Ref. Ares(2016)2572637 - 02/06/2016

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

REPRESENTATION PERMANENTE DE LA FRANCE
AUPRES DE L'UNION EUROPEENNE

La Déléguée pour les Affaires Agricoles Européennes
N° 2016-401550/VJ/SD
AGRAP-RP/0683/16

Bruxelles, le 31 mai 2016

ARES:
02. 06. 2016
T: MABS
C: CG GS

Monsieur le Directeur Général,

J'ai l'honneur de vous transmettre, ci-joint, la réponse des Autorités françaises au courrier de la Commission PGI-FR-02102 du 25 avril 2016 concernant la demande d'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Brillat-Savarin ».

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Virginie JORISSEN

p.o.

Copie par messagerie électronique :

- *agri-b3@ec.europa.eu*
- *Branka.tome@ec.europa.eu*

Monsieur Jerzy Bodgan PLEWA
Directeur Général de l'agriculture et du développement rural
COMMISSION EUROPEENNE
1049 BRUXELLES

14 Place de Louvain - 1000 BRUXELLES - TEL (322) 229 83.73 - FAX (322) 229 83.76
E-mail : agri.bruxelles-dfra@diplomatie.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Paris, le 31 mai 2016

NOTE DES AUTORITÉS FRANÇAISES

A LA COMMISSION EUROPÉENNE

DG AGRI - Direction B - Unité B3 « politique de qualité »

A l'attention de Mme Branka Tomé

Transmission électronique : Agri-B3@ec.europa.eu

Objet : demande d'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Brillat-Savarin » dans le cadre de l'article 49 du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

Réf. : **courrier en date du 25 avril 2016 (PGI-FR-02102)**

Par courrier ci-dessus référencé, les services de la Commission européenne ont informé les autorités françaises que certains points du document unique joint à la demande d'enregistrement devaient être précisés ou amendés.

Les questions de la Commission européenne sont reprises intégralement ci-après (en gras) suivies des réponses des autorités françaises. Le document unique modifié est joint à la présente note en mode suivi des modifications et en version propre.

Règles spécifiques applicables à l'étiquetage (point 3.6)

« Le document unique ne doit faire aucune référence à un autre document, par conséquent, la référence faite dans le deuxième alinéa devrait être supprimée. Si la mention « affiné » est nécessaire, on pourrait reformuler la phrase comme suit :

« Le qualificatif « affiné » figure dans le même champ visuel ... »

La référence au cahier des charges dans les règles relatives à l'étiquetage du document unique a été supprimée, les modalités d'utilisation de la mention « affiné » sont maintenues.

✍ *Modification du document unique : point 3.6.*

Lien (point 5)

« Il y a lieu de retirer en principe la référence à la fromagerie Coudor car il ne serait pas équitable a priori qu'un producteur particulier obtienne une mention dans le document unique, en excluant tous les autres, sauf justification particulière. »

L'information relative à des récompenses obtenues au Concours Général Agricole de 1976 par la fromagerie « Coudor » représente une preuve de réputation remontant aux années 1970. Il est proposé de conserver cet élément de réputation important tout en supprimant la référence à cette fromagerie en particulier.

→ *Modification du document unique : point 5.*

→ *Modification du cahier des charges : point 6.3.*

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

«BRILLAT-SAVARIN»

N° UE: PGI-FR-02102 – 23.12.2015

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

«Brillat-Savarin»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Brillat-Savarin » est un fromage à pâte molle issu d'un caillé lactique, fabriqué avec du lait de vache et de la crème de lait de vache, pour lequel la première mise en marché intervient au plus tôt 3 jours après l'emprésurage.

Lorsqu'il est affiné, le « Brillat-Savarin » est âgé, à compter du jour de l'emprésurage, d'au moins 5 jours pour les petits formats, et d'au moins 8 jours pour les gros formats.

Au stade de la première mise en marché, le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques suivantes :

- un extrait sec total supérieur ou égal à 40 % ;
- une matière grasse mesurée sur l'extrait sec supérieure ou égale à 72 % ;
- un taux de sel inférieur à 2 %.
- un diamètre de 60 à 100 mm et une épaisseur de 30 à 60 mm pour les petits formats dont le poids est compris entre 100 et 250 g ;
- un diamètre de 110 à 140 mm et une épaisseur de 40 à 70 mm pour les grands formats dont le poids est au minimum de 500 g.

Le « Brillat-Savarin » se présente entier ou découpé. En cas de découpe, celle-ci s'effectue en respectant le fromage, c'est-à-dire en portions ou secteurs découpés selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre.

Le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- une forme régulière, cylindrique à talon droit ou légèrement concave et à faces planes ;
- des flaveurs de crème ou de beurre frais prédominantes ;
- une saveur légèrement acide (goût lactique) et légèrement salée ;
- une texture fondante ;

- une pâte fine et homogène.

Lorsqu'il porte ~~d~~le qualificatif « affiné », le « Brillat-Savarin » présente une croûte de couleur blanche à ivoire recouverte d'une flore de surface à dominante Penicilium candidum et /ou Geotrichum, et développe des arômes de type champignon et sous-bois ainsi que des flaveurs fruitées et de noisette.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait destiné à la fabrication du « Brillat-Savarin » est du lait entier de vache, collecté dans un délai maximum de 2 jours à compter du jour de la traite la plus ancienne. Il est mis en œuvre au plus tard dans les 2 jours après réception à la fromagerie sans avoir subi de congélation.

La crème mise en œuvre est uniquement de la crème de lait de vache, obtenue par écrémage de lait entier de vache. L'homogénéisation et la congélation de la crème sont interdites.

La qualité de la crème est assurée grâce au respect des critères suivants :

- l'écrémage intervient dans les deux jours qui suivent la collecte du lait ;
- l'acidité Dornic, mesurée à l'écrémage ou à la réception à la fromagerie, est inférieure ou égale à 14 ° Dornic ;
- la température à réception à la fromagerie et lors du stockage est inférieure ou égale à 8°C.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires réglementaires, l'étiquetage de chacun des fromages comporte :

- le nom « Brillat-Savarin » ;
- le nom et l'adresse du dernier opérateur intervenant dans l'élaboration du produit situé dans l'aire géographique de l'IGP.

~~Les conditions d'utilisation du qualificatif « affiné » en complément de la dénomination « Brillat-Savarin » sont définies dans le cahier des charges. Ce~~

Lorsque le « Brillat-Savarin » porte le qualificatif « affiné », celui-ci figure dans le même champ visuel et est écrit en caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales à la moitié de celles de la dénomination « Brillat-Savarin » et sont inférieures à celles de la dénomination « Brillat-Savarin ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Brillat-Savarin » correspond au territoire comprenant les entités administratives suivantes :

- Département de l'Aube :

Canton pris pour partie : Aix-en-Othe sauf communes d'Aix-en-Othe, Bercenay-en-Othe, Bérulle, Bucey-en-Othe, Chennegy, 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 et Vulaines.

- Département de Côte-d'Or :

Cantons pris en entier : Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges et Semur-en-Auxois.

Cantons pris pour partie :

Longvic sauf communes de Bretenière, Longvic, Ouges, Perrigny-lès-Dijon

Montbard sauf communes d'Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet, La Villeneuve-les-Convers

Talant sauf communes de Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant, Velars-sur-Ouche.

- Département de Saône-et-Loire :

Canton pris en entier : Le Creusot 2

Cantons pris pour partie :

Autun 1 sauf communes d'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 et Tavernay

Autun 2 sauf communes d'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 et Uchon.

Blanzy sauf communes de 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 et Saint-Micaud.

Chagny sauf communes de Charrecey, Morey et Saint-Bérain-sur-Dheune

Gergy sauf communes de Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière et Sassenay.

Le Creusot 1 sauf commune de Le Creusot

Montceau-les-Mines sauf commune de Montceau-les-Mines

- Département de Seine-et-Marne :

Canton pris en entier : Provins

Cantons pris pour partie :

Coulommiers sauf communes d'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, Verdelot et Villeneuve-sur-Bellot.

Fontenay-Trésigny sauf communes de Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie et Solers.

Nangis sauf communes d'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 sauf communes de Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré et Servon.

Serris sauf communes de Bailly-Romainvilliers, Bouleurs, Boutigny, Chessy, Condé-Sainte-Libiaire, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommes, 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 et Voulangis.

- Département de l'Yonne :

Cantons pris en entier : Avallon, Brienon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens 1, Sens 2, Thorigny-sur-Oreuse et Villeneuve-sur-Yonne.

Cantons pris pour partie :

Auxerre 2 sauf communes d'Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau et Perrigny.

Gâtinais-en-Bourgogne sauf communes de La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Dondagre et Villeroy.

Joux-la-Ville sauf communes d'Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Brosses, 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 et Voutenay-sur-Cure.

Tonnerrois sauf communes d'Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey et Villon.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

S'étirant entre le nord du département de la Saône-et-Loire et celui de la Seine-et-Marne, l'aire géographique constitue un territoire sur lequel a perduré au cours des

cinquante dernières années une production de fromages à caillé de type lactique enrichi en matière grasse, éventuellement revêtus d'une croûte fleurie.

L'origine de la fabrication de fromage à pâte molle issue d'un caillé à dominante lactique dans l'aire géographique remonte à l'époque médiévale au cours de laquelle cette technique était particulièrement adaptée au rythme de vie dans les abbayes cisterciennes.

Au cours des 17è et 18è siècles, la maîtrise de cette technologie lactique qui repose sur un temps de caillage long et sur l'égouttage spontané du caillé, s'est transmise dans les fermes tournées vers la polyculture et l'élevage, dans lesquelles les travaux agricoles nombreux et variés laissaient peu de temps aux fermières, dont c'était l'apanage, pour se concentrer sur la fabrication des fromages. À partir du 19ème siècle, se sont développées dans l'aire géographique des pratiques d'enrichissement du lait en matière grasse par l'apport de crème de lait.

Dans la région de la Brie, dans la partie nord de l'aire géographique, ces pratiques proviennent des excédents de crème issus de la fabrication de fromages homonymes (« L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages », Anderson, 1833). Alors que, plus au sud dans la partie bourguignonne de l'aire géographique, dans laquelle la production de crème était absente du fait des pratiques de transformation en lait entier, c'est la disponibilité de la crème provenant des régions voisines, excédentaires en matières grasses, qui a permis à cette technologie de se développer.

Le « Brillat-Savarin » présente une pâte homogène. Il offre la caractéristique d'une texture particulièrement fondante et onctueuse lorsqu'on le met en bouche. Il se caractérise également par une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte. Ses qualités olfactives sont dominées par des flaveurs de crème ou de beurre frais.

Le lien entre le « Brillat-Savarin » et son aire géographique est fondé sur sa qualité et sa réputation.

Cette qualité est associée à une technologie particulièrement difficile à mettre en œuvre en grande quantité dont les fromageries productrices de « Brillat-Savarin » situées aujourd'hui dans l'aire géographique ont perpétué jusqu'à nos jours le savoir-faire collectif.

La fabrication de ce fromage nécessite un savoir-faire particulier qui combine subtilement la maîtrise de la technologie lactique et celle de l'enrichissement en matière grasse.

Avant emprésurage, une phase de maturation longue du lait réalisée à une température limitée a pour objectif de développer des conditions d'acidification satisfaisantes. Elle donne au « Brillat-Savarin » ses arômes caractéristiques de crème ou de beurre frais.

L'équilibre entre les coagulations enzymatique et acide conduit à l'obtention d'un caillé fortement déminéralisé et donc très fragile, devant être manipulé avec de grandes précautions afin de ne pas le briser. L'ajout de matière grasse a pour conséquence une rétention d'eau plus importante dans le caillé, ce qui diminue sa cohésion et le fragilise davantage. L'obtention d'un caillé lactique confère au fromage une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte. Le taux de matière grasse important lui apporte sa texture fondante et son onctuosité, mais il est également un excellent exhausteur des arômes caractéristiques du « Brillat-Savarin ».

La maîtrise des délicates opérations d'égouttage et de séchage assure la conservation du caractère lactique perçu à la dégustation, du fondant et de l'homogénéité de la pâte, mais aussi l'obtention de la forme régulière, cylindrique à talons droits et faces planes du « Brillat-Savarin ».

Elles permettent en outre d'obtenir une disponibilité de l'eau favorable au développement des ferments d'affinage, lorsque celui-ci est recherché.

Des soins particulièrement attentifs sont pratiqués pendant l'affinage lorsque celui-ci est réalisé, tels que les retournements et le tri des fromages, ainsi que l'adaptation des conditions de ventilation et de température du local, ces opérations devant être ajustées aux caractéristiques de chacun des différents lots fabriqués. En cas d'affinage, le « Brillat-Savarin » présente ainsi une croûte de couleur blanche à ivoire, de type fleurie, régulière et sans défauts, recouverte d'une flore de surface à moisissures superficielles. Il développe alors des arômes de champignon, de sous-bois, de fruité et de noisette.

La réputation du « Brillat-Savarin » est consécutive de son succès commercial au début des années 1930. C'est Henry Androuët, fromager affineur parisien de notoriété internationale, qui lui a donné ce nom en hommage au célèbre magistrat, Anthelme Brillat-Savarin, auteur de l'ouvrage « Physiologie du Goût » publiée en 1830.

Les fromageries situées dans l'aire géographique, maîtrisant historiquement le savoir-faire de production de fromages issus de caillé lactique enrichi en crème, commercialisent dès les années 1960 leurs fromages sous le nom de « Brillat-Savarin ».

Une~~La~~ fromagerie ~~Coudor~~ située ~~à Saint-Jean-de-Losne~~ en Côte-d'Or est récompensée pour son « Brillat-Savarin » affiné avec l'obtention de 2 médailles d'or et d'argent en 1976 au Concours Général Agricole. Cet événement fait grand bruit dans la presse locale.

Le développement de la production de « Brillat-Savarin » depuis les années 1970 s'explique par le succès rencontré auprès des consommateurs, en France comme dans le reste du monde. En effet, environ 30% de la production est exportée, notamment vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Amérique du Nord.

Récemment commercialisé en libre service afin de s'adresser au plus grand nombre, le « Brillat-Savarin » était auparavant surtout vendu dans le réseau traditionnel. Il jouit ainsi d'une grande réputation auprès des connaisseurs qui le considèrent comme un fromage de prestige reconnu pour ses spécificités organoleptiques et sa grande finesse.

Les plus grands restaurants gastronomiques régionaux le présentent systématiquement à leur carte. Ainsi, les maîtres d'hôtel des célèbres restaurants « Bernard Loiseau » à Saulieu en Côte-d'Or et « Lameloise » à Chagny en Saône-et-Loire, soulignent que « les clients apprécient tout particulièrement son côté crémeux ».

Pour Hervé Mons, crémier affineur de renom installé dans le département de la Loire et « Meilleur Ouvrier de France » en 2000, « les caractéristiques organoleptiques (du Brillat-Savarin) sont tout à fait intéressantes ... Les clients apprécient ce fromage pour son onctuosité, la finesse de sa pâte et son goût équilibré et plutôt beurré ».

Enfin, Rodolphe Le Meunier, également crémier affineur et reconnu « Meilleur Ouvrier de France » en 2007, évoque le « Brillat-Savarin » comme « ...un fromage

…demandé régulièrement…doux et fin, il correspond au palais de beaucoup de clients ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

~~https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ca6dbda7-f99e-4249-a22f-1236c54117a7/telechargement~~

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

«BRILLAT-SAVARIN»

N° UE: PGI-FR-02102 – 23.12.2015

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

«Brillat-Savarin»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Brillat-Savarin » est un fromage à pâte molle issu d'un caillé lactique, fabriqué avec du lait de vache et de la crème de lait de vache, pour lequel la première mise en marché intervient au plus tôt 3 jours après l'emprésurage.

Lorsqu'il est affiné, le « Brillat-Savarin » est âgé, à compter du jour de l'emprésurage, d'au moins 5 jours pour les petits formats, et d'au moins 8 jours pour les gros formats.

Au stade de la première mise en marché, le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques suivantes :

- un extrait sec total supérieur ou égal à 40 % ;
- une matière grasse mesurée sur l'extrait sec supérieure ou égale à 72 % ;
- un taux de sel inférieur à 2 %.
- un diamètre de 60 à 100 mm et une épaisseur de 30 à 60 mm pour les petits formats dont le poids est compris entre 100 et 250 g ;
- un diamètre de 110 à 140 mm et une épaisseur de 40 à 70 mm pour les grands formats dont le poids est au minimum de 500 g.

Le « Brillat-Savarin » se présente entier ou découpé. En cas de découpe, celle-ci s'effectue en respectant le fromage, c'est-à-dire en portions ou secteurs découpés selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre.

Le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- une forme régulière, cylindrique à talon droit ou légèrement concave et à faces planes ;
- des flaveurs de crème ou de beurre frais prédominantes ;
- une saveur légèrement acide (goût lactique) et légèrement salée ;
- une texture fondante ;

- une pâte fine et homogène.

Lorsqu'il porte le qualificatif « affiné », le « Brillat-Savarin » présente une croûte de couleur blanche à ivoire recouverte d'une flore de surface à dominante Penicilium candidum et /ou Geotrichum, et développe des arômes de type champignon et sous-bois ainsi que des flaveurs fruitées et de noisette.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait destiné à la fabrication du « Brillat-Savarin » est du lait entier de vache, collecté dans un délai maximum de 2 jours à compter du jour de la traite la plus ancienne. Il est mis en œuvre au plus tard dans les 2 jours après réception à la fromagerie sans avoir subi de congélation.

La crème mise en œuvre est uniquement de la crème de lait de vache, obtenue par écrémage de lait entier de vache. L'homogénéisation et la congélation de la crème sont interdites.

La qualité de la crème est assurée grâce au respect des critères suivants :

- l'écrémage intervient dans les deux jours qui suivent la collecte du lait ;
- l'acidité Dornic, mesurée à l'écrémage ou à la réception à la fromagerie, est inférieure ou égale à 14 ° Dornic ;
- la température à réception à la fromagerie et lors du stockage est inférieure ou égale à 8°C.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires réglementaires, l'étiquetage de chacun des fromages comporte :

- le nom « Brillat-Savarin » ;
- le nom et l'adresse du dernier opérateur intervenant dans l'élaboration du produit situé dans l'aire géographique de l'IGP.

Lorsque le « Brillat-Savarin » porte le qualificatif « affiné », celui-ci figure dans le même champ visuel et est écrit en caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales à la moitié de celles de la dénomination « Brillat-Savarin » et sont inférieures à celles de la dénomination « Brillat-Savarin ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Brillat-Savarin » correspond au territoire comprenant les entités administratives suivantes :

- Département de l'Aube :

Canton pris pour partie : Aix-en-Othe sauf communes d'Aix-en-Othe, Bercenay-en-Othe, Bérulle, Bucey-en-Othe, Chennegy, 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 et Vulaines.

- Département de Côte-d'Or :

Cantons pris en entier : Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges et Semur-en-Auxois.

Cantons pris pour partie :

Longvic sauf communes de Bretenière, Longvic, Ouges, Perrigny-lès-Dijon

Montbard sauf communes d'Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet, La Villeneuve-les-Convers

Talant sauf communes de Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant, Velars-sur-Ouche.

- Département de Saône-et-Loire :

Canton pris en entier : Le Creusot 2

Cantons pris pour partie :

Autun 1 sauf communes d'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 et Tavernay

Autun 2 sauf communes d'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 et Uchon.

Blanzy sauf communes de 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 et Saint-Micaud.

Chagny sauf communes de Charrecey, Morey et Saint-Bérain-sur-Dheune

Gergy sauf communes de Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière et Sassenay.

Le Creusot 1 sauf commune de Le Creusot

Montceau-les-Mines sauf commune de Montceau-les-Mines

- Département de Seine-et-Marne :

Canton pris en entier : Provins

Cantons pris pour partie :

Coulommiers sauf communes d'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, Verdelot et Villeneuve-sur-Bellot.

Fontenay-Trésigny sauf communes de Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie et Solers.

Nangis sauf communes d'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 sauf communes de Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré et Servon.

Serris sauf communes de Bailly-Romainvilliers, Bouleurs, Boutigny, Chessy, Condé-Sainte-Libiaire, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommes, 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 et Voulangis.

- Département de l'Yonne :

Cantons pris en entier : Avallon, Brienon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens 1, Sens 2, Thorigny-sur-Oreuse et Villeneuve-sur-Yonne.

Cantons pris pour partie :

Auxerre 2 sauf communes d'Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau et Perrigny.

Gâtinais-en-Bourgogne sauf communes de La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Dondagre et Villeroy.

Joux-la-Ville sauf communes d'Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Brosses, 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 et Voutenay-sur-Cure.

Tonnerrois sauf communes d'Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey et Villon.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

S'étirant entre le nord du département de la Saône-et-Loire et celui de la Seine-et-Marne, l'aire géographique constitue un territoire sur lequel a perduré au cours des cinquante dernières années une production de fromages à caillé de type lactique enrichi en matière grasse, éventuellement revêtus d'une croûte fleurie.

L'origine de la fabrication de fromage à pâte molle issue d'un caillé à dominante lactique dans l'aire géographique remonte à l'époque médiévale au cours de laquelle cette technique était particulièrement adaptée au rythme de vie dans les abbayes cisterciennes.

Au cours des 17è et 18è siècles, la maîtrise de cette technologie lactique qui repose sur un temps de caillage long et sur l'égouttage spontané du caillé, s'est transmise dans les fermes tournées vers la polyculture et l'élevage, dans lesquelles les travaux agricoles nombreux et variés laissaient peu de temps aux fermières, dont c'était l'apanage, pour se concentrer sur la fabrication des fromages. À partir du 19ème siècle, se sont développées dans l'aire géographique des pratiques d'enrichissement du lait en matière grasse par l'apport de crème de lait.

Dans la région de la Brie, dans la partie nord de l'aire géographique, ces pratiques proviennent des excédents de crème issus de la fabrication de fromages homonymes (« L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages », Anderson, 1833). Alors que, plus au sud dans la partie bourguignonne de l'aire géographique, dans laquelle la production de crème était absente du fait des pratiques de transformation en lait entier, c'est la disponibilité de la crème provenant des régions voisines, excédentaires en matières grasses, qui a permis à cette technologie de se développer.

Le « Brillat-Savarin » présente une pâte homogène. Il offre la caractéristique d'une texture particulièrement fondante et onctueuse lorsqu'on le met en bouche. Il se caractérise également par une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte. Ses qualités olfactives sont dominées par des flaveurs de crème ou de beurre frais.

Le lien entre le « Brillat-Savarin » et son aire géographique est fondé sur sa qualité et sa réputation.

Cette qualité est associée à une technologie particulièrement difficile à mettre en œuvre en grande quantité dont les fromageries productrices de « Brillat-Savarin » situées aujourd'hui dans l'aire géographique ont perpétué jusqu'à nos jours le savoir-faire collectif.

La fabrication de ce fromage nécessite un savoir-faire particulier qui combine subtilement la maîtrise de la technologie lactique et celle de l'enrichissement en matière grasse.

Avant emprésurage, une phase de maturation longue du lait réalisée à une température limitée a pour objectif de développer des conditions d'acidification satisfaisantes. Elle donne au « Brillat-Savarin » ses arômes caractéristiques de crème ou de beurre frais.

L'équilibre entre les coagulations enzymatique et acide conduit à l'obtention d'un caillé fortement déminéralisé et donc très fragile, devant être manipulé avec de grandes précautions afin de ne pas le briser. L'ajout de matière grasse a pour conséquence une rétention d'eau plus importante dans le caillé, ce qui diminue sa cohésion et le fragilise davantage. L'obtention d'un caillé lactique confère au fromage une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte. Le taux de matière grasse important lui apporte sa texture fondante et son onctuosité, mais il est également un excellent exhausteur des arômes caractéristiques du « Brillat-Savarin ».

La maîtrise des délicates opérations d'égouttage et de séchage assure la conservation du caractère lactique perçu à la dégustation, du fondant et de l'homogénéité de la

pâte, mais aussi l'obtention de la forme régulière, cylindrique à talons droits et faces planes du « Brillat-Savarin ».

Elles permettent en outre d'obtenir une disponibilité de l'eau favorable au développement des ferments d'affinage, lorsque celui-ci est recherché.

Des soins particulièrement attentifs sont pratiqués pendant l'affinage lorsque celui-ci est réalisé, tels que les retournements et le tri des fromages, ainsi que l'adaptation des conditions de ventilation et de température du local, ces opérations devant être ajustées aux caractéristiques de chacun des différents lots fabriqués. En cas d'affinage, le « Brillat-Savarin » présente ainsi une croûte de couleur blanche à ivoire, de type fleurie, régulière et sans défauts, recouverte d'une flore de surface à moisissures superficielles. Il développe alors des arômes de champignon, de sous-bois, de fruité et de noisette.

La réputation du « Brillat-Savarin » est consécutive de son succès commercial au début des années 1930. C'est Henry Androuët, fromager affineur parisien de notoriété internationale, qui lui a donné ce nom en hommage au célèbre magistrat, Anthelme Brillat-Savarin, auteur de l'ouvrage « Physiologie du Goût » publiée en 1830.

Les fromageries situées dans l'aire géographique, maîtrisant historiquement le savoir-faire de production de fromages issus de caillé lactique enrichi en crème, commercialisent dès les années 1960 leurs fromages sous le nom de « Brillat-Savarin ».

Une fromagerie située en Côte-d'Or est récompensée pour son « Brillat-Savarin » affiné avec l'obtention de 2 médailles d'or et d'argent en 1976 au Concours Général Agricole. Cet événement fait grand bruit dans la presse locale.

Le développement de la production de « Brillat-Savarin » depuis les années 1970 s'explique par le succès rencontré auprès des consommateurs, en France comme dans le reste du monde. En effet, environ 30% de la production est exportée, notamment vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Amérique du Nord.

Récemment commercialisé en libre service afin de s'adresser au plus grand nombre, le « Brillat-Savarin » était auparavant surtout vendu dans le réseau traditionnel. Il jouit ainsi d'une grande réputation auprès des connaisseurs qui le considèrent comme un fromage de prestige reconnu pour ses spécificités organoleptiques et sa grande finesse.

Les plus grands restaurants gastronomiques régionaux le présentent systématiquement à leur carte. Ainsi, les maîtres d'hôtel des célèbres restaurants « Bernard Loiseau » à Saulieu en Côte-d'Or et « Lameloise » à Chagny en Saône-et-Loire, soulignent que « les clients apprécient tout particulièrement son côté crémeux ».

Pour Hervé Mons, crémier affineur de renom installé dans le département de la Loire et « Meilleur Ouvrier de France » en 2000, « les caractéristiques organoleptiques (du Brillat-Savarin) sont tout à fait intéressantes ... Les clients apprécient ce fromage pour son onctuosité, la finesse de sa pâte et son goût équilibré et plutôt beurré ».

Enfin, Rodolphe Le Meunier, également crémier affineur et reconnu « Meilleur Ouvrier de France » en 2007, évoque le « Brillat-Savarin » comme « ...un fromage ...demandé régulièrement...doux et fin, il correspond au palais de beaucoup de clients ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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