C/2025/6086

12.11.2025

# Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6086)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

**„Brillat-Savarin”**

**Nr. UE: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025**

1. **Denumirea produsului**

„Brillat-Savarin”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține zona geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția modificării standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Cererea de modificare a IGP „Brillat-Savarin” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

În consecință, autoritățile franceze consideră că cererea se încadrează în definiția modificării „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Descrierea produsului*

Această modificare constă în eliminarea limitei maxime de greutate (250 g) care trebuie respectată pentru brânzeturile de mici dimensiuni.

Eliminarea limitei superioare nu afectează deloc calitatea produsului și se poate astfel evita declasarea unei brânze cu o greutate mai mare de 250 g care respectă din toate punctele de vedere, în ceea ce privește calitatea, caietul de sarcini.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Delimitarea ariei geografice*

Lista comunelor din aria geografică este actualizată luându-se în considerare Codul geografic oficial din 2025, fără ca aria geografică în sine să se modifice.

Se adaugă o frază și pentru a se preciza că documentele geografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Elemente care justifică legătura cu mediul geografic*

Fraza care indică baza legăturii „Brillat-Savarin” cu aria sa geografică (calitatea și reputația produsului) este mutată la începutul rubricii în documentul unic.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Elemente specifice de etichetare*

Se specifică faptul că pe etichetă sunt incluse, în același câmp vizual, denumirea înregistrată a produsului și simbolul IGP al Uniunii Europene.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Datele de contact și componența grupului solicitant*

Datele de contact ale grupului se modifică și se aduc precizări cu privire la componența acestuia, fără a o modifica.

Modificarea nu vizează documentul unic.

6. *Datele de contact ale serviciului competent al statului membru*

Datele de contact sunt actualizate.

Modificarea nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

**„Brillat-Savarin”**

**Nr. UE: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Denumirea (denumirile) (DOP sau IGP)**

„Brillat-Savarin”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Brillat-Savarin” este o brânză cu pastă moale, obținută pe bază de coagul lactic, fabricată din lapte de vacă și smântână din lapte de vacă; produsul este introdus pe piață cel mai devreme după trei zile de la data închegării.

În cazul în care este maturată, brânza „Brillat-Savarin” se maturează, începând de la data adăugării cheagului, cel puțin cinci zile în cazul formatelor mici și cel puțin opt zile în cazul formatelor mari.

Atunci când este introdusă pe piață pentru prima dată, brânza „Brillat-Savarin” prezintă următoarele caracteristici:

— procentajul de substanță uscată totală este de minimum 40 %;

— conținutul de grăsime raportat la substanța uscată este de minimum 72 %;

— un conținut de sare mai mic de 2 %;

— un diametru între 60 și 100 mm și o grosime între 30 și 60 mm pentru formatele mari cu o greutate de minimum 100 g.

— un diametru între 110 și 140 mm și o grosime între 40 și 70 mm pentru formatele mari cu o greutate de minimum 500 g.

Brânza „Brillat-Savarin” se comercializează întreagă sau tăiată în bucăți. În cazul în care este tăiată în bucăți, acest lucru trebuie să se realizeze respectând produsul, adică bucățile sunt tăiate de-a lungul unei linii sau al unor linii care trec prin centrul cilindrului.

Produsul „Brillat-Savarin” are următoarele caracteristici organoleptice:

— formă regulată, cilindrică, cu marginea exterioară dreaptă sau ușor concavă și cu fețe plane;

— aromele predominante sunt cele de smântână sau de unt proaspăt;

— o aromă ușor acidă (gust de lapte) și ușor sărată;

— o textură fondantă;

— o pastă fină, omogenă.

Dacă poartă mențiunea „maturată”, „Brillat-Savarin” are o crustă a cărei culoare variază de la alb la fildeșiu, acoperită cu floră de suprafață în care predomină *Penicilium candidum* și/sau *Geotrichum* și dezvoltă arome de ciuperci și note silvice, precum și arome fructate și de alune.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu există condiții referitoare la calitate în ceea ce privește hrana pentru animale.

Laptele utilizat pentru producția brânzei „Brillat-Savarin” este lapte de vacă integral care a fost colectat într-o perioadă de maximum două zile de la data primului muls. Laptele este utilizat cel târziu în termen de două zile de la sosirea la unitatea de producție, fără să fie supus niciunui proces de congelare.

Se utilizează numai smântână din lapte de vacă, obținută prin degresarea laptelui de vacă integral. Este așadar interzisă smântâna din zer. Sunt interzise, de asemenea, omogenizarea și congelarea smântânii.

Calitatea smântânii este asigurată prin respectarea următoarelor criterii:

— degresarea are loc în termen de două zile de la colectarea laptelui;

— aciditatea măsurată în grade Dornic în momentul degresării sau al primirii în unitatea de producție este mai mică sau egală cu 14 ° Dornic;

— temperatura la recepție în unitatea de producție și în timpul depozitării este mai mică sau egală cu 8 °C.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției (de la pregătirea amestecului de smântână și de lapte până la finalul procesului de uscare și, pentru brânzeturile cu mențiunea „maturată", până la încheierea maturării) se desfășoară în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea*

În afară de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, eticheta conține:

1. în același câmp vizual, denumirea înregistrată a produsului și simbolul IGP al Uniunii Europene;
2. numele și adresa completă ale ultimului operator implicat în fabricarea produsului situat în aria geografică a IGP.

Dacă produsul este maturat în conformitate cu dispozițiile prevăzute în prezentul caiet de sarcini, denumirea „Brillat-Savarin" se completează cu mențiunea „maturată". Aceasta figurează în același câmp vizual și este înscrisă cu caractere ale căror dimensiuni sunt cel puțin egale cu jumătate din dimensiunile caracterelor care alcătuiesc denumirea „Brillat-Savarin" și sunt mai mici decât acestea din urmă.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Toate etapele producției se desfășoară în aria geografică al cărei perimetru cuprinde teritoriul comunelor enumerate în continuare, pe baza Codului geografic oficial din 2025. Documentele geografice care reprezintă aria geografică pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate.

Aria geografică: 13 arondismente

— Departamentul Aube:

Arondismente incluse parțial:

— Troyes**,** incluzând comunele 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.

— Departamentul Côte-d'Or:

Arondismente incluse integral: Beaune

Arondismente incluse parțial:

— Dijon, incluzând comunele 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, incluzând comunele 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.

— Departamentul Saône-et-Loire:

Arondismente incluse parțial:

— Autun, incluzând comunele 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, incluzând comunele 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.

— Departamentul Seine-et-Marne:

Arondismente incluse parțial:

— Meaux, incluzând comunele Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torcy, incluzând comunele Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun incluzând comunele Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, incluzând comunele 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.

— Departamentul Yonne:

Arondismente incluse parțial:

— Auxerre, incluzând comunele 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, incluzând comunele 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, incluzând comunele 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. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „Brillat-Savarin” și aria sa geografică se bazează pe calitatea și reputația sa.

Aria geografică, ce se întinde din partea de nord a departamentului Saône-et-Loire până la departamentul Seine-et-Marne, este un teritoriu în care a continuat, de-a lungul ultimilor 50 de ani, producerea de brânzeturi pe bază de coagul lactic, îmbogățite cu grăsimi, eventual cu mucegaiuri de suprafață.

Producția de brânzeturi cu pastă moale obținute dintr-un coagul cu dominantă lactică în această arie geografică datează din epoca medievală, în care această tehnică era în mod special adaptată la ritmul vieții din mănăstirile cisterciene.

În secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, expertiza în tehnologia produselor lactate, bazată pe o perioadă lungă de coagulare și pe scurgerea spontană a laptelui închegat, a fost transmisă în cadrul fermelor orientate spre policultură și creșterea animalelor; în aceste ferme, diversele și numeroasele lucrări agricole lăsau puțin timp soțiilor fermierilor, care se ocupau de fabricarea brânzeturilor, pentru a se ocupa de această activitate. Începând cu secolul al XIX-lea, s-au dezvoltat în aria geografică practicile de îmbogățire a laptelui cu grăsimi prin adăugarea de smântână.

În regiunea Brie, în partea de nord a ariei geografice, aceste practici își au originea în surplusul de smântână rezultat din producția de brânzeturi care poartă această denumire („L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages”, Anderson, 1833 – „Arta fabricării untului și a celor mai bune brânzeturi”, Anderson, 1833). Pe de altă parte, mai la sud, în acea parte din aria geografică ce se găsește în regiunea Bourgogne și în care nu se producea smântână, deoarece se prelucra laptele integral, această tehnologie s-a putut dezvolta datorită disponibilității smântânii din regiunile învecinate, unde exista un surplus de materii grase.

Brânza „Brillat-Savarin” are o pastă omogenă. Aceasta se caracterizează printr-o textură foarte moale și cremoasă. De asemenea, se caracterizată printr-o aromă ușor acidă, un pronunțat gust de lapte, precum și o textură extrem de fină a pastei. Calitățile sale olfactive predominante sunt aromele de smântână sau de unt proaspăt.

Această calitate este asociată unei tehnologii care este deosebit de dificil de pus în aplicare la scară mare; unitățile în care se produce brânza „Brillat-Savarin”, situate în prezent în aria geografică, au transmis expertiza colectivă până în zilele noastre.

Procesul de fabricare a brânzei „Brillat-Savarin” necesită cunoștințe specifice, care combină subtil expertiza în ceea ce privește tehnologia produselor lactate și îmbogățirea cu grăsimi. Înainte de adăugarea cheagului, o etapă lungă de maturare a laptelui, realizată la o temperatură limitată, vizează crearea condițiilor potrivite pentru acidificare. Aceasta conferă brânzei „Brillat-Savarin” aromele caracteristice de smântână sau de unt proaspăt.

Dat fiind echilibrul dintre coagularea enzimatică și cea acidă, se obține un coagul puternic demineralizat și, prin urmare, foarte fragil, care trebuie să fie manipulat cu mare atenție pentru a nu se sparge. Adăugarea de grăsimi duce la creșterea capacității coagulului de reținere a apei, ceea ce conduce la diminuarea coeziunii acestuia și îl fragilizează. Obținerea unui coagul lactic conferă brânzei o aromă ușor acidă, un pronunțat gust de lapte, precum și o textură extrem de fină a pastei. Conținutul important de grăsime îi conferă o textură fondantă și o consistență cremoasă, însă este de asemenea un excelent potențator al aromelor caracteristice brânzei „Brillat-Savarin”.

Controlul operațiunilor sensibile de scurgere și de uscare păstrează caracterul lactic perceput în momentul degustării, textura fondantă și omogenitatea pastei, dar și forma cilindrică, cu marginea exterioară dreaptă și cu fețe plane, a brânzei „Brillat-Savarin”.

În plus, aceste operațiuni permit obținerea unei cantități de apă care favorizează dezvoltarea fermenților de maturare, dacă se dorește acest lucru.

În cazul în care brânza este maturată, se acordă o atenție deosebită acestei operațiuni, modului în care sunt întoarse și sortate brânzeturile, precum și adaptării ventilației și temperaturii sălii, care trebuie să fie adecvate caracteristicilor fiecărui lot fabricat. În cazul maturării, brânza „Brillat-Savarin” are o crustă a cărei culoare variază de la alb la fildeșiu, cu formă regulată și fără defecte, acoperită cu o floră de suprafață formată din mucegaiuri superficiale. Produsul dezvoltă apoi arome de ciuperci și note silvice, precum și arome fructate și de alune.

Reputația brânzei „Brillat-Savarin” este rezultatul succesului său comercial de la începutul anilor 1930. Henry Androuët, producător de brânzeturi și specialist în maturare din Paris, renumit pe plan internațional, a dat produsului această denumire ca un tribut adus celebrului magistrat Anthelme Brillat-Savarin, autorul cărții „Physiologie du Goût” („Fiziologia gustului”) publicate în 1830.

Producătorii de brânzeturi din aria geografică, care au dobândit de-a lungul timpului cunoștințele necesare producerii brânzeturilor pe bază de coagul lactic îmbogățit cu smântână, își vindeau brânzeturile încă din anii 1960 sub denumirea „Brillat-Savarin”. O fabrică situată în Côte-d'Or a fost recompensată pentru produsul său maturat „Brillat-Savarin” cu două medalii, de aur și de argint, la „Concursul agricol general” din 1976. Acest eveniment a fost foarte mediatizat în presa locală.

Dezvoltarea producției de brânză „Brillat-Savarin” începând cu anii 1970 poate fi explicată prin succesul înregistrat în rândul consumatorilor, atât în Franța, cât și în restul lumii. Aproximativ 30 % din producție este destinată exportului, mai ales către Germania, Belgia, Anglia și America de Nord.

Comercializată recent în regim de autoservire, pentru a ajunge la cât mai mulți consumatori, brânza „Brillat-Savarin” era în trecut vândută în principal prin intermediul rețelelor tradiționale. Astfel, produsul se bucură de o reputație deosebită printre cunoscători, care îl consideră un produs de prestigiu, recunoscut pentru calitățile sale organoleptice și pentru finețea sa deosebită.

Cele mai mari restaurante gastronomice din regiune includ sistematic acest produs în meniurile lor. Astfel, șefii de sală ai unor restaurante renumite, cum sunt „Bernard Loiseau” din Saulieu, în Côte-d'Or și „Lameloise” din Chagny, în Saône-et-Loire, subliniază că „clienții apreciază în special textura sa cremoasă”.

Pentru Hervé Mons, cunoscut producător de lactate și specialist în maturare din departamentul Loire, câștigător al concursului „Meilleur Ouvrier de France” („Cel mai bun artizan din Franța”) în 2000, „caracteristicile organoleptice (ale brânzei Brillat-Savarin) sunt într-adevăr interesante […] clienții apreciază această brânză pentru consistența sa cremoasă, pentru finețea pastei și pentru gustul său echilibrat, care amintește mai degrabă de gustul untului”.

În fine, Rodolphe Le Meunier, alt renumit producător de lactate și specialist în maturare, câștigător al concursului „Meilleur Ouvrier de France” („Cel mai bun artizan din Franța”) din 2007 declară că brânza „Brillat-Savarin” este „[…] un produs […] cerut în mod constant […] fin, pe gustul multor clienți”.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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