C/2025/6086

12.11.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6086)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Brillat-Savarin”

Nr UE: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Brillat-Savarin”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Brillat-Savarin” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) może powodować zerwanie związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Opis produktu*

Zmiana ta polega na usunięciu maksymalnego limitu masy (250 g) dla serów małego formatu.

Usunięcie górnego limitu nie zmienia w żaden sposób jakości produktu i pozwala uniknąć traktowania sera o masie przekraczającej 250 g jako produktu gorszej jakości, choć jest on pod każdym względem zgodny ze specyfikacją produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Określenie obszaru geograficznego*

Wykaz gmin obszaru geograficznego zaktualizowano na podstawie oficjalnego kodu geograficznego na 2025 r., bez zmiany samego obszaru geograficznego.

Dodano też zdanie precyzujące, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne na stronie internetowej Institut national de l'origine et de la qualité (Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym*

Zdanie wskazujące podstawę związku między „Brillat-Savarin" a jego obszarem geograficznym (jakość i renoma) przeniesiono na początek punktu w jednolitym dokumencie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Określone elementy etykietowania*

Doprecyzowano, że etykieta zawiera zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Dane kontaktowe i skład grupy składającej wniosek*

Dane kontaktowe grupy zmieniono i podano informacje na temat jej składu, który pozostał bez zmian.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego*

Dane kontaktowe zaktualizowano.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Brillat-Savarin"

Nr UE: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Brillat-Savarin"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Brillat-Savarin" jest serem miękkim otrzymywanym ze skrzepu mlecznego, produkowanym z mleka krowiego oraz ze śmietany z mleka krowiego, wprowadzanym do obrotu po raz pierwszy najwcześniej po 3 dniach od dodania podpuszczki.

Jeżeli przeprowadza się dojrzewanie sera „Brillat-Savarin", jego wiek, licząc od dnia dodania podpuszczki, wynosi co najmniej 5 dni w przypadku małych rozmiarów i co najmniej 8 dni w przypadku dużych rozmiarów.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu ser „Brillat-Savarin" posiada następujące właściwości:

— całkowitą zawartość suchej masy wynoszącą co najmniej 40 %,

— zawartość tłuszczu w suchej masie wynoszącą co najmniej 72 %,

— zawartość soli wynoszącą poniżej 2 %,

— średnicę 60–100 mm oraz grubość 30–60 mm w przypadku małych rozmiarów, których masa wynosi co najmniej 100 g.

— średnicę wynoszącą 110–140 mm oraz grubość wynoszącą 40–70 mm w przypadku dużych rozmiarów, których masa wynosi co najmniej 500 g.

Ser „Brillat-Savarin" jest sprzedawany w całości lub w kawałkach. Jeżeli dokonuje się dzielenia na kawałki, odbywa się ono z uwzględnieniem kształtu sera, tzn. ser kroi się wzdłuż płaszczyzny lub płaszczyzn przechodzących przez oś walca.

Ser „Brillat-Savarin" posiada następujące właściwości organoleptyczne:

— regularny, cylindryczny kształt z prostą lub lekko wklęsłą ścianą boczną oraz płaską powierzchnią górną i dolną,

— dominujące cechy smakowo-zapachowe śmietany lub świeżego masła,

— smak lekko kwaśny (mleczny posmak) i lekko słony,

— konsystencję rozpływającą się w ustach,

— delikatną, jednolitą masę.

Jeżeli ser „Brillat-Savarin" oznaczony jest jako „dojrzały", posiada on skórkę w kolorze od białego do kości słoniowej, pokrytą florą bakteryjną z przewagą *Penicilium candidum* lub *Geotrichum*, a także wydziela aromaty typu grzybów i podszytu oraz zapachy owocowe i orzechowe.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie istnieją warunki jakościowe dotyczące paszy.

Mleko przeznaczone do produkcji sera „Brillat-Savarin" jest pełnym mlekiem krowim, odebranym w ciągu maksymalnie 2 dni od najstarszego udoju. Wykorzystuje się je w procesie produkcji sera najpóźniej w ciągu 2 dni od przyjęcia przez zakład serowarski bez uprzedniego zamrażania.

Wykorzystuje się jedynie śmietanę pochodzącą z mleka krowiego otrzymaną w wyniku odtłuszczenia pełnego mleka krowiego. Zabronione jest np. stosowanie śmietany z serwatki. Zabronione są również homogenizacja i zamrażanie śmietany.

Jakość śmietany zapewnia się poprzez przestrzeganie następujących kryteriów:

— odtłuszczanie odbywa się w ciągu dwóch dni od odebrania mleka,

— kwasowość w skali Dornic, mierzona podczas odtłuszczania lub przy przyjęciu przez zakład serowarski, wynosi nie więcej niż 14 ° w skali Dornic,

— temperatura przy przyjęciu przez zakład serowarski oraz podczas przechowywania wynosi nie więcej niż 8 °C.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji (od przygotowania mieszanki śmietany i mleka do zakończenia suszenia, a w przypadku serów z określeniem „dojrzały" aż do zakończenia dojrzewania) odbywają się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych danych przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykiety zawierają:

1) zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej umieszczony w tym samym polu widzenia,

2) nazwę i adres ostatniego podmiotu uczestniczącego w wytwarzaniu produktu, mającego siedzibę na obszarze geograficznym objętym ChOG.

Jeżeli przeprowadzono dojrzewanie produktu zgodnie z przepisami określonymi w niniejszej specyfikacji produktu, nazwę „Brillat-Savarin" uzupełnia się określeniem „dojrzały". Określenie to znajduje się w tym samym polu widzenia co nazwa „Brillat-Savarin" i jest napisane czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Brillat-Savarin" oraz nie większy niż rozmiar czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Brillat-Savarin".

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r. Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

Obszar geograficzny: 13 okręgów

— w departamencie Aube:

części okręgów:

— Troyes**,** w tym gminy 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;

— w departamencie Côte-d'Or:

okręgi w całości: Beaune

części okręgów:

— Dijon, w tym gminy 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, w tym gminy 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;

— w departamencie Saône-et-Loire:

części okręgów:

— Autun, w tym gminy 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, w tym gminy 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;

— w departamencie Seine-et-Marne:

części okręgów:

— Meaux, w tym gminy Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin;

— Torcy, w tym gminy Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis;

— Melun w tym gminy Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis;

— Provins, w tym gminy 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;

— w departamencie Yonne:

części okręgów:

— Auxerre, w tym gminy 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, w tym gminy 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, w tym gminy 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek sera „Brillat-Savarin" z obszarem geograficznym opiera się na jego jakości i renomie.

Obszar geograficzny, rozciągający się między północną częścią departamentu Saône-et-Loire a departamentem Seine-et-Marne, stanowi terytorium, na którym od pięćdziesięciu lat odbywa się produkcja serów na bazie skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej wzbogaconego w tłuszcz, ewentualnie pokrytych porostem pleśniowym.

Początki produkcji serów miękkich otrzymywanych ze skrzepu z przewagą bakterii kwasu mlekowego na wyznaczonym obszarze geograficznym sięgają epoki średniowiecza, kiedy to technika ta była w szczególny sposób dostosowana do rytmu życia w opactwach cysterskich.

W XVII i XVIII w. znajomość tej technologii opartej na fermentacji mlekowej, której podstawę stanowi długi czas powstawania skrzepu oraz samoistne odsączanie skrzepu, przekazywana była również w gospodarstwach ukierunkowanych na polikulturę i chów, w których, ze względu na dużą liczbę zróżnicowanych prac rolnych, kobiety pracujące w gospodarstwie nie miały zbyt wiele czasu na stanowiącą ich domenę produkcję serów. Od XIX w. na obszarze geograficznym rozwinęły się praktyki wzbogacania mleka w tłuszcz poprzez dodawanie śmietanki.

W regionie Brie, w północnej części obszaru geograficznego, źródłem tych praktyk były nadwyżki śmietany uzyskiwane w wyniku produkcji serów homonimicznych (L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages, Anderson, 1833). Natomiast na południu, w burgundzkiej części obszaru geograficznego, gdzie nie produkowano śmietany ze względu na stosowanie praktyk polegających na przetwarzaniu pełnego mleka, rozwój tej technologii umożliwiła dostępność śmietany pochodzącej z sąsiednich regionów, posiadających nadwyżki tłuszczu.

Ser „Brillat-Savarin" posiada jednolitą masę. Jedną z jego właściwości jest wyjątkowo aksamitna konsystencja rozpływająca się w ustach. Charakteryzuje się on również lekko kwaśnym smakiem o wyraźnym mlecznym posmaku oraz dużą delikatnością ziarna masy. Jeżeli chodzi o właściwości zapachowe, dominujący jest zapach śmietany lub świeżego masła.

Jakość ta związana jest z technologią, szczególnie trudną do zastosowania w przypadku produkcji w dużych ilościach, w zakresie której zakłady serowarskie produkujące ser „Brillat-Savarin", położone obecnie na obszarze geograficznym, utrwaliły aż do dzisiejszych czasów wspólne umiejętności.

Produkcja tego sera wymaga szczególnych umiejętności, subtelnie łączących opanowanie technologii opartej na fermentacji mlekowej i technologii wzbogacania w tłuszcz. Po dodaniu podpuszczki następuje etap długotrwałego dojrzewania mleka przeprowadzanego w ograniczonej temperaturze w celu stworzenia zadowalających warunków zakwaszania. Dzięki temu ser „Brillat-Savarin" uzyskuje charakterystyczny aromat śmietany lub świeżego masła.

Równowaga między koagulacją enzymatyczną a kwasową prowadzi do otrzymania wysoko zdemineralizowanego, a co za tym idzie bardzo delikatnego, skrzepu, z którym należy się obchodzić z dużą ostrożnością, aby go nie uszkodzić. Skutkiem dodania tłuszczu jest większe zatrzymanie wody w skrzepie, co zmniejsza jego spoistość i sprawia, że jest jeszcze bardziej delikatny. Uzyskanie skrzepu mlecznego nadaje serowi lekko kwaśny smak o wyraźnym mlecznym posmaku oraz dużą delikatność ziarna masy. Wysoka zawartość tłuszczu nadaje serowi „Brillat-Savarin" aksamitną, rozpływającą się w ustach konsystencję, lecz także stanowi znakomity czynnik wzmacniający jego charakterystyczne aromaty.

Opanowanie delikatnych operacji odsączania i suszenia zapewnia zachowanie mlecznych właściwości zauważalnych podczas degustacji oraz jednorodnej, rozpływającej się w ustach masy, a także sprawia, że ser „Brillat-Savarin" ma regularny, cylindryczny kształt z prostymi ścianami bocznymi oraz płaską powierzchnią górną i dolną.

Pozwalają one również na zapewnienie dostępności wody, która sprzyja rozwojowi enzymów przyspieszających dojrzewanie, kiedy rozwój ten jest pożądany.

Podczas dojrzewania przeprowadza się szczególnie staranne zabiegi, takie jak odwracanie i sortowanie serów, a także dostosowywanie warunków wentylacyjnych i temperaturowych w pomieszczeniu, przy czym czynności te muszą być dostosowane do właściwości każdej z różnych wyprodukowanych partii. Jeżeli przeprowadza się dojrzewanie sera „Brillat-Savarin", jego skórka z porostem pleśniowym ma barwę od białej do kości słoniowej, jest regularna, nie posiada wad i pokryta jest florą bakteryjną z powierzchniową pleśnią. Ser wydziela wówczas aromaty grzybów, podszytu, owoców i orzechów.

Ser „Brillat-Savarin" zaczął cieszyć się renomą w następstwie swego sukcesu handlowego na początku lat 30. XX w. Nazwę „Brillat-Savarin" nadał serowi Henry Androuët, serowar i właściciel dojrzewalni o międzynarodowej sławie, w hołdzie dla znanego prawnika Antheleme'a Brillat-Savarina, autora dzieła „Fizjologia smaku" opublikowanego w 1830 r.

Zakłady serowarskie mające siedzibę na obszarze geograficznym, tradycyjnie posiadające umiejętności w zakresie produkcji serów otrzymywanych ze skrzepu mlecznego wzbogaconego w śmietanę, wprowadzają na rynek swoje sery pod nazwą „Brillat-Savarin" od lat 60. XX w. W 1976 r. podczas konkursu produktów rolnych „Concours Général Agricole" jeden z zakładów serowarskich mających siedzibę w departamencie Côte-d'Or otrzymał dwa medale, złoty i srebrny, za swój ser „Brillat-Savarin affiné". Wydarzenie to wywołało znaczne poruszenie w prasie lokalnej.

Rozwój produkcji sera „Brillat-Savarin" od lat 70. XX w. związany jest z sukcesem, jaki ser ten odniósł wśród konsumentów zarówno we Francji, jak i w innych częściach świata. Wywóz obejmuje bowiem około 30 % produkcji sera i jest on skierowany przede wszystkim do Niemiec, Belgii, Anglii i Ameryki Północnej.

Ser „Brillat-Savarin" został niedawno wprowadzony do obrotu w systemie samoobsługowym, aby dotrzeć do większej liczby konsumentów, natomiast wcześniej sprzedawany był przede wszystkim w ramach tradycyjnej sieci. Cieszy się on także dużą renomą wśród koneserów, którzy uważają go za prestiżowy produkt znany ze swoich właściwości organoleptycznych i dużej delikatności.

Najlepsze regionalne restauracje systematycznie włączają go do swojego menu. Szefowie kuchni znanych restauracji „Bernard Loiseau" w Saulieu w departamencie Côte-d'Or oraz „Lameloise" w Chagny w departamencie Saône-et-Loire podkreślają, że „klienci doceniają w szczególności jego kremową konsystencję".

Hervé Mons, renomowany mleczarz i właściciel dojrzewalni prowadzący działalność w departamencie Loire, który w 2000 r. otrzymał tytuł „Meilleur Ouvrier de France" (najlepszy rzemieślnik Francji), twierdzi, że „właściwości organoleptyczne (sera »Brillat-Savarin«) są niezwykle interesujące (...). Klienci cenią go za jego rozpływającą się w ustach konsystencję, delikatność masy oraz zrównoważony, dość maślany smak.".

Ponadto Rodolphe Le Meunier, także mleczarz i właściciel dojrzewalni, który w 2007 r. otrzymał tytuł „Meilleur Ouvrier de France" określa „Brillat-Savarin" jako „[…] ser […] cieszący się dużą popularnością […] łagodny i delikatny, odpowiadający podniebieniu wielu klientów".

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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