C/2025/6086

12.11.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6086)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Brillat-Savarin“

EÚ č.: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

1. **Názov výrobku**

„Brillat-Savarin“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143:

Žiadosť o zmenu CHZO „Cheverny“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nemení sa ňou názov chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Opis výrobku*

Táto zmena spočíva vo vypustení maximálneho hmotnostného limitu (250 g) v prípade malých syrov.

Vypustením horného limitu sa nijako nemení kvalita výrobku, ale umožňuje sa tým zabrániť tomu, aby boli vylúčené syry s hmotnosťou viac než 250 g, a to za predpokladu, že spĺňajú všetky kvalitatívne požiadavky špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

Aktualizoval sa zoznam obcí zemepisnej oblasti v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2025, pričom samotná zemepisná oblasť sa nemení.

Zároveň sa doplnila veta, ktorou sa spresňuje, že mapy zemepisnej oblasti sú dostupné na nahliadnutie na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*).

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Údaje, ktoré potvrdzujú súvislosť so zemepisným prostredím*

Veta, v ktorej sa vysvetľuje súvislosť medzi výrobkom „Brillat-Savarin“ a jeho zemepisnou oblasťou (jeho kvalita a povesť) sa presunula na začiatok predmetného bodu v jednotnom dokumente.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Špecifické prvky označovania*

Určilo sa, že na etikete sa uvádza názov výrobku zapísaný do registra a symbol CHZO Európskej únie v tom istom zornom poli.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Kontaktné údaje a zloženie skupiny žiadateľov*

Aktualizujú sa kontaktné údaje skupiny výrobcov. Uviedli sa ďalšie podrobnosti o jej zložení, ktoré sa nezmenilo.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Kontaktné údaje príslušného orgánu členského štátu*

Aktualizovali sa niektoré kontaktné údaje.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Brillat-Savarin“

EÚ č.: PGI-FR-02102-AM01 – 21.8.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Brillat-Savarin“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Brillat-Savarin“ je mäkký syr z mliečnej syreniny vyrábanej z kravského mlieka a smotany. Na trh sa uvádza najskôr tri dni po syrení.

Ak je syr „Brillat-Savarin“ zrejúci, dozrieva najmenej päť dní od syrenia v prípade malých kusov a najmenej osem dní v prípade veľkých kusov.

Pri prvom uvedení na trh má syr „Brillat-Savarin“ tieto vlastnosti:

— celkový obsah sušiny 40 % a viac,

— obsah tuku v sušine 72 % a viac,

— obsah soli do 2 %,

— priemer 60 až 100 mm a hrúbku 30 až 60 mm v prípade veľkých kusov, ktorých hmotnosť je najmenej 100 g,

— priemer 110 až 140 mm a hrúbku 40 až 70 mm v prípade veľkých kusov, ktorých hmotnosť je najmenej 500 g.

Syr „Brillat-Savarin“ sa predáva v celku alebo nakrájaný. Pri krájaní sa zachováva tvar syra, takže porcie alebo časti sa krájajú v rovine alebo rovinách prechádzajúcich osou valca.

Syr „Brillat-Savarin“ má tieto organoleptické vlastnosti:

— pravidelný valcový tvar s plochou alebo mierne klenutou bočnou stenou a rovnou spodnou a hornou stranou,

— prevládajúce arómy smotany alebo čerstvého masla,

— kyslastá (mliečna) a jemne slaná chuť,

— vláčna textúra,

— jemná a homogénna syrová hmota.

Ak je syr „Brillat-Savarin“ označený prívlastkom „affiné“ (vyzretý), má kôrku bielej až slonovinovej farby pokrytú povrchovou flórou, v ktorej prevláda *Penicilium candidum* a/alebo *Geotrichum*, a vyznačuje sa vôňou húb a lesného podrastu s ovocným a lieskovcovým nádychom.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neuplatňujú sa žiadne podmienky kvality týkajúce sa krmiva.

Na výrobu syra „Brillat-Savarin“ sa používa plnotučné kravské mlieko, ktoré sa zbiera najneskôr dva dni po najskoršom dojení. Mlieko sa spracúva najneskôr dva dni po prevzatí v syrárni bez toho, aby sa predtým mrazilo.

Spracúva sa výlučne smotana z kravského mlieka, ktorá sa získava odstredením plnotučného kravského mlieka. Použitie srvátkovej smotany je preto zakázané. Homogenizácia a zmrazenie smotany sú takisto zakázané.

Na zabezpečenie kvality smotany musia byť dodržané tieto kritériá:

— odstreďovanie sa uskutočňuje do dvoch dní od zberu mlieka,

— kyslosť (Dornic) meraná pri odstreďovaní alebo pri prevzatí v syrárni musí byť nižšia alebo rovná 14 stupnice Dornic,

— teplota pri prevzatí v syrárni a pri skladovaní nesmie prekročiť 8 °C.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby sa uskutočňujú vo zemepisnej oblasti. od zmiešania smotany a mlieka až po dokončenie fázy sušenia, v prípade syrov označených prívlastkom „*affiné*“ (vyzretý) až po dokončenie fázy zrenia.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch o označovaní a prezentácii potravín sa na etiketách musia uvádzať aj tieto údaje:

1. zapísaný názov výrobku a symbol CHZO Európskej únie v tom istom zornom poli;

2. meno a adresu posledného prevádzkovateľa podieľajúceho sa na výrobe výrobku, ktorý sa nachádza v zemepisnej oblasti CHZO.

Ak je výrobok vyzretý v súlade s opisom v tejto špecifikácii výrobku, označenie „Brillat-Savarin“ je doplnené prívlastkom „*affiné*“ (vyzretý). Tento prívlastok sa nachádza v rovnakom zornom poli a je uvedený písmom najmenej s polovičnou veľkosťou ako majú znaky v názve „Brillat-Savarin“; toto písmo však nesmie byť väčšie ako to, ktorým je uvedený názov „Brillat-Savarin“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Všetky kroky výroby sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti, ktorá na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2025 zahŕňa územie obcí uvedených nižšie. Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO – *Institut national de l'origine et de la qualité*).

Zemepisná oblasť: 13 obvodov

— Departement Aube:

časti územia týchto obvodov:

— Troyes vrátane obcí 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 a Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Departement Côte-d'Or:

celé územie obvodov: Beaune,

časti územia týchto obvodov:

— Dijon vrátane obcí 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 a Vieilmoulin,

— Montbart vrátane obcí d'Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Avosnes, Bard-lès-Époisses, Benoisey, Beurizot, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Brain, Braux, Brianny, Buffon, Bussy-le-Grand, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champrenault, Charencey, Charigny, Charny, Chassey, Chevannay, Clamerey, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Crépand, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Dompierre-en-Morvan, Époisses, Éringes, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fontangy, Forléans, Fresnes, Frôlois, Genay, Gissey-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Hauteroche, Jailly-les-Moulins, Jeux-lès-Bard, Juillenay, Juilly, La Motte-Ternant, La Roche-en-Brenil, La Roche-Vanneau, Lacour-d'Arcenay, Lantilly, Le Val-Larrey, Lucenay-le-Duc, Magny-la-Ville, Marcellois, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marigny-le-Cahouët, Marmagne, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Ménétreux-le-Pitois, Millery, Missery, Molphey, Montbard, Montberthault, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Normier, Pont-et-Massène, Posanges, Pouillenay, Précy-sous-Thil, Quincerot, Quincy-le-Vicomte, Roilly, Rougemont, Rouvray, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Didier, Saint-Euphrône, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Mesmin, Saint-Rémy, Saint-Thibault, Sainte-Colombe-en-Auxois, Salmaise, Saulieu, Seigny, Semur-en-Auxois, Senailly, Sincey-lès-Rouvray, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thorey-sous-Charny, Thoste, Torcy-et-Pouligny, Touillon, Toutry, Uncey-le-Franc, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Salmaise, Vesvres, Vic-de-Chassenay, Vic-sous-Thil, Vieux-Château, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villeferry, Villeneuve-sous-Charigny, Villy-en-Auxois, Viserny a Vitteaux.

— Departement Saône-et-Loire:

časti územia týchto obvodov:

— Autun vrátane obcí 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 a Torcy,

— Chalon-sur-Saône vrátane obcí 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 a Verjux.

— Departement Seine-et-Marne:

časti územia týchto obvodov:

— Meaux vrátane obcí Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux a Touquin,

— Torcy vrátane obcí Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte a Villeneuve-Saint-Denis,

— Melun vrátane obcí Chaumes-en-Brie, Courquetaine a Ozouer-le-Voulgis,

— Provins vrátane obcí 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 a Vulaines-lès-Provins.

— Departement Yonne:

časti územia týchto obvodov:

— Auxerre vrátane obcí 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 a Villy,

— Avallon vrátane obcí 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 a Yrouerre,

— Sens vrátane obcí 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 a Voisines.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Spojenie syra „Brillat-Savarin“ a jeho zemepisnej oblasti je založené na jeho kvalite a povesti.

Zemepisnú oblasť rozkladajúcu sa od severnej časti departementu Saône-et-Loire po severnú časť departementu Seine-et-Marne tvorí územie, na ktorom počas posledných päťdesiatich rokov pretrvala výroba syrov zo syreniny mliečneho typu obohacovanej o tuk, ktoré môžu byť pokryté kôrkou s povrchovou plesňou.

Pôvod výroby mäkkých syrov z prevažne mliečnej syreniny v danej zemepisnej oblasti siaha až do stredoveku, keď bol tento postup osobitne prispôsobený životnému rytmu v cisterciánskych kláštoroch.

V priebehu 17. a 18. storočia sa táto mliečna technológia založená na dlhom zrážaní a na spontánnom odkvapkávaní syreniny preniesla na farmy orientované na zmiešané poľnohospodárstvo a chov, kde pre množstvo rozmanitých poľnohospodárskych prác zostávalo farmárkam, ktorých doménou bola výroba syra, málo času, aby sa na ňu mohli sústrediť. Od devätnásteho storočia sa v zemepisnej oblasti rozvíjali postupy na obohacovanie mlieka tukom pomocou pridanej smotany.

V regióne Brie, v severnej časti zemepisnej oblasti, tieto postupy súviseli s prebytkami smotany pochádzajúcej z výroby rovnomenných syrov [*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* (Umenie výroby masla a najlepších syrov), Anderson, 1833]. Ďalej na juhu, v burgundskej časti zemepisnej oblasti, kde sa smotana nevyrábala pre postupy spracovania na plnotučné mlieko. Rozvoj tejto technológie v tejto oblasti umožnila práve dostupnosť smotany s prebytkom tukov zo susedných regiónov.

Syr „Brillat-Savarin“ má homogénnu hmotu. Pri konzumácii sa vyznačuje osobitne vláčnou a krémovou textúrou. Je typický aj kyslastou chuťou s výraznou mliečnou príchuťou a mimoriadne jemnozrnnou hmotou. Spomedzi čuchových vnemov prevláda vôňa smotany alebo čerstvého masla.

Táto kvalita je spojená s technológiou, ktorej uplatnenie je pri výrobe vo veľkom množstve. V syrárňach, kde sa vyrába syr „Brillat-Savarin“, ktoré sa v súčasnosti nachádzajú v zemepisnej oblasti, sa až dodnes zachovalo kolektívne know-how.

Výroba tohto syra si vyžaduje špeciálne know-how, v ktorom sa dômyselne spája mliečna technológiu s technológiou obohacovania tukom. Cieľom dlhého dozrievania mlieka pri obmedzenej teplote pred syrením je vytvorenie vhodných podmienok na okysľovanie. Táto fáza dodáva syru „Brillat-Savarin“ jeho typické arómy smotany alebo čerstvého masla.

Rovnováha medzi enzymatickým a kyslým zrážaním vedie k získaniu vysoko demineralizovanej, a preto veľmi krehkej syreniny, s ktorou je potrebné zaobchádzať veľmi opatrne, aby sa nerozpadla. Pridanie tuku vedie k vyššej miere zadržiavania vody v syrenine, čo znižuje jej súdržnosť a robí ju ešte krehkejšou. Vďaka mliečnej syrenine má syr mierne kyslú a výrazne mliečnu chuť a mimoriadne jemnozrnnú hmotu. Vysoký obsah tuku mu dodáva vláčnu a krémovú textúru a zároveň veľmi dobre zvýrazňuje typické arómy syra „Brillat-Savarin“.

Zvládnutie náročných úkonov odkvapkávania a sušenia zabezpečuje zachovanie mliečnej povahy vnímanej pri degustácii, vláčnosti a homogénnosti syrovej hmoty. Okrem toho sa vďaka ním dosahuje dosiahnutie pravidelného valcového tvaru syra „Brillat-Savarin“ s plochou alebo mierne vypuklou bočnou stenou a rovnou spodnou a hornou stranou

Okrem toho pomáhajú zabezpečiť obsah vody, ktorý v prípade potreby podporuje rast fermentačných kultúr.

Ak sa syr necháva zrieť, venuje sa dôsledná starostlivosť úkonom ako obracanie a triedenie syrov, ako aj úprava podmienok vetrania a teploty v miestnosti. Tieto procesy sa musia prispôsobovať vlastnostiam rôznych vyrábaných šarží. V prípade zrenia má syr „Brillat-Savarin“ rovnomernú a bezchybnú kôrku bielej až slonovinovej farby, ktorá je pokrytá povrchovou plesňou. Vyznačuje sa arómami húb, lesného podrastu, ovocia a lieskovcov.

Povesť syra „Brillat-Savarin“ je výsledkom jeho komerčného úspechu zo začiatku tridsiatych rokov dvadsiateho storočia. Tento názov mu na počesť slávneho sudcu Anthelma Brillata-Savarina, autora knihy *Physiologie du Goût* (Fyziológia chuti) vydanej v roku 1830, dal Henry Androuët, medzinárodne známy parížsky syrár.

Syrárne zo zemepisnej oblasti, ktoré historicky ovládali know-how na výrobu syrov z mliečnej syreniny obohatenej o smotanu, už v šesťdesiatych rokoch dvadsiateho storočia predávali svoje syry pod názvom „Brillat-Savarin“. Syráreň z Côte-d'Or v súťaži Concours Général Agricole v roku 1976 získala za svoj vyzretý syr „Brillat-Savarin“ jednu zlatú a jednu striebornú medailu. Táto udalosť spôsobila rozruch v miestnej tlači.

Rozmach výroby syra „Brillat-Savarin“ od sedemdesiatych rokov dvadsiateho storočia je možné vysvetliť úspechom u spotrebiteľov vo Francúzsku i vo svete. Približne 30 % výroby sa vyváža, predovšetkým do Nemecka, Belgicka, Anglicka a do Severnej Ameriky.

Nedávno sa syr „Brillat-Savarin“ začal predávať v samoobslužných predajniach, aby oslovil čo najväčší počet spotrebiteľov; dovtedy sa predával najmä v menších obchodoch. Má preto veľmi dobrú povesť u znalcov, ktorý ho považujú za prestížny syr uznávaný pre svoje organoleptické vlastnosti a mimoriadnu jemnosť.

Vo svojich jedálnych lístkoch ho pravidelne ponúkajú najväčšie regionálne gurmánske reštaurácie. Vedúci slávnych reštaurácií „Bernard Loiseau“ v Saulieu en Côte-d'Or a „Lameloise“ v Chagny en Saône-et-Loire zdôrazňujú, že „zákazníci oceňujú najmä jeho krémovosť“.

Podľa známeho odborníka na mliečne výrobky a zrenie syra Hervého Monsa z departementu Loire s titulom „Meilleur Ouvrier de France“ za rok 2000 sú „organoleptické vlastnosti (syra Brillat-Savarin) celkom zaujímavé... Zákazníci si cenia tento syr pre jeho krémovú štruktúru a jemnú hmotu a pre vyváženú a skôr maslovú chuť“.

Aj Rodolphe Le Meunier, ďalší odborník na mliečne výrobky a zrenie syra, nositeľ titulu „Meilleur Ouvrier de France“ za rok 2007, hovorí o syre „Brillat-Savarin“ ako o „…syre …o ktorý je pravidelne záujem… mäkký a jemný, s chuťou vyhovujúcou mnohým zákazníkom“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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