Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6086

12.11.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6086)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Brillat-Savarin"

EU-nr.: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Naam van het product**

"Brillat-Savarin"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Toelichting waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen):

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Brillat-Savarin" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) De wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding.

b) De wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken.

c) De wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Beschrijving van het product*

Met deze wijziging is het maximumgewicht (250 g) voor kleine kazen geschrapt.

De schrapping van het maximumgewicht verandert niets aan de kwaliteit van het product en is bedoeld om te voorkomen dat een kaas van meer dan 250 g, die verder in alle opzichten aan het productdossier voldoet, wordt geweigerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Afbakening van het geografische gebied*

De lijst van gemeenten in het geografische gebied is bijgewerkt ten opzichte van de officiële geografische code voor 2025, zonder dat het geografische gebied zelf wordt gewijzigd.

Er is ook een zin toegevoegd om aan te geven dat het geografische materiaal van geografische gebied kan worden geraadpleegd op de website van het Institut national de l'origine et de la qualité.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

De zin met betrekking tot het verband tussen "Brillat-Savarin" en het geografische gebied (de kwaliteit en reputatie ervan) is verplaatst naar het begin van de rubriek van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Specifieke elementen van de etikettering*

Verduidelijkt is dat het etiket de geregistreerde productnaam en het BGA-logo van de Europese Unie bevat in hetzelfde gezichtsveld.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Contactgegevens en samenstelling van de aanvragende groepering*

De contactgegevens van de groepering zijn gewijzigd en de samenstelling ervan wordt zonder enige wijziging verstrekt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Contactgegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat*

De contactgegevens zijn bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Brillat-Savarin"

EU-nr.: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Brillat-Savarin"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De "Brillat-Savarin" is een zachte kaas, die uit koemelk en room van koemelk wordt verkregen en uit wrongel op basis van melkzuurstremming wordt gemaakt. De kaas wordt op zijn vroegst drie dagen na het stremmen in de handel gebracht.

Voor de kleine formaten duurt de rijping van de "Brillat-Savarin", vanaf de stremming, ten minste vijf dagen en voor de grote formaten ten minste acht dagen.

Wanneer hij voor het eerst in de handel wordt gebracht, heeft de "Brillat-Savarin" de volgende kenmerken:

— een totaal drogestofgehalte van ten minste 40 %;

— vet gemeten op de droge stof ten minste 72 %;

— een zoutgehalte van minder dan 2 %;

— een diameter van 60-100 mm en een dikte van 30-60 mm voor de kleine formaten met een gewicht van minimaal 100 g.

— een diameter van 110-140 mm en een dikte van 40-70 mm voor de grote formaten met een gewicht van minimaal 500 g.

De "Brillat-Savarin" wordt in zijn geheel of gesneden aangeboden. Bij het snijden wordt rekening gehouden met de structuur van de kaas; hij wordt in delen of sectoren gesneden volgens een of meer vlakken die door de middellijn van de cilinder lopen.

De "Brillat-Savarin" heeft de volgende organoleptische kenmerken:

— een regelmatige, cilindrische vorm met een rechte of enigszins holronde zijkant en een platte boven

— en onderkant, met een overheersende aroma van room of verse boter;

— een lichtzure (melkzuurachtige) en lichtzoute smaak;

— een smeltende textuur;

— een fijne en homogene zuivel.

Wanneer de "Brillat-Savarin" de vermelding "affiné" (gerijpt) draagt, heeft hij een witte tot ivoorkleurige korst met een oppervlakteflora van hoofdzakelijk *Penicilium candidum* en/of *Geotrichium*, en ontwikkelt hij aroma's van het type paddenstoel, bosondergroei, fruit en hazelnoot.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er gelden geen kwalitatieve voorwaarden voor diervoeders.

Voor de bereiding van de "Brillat-Savarin" wordt volle koemelk gebruikt, die binnen maximaal twee dagen na de oudste melkbeurt is verzameld. De melk wordt uiterlijk twee dagen na aankomst in de kaasmakerij verwerkt zonder te zijn ingevroren.

Wat de room betreft, wordt er uitsluitend room van koemelk gebruikt, die verkregen wordt door afroming van de volle koemelk. Weiroom is bijvoorbeeld verboden en het is ook niet toegestaan de room te homogeniseren en in te vriezen.

De kwaliteit van de room wordt gewaarborgd door aan de volgende criteria te voldoen:

— De afroming vindt plaats binnen twee dagen na het verzamelen van de melk.

— De zuurgraad, die bij het afromen en bij aankomst in de kaasmakerij wordt gemeten, is ten hoogste 14 ° Dornic.

— De temperatuur is bij aankomst in de kaasmakerij en tijdens de opslag ten hoogste 8 °C.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces (van de bereiding van het room- en melkmengsel tot het einde van het drogen en, in het geval van kaas met de vermelding "affiné" (gerijpt) tot het einde van de rijping) vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen uit hoofde van de regelgeving inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen staat op het etiket het volgende:

1. de geregistreerde naam van het product en het BGA-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld;
2. de naam en het adres van de laatste marktdeelnemer die zich met de bereiding van het product heeft beziggehouden en die in het geografische gebied van de BGA is gevestigd.

Wanneer het product wordt gerijpt overeenkomstig de bepalingen van dit productdossier, wordt de naam "Brillat-Savarin" aangevuld met de vermelding "affiné" (gerijpt). Deze vermelding staat duidelijk bij de naam "Brillat-Savarin" in letters die minstens half zo groot, maar nooit even groot zijn als de letters van de naam "Brillat-Savarin".

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Alle fasen van de productie vinden plaats in het geografische gebied, dat zich uitstrekt over het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2025. De geografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut National de l'Origine et de la Qualité".

Geografisch gebied: 13 arrondissementen

— Departement Aube:

Deel van de arrondissementen:

— Troyes, met inbegrip van de gemeenten 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, Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Departement Côte-d'Or:

Arrondissementen in hun geheel: Beaune

Deel van de arrondissementen:

— Dijon, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Montbart, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Departement Saône-et-Loire:

Deel van de arrondissementen:

— Autun, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Chalon-sur-Saône, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Departement Seine-et-Marne:

Deel van de arrondissementen:

— Meaux, met inbegrip van de gemeenten Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torcy, met inbegrip van de gemeenten Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, met inbegrip van de gemeenten Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Departement Yonne:

Deel van de arrondissementen:

— Auxerre, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Avallon, met inbegrip van de gemeenten 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.

— Sens, met inbegrip van de gemeenten 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. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen de "Brillat-Savarin" en het geografische gebied berust op de kwaliteit en de bekendheid van de kaas.

Het geografische gebied strekt zich uit tussen het noorden van het departement Saône-et-Loire en Seine-et-Marne. De laatste vijftig jaar wordt hier kaas geproduceerd uit wrongel op basis van melkzuurstremming die met vet is verrijkt, eventueel met een schimmelkorst.

Tijdens de middeleeuwen werd er in het geografische gebied al zachte kaas bereid uit wrongel die voor het grootste deel uit melkzuur bestond. Deze techniek paste toen heel goed bij het levensritme van de monniken in de cisterciënzer kloosters.

In de zeventiende en achttiende eeuw werd deze techniek, die gekenmerkt wordt door een langdurige stremming en vrij uitlekken van de wrongel, overgenomen door de gemengde bedrijven die waren ontstaan; op deze bedrijven hadden de boerinnen, die talrijke en diverse agrarische werkzaamheden moesten verrichten, maar weinig tijd om zich met de kaasbereiding bezig te houden. Vanaf de negentiende eeuw werden er in het geografische gebied methoden ontwikkeld om de melk door het toevoegen van room met vet te verrijken.

In de regio Brie, in het noorden van het geografische gebied, werd voor deze methoden room gebruikt die bij de bereiding van de gelijknamige kaas was overgebleven ("L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages" [De kunst van het bereiden van boter en de beste kazen], Anderson, 1833). In het zuidelijke deel van het geografische gebied, in Bourgogne, werd geen room geproduceerd omdat er verwerking tot volle melk plaatsvond. Dankzij de beschikbaarheid van overtollige room (vet) uit de naburige regio's, kon deze technologie ook hier worden ontwikkeld.

De "Brillat-Savarin" heeft een homogene zuivel. Hij heeft een karakteristieke smeuïge textuur die heel goed smelt in de mond. Hij wordt ook gekenmerkt door een lichtzure, uitgesproken melkzuursmaak en een zeer fijne structuur van de zuivel. De kaas ruikt naar room of verse boter.

Deze kwaliteit wordt geassocieerd met een technologie die moeilijk grootschalig kan worden toegepast. De bedrijven in het geografische gebied die momenteel de "Brillat-Savarin" produceren, hebben het collectieve vakmanschap tot op heden in stand gehouden.

Voor de bereiding van deze kaas is specifieke vakkennis nodig waarbij de gebruikte melkzuurtechnologie op kundige en subtiele wijze wordt gecombineerd met de vetverrijking. Vóór de stremming vindt een lange rijping van de melk bij een lage temperatuur plaats, met als doel gunstige voorwaarden voor de verzuring te scheppen. Hierdoor krijgt de "Brillat-Savarin" zijn kenmerkende aroma's van room of verse boter.

Doordat een evenwicht tussen de enzymatische en zure stremming ontstaat, wordt een sterk gedemineraliseerde en dus zeer kwetsbare wrongel verkregen, die heel voorzichtig moet worden behandeld om te voorkomen dat hij breekt. Door de toevoeging van vet wordt er in de wrongel meer water vastgehouden, waardoor de cohesie ervan vermindert en hij nog brozer wordt. Omdat aan de wrongel zuursel wordt toegevoegd, krijgt de kaas een lichtzure, uitgesproken melkzuursmaak en een zeer fijne zuivelstructuur. Het hoge vetgehalte zorgt voor de smeltende en smeuïge textuur, maar versterkt ook in belangrijke mate de kenmerkende aroma's van de "Brillat-Savarin".

Het proces van uitlekken en drogen is bepaald geen sinecure; met deze procedés blijven de melkzuursmaak en de smeltende en homogene structuur van de zuivel behouden, maar worden ook de regelmatige, cilindrische vorm van de zijkanten en de platte boven- en onderkant van de "Brillat-Savarin" ontwikkeld.

Verder wordt op deze wijze het vocht opgevangen waarmee indien gewenst rijpingsfermenten worden geproduceerd.

Tijdens de rijping wordt onder meer bijzondere zorg besteed aan het keren en sorteren van de kazen en aan de aanpassing van de ventilatie en de temperatuur in de betrokken ruimte; al deze handelingen moeten worden afgestemd op de kenmerken van elk van de verschillende gefabriceerde partijen. Na de rijping heeft de "Brillat-Savarin" dan een witte tot ivoorkleurige, regelmatige schimmelkorst zonder gebreken met een oppervlakteflora. Tevens ontwikkelt hij aroma's van paddenstoel, bosondergroei, fruit en hazelnoot.

Na het commerciële succes in het begin van de jaren dertig van de vorige eeuw kreeg de "Brillat-Savarin" bekendheid. Henry Androuët, een wereldberoemde kaasmaker en kaasrijper uit Parijs, heeft de kaas zijn naam gegeven als eerbetoon aan de befaamde rechter Anthelme Brillat-Savarin, auteur van het boek "Physiologie du Goût" (Fysiologie van de smaak), dat in 1830 werd gepubliceerd.

De kaasmakerijen die zich in het geografische gebied bevinden en die vanouds weten hoe ze kaas uit met room verrijkte wrongel op basis van melkzuurstremming moeten maken, verkopen sinds de jaren zestig hun kaas onder de naam "Brillat-Savarin". Tijdens het Concours Général Agricole (wedstrijd voor landbouwproducten) van 1976 heeft een kaasmakerij uit Côte-d'Or met zijn gerijpte "Brillat-Savarin" twee gouden en zilveren medailles gewonnen. In de lokale pers werd veel aandacht aan dit evenement besteed.

Dat de productie van de "Brillat-Savarin" sinds de jaren zeventig is toegenomen, kan worden verklaard door het succes dat de kaas heeft bij de consument, in Frankrijk en de rest van de wereld. Ongeveer 30 % van de productie wordt uitgevoerd, vooral naar Duitsland, België, Engeland en Noord-Amerika.

Vroeger werd de "Brillat-Savarin" vooral verkocht via het traditionele netwerk, maar sinds kort is hij ook in zelfbedieningszaken te verkrijgen. Zo hopen de producenten een nog groter publiek te bereiken. Hij geniet grote faam bij de kenners die de kaas prijzen om zijn organoleptische eigenschappen en zijn uiterst fijne structuur.

Hij staat op de menukaart van alle gerenommeerde gastronomische restaurants in de regio. De maîtres d'hotel van de beroemde restaurants "Bernard Loiseau" in Saulieu in Côte-d'Or en "Lameloise" in Chagny in Saône-et-Loire benadrukken dat "de klanten vooral het romige karakter ervan waarderen".

Voor Hervé Mons, een gerenommeerde zuivelhandelaar en kaasrijper uit het departement Loire en "Meilleur Ouvrier de France" (beste ambachtsman van Frankrijk) in 2000, zijn de "organoleptische kenmerken [van de Brillat-Savarin] bijzonder interessant […] Mijn klanten waarderen deze kaas vanwege de smeuïge textuur, de fijne zuivel en de evenwichtige en boterachtige smaak".

Tot slot zegt Rodolphe Le Meunier, eveneens een zuivelhandelaar en kaasrijper en houder van de titel "Meilleur Ouvrier de France" in 2007, over de "Brillat-Savarin": het is "een zachte en fijne kaas waar geregeld vraag naar is; hij is perfect afgestemd op het gehemelte van veel klanten".

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier

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