C/2026/4207

29.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/4207)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Brioche vendéenne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Brioche vendéenne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Земеделска продукция

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Brioche vendéenne“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

Описание на продукта

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Описанието на продукта е преформулирано, като мястото на визуалните описания на „Brioche vendéenne“ (сплетен козунак, със златиста коричка, цял или нарязан, върху хартия за хранителни цели и поставен в плик) се променя. Добавена е възможността за представянето на продукта да се използва картон, предназначен за контакт с храни. Предвидена е забрана за поръсване на продукта със съставки (като шоколад или захаросани плодове).

Органолептичното описание на продукта е опростено, като са посочени съставките и производствените знания и умения, които придават характеристиките на „Brioche vendéenne“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне на географския район

Описание

Определянето на географския район е актуализирано въз основа на действащия официален географски кодекс, но това не променя неговите граници.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателства, че продуктът произхожда от географския район

Описание

Изречението „Всеки козунак се опакова в индивидуален плик, върху който фигурират елементи за проследимост“ е преместено в началото на раздела, а позоваването на проследимостта на (големи) празнични козунаци е заличено в съответствие със заличаването от продуктовата спецификация на тази форма на представяне на козунака.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на метода на производство

Описание

(1) Списъкът на разрешените суровини се преразглежда:

— Брашно: в изменената продуктова спецификация се уточнява, че количеството на използваното брашно трябва да бъде най-малко 42 % (в сравнение с посочения в предходната версия интервал между 42 % и 52 %). Това количество вече включва брашното в закваската и/или втасалото тесто. Уточнява се, че хлебопекарната сила W на използваното брашно трябва да бъде по-голяма или равна на 200 (в сравнение със 180 преди това). Общото съдържание на белтъчини в брашното вече е най-малко 10,5 %. Добавя се максимално количество за глутена (2 %) и за пшеничното малцово брашно (0,3 %), като всички други добавки са забранени. Произходът на брашното е актуализиран въз основа на действащия официален географски кодекс, без да се променя.

— Яйца: съдържанието на сух екстракт в яйцата в течна форма вече е между 22 и 24 % в сравнение с минимум 23 % в предходната версия на продуктовата спецификация.

— Масло: определението за масло е изяснено (с минимално съдържание на мазнини 82 %), изразено като еквивалент на възстановено масло в случай на използване на концентрирано масло. Произходът на маслото е актуализиран, без да се променя.

— Закваска и втасало тесто: уточнява се възможността при производството на „Brioche vendéenne“ да се използват едновременно закваска и втасало тесто.

— Морска сол: уточнява се, че използваната сол трябва да е морска и да произхожда от крайбрежието на регионите Bretagne, Pays de la Loire и Nouvelle-Aquitaine, което означава, че няма промяна спрямо предходната версия на продуктовата спецификация.

— Питейна вода и/или прясно мляко, пасьоризирано мляко или ултрапастьоризирано мляко: процентното съдържание (8 %) на мляко и вода в сместа се увеличава, за да се включи наличието на вода във втасалото тесто, което се използва в допълнение или вместо закваската.

Освен това се премахва търговският произход на суровините по отношение на захарта, закваската и/или втасалото тесто, алкохола и ароматите. В продуктовата спецификация се предвижда, че тези съставки трябва да произхождат от „професионални доставчици“. Разпоредбата се заличава, тъй като този контрол вече е гарантиран в продуктовата спецификация чрез задължителното водене на регистър за проследимост.

2) Схема за производство:

Схемата на производство на „Brioche vendéenne“ е опростена и актуализирана в съответствие с метода на производство.

3) Метод на производство:

Уточнява се, че закваската и/или втасалото тесто трябва да са произведени в същия производствен обект като „Brioche vendéenne“ (задължение, което беше включено в главата относно суровините в предходната версия на продуктовата спецификация).

Температурите по време на незадължителните етапи на замразяване на тестото и на контролирано втасване са определени с термина „температура на околната среда“. Времето за втасване се удължава от 24 часа на 48 часа в случай на контролирано втасване, от които 36 часа са извън хладилното помещение (вместо 18 часа). Що се отнася до етапа на печене, в изменената продуктова спецификация вече се посочва, че преди печенето козунакът се поставя върху хартия или картон, предназначен за контакт с храни. Използването на тази хартия или картон, предназначен за контакт с храни, се напомня в етапа на поставяне на козунаците в пликове след изпичането. Напомня се и теглото на опаковката (по-голямо или равно на 300 g). Добавя се забрана за използване на перфорирани пликчета за опаковане. И накрая, премахнато е задължението за съхранение на козунаците на един ред, както и съхранението в помещение без видима влага.

4) Продължителност на производство:

Схемата за производство е актуализирана, като са включени различните методи на производство: чрез директно втасване, контролирано втасване или замразяване.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географския район

Описание

Специфични характеристики на продукта:

В продуктовата спецификация се добавя, че козунакът „Brioche vendéenne“ не е поръсен с каквито и да било съставки.

Заличават се органолептичните характеристики. Подчертава се, че специфичните характеристики на „Brioche vendéenne“ се дължат на съставките, тяхното съотношение и използваните знания и умения.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Информация относно контролния орган

Описание

Актуализират се препратките към контролния орган, както и препратките към нормативните актове.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Специфични правила за етикетиране

Описание

Заличава се изискването върху етикета на „Brioche vendéenne“ да се посочват името и адресът на сертифициращия орган. Добавя се изискването за включване на наименованието „Brioche vendéenne“ и логото за ЗГУ на Европейския съюз.

Заличава се изискването за включване на името и данните за контакт на производителя.

Тъй като разпоредбите на продуктовата спецификация вече имат регулаторен характер, разделът относно етикетирането в единния документ вече не е приложим.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Национални изисквания

Описание

Таблицата с основните точки за контрол и методите за тяхното оценяване е приведена в съответствие с метода на производство и е съкратена, така че да се посочат само контролните елементи, считани за основни за козунака „Brioche vendéenne“.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Brioche vendéenne“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Brioche vendéenne“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

1905 — Хлебарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, дори с прибавка на какао; нафора, празни капсули от тесто за медикаменти, тесто за запечатване, сухи тестени листа от брашно, скорбяла или нишесте и подобни продукти

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Brioche vendéenne“ е сплетено тестено изделие в прясно състояние. Коричката му е издута и златиста и в никакъв случай не може да бъде поръсено с каквито и да било съставки.

„Brioche vendéenne“ е козунак, богат на масло, пресни яйца и захар, като в него се използва алкохол и евентуално аромати на ванилия и/или портокалов цвят.

Минималното му тегло е 300 g и се предлага на пазара на блокче, цял или нарязан, върху хартия или картон, предназначени за контакт с храни, и поставен в отделни пликове.

Характеристиките на „Brioche vendéenne“ се определят от използваните суровини, техните съотношения и знанията и уменията при производството.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Брашното е направено от видове пшеница с хлебопекарно качество с произход от следните зърнопроизводствени райони: регионите Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, департаментите Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne и селскостопанските райони Beauce и Brie въз основа на референтното разделение на селскостопанските региони на Франция, актуализирано през 2020 г. Изборът на тези видове пшеница и на районите, от които те произлизат, за снабдяване с брашно както на равнището на занаятчиите, така и на промишлените производители и дистрибуторите, се основава на технологичните и качествените характеристики: хлебопекарната сила на брашното, която трябва да е с коефициент най-малко W 200; общото съдържание на протеини, което трябва да е най-малко 10,5 %.

Яйцата, водата и млякото са с произход от определения географски район.

Маслото произхожда от регионите Pays de la Loire, Bretagne, Normandie и департаментите Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres и Vienne.

Морската сол произхожда от крайбрежието на регионите Bretagne, Pays de La Loire и Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на „Brioche vendéenne“ — от замесването до изпичането на продукта — се осъществява изцяло в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Поставянето в пликове се осъществява в географския район.

Поставянето в пликове става непосредствено след изпичането, за да се гарантира запазването на органолептичните характеристики. Ранното опаковане на този богат на захар продукт дава възможност той да бъде защитен от насекоми, да се гарантира микробиологична защита и да се съхранят по най-добрия начин мекотата и ароматите на „Brioche vendéenne“.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

Департамент Vendée: целият департамент.

Департамент Loire-Atlantique: общини Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, Divatte-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Indre (част от общината, разположена на юг от р. Loire), Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes (част от общината, разположена на юг от р. Loire), Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Saint-Viaud, Sainte-Pazanne, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue.

Департамент Maine-et-Loire: общини Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur Loire, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé *(част от общината, разположена на юг от р. Loire)*, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur *(част от общината, разположена на юг от р. Loire)*, La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins, Yzernay.

Департамент Deux-Sèvres: общини Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonnay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénery, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné,Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées *(само за територията на делегирани общини Brie, Oiron и Taizé-Maulais)*, Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prin-Deyrançon, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint Maurice Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trayes, Val-du-Mignon *(само за територията на делегирани общини Priaires и Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Департамент Charente-Maritime: общини Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtelaillon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devise *(само за територията на делегирана община Vandré)*, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Природни фактори

Разположен по бреговете на Атлантическия океан, между пристанищните градове Nantes и La Rochelle, географският район на „Brioche vendéenne“ се характеризира с умерен океански климат, който е подходящ за широк набор от производства. В основата на разнородната среда е неговото геоложко разнообразие:

— по южната граница на Арморикански масив се простира парцелираният чрез живи плетове район на Vendée (Bocage vendéen), за който е характерна селскостопанска система, ориентирана към животновъдството във всичките му форми;

— върху мезозойските седименти е разположена равнината Plaine vendéenne, където се отглеждат основно зърнени култури;

— в ниските зони навътре в сушата има блатисти участъци, често покрити с пасища;

— по брега се намират известните солници и балнеолечебни станции, които превръщат департамент Vendée във втората най-популярна туристическа дестинация във Франция.

Човешки фактори

Разположен встрани от основните пътища, географският район е люлка на човешка общност, която се е сплотила около споделени ценности и богата и разнообразна кулинарна култура. В този свързан с религията район великденските празници, които ознаменували края на зимата и на постите, били повод за споделяне на богати на захар, яйца и масло сладкарски изделия. Във Vendée тези сладкиши се отличавали с плътна вътрешност, тъй като ферментацията на тестото е била прекъсвана. Те били наричани „pain de Pâques“, „galette pacaude“, „alize“ или „gâche“ (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée („Местни продукти и традиционни рецепти от Vendée“), Editions L'Etrave, 1995 г.). „Велика събота е посветена изцяло на направата на тези козуначени сладкиши, често огромни“ (Anne-Christine BEAUVIALA и Nicole VIELFAURE, Fêtes, coutumes et gâteaux („Празници, обичаи и сладкиши“), Editions C. Bonneton, 1978 г.).

През XIX в. направата на сладкарски изделия, които дотогава били домашни, се прехвърля към занаятчиите хлебари. Именно по това време във Vendée се появява „сплетеният козунак“, направен от брашно, яйца и масло, ароматизиран с бренди и понякога с добавена щипка ванилия или портокалов цвят. Това е празничен сладкиш, свързан с важни събития като причастие или сватба. Според традицията кръстникът и кръстницата на младоженката трябвало да поднесат огромен козунак (Edmond BOCQUIER, La Terre Vendéenne („Земята на Vendée“), януари 1906 г.). Сладкишът се поставял върху голям поднос, който се държал на ръце, и около него се танцувало (Abel HUGO, France pittoresque („Живописната Франция“), Editions Delloye, 1835 г.). Тази традиция е запазена във Vendée и до наши дни.

С появата на железницата и след това с възхода на туризма през XX в. икономиката на Vendée се е отворила към външния свят. Занаятчийското и промишленото производство се развиват в провинцията, като формират оригинален икономически модел (Jean RENARD, La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe („Vendée, половин век наблюдение на един географ“), Presses Universitaires de Rennes, 2004 г.). Някои занаятчии започват да превръщат производството си в промишлено с цел разпространение на козунаците извън Vendée. През април 1949 г. Association des Vendéens de Paris (Асоциацията на жителите на Vendée в Париж) организира благотворителна продажба в столицата. По този повод се появява наименованието „Brioche vendéenne“ („козунак от Vendée“), за да се отличи от другите подобни козунаци (Frédéric ZIEGERMAN, Le guide des Pays de France („Пътеводител на френските провинции)“, Editions Fayard, 1999 г.).

Оттогава всички оператори започват да използват наследената традиционна рецепта за продукта, характеризираща се с двойна продължителна ферментация, ръчно оформяне и сплитане на парчетата тесто, изпичане при умерена температура и поставяне на продукта в пликове скоро след изваждането от пещта. Определянето на географския район, който включва административната територия на Vendée и граничещите с нея зони на съседните департаменти, се основава на локализирането на тези знания и умения, свързано с местенето на хлебопекарите и чираците, обучени във Vendée.

Специфични характеристики на продукта

Козунакът „Brioche vendéenne“ се разпознава по сплетената си форма, наследена от специфичното ръчно оформяне, наречено „оформяне като три ленти“ („façon 3 brins“). Той най-често се предлага като блокче, но в някои случаи може да има удължена или кръгла форма. Има издута коричка, която е с деликатен златист цвят. Не е поръсен с никакви съставки. Може да се предлага за продажба нарязан на парчета или цял. Поставя се върху хартия, предназначена за контакт с храни, и се опакова в прозрачен затворен плик.

Характеристиките на „Brioche vendéenne“ се определят от рецепта, богата на масло, пресни яйца и захар, към които се добавя аромат на алкохол и понякога на ванилия и портокалов цвят. Специфичните му характеристики произтичат и от уникален метод на производство, при който се използва двойна ферментация преди печенето.

Причинно-следствена връзка

Причинно-следствената връзка между характеристиките на продукта и специфичните характеристики на района се обуславя едновременно от определените качества на продукта и от неговата репутация.

Състав, свързан с характеристиките на географската среда

Може да се установи връзка между характеристиките на средата и продуктите, които влизат в състава на „Brioche vendéenne“:

— океанският климат, характерен за района, е благоприятен за отглеждането на добитък, по-специално в парцелирания с живи плетове район и в блатистите зони, което е причина и за изобилното производство на масло и млечни продукти;

— този умерен климат и селскостопанската система с храстовидни огради са в основата и на значително птицевъдство, което гарантира наличието на големи количества яйца, по-специално за Великден;

— плодородните земи на равнината Plaine vendéenne и зоните на пресушени блата са дали възможност още от Средновековието за възход на зърнопроизводството под покровителството на абатствата;

— близостта на община Cognac, която се намира на юг от географския район, обяснява развитието на занаятчийско производство на бренди и употребата на този алкохол в сладкарското производство;

— крайбрежното разположение на зоната и големите пристанища в нея са обусловили наличието на вносни продукти като ром, ароматизантите ванилия и портокалов цвят, както и тръстиковата захар;

— атлантическото крайбрежие от дълго време е важна област за производството на сол, по-специално около басейните на Guérande, Noirmoutier и île de Ré.

Тези суровини, присъщи от дълги години за територията, са в основата на специфичните характеристики на продукта.

Характеристики, наследени от знания и умения, които са присъщи за географския район

Съществува силна причинно-следствена връзка между определени характеристики на продукта, които произтичат от оригиналните методи за приготвяне, и локализирането на тези знания и умения в географския район:

— външният вид на продукта, неговата форма и сплитане се дължат на ръчното му оформяне;

— видът на „Brioche vendéenne“ е резултат от двойна ферментация с фаза на основно втасване, последвана от фаза на окончателно втасване;

— златистият цвят и мекотата са отражение на майсторско изпичане в пригодена за целта пещ;

— специфичният характер на продукта се запазва благодарение на бързото поставяне в плик.

Тези традиционни практики водят началото си от дългогодишни традиции в приготвянето на великденски или сватбени сладкиши. Те са се предали от домакините на занаятчиите, понякога са били въвеждани в промишлено производство и днес се запазват, неотменно застъпени в обучението на чираците. Производственият район на „Brioche vendéenne“ обхваща всички оператори, които днес притежават тези знания и умения за приготвяне на продукта.

Репутация, която е свързана с особеностите на географския район

Доброто име на продукта се обуславя едновременно от силните му местни корени и от широкото му разпространение извън областта, от която произхожда. И двете са свързани с определени характеристики, присъщи на географския район.

Така например привързаността на населението към кулинарното наследство е отличителна черта за Vendée и заобикалящите го райони. Това чувство за принадлежност към дадена общност и силната регионална идентичност са създали основата на дълга традиция за великденски сладкиши, която „Brioche vendéenne“ е наследил и която продължава да се спазва по време на празници и сватби. Тази привързаност се поддържа от конкурсите, свързани с това „бижу“ на гастрономията.

Благодарение на разположението си географската зона е отворена за туризъм, който се е развил силно през последните десетилетия. Атрактивността на крайбрежието на Vendée се отразява по благоприятен начин на репутацията на „Brioche vendéenne“. Дръзновението и ентусиазмът на занаятчиите и промишлените производители, посветили работата си на разпространението на тази репутация, се вписват в икономически контекст, който се характеризира с гъстотата и динамиката на малки и средни предприятия, разположени в селска среда. Продуктът притежава над 10 % дял при тестените изделия в национален план (източник: екип на Société d'études de la consommation, de la distribution et de la publicité (SECODIP), 2001 г.). Проучване, осъществено от Западна служба за проучвания и изследвания (Ouest Service Etudes Recherches — OSER) — Младежко предприятие към Висшето училище по селско стопанство в Angers (Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers), показва спонтанно разпознаване на продукта от около 45 %. Този дял се повишава на 77 % при подпомогнато разпознаване (95 % на запад и 50 % в парижкия регион).

Националният съвет на кулинарните изкуства (Conseil National des Arts Culinaires) е оценил особено високо „Brioche vendéenne“ в L'inventaire du patrimoine culinaire de la France („Опис на кулинарното наследство на Франция“), посветен на Pays-de-la-Loire (Editions Albin Michel, 1993 г.): „От няколко десетилетия той се радва на голям успех далеч извън пределите на района.“

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-dba5d74b-0da8-4d73-af71-8339d898812c