C/2025/6086

12.11.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6086)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Brillat-Savarin”

ES Nr.: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Brillat-Savarin”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un uztursuverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu vai grozījumiem attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Ar ACVN “Brillat-Savarin” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē;

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Produkta apraksts*

Šis grozījums ietver mazu siera rituļu maksimālā svara ierobežojuma (250 g) svītrošanu.

Svītrojot maksimālo robežvērtību, nekādā veidā netiek mainīta produkta kvalitāte, bet tiek dota iespēja neizslēgt sierus, kuru svars pārsniedz 250 g, ja vien tie atbilst visām produkta specifikācijā paredzētajām kvalitātes prasībām.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana*

Ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību saraksts ir atjaunināts saskaņā ar 2025. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, bet pats ģeogrāfiskais apgabals nav mainīts.

Pievienots arī teikums par to, ka kartes, kurās attēlots ģeogrāfiskais apgabals, var aplūkot Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Informācija par saikni ar ģeogrāfisko vidi*

Teikums, kurā skaidrota saikne starp produktu "Brillat-Savarin" un tā ģeogrāfisko apgabalu (tā kvalitāti un reputāciju), ir pārcelts uz vienotā dokumenta attiecīgās iedaļas sākumu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Īpaša informācija par marķēšanu*

Precizēts, ka marķējumā vienā un tajā pašā redzamības laukā norāda produkta reģistrēto nosaukumu un Eiropas Savienības AĢIN simbolu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Pieteikuma iesniedzējas grupas kontaktinformācija un sastāvs*

Grozīta grupas kontaktinformācija. Iekļauta sīkāka informācija par tās sastāvu, kas nav mainījies.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Dalībvalsts kompetentās iestādes kontaktinformācija*

Atjaunināta kontaktinformācija.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Brillat-Savarin"

ES Nr.: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Brillat-Savarin"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Brillat-Savarin" ir mīkstas masas siers, ko ražo no piena recekļa, kurš iegūts no govs piena un govs piena krējuma. To laiž tirgū ne agrāk kā trīs dienas pēc himozīna pievienošanas.

Ja "Brillat-Savarin" ir nogatavināts, tad mazā rituļa vecums ir vismaz piecas dienas, bet lielā rituļa – vismaz astoņas dienas, skaitot no himozīna pievienošanas.

Tirgū laistajam "Brillat-Savarin" ir šādas īpašības:

— kopējais sausnas saturs vismaz 40 %,

— tauku saturs sausnā vismaz 72 %,

— sāls saturs zemāks par 2 %,

— diametrs 60–100 mm un biezums 30–60 mm mazajiem rituļiem, kuru svars ir vismaz 100 g,

— diametrs 110–140 mm un biezums 40–70 mm lielajiem rituļiem, kuru svars ir vismaz 500 g.

"Brillat-Savarin" tiek tirgots vesela rituļa vai sagrieztā veidā. Ja tas ir sagriezts, tad saudzīgi, ievērojot siera īpatnības, proti, to griež porcijās vai daļās pa līniju vai līnijām, kuras šķērso cilindra centru.

Sieram "Brillat-Savarin" piemīt šādas organoleptiskās īpašības:

— regulāra, cilindriska forma ar taisniem vai nedaudz ieliektiem sāniem un plakanām pusēm,

— dominē svaiga krējuma vai sviesta garša,

— nedaudz skābena (atgādina pienskābi) un viegli sāļa garša,

— mutē kūstoša konsistence,

— mīksta un viendabīga masa.

Ja "Brillat-Savarin" ir apzīmēts kā "nogatavināts", tad sieram ir baltas līdz ziloņkaula krāsas miza, kuras virsas mikroflorā dominē *Penicilium candidum* un/vai *Geotrichum*, un siers izdala sēņu un pameža smaržu, un tam piemīt augļains un riekstains aromāts.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Kvalitātes nosacījumu attiecībā uz dzīvnieku barību nav.

Piens, kas paredzēts "Brillat-Savarin" ražošanai, ir govs pilnpiens, kurš savākts ne ilgāk kā divu dienu laikā, skaitot no senākā slaukuma. Tas tiek izmantots ne vēlāk kā divās dienās pēc saņemšanas siera ražotnē, un tas netiek sasaldēts.

Izmantotais krējums ir vienīgi govs piena krējums, kas iegūts, nokrejojot govs pilnpienu. Tāpēc sūkalu krējuma izmantošana ir aizliegta. Arī krējuma homogenizēšana un sasaldēšana ir aizliegta.

Krējuma kvalitāte tiek nodrošināta, ievērojot šādus kritērijus:

— nokrejošana notiek divu dienu laikā pēc piena savākšanas,

— skābums, ko mēra nokrejošanas laikā vai saņemšanas brīdī siera ražotnē, nepārsniedz 14° pēc *Dornic*,

— temperatūra saņemšanas brīdī siera ražotnē un uzglabāšanas laikā nepārsniedz 8 °C.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā notiek visi ražošanas posmi no krējuma un piena sajaukšanas līdz žāvēšanas beigām, bet sieriem ar apzīmējumu "nogatavināts" – līdz nogatavināšanas beigām.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus obligātajai informācijai, kas paredzēta tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, etiķetēs jāiekļauj turpmāk norādītā informācija.

1. Vienā un tajā pašā redzamības laukā – produkta reģistrētais nosaukums un Eiropas Savienības AĢIN logotips.

2. Tā uzņēmuma nosaukums un adrese, kurš veic pēdējo produkta ražošanas posmu un atrodas ar AĢIN apzīmētā produkta ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ja produkts ir nogatavināts saskaņā ar šajā produkta specifikācijā sniegto aprakstu, nosaukumam "Brillat-Savarin" pievieno apzīmējumu "nogatavināts". Šis apraksts atrodas tajā pašā redzamības laukā, un tam izmantoto burtu izmērs ir vienāds ar pusi no nosaukuma "Brillat-Savarin" burtu izmēra vai lielāks, bet tie ir mazāki par nosaukuma "Brillat-Savarin" burtiem.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Visi ražošanas posmi notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas aptver turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju, pamatojoties uz 2025. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo klasifikatoru. Ģeogrāfiskā apgabala kartes var aplūkot Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*Institut national de l'origine et de la qualité – INAO*) tīmekļa vietnē.

Ģeogrāfiskais apgabals: 13 rajoni

— Obas [*Aube*] departamentā:

šādu rajonu daļas:

— *Troyes*, ieskaitot *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* un *Villeneuve-au-Chemin* pašvaldības teritoriju, *Vosnon*,

— Kotdoras [*Côte-d'Or*] departamentā:

viss *Beaune* rajons;

šādu rajonu daļas:

— *Dijon*, ieskaitot *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* un *Vieilmoulin* pašvaldības teritoriju,

— *Montbart*, ieskaitot *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* un *Vitteaux* pašvaldības teritoriju,

— Sonas un Luāras [*Saône-et-Loire*] departamentā:

šādu rajonu daļas:

— *Autun*, ieskaitot *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* un *Torcy* pašvaldības teritoriju,

— *Chalon-sur-Saône*, ieskaitot *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* un *Verjux* pašvaldības teritoriju,

— Sēnas un Marnas [*Seine-et-Marne*] departamentā:

šādu rajonu daļas:

— *Meaux*, ieskaitot *Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux* un *Touquin* pašvaldības teritoriju,

— *Torcy*, ieskaitot *Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte* un *Villeneuve-Saint-Denis* pašvaldības teritoriju,

— *Melun*, ieskaitot *Chaumes-en-Brie, Courquetaine* un *Ozouer-le-Voulgis* pašvaldības teritoriju,

— *Provins*, ieskaitot *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* un *Vulaines-lès-Provins* pašvaldības teritoriju,

— Jonas [*Yonne*] departamentā:

šādu rajonu daļas:

— *Auxerre*, ieskaitot *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* un *Villy* pašvaldības teritoriju,

— *Avallon*, ieskaitot *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* un *Yrouerre* pašvaldības teritoriju,

— *Sens*, ieskaitot *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* un *Voisines* pašvaldības teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni starp "Brillat-Savarin" un tā ģeogrāfisko apgabalu nodrošina tā kvalitāte un reputācija.

Aizņemot plašus apvidus starp Sonas un Luāras departamenta ziemeļdaļu un Sēnas un Marnas departamentu, ģeogrāfiskais apgabals veido teritoriju, kurā pēdējos 50 gadus ir ražots ar pienskābes kultūrām iegūta recekļa siers, kas bagātināts ar taukiem un kura virsmu, iespējams, klāj pelējums.

Ar pienskābes kultūrām iegūta recekļa mīkstās masas siera ražošanas pirmsākumi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā meklējami viduslaikos, kad šī metode tika īpaši pielāgota dzīves ritmam cisterciešu abatijās.

17. un 18. gadsimtā šī piena apstrādes tehnoloģija, kuras pamatā ir ilgs recināšanas laiks un recekļa dabiska notecināšana, tika pārņemta lauku saimniecībās, kurās nodarbojās ar jauktu lauksaimniecību un lopkopību. Šajās saimniecībās daudzo un dažādo lauku darbu dēļ lauksaimnieku sievām bija maz laika, tomēr siera gatavošana bija viņu pienākums. Sākot ar 19. gadsimtu, ģeogrāfiskajā apgabalā tika attīstīta prakse piena bagātināšanai ar taukvielām, pievienojot krējumu.

Brī [*Brie*] reģionā, ģeogrāfiskā apgabala ziemeļu daļā, šīs prakses rašanās ir saistīta ar tāda krējuma pārpalikumu, kas tika iegūts tāda paša nosaukuma siera ražošanā (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* [Sviesta un labāko sieru gatavošanas māksla], *Anderson*, 1833). Tajā pašā laikā vairāk uz dienvidiem, ģeogrāfiskā apgabala Burgundijas daļā, krējums netika ražots, jo tika izmantota pilnpiena pārstrādes prakse. Šajā teritorijā minētā tehnoloģija varēja attīstīties, jo bija pieejams krējums no kaimiņreģioniem, kuros taukvielas palika pāri.

Sieram "Brillat-Savarin" ir viendabīga masa. To ieliekot mutē, jūtama tā sevišķi mīkstā un krēmīgā konsistence. Tam ir raksturīgs arī skābenums un izteikta pienskābes garša, kā arī ļoti sīki siera masas graudi. Tā smaržā dominē krējuma vai svaiga sviesta aromāts.

Siera kvalitāte ir saistīta ar prasmēm, kuras ir īpaši grūti īstenot plašā mērogā. Siera ražotnes, kurās ražo "Brillat-Savarin" un kuras šobrīd atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, ir saglabājušas šo kolektīvo zinātību līdz mūsdienām.

Šā siera ražošanai ir vajadzīga īpaša zinātība, kurā meistarīgi apvienota pienskābes kultūru izmantošanas tehnoloģija un bagātināšana ar taukvielām. Pirms himozīna pievienošanas pienu ilgi nogatavina ierobežotā temperatūrā, lai radītu paskābināšanai piemērotus apstākļus. Tas piešķir sieram "Brillat-Savarin" raksturīgo krējuma vai svaiga sviesta aromātu.

Līdzsvars starp koagulāciju himozīna fermentatīvajā iedarbībā un koagulāciju pienskābes baktēriju iedarbībā ļauj iegūt lielā mērā demineralizētu un tātad ļoti trauslu siera masu, ar kuru jārīkojas ļoti piesardzīgi, lai to nesalauztu. Taukvielu pievienošanas rezultātā receklī tiek aizturēts vairāk ūdens, kas mazina recekļa sasaisti un padara to trauslāku. Recekli gatavojot ar pienskābes kultūrām, siers iegūst skābenumu un izteiktu pienskābes garšu, un siera masas graudi veidojas ļoti sīki. Augstais tauku saturs rada siera mīksto un krēmīgo konsistenci, bet tas ir arī brīnišķīgs "Brillat-Savarin" raksturīgāko aromātu pastiprinātājs.

Sarežģīto notecināšanas un nosusināšanas darbību pārzināšana nodrošina degustējot sajūtamās pienskābei raksturīgās garšas saglabāšanos, siera masas mīkstumu un viendabīgumu. Tā arī nodrošina siera "Brillat Savarin" regulāro cilindrisko formu ar taisniem sāniem un plakanām pusēm.

Turklāt šīs darbības ļauj nodrošināt ūdens pieejamību, kas veicina siera nogatavināšanai vajadzīgo fermentu attīstību, ja šāda nogatavināšana ir vēlama.

Nogatavināšanas procesā sieram tiek veltītas īpašas rūpes, piemēram, siera rituļi tiek apvērsti un šķiroti, kā arī tiek pielāgoti telpu ventilācijas un temperatūras apstākļi; šīs darbības jāpielāgo katras atšķirīgās partijas īpašībām. Nogatavinātam sieram "Brillat-Savarin" ir baltas līdz ziloņkaula krāsas miza, viendabīga un bez defektiem, klāta ar virsas pelējuma sēnēm. Tas izdala sēņu, pameža, augļu un lazdu riekstu aromātu.

"Brillat-Savarin" reputācija ir tā komerciālo panākumu rezultāts 20. gs. 30. gadu sākumā. Nosaukumu šim sieram deva Anrī Andruē [*Henry Androuët*], starptautiski slavens Parīzes siera meistars, par godu slavenajam maģistrātam Antelmam Brijā-Savarēnam [*Anthelme Brillat-Savarin*], 1830. gadā publicētā darba "Physiologie du Goût" ["Garšas fizioloģija"] autoram.

Ģeogrāfiskajā apgabalā esošās siernīcas, kas vēsturiski glabā tāda siera ražošanas zinātību, kuru iegūst, ar krējumu bagātināto pienu sarecinot ar pienskābes baktēriju kultūrām, kopš 20. gs. 60. gadu sākuma tirgo sieru ar nosaukumu "Brillat-Savarin". Siernīca, kas atrodas Kotdorā, par savu nogatavināto "Brillat-Savarin" Vispārējā lauksaimniecības konkursā 1976. gadā ir apbalvota ar divām medaļām – zelta un sudraba. Šis notikums tika plaši atspoguļots vietējā presē.

"Brillat-Savarin" produkcijas attīstība kopš 20. gs. 70. gadiem ir izskaidrojama ar tās panākumiem patērētāju vidū Francijā, kā arī citur pasaulē. Apmēram 30 % produkcijas tiek eksportēti galvenokārt uz Vāciju, Beļģiju, Angliju un Ziemeļameriku.

Agrāk "Brillat-Savarin" tika pārdots galvenokārt tradicionālos mazākos veikalos, taču, lai palielinātu apgrozību, nesen tā pārdošana sākta lielveikalos. Tam ir ļoti laba reputācija siera pazinēju vidū, kuri to uzskata par reprezentablu sieru, kas ir atzīts organoleptisko īpašību un patiesās izsmalcinātības dēļ.

Reģiona visslavenākie delikatešu restorāni to sistemātiski iekļauj savā ēdienkartē. Slavenu restorānu – "Bernard Loiseau" Soljē [*Saulieu*] pilsētā Kotdorā un "Lameloise" Šaņī [*Chagny*] pilsētā Sonā un Luārā – metrdoteli uzsver, ka "klienti it īpaši novērtē tā krēmīgumu".

Slavenais piensaimnieks, sieru nogatavinātājs Ervē Monss [*Hervé Mons*] no Luāras departamenta, titula "Labākais darbinieks Francijā" ieguvējs 2000. gadā, raksta: "(siera "Brillat-Savarin") organoleptiskās īpašības ir ļoti interesantas (..). Klienti novērtē šo sieru tā krēmīguma, smalkgraudainās masas un līdzsvarotās, drīzāk sviestam līdzīgās garšas dēļ".

Visbeidzot, Rodolfs Lemenjē [*Rodolphe Le Meunier*], arī slavens piena produktu nogatavinātājs un 2007. gadā atzīts par "Labāko darbinieku Francijā", min "Brillat-Savarin" kā "(..) maigu un izsmalcinātu sieru (..), ko pieprasa regulāri, (..) tas atbilst daudzu klientu vēlmēm garšas ziņā".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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