

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 330/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BRILLAT-SAVARIN”

Nr UE: PGI-FR-02102 – 23.12.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Brillat-Savarin”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Brillat-Savarin” jest serem miękkim otrzymywanym ze skrzepu mlecznego, produkowanym z mleka krowiego oraz ze śmietany z mleka krowiego, wprowadzanym do obrotu po raz pierwszy najwcześniej po 3 dniach od dodania podpuszczki.

Jeżeli przeprowadza się dojrzewanie sera „Brillat-Savarin”, jego wiek, licząc od dnia dodania podpuszczki, wynosi co najmniej 5 dni w przypadku małych rozmiarów i co najmniej 8 dni w przypadku dużych rozmiarów.

Na etapie pierwszego wprowadzenia do obrotu ser „Brillat-Savarin” posiada następujące właściwości:

- całkowitą zawartość suchej masy wynoszącą co najmniej 40 %,
- zawartość tłuszczu w suchej masie wynoszącą co najmniej 72 %,
- zawartość soli wynoszącą poniżej 2 %,
- średnicę wynoszącą 60–100 mm oraz grubość wynoszącą 30–60 mm w przypadku małych rozmiarów, których masa wynosi 100–250 g,
- średnicę wynoszącą 110–140 mm oraz grubość wynoszącą 40–70 mm w przypadku dużych rozmiarów, których masa wynosi co najmniej 500 g.

Ser „Brillat-Savarin” jest sprzedawany w całości lub w kawałkach. Jeżeli dokonuje się dzielenia na kawałki, odbywa się ono z uwzględnieniem kształtu sera, tzn. ser kroi się wzdłuż płaszczyzny lub płaszczyzn przechodzących przez oś walca.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Ser „Brillat-Savarin” posiada następujące właściwości organoleptyczne:

- regularny, cylindryczny kształt z prostą lub lekko wklęsłą ścianą boczną oraz płaską powierzchnią górną i dolną,
- dominujące cechy smakowo-zapachowe śmietany lub świeżego masła,
- smak lekko kwaśny (mleczny posmak) i lekko słony,
- konsystencję rozplwającą się w ustach,
- delikatną, jednolitą masę.

Jeżeli ser „Brillat-Savarin” oznaczony jest jako „dojrzały”, posiada on skórkę w kolorze od białego do kości słoniowej, pokrytą florą bakteryjną z przewagą *Penicilium candidum* lub *Geotrichum*, a także wydziela aromaty typu grzybów i podszytu oraz zapachy owocowe i orzechowe.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mleko przeznaczone do produkcji sera „Brillat-Savarin” jest pełnym mlekiem krowim, odebrany w ciągu maksymalnie 2 dni od najstarszego udoju. Wykorzystuje się je w procesie produkcji sera najpóźniej w ciągu 2 dni od przyjęcia przez zakład serowarski bez uprzedniego zamrażania.

Wykorzystuje się jedynie śmietanę pochodzącą z mleka krowiego otrzymaną w wyniku odtłuszczenia pełnego mleka krowiego. Homogenizacja i zamrażanie śmietany są zabronione.

Jakość śmietany zapewnia się poprzez przestrzeganie następujących kryteriów:

- odtłuszczenie odbywa się w ciągu dwóch dni od odebrania mleka,
- kwasowość w skali Dornic, mierzona podczas odtłuszczenia lub przy przyjęciu przez zakład serowarski, wynosi nie więcej niż 14° w skali Dornic,
- temperatura przy przyjęciu przez zakład serowarski oraz podczas przechowywania wynosi nie więcej niż 8 °C.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja i dojrzewanie serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach na etykiecie każdego sera znajduje się:

- nazwa „Brillat-Savarin”,
- nazwa i adres ostatniego podmiotu uczestniczącego w wytwarzaniu produktu, mającego siedzibę na obszarze geograficznym objętym ChOG.

Jeżeli ser „Brillat-Savarin” oznaczony jest jako „dojrzały” (fr. *affiné*), informacja ta znajduje się w tym samym polu widzenia co nazwa „Brillat-Savarin” i jest napisana czcionką, której rozmiar jest co najmniej równy połowie rozmiaru czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Brillat-Savarin” oraz nie większy niż rozmiar czcionki zastosowanej w przypadku nazwy „Brillat-Savarin”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji sera „Brillat-Savarin” odpowiada obszarowi obejmującemu następujące jednostki administracyjne:

- w departamencie Aube:

kanton częściowo objęty obszarem geograficznym: Aix-en-Othe z wyłączeniem gmin d'Aix-en-Othe, Bercenay-en-Othe, Bérulle, Bucey-en-Othe, Chenegy, Estissac, Fontvannes, Maraye-en-Othe, Messon, Neuville-sur-Vanne, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Palis, Planty, Prugny, Rigny-le-Ferron, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Mards-en-Othe, Vauchassis, Villemaur-sur-Vanne, Villemoiron-en-Othe oraz Vulaines;

- w departamencie Côte-d'Or:

kantony w całości objęte obszarem geograficznym: Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges oraz Semur-en-Auxois;

kantony częściowo objęte obszarem geograficznym:

Longvic z wyłączeniem gmin Bretenière, Longvic, Ouges, Perrigny-lès-Dijon;

Montbard z wyłączeniem gmin Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet, La Villeneuve-les-Convers;

Talant z wyłączeniem gmin Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant, Velars-sur-Ouche;

— w departamencie *Saône-et-Loire*:

kanton w całości objęty obszarem geograficznym: Le Creusot 2;

kantony częściowo objęte obszarem geograficznym:

Autun 1 z wyłączeniem gmin Anost, Autun, Barnay, La Celle-en-Morvan, Chissey-en-Morvan, Cordesse, Curgy, Cussy-en-Morvan, Dracy-Saint-Loup, Igornay, Lucenay-l'Évêque, Monthelon, La Petite-Verrière, Reclesne, Roussillon-en-Morvan, Saint-Forgeot, Sommant oraz Tavernay;

Autun 2 z wyłączeniem gmin Antully, Autun, Auxy, La Boulaye, Brion, Broye, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, La Comelle, Dettey, Étang-sur-Arroux, La Grande-Verrière, Laizy, Mesvre, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Eugène, Saint-Léger-sous-Beuvray, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Prix, Saint-Symphorien-de-Marmagne, LaTagnière, Thil-sur-Arroux oraz Uchon;

Blanzy z wyłączeniem gmin Collonge-en-Charollais, Écuisses, Genouilly, Gourdon, Joncy, Marigny, Mary, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Le Puley, Saint-Eusèbe, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Martin-la-Patrouille oraz Saint-Micaud;

Chagny z wyłączeniem gmin Charrecey, Morey oraz Saint-Bérain-sur-Dheune;

Gergy z wyłączeniem gmin Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière oraz Sassenay;

Le Creusot 1 z wyłączeniem gminy Le Creusot;

Montceau-les-Mines z wyłączeniem gminy Montceau-les-Mines;

— w departamencie *Seine-et-Marne*:

kanton w całości objęty obszarem geograficznym: Provins;

kantony częściowo objęte obszarem geograficznym:

Coulommiers z wyłączeniem gmin Aulnoy, Beautheil, Bellot, Boissy-le-Châtel, Boitron, La celle-en-Morin, Chailly-en-Brie, Chauffry, Coulommiers, Doue, Giremoutiers, Hondevilliers, Maisoncelles-en-Brie, Mauperthuis, Montdauphin, Montenils, Mouroux, Orly-sur-Morin, Rebais, Sablonnières, Saint-Augustin, Saint-Cyr-sur-Morin, Saint-Demis-lès-Rebais, Saint-Germain-sur-Doue, Saint-Léger, Saint-Ouen-sur-Morin, Saints, La Trétoire, Verdolot oraz Villeneuve-sur-Bellot;

Fontenay-Trésigny z wyłączeniem gmin Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie oraz Solers;

Nangis z wyłączeniem gmin Andrezel, Argentières, Aubepierre-Ozouer-le-Repos, Beauvoir, Blandy, Bois-le-Roi, Bombon, Bréau, Champdeuil, Champeaux, La Chapelle-Gauthier, Chartrettes, Le Châtelet-en-Brie, Châtillon-la-Borde, Clos-Fontaine, Courtomer, Crisenoy, Échouboulains, Les Écrennes, Féricy, Fontaine-le-Port, Foutenailles, Fouju, Grandpuits-Bailly-Carrois, Guignes, Machault, Moisenay, Mormant, Pamfou, Quiers, Saint-Méry, Saint-Ouen-en-Brie, Sivry-Courtry, Valence-en-Brie, Verneuil-l'Étang oraz Yèbles;

Ozoir-la-Ferrière z wyłączeniem gmin Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré oraz Servon;

Serris z wyłączeniem gmin Bailly-Romainvilliers, Bouleurs, Boutigny, Chessy, Condé-Sainte-Libiaire, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommies, Coupvray, Coutevroult, Crécy-la-Chapelle, Esbly, La Haute-Maison, Magny-le-Hongre, Montry, Quincy-Voisins, Saint-Fiacre, Saint-Germain-sur-Morin, Sancy, Serris, Vaucourtois, Villemareuil, Villiers-sur-Morin oraz Voulangis;

— w departamencie *Yonne*:

kantony w całości objęte obszarem geograficznym: Avallon, Briennon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens 1, Sens 2, Thorigny-sur-Oreuse oraz Villeneuve-sur-Yonne;

kantony częściowo objęte obszarem geograficznym:

Auxerre 2 z wyłączeniem gmin Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau oraz Perrigny;

Gâtinais-en-Bourgogne z wyłączeniem gmin La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Donnagré oraz Villeroy;

Joux-la-Ville z wyłączeniem gmin Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Broses, Chamoux, Châtel-Censoir, Coulanges-sur-Yonne, Crain, Cravant, Domecy-sur-Cure, Festigny, Foissy-lès-Vézelay, Fontenay-près-Vézelay, Fontenay-sous-Fouronnes, Givry, Lichères-sur-Yonne, Lucy-sur-Cure, Lucy-sur-Yonne, Mailly-la-Ville, Mailly-le-Château, Merry-sur-Yonne, Montillot, Pierre-Perthuis, Prégilbert, Sacy, Sainte-Pallaye, Saint-Moré, Saint-Père, Sery, Tharoiseau, Trucy-sur-Yonne, Vermenton, Vézelay oraz Voutenay-sur-Cure;

Tonnerrois z wyłączeniem gmin Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey oraz Villon.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny, rozciągający się między północną częścią departamentu Saône-et-Loire a departamentem Seine-et-Marne, stanowi terytorium, na którym od pięćdziesięciu lat odbywa się produkcja serów na bazie skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej wzbogaconego w tłuszcz, ewentualnie pokrytych porostem pleśniowym.

Początki produkcji serów miękkich otrzymywanych ze skrzepu z przewagą bakterii kwasu mlekowego na wyznaczonym obszarze geograficznym sięgają epoki średniowiecza, kiedy to technika ta była w szczególności sposobem dostosowana do rytmu życia w opactwach cysterskich.

W XVII i XVIII w. znajomość tej technologii opartej na fermentacji mlekowej, której podstawę stanowi długi czas powstawania skrzepu oraz samoistne odsączanie skrzepu, przekazywana była również w gospodarstwach ukierunkowanych na polikulturę i chów, w których, ze względu na dużą liczbę zróżnicowanych prac rolnych, kobiety pracujące w gospodarstwie nie miały zbyt wiele czasu na stanowiącą ich domenę produkcję serów. Od XIX w. na obszarze geograficznym rozwinęły się praktyki wzbogacania mleka w tłuszcz poprzez dodawanie śmietanki.

W regionie Brie, w północnej części obszaru geograficznego, źródłem tych praktyk były nadwyżki śmietany uzyskiwane w wyniku produkcji serów homonimicznych (*L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages*, Anderson, 1833). Natomiast na południu, w burgundzkiej części obszaru geograficznego, gdzie nie produkowano śmietany ze względu na stosowanie praktyk polegających na przetwarzaniu pełnego mleka, rozwój tej technologii umożliwiła dostępność śmietany pochodzącej z sąsiednich regionów, posiadających nadwyżki tłuszczu.

Ser „Brillat-Savarin” posiada jednolitą masę. Jedną z jego właściwości jest wyjątkowo aksamitna konsystencja rozplývająca się w ustach. Charakteryzuje się on również lekko kwaśnym smakiem o wyraźnym mlecznym posmaku oraz dużą delikatnością ziarna masy. Jeżeli chodzi o właściwości zapachowe, dominujący jest zapach śmietany lub świeżego masła.

Związek sera „Brillat-Savarin” z obszarem geograficznym opiera się na jego jakości i renomie.

Jakość ta związana jest z technologią, szczególnie trudną do zastosowania w przypadku produkcji w dużych ilościach, w zakresie której zakłady serowarskie produkujące ser „Brillat-Savarin”, położone obecnie na obszarze geograficznym, utrwaliły aż do dzisiejszych czasów wspólne umiejętności.

Produkcja tego sera wymaga szczególnych umiejętności, subtelnie łączących opanowanie technologii opartej na fermentacji mlekowej i technologii wzbogacania w tłuszcz.

Po dodaniu podpuszczki następuje etap długotrwałego dojrzewania mleka przeprowadzanego w ograniczonej temperaturze w celu stworzenia zadowalających warunków zakwaszania. Dzięki temu ser „Brillat-Savarin” uzyskuje charakterystyczny aromat śmietany lub świeżego masła.

Równowaga między koagulacją enzymatyczną a kwasową prowadzi do otrzymania wysoko zdemineralizowanego, a co za tym idzie bardzo delikatnego, skrzepu, z którym należy się obchodzić z dużą ostrożnością, aby go nie uszkodzić. Skutkiem dodania tłuszczu jest większe zatrzymanie wody w skrzepie, co zmniejsza jego spistość i sprawia, że jest jeszcze bardziej delikatny. Uzyskanie skrzepu mlekowego nadaje serowi lekko kwaśny smak o wyraźnym mlecznym posmaku oraz dużą delikatność ziarna masy. Wysoka zawartość tłuszczu nadaje serowi „Brillat-Savarin” aksamitną, rozplývającą się w ustach konsystencję, lecz także stanowi znakomity czynnik wzmacniający jego charakterystyczne aromaty.

Opanowanie delikatnych operacji odsączania i suszenia zapewnia zachowanie mlecznych właściwości zauważalnych podczas degustacji oraz jednordownej, rozplývającej się w ustach masy, a także sprawia, że ser „Brillat-Savarin” ma regularny, cylindryczny kształt z prostymi ścianami bocznymi oraz płaską powierzchnią górną i dolną.

Pozwalają one również na zapewnienie dostępności wody, która sprzyja rozwojowi enzymów przyspieszających dojrzewanie, kiedy rozwój ten jest pożądany.

Podczas dojrzewania przeprowadza się szczególnie staranne zabiegi, takie jak odwracanie i sortowanie serów, a także dostosowywanie warunków wentylacyjnych i temperaturowych w pomieszczeniu, przy czym czynności te muszą być dostosowane do właściwości każdej z różnych wyprodukowanych partii. Jeżeli przeprowadza się dojrzewanie sera „Brillat-Savarin”, jego skórka z porostem pleśniowym ma barwę od białej do kości słoniowej, jest regularna, nie posiada wad i pokryta jest florą bakteryjną z powierzchniową pleśnią. Ser wydziela wówczas aromaty grzybów, podszytu, owoców i orzechów.

Ser „Brillat-Savarin” zaczął cieszyć się renomą w następstwie swego sukcesu handlowego na początku lat 30. XX w. Nazwę „Brillat-Savarin” nadał serowi Henry Androuët, serowar i właściciel dojrzewalni o międzynarodowej sławie, w hołdzie dla znanego prawnika Anthelme'a Brillat-Savarina, autora dzieła „Fizjologia smaku” opublikowanego w 1830 r.

Zakłady serowarskie mające siedzibę na obszarze geograficznym, tradycyjnie posiadające umiejętności w zakresie produkcji serów otrzymywanych ze skrzepu mlekowego wzbogaconego w śmietanę, wprowadzają na rynek swoje sery pod nazwą „Brillat-Savarin” od lat 60. XX w.

W 1976 r. podczas konkursu produktów rolnych „Concours Général Agricole” jeden z zakładów serowarskich mających siedzibę w departamencie Côte-d'Or otrzymał dwa medale, złoty i srebrny, za swój ser „Brillat-Savarin affiné”. Wydarzenie to wywołało znaczne poruszenie w prasie lokalnej.

Rozwój produkcji sera „Brillat-Savarin” od lat 70. XX w. związany jest z sukcesem, jaki ser ten odniósł wśród konsumentów zarówno we Francji, jak i w innych częściach świata. Wywóz obejmuje bowiem około 30 % produkcji sera i jest on skierowany przede wszystkim do Niemiec, Belgii, Anglii i Ameryki Północnej.

Ser „Brillat-Savarin” został niedawno wprowadzony do obrotu w systemie samoobsługowym, aby dotrzeć do większej liczby konsumentów, natomiast wcześniej sprzedawany był przede wszystkim w ramach tradycyjnej sieci. Cieszy się on także dużą renomą wśród konsumentów, którzy uważają go za prestiżowy produkt znany ze swoich właściwości organoleptycznych i dużej delikatności.

Najlepsze regionalne restauracje systematycznie włączają go do swojego menu. Szefowie kuchni znanych restauracji „Bernard Loiseau” w Saulieu w departamencie Côte-d’Or oraz „Lameloise” w Chagny w departamencie Saône-et-Loire podkreślają, że „klienci doceniają w szczególności jego kremową konsystencję”.

Hervé Mons, renomowany mleczarz i właściciel dojrzewalni prowadzący działalność w departamencie Loire, który w 2000 r. otrzymał tytuł „Meilleur Ouvrier de France” (najlepszy rzemieślnik Francji), twierdzi, że „właściwości organoleptyczne (sera »Brillat-Savarin«) są niezwykle interesujące [...]. Klienci cenią go za jego rozplywającą się w ustach konsystencję, delikatność masy oraz zrównoważony, dość maślany smak.”.

Ponadto Rodolphe Le Meunier, także mleczarz i właściciel dojrzewalni, który w 2007 r. otrzymał tytuł „Meilleur Ouvrier de France” określa „Brillat-Savarin” jako „[...] ser [...] cieszący się dużą popularnością [...] łagodny i delikatny, odpowiadający podniebieniu wielu klientów”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrillat-Savarin.pdf>
