C/2026/4207

29.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4207)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Brioche vendéenne“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0271-AM01 – 29. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Brioche vendéenne“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Brioche vendéenne“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie; konkrétně:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezení pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že se jedná o žádost o standardní změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Popis produktu

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Popis produktu byl přeformulován, přičemž byl přesunut popis vzhledu „Brioche vendéenne“ (pletená, se zlatavou kůrkou, celá nebo nakrájená na plátky, na potravinářském papíru, zabalená). Byla přidána možnost použití potravinářského obalu vyrobeného z kartonu pro tento produkt. Bylo stanoveno, že do produktu je zakázáno přidávat přísady nebo polevy, jako je čokoláda nebo kandované ovoce.

Organoleptický popis produktu byl zjednodušen s odkazem na složky a výrobní know-how, díky nimž získává „Brioche vendéenne“ své charakteristické vlastnosti.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Vymezení zeměpisné oblasti bylo aktualizováno na základě oficiálního zeměpisného kodexu, který je nyní v platnosti. Nemění se tím její hranice.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Důkaz, že produkt pochází z dané zeměpisné oblasti

Popis

Věta „Každá brioška je zabalena v samostatném sáčku s údaji o sledovatelnosti“ byla přesunuta na začátek oddílu a odkaz na sledovatelnost (velkých) svátečních briošek byl vypuštěn, a to v souladu s vypuštěním tohoto typu briošky ze specifikace produktu.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Popis výrobního postupu

Popis

1) Byl revidován seznam povolených surovin:

— Mouka: upravená specifikace stanoví, že těsto musí obsahovat nejméně 42 % mouky (v porovnání s rozmezím 42 % až 52 % v předchozí verzi). Tento poměr nyní zahrnuje mouku obsaženou v kvásku a/nebo kynutém těstě. Hodnota síly „W“ použité mouky musí činit alespoň 200 (oproti dřívějším 180). Celkový obsah bílkovin v mouce musí nyní činit nejméně 10,5 %. Byly doplněny maximální podíly pro lepek (2 %) a pšeničnou sladovou mouku (0,3 %). Všechny ostatní přídatné látky jsou zakázány. Údaje o původu mouky byly aktualizovány na základě oficiálního zeměpisného kodexu, který je nyní v platnosti, zůstávají však beze změny.

— Vejce: povolený obsah sušiny v tekuté vaječné melanži byl stanoven mezi 22 % a 24 % oproti 23 % v předchozím znění specifikace.

— Máslo: bylo stanoveno složení másla (nejméně 82 % tuku), při použití zahuštěného másla vyjádřené jako ekvivalent rekonstituovaného másla. Údaje o původu másla byly aktualizovány, aniž by došlo ke změně.

— Kvásek a kynuté těsto: bylo stanoveno, že při výrobě produktu „Brioche vendéenne“ lze společně použít kvásek a kynuté těsto.

— Mořská sůl bylo stanoveno, že použitá sůl musí být mořského původu a pocházet z pobřeží regionů Bretagne, Pays de la Loire a Nouvelle-Aquitaine; původ zůstává oproti předchozí verzi specifikace nezměněn.

— Pitná voda a/nebo čerstvé, pasterizované nebo UHT mléko: 8 % podíl mléka a vody ve směsi nyní zahrnuje i vodu obsaženou v kynutém těstě, které se používá spolu s kváskem nebo místo něj.

Kromě toho byl u cukru, kvásku a/nebo kynutého těsta, alkoholu a aromat odstraněn údaj o obchodním původu surovin. Ve specifikaci produktu bylo stanoveno, že tyto suroviny mají pocházet od „profesionálních dodavatelů“. Toto ustanovení bylo vypuštěno, neboť specifikace produktu nyní obsahuje povinnost vést záznamy o sledovatelnosti, čímž je zajištěno monitorování.

2) Výrobní schéma:

Výrobní schéma pro produkt „Brioche vendéenne“ bylo zjednodušeno a aktualizováno v souladu s výrobním postupem.

3) Výrobní postup:

Bylo stanoveno, že výroba kvásku a/nebo kynutého těsta musí probíhat ve stejném výrobním závodě jako výroba produktu „Brioche vendéenne“ (tato povinnost byla uvedena v kapitole o surovinách v předchozí verzi specifikace produktu).

Pojem „okolní“ se používá k označení teploty pro volitelné fáze zmrazení těsta a řízeného kynutí. Doba kynutí byla v případě řízeného kynutí prodloužena z 24 hodin na 48 hodin, z toho 36 hodin mimo chladné prostory (namísto 18 hodin). Pro fázi pečení nyní upravená specifikace produktu stanoví, že brioška musí být před pečením položena na potravinářský papír nebo karton. Byla doplněna poznámka, že tento potravinářský papír nebo karton musí být přítomen při balení briošek do sáčků po upečení. Byla znovu zdůrazněna hmotnost v obalu (nejméně 300 gramů). Byl doplněn zákaz používání perforovaných sáčků. A konečně byla zrušena povinnost skladovat briošky v jedné vrstvě, stejně jako povinnost skladovat je v místnosti bez zjevné vlhkosti.

4) Doba výroby:

Plán výroby byl aktualizován tak, aby zahrnoval různé výrobní postupy: přímé kynutí, řízené kynutí nebo zmrazení.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Prvky dokládající souvislost se zeměpisnou oblastí

Popis

Specifičnost produktu:

Do specifikace produktu byla doplněna podmínka, že „Brioche vendéenne“ nesmí obsahovat žádné přísady ani polevy.

Organoleptické vlastnosti produktu byly vypuštěny. Bylo konstatováno, že specifické vlastnosti produktu „Brioche vendéenne“ vyplývají z jeho surovin, jejich poměru a know-how výrobců.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Odkazy na kontrolní subjekt

Popis

Byly aktualizovány odkazy na kontrolní subjekt a odkazy na příslušné právní předpisy.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Zvláštní pravidla pro označování

Popis

Požadavek na uvedení názvu a adresy certifikačního orgánu na etiketě produktu „Brioche vendéenne“ byl vypuštěn. Byla doplněna povinnost uvádět název „Brioche vendéenne“ a logo Evropské unie pro CHZO.

Požadavek na uvedení názvu a kontaktních údajů výrobce byl vypuštěn.

Vzhledem k tomu, že ustanovení specifikace mají nyní regulační povahu, oddíl o označování v jednotném dokumentu není použitelný.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Vnitrostátní požadavky

Popis

Tabulka hlavních bodů, které je třeba zkontrolovat, a způsobů jejich posouzení byla sladěna s výrobním postupem a zkrácena tak, aby zahrnovala pouze ty kontrolní prvky, které jsou považovány za stěžejní pro produkt „Brioche vendéenne“.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Brioche vendéenne“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0271-AM01 – 29. 4. 2026

1. **Název (názvy)**

„Brioche vendéenne“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Brioche vendéenne“ je pletený pekařský výrobek, který se prodává v čerstvém stavu. Má nadýchanou, zlatavou kůrku. Za žádných okolností se nesmí přidávat žádné přísady ani polevy.

„Brioche vendéenne“ je produkt bohatý na máslo, čerstvá vejce a cukr; obsahuje alkohol a může mít aroma vanilky a/nebo pomerančových květů.

Váží nejméně 300 gramů a prodává se ve formě podlouhlého bochníku, vcelku nebo nakrájeného na plátky, položeného na potravinářském papíru nebo kartonu a baleného jednotlivě do sáčků.

Vlastnosti „Brioche vendéenne“ jsou dány použitými surovinami, jejich poměrem a použitým know-how.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Mouka je vyráběna z pekárenské pšenice pocházející z následujících obilných oblastí: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne a Normandie, departementy Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres a Vienne a zemědělské regiony Beauce a Brie, a to na základě rámce zemědělských regionů ve Francii, který byl aktualizován v roce 2020. Výběr pšenice a oblastí, ze kterých pochází, za účelem zásobování se moukou, vychází jak v případě řemeslníků, tak průmyslových výrobců a distributorů z technologických a kvalitativních hodnot: pekařská síla mouky, která musí mít hodnotu W nejméně 200; celkový obsah bílkovin musí být nejméně 10,5 %.

Vejce, voda a mléko musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Máslo musí pocházet z regionů Pays de la Loire, Bretagne a Normandie a z departementů Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres a Vienne.

Mořská sůl musí pocházet z pobřeží Bretagne, Pays de la Loire a Nouvelle-Aquitaine.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při výrobě „Brioche vendéenne“, od hnětení těsta po upečení produktu, musí probíhat v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Výrobek musí být balen do sáčků ve vymezené geografické oblasti.

Po upečení je nutné ho rychle zabalit do sáčků, aby se zachovaly jeho organoleptické vlastnosti. Urychlené zabalení tohoto produktu, který je bohatý na cukry, umožňuje chránit ho před hmyzem, zajistit ochranu před mikroorganismy a nejlépe uchovat jeho vláčnost a aroma.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Vendée: celý departement.

Departement Loire-Atlantique: obce 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 (*část obce na jih od Loiry*), 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 (*část obce na jih od Loiry*), 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 a Vue.

Departement Maine-et-Loire: obce 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 (*část obce na jih od Loiry*), 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 (*část obce na jih od Loiry*), 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 a Yzernay.

Departement Deux-Sèvres: obce L'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 *(pouze území delegovaných obcí Brie, Oiron a 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 *(pouze území delegovaných obcí Priaires a Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin a Xaintray.

Departement Charente-Maritime: obce 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 (*pouze území delegované obce 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 a Yves.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ dobré pověsti

☑ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast produktu „Brioche vendéenne“ se rozkládá na pobřeží Atlantského oceánu mezi přístavními městy Nantes a La Rochelle, a těší se díky tomu mírnému oceánskému podnebí, které přeje rozmanitým druhům produkce. Geologická rozmanitost umožnila vznik různých prostředí:

— oblasti zvané *Bocage vendéen* (Vendéeské háje) na jižním okraji Armorického masivu, pro kterou je typický chov hospodářských zvířat ve všech formách,

— *Plaine vendéenne* (Vendéeské roviny) na druhohorních usazeninách, kde se zejména pěstuje obilí,

— mokřin, zpravidla porostlých travinami, v nízko položených vnitrozemských oblastech,

— proslulých solných polí a lázeňských letovisek na pobřeží, díky kterým je Vendée druhým turisticky nejnavštěvovanějším francouzským departementem.

Lidské faktory

Zeměpisná oblast se nachází stranou významných komunikací a stala se kolébkou lidského společenství, jež se semklo okolo společných hodnot a bohaté a rozmanité gastronomie. V tomto silně nábožensky založeném kraji byly velikonoční svátky, které značily odchod zimy a konec půstu, příležitostí podělit se o pečivo bohaté na cukry, vejce a máslo. Ve Vendée se toto sladké pečivo vyznačovalo hutnou střídkou, vzniklou díky přerušování kynutí těsta. Říkalo se mu „pain de Pâques“ (velikonoční chléb), „galette pacaude“ (velikonoční koláč), „alize“ nebo „gâche“ (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée,* Éditions L'Étrave, 1995). „Po celou Bílou sobotu se pečou tyto briošky, často obrovské“ (Anne-Christine BEAUVIALA a Nicole VIELFAURE, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Éditions C. Bonneton, 1978).

V devatenáctém století se doposud domácí výroba tohoto pečiva přesouvá na řemeslné pekaře. V té době se ve Vendée objevuje „pletená brioška“ z mouky, vajec a másla, ochucená pálenkou, někdy se špetkou vanilky, pomerančového květu. Je to slavnostní pečivo, spojené s významnými událostmi jako přijímání nebo svatba. Podle tradice darovávali obrovskou briošku kmotři a kmotry nevěsty (Edmond BOCQUIER, *La Terre Vendéenne,* leden 1906). Pečivo přinášeli na nosítkách a tančilo se okolo něj (Abel HUGO, *France pittoresque*, Éditions Delloye, 1835). Tento zvyk se dodnes ve Vendée udržel.

Po výstavbě železnice a následném rozkvětu cestovního ruchu ve 20. století se vendéeské hospodářství zaměřuje na vývoz. Na venkově se rozvíjí řemeslo a průmysl, a vzniká tak svérázný hospodářský model (Jean RENARD, *La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe*, Presses universitaires de Rennes, 2004). Řemeslníci začínají industrializovat svou výrobu, aby mohli rozšiřovat nabídku briošek mimo Vendée. V dubnu 1949 pořádá v hlavním městě *Spolek Vendéeských v Paříži* charitativní prodej. Při té příležitosti se objevuje název „Brioche vendéenne“, aby se odlišila od jiných briošek (Frédéric Zégierman, *Le Guide des pays de France*, Éditions Fayard, 1999).

Od té doby se celá řada výrobců ujímá receptu tradičního produktu s prodlouženým dvojím kynutím, ručním zpracováním a pletením těsta, pečením za mírné teploty a balením krátce po vyjmutí z pece. Zeměpisná oblast, která zahrnuje správní území Vendée a hraniční oblasti sousedních departementů, je dána výskytem tohoto know-how a pohybem pekařů a učňů školených ve Vendée.

Specifičnost produktu

„Brioche vendéenne“ se vyznačuje copánkovitým tvarem, který je daný zvláštním ručním zpracováním zvaným „na způsob tří pramenů“ (třípramenný cop). Nejčastěji je nabízena ve formě podobné biskupskému chlebíčku, ale může mít i protáhlý nebo kulatý tvar. Má nadýchanou, zlatavou kůrku. Neobsahuje žádné přísady ani polevy. Na trh je uváděna krájená nebo vcelku. Je položena na potravinářském papíru a zabalena do průhledného uzavřeného sáčku.

Charakteristické vlastnosti „Brioche vendéenne“ vyplývají z receptury bohaté na máslo, čerstvá vejce a cukr, doplněné příchutí alkoholu a někdy i aromaty vanilky a pomerančových květů. Její specifické vlastnosti vyplývají také z jedinečného výrobního postupu, při kterém se před pečením provádí dvojí kynutí.

Příčinná souvislost

Příčinná souvislost mezi vlastnostmi produktu a specifičností zeměpisné oblasti se projevuje jednak v jistých kvalitách produktu, a jednak v jeho dobrém jménu.

Složení související s charakteristikou zeměpisné oblasti:

Mezi charakteristikou oblasti a přísadami, které figurují ve složení produktu „Brioche vendéenne“, je možné nacházet souvislost:

— oceánské podnebí panující v oblasti přeje chovu skotu, zejména v oblasti zvané *Bocage vendéen* (Vendéeské háje) a mokřadech, díky čemuž se zde hojně vyrábí máslo a mléko,

— toto mírné podnebí a zemědělský systém luk a hájů umožňují také významný chov drůbeže, což zaručuje dostatečné množství vajec, zejména v období Velikonoc,

— díky úrodné půdě Vendéeské roviny a odvodněným oblastem mokřadů se již ve středověku podařilo pod ochranou opatství rozvinout pěstování obilovin,

— blízkost obce Cognac směrem na jih od zeměpisné oblasti vysvětluje rozvoj řemeslné výroby pálenky a její využití v pekařství,

— umístění oblasti na pobřeží a velké přístavy umožnily získat přístup k cizím produktům jako rum, aroma z vanilky a pomerančového květu, třtinový cukr,

— atlantské pobřeží je již dlouho významnou oblastí produkce soli, zejména v pobřežních oblastech poloostrova Guérade a ostrovů Noirmoutier a Ré.

Tyto suroviny se již dlouho na daném území vyskytují a jsou základem specifičnosti produktu.

Specifické rysy plynoucí z předávaného know-how v dané geografické oblasti:

Existuje silná příčinná souvislost mezi určitými vlastnostmi produktu, která vychází z jedinečných postupů výroby a z know-how v dané zeměpisné oblasti:

— vzhled produktu, jeho forma a způsob pletení jsou dány ručním zpracováním,

— nadýchaný vzhled „Brioche vendéenne“ je výsledkem dvojitého kynutí, jež provází fáze uležení následovaná fází zpracování,

— zlatavá barva a vláčnost svědčí o zvládnuté technice pečení ve vhodných pecích,

— specifické vlastnosti produktu se zachovají díky jeho rychlému zabalení do sáčků.

Tyto tradiční postupy vycházejí z dávné přípravy velikonočního nebo svatebního sladkého pečiva. Z domácností se přesunuly mezi řemeslníky, někdy se industrializovaly a dodnes jsou předávány při školení učňů. Oblast produkce „Brioche vendéenne“ zahrnuje všechny výrobce, kteří dnes ovládají know-how pro výrobu tohoto produktu.

Souvislost dobrého jména se zvláštnostmi zeměpisné oblasti

Proslulost produktu spočívá jak v jeho silné místní tradici, tak velkém rozšíření mimo jeho kolébku. Oba faktory jsou spjaty s určitými charakteristikami zeměpisné oblasti.

Sepětí místní populace s jejím kulinářským dědictvím je pro Vendée a jeho okolí příznačným rysem. Tento pocit přináležitosti k jistému společenství a silná regionální identita stály v základu dlouhé tradice velikonočního pečiva, jež stále plní svou úlohu při svátcích a svatbách a z níž vzešla i „Brioche vendéenne“. Neutuchající zaujetí pro tuto gastronomickou chloubu je zřejmé i ze soutěží, které jsou jí věnovány.

Zeměpisná oblast je díky své poloze přístupná cestovnímu ruchu, který se výrazně rozvinul v posledních desetiletích. Přitažlivost vendéeského pobřeží poskytuje skvělou příležitost pro rozšíření dobrého jména „Brioche vendéenne“. Odvaha a nadšení řemeslníků a průmyslových výrobců, kteří přispěli k její proslulosti, souvisí s hospodářským kontextem, pro který jsou typické velká hustota a dynamika malých a středních podniků fungujících ve venkovském prostředí. Produkt představuje více než 10 % trhu se sladkým pečivem na celostátní úrovni (zdroj: panel SECODIP, 2001). Studie provedená společností OSER, studentskou společností Vysoké školy zemědělské v Angers, ukazuje, že spontánní znalost daného produktu je téměř 45 %. Podpořená znalost dosahuje 77 % (95 % na západě Francie a 50 % v pařížském regionu).

Zvláštní pocty se „Brioche vendéenne“ dostalo od Národní rady pro kulinářské umění v publikaci *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* věnované regionu Pays-de-la-Loire (Éditions Albin Michel, 1993): „Již několik desetiletí má velký úspěch daleko za hranicemi kraje“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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