

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 330/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«BRILLAT-SAVARIN»

N. UE: PGI-FR-02102 – 23.12.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Brillat-Savarin»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Brillat-Savarin» è un formaggio a pasta molle ottenuto da una cagliata lattica, fabbricato con latte vaccino e crema di latte vaccino, per il quale la prima immissione sul mercato ha luogo al più presto tre giorni dopo la cagliatura.

Quando è stagionato, il «Brillat-Savarin» deve avere, a decorrere dal giorno della cagliatura, almeno cinque giorni per i formati piccoli e almeno otto giorni per i formati grandi.

Al momento della prima immissione sul mercato, il «Brillat-Savarin» presenta le seguenti caratteristiche:

- un estratto secco totale superiore o uguale al 40 %;
- una materia grassa misurata sull'estratto secco superiore o uguale al 72 %;
- un tasso di sale inferiore al 2 %;
- un diametro compreso fra 60 e 100 mm ed uno spessore compreso fra 30 e 60 mm per i formati piccoli il cui peso è compreso fra 100 e 250 grammi;
- un diametro compreso fra 110 e 140 mm ed uno spessore compreso fra 40 e 70 mm per i formati grandi il cui peso minimo è di 500 grammi.

Il «Brillat-Savarin» si presenta intero o tagliato. Quando è tagliato, il porzionamento si effettua rispettando il formaggio; ciò significa che deve essere tagliato in porzioni o settori tagliati secondo un piano o dei piani che passano attraverso l'asse del cilindro.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Brillat-Savarin» presenta le caratteristiche organolettiche seguenti:

- forma regolare, cilindrica con scalzo diritto o leggermente concavo e a facce piane;
- aromi predominanti di crema o di burro freschi;
- sapore leggermente acido (gusto lattico) e leggermente salato;
- consistenza fondente;
- pasta sottile e omogenea.

Allorché è qualificato come «stagionato», il «Brillat-Savarin» presenta una crosta di colore dal bianco al beige, ricoperta da una flora di superficie formata prevalentemente da *Penicilium candidum* e/o *Geotrichum* e sprigiona aromi di tipo fungo e sottobosco nonché note fruttate e di nocciola.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte destinato alla fabbricazione del «Brillat-Savarin» è un tipo di latte vaccino intero, raccolto entro un massimo di due giorni a decorrere dal giorno della prima mungitura. Il latte viene lavorato al più tardi entro i due giorni successivi al suo arrivo nel caseificio senza essere stato congelato.

La crema lavorata proviene unicamente dalla crema di latte vaccino, ottenuta mediante scrematura di latte vaccino intero. L'omogeneizzazione e la congelazione della crema sono vietati.

La qualità della crema è garantita dal rispetto dei seguenti criteri:

- la scrematura ha luogo entro i due giorni successivi alla raccolta del latte;
- l'acidità Dornic, misurata al momento della scrematura o dell'arrivo del latte nel caseificio, è inferiore o uguale a 14 ° Dornic;
- la temperatura all'arrivo nel caseificio e al momento della conservazione è inferiore o uguale a 8 °C.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuati nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc. del prodotto a cui si applica la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura di ciascuna forma di formaggio comporta:

- il nome «Brillat-Savarin»;
- il nome e l'indirizzo dell'ultimo operatore che interviene nell'elaborazione del prodotto e che ha sede nella zona geografica dell'IGP.

Quando il «Brillat-Savarin» viene qualificato come «stagionato», detto aggettivo figura nello stesso campo visivo ed è scritto a caratteri le cui dimensioni sono superiori o uguali alla metà di quelli della denominazione «Brillat-Savarin» e sono inferiori a quelle della denominazione «Brillat-Savarin».

4. **Descrizione concisa della delimitazione della zona geografica**

La zona geografica del «Brillat-Savarin» corrisponde al territorio che comprende gli enti amministrativi in appresso:

— *Dipartimento dell'Aube:*

cantone considerato parzialmente: Aix-en-Othe tranne i comuni di 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 e Vulaines.

— *Dipartimento di Côte-d'Or:*

cantoni considerati integralmente: Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges et Semur-en-Auxois:

cantoni considerati parzialmente:

Longvic tranne i comuni di Bretenière, Longvic, Ouges, Perrigny-lès-Dijon;

Montbard tranne i comuni di Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet, La Villeneuve-les-Converts;

Talant tranne i comuni di Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant, Velars-sur-Ouche.

— *Dipartimento di Saône-et-Loire:*

cantone considerato integralmente: Le Creusot 2;

cantoni considerati parzialmente:

Autun 1 tranne i comuni di 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 e Tavernay;

Autun 2 tranne i comuni di 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, La Tagnière, Thil-sur-Arroux et Uchon;

Blanzy tranne i comuni di 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 e Saint-Micaud;

Chagny tranne i comuni di Charrecey, Morey et Saint-Bérain-sur-Dheune;

Gergy tranne i comuni di Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière e Sassenay;

Le Creusot 1 tranne il comune di Le Creusot;

Montceau-les-Mines tranne il comune di Montceau-les-Mines.

— *Dipartimento di Seine-et-Marne:*

cantone considerato integralmente: Provins;

cantoni considerati parzialmente:

Coulommiers tranne i comuni di Aulnoy, Beauheil, 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, Verdilot e Villeneuve-sur-Bellot;

Fontenay-Trésigny tranne i comuni di Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie e Solers;

Nangis tranne i comuni di 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 et Yèbles;

Ozoir-la-Ferrière tranne i comuni di Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré e Servon;

Serris tranne i comuni di 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 e Voulangis.

— *Dipartimento dell'Yonne:*

cantoni considerati integralmente: Avallon, Brienon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens 1, Sens 2, Thorigny-sur-Oreuse e Villeneuve-sur-Yonne;

cantoni considerati parzialmente:

Auxerre 2 tranne i comuni di Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau e Perrigny;

Gâtinais-en-Bourgogne tranne i comuni di La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Donnagré e Villeroy;

Joux-la-Ville tranne i comuni di Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Brosse, 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 e Voutenay-sur-Cure;

Tonnerrois tranne i comuni di Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey e Villon.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica, che si estende dalla parte settentrionale del dipartimento della Saône-et-Loire e quello della Seine-et-Marne, costituisce un territorio sul quale, nel corso degli ultimi cinquant'anni, si è diffusa una produzione di formaggi a cagliata di tipo lattico arricchita di materia grassa, che possono anche essere ricoperti da una crosta fiorita.

L'origine della fabbricazione di formaggi a pasta molle ottenuti da una cagliata prevalentemente lattica nella zona geografica in parola risale all'epoca medioevale nel corso della quale questa tecnica era particolarmente adattata al ritmo di vita nelle abbazie cistercensi.

Nel corso del XVII e XVIII secolo, la padronanza di questa tecnologia lattica, basata su un tempo di cagliatura lungo e sullo sgocciolamento spontaneo della cagliata, si è trasmessa alle fattorie dedite maggiormente alla policoltura e all'allevamento, in cui i lavori agricoli, numerosi e variati, lasciavano poco tempo agli agricoltori, di cui erano appannaggio, per concentrarsi sulla fabbricazione dei formaggi. A partire dal XVIII secolo, nella zona geografica si sono sviluppate pratiche di arricchimento del latte in materia grassa mediante l'aggiunta di crema di latte.

Nella regione della Brie, nella parte settentrionale della zona geografica, queste pratiche provengono da eccedenze di crema ottenute dalla fabbricazione di formaggi omonimi («L'arte di fare il burro e i formaggi migliori», Anderson, 1833). Più a sud, nella parte borgognona della zona geografica, in cui la produzione di crema era assente per via delle pratiche di trasformazione in latte intero, è la disponibilità della crema proveniente dalle regioni vicine, eccedentarie in materie grasse, che ha permesso a questa tecnologia di svilupparsi.

Il «Brillat-Savarin» presenta una pasta omogenea; esso offre la caratteristica di una consistenza particolarmente fondente e cremosa in bocca. Esso è caratterizzato anche da un sapore leggermente acido con un gusto lattico accentuato ed una grande finezza della grana della pasta. Le sue qualità olfattive sono dominate da aromi di crema o di burro freschi.

Il legame tra il «Brillat-Savarin» e la sua zona geografica si basa sulla sua qualità e sulla sua reputazione.

Questa qualità è associata a una tecnologia di difficile applicazione pratica su larga scala; i caseifici produttori di «Brillat-Savarin», ubicati oggi nella zona geografica, ne hanno perpetuato fino ai giorni nostri le competenze collettive.

La fabbricazione di questo formaggio richiede capacità particolari che uniscono sottilmente la padronanza della tecnologia lattica quella dell'arricchimento in materia grassa.

Prima della cagliatura, una fase di maturazione lunga del latte è realizzata a una temperatura limitata il cui obiettivo consiste nello sviluppare condizioni soddisfacenti di acidificazione. Essa conferisce al «Brillat-Savarin» i suoi aromi caratteristici di crema o di burro freschi.

L'equilibrio fra le coagulazioni enzimatiche e acide sfocia nell'ottenimento di una cagliata notevolmente demineralizzata, quindi molto fragile, che deve essere manipolata con grande precauzione fragile per evitare di romperla. L'aggiunta di materia grassa sfocia in una maggiore ritenzione idrica nella cagliata, il che ne riduce la coesione e la rende ancora più fragile. L'ottenimento di una cagliata lattica conferisce al formaggio un sapore leggermente acido con un gusto lattico pronunciato ed una grande finezza della pasta. L'elevato tasso di materia grassa conferisce al formaggio la sua consistenza fondente e la sua burrosità, ma è altresì un eccellente esaltatore degli aromi caratteristici del «Brillat-Savarin».

La padronanza delle delicate operazioni di sgocciolamento e di asciugatura garantisce la conservazione del carattere lattico percepito alla degustazione, del carattere fondente e omogeneo della pasta ma anche l'ottenimento della forma regolare, cilindrica a scalzo diritto e facce piane, del «Brillat-Savarin».

Ciò consente inoltre di ottenere una disponibilità dell'acqua favorevole allo sviluppo dei fermenti di stagionatura, allorché si procede alla stagionatura dei formaggi.

Cure particolarmente attente sono praticate durante la stagionatura allorché essa viene effettuata, come i rivoltamenti e la cernita dei formaggi nonché l'adattamento delle condizioni di aerazione e di temperatura del locale; queste operazioni devono infatti essere adattate alle caratteristiche di ciascuna delle diverse partite di formaggi fabbricate. In caso di stagionatura, il «Brillat-Savarin» presenta così una crosta di colore che va dal bianco al beige, di tipo fiorito, regolare e senza difetti, ricoperta di una flora di superficie con muffe superficiali. Esso sviluppa aromi di funghi, di sottobosco, di frutta e di nocciola.

La reputazione del «Brillat-Savarin» è successiva al suo successo commerciale all'inizio degli anni trenta. È Henry Androuët, formaggiaio stagionatore parigino di fama internazionale, che gli ha dato il suo nome, in omaggio al famoso magistrato, Anthelme Brillat-Savarin, autore dell'opera «Physiologie du Goût», pubblicata nel 1830.

I caseifici ubicati nella zona geografica, che storicamente padroneggiano le conoscenze e le capacità di produzione di formaggi ottenuti da una cagliata lattica arricchita con crema, commercializzano fin dagli anni sessanta i loro formaggi con il nome di «Brillat-Savarin».

Un caseificio sito in Côte-d'Or è premiato per il suo «Brillat-Savarin» stagionato con il conferimento di due medaglie d'oro e d'argento nel 1976 al *Concours Général Agricole* (Concorso generale agricolo). Questo avvenimento suscita grande attenzione nella stampa locale.

L'incremento della produzione del «Brillat-Savarin» a partire dagli anni settanta si spiega con il successo ottenuto presso i consumatori, in Francia come anche nel resto del mondo. In effetti, circa il 30 % della produzione viene esportato, soprattutto in Germania, Belgio, Inghilterra e America del Nord.

Recentemente commercializzato in libero servizio per rivolgersi al più gran numero possibile di clienti, in precedenza il «Brillat-Savarin» era invece venduto soprattutto secondo i canali tradizionali. Esso gode inoltre di grande fama presso i conoscitori che lo ritengono un formaggio prestigioso, riconosciuto per le sue specificità organolettiche e la sua grande finezza.

I maggiori ristoranti gastronomici regionali lo presentano sistematicamente sui loro menu. Così, i *mâitres d'hôtel* dei celebri ristoranti «Bernard Loiseau» a Saulieu nella Côte-d'Or e «Lameloise» a Chagny nella Saône-et-Loire, sottolineano che «i clienti apprezzano particolarmente il suo gusto cremoso».

Per Hervé Mons, rinomato formaggiaio stagionatore del dipartimento della Loira e «Meilleur Ouvrier de France» nel 2000, «le caratteristiche organolettiche (del Brillat-Savarin) sono estremamente interessanti... I clienti apprezzano questo formaggio per la sua burrosità, la finezza della pasta ed il gusto equilibrato e piuttosto burroso».

Infine, Rodolphe Le Meunier, anch'egli rinomato formaggiaio stagionatore e riconosciuto «Meilleur Ouvrier de France» nel 2007, parla del «Brillat-Savarin» come di «...un formaggio ...richiesto regolarmente ...delicato e fine, risponde alle esigenze del palato di molti clienti».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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