C/2025/6086

2025 11 12

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6086)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Brillat-Savarin“

ES Nr.: PGI-FR-02102-AM01 – 2025 8 21

1. **Produkto pavadinimas**

„Brillat-Savarin“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

SGN „Brillat-Savarin“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų; konkrečiai, ji nesusijusi su:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio nustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Produkto aprašymas*

Šiuo pakeitimu panaikinamas didžiausias leistinas mažų galvų svoris (250 g).

Viršutinės ribos panaikinimas jokiu būdu nekeičia produkto kokybės, tačiau leidžia išvengti tokios praktikos, kai daugiau kaip 250 g sveriančios sūrio galvos pašalinamos, nors ir atitinka visus produkto specifikacijoje nustatytus kokybės reikalavimus.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Geografinės vietovės ribų nustatymas*

Geografinės vietovės komunų sąrašas atnaujinamas pagal 2025 m. Oficialųjį geografinių kodų registro duomenis, nekeičiant pačios geografinės vietovės.

Taip pat įtraukiamas sakinys, kuriame nurodoma, kad geografinės vietovės žemėlapius galima peržiūrėti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Informacija, patvirtinanti ryšį su geografine aplinka*

Sakinys, kuriame paaiškinamas produkto „Brillat-Savarin“ ir jo geografinės vietovės ryšys (kokybė ir gero vardas), perkeliamas į bendrojo dokumento skirsnio pradžią.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Specifiniai ženklinimo ypatumai*

Patikslinama, kad etiketėje registruotas produkto pavadinimas ir Europos Sąjungos SGN simbolis nurodomi tame pačiame regėjimo lauke.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Pareiškėjų grupės kontaktiniai duomenys ir sudėtis*

Pakeičiami grupės kontaktiniai duomenys. Pateikiama daugiau informacijos apie jos sudėtį, kuri nepakito.

Šis pakeitimas bendrajam dokumentui įtakos neturi.

6. *Valstybės narės kompetentingos institucijos kontaktiniai duomenys*

Atnaujinami kontaktiniai duomenys.

Šis pakeitimas bendrajam dokumentui įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Brillat-Savarin“

ES Nr.: PGI-FR-02102-AM01 – 2025 8 21

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Brillat-Savarin“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

04 – PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Jei sūris nokinamas, mažos galvos sunokinamos per ne mažiau kaip 5 dienas nuo fermentavimo dienos, o didelės – per ne mažiau kaip 8 dienas.

Pirmąkart rinkai pateikiamas „Brillat-Savarin“ pasižymi tokiomis savybėmis:

„Brillat-Savarin“ – minkštasis sūris, gaminamas iš rūgštinės sutraukos, naudojant karvės pieną ir karvės pieno grietinėlę. Pirmąkart rinkai sūris pateikiamas praėjus ne mažiau kaip 3 dienoms po fermentavimo.

— bendrasis sausojo ekstrakto kiekis – ne mažiau kaip 40 proc.,

— sausojo ekstrakto riebalų kiekis – ne mažiau kaip 72 proc.,

— druskos kiekis – mažiau kaip 2 proc.,

— mažų galvų skersmuo – nuo 60 iki 100 mm, storis – nuo 30 iki 60 mm, o svoris – ne mažiau kaip 100 g,

— didelių galvų skersmuo – nuo 110 iki 140 mm, storis – nuo 40 iki 70 mm, o svoris – ne mažiau kaip 500 g.

„Brillat-Savarin“ pateikiamas pjaustytas arba nepjaustytas. Jei sūris pjaustomas, pjaustoma porcijomis arba gabalais atsižvelgiant į jo formą, t. y. pjaustoma išilgai linijos (-ų) per cilindro ašį.

„Brillat-Savarin“ pasižymi tokiomis juslinėmis savybėmis:

— taisyklinga cilindro forma, lygiais arba šiek tiek įgaubtais kraštais ir plokščiais paviršiais,

— vyraujančiais grietinėlės arba šviežio sviesto kvapais,

— rūgštoku (rūgpienio) ir sūroku skoniu,

— tirpumu burnoje,

— smulkia, vienalyte mase.

Jei „Brillat-Savarin“ etiketėje įrašomas apibūdinamasis žodis „affiné“ (sunokintas), žievė būna nuo baltos iki dramblio kaulo spalvos. Paviršiuje vyrauja *Penicilium candidum* ir (arba) *Geotrichum* flora, skleidžianti grybus ir miško paklotę primenančius aromatus ir vaisių bei lazdynų riešutų kvapus.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarui netaikomi jokie kokybės reikalavimai.

„Brillat-Savarin“ gaminamas iš nenugriebto karvės pieno, surinkto per ne daugiau kaip 2 dienas po pirmojo melžimo. Pienas naudojamas praėjus ne daugiau kaip 2 dienoms po atvežimo į sūrinę ir nėra užšaldomas.

Naudojama tik karvės pieno grietinėlė, gauta pašalinus nenugriebto karvės pieno riebalus. Todėl draudžiama naudoti išrūgų grietinėlę, kaip ir homogenizuoti bei užšaldyti grietinėlę.

Jos kokybė užtikrinama laikantis tokių kriterijų:

— pienas nugriebiamas per dvi dienas po pieno surinkimo,

— nugriebiamo ar į sūrinę atvežto pieno rūgštingumas neviršija 14 ° pagal Dorniko skalę,

— į sūrinę atvežto ir sandėliuojamo pieno temperatūra neviršija 8 °C.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi būti vykdomi geografinėje vietovėje: nuo grietinėlės ir pieno maišymo iki džiovinimo užbaigimo, o, jei tai sūriai su apibūdinamuoju žodžiu „affiné“, – iki nokinimo užbaigimo.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos teisės aktuose dėl maisto produktų ženklinimo ir pateikimo, etiketėse turi būti pateikta ši informacija:

1) įregistruotas produkto pavadinimas ir Europos Sąjungos SGN simbolis tame pačiame regėjimo lauke;

2) paskutinio veiklos vykdytojo produkto gamybos grandinėje, įsisteigusio SGN geografinėje vietovėje, pavardė arba pavadinimas ir adresas.

Jeigu produktas nokinamas pagal šios produkto specifikacijos aprašymą, pavadinimas „Brillat-Savarin“ papildomas apibūdinamuoju žodžiu „affiné“, kuris pateikiamas tame pačiame regėjimo lauke ir užrašomas rašmenimis, kurie yra mažesni nei pats pavadinimas, bet ne mažesni nei pusė pavadinimo „Brillat-Savarin“ dydžio.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Visi gamybos veiksmai atliekami geografinėje vietovėje, kuri apima toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2025 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijas: Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO) interneto svetainėje.

Geografinę vietovę sudaro 13 apskričių.

— Obo departamentas:

Apskritys, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę:

— Trua**,** įskaitant šias komunas: Auxon, Chamoy, Chessy-les-Prés, Coursan-en-Othe, Courtaoult, Les Croûtes, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Marolles-sous-Lignières, Montfey, Montigny-les-Monts, Racines, Saint-Phal and Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Kot d'Oro departamentas:

Apskritys, kurių teritorija visiškai patenka į geografinę vietovę: Bonas.

Apskritys, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę:

— Dižonas, įskaitant šias komunas: Agey, Ancey, Arcey, Aubigny-lès-Sombernon, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bussy-la-Pesle, Drée, Échannay, Fénay, Gergueil, Gissey-sur-Ouche, Grenant-lès-Sombernon, Grosbois-en-Montagne, Mâlain, Mesmont, Montoillot, Prâlon, Remilly-en-Montagne, Saint-Anthot, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Victor-sur-Ouche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Savigny-sous-Mâlain, Sombernon, Verrey-sous-Drée, Vieilmoulin.

— Monbaras, įskaitant šias komunas: d'Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Avosnes, Bard-lès-Époisses, Benoisey, Beurizot, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Brain, Braux, Brianny, Buffon, Bussy-le-Grand, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champrenault, Charencey, Charigny, Charny, Chassey, Chevannay, Clamerey, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Crépand, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Dompierre-en-Morvan, Époisses, Éringes, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fontangy, Forléans, Fresnes, Frôlois, Genay, Gissey-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Hauteroche, Jailly-les-Moulins, Jeux-lès-Bard, Juillenay, Juilly, La Motte-Ternant, La Roche-en-Brenil, La Roche-Vanneau, Lacour-d'Arcenay, Lantilly, Le Val-Larrey, Lucenay-le-Duc, Magny-la-Ville, Marcellois, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marigny-le-Cahouët, Marmagne, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Ménétreux-le-Pitois, Millery, Missery, Molphey, Montbard, Montberthault, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Normier, Pont-et-Massène, Posanges, Pouillenay, Précy-sous-Thil, Quincerot, Quincy-le-Vicomte, Roilly, Rougemont, Rouvray, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Didier, Saint-Euphrône, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Mesmin, Saint-Rémy, Saint-Thibault, Sainte-Colombe-en-Auxois, Salmaise, Saulieu, Seigny, Semur-en-Auxois, Senailly, Sincey-lès-Rouvray, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thorey-sous-Charny, Thoste, Torcy-et-Pouligny, Touillon, Toutry, Uncey-le-Franc, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Salmaise, Vesvres, Vic-de-Chassenay, Vic-sous-Thil, Vieux-Château, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villeferry, Villeneuve-sous-Charigny, Villy-en-Auxois, Viserny, Vitteaux.

— Sonos ir Luaros departamentas:

Apskritys, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę:

— Otenas, įskaitant šias komunas: Blanzy, Charmoy, Collonge-la-Madeleine, Couches, Créot, Dracy-lès-Couches, Épertully, Épinac, Essertenne, Le Breuil, Le Creusot, Les Bizots, Marmagne, Montcenis, Morlet, Perreuil, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Émiland, Saint-Firmin, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saisy, Sully, Tintry, Torcy.

— Šalonas prie Sonos, įskaitant šias komunas: Allerey-sur-Saône, Aluze, Bouzeron, Bragny-sur-Saône, Chagny, Chamilly, Change, Charnay-lès-Chalon, Chassey-le-Camp, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Clux-Villeneuve, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Écuelles, Fontaines, Gergy, Les Bordes, Lessard-le-National, Longepierre, Mont-lès-Seurre, Navilly, Palleau, Paris-l'Hôpital, Pontoux, Remigny, Rully, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Loup-Géanges, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Sernin-du-Plain, Sampigny-lès-Maranges, Saunières, Sermesse, Toutenant, Verdun-Ciel, Verjux.

— Senos ir Marnos departamentas:

Apskritys, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę:

— Mo, įskaitant šias komunas: Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torsi, įskaitant šias komunas: Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melenas, įskaitant šias komunas: Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provenas, įskaitant šias komunas: Augers-en-Brie, Baby, Balloy, Bannost-Villegagnon, Bazoches-lès-Bray, Beauchery-Saint-Martin, Bernay-Vilbert, Beton-Bazoches, Bezalles, Boisdon, Bray-sur-Seine, Cerneux, Cessoy-en-Montois, Chalautre-la-Grande, Chalautre-la-Petite, Chalmaison, Champcenest, Chartronges, Châteaubleau, Châtenay-sur-Seine, Châtres, Chenoise-Cucharmoy, Choisy-en-Brie, Courchamp, Courpalay, Courtacon, Coutençon, Crèvecœur-en-Brie, Donnemarie-Dontilly, Égligny, Everly, Favières, Fontaine-Fourches, Fontains, Fontenay-Trésigny, Frétoy, Gastins, Gouaix, Gravon, Grisy-sur-Seine, Gurcy-le-Châtel, Hermé, Jaulnes, Jouy-le-Châtel, Jouy-sur-Morin, Jutigny, La Chapelle-Iger, La Chapelle-Moutils, La Chapelle-Rablais, La Chapelle-Saint-Sulpice, La Croix-en-Brie, La Ferté-Gaucher, La Houssaye-en-Brie, La Tombe, Le Plessis-Feu-Aussoux, Léchelle, Les Chapelles-Bourbon, Les Marêts, Les Ormes-sur-Voulzie, Lescherolles, Leudon-en-Brie, Liverdy-en-Brie, Lizines, Longueville, Louan-Villegruis-Fontaine, Luisetaines, Lumigny-Nesles-Ormeaux, Maison-Rouge, Marles-en-Brie, Meigneux, Meilleray, Melz-sur-Seine, Mons-en-Montois, Montceaux-lès-Provins, Montigny-le-Guesdier, Montigny-Lencoup, Montolivet, Mortcerf, Mortery, Mousseaux-lès-Bray, Mouy-sur-Seine, Nangis, Neufmoutiers-en-Brie, Noyen-sur-Seine, Paroy, Passy-sur-Seine, Pécy, Poigny, Presles-en-Brie, Provins, Rampillon, Rouilly, Rozay-en-Brie, Rupéreux, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Hilliers, Saint-Just-en-Brie, Saint-Loup-de-Naud, Saint-Mars-Vieux-Maisons, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-du-Boschet, Saint-Rémy-de-la-Vanne, Saint-Sauveur-lès-Bray, Saint-Siméon, Sainte-Colombe, Sancy-lès-Provins, Savins, Sigy, Sognolles-en-Montois, Soisy-Bouy, Sourdun, Thénisy, Vanvillé, Vaudoy-en-Brie, Vieux-Champagne, Villenauxe-la-Petite, Villeneuve-les-Bordes, Villiers-Saint-Georges, Villiers-sur-Seine, Villuis, Vimpelles, Voinsles, Voulton, Vulaines-lès-Provins.

— Jono departamentas:

Apskritys, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę:

— Oseras, įskaitant šias komunas: Aigremont, Bassou, Beaumont, Beine, Bellechaume, Béru, Beugnon, Bonnard, Brienon-sur-Armançon, Butteaux, Carisey, Chablis, Chailley, Champlost, Charmoy, Chemilly-sur-Serein, Chemilly-sur-Yonne, Cheny, Chéu, Chichée, Chichery, Chitry, Courgis, Épineau-les-Voves, Esnon, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Germigny, Gurgy, Hauterive, Héry, Jaulges, La Chapelle-Vaupelteigne, Laroche-Saint-Cydroine, Lasson, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Mercy, Méré, Migennes, Mont-Saint-Sulpice, Montigny-la-Resle, Neuvy-Sautour, Nitry, Ormoy, Paroy-en-Othe, Percey, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Rouvray, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Florentin, Seignelay, Sormery, Soumaintrain, Turny, Varennes, Venizy, Venouse, Vergigny, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-Vineux, Villy.

— Avalonas, įskaitant šias komunas: Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Angely, Annay-la-Côte, Annay-sur-Serein, Annéot, Annoux, Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Athie, Avallon, Beauvilliers, Bernouil, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Bussières, Censy, Chassignelles, Chastellux-sur-Cure, Châtel-Gérard, Cheney, Collan, Coutarnoux, Cry, Cussy-les-Forges, Dannemoine, Dissangis, Domecy-sur-le-Vault, Dyé, Épineuil, Étaule, Étivey, Flogny-la-Chapelle, Fresnes, Fulvy, Girolles, Grimault, Guillon-Terre-Plaine, Island, Jouancy, Joux-la-Ville, Jully, Junay, L'Isle-sur-Serein, Lézinnes, Lucy-le-Bois, Magny, Marmeaux, Massangis, Menades, Môlay, Molosmes, Montréal, Moulins-en-Tonnerrois, Noyers, Nuits, Pacy-sur-Armançon, Pasilly, Perrigny-sur-Armançon, Pisy, Pontaubert, Précy-le-Sec, Provency, Quarré-les-Tombes, Ravières, Roffey, Saint-André-en-Terre-Plaine, Saint-Brancher, Saint-Germain-des-Champs, Saint-Léger-Vauban, Sainte-Colombe, Sainte-Magnance, Sainte-Vertu, Sambourg, Santigny, Sarry, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Sermizelles, Serrigny, Stigny, Talcy, Tharot, Thizy, Thory, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Vassy-sous-Pisy, Vault-de-Lugny, Vézannes, Vézinnes, Villiers-les-Hauts, Vireaux, Viviers, Yrouerre.

— Sansas, įskaitant šias komunas: Arces-Dilo, Armeau, Bagneaux, Brion, Bussy-en-Othe, Bussy-le-Repos, Cérilly, Cerisiers, Champigny, Chaumont, Chaumot, Collemiers, Compigny, Cornant, Coulours, Courgenay, Courlon-sur-Yonne, Courtois-sur-Yonne, Cuy, Dixmont, Égriselles-le-Bocage, Étigny, Évry, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Gisy-les-Nobles, Gron, La Chapelle-sur-Oreuse, La Postolle, Lailly, Les Bordes, Les Clérimois, Les Sièges, Les Vallées de la Vanne, Lixy, Maillot,

Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Marsangy, Michery, Molinons, Nailly, Noé, Pailly, Paron, Passy, Perceneige, Piffonds, Plessis-Saint-Jean, Pont-sur-Vanne, Pont-sur-Yonne, Rosoy, Rousson, Saint-Agnan, Saint-Clément, Saint-Denis-lès-Sens, Saint-Martin-du-Tertre, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saint-Sérotin, Saligny, Sens, Serbonnes, Sergines, Soucy, Subligny, Thorigny-sur-Oreuse, Vaudeurs, Vaumort, Véron, Villeblevin, Villechétive, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-l'Archevêque, Villeneuve-la-Guyard, Villeneuve-sur-Yonne, Villeperrot, Villethierry, Villiers-Louis, Vinneuf, Voisines.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Brillat-Savarin“ ryšys su geografine vietove pagrįstas jo kokybe ir geru vardu.

Nuo Sonos ir Luaros departamento šiaurės iki Senos ir Marnos departamento šiaurės besidriekiančią geografinę vietovę sudaro teritorija, kurioje pastaruosius penkiasdešimt metų buvo ir iki šiol yra iš rūgštinės sutraukos gaminami pariebinti, kartais pelėsiu pasidengę sūriai.

Gaminti geografinėje vietovėje minkštuosius sūrius iš sutraukos, daugiausia rūgštinės, pradėta dar viduramžiais, kai toks gamybos būdas ypač tiko prie gyvenimo cisteriečių abatijose ritmo.

XVII a. ir XVIII a. patirtį, įgytą taikant šią pieno rauginimo technologiją, kai pienas ilgai traukinamas, o sutrauka paliekama išsivarvėti, perėmė ūkiai, pasirinkę mišrią augalininkystę ir gyvulininkystę. Šiuose ūkiuose daug įvairių žemės ūkio darbų tekdavo nudirbti ūkininkėms, todėl joms likdavo mažai laiko sūriams gaminti. Nuo XIX a. geografinėje vietovėje įsigalėjo pieno riebinimo įdedant grietinėlės praktika.

Šiaurinėje geografinės vietovės dalyje, Bri regione, tokią praktiką lėmė tai, kad gaminant bri sūrius atlikdavo grietinėlės („L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages“, J. Anderson, 1833 m.). O piečiau nusidriekusioje burgundiškoje geografinės vietovės dalyje, kur dėl nenugriebto pieno perdirbimo grietinėlė nebuvo gaminama, ši praktika paplito dėl to, kad grietinėlės būdavo gaunama iš kaimyninių regionų, kurie riebalų turėdavo per daug.

„Brillat-Savarin“ masė vienalytė. Sūris pasižymi ypač tirpia burnoje, kremine konsistencija. Jam taip pat būdingas rūgštokas, stiprus rūgpienio skonis, o jo masė ypač smulki. Vyrauja grietinėlės arba šviežio sviesto kvapai.

Kokybę lemia technologija, kurią itin sudėtinga taikyti gaminant didelį kiekį sūrių, bet dar ir šiandien kolektyvine patirtimi, įgyta taikant šią technologiją, naudojasi šiuo metu geografinėje vietovėje veikiančios sūrinės, gaminančios „Brillat-Savarin“.

Šiam sūriui gaminti reikia ypatingo žinių derinio: reikia mokėti taikyti pieno rauginimo technologiją ir kartu turėti pieno riebinimo įdedant grietinėlės žinių. Siekiant sudaryti tinkamas rūgštėjimo sąlygas, prieš fermentavimą pienas ilgai brandinamas nedidelėje temperatūroje. Taip „Brillat-Savarin“ įgyja būdingus grietinėlės arba šviežio sviesto aromatus.

Dėl fermentinės ir rūgštinės koaguliacijos pusiausvyros susidaro smarkiai demineralizuota, todėl ir ypač skili sutrauka, su kuria reikia dirbti itin atsargiai, kad ji nesuskiltų. Sutrauką papildžius riebalais, vanduo labiau užsilaiko, todėl mažėja sukibimas ir sutrauka tampa dar skilesnė. Rūgštinės sutraukos gamyba lemia rūgštoką, stiprų rūgpienio skonį ir ypatingą masės smulkumą. Didelis riebalų kiekis ne tik suteikia sūriui tirpią burnoje, kreminę konsistenciją, bet ir gerokai sustiprina būdingus jo aromatus.

Kontroliuojant sudėtingas nuvarvinimo ir džiovinimo operacijas, ne tik išsaugomas ragaujant juntamas rūgpienio skonis, tirpumas burnoje ir masės vienalytiškumas, bet ir suformuojamas taisyklingos cilindro formos sūris lygiais kraštais ir plokščiais paviršiais.

Be to, per šias operacijas paliekamas tam tikras vandens kiekis, palankus nokinimo bakterijoms daugintis (jei bakterijų dauginimosi siekiama).

Nokinimo etapu, jei jis atliekamas, itin kruopščiai vykdomos tam tikros operacijos, pavyzdžiui, sūrių apvartymas, rūšiavimas ir vėdinimo sąlygų bei temperatūros reguliavimas patalpose, nes šios operacijos turi būti pritaikytos prie kiekvienos iš gaminamų skirtingų partijų savybių. Nokinamas „Brillat-Savarin“ pasidengia pelėsine nuo baltos iki dramblio kaulo spalvos žieve, kuri būna taisyklingos formos, be defektų, pasidengusi paviršinių pelėsių flora. Sunokintas sūris skleidžia grybų, miško paklotės, vaisių ir lazdynų riešutų aromatus.

„Brillat-Savarin“ pripažinimą lėmė sėkminga prekyba juo XX a. ketvirto dešimtmečio pradžioje. Sūrio pavadinimą sugalvojo tarptautiniu mastu garsėjęs Paryžiaus sūrių gamintojas ir nokintojas Henry Androuët. Jis taip sūrį pavadino žinomo teisėjo Anthelme Brillat-Savarin, 1830 m. paskelbto veikalo „Physiologie du Goût“ autoriaus, garbei.

Geografinėje vietovėje įsikūrusios sūrinės, įvaldžiusios istoriškai paveldėtą sūrių gamybos iš rūgštinės sutraukos pridedant grietinėlės technologiją, sūriais pavadinimu „Brillat-Savarin“ ėmė prekiauti nuo XX a. septinto dešimtmečio. 1976 m. visuotinėje žemės ūkio parodoje viena Kot d'Oro departamento sūrinė už sunokintą sūrį „Brillat-Savarin“ laimėjo du aukso ir sidabro medalius. Šis įvykis susilaukė didelio atgarsio vietinėje spaudoje.

Tai, kad nuo septinto dešimtmečio išaugo „Brillat-Savarin“ gamyba, lėmė jo populiarumas tarp vartotojų tiek Prancūzijoje, tiek kitose pasaulio šalyse: eksportuojama maždaug 30 proc. produkcijos, daugiausia į Vokietiją, Belgiją, Angliją ir Šiaurės Ameriką.

Anksčiau „Brillat-Savarin“ būdavo daugiausia parduodamas tradicinėse parduotuvėlėse, o neseniai, siekiant jį parduoti kuo didesniam vartotojų skaičiui, jį imta pardavinėti didelėse savitarnos parduotuvėse. Sūrį labai vertina žinovai, jį laikantys prestižiniu sūriu, garsėjančiu ypatingomis juslinėmis savybėmis ir dideliu rafinuotumu.

Sūris nuolat įtraukiamas į geriausių regiono gastronominių restoranų valgiaraščius. Antai garsaus Kot d'Oro Soljė restorano „Bernard Loiseau“ ir žinomo Senos ir Marnos Šanji restorano „Lameloise“ metrdoteliai pabrėžia, kad „klientai ypač vertina jo kreminę konsistenciją“.

Anot Luaros departamente įsikūrusio ir 2000 m. „Meilleur Ouvrier de France“ vardą pelniusio garsaus pieno produktų gamintojo ir nokintojo Hervé Mons, „juslinės sūrio „Brillat-Savarin“ savybės vertos ypatingo dėmesio… Klientai šį sūrį vertina dėl jo kreminės konsistencijos, smulkios masės ir harmoningo, veikiau sviestinio skonio“.

Kitas 2007 m. „Meilleur Ouvrier de France“ vardą pelnęs pieno produktų gamintojas ir nokintojas Rodolphe Le Meunier „Brillat-Savarin“ apibūdina kaip „… paklausų…, švelnų ir rafinuotą sūrį, atitinkantį daugelio klientų skonį“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ca8f94fb-9cda-4bde-b402-c31fbe474ff3/telechargement