Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/4207

29.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4207)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Brioche vendéenne“

EU-Nr.: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Brioche vendéenne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A „Brioche vendéenne“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Die Beschreibung des Erzeugnisses mit dem Namen Brioche vendéenne wird umformuliert, wobei die visuellen Beschreibungselemente (geflochten, goldgelbe Kruste, ganze oder geschnittene Brioche, auf Lebensmittelpapier, in Tüten verpackt) verschoben werden. Die Möglichkeit, für die Aufmachung des Erzeugnisses einen Lebensmittelkarton zu verwenden, wird hinzugefügt. Es wird darauf hingewiesen, dass es untersagt ist, das Erzeugnis mit Zutaten wie Schokolade oder kandierten Früchten zu bestreuen.

Die organoleptische Beschreibung des Erzeugnisses wird vereinfacht, indem auf die Zutaten und das Know-how der Herstellung verwiesen wird, die für die besonderen Eigenschaften von Brioche vendéenne maßgebend sind.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets wird auf der Grundlage des geltenden amtlichen Gemeindeschlüssels aktualisiert, wobei das Gebiet selbst unverändert bleibt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Der Satz „Jede Brioche ist einzeln in einer Tüte verpackt, auf der die Angaben zur Rückverfolgbarkeit vermerkt sind“ wird an den Anfang des Absatzes verschoben und der Hinweis auf die Rückverfolgbarkeit von (großen) Brioches für festliche Anlässe im Einklang mit der Streichung dieser Aufmachung aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

Beschreibung

1. Die Liste der zulässigen Ausgangsstoffe wird überarbeitet:

   — Mehl: In der geänderten Fassung der Produktspezifikation ist festgelegt, dass der Mehlanteil des zubereiteten Teigs mindestens 42 % zu betragen hat (gegenüber der Angabe 42 % bis 52 % in der vorherigen Fassung). Dieser Anteil schließt nun auch das Mehl aus dem Vorteig und/oder fermentierten Teig ein. Es wird darauf hingewiesen, dass die Backfähigkeit des verwendeten Mehls mindestens dem W-Wert 200 (zuvor 180) entsprechen muss. Der Gesamtproteingehalt des Mehls muss nunmehr mindestens 10,5 % betragen. Hinzugefügt werden die zulässigen Höchstanteile von Gluten (2 %) und Weizenmalzmehl (0,3 %), die Zugabe aller sonstigen Zusatzstoffe ist verboten. Die Angaben zu dem Ursprung des Mehls werden auf der Grundlage des geltenden amtlichen Gemeindeschlüssels aktualisiert, das Gebiet bleibt jedoch unverändert.

   — Eier: Der Trockenmassegehalt von Flüssigei liegt nun zwischen 22 % und 24 %, gegenüber dem in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation angegebenen Gehalt von mindestens 23 %.

   — Butter: Hinsichtlich der Butter wird festgelegt, dass sie einen Mindestfettgehalt von 82 % aufweisen muss, wobei bei Verwendung von Butterkonzentrat die Angabe als Äquivalent von rekombinierter Butter erfolgt. Die Angaben zu dem Ursprung der Butter werden aktualisiert, das Gebiet bleibt jedoch unverändert.

   — Vorteig und fermentierter Teig: Es wird präzisiert, dass bei der Herstellung von Brioche vendéenne sowohl ein Vorteig als auch fermentierter Teig verwendet werden können.

   — Meersalz: Es wird darauf hingewiesen, dass es sich bei dem verarbeiteten Salz um Meersalz handeln muss, das an den Küsten der Regionen Bretagne, Pays de la Loire und Nouvelle-Aquitaine gewonnen wurde, wobei der Ursprung des Salzes gegenüber der vorherigen Fassung der Produktspezifikation unverändert ist.

— Trinkwasser und/oder frische, pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Milch: Der Anteil von Milch und Wasser in Höhe von 8 % in der Mischung wird auf dasjenige Wasser ausgedehnt, das in dem fermentierten Teig vorhanden ist, der zusätzlich zu dem Vorteig oder anstelle des Vorteigs eingesetzt wird.

Außerdem werden die Vorgaben hinsichtlich der kommerziellen Herkunft der Ausgangsstoffe für den Zucker, Vorteig und/oder fermentierten Teig, Alkohol sowie die Aromen gestrichen. In der bisherigen Produktspezifikation war festgelegt, dass diese Zutaten von „gewerblichen Lieferanten" stammen mussten. Die Bestimmung wird gestrichen, da diese Überwachung in der Produktspezifikation nunmehr durch das vorgeschriebene Führen von Registern zur Rückverfolgbarkeit sichergestellt wird.

2. Herstellungsdiagramm:

Das Diagramm über die Herstellung von Brioche vendéenne wird vereinfacht und im Einklang mit dem Herstellungsverfahren aktualisiert.

3. Herstellungsverfahren

Es wird darauf hingewiesen, dass die Herstellung des Vorteigs und/oder fermentierten Teigs an demselben Standort wie die Herstellung von Brioche vendéenne erfolgt (diese Pflicht war in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation in dem Textabschnitt über die Ausgangsstoffe angeführt).

Die Temperaturen für die optionalen Schritte des Einfrierens der Teiglinge und der gesteuerten Teigführung werden durch Verwendung des Begriffs „Umgebungstemperatur" näher präzisiert. Die Gehzeit wird im Falle einer gesteuerten Teigführung von 24 Stunden auf 48 Stunden verlängert, wovon 36 Stunden (anstelle von 18 Stunden) außerhalb eines Kühlraums stattfinden. Mit Blick auf das Backen wird in der geänderten Produktspezifikation nunmehr angegeben, dass die Brioche vor dem Backen auf Lebensmittelpapier oder -karton gelegt wird. Bei dem nach dem Backen erfolgenden Schritt des Verpackens der Brioche in Tüten wird daran erinnert, dass dieses Lebensmittelpapier oder dieser Karton weiterhin vorhanden sein muss. Es wird auf das Verpackungsgewicht (mindestens 300 g) hingewiesen. Ein Verbot der Verwendung von perforierten Tüten als Verpackung wird hinzugefügt. Außerdem werden die Verpflichtungen, wonach die Brioches nicht übereinandergeschichtet aufbewahrt werden dürfen und in einem Raum ohne sichtbare Feuchtigkeit zu lagern sind, gestrichen.

4. Herstellungsdauer

Die schematische Darstellung der Herstellung wird aktualisiert, indem die verschiedenen Arten der Herstellung, nämlich mit direkter oder gesteuerter Teigführung oder mittels Einfrierens, einbezogen werden.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Besonderheit des Erzeugnisses:

In der Produktspezifikation wird hinzugefügt, dass Brioche vendéenne mit keinerlei Zutat bestreut wird.

Der Verweis auf die organoleptischen Eigenschaften wird gestrichen. Es wird hervorgehoben, dass die Besonderheiten des Erzeugnisses Brioche vendéenne auf die Zutaten, deren jeweiligen Anteil und das Know-how der Herstellung zurückzuführen sind.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Die Verweise auf die Kontrollstelle und die Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften werden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Besondere Elemente der Kennzeichnung

Beschreibung

Die Verpflichtung, wonach die Kennzeichnung von Brioche vendéenne den Namen und die Anschrift der Zertifizierungsstelle zu enthalten hat, wird gestrichen. Neu aufgenommen wird die Verpflichtung zur Angabe des Namens „Brioche vendéenne“ und des Unionszeichens für g.g.A.

Die Verpflichtung zur Angabe des Namens und der Kontaktdaten des Herstellers wird gestrichen.

Da die Bestimmungen der Produktspezifikation nunmehr regulatorischer Art sind, ist der Abschnitt über die Kennzeichnung in dem Einzigen Dokument gegenstandslos geworden.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Einzelstaatliche Anforderungen

Beschreibung

Die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und deren Bewertungsmethoden wird mit dem Erzeugungsverfahren in Einklang gebracht und gekürzt, um nur die Kontrollelemente anzuführen, die für das Erzeugnis mit dem Namen Brioche vendéenne als wesentlich angesehen werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Brioche vendéenne“

EU-Nr.: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Name(n)**

„Brioche vendéenne“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

1905 – Backwaren, auch kakaohaltig; Hostien, leere Oblatenkapseln von der für Arzneiwaren verwendeten Art, Siegeloblaten, getrocknete Teigblätter aus Mehl oder Stärke und ähnliche Waren

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Brioche vendéenne“ ist ein geflochtenes feines Hefegebäck, das frisch angeboten wird. Ihre Kruste ist aufgebläht und goldgelb und darf keinesfalls mit Zutaten gleich welcher Art bestreut werden.

Brioche vendéenne ist eine Brioche, die sehr viel Butter, Zucker und frische Eier sowie darüber hinaus Alkohol sowie teilweise Vanille- und/oder Orangenblütenaromen enthält.

Ihr Gewicht beträgt mindestens 300 g und sie wird in Kastenform, als ganzes Stück oder geschnitten, auf Lebensmittelpapier oder -karton sowie einzeln in Tüten verpackt vermarktet.

Die verwendeten Ausgangsstoffe, ihre jeweiligen Anteile und das eingesetzte Know-how sind für die Eigenschaften von „Brioche vendéenne“ maßgebend.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Mehl stammt von Brotweizen aus folgenden Getreideanbaugebieten: Regionen Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne und Normandie, Departements Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres und Vienne sowie aus den landwirtschaftlich genutzten Gebieten Beauce und Brie auf der Grundlage des Referenzrahmens für landwirtschaftlich genutzte Gebiete Frankreichs in der Fassung von 2020. Der Weizen und seine Herkunftsgebiete (zur Sicherstellung der Mehlversorgung von handwerklichen und industriellen Betrieben sowie Handelsunternehmen) werden nach technologischen und qualitativen Kriterien ausgesucht — der Backfähigkeit des Mehls, die mindestens dem Koeffizienten W 200 entsprechen muss, und einem Gesamtproteingehalt von mindestens 10,5 %.

Eier, Wasser und Milch stammen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Die Butter kommt aus den Regionen Pays de la Loire, Bretagne und Normandie und den Departements Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres und Vienne.

Das verwendete Meersalz wird an den Küsten der Regionen Bretagne, Pays de la Loire und Nouvelle-Aquitaine gewonnen.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung von „Brioche vendéenne“, vom Kneten bis zum Backen des Erzeugnisses, erfolgt vollständig in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung in Tüten erfolgt in dem geografischen Gebiet.

Die Brioche wird nach dem Backen schnell eingetütet, um die Erhaltung ihrer organoleptischen Eigenschaften sicherzustellen. Frühzeitiges Verpacken schützt das zuckerreiche Erzeugnis vor Insekten, gewährleistet mikrobiologischen Schutz und erhält die weiche Konsistenz und die Aromen der „Brioche vendéenne“ optimal.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Departement Vendée: das gesamte Departement.

Departement Loire-Atlantique: Gemeinden 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 (der südlich der Loire gelegene Teil der Gemeinde), 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 (der südlich der Loire gelegene Teil der Gemeinde), 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.

Departement Maine-et-Loire: Gemeinden 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 *(der südlich der Loire gelegene Teil der Gemeinde)*, 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 *(der südlich der Loire gelegene Teil der Gemeinde)*, 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.

Departement Deux-Sèvres: Gemeinden 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 *(nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Teilgemeinden Brie, d'Oiron und 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 *(nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Teilgemeinden Priaires und Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Departement Charente-Maritime: Gemeinden 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 *(nur das Gebiet der ehemals eigenständigen Teilgemeinde 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☑ bestimmte Qualität

☐ andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Die natürlichen Faktoren

Das an der Atlantikküste, zwischen den Hafenstädten Nantes und La Rochelle gelegene geografische Gebiet der „Brioche vendéenne“ verfügt über ein gemäßigtes Seeklima, das günstige Bedingungen für eine große Vielfalt von Erzeugnissen bietet. Seine Geodiversität prägt verschiedenste Umweltmilieus:

— am südlichen Rand des Armorikanischen Massivs das Bocage vendéen, das durch ein auf Viehzucht in allen Formen ausgerichtetes Agrarsystem gekennzeichnet ist;

— auf den Sedimenten des Mesozoikums die Plaine vendéenne, die vor allem für den Getreideanbau genutzt wird;

— im Flachland hinter der Küste Feuchtgebiete, die oft als Weideflächen dienen;

— an der Küste renommierte Salzgärten und Seebäder, die die Vendée zum zweitwichtigsten touristischen Zielgebiet unter den französischen Departements machen.

Die menschlichen Faktoren

Das abseits der Hauptverkehrswege gelegene geografische Gebiet ist die Heimat einer menschlichen Gemeinschaft, die durch gemeinsame Werte und eine reichhaltige und vielfältige Gastronomie gekennzeichnet ist. In dieser der Religion eng verbundenen Region wurden für Osterfeiertage, die das Ende des Winters und der Fastenzeit bildeten, Kuchen mit viel Zucker, Eiern und Butter hergestellt. In der Vendée zeichneten sich diese Kuchen durch eine feste Krume aus, was auf die Unterbrechung der Teiggärung zurückzuführen ist. Man nannte sie „Pain de Pâques“ (Osterbrot), „Galette pacaude“ (Osterbrioche), „Alize“ oder „Gâche“ (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Éditions l'Étrave, 1995). „Der Karsamstag war ganz der Zubereitung dieser oft sehr großen ‚Gâteaux briochés‘ gewidmet“ (Anne-Christine Beauviala und Nicole Vielfaure, Fêtes, coutumes et gâteaux, Éditions C. Bonneton, 1978).

Im 19. Jahrhundert wird die Herstellung von Kuchengebäck, das bisher zu Hause erfolgte, von handwerklichen Bäckern übernommen. In dieser Zeit entsteht in der Vendée der „Brioche-Zopf“ aus Mehl, Eiern und Butter, mit „Eau-de-vie“, manchmal mit einer Messerspitze Vanille oder Orangenblüte als Duftstoff angereichert. Es ist ein Festtagskuchen, der mit großen Ereignissen wie Erstkommunion und Hochzeiten verbunden ist. Nach alter Tradition spendeten die Paten und Patinnen der Braut eine riesige Brioche (Edmond Bocquier, La Terre vendéenne, Januar 1906). Dieser Kuchen wurde auf einer Trage präsentiert, die mit ausgestreckten Armen gehalten wurde und um die die Gäste einen Reigen tanzten (Abel Hugo, France pittoresque, Éditions Delloye, 1835). Dieser Brauch hat sich in der Vendée bis heute gehalten.

Mit der Entstehung der Eisenbahn und dem damit verbundenen Entwicklung Aufschwung des Tourismus im 20. Jahrhundert wendet sich die Wirtschaft der Vendée der Außenwelt zu. Auf dem Land entwickelten sich Handwerk und Industrie, wodurch sich ein originelles Wirtschaftsmodell herausbildete (Jean Renard, La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe, Presses universitaires de Rennes, 2004). Handwerkliche Betriebe beginnen, ihre Produktion zu industrialisieren, um Brioches außerhalb der Vendée zu vermarkten. Im April 1949 organisiert der Verein „Association des Vendéens de Paris“ einen Wohltätigkeitsbasar in der französischen Hauptstadt. Für diesen Anlass wird die Bezeichnung „Brioche vendéenne“ eingeführt, um das Erzeugnis von anderen Brioches abzuheben (Frédéric Zégierman, Le Guide des pays de France, Éditions Fayard, 1999).

Seitdem verwenden alle Hersteller das traditionelle Brioche-Rezept, das sich durch eine lange, zweiphasige Gärphase, das Formen und Flechten der Teiglinge von Hand, das Backen bei mäßiger Temperatur und das Verpacken der Brioche in Klarsichttüten kurz nach ihrer der Entnahme aus dem Backofen auszeichnet. Die Abgrenzung des geografischen Gebiets, das die Vendée als Verwaltungseinheit sowie die angrenzenden Gebiete der benachbarten Departements umfasst, basiert auf diesem örtlich begrenzten Know-how in Verbindung mit der Mobilität der in der Vendée ausgebildeten Bäcker und Bäckerlehrlinge.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Brioche vendéenne“ ist erkennbar an ihrer Zopfform, die durch eine spezielle Technik des manuellen Formens und Flechtens dreier Teigstränge („façon 3 brins“) entsteht. Am häufigsten wird sie in Kastenform angeboten, kann aber für bestimmte Gelegenheiten auch eine längliche oder runde Form aufweisen. Sie besitzt eine aufgeblähte, zart goldgelbe Kruste. Zudem wird sie mit keinerlei Zutat bestreut. Sie kann geschnitten oder als ganzes Stück vermarktet werden, und wird auf Lebensmittelpapier in geschlossenen Klarsichttüten angeboten.

Die Eigenschaften von Brioche vendéenne beruhen auf dem Rezept, das sehr viel Butter, Zucker und frische Eier sowie darüber hinaus eine Spirituose als Duftstoff und teilweise Vanille- und/oder Orangenblütenaromen enthält. Ihre Besonderheiten sind zudem auf das einzigartige Herstellungsverfahren mit einer zweiphasigen Gärung vor dem Backen zurückzuführen.

Ursächlicher Zusammenhang

Der ursächliche Zusammenhang zwischen den Besonderheiten des Erzeugnisses und den Besonderheiten des geografischen Gebiets beruht zugleich auf den typischen Eigenschaften des Erzeugnisses und auf seinem Ansehen.

Eine Zusammensetzung, die durch die Besonderheiten des geografischen Umfelds geprägt ist.

Zwischen den Besonderheiten des geografischen Umfelds und den Zutaten, aus denen sich die „Brioche vendéenne“ zusammensetzt, lässt sich ein Zusammenhang herstellen:

— das Seeklima, von dem die Region geprägt ist, begünstigt die Rinderzucht, vor allem im Bocage vendéen und in den Feuchtgebieten, was zu einer reichlichen Butter- und Milchproduktion führt;

— dieses gemäßigte Klima und das Agrarsystem der Bocage sind zudem die Grundlage einer bedeutenden Geflügelzucht, wodurch die Verfügbarkeit von Eiern in großen Mengen, vor allem in der Osterzeit, sichergestellt wird;

— die fruchtbaren Böden der Plaine vendéenne und die trockengelegten Flächen der Sumpfgebiete haben seit dem Mittelalter, dank der Förderung durch die Abteien, den Aufschwung der Getreideerzeugung ermöglicht;

— die Nähe von Cognac, im Süden des geografischen Gebiets, erklärt, warum sich eine handwerkliche Produktion von „Eau-de-vie“ entwickelt hat und dass diese Spirituosen für feine Backwaren verwendet werden;

— die Küstenlage des Gebiets mit seinen großen Häfen führte dazu, dass nicht einheimische Erzeugnisse wie Rum, die Aromastoffe Vanille und Orangenblüte sowie Rohrzucker zum Einsatz kommen;

— die Atlantikküste ist seit Langem ein wichtiges Gebiet für die Salzgewinnung, insbesondere rund um die Produktionsgebiete Guérande, Noirmoutier und Île de Ré.

Diese seit Langem in dem Gebiet vorhandenen Ausgangstoffe prägen die Besonderheit des Erzeugnisses.

Besonderheiten, die auf einem in dem geografischen Gebiet angesiedelten Know-how basieren.

Ein starker ursächlicher Zusammenhang entsteht dadurch, dass gewisse Merkmale des Erzeugnisses auf ursprüngliche Herstellungsverfahren zurückzuführen sind und dieses Know-how auf das geografische Gebiet begrenzt ist:

— das Aussehen des Erzeugnisses, seine Form und seine geflochtene Struktur sind das Ergebnis manueller Formgebung;

— die stark aufgeblähte Form der „Brioche vendéenne“ ist auf die zweiphasige Gärung mit Ruhezeit und nachfolgender Endgärphase zurückzuführen;

— die goldgelbe Farbe und die weiche Konsistenz sind das Ergebnis eines kontrollierten Backvorgangs in einem geeigneten Backofen;

— die Besonderheit des Erzeugnisses bleibt dank seiner schnellen Einbeutelung erhalten.

Diese traditionellen Praktiken gehen auf die altüberlieferte Zubereitung von Oster- oder Hochzeitskuchen zurück. Sie wurden von den Hausfrauen an die handwerklichen Bäcker weitergegeben, wurden manchmal in industriellem Maßstab angewandt und bestehen heute in der Ausbildung der Lehrlinge fort. Das Erzeugungsgebiet der „Brioche vendéenne“ umfasst alle Betriebe, die dieses Know-how heute beherrschen.

Ein Ansehen, das den Besonderheiten des geografischen Gebiets zu verdanken ist

Der gute Ruf des Erzeugnisses beruht zugleich auf seiner starken lokalen Verwurzelung und auf seiner weiten Verbreitung außerhalb seines historischen Ursprungsgebiets. Beide Faktoren stehen in Zusammenhang mit bestimmten charakteristischen Merkmalen des geografischen Gebiets.

So ist das Festhalten der Bevölkerung an ihrem kulinarischen Erbe ein besonderes Merkmal der Vendée und ihrer angrenzenden Gebiete. Dieses Gefühl der Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft und eine starke regionale Identität haben eine lange Tradition von feinem Ostergebäck begründet, die in der „Brioche vendéenne“ fortlebt, welche auch heute noch auf Festen und Hochzeiten einen festen Platz hat. Die Wettbewerbe rund um dieses Vorzeigeprodukt der Gastronomie haben die Begeisterung für das Erzeugnis wachgehalten.

Das geografische Gebiet ist dank seiner örtlichen Begrenzung offen für den Tourismus, der sich im Laufe der letzten Jahrzehnte stark entwickelt hat. Die Attraktivität des Küstengebiets der Vendée bietet einen hervorragenden Resonanzboden für das Ansehen der „Brioche vendéenne“. Der Wagemut und Enthusiasmus der handwerklichen und industriellen Betriebe, die sich für ihre Verbreitung eingesetzt haben, stehen in Verbindung mit einem wirtschaftlichen Umfeld, das durch die Dichte und Dynamik der in einer ländlichen Umgebung angesiedelten kleinen und mittleren Unternehmen gekennzeichnet ist. Das Erzeugnis macht mehr als 10 % des Marktes für Feingebäck auf nationaler Ebene aus (Quelle: SECODIP-Panel, 2001). Eine von OSER, Junior Entreprise der École Supérieure d'Agriculture d'Angers, durchgeführte Studie zeigte, dass rund 45 % der Befragten das Erzeugnis spontan erkannten. Dieser Wert steigt für die gestützte Wiedererkennung auf 77 % (95 % in Westfrankreich und 50 % in der Region Paris).

Die „Brioche vendéenne“ wird von dem Verein „Conseil National des Arts Culinaires“ in der der Region Pays-de-la-Loire gewidmeten Publikation L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France (Éditions Albin Michel, 1993) besonders hervorgehoben: „Sie erlebt seit einigen Jahrzehnten einen großen Erfolg, der weit über die Grenzen der Region hinausreicht …“.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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