C/2025/6086

12.11.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6086)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Brillat-Savarin»

N.º UE: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Nome do produto**

«Brillat-Savarin»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade nacional que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

O pedido de alteração da IGP «Brillat-Savarin» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União. Mais especificamente, não:

a) Inclui uma alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implica novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Descrição do produto*

Esta alteração implica a supressão do limite máximo de peso (250 g) aplicável aos queijos de formato pequeno.

A supressão do limite máximo de peso em nada altera a qualidade do produto, mas permite evitar descartar os queijos com peso superior a 250 g, desde que cumpram todos os requisitos de qualidade do caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

2. *Delimitação da área geográfica*

Atualiza-se a lista dos municípios da área geográfica em conformidade com o *Code officiel géographique* de 2025, sem alterar a própria área geográfica.

Adita-se ainda uma frase em que se indica que os documentos cartográficos que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio Web do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade.

A alteração afeta o documento único.

3. *Elementos que justificam a relação com a área geográfica*

A frase que explica a relação entre o «Brillat-Savarin» e a área geográfica (a sua qualidade e reputação) é transferida para o início da secção correspondente do documento único.

A alteração afeta o documento único.

4. *Elementos específicos da rotulagem*

Especifica-se que a rotulagem inclui o nome registado do produto e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

A alteração afeta o documento único.

5. *Dados de contacto e composição do agrupamento requerente*

Alteram-se os dados de contacto do agrupamento. Incluem-se mais informações sobre a sua composição, que não foi alterada.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Dados de contacto da autoridade competente do Estado-Membro*

Atualizam-se os dados de contacto.

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Brillat-Savarin»

N.º UE: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Brillat-Savarin»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Brillat-Savarin» designa um queijo de pasta mole obtido a partir de coalho láctico, fabricado com leite de vaca e natas. É colocado pela primeira vez no mercado decorridos, no mínimo, três dias após a coalhagem.

O «Brillat-Savarin» curado conta, no mínimo, cinco dias após a coalhagem, no formato pequeno, e, no mínimo, oito dias, no formato grande.

Características do «Brillat-Savarin» ao ser colocado pela primeira vez no mercado:

— Extrato seco total igual ou superior a 40 %,

— Matéria gorda no extrato seco igual ou superior a 72 %,

— Teor de sal inferior a 2 %,

— Diâmetro de 60 mm a 100 mm e 30 mm a 60 mm de espessura no formato pequeno, com 100 g de peso mínimo,

— Diâmetro de 110 mm a 140 mm e 40 mm a 70 mm de espessura no formato grande, com 500 g de peso mínimo.

O «Brillat-Savarin» apresenta-se inteiro ou em pedaços. Neste caso, o corte respeita o queijo, ou seja, em porções ou setores que passam pelo eixo do cilindro.

Características organoléticas do «Brillat-Savarin»:

— Forma regular, cilíndrica, de ligeiro abaulamento lateral e faces planas,

— predominância de sabor a natas ou manteiga fresca,

— Sabor ligeiramente ácido (láctico) e ligeiramente salgado,

— textura que se derrete,

— Pasta fina e homogénea.

O «Brillat-Savarin» classificado como «affiné» (curado) apresenta crosta entre o branco e o marfim recoberta de flora de superfície de dominante *Penicilium candidum* e/ou *Geotrichum*, e desenvolve aromas a cogumelo e mato, e sabor frutado e a avelã.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não se aplicam condições de qualidade no respeitante aos alimentos para animais.

O leite destinado ao fabrico do «Brillat-Savarin» é inteiro de vaca, recolhido no prazo máximo de dois dias a contar da ordenha mais antiga. É laborado o mais tardar nos dois dias que se seguem à receção na queijaria, sem congelação.

As natas utilizadas são exclusivamente de leite de vaca e obtidas por desnatação do leite de vaca inteiro. Por conseguinte, é proibida a utilização de nata de soro. É também proibida a homogeneização e congelação das natas.

A qualidade das natas é assegurada pelo respeito dos seguintes critérios:

— Desnatação realizada no prazo de dois dias após a recolha do leite,

— Acidez Dornic medida na desnatação ou na receção na queijaria: igual ou inferior a 14 °Dornic,

— Temperatura na receção na queijaria e no armazenamento: igual ou inferior a 8 °C.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção ocorrem dentro da área geográfica: desde a preparação da mistura de natas e de leite até à conclusão do processo de dessecação e, para os queijos que ostentam a menção «affiné» (curado), até à conclusão do processo de cura.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além da informação obrigatória prevista na legislação em matéria de rotulagem e de apresentação dos alimentos, os rótulos devem ostentar:

1) O nome registado do produto e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual;

2) O nome e o endereço do último interveniente na elaboração do produto localizado na área geográfica da IGP.

Quando o produto é curado em conformidade com a descrição constante do caderno de especificações, a designação «Brillat-Savarin» é acompanhada da menção «affiné» (curado). Esta menção figura no mesmo campo visual e é redigida em carateres de dimensões iguais ou superiores a metade das do nome «Brillat-Savarin» e inferiores às do nome «Brillat-Savarin».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica, cujo perímetro inclui o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2025. Os documentos cartográficos correspondentes à área geográfica podem ser consultados no sítio Web do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade (*Institut national de l'origine et de la qualité* — INAO).

Área geográfica: 13 circunscrições administrativas

— Departamento de Aube

Parte do território de:

— Troyes, incluindo os municípios de 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 e Vosnon.

— Departamento de Côte-d'Or

A totalidade do território de: Beaune.

Parte do território de:

— Dijon, incluindo os municípios de 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 e Vieilmoulin.

— Montbart, incluindo os municípios de 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 e Vitteaux.

— Departamento de Saône-et-Loire

Parte do território de:

— Autun, incluindo os municípios de 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 e Torcy.

— Chalon-sur-Saône, incluindo os municípios de 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 e Verjux.

— Departamento de Seine-et-Marne

Parte do território de:

— Meaux, incluindo os municípios de Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux e Touquin.

— Torcy, incluindo os municípios de Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte e Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, incluindo os municípios de Chaumes-en-Brie, Courquetaine e Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, incluindo os municípios de 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 e Vulaines-lès-Provins.

— Departamento de Yonne

Parte do território de:

— Auxerre, incluindo os municípios de 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 e Villy.

— Avallon, incluindo os municípios de 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 e Yrouerre.

— Sens, incluindo os municípios de 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 e Voisines.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o «Brillat-Savarin» e a área geográfica baseia-se na qualidade e reputação.

A área geográfica, que se estende entre o norte do departamento de Saône-et-Loire e o de Seine-et-Marne, constitui um território em que, nos últimos cinquenta anos, perdura o fabrico de queijo de coalho de tipo láctico enriquecido com matéria gorda e podendo apresentar-se revestido de bolores.

A origem do fabrico de queijo de pasta mole derivada de coalho de predominância láctica na área geográfica remonta à época medieval, em que a técnica se adaptava especialmente ao ritmo de vida das abadias cistercienses.

Nos séculos XVII e XVIII, o domínio desta tecnologia láctica, que assenta num período de coagulação longo e no esgotamento espontâneo da coalhada, generalizou-se nas explorações orientadas para a policultura e a pecuária, em que a quantidade e diversidade de trabalhos agrícolas deixava pouco tempo livre às mulheres, a quem incumbia esta ocupação, para se concentrarem no fabrico de queijo. A partir século XIX, desenvolveram-se na região práticas de enriquecimento do leite com matéria gorda, adicionando-lhe nata de leite.

Na região do Brie, no norte da área geográfica, tais práticas provinham do excedente de natas resultantes do fabrico do queijo homónimo [*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* (A arte do fabrico de manteiga e do melhor queijo), Anderson, 1833]. Em contrapartida, mais a sul, na parte da área geográfica da Borgonha, onde não se produziam natas devido às práticas de transformação do leite inteiro, foi graças à disponibilidade de natas provenientes das regiões vizinhas, excedentárias em matérias gordas, que esta tecnologia se pôde desenvolver.

O «Brillat-Savarin» apresenta pasta homogénea. Apresenta uma textura particularmente untuosa e que derrete no palato. Caracteriza-se também por sabor ligeiramente ácido e paladar láctico acentuado, bem como pasta de grão de grande requinte. As suas qualidades olfativas são dominadas por aroma a nata ou manteiga fresca.

Esta qualidade está associada a uma tecnologia de aplicação particularmente difícil em grande quantidade, perpetuada até hoje em saber coletivo pelas queijarias de «Brillat-Savarin» localizadas na área geográfica.

O fabrico deste queijo requer saber específico, que alia subtilmente o domínio da tecnologia láctica e a do enriquecimento em matéria gorda. Antes da inoculação com coalho, procede-se a uma fase de maturação longa do leite a temperatura limitada, para desenvolvimento das condições necessárias de acidificação. É ela que confere ao «Brillat-Savarin» o aroma característico a natas ou manteiga fresca.

O equilíbrio entre as coagulações enzimática e ácida leva à obtenção de coalhada altamente desmineralizada e, por conseguinte, muito frágil, que exige manipulação cuidada para não talhar. A adição de matéria gorda permite a retenção de mais água na coalhada, diminuindo assim ainda mais a sua coesão e aumentando a sua fragilidade. A obtenção de coalhada láctica confere ao queijo sabor ligeiramente ácido e paladar láctico acentuado, bem como pasta de grão de grande requinte. O elevado teor de matéria gorda confere-lhe a textura fundente e untuosa, para além de constituir um excelente intensificador dos aromas característicos do «Brillat-Savarin».

O domínio das operações delicadas de esgotamento e dessecação garante a conservação do caráter láctico na degustação, a untuosidade e homogeneidade da pasta e a obtenção da forma regular, cilíndrica, sem abaulamento lateral e de faces planas do «Brillat-Savarin».

Permite além disso obter a humidade necessária ao desenvolvimento de fermentos de cura, quando tal é o que se pretende.

Durante a cura são dispensados cuidados muito especiais, virando e triando o queijo, adaptando as condições de ventilação e temperatura das instalações, visto tratar-se de operações que exigem a adaptação às características de cada um dos lotes fabricados. O «Brillat-Savarin» curado apresenta assim crosta branca/cor-de-marfim, de tipo fúngico, regular e sem defeitos, revestida de flora de superfície com bolores superficiais. Desenvolve então aromas a cogumelo, mato, frutado e avelã.

O «Brillat-Savarin» deve a sua reputação ao êxito comercial no início da década de 30 do século XX. Foi Henry Androuët, queijeiro parisiense de renome internacional, que lhe deu o nome, em homenagem ao célebre magistrado Anthelme Brillat-Savarin, autor da obra *Physiologie du Goût*, publicada em 1830.

As queijarias da área geográfica, que historicamente dominavam o saber de fabrico do queijo de coalhada láctica enriquecida com natas, comercializam o queijo denominado «Brillat-Savarin» desde os anos 60 do século passado. Uma das queijarias localizadas na Côte-d'Or foi recompensada pelo seu «Brillat-Savarin» curado com duas medalhas de ouro e prata em 1976, no *Concours Général Agricole*. A recompensa teve grande repercussão na imprensa local.

O fabrico de «Brillat-Savarin» conheceu grande impulso a partir da década de 70 graças ao êxito encontrado junto do consumidor, em França e no resto do mundo. Efetivamente, cerca de 30 % da produção destina-se à exportação, nomeadamente para a Alemanha, Bélgica, Inglaterra e América do Norte.

O «Brillat-Savarin», que costumava ser vendido sobretudo na rede tradicional, foi recentemente introduzido nas grandes superfícies, para atingir um público mais vasto. É assim alvo de grande reputação junto dos conhecedores, que o consideram como um queijo de prestígio reconhecido pelas suas especificidades organoléticas e o seu grande requinte.

Os maiores restaurantes gastronómicos regionais apresentam-no sistematicamente na ementa. Deste modo, os chefes de restaurantes célebres, como o «Bernard Loiseau», em Saulieu, na Côte-d'Or, e o «Lameloise», em Chagny, Saône-et-Loire, salientam que «os clientes apreciam sobretudo a sua cremosidade».

Para Hervé Mons, queijeiro de renome instalado no departamento de Loire e distinguido com o título de «Meilleur Ouvrier de France» em 2000, «as características organoléticas [do Brillat-Savarin] são muito curiosas… Os clientes apreciam-no pela untuosidade, requinte da pasta e paladar equilibrado e amanteigado».

Por último, Rodolphe Le Meunier, também ele queijeiro distinguido com o título «Meilleur Ouvrier de France», em 2007, evoca o «Brillat-Savarin» como «…queijo…regularmente solicitado…suave e requintado, que corresponde ao palato de muitos clientes».

Referência à publicação do caderno de especificações

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