

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 64/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHITEVK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„BRIE DE MEAUX“

EU št.: PDO-FR-00110-AM01 – 26. september 2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

Naslov: 13 rue des Fossés – 77000 Melun, FRANCE

Tel. +33 164371392/Faks +33 164870427

E-naslov: odgbriemeauxmelun@gmail.com

Sestava: Skupino sestavljajo proizvajalci mleka, proizvajalci na kmetijah, predelovalci in zorilci sira „Brie de Meaux“. Tako ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

Ime proizvoda

Opis proizvoda

Geografsko območje

Dokazilo o poreklu

Metoda proizvodnje

Povezava

Označevanje

Drugo: kontaktni podatki nadzornega organa in skupine vložnikov, nacionalne zahteve

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

5.1. „Opis proizvoda“

Stavek:

„Brie de Meaux‘ je sir iz surovega kravjega mleka z mehkim testom s površinsko plesnijo,“

je nadomeščen s stavkom:

„Brie de Meaux‘ je sir iz surovega kravjega mleka z mehkim testom.“

Stavek:

„Brie de Meaux‘ ima tanko belo skorjo, preprejeno z brazdami ali rdečimi madeži, njegovo testo pa je homogeno,“

je nadomeščen s stavkom:

„Brie de Meaux‘ ima tanko belo skorjo, prekrito s plesnijo (croûte fleurie) in preprejeno z brazdami ali rdečimi madeži, njegovo testo pa je homogeno.“

Videz proizvoda je opisan natančneje, pri čemer je navedeno, da ima sir „Brie de Meaux“ namesto „površinskih plesni“, ki jih je mogoče opaziti pri drugih vrstah sira, skorjo, prekrito s plesnijo (croûte fleurie), kar je povezano z razvojem *Penicillium candidum*.

Ta stavek je dodan tudi v enotni dokument namesto stavka „Sir iz surovega kravjega mleka z mehkim testom in skorjo, prekrito z nežnim belim poprhom [...]“ iz povzetka.

Stavek:

„Sir je v obliki sploščenega valja s premerom približno 36 centimetrov in debelino približno 2,5 centimetra,“

je nadomeščen s stavkom:

„Sir je v obliki sploščenega valja. Oblikuje se v valjastih oblikovalih z notranjim premerom od 36 do 37 centimetrov.“

Nadzor nad merami sirov se lahko izkaže za nenatančnega zaradi spreminjanja oblike sirov med zorenjem. Zato je dodano, da se velikost nanaša na velikost notranjega premera oblikoval, namesto dveh ločenih vrednosti pa je opredeljen razpon vrednosti: „36 in do 37 centimetrov“. Debelina sira (2,5 centimetra) je črtana, ker višina izhaja iz razmerja med premerom in težo sirov, zato ta navedba ni potrebna.

Ta stavek je dodan tudi v enotni dokument namesto izraza „sploščeni valj“ iz povzetka.

Pojem „enotne kremaste barve“ je črtan, ker je barva na sredini in na robu različna in torej ni enotna. Poleg tega barva ni vedno enaka, ampak se lahko spreminja glede na sezono in prehrano krav.

Dodan je naslednji odstavek:

„Po štirih tednih zorenja je ‚Brie de Meaux‘ četrt zrel sir (najmanj 25 % njegove višine). Ima mlečen okus ter je lahko rahlo slan in nekoliko grenek. Med četrtem in šestim tednom nežno zori od skorje proti sredini, njegova konsistenca pa preide z drobljive na prožno. Postopoma se razvije njegova aroma. Po šestem do osmem tednu je zrel v sredini, njegova konsistenca pa je prožna; ima nežno aromo po smetani, maslu in lešnikih.“

Videz testa je opisan glede na stopnjo zrelosti sira.

— Konsistenca preide z drobljive (sir po štirih tednih) na prožno (sir po šestih do osmih tednih).

— Kar zadeva organoleptična merila, ima sir „Brie de Meaux“ po koncu najkrajšega časa zorenja (štirje tedni) mlečen okus ter je lahko rahlo slan in nekoliko grenek. Med četrtem in šestim tednom se postopoma razvije njegova aroma. Po šestem do osmem tednu ima nežno aromo po smetani, maslu in lešnikih.

Ta odstavek je dodan tudi v enotni dokument.

Stavek:

„Vsebuje 45-odstotni delež maščob in 44-odstotni delež suhe snovi,“

je nadomeščen s stavkom:

„Ob trženju vsebuje najmanj 45 gramov maščobe v skupni suhi snovi na 100 gramov sira in najmanj 44 gramov suhe snovi na 100 gramov sira.“

Delež maščob je izražen v gramih maščob v suhi snovi na 100 gramov sira namesto v odstotkih. Prav tako je delež suhe snovi izražen v gramih suhe snovi na 100 gramov sira namesto v odstotkih. Poleg tega je pojasnjeno, da so ti deleži najnižje vrednosti, ki jih je treba upoštevati na stopnji trženja, in sicer da se natančneje opredelijo pogoji nadzora.

Ta stavek se doda tudi v enotni dokument.

Stavek:

„Tehta približno 2,6 kg [...],“

je nadomeščen s stavkom:

„Tehta od 2,6 kg do 3,3 kg.“

S tem razponom se upošteva dejstvo, da se siri „Brie de Meaux“ prodajajo na različnih stopnjah zrelosti. Dlje kot sir zori, več vode izgubi, s čimer se zmanjša njegova teža. Pri teži pod 2,5 kg je presuh in nima več lastnosti ZOP. Nič več ni navedeno, da se teža nanaša na sire „po štirih tednih“, saj je glede na to, da je najkrajši čas zorenja sira „Brie de Meaux“ štiri tedne, ta parameter samoumeven.

Ta stavek se doda tudi v enotni dokument namesto besedila „povprečna teža 2,6 kg“.

Doda se naslednji stavek:

„Brie de Meaux‘ se lahko razreže le na pol ali na kose (koničasto iz sredine proti obodu) po najmanj štirih tednih zorenja.“

Sir „Brie de Meaux“ se končnim potrošnikom redko prodaja cel, ker je to velik sir. Pravila o razrezu so dodana, da bi vsak kos vključeval skorjast rob (obod) ter tako odražal okroglo obliko sira in njegovo velikost; to je običajna praksa pri razrezu. Poleg tega je pojasnjeno, da se lahko sir razreže šele po najmanj štirih tednih zorenja.

Ta stavek se doda tudi v enotni dokument.

5.2. „Geografsko območje“

Za lažji nadzor se doda seznam občin geografskega območja. Ta seznam zajema vse občine geografskega območja, v katerih se lahko izvajajo vse faze proizvodnje mleka, proizvodnje in zorenja sirov, na podlagi francoskega uradnega geografskega kodeksa iz leta 2017.

5.3. „Dokazilo o poreklu“

Dodane so deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov. Te spremembe so povezane s spremembami nacionalnih zakonov in predpisov. Zlasti so predvideni:

- identifikacija gospodarskih subjektov zaradi izdaje dovoljenja, s katerimi se prizna njihova sposobnost izpolnjevanja zahtev iz specifikacije proizvoda;
- odstavek o vodenju registrov in dokumentacije v zvezi s sledljivostjo;
- izjave, potrebne za poznavanje in spremljanje proizvodnje;
- odstavek o nadzoru nad lastnostmi proizvodov, ki naj bi se prodajali z označbo porekla.

5.4. „Opis metode proizvodnje“

Pogoji proizvodnje mleka

V specifikacijo proizvoda so dodani odstavki o živini, namestitvi živali, voluminozni krmi, koncentratih in prehranski samooskrbi (prehrana in vzdrževanje krmnih površin), da bi se zapisale tradicionalne prakse.

Živina

Dodana je opredelitev mlečne črede: vse krave molznice, prisotne na kmetijskem gospodarstvu, vključno z odstavljenimi telicami in kravami v suhi dobi. Namen te opredelitve je jasno določiti, na katere živali se nanaša izraz „mlečna čreda“ v nadaljevanju specifikacije proizvoda, da bi se preprečila vsakršna zmeda in olajšal nadzor.

Dodana je sestava mlečne črede: najmanj 80 % živali, skotenih na kmetijskem gospodarstvu ali pridobljenih iz mlečnih čred na geografskem območju, da bi bile krave čim bolj prilagojene lokalnim pogojem reje (reja na slami, vrsta obroka) in predelavi surovega mleka. Ta dobra prilagoditev se spodbuja tudi z obveznostjo, da se telice po odstavitvi in pred prvo laktacijo najmanj pet mesecev pasejo na geografskem območju.

Namestitev živali

Doda se, da je za ležišče krav molznic obvezno treba uporabiti slamo, saj je namestitev krav molznic na slami dejansko tradicionalna praksa na geografskem območju. S tako namestitvijo se ohranja mikrobní ekosistem, ki vpliva na naravno floro surovega mleka, kar prispeva k posebnostim sira „Brie de Meaux“. Za zagotovitev kakovosti stelje so dodane najmanjše količine vnosa slame (0,5 kg na kravo na dan v sistemih z ležalnimi boksi, 5 kg v hlevih za prosto rejo). Slama se skladišči pod streho, da se ohranja njena kakovost.

Prehrana krav molznic

Zaradi boljšega razumevanja določb specifikacije proizvoda ob nadzoru je dodana opredelitev celotnega obroka: „vsa razdeljena voluminozna krma (osnovni obrok) in koncentrati“.

Dodano je, da 85 % suhe snovi celotnega obroka črede izvira z geografskega območja in 60 % s samega kmetijskega gospodarstva, saj kmetijska gospodarstva v pokrajini Brie tradicionalno uporabljajo lastne stranske proizvode glavnih kultur (žit, pese) in stranske proizvode z geografskega območja.

Ta določba je dodana v točko 3.3 enotnega dokumenta.

Kmetijska gospodarstva se namreč ukvarjajo z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo, tako da imajo na voljo raznovrstne proizvode, ki se lahko uporabijo za prehrano črede. Vendar pa količina koncentrirane krme, ki je vir dušika, pogosto ne zadostuje za kritje potreb krav molznic v laktaciji. Zato rejci uporabljajo krmo, ki ne izvira z območja, vendar njen delež ne presega 15 % suhe snovi v celotnem obroku.

Lokalni sistem prehrane krav temelji na raznovrstnem osnovnem obroku, v katerem se izkoristijo stranski proizvodi s kmetijskega gospodarstva in geografskega območja. Dodana sta torej:

- seznam dovoljene krme (pašna trava, trava, razdeljena sveža ali shranjena v obliki silaže, sena, balirani ali dehidrirani obliki; nezrela žita in stročnice, razdeljeni sveži ali shranjeni v obliki silaže; koruza in sirek, razdeljena sveža, shranjena v obliki silaže ali dehidrirana; žitne tropine; krmna pesa ter druge korenine in gomolji, njihove sveže pulpe, stisnjene ali dehidrirane; slama žit, stročnic in oljnic);
- obveznost, da osnovni obrok vključuje najmanj tri sestavine, od katerih sta dve obvezni: sveža ali konzervirana trava (4 kg suhe snovi na kravo molznico v laktaciji na dan, od katerih sta 2 kg pridobljena iz krmnih stročnic) in pulpa pese ali krmne pese (najmanj 2 kg suhe snovi).

Ta določba je dodana v točko 3.3 enotnega dokumenta.

Za zagotovitev raznovrstnega osnovnega obroka se doda, da glavna krmna sestavina ne sme presegati 60 % osnovnega obroka v suhi snovi, razen če je to trava.

Ta določba je dodana v točko 3.3 enotnega dokumenta.

Če to dovoljujejo razmere, se ta osnovni obrok lahko nadomesti s pašo, ki traja najmanj 150 dni na leto, pri čemer ima krava molznica v laktaciji na voljo najmanj 20 arov površine. Osnovni obrok zunaj pašnega obdobja vključuje najmanj 3 kg suhe snovi na osnovi trave, glavna krmna sestavina pa ne sme presegati 70 % osnovnega obroka v suhi snovi, razen če je to trava.

Ta določba je dodana v točko 3.3 enotnega dokumenta.

Dodano je, da je vnos koncentrirane krme omejen na 2 000 kg v suhi snovi na kravo molznico na leto, da se potrdi mesto navadne krme v prehrani krav molznic in tako okrepi povezava z geografskim območjem.

Ta določba je dodana v točko 3.3 enotnega dokumenta.

Dodani so seznam dovoljenih koncentratov in podrobna pravila o njihovem razdeljevanju:

- žitna zrna in iz njih pridobljeni proizvodi;
- semena stročnic in iz njih pridobljeni proizvodi;
- oljna semena ali plodovi in iz njih pridobljeni proizvodi;
- melasa pese ali sladkornega trsa;
- sirotka (samo za proizvajalce na kmetijah);
- nutritivni dodatki, razen zaščitene metionina, sečnine in njenih derivatov;
- zootehnični dodatki.

Vzdrževanje krmnih površin

Dodano je, da je na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerem se proizvaja mleko za predelavo v sir z označbo porekla „Brie de Meaux“, prepovedano sajenje gensko spremenjenih kultur (ta prepoved velja za vse rastlinske vrste, ki se lahko uporabljajo za prehrano živali na kmetijskem gospodarstvu, in vse kulture take vrste, ki bi jih lahko okužile). To omogoča ohranjanje povezave z območjem in krepitev tradicionalnosti prehrane (60 % suhe snovi osnovnega obroka črede izvira s kmetijskega gospodarstva).

Dodani so pogoji raztrosa organskih gnojil (najmanj 30 dni med gnojenjem z organskim gnojilom in košnjo travnika ali pašo na njem ter 21 dni v primeru komposta, spremljanje kakovosti gnojil ne kmetijskega izvora in pogoji raztrosa organskih gnojil ne kmetijskega izvora). Namen tega je preprečiti vsakršno kontaminacijo, ker se „Brie de Meaux“ proizvaja iz surovega mleka.

Pogoji proizvodnje

V specifikacijo proizvoda so dodani odstavki o uporabljenem mleku, predelavi (usirjanje, polnjenje v oblikovala, odcejanje, soljenje, sušenje), prevozu pred zorenjem, zorenju in odpremi.

Ta del je dopolnjen tudi za boljšo opredelitev tehnološkega postopka proizvodnje sira „Brie de Meaux“. Namen je podrobno navesti prakse, ki izhajajo iz znanja in spretnosti gospodarskih subjektov, obenem pa določiti ciljne vrednosti, s katerimi se lahko zagotovijo posebnosti proizvoda.

Uporabljeno mleko

Dodana sta najdaljši čas za zbiranje mleka in najdaljši čas za uporabo mleka: mleko je treba zbrati v največ 48 urah, med zbiranjem mleka in cepitvijo mleka pa lahko mine največ 36 ur, ker je to sir, ki se proizvaja izključno iz surovega mleka, zato je nujno treba omejiti poslabšanje kakovosti mleka.

Dodano je naslednje:

- uporabljeno surovo kravje mleko se standardizira glede vsebnosti maščobe z delnim posnetjem mleka pri največ 40 °C;
- mleko je zorjeno s predhodnim zorenjem in/ali zorenjem. Predhodno zorenje traja manj kot 48 ur pri najvišji temperaturi 22 °C, količina cepiva pa je omejena na 3 % količine mleka, uporabljenega pri proizvodnji; faza zorenja traja manj kot 2 uri pri najvišji temperaturi 37 °C;

- navedene so sestavine, ki jih je poleg mlečnih surovin dovoljeno uporabiti pri proizvodnji: sirilo, kulture bakterij, kvasovk, plesni, ki so dokazano neškodljive, kalcijev klorid in sol;
- prepovedano je uporabiti naslednje vrste mleka:
- rekombinirano, rekonstituirano in razredčeno mleko, zlasti pa je prepovedano dodajati mleko v prahu, razen starterskih kultur;
- popolnoma ali delno koncentrirano mleko ne glede na postopek (ultrafiltracija, mikrofiltracija ali druga metoda). Tako je prepovedano dodajanje beljakovin, saj se lahko uporabi le surovo kravje mleko, ki je bilo s posnetjem standardizirano glede vsebnosti maščobe.

Priprava starterskih kultur iz praha na osnovi mleka je dovoljena, vendar njihov delež ne sme presegati 3 % količine mleka, ki se uporabi pri proizvodnji.

Cepitev s termofilno kulturo je prepovedana, saj bi to vplivalo na organoleptične lastnosti sira „Brie de Meaux“.

To so znanje in spretnosti ter sedanje prakse proizvajalcev sira „Brie de Meaux“.

Predelava

Dodano je naslednje:

- so metode shranjevanja surovin in proizvodov med proizvodnjo pri negativni temperaturi ali v modificirani atmosferi prepovedane, da bi se zagotovile značilnosti sira „Brie de Meaux“;
- so v fazah predelave in zorenja dovoljeni tradicionalni materiali (les, slama, trsje) (to se nanaša zlasti na pripomočke za odcejanje sirov in njihovo obračanje med zorenjem).
- Dodan je datum, od katerega se šteje trajanje proizvodnje in zorenja: to je dan usirjanja.

Usirjanje

Stavek:

„Mleko se lahko segreje samo enkrat in samo ob usirjanju, in sicer na največ 37 °C,“

je nadomeščen s stavkom:

„Mleko se usiri pri temperaturi največ 37 °C.“

V praksi se mleko najprej segreje, da se omogoči njegovo posnetje, nato pa še enkrat za usirjanje. Določba, da se lahko mleko segreje samo enkrat in katere namen je bil predvsem to, da mleko ostane surovo, je torej črtana. Temperatura segrevanja ostaja največ 40 °C, da se zagotovi uporaba surovega mleka.

Dodane so ciljne vrednosti pri usirjanju (vrednost pH, nižja od 6,5, ali kislost, višja od 19 °D, temperatura mleka največ 37 °C, čas koagulacije, krajši od dveh ur), ker omogočajo opis značilnega tehnološkega postopka proizvodnje sira „Brie de Meaux“.

Doda se tudi vrsta sirila. To je goveje sirilo, s čimer so prepovedana sirila rastlinskega ali mikrobnega izvora. Dodani so tudi uporabljeni odmerki: največji odmerek 28 mg na 100 l mleka in največja moč 750 mg/l himozina.

Polnjenje v oblikovala

Dodano je, da se sirnina pridobi v kadi in da se ne sme izpostaviti zunanjemu delovanju, razen navpičnemu rezanju ali rezanju s sirarsko sabljo in prenosu v oblikovala z lopatico za brie, ki ustreza vodoravnemu rezanju. Kadar se reže s sirarsko sabljo, je navedba „z enim samim rezilom“, črtana, ker je nepotrebna, saj rezanje s sirarsko sabljo že po opredelitvi vključuje rezanje z enim samim rezilom ali sabljo.

Zaradi boljše opredelitve te faze je določena ciljna vrednost, povezana z njo: razmik med dvema linijama navpičnega razreza je najmanj en centimeter. Prepoved črpanja je črtana, saj glede na opis faze polnjenja v oblikovala ta navedba ni potrebna.

Za zagotovitev objektivnejšega nadzora je dodan čas 15 minut med rezanjem in začetkom polnjenja v oblikovala namesto opisnega izraza „pred dvigom sirotke“.

Poleg časa med rezanjem in polnjenjem v oblikovala je dodano tudi, da se polnjenje v oblikovala iz kadi s sirnino ne sme prekiniti: namen tega je omejiti odcejanje sirnina v kadi, kar lahko vpliva na lastnosti sira, zlasti povezanost njegove strukture. Prav tako je v skladu s tem ciljem glede polnjenja v oblikovala, ki se izvaja ročno v tankih zaporednih plasteh z lopatico za brie, dodano, da je to treba storiti z enkratnim polnjenjem ali z enim samim ponovnim polnjenjem, tj. z dodatnim polnjenjem, ko se sir v oblikovalu začne odcejati.

Dodan je opis lopatice za brie, ki je tradicionalno orodje, neke vrste okrogla penovka s premerom od 28 do 32 cm in z luknjicami, skozi katere odteka sirotka. Ima značilen ročaj, ki se dviga nad okrogli del orodja in je ukrivljen proti njegovi sredini.

Odcejanje

Dodani so pogoji, pod katerimi poteka odcejanje: oblikovala, položena na ploščo, prekrito z lesom, temperatura največ 30 °C. Siri se najmanj dvakrat obrnejo, s čimer se spodbudi spontano odcejanje.

Soljenje

Dodana je vrednost pH sira 24 ur po odstranitvi iz oblikovala. Ta vrednost ne sme biti višja od 4,9, s čimer se siru „Brie de Meaux“ zagotovi mešan mlečni značaj, ki ga opredeljuje siriščna koagulacija.

Prevoz pred zorenjem

Dodano je, da se lahko siri, proizvedeni pred manj kot sedmimi dnevi, odpremijo v zorilnice. Dodani so pogoji prevoza, da s tem ne bi bil predolgo prekinjen razvoj sirov: pri pozitivni temperaturi, ki lahko sega do 12 °C, pri čemer lahko prevoz traja največ 24 ur. Vsakokratni čas prevoza, ki traja več kot 24 ur, je treba prišteti najmanj štirim tednom zorenja.

Zorenje

Zaradi objektivnejšega nadzora je dodano, da se čas zorenja najmanj štirih tednov šteje od dneva usirjanja in ne več od dneva proizvodnje, saj je to natančnejše.

Dodani so pogoji zorenja, ki so v skladu s sedanjimi praksami:

- zorenje poteka v dveh fazah: predhodno zorenje in zorenje;
- vsaka faza je opisana s temperaturnim razponom (od 8 °C do 16 °C pri predhodnem zorenju in od 4 °C do 14 °C pri zorenju), vlažnostjo zraka (vlaga, ki se lahko uravnava v fazi predhodnega zorenja, in od 80- do 98-odstotna vlaga v fazi zorenja) in trajanjem (manj kot 21 dni za fazo predhodnega zorenja in najmanj do najkrajšega časa zorenja za fazo zorenja);
- siri se obrnejo najmanj enkrat na teden, da se zagotovi enakomeren razvoj plesni na siru;
- siri zorijo „na prostem“ (zorenje v zaboju ali posodi je prepovedano) vsaj najkrajši čas zorenja, da se ustvarijo ugodni pogoji za razvoj plesni in se lahko nadzoruje razvoj sirov;
- v kleti se siri negujejo ročno, saj so zaradi ploščate oblike krhki in je treba z njimi ravnati previdno.

Odprema

Dodano je, da se lahko siri pakirajo šele po koncu najkrajšega časa zorenja in največ deset dni pred odpremo iz zorilnice, da se zagotovijo optimalni pogoji zorenja za razvoj arom sira „Brie de Meaux“, ki zori po tradicionalnem postopku, to je brez kakršne koli embalaže v zorilnici, kar se razlikuje od proizvodnje drugih bolj industrijskih briejev, ki se zapakirajo takoj, ko se na skorji naredi plesen, njihov razvoj pa se nadaljuje v hladilnicah. Dodano je, da se sir „Brie de Meaux“ zapakira v papirno embalažo ali plastično folijo, na slami ali brez nje, in odpošlje v kartonski škatli ali lesenem zabojčku ali zabojčku v obliki pladnja. Uporabljeno pakiranje mora omogočiti tako ravnanje s sirom, da se ta ne prelomi.

Ta pravila so dodana v točko 3.5 enotnega dokumenta z naslovom „Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime“.

5.5. „Povezava“

Povezava je v celoti preoblikovana, da bi se jasneje in brez njene bistvene spremembe predstavil obstoj povezave med sirom „Brie de Meaux“ in njegovim geografskim območjem. Pri tej predstavitvi so zlasti poudarjeni pogoji proizvodnje mleka, ki omogočajo uporabo surovega mleka, primerne za predelavo v sir, za katero so potrebni posebno znanje in spretnosti, ter pogoji zorenja. V točki, ki se nanaša na „posebnosti geografskega območja“, so navedeni naravni dejavniki geografskega območja ter človeški dejavniki s povzetkom zgodovinskega vidika in poudarkom na posebnem znanju in spretnostih. V točki, ki se nanaša na „posebnosti proizvoda“, so poudarjeni nekateri elementi, vključeni v opis proizvoda. Nazadnje, v točki, ki se nanaša na „vzročno povezavo“, so pojasnjene povezave med naravnimi in človeškimi dejavniki ter proizvodom.

Ta sprememba je vnesena tudi v enotni dokument.

5.6. „Označevanje“

Sklicevanje na logotip inštituta INAO je črtano.

Dodan je naslednji stavek: „Etiketa sira ‚Brie de Meaux‘ vključuje:

— ime označbe;

— simbol ‚ZOP‘ Evropske unije.“

Ta sprememba je vnesena tudi v enotni dokument.

Dodano je, da mora biti ime označbe napisano s črkami, ki so po velikosti najmanj enake dvema tretjinama največjih črk na etiketi, da ime znamke ne bi pretirano izstopalo v škodo imena označbe.

Dodano je, da če blagovna znamka ni blagovna znamka proizvajalca ali zorilca, mora biti ime proizvajalca ali zorilca navedeno na etiketi, da se omogoči spremljanje proizvodov in obveščanje potrošnika.

Dodano je, da je ob označbi porekla prepovedana uporaba katerega koli pridevnika ali druge navedbe, razen blagovnih znamk, da bi se preprečile izmišljene trditve, ki lahko zavedejo potrošnika glede lastnosti sira „Brie de Meaux“.

5.7. „Drugo“

Posodobljen je naslov pristojne službe v državi članici.

Posodobljeni so ime in kontaktni podatki skupine.

V postavki o podatkih o nadzornih organih so posodobljeni ime in kontaktni podatki uradnih nadzornih organov. Ta postavka vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih organov na področju nadzora: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Dodano je, da so ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

V postavki o nacionalnih zahtevah je dodana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati, in metodo njihovega ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„BRIE DE MEAUX“

EU št.: PDO-FR-00110-AM01 – 26. september 2018

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Brie de Meaux“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

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

„Brie de Meaux“ je sir iz surovega kravjega mleka z mehkim testom.

Zori najmanj štiri tedne od dneva usirjanja.

Sir je v obliki sploščenega valja. Oblikuje se v valjastih oblikovalih z notranjim premerom od 36 do 37 centimetrov. „Brie de Meaux“ ima tanko belo skorjo, prekrito s plesnijo (*croûte fleurie*) in preprejeno z brazdami ali rdečimi madeži, njegovo testo pa je homogeno.

Po štirih tednih zorenja je „Brie de Meaux“ četrtr zrel sir (najmanj 25 % njegove višine). Ima mlečen okus ter je lahko rahlo slan in nekoliko grenek. Med četrtem in šestim tednom nežno zori od skorje proti sredini, njegova konsistenca pa preide z drobljive na prožno. Postopoma se razvije njegova aroma. Po šestem do osmem tednu je zrel v sredini, njegova konsistenca pa je prožna; ima nežno aromo po smetani, maslu in lešnikih.

Ob trženju vsebuje najmanj 45 gramov maščob v skupni suhi snovi na 100 gramov sira in najmanj 44 gramov suhe snovi na 100 gramov sira.

Tehta od 2,6 do 3,3 kilograma.

„Brie de Meaux“ se lahko razreže le na pol ali na kose (koničasto iz sredine proti obodu) po najmanj štirih tednih zorenja.

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

Najmanj 85 % suhe snovi celotnega obroka mlečne črede izvira z geografskega območja, od tega najmanj 60 % s samega kmetijskega gospodarstva.

Kmetijska gospodarstva se namreč ukvarjajo z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo, tako da imajo na voljo raznovrstne proizvode, ki se lahko uporabijo za prehrano črede. Vendar pa količina koncentrirane krme, ki je vir dušika, pogosto ne zadostuje za kritje potreb krav molznic v laktaciji. Zato rejci uporabljajo krmo, ki ne izvira z območja, vendar njen delež ne presega 15 % suhe snovi v celotnem obroku.

Osnovni obrok krav molznic v laktaciji vključuje najmanj tri sestavine. Sestavljen je iz najmanj 2 kilogramov suhe snovi iz pulpe pese ali krmne pese in najmanj 4 kilogramov suhe snovi iz trave, od katerih najmanj 2 kilograma izvirata iz krmnih stročnic.

Glavna krmna sestavina ne sme presegati 60 % osnovnega obroka v suhi snovi, razen če je to trava.

To pravilo treh sestavin se ne uporablja za krave molznice v laktaciji, ki se pasejo, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- pašno obdobje: krave molznice v laktaciji se pasejo najmanj 150 dni na leto. Pašna površina na kravo molznico znaša najmanj 20 arov;
- zunaj pašnega obdobja: osnovni obrok vključuje najmanj 3 kilograme suhe snovi na osnovi trave. Glavna krmna sestavina ne sme presegati 70 % osnovnega obroka v suhi snovi, razen če je to trava.

Letni vnos koncentrirane krme je omejen na povprečno 2 000 kilogramov suhe snovi na kravo molznico v laktaciji.

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

Proizvodnja mleka ter proizvodnja in zorenje sira potekajo na opredeljenem geografskem območju.

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

Sir se lahko pred odpremo pakira šele po najmanj štirih tednih zorenja od dneva usirjanja. Sir je treba iz zorilnice odpremi v desetih dneh po pakiranju (embalaža, označevanje in predstavitev sira za prodajo).

„Brie de Meaux“ se zapakira v papirno embalažo ali plastično folijo, na slami ali brez nje. Odpošlje se v kartonski škatli ali lesenem zabojčku ali zabojčku v obliki pladnja.

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

Ime označbe porekla je napisano s črkami, ki so najmanj enake velikosti dveh tretjin največjih črk na etiketi.

Če blagovna znamka ni blagovna znamka proizvajalca ali zorilca, sta na etiketi navedena ime proizvajalca in kraj proizvodnje ali ime zorilca in kraj zorenja.

Na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih je ob navedeni označbi porekla prepovedana uporaba katerega koli pridevnika ali druge navedbe, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Aisne (02): Chezy-sur-Marne.

Departma Aube (10):

okrožje Nogent-sur-Seine: vse občine;

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Ramerupt, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Betignicourt, Blignicourt, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champigny-Sur-Aube, Charmont-Sous-Barbuise, Chaudrey, Chavanges, Coclois, Courcelles-Sur-Voire, Dampierre, Dommartin-Le-Coq, Donnemont, Dosnon, Feuges, Grandville, Herbisse, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, Lassicourt, Le Chene, Lentilles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lettre, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montsuzain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nozay, Ormes, Ortilion, Pars-Les-Chavanges, Planty, Poivres, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Ramerupt, Rances, Rosnay-L'hopital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Semoine, Soulaines-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trouans, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Villeret, Villette-Sur-Aube, Villiers-Herbisse, Vinets, Voue in Yevres-Le-Petit;

del občine: Aix-Villemaur-Palis.

Departma Loiret (45):

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevy-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempierre, Courtenay, Dordives, Douchy-Montcorbon, Ervauville, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Girolles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Mignerles, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andresis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais in Trigueres.

Departma Marne (51):

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-Neuville, Bagneux, Bannay, Baslieux-Sous-Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boursault, Brandonvillers, Breban, Chaltrait, Champaubert, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chapelaine, Chatelraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corribert, Courjeonnet, Courtagnon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Esclavolles-Lurey, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Neuville-Aux-Larris, La Ville-Sous-Orbais, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Les Rivieres-Henrueil, Leuvrigny, Lignon, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Montmort-Lucy, Nanteuil-La-Foret, Nesle-Le-Repons, Oeuilly, Olizy, Orbais-L'abbaye, Outines, Passy-Grigny, Pleurs, Potangis, Pourcy, Reuil, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuisement,

Saint-Just-Sauvage, Saint-Martin-D'ablois, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Troissy, Vandieres, Verneuil, Villers-Sous-Chatillon, Villevenard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles in Vouarces;

kanton Sezanne-Brie et Champagne: vse občine.

Departma Haute-Marne (52):

kantoni Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3 in Wassy: vse občine;

Aingoulaincourt, Annonville, Bayard-Sur-Marne, Chamouilley, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Echenay, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Germay, Germisay, Gillaume, Lezeville, Magneux, Maizieres, Mertrud, Montreuil-Sur-Thonnance, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongean, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Roches-Sur-Marne, Sailly, Saint-Dizier, Saudron, Sommacourt, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville in Valleret;

del občine: Epizon.

Departma Meuse (55):

okrožje Bar-le-duc: vse občine;

Ancemont, Aubreville, Baudremont, Belrain, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviolles, Brabant-En-Argonne, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Chauvencourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Courcelles-En-Barrois, Courouvre, Cousances-Les-Triconville, Dagonville, Dombasle-En-Argonne, Dompcevrin, Dugny-Sur-Meuse, Erneville-Aux-Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gimécourt, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Heippes, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Landrecourt-Lempire, Laneuville-Au-Rupt, Lavallee, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampont, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Longchamps-Sur-Aire, Marson-Sur-Barboure, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Naives-En-Blois, Nançois-Le-Grand, Neuville-En-Verdunois, Neuville-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-Andre-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Sampigny, Saulvaux, Sauvoy, Senoncourt-Les-Maujouy, Sivry-La-Perche, Souilly, Thillombois, Treveray, Vadelaincourt, Vadonville, Ville-Devant-Belrain, Villeroy-Sur-Meholle, Ville-Sur-Cousances, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon in Woimbej;

del občin: Bannancourt, Belleray, Bisee, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mecrin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot in Villers-Sur-Meuse.

Daprtmaji Seine-et-Marne (77), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94) in mesto Pariz (75): vse občine.

Departma Yonne (89):

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Nailly, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagne, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry in Vinneuf.

5. Povezava z geografskim območjem

Za naravno regijo Brie, zibelko sira „Brie de Meaux“, ki delno zajema regiji Ile-de-France in Champagne med dolinama rek Marne in Sene, sta značilni proizvodnja žit in lega, ki zajema del pariške aglomeracije.

Čprav se je proizvodnja sira „Brie de Meaux“ razširila prek meja naravne regije Brie, je ohranila geografsko skladnost. Tako geografsko območje ZOP „Brie de Meaux“ zajema pretežno gorvodni in osrednji del povodja Sene ter vključuje struge večine njenih velikih pritokov (Loing, Yonne, Aube, Marna in njihovi pritoki). Pokrajino geografskega območja sestavljajo obsežne planote. Zaradi neprepustnosti podtalja vode ne pronicajo, pokrajino pa oblikujejo številne doline.

Planote, prekrte s puhlico, so rodovitne in ugodne za gojenje poljščin. Pobočja majhnih dolin, prekrita z glino, so manj ugodna za gojenje žit, na njih pa so tako kot na dnu dolin travniki, ki so primerni za pašo.

V preteklosti so bile planote namenjene gojenju žit, živinoreja pa je potekala v dolinah in na gričih, kjer leži tudi mesto Meaux.

V 18. stoletju so agronomi predlagali, da se pri kolobarjenju (triletno kolobarjenje) praha nadomesti z gojenjem stročnice na začasnem travinju. Poleg koristnih učinkov za proizvodnjo žit je ta praksa omogočala pridelavo velikih količin krme, ki se je uporabljala za prehrano živali.

Od takrat so se nekatera kmetijska gospodarstva v regiji Brie, ki so se ukvarjala s proizvodnjo žit, usmerila v mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo. Vendar pa regija Brie ni postala specializirano območje živinoreje, saj je bila posebnost sistema v regiji Brie, da se je živinoreja povezala s kolobarjenjem, ki je bilo v osnovi usmerjeno v proizvodnjo žit. Slama iz te obsežne proizvodnje žit se je uporabljala za steljo za krave.

Z razvojem alkoholne in sladkorne industrije je tudi pridelava sladkorne pese postala pomemben sestavni del mešane rastlinske pridelave v regiji Brie. Stranski proizvodi so se uporabljali za krmo živine, saj je bil to najboljši način, da se je izkoristilo vse, kar je bilo pridelano na kmetiji in česar ni bilo mogoče prodati.

Tako so se v prehrani črede znašli številni stranski proizvodi žit (slama, pleve in otrobi), pa tudi pogače in pesa.

Presežna proizvodnja mleka je bila seveda namenjena predelavi v sir, pri čemer je bila regija Brie že precej znana na tem področju in je zaradi bližine Pariza že imela tržišče.

Brie se je proizvajal na kmetijah, velikost oblikoval pa je ustrezala količini mleka, razpoložljivega na kmetijskem gospodarstvu. Ob koncu 19. stoletja so proizvajalci bolje obvladali uporabo sirila, ki je bila do tedaj le občasna, tehnologija pa se je specializirala: veliki sir „Brie de Meaux“ se proizvaja s tehnologijo usirjanja s sirilom, manjši siri pa se proizvajajo s tehnologijo kisanja mleka.

Proizvajalcem je koristilo tudi delo Emila Duclauxa in Georgesa Rogera, ki je leta 1897 iz brieja prvič izoliral *penicillium candidum* in izpopolnil metodo Roger za cepitev sirov z opredeljenimi fermenti.

Zaradi bližine Pariza in izboljšanja pogojev za prevoz se je del proizvodnje mleka v regiji Brie usmeril v prodajo konzumnega mleka in svežih proizvodov. Od sredine 19. stoletja so tudi zorilci izkoristili izboljšanje cestnega omrežja in pojav železnice za dostavo svojih proizvodov, pa tudi za nakup svežih nezorjenih sirov, imenovanih „frais de sel“, proizvedenih v vzhodnem delu pariškega bazena, da bi nadomestili upad proizvodnje v departmaju Seine-et-Marne. Te sire so zorili in prodajali kot „Brie de Meaux“.

Tehnologija usirjanja s sirilom namreč omogoča, da se dobi povezana sirnina, ki dobro prenaša prevoz, medtem ko je sirnina, dobljena s kisanjem mleka, v fazi „frais de sel“ bolj drobljiva in krhka. Proizvodnja sirov se je razvila v departmajih Marne, Haute-Marne in Meuse.

Danes se še vedno uporabljajo ta različna znanja in spretnosti: mleko, proizvedeno na geografskem območju, ki ima razmeroma majhen delež maščob in velik delež beljakovin, je zelo primerno za sirarsko proizvodnjo.

Tehnika proizvodnje se ni veliko spremenila: doda se velik odmerek sirila, da se hitro oblikuje sirnina (siriščni koagulum). Sirnina se razreže in hitro ročno prenese v oblikovala z lopatico za brie.

„Brie de Meaux“ je sir iz surovega kravjega mleka z mehkim testom in skorjo, prekrito s plesnijo (croûte fleurie).

Proizvaja se v valjastih oblikovalih s premerom od 36 do 37 centimetrov in ima okroglo ploščato obliko.

Po štirih tednih zorenja ima mlečen okus ter je lahko rahlo slan in nekoliko grenek. Med četrtem in šestim tednom nežno zori od skorje proti sredini, njegova konsistenca pa preide z drobljive na prožno. Postopoma se razvije njegova aroma. Po šestem do osmem tednu je zrel v sredini, njegova konsistenca pa je prožna; ima nežno aromo po smetani, maslu in lešnikih.

V tej regiji, usmerjeni v proizvodnjo žit, kmetijska gospodarstva, ki se ukvarjajo z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo, za krmljenje svojih čred uporabljajo stročnice, peso in raznovrstne proizvode iz pese in žit, ki so na voljo na geografskem območju. Zaradi teh obrokov na osnovi stranskih proizvodov ima mleko razmeroma majhen delež maščob in velik delež beljakovin in je torej primerno za predelavo v sir. Poleg tega namestitev krav na slamo omogoča ohranjanje mikrobne ekosistema, ki vpliva na naravno floro surovega mleka. Posebnosti sira „Brie de Meaux“ namreč izhajajo iz prehrane krav, pa tudi iz izključne uporabe surovega mleka, za katero so potrebni znanje in spretnosti, ki so jih proizvajalci z geografskega območja izpopolnili in ohranili.

Znanje in spretnosti, ki so se sprva razvili na kmetijah, na katerih so se uporabljale metode proizvodnje, za katere je bil potreben preprost material in na voljo malo časa, se kažejo zlasti v obvladovanju usirjanja, ki omogoča pridobivanje čvrste sirnine, ki je primerna za proizvodnjo sirov v oblikovalih z velikim premerom, prilagoditvi rezanja značilnostim sirnine in uporabi lopatice za brie za polnjenje oblikoval. Ker odcejanje tovrstne sirnine poteka naravno, ne da bi jo bilo treba na drobno razrezati, se sirnina razreže na grobo s sirarsko sabljo ali rezilom, nato pa se v tankih slojih z uporabo lopatice za brie ročno prenese v oblikovala.

Nega sira od soljenja s suho soljo in ves čas zorenja omogoča, da „Brie de Meaux“ razvije svoje posebne arome.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrieMeaux190320.pdf>
