C/2025/6086

12.11.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6086)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Brillat-Savarin”

EU-nr: PGI-FR-02102-AM01 – 21 augusti 2025

1. Produktens beteckning

”Brillat-Savarin”

2. Typ av geografisk beteckning

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. Sektor

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. Land till vilket det geografiska området hör

Frankrike

5. Nationell myndighet som meddelar standardändringen

Det franska ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet (*Le ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire*)

6. Klassificering som standardändring

Förklaring till varför ändringen eller ändringarna omfattas av definitionen av standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Brillat-Savarin” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Beskrivning av produkten*

Genom denna ändring tas bestämmelsen om högsta tillåtna vikt (250 gram) bort för små ostar.

Att denna övre gräns tas bort ändrar inte på något sätt produktens kvalitet. Det gör det emellertid möjligt att undvika att utesluta ostar som väger mer än 250 gram under förutsättning att de uppfyller alla kvalitetskrav i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Avgränsning av det geografiska området*

Förteckningen över kommuner i det geografiska området har uppdaterats i enlighet med 2025 års officiella geografiska kodex. Det geografiska området har emellertid inte ändrats.

En mening har också lagts till för att ange att kartor finns på webbplatsen för Frankrikes institut för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Uppgifter om sambandet med det geografiska området*

Den mening som förklarar sambandet mellan ”Brillat-Savarin” och det geografiska området (dvs. produktens kvalitet och anseende) har flyttats till början av detta avsnitt i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Särskilda krav för märkningen*

Det har specificerats att etiketterna ska innehålla produktens registrerade namn och Europeiska unionens symbol för skyddad geografisk beteckning och att dessa ska placeras så att båda syns samtidigt.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Den ansökande gruppens kontaktuppgifter och sammansättning*

Kontaktuppgifterna till gruppen har ändrats. Ytterligare upplysningar om gruppens sammansättning har lagts till. Sammansättningen har emellertid inte ändrats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Kontaktuppgifter till den behöriga myndigheten i medlemsstaten*

Kontaktuppgifterna har uppdaterats.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Brillat-Savarin”

EU-nr: PGI-FR-02102-AM01 – 21 augusti 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Brillat-Savarin”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Brillat-Savarin” är en ost med mjuk ostmassa av surmjölk som framställs av komjölk och grädde från komjölk. Den får släppas ut på marknaden för första gången tidigast tre dagar efter löpläggningen.

Räknat från och med dagen för löpläggningen får osten ”Brillat-Savarin” mogna i minst fem dagar för små ostar och minst åtta dagar för stora ostar.

När osten ”Brillat-Savarin” släpps ut på marknaden för första gången har den följande egenskaper:

— En total torrsubstans på minst 40 %.

— En fetthalt i torrsubstansen på minst 72 %.

— En salthalt på mindre än 2 %.

— En diameter på 60–100 mm och en tjocklek på 30–60 mm för små ostar med en vikt på minst 100 g.

— En diameter på 110–140 mm och en tjocklek på 40–70 mm för stora ostar med en vikt på minst 500 g.

Osten ”Brillat-Savarin” säljs hel eller delad. Om osten delas ska detta göras med hänsyn till osten, dvs. osten ska delas i portionsbitar eller delar som skär genom ett eller flera plan genom den runda ostens mittpunkt.

Osten ”Brillat-Savarin” har följande organoleptiska egenskaper:

— Osten har en regelbunden, cylindrisk form, med rak eller något konkav kant och flata ytor.

— Smakerna domineras av grädde och färskt smör.

— Smaken är något syrlig (mjölksyra) och salt.

— Strukturen är smältande.

— Ostmassan är slät och homogen.

När osten ”Brillat-Savarin” har benämningen ”lagrad” har osten en vit till elfenbensvit skorpa som är täckt av en flora som domineras av *Penicilium candidum* och/eller *Geotrichum*. Osten har då utvecklat aromer som påminner om svamp och undervegetation, med en fruktig och nötig smak.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det finns inga kvalitetsvillkor för det foder som ges till djuren.

För framställningen av osten ”Brillat-Savarin” används helmjölk av ko som har samlats in senast två dagar efter dagen för den tidigaste mjölkningen. Mjölken ska användas inom två dagar från det att ysteriet har tagit emot den, och den får inte ha varit fryst.

Den grädde som används kommer enbart från komjölk och erhålls genom skumning av helmjölk från ko. Det är därmed förbjudet att använda grädde från vassle. Det är även förbjudet att homogenisera eller frysa grädden.

För grädden gäller följande kvalitetskriterier:

— Skumningen ska göras inom två dagar efter mjölkningen.

— Surhetsgraden, mätt vid skumningen eller mottagningen på ysteriet, ska vara högst 14° Dornic.

— Temperaturen vid mottagningen på ysteriet och under lagring ska vara högst 8 °C.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionsprocessen äger rum i det geografiska området, från blandningen av grädden och mjölken till slutet av torkningen. För ostar som märks med uttrycket ”lagrad” gäller detta fram till dess att mognadslagringen är avslutad.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den obligatoriska information som föreskrivs i lagstiftningen om märkning och presentation av livsmedel måste etiketterna innehålla följande uppgifter:

1. Produktens registrerade namn och Europeiska unionens symbol för skyddad geografisk beteckning, placerade så att båda syns samtidigt.
2. Namn och adress till den aktör som sist har deltagit i framställningen av produkten och som är etablerad i det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen.

När produkten mognadslagras i enlighet med beskrivningen i denna produktspecifikation ska beteckningen ”Brillat-Savarin” åtföljas av det beskrivande uttrycket ”lagrad”. Denna beskrivning ska anges i samma synfält som ostens namn och ska skrivas med bokstäver som är minst hälften så stora som – men mindre än – bokstäverna i namnet ”Brillat-Savarin”.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Samtliga steg i produktionsprocessen äger rum i det geografiska område som omfattar de kommuner som förtecknas nedan, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2025. Kartor över det geografiska området finns på webbplatsen för Frankrikes institut för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Geografiskt område: 13 arrondissement

— Departementet Aube:

Delar av följande arrondissement:

— Troyes, inbegripet kommunerna 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 och Vosnon.

— Departementet Côte-d'Or:

Hela arrondissementet: Beaune.

Delar av följande arrondissement:

— Dijon, inbegripet kommunerna 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 och Vieilmoulin.

— Montbart, inbegripet kommunerna 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 och Vitteaux.

— Departementet Saône-et-Loire:

Delar av följande arrondissement:

— Autun, inbegripet kommunerna 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 och Torcy.

— Chalon-sur-Saône, inbegripet kommunerna 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 och Verjux.

— Departementet Seine-et-Marne:

Delar av följande arrondissement:

— Meaux, inbegripet kommunerna Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux och Touquin.

— Torcy, inbegripet kommunerna Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte och Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun, inbegripet kommunerna Chaumes-en-Brie, Courquetaine och Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, inbegripet kommunerna 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 och Vulaines-lès-Provins.

— Departementet Yonne:

Delar av följande arrondissement:

— Auxerre, inbegripet kommunerna 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 och Villy.

— Avallon, inbegripet kommunerna 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 och Yrouerre.

— Sens, inbegripet kommunerna 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 och Voisines.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Brillat-Savarin” och det geografiska området bygger på dess kvalitet och anseende.

Det geografiska området sträcker sig från norra delen av departementet Saône-et-Loire till departementet Seine-et-Marne. Under de senaste femtio åren har man inom detta område kontinuerligt producerat ost baserat på ostmassa av surmjölk med förhöjd fetthalt och en skorpa som är täckt av en mögelflora.

I det geografiska området har tillverkningen av ost med mjuk ostmassa som framställs framför allt av surmjölk sina rötter i medeltiden, då denna teknik var särskilt väl anpassad efter livsrytmen i cistercienserklostren.

Under 1600- och 1700-talen överfördes kunskaperna om denna mjölksyrningsteknik, som bygger på en lång syrningstid och självdränering av ostmassan, till lantbruk som baserades på odling av flera grödor och boskapsuppfödning. De många och varierande arbetsuppgifterna på dessa lantbruk innebar att de kvinnliga lantbrukarna, som var de som hanterade ostframställningen, inte hade mycket tid över till annat. Från och med 1800-talet utvecklades metoden med att höja mjölkens fetthalt genom tillsats av grädde.

I regionen Brie, i det geografiska områdets norra del, började man använda denna metod för att ta vara på det överskott av grädde som uppstod vid tillverkningen av osten med samma namn (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages* (”Konsten att tillverka smör och de bästa ostarna”, Anderson, 1833). Längre söderut, i den del av det geografiska området som ligger i Bourgogne, där man inte framställde grädde eftersom man i stället bearbetade helmjölken, var det tillgången till grädde från de angränsande områdena – där det rådde ett överskott – som gjorde att metoden kunde utvecklas.

Osten ”Brillat-Savarin” har en homogen ostmassa. Dess struktur ger ett särskilt smältande och fylligt intryck i munnen. Osten har en lätt syrlig smak med en tydlig mjölksyra och en mycket slät ostmassa. Den doftar framför allt grädde och färskt smör.

Kvaliteten hänger ihop med en teknik som är mycket svår att tillämpa i stor skala. De ysterier som producerar ”Brillat-Savarin” och som är etablerade i det geografiska området har bevarat de kollektiva kunskaperna ända fram till våra dagar.

För att tillverka denna ost krävs ett särskilt kunnande, både om hur man hanterar mjölksyrningstekniken och hur mjölken ska berikas med grädde. Före löpläggningen genomgår mjölken en lång mognadsperiod vid en begränsad temperatur som syftar till att skapa goda syrningsvillkor. Detta ger osten ”Brillat-Savarin” sin karaktäristiska arom av färsk grädde eller smör.

Balansen mellan enzymatisk koagulering och syrakoagulering leder till en kraftigt avmineraliserad och därmed mycket skör ostmassa som måste hanteras mycket försiktigt för att inte spricka. Tillsatsen av grädde leder till att ostmassan håller större mängd vatten, vilket gör att den håller ihop sämre och blir ännu skörare. Den mjölksyrade ostmassan ger osten en lätt syrlighet och uttalad smak av mjölksyra samt en mycket slät ostmassa. Den höga fetthalten ger osten en smältande och fyllig struktur, men den förstärker också den arom som utmärker ”Brillat-Savarin”.

Avrinningen och torkningen är känsliga moment som ger den karaktäristiska smaken av mjölksyra och den smältande och homogena massan. De ger även osten dess regelbundna cylindriska form, med raka kanter och släta ytor vilket utmärker ”Brillat-Savarin”.

Dessutom ger framställningsmetoden tillgång till vätska som främjar utvecklingen av mogningsbakterier när sådana önskas.

Särskild omsorg och uppmärksamhet läggs vid en eventuell lagring, t.ex. genom att ostarna vänds och sorteras. Dessutom måste ventilationen och temperaturen i lokalen anpassas och justeras efter egenskaperna hos vart och ett av de olika partier som framställs. När ”Brillat-Savarin” lagras får den en vit till elfenbensvit skorpa som är slät och utan defekter. Skorpan är täckt av en ytlig mögelflora. Under lagringen utvecklar osten aromer av svamp, undervegetation, fruktighet och nötighet.

Anseendet hos osten ”Brillat-Savarin” är en följd av dess kommersiella framgångar i början av 1930-talet. Det var Henry Androuët, den internationellt kände parisiska osttillverkaren och mognadslagraren, som gav osten dess namn för att hedra den berömde advokaten Anthelme Brillat-Savarin, författaren till boken *Physiologie du Goût* (”Smakens fysiologi”), som kom ut 1830.

Ysterierna i det geografiska området har under historiens gång tagit vara på kunskaperna om ostframställning av surmjölksbaserad ostmassa berikad med grädde och har sålt sina ostar under namnet ”Brillat-Savarin” sedan 1960-talet. Ett ysteri i Côte-d’Or belönades för sin lagrade ”Brillat-Savarin” med två guld- och silvermedaljer vid 1976 års allmänna jordbrukstävling (*Concours Général Agricole*). Evenemanget fick stor uppmärksamhet i lokalpressen.

Framgångarna hos konsumenterna, såväl i Frankrike som i resten av världen, ligger till grund för den ökade produktionen av ”Brillat-Savarin” sedan 1970-talet. Ungefär 30 % av produktionen exporteras, främst till Tyskland, Belgien, England och Nordamerika.

Innan ”Brillat-Savarin” nyligen började säljas i stormarknader för att ge fler tillgång till den, såldes den främst genom traditionella mindre butiker. Osten har därför ett gott anseende hos kännare, som betraktar den som en högklassig ost tack vare dess särskilda organoleptiska egenskaper och delikata smak.

De finaste restaurangerna i regionen har regelbundet denna ost på sina menyer. Hovmästarna på de berömda restaurangerna Bernard Loiseau i Saulieu en Côte-d’Or och Lameloise i Chagny en Saône-et-Loire understryker att ”gästerna framför allt uppskattar dess krämighet”.

För Hervé Mons, berömd mjölk- och osthandlare och mognadslagrare i departementet Loire och utsedd till bästa yrkesman i Frankrike (*Meilleur Ouvrier de France*) 2000, är ”de organoleptiska egenskaperna (hos Brillat-Savarin) mycket intressanta … Kunderna tycker om osten för dess fyllighet, förfinade ostmassa, balanserade och framför allt smöriga smak”.

Även Rodolphe Le Meunier, också han mjölk- och osthandlare och mognadslagrare samt utsedd till bästa yrkesman i Frankrike 2007, säger att ”Brillat-Savarin” är en ”regelbundet efterfrågad ost som är mild och fin och passar många kunders smak”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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