C/2025/6086

12.11.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6086)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Brillat-Savarin“

EU št.: PGI-FR-02102-AM01 – 21. avgust 2025

1. **Ime proizvoda**

„Brillat-Savarin“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Zahtevek za spremembo ZGO „Brillat-Savarin“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije; v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena zaščitene geografske označbe;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Opis proizvoda*

Ta sprememba vključuje črtanje največje dovoljene teže (250 g) za majhne sire.

Odprava zgornje meje nikakor ne vpliva na kakovost proizvoda, vendar omogoča, da se ne izključijo siri, ki tehtajo več kot 250 g, če izpolnjujejo vse zahteve glede kakovosti iz specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Opredelitev geografskega območja*

Seznam občin na geografskem območju je bil posodobljen po uradnem geografskem kodeksu za leto 2025, pri čemer se samo geografsko območje ni spremenilo.

Dodan je tudi stavek, v katerem je navedeno, da so zemljevidi, na katerih je prikazano geografsko območje, dostopni na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Podrobnosti o povezavi z geografskim okoljem*

Stavek, v katerem je pojasnjena povezava med sirom „Brillat-Savarin“ in njegovim geografskim območjem (njegova kakovost in sloves), je bil prestavljen na začetek oddelka v enotnem dokumentu.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Podrobna navodila za označevanje*

Določeno je bilo, da sta na etiketi v istem vidnem polju navedena registrirano ime proizvoda in simbol ZGO Evropske unije.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Kontaktni podatki in sestava skupine vlagateljev*

Kontaktni podatki skupine so bili spremenjeni. Dodane so bile dodatne podrobnosti o njeni sestavi, ki se ni spremenila.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Kontaktni podatki pristojnega organa v državi članici*

Kontaktni podatki so bili posodobljeni.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Brillat-Savarin“

EU št.: PGI-FR-02102-AM01 – 21. avgust 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Brillat-Savarin“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Brillat-Savarin“ je mehki sir, izdelan iz mlečne sirnine, pridelane iz kravjega mleka in smetane iz kravjega mleka. Prvič se daje v promet v najmanj treh dneh po dodajanju sirila.

„Brillat-Savarin“ se med zorjenjem stara, in sicer od dneva, ko je bilo dodano sirilo, pri čemer zorjenje malih sirov traja najmanj pet dni, velikih pa najmanj osem dni.

Sir „Brillat-Savarin“ ima ob prvem dajanju v promet naslednje značilnosti:

— vsebnost skupne suhe snovi – najmanj 40 %,

— vsebnost maščobe, merjene v suhi snovi – najmanj 72 %,

— vsebnost soli – manj kot 2 %,

— premer malih sirov, ki tehtajo najmanj 100 g, znaša od 60 mm do 100 mm, debelina pa od 30 mm do 60 mm,

— premer velikih sirov, ki tehtajo najmanj 500 g, znaša od 110 mm do 140 mm, debelina pa od 40 mm do 70 mm.

„Brillat-Savarin“ se trži cel ali v kosih. Morebiten razrez na kose se izvede vzdolž linij, ki potekajo od središča hlebca proti obodu.

Sir „Brillat-Savarin“ ima naslednje organoleptične značilnosti:

— enakomerno valjasto obliko z ravnim ali nekoliko konkavnim obodom in ravnima ploskvama,

— prevladujočo aromo po smetani ali svežem maslu,

— kiselkast (mlečen) in rahlo slan okus,

— topljivo teksturo,

— fino in homogeno testo.

Sir „Brillat-Savarin“ s pridevkom „zorjen“ ima skorjo bele do slonokoščene barve, ki je prekrita s površinsko floro, pri kateri prevladujeta plesni *Penicilium candidum* in/ali *Geotrichum*, arome, ki jih razvije, pa spominjajo na gobe, gozdno podrast, sadje in lešnike.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ni pogojev glede kakovosti, povezanih z živalsko krmo.

Sir „Brillat-Savarin“ se izdeluje iz polnomastnega kravjega mleka, ki se zbere v največ dveh dneh od dneva prve molže. Predela se najpozneje v dveh dneh po prihodu v sirarno in se pred tem ne zamrzuje.

Uporabi se le smetana iz kravjega mleka, ki se pridobi s posnemanjem polnomastnega kravjega mleka. Uporaba sirotkine smetane je zato prepovedana. Homogenizacija in zamrzovanje smetane sta prav tako prepovedana.

Kakovost smetane se zagotovi z upoštevanjem naslednjih meril:

— smetana se posname v dveh dneh po zbiranju mleka,

— kislost Dornic, merjena ob posnemanju smetane ali ob prihodu v sirarno, je največ 14 ° Dornic,

— temperatura ob prihodu v sirarno in med skladiščenjem je največ 8 °C.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje se izvajajo na geografskem območju: od mešanja smetane in mleka do zaključka sušenja, za sire s pridevkom „zorjen“ pa do konca zorjenja.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo v skladu z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, se pri označevanju navedejo:

(1) registrirano ime proizvoda in simbol ZGO Evropske unije v istem vidnem polju;

(2) ime in naslov zadnjega gospodarskega subjekta, ki je sodeloval pri izdelavi proizvoda in je na geografskem območju ZGO.

Kadar proizvod zori v skladu z opisom iz te specifikacije proizvoda, se označbi „Brillat-Savarin“ doda pridevek „zorjen“. Ta pridevek je naveden v istem vidnem polju in zapisan s črkami, ki so velike najmanj polovico črk imena „Brillat-Savarin“, vendar manjše od teh črk.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Vse faze proizvodnje morajo potekati na geografskem območju, ki po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025 zajema ozemlje v nadaljevanju navedenih občin. Zemljevidi geografskega območja so na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

Geografsko območje: 13 kantonov

— departma Aube:

deli naslednjih kantonov:

— Troyes, vključno z občinami 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 in Villeneuve-au-Chemin, Vosnon;

— departma Côte-d'Or:

celotni kantoni: Beaune;

deli naslednjih kantonov:

— Dijon, vključno z občinami 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 in Vieilmoulin;

— Montbart, vključno z občinami 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 in Vitteaux;

— departma Saône-et-Loire:

deli naslednjih kantonov:

— Autun, vključno z občinami 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 in Torcy;

— Chalon-sur-Saône, vključno z občinami 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 in Verjux;

— departma Seine-et-Marne:

deli naslednjih kantonov:

— Meaux, vključno z občinami Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux in Touquin;

— Torcy, vključno z občinami Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte in Villeneuve-Saint-Denis;

— Melun, vključno z občinami Chaumes-en-Brie, Courquetaine in Ozouer-le-Voulgis;

— Provins, vključno z občinami 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 in Vulaines-lès-Provins;

— departma Yonne:

deli naslednjih kantonov:

— Auxerre, vključno z občinami 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 in Villy;

— Avallon, vključno z občinami 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 in Yrouerre;

— Sens, vključno z občinami 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 in Voisines.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med sirom „Brillat-Savarin“ in njegovim geografskim območjem temelji na njegovi kakovosti in slovesu.

Geografsko območje, ki se razteza med severnim delom departmaja Saône-et-Loire in departmajem Seine-et-Marne, je ozemlje, na katerem se je v zadnjih 50 letih ohranila proizvodnja sirov iz mlečne sirnine, obogatene z maščobo, ki jih lahko prekriva tudi površinska plesen

Izdelava mehkega sira iz pretežno mlečne sirnine na geografskem območju sega v srednji vek, ko je bila ta tehnika posebej prilagojena ritmu življenja v cistercijanskih samostanih.

V 17. in 18. stoletju so se znanje in veščine, povezani s to tehnologijo predelave mleka, ki temelji na dolgem času usirjanja in naravnem odcejanju sirnine, prenesli na kmetije, usmerjene v raznovrstno kmetijsko pridelavo in živinorejo. Na teh kmetijah so bile za to delo zadolžene kmetice, ki zaradi številnih in različnih kmečkih opravil niso veliko časa, da bi se posvetile izdelavi sirov. Od 19. stoletja so se na geografskem območju razvile prakse bogatenja mleka z maščobo, tako da se je mleku dodajala smetana

V regiji Brie, ki leži na severnem delu geografskega območja, te prakse izvirajo iz uporabe presežkov smetane pri izdelavi sirov z istim imenom (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* (Umetnost izdelave masla in najboljših sirov), Anderson, 1833). Južneje, v burgundskem delu geografskega območja, zaradi praks predelave polnomastnega mleka niso proizvajali smetane. Na tem območju se je ta tehnologija vseeno lahko razvijala, ker je bila na voljo smetana s presežki maščobe iz sosednjih regij.

Sir „Brillat-Savarin“ ima homogeno testo. Njegova tekstura je v ustih zelo topljiva in kremasta. Zanj je značilno tudi, da je nekoliko kisel, čemur se pridružuje izrazit mlečni okus, njegovo testo pa se odlikuje po zelo drobnem sirnem zrnu. Prevladuje vonj po smetani ali svežem maslu.

Ta kakovost je povezana s tehnologijo, ki se zelo težko uporablja za velike količine ter v zvezi s katero so današnje sirarne na geografskem območju, ki proizvajajo sir „Brillat-Savarin“, vse do danes ohranile kolektivno znanje in veščine.

Za izdelavo tega sira so potrebni posebno znanje in veščine, pri katerih se umetelno prepletata obvladovanje tehnologije predelave mleka in tehnologije bogatenja z maščobo. S fazo dolgega zorenja mleka na omejeni temperaturi pred dodajanjem sirila se ustvarijo ustrezni pogoji za dosego kislosti. V tej fazi dobi sir „Brillat-Savarin“ značilni aromi po smetani ali svežem maslu.

Ravnotežje med encimsko in kislinsko koagulacijo omogoča pridobitev močno demineralizirane sirnine, ki je torej zelo drobljiva in jo je treba obdelovati zelo previdno, da se ne zdrobi. Z dodajanjem maščobe se v sirnini zadrži več vode, zaradi česar postane manj kohezivna in bolj drobljiva. Sir je zaradi pridobljene mlečne sirnine nekoliko kisel, čemur se pridružuje izrazit mlečni okus, njegovo testo pa se odlikuje po zelo drobnem sirnem zrnu. Velik delež maščobe mu daje topljivo in kremno teksturo, hkrati pa je maščoba odličen ojačevalec arom, značilnih za sir „Brillat-Savarin“.

Zaradi mojstrskega obvladovanja zahtevnih postopkov odcejanja in sušenja sir „Brillat-Savarin“ ohrani mlečnost, ki se občuti ob okušanju, topljivost in homogenost testa ter dobi enakomerno, valjasto obliko z ravnima ploskvama.

Ti postopki poleg tega omogočajo, da je na voljo voda, ki po potrebi spodbuja razvoj fermentov za zorjenje.

Med zorjenjem se siru nameni posebna pozornost, ki vključuje obračanje in prebiranje sirov ter uravnavanje prezračevanja in temperature v prostoru, pri čemer je treba te postopke prilagoditi značilnostim vsake posamezne proizvedene serije. Zorjen sir „Brillat-Savarin“ ima enakomerno skorjo bele do slonokoščene barve brez nepravilnosti, s površinsko plesnijo, prekrito s površinsko floro. Tako razvije arome, ki spominjajo na gobe, gozdno podrastje, sadje in lešnike.

Sir „Brillat-Savarin“ je zaslovel po tržnem uspehu v začetku 30. let prejšnjega stoletja. Tako ga je po znamenitem sodniku Anthelmu Brillat-Savarinu, avtorju leta 1830 objavljenega dela *Physiologie du Goût* (Fiziologija okusa), poimenoval Henry Androuët, pariški sirar in zorilec z mednarodnim slovesom.

Sirarne na geografskem območju, ki se zgodovinsko ponašajo s praktičnim znanjem in veščinami, povezanimi s proizvodnjo sirov iz mlečne sirnine, obogatene s smetano, od 60. let prejšnjega stoletja tržijo sire pod imenom „Brillat-Savarin“. Sirarni v departmaju Côte-d'Or sta bili leta 1976 na splošnem kmetijskem tekmovanju (Concours Général Agricole) za njen zorjeni sir „Brillat-Savarin“ podeljeni zlata in srebrna medalja. Ta dogodek je imel velik odmev v lokalnem tisku.

Razvoj proizvodnje sira „Brillat-Savarin“ od 70. let prejšnjega stoletja je mogoče pojasniti z uspehom pri potrošnikih v Franciji in drugod po svetu. Približno 30 % proizvedenih sirov se namreč izvozi, zlasti v Nemčijo, Belgijo, Anglijo in Severno Ameriko.

Sir „Brillat-Savarin“ se je nedavno začel tržiti za samopostrežno prodajo, da bi dosegel več kupcev, pred tem pa se je prodajal zlasti znotraj tradicionalne tržne mreže. Tako uživa velik sloves med poznavalci, ki ga uvrščajo med prestižne sire in mu priznavajo organoleptične posebnosti ter veliko prefinjenost.

Največje regionalne gastronomske restavracije ga imajo redno na svojih jedilnih listih. Vodji strežbe v znamenitih restavracijah Bernard Loiseau v Saulieuju v departmaju Côte-d'Or in Lameloise v Chagnyju v departmaju Saône-et-Loire poudarjata, da „gostje še posebej cenijo njegovo kremavost“.

Po mnenju Hervéja Monsa, mlekarja in zorilca z utrjenim slovesom v departmaju Loire, ki si je leta 2000 prislužil naziv „Meilleur Ouvrier de France“ (najboljši obrtnik v Franciji), „so organoleptične značilnosti (sira ‚Brillat-Savarin‘) vsekakor zanimive […] Kupci cenijo ta sir zaradi njegove mazavosti, finosti testa ter uravnoteženega in nekoliko maslenega okusa“.

Nazadnje, Rodolphe Le Meunier, ki je prav tako mlekar in zorilec ter je bil leta 2007 priznan za najboljšega obrtnika v Franciji, navaja, da je „Brillat-Savarin“„[…] sir […] po katerem redno povprašujejo […] blag in prefinjen, njegov okus pa je všeč številnim kupcem“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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