Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4207

29.7.2026

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2026/4207)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Brioche vendéenne»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0271-AM01 — 29 Απριλίου 2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Brioche vendéenne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Brioche vendéenne» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Περιγραφή του προϊόντος

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Περιγραφή*

Η περιγραφή του προϊόντος αναδιατυπώνεται, με τη μετακίνηση της οπτικής περιγραφής του «Brioche vendéenne» (πλεγμένο σε πλεξίδα, με χρυσοκίτρινη κρούστα, μπριός ολόκληρο ή τεμαχισμένο σε φέτες, τοποθετημένο σε χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα, συσκευασμένο σε σακούλα). Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης συσκευασιών από χαρτόνι κατάλληλου για τρόφιμα για το προϊόν. Διευκρινίζεται ότι απαγορεύεται να ενσωματώνονται στο προϊόν πρόσθετα συστατικά ή να προστίθενται επικαλύψεις, όπως σοκολάτα ή ζαχαρωμένα φρούτα.

Η οργανοληπτική περιγραφή του προϊόντος απλουστεύεται με την προσθήκη αναφοράς στα συστατικά και στην τεχνογνωσία παρασκευής που προσδίδουν στο προϊόν «Brioche vendéenne» τα χαρακτηριστικά του.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

*Περιγραφή*

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιείται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα που ισχύει επί του παρόντος· η επικαιροποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τα όριά της.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

*Περιγραφή*

Η περίοδος «Κάθε μπριός συσκευάζεται σε ατομική σακούλα που φέρει τα στοιχεία της ιχνηλασιμότητας» μετακινείται στην αρχή της ενότητας, ενώ απαλείφεται η αναφορά στην ιχνηλασιμότητα των (μεγάλων) εορταστικών μπριός, σε συνάρτηση με την αφαίρεση της μορφής αυτής από τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

*Περιγραφή*

1) Αναθεωρείται ο κατάλογος των επιτρεπόμενων πρώτων υλών:

— Αλεύρι: οι τροποποιημένες προδιαγραφές ορίζουν ότι η ζύμη πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 42 % αλεύρι (έναντι εύρους από 42 % έως 52 % στην προηγούμενη έκδοση). Η αναλογία αυτή περιλαμβάνει πλέον το αλεύρι για το προζύμι και/ή τη διογκωμένη ζύμη. Η αρτοποιητική δύναμη (W) των χρησιμοποιούμενων αλεύρων πρέπει να είναι τουλάχιστον 200 (έναντι 180 στο παρελθόν). Η συνολική περιεκτικότητα των αλεύρων σε πρωτεΐνες πρέπει πλέον να είναι τουλάχιστον 10,5 %. Προστίθενται μέγιστες αναλογίες για τη γλουτένη (2 %) και το αλεύρι βύνης σίτου (0,3 %). Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε άλλου πρόσθετου. Η προέλευση των αλεύρων επικαιροποιείται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα που ισχύει επί του παρόντος, ωστόσο παραμένει αμετάβλητη.

— Αυγά: η επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε ξηρό εκχύλισμα αυγών σε υγρή κατάσταση ορίζεται μεταξύ 22 % και 24 %, έναντι τουλάχιστον 23 % στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος.

— Βούτυρο: διευκρινίζεται ότι το βούτυρο πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες τουλάχιστον 82 %, εκφραζόμενη σε ισοδύναμο ανασυσταθέντος βουτύρου, σε περίπτωση χρήσης συμπυκνωμένου βουτύρου. Η προέλευση του βουτύρου επικαιροποιείται χωρίς καμία μεταβολή.

— Προζύμι και διογκωμένη ζύμη: διευκρινίζεται ότι για την παρασκευή του «Brioche vendéenne» μπορούν να χρησιμοποιούνται μαζί προζύμι και διογκωμένη ζύμη.

— Θαλασσινό αλάτι: διευκρινίζεται ότι το αλάτι που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι θαλάσσιας προέλευσης, από τις ακτές των περιφερειών της Βρετάνης, του Λίγηρα και της Νέας Ακουιτανίας· η προέλευση παραμένει αμετάβλητη σε σχέση με την προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος.

— Πόσιμο νερό και/ή νωπό, παστεριωμένο γάλα ή γάλα κατεργασμένο σε υπερυψηλή θερμοκρασία (UHT): το ποσοστό του γάλακτος και του νερού στο μείγμα —το οποίο ανερχόταν σε 8 %— επεκτείνεται πλέον ώστε να καλύπτει την παρουσία νερού στη διογκωμένη ζύμη που χρησιμοποιείται επιπλέον του προζυμιού ή αντ' αυτού.

Επιπρόσθετα, απαλείφεται η εμπορική προέλευση των πρώτων υλών για τη ζάχαρη, το προζύμι και/ή τη διογκωμένη ζύμη, το αλκοολούχο ποτό και τις αρωματικές ύλες. Οι προδιαγραφές προϊόντος όριζαν ότι τα συστατικά αυτά έπρεπε να προέρχονται από «επαγγελματίες προμηθευτές». Η διάταξη αυτή απαλείφεται διότι οι προδιαγραφές προϊόντος περιλαμβάνουν πλέον την υποχρέωση τήρησης αρχείων ιχνηλασιμότητας, ώστε να διασφαλίζεται η παρακολούθηση.

2) Διάγραμμα παραγωγής:

Το διάγραμμα παραγωγής του προϊόντος «Brioche vendéenne» απλουστεύεται και επικαιροποιείται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής.

3) Μέθοδος παραγωγής:

Διευκρινίζεται ότι η παραγωγή του προζυμιού και/ή της διογκωμένης ζύμης πρέπει να πραγματοποιείται στην ίδια μονάδα παραγωγής με το «Brioche vendéenne» (στην προηγούμενη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος η υποχρέωση αυτή περιλαμβανόταν στο κεφάλαιο για τις πρώτες ύλες).

Ο όρος «περιβάλλοντος» χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της θερμοκρασίας για τα προαιρετικά στάδια της κατάψυξης της ζύμης και της κατευθυνόμενης διόγκωσης (pousse dirigée). Ο χρόνος ζύμωσης παρατείνεται από 24 ώρες σε 48 ώρες σε περίπτωση κατευθυνόμενης διόγκωσης, στις οποίες περιλαμβάνονται 36 ώρες εκτός του ψυκτικού θαλάμου (αντί 18 ωρών). Όσον αφορά το στάδιο του ψησίματος, οι τροποποιημένες προδιαγραφές προϊόντος αναφέρουν πλέον ότι το μπριός πρέπει να τοποθετείται σε χαρτί ή χαρτόνι κατάλληλο για τρόφιμα πριν από το ψήσιμο. Προστίθεται υπενθύμιση για την παρουσία αυτού του χαρτιού ή χαρτονιού κατάλληλου για τρόφιμα κατά την τοποθέτηση των μπριός σε σακούλες μετά το ψήσιμο. Επαναλαμβάνεται το βάρος συσκευασίας (τουλάχιστον 300 γραμμάρια). Προστίθεται ότι απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται διάτρητες σακούλες. Τέλος, απαλείφεται η υποχρέωση αποθήκευσης των μπριός σε μία μόνο στρώση, καθώς και η αποθήκευση σε θάλαμο χωρίς εμφανή υγρασία.

4) Χρόνος παραγωγής:

Το διάγραμμα παραγωγής επικαιροποιείται ώστε να συμπεριληφθούν οι διάφορες μέθοδοι παραγωγής: απευθείας διόγκωση, κατευθυνόμενη διόγκωση ή κατάψυξη.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή

*Περιγραφή*

Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος διάταξη σύμφωνα με την οποία το «Brioche vendéenne» δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετα ενσωματωμένα συστατικά ή επικαλύψεις.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά απαλείφονται. Επισημαίνεται ότι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Brioche vendéenne» οφείλονται στα συστατικά του, στις αναλογίες τους και στην τεχνογνωσία των παραγωγών.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου

*Περιγραφή*

Επικαιροποιούνται οι αναφορές στον οργανισμό ελέγχου, καθώς και οι αναφορές στη σχετική νομοθεσία.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

*Περιγραφή*

Απαλείφεται η απαίτηση αναγραφής της ονομασίας και της διεύθυνσης του οργανισμού πιστοποίησης στην επισήμανση του «Brioche vendéenne». Προστίθεται η απαίτηση προσθήκης της ονομασίας «Brioche vendéenne» και του λογότυπου ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Απαλείφεται η απαίτηση αναγραφής του ονόματος και των στοιχείων επικοινωνίας του παρασκευαστή.

Δεδομένου ότι οι διατάξεις των προδιαγραφών έχουν πλέον κανονιστικό χαρακτήρα, δεν εφαρμόζεται η ενότητα του ενιαίου εγγράφου που αφορά την επισήμανση.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Εθνικές απαιτήσεις

*Περιγραφή*

Ο πίνακας των κύριων ελεγκτέων σημείων και οι μέθοδοι αξιολόγησής τους ευθυγραμμίζονται με τη μέθοδο παραγωγής και συντομεύονται ώστε να περιλαμβάνουν μόνο τα στοιχεία ελέγχου που θεωρούνται καίριας σημασίας για το «Brioche vendéenne».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Brioche vendéenne»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0271-AM01 — 29 Απριλίου 2026**

1. **Ονομασία/-ες**

«Brioche vendéenne»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

1905 — Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου. Όστιες, κάψουλες κενές των τύπων που χρησιμοποιούνται για φάρμακα, αζυμοσφραγίδες, ξεραμένες ζύμες από αλεύρι ή άμυλο κάθε είδους σε φύλλα και παρόμοια προϊόντα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «brioche vendéenne» είναι αρτοσκεύασμα ζαχαροπλαστικής πλεγμένο σε πλεξίδα, το οποίο διατίθεται προς πώληση νωπό. Η κρούστα του είναι φουσκωτή και χρυσοκίτρινη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ενσωματώνονται στο προϊόν πρόσθετα συστατικά ούτε να προστίθενται επικαλύψεις οποιουδήποτε είδους.

Το «brioche vendéenne» είναι πλούσιο σε βούτυρο, νωπά αυγά και ζάχαρη· περιέχει αλκοολούχο ποτό και μπορεί να αναδίδει αρώματα βανίλιας και/ή ανθέων πορτοκαλιάς.

Ζυγίζει τουλάχιστον 300 γραμμάρια και διατίθεται στο εμπόριο ως μακρόστενη ράβδος, ολόκληρη ή τεμαχισμένη σε φέτες, τοποθετημένη σε χαρτί ή χαρτόνι κατάλληλο για τρόφιμα και σε ατομικές σακούλες.

Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, οι αναλογίες τους και η τεχνογνωσία που εφαρμόζεται καθορίζουν τα χαρακτηριστικά του «Brioche vendéenne».

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το αλεύρι παράγεται από αρτοποιήσιμα σιτάρια, τα οποία προέρχονται από τις ακόλουθες περιοχές καλλιέργειας σιτηρών: περιφέρεια Κέντρου – Κοιλάδας του Λίγηρα, περιφέρεια Λίγηρα, Βρετάνη και Νορμανδία, τους νομούς Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres και Vienne, καθώς και τις γεωργικές περιοχές Beauce και Brie, βάσει του πλαισίου των γεωργικών περιοχών της Γαλλίας το οποίο επικαιροποιήθηκε το 2020. Η επιλογή των σιτηρών αυτών και των περιοχών από τις οποίες προέρχονται, για τον εφοδιασμό σε άλευρα, τόσο σε επίπεδο βιοτεχνών όσο και σε επίπεδο βιομηχάνων και διανομέων, βασίζεται στις τεχνολογικές και ποιοτικές τους ιδιότητες: την αρτοποιητική δύναμη του αλεύρου, η οποία πρέπει να έχει συντελεστή W τουλάχιστον 200· τη συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, η οποία πρέπει να είναι τουλάχιστον 10,5 %.

Τα αυγά, το νερό και το γάλα πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.

Το βούτυρο πρέπει να προέρχεται από την περιφέρεια του Λίγηρα, τη Βρετάνη και τη Νορμανδία καθώς και από τους νομούς Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres και Vienne.

Το θαλασσινό αλάτι πρέπει να προέρχεται από τις ακτές της Βρετάνης, της περιφέρειας του Λίγηρα και της Νέας Ακουιτανίας.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παρασκευής του «Brioche vendéenne», από το ζύμωμα έως το ψήσιμο του προϊόντος, πρέπει να πραγματοποιούνται στη γεωγραφική περιοχή.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε σακούλες στη γεωγραφική περιοχή.

Μετά το ψήσιμο, πρέπει να τοποθετείται γρήγορα σε σακούλες, ώστε να διατηρούνται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Η πρόωρη συσκευασία αυτού του πλούσιου σε ζάχαρη προϊόντος βοηθά στην προστασία του από τα έντομα, στη διασφάλιση της μικροβιολογικής του προστασίας και στην καλύτερη διατήρηση της αφράτης υφής και των αρωμάτων του «Brioche vendéenne».

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Νομός Vendée: ολόκληρος ο νομός.

Νομός Loire-Atlantique: δήμοι 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 *(τμήμα του δήμου νότια του Λίγηρα)*, 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 *(τμήμα του δήμου νότια του Λίγηρα)*, 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 και Vue.

Νομός Maine et Loire: δήμοι 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 *(τμήμα του δήμου νότια του Λίγηρα)*, 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 *(τμήμα του δήμου νότια του Λίγηρα)*, 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 και Yzernay.

Νομός Deux-Sèvres: δήμοι 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 *(μόνο για το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Brie, Oiron και 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 *(μόνο για το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Priaires and Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin και Xaintray.

Νομός Charente-Maritime: δήμοι 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 *(μόνο για το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου 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 και Yves.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

***Περίληψη του δεσμού***

*Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή του «Brioche vendéenne», που βρίσκεται στις ακτές του Ατλαντικού, μεταξύ των πόλεων-λιμένων της Nantes και της La Rochelle, έχει εύκρατο ωκεάνιο κλίμα που ευνοεί μεγάλη ποικιλία παραγωγών. Η γεωλογική ποικιλομορφία της δημιουργεί ποικίλα περιβάλλοντα:

— στα νότια σύνορα του ορεινού όγκου Massif Armoricain, τη δασώδη αγροτική περιοχή της Vendée, που χαρακτηρίζεται από αγροτικό σύστημα προσανατολισμένο σε κάθε μορφή εκτροφής·

— στα ιζήματα του Δευτερογενούς, την κοιλάδα της Vendée, όπου καλλιεργούνται κυρίως σιτηρά·

— στα εσωτερικά τμήματα των παράκτιων περιοχών, χαμηλού υψόμετρου, έλη που καλύπτονται ως επί το πλείστον από βοσκότοπους·

— στην ακτή, τις φημισμένες αλυκές και τα παραθαλάσσια θέρετρα που κάνουν την περιοχή της Vendée τον δεύτερο σε τουριστική κίνηση νομό της Γαλλίας.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία βρίσκεται μακριά από τις μεγάλες οδούς επικοινωνίας, είναι το λίκνο μιας κοινότητας ανθρώπων με κοινές αξίες και πλούσια, ποικιλόμορφη γαστρονομία. Σε μια περιοχή άρρηκτα συνδεδεμένη με τη θρησκεία, οι εορτασμοί για το Πάσχα, οι οποίοι σηματοδοτούν το τέλος του χειμώνα και το τέλος της Σαρακοστής, έδιναν στον κόσμο την ευκαιρία να ανταλλάξει γλυκά πλούσια σε ζάχαρη, αυγά και βούτυρο. Στη Vendée, τα γλυκά αυτά ξεχωρίζουν για τη σφιχτή ψίχα τους, η οποία οφείλεται στη διακοπή της ζύμωσης της ζύμης. Ονομάζονται επίσης «ψωμί του Πάσχα», «πασχαλινό γλυκό», «alize» ή «gâche» (Σύλλογος γευστικών προϊόντων της Vendée, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Editions L'Etrave, 1995). «Το Μεγάλο Σάββατο είναι αφιερωμένο εξολοκλήρου στην ετοιμασία αυτών των, συχνά τεράστιων, γλυκών μπριός» (Anne-Christine Beauviala και Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Editions C. Bonneton, 1978).

Τον 19ο αιώνα, η παρασκευή αυτών των αρτοσκευασμάτων, η οποία μέχρι τότε γινόταν μόνο στα νοικοκυριά, μεταφέρθηκε στους αρτοποιούς. Εκείνη την εποχή εμφανίστηκε στη Vendée το «μπριός σε πλεξίδα» από αλεύρι, αυγά και βούτυρο, αρωματισμένο με απόσταγμα και μερικές φορές με διακριτικό άρωμα βανίλιας ή ανθέων πορτοκαλιάς. Το γλύκισμα παρασκευαζόταν στις γιορτές και ήταν συνδεδεμένο με σημαντικές τελετές όπως η θεία κοινωνία και ο γάμος. Σύμφωνα με την παράδοση, οι ανάδοχοι της νύφης προσφέρουν ένα τεράστιο μπριός (Edmond Bocquier, *La Terre vendéenne*, Ιανουάριος 1906). Το γλύκισμα αυτό τοποθετούνταν σε επίπεδη πλατφόρμα που μεταφερόταν με τα χέρια και γύρω από την οποία στηνόταν χορός (Abel Hugo, *France pittoresque*, Editions Delloye, 1835). Η πρακτική αυτή συνεχίζεται μέχρι και σήμερα στη Vendée.

Με την άφιξη του σιδηροδρόμου και, έπειτα, με την άνοδο του τουρισμού τον 20ό αιώνα, η οικονομία της Vendée γίνεται πιο εξωστρεφής. Η βιοτεχνία και η βιομηχανία αναπτύσσονται στην επαρχία, διαμορφώνοντας ένα πρωτότυπο επιχειρηματικό μοντέλο (Jean Renard, *La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe*, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Οι βιοτέχνες αρχίζουν να βιομηχανοποιούν την παραγωγή τους, προωθώντας τα μπριός και εκτός της Vendée. Τον Απρίλιο του 1949 ο σύλλογος ατόμων με καταγωγή από τη Vendée που διαμένουν στο Παρίσι διοργάνωσε φιλανθρωπική εμπορική εκδήλωση στην πρωτεύουσα. Με την ευκαιρία αυτή, το «Brioche vendéenne» έγινε γνωστό και ξεχώρισε μεταξύ των άλλων ειδών μπριός (Frédéric Ziegerman, *Le Guide des Pays de France*, Editions Fayard, 1999).

Έκτοτε, όλοι οι παραγωγοί ιδιοποιήθηκαν την παραδοσιακή συνταγή αυτού του προϊόντος που παρασκευάζεται με διπλή, παρατεταμένη ζύμωση, πλάθεται και πλέκεται στο χέρι, ψήνεται σε μέτρια θερμοκρασία και συσκευάζεται σε σακούλα αμέσως μόλις βγει από τον φούρνο. Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιλαμβάνει τη διοικητική ζώνη της Vendée και τις περιοχές που συνορεύουν με τους γειτονικούς νομούς, βασίζεται στην τοπική αυτή τεχνογνωσία, η οποία συνδέεται με τις μετακινήσεις των αρτοποιών και μαθητευόμενων, που είχαν εκπαιδευτεί στη Vendée.

*Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το προϊόν «Brioche vendéenne» ξεχωρίζει από το σχήμα πλεξίδας του, που έχει προέλθει από ειδική χειρωνακτική τεχνική πλασίματος που ονομάζεται πλέξη «τύπου τρίκλωνης». Τις περισσότερες φορές παρουσιάζεται σε μορφή ράβδου, αλλά ενίοτε μπορεί να έχει επίμηκες ή στρογγυλό σχήμα. Η κρούστα του είναι φουσκωτή και απαλά χρυσίζουσα. Δεν περιέχει πρόσθετα ενσωματωμένα συστατικά ούτε επικαλύψεις. Μπορεί να διατίθεται στην αγορά ολόκληρο ή τεμαχισμένο σε φέτες. Τοποθετείται σε χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα και συσκευάζεται σε ερμητικά κλειστή διαφανή σακούλα.

Το «Brioche vendéenne» οφείλει τα χαρακτηριστικά του σε μια συνταγή πλούσια σε βούτυρο, νωπά αυγά και ζάχαρη, η οποία συμπληρώνεται από άρωμα αλκοολούχου ποτού και ενίοτε βανίλιας και ανθέων πορτοκαλιάς. Οφείλει επίσης τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του σε μια μοναδική μέθοδο παραγωγής, κατά την οποία χρησιμοποιείται διπλή ζύμωση πριν από το ψήσιμο.

*Αιτιώδης σχέση*

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται τόσο στις συγκεκριμένες ιδιότητες του προϊόντος όσο και στη φήμη του.

Σύνθεση που σχετίζεται με τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής:

Εντοπίζεται σχέση μεταξύ των χαρακτηριστικών της περιοχής και των συστατικών του «Brioche vendéenne»:

— το ωκεάνιο κλίμα της περιοχής ευνοεί την εκτροφή βοοειδών, ειδικά στις δασώδεις αγροτικές περιοχές και στις αλυκές της Vendée· εξ ου και η πλούσια παραγωγή βουτύρου και γάλακτος·

— το εύκρατο κλίμα και το αγροτικό σύστημα στις δασώδεις περιοχές συνεισφέρουν επίσης στη σημαντική παραγωγή πουλερικών, η οποία εξασφαλίζει μεγάλες ποσότητες αυγών, ιδίως κατά την περίοδο του Πάσχα·

— τα εύφορα εδάφη της πεδιάδας Vendée και τα αποξηραμένα εδάφη των αλυκών επιτρέπουν από τον Μεσαίωνα, και χάρη στην προστασία από αβαεία, την άνοδο της παραγωγής σιτηρών·

— η εγγύτητα της πόλης Κονιάκ, νότια της γεωγραφικής περιοχής, εξηγεί την ανάπτυξη της βιοτεχνικής παραγωγής αποσταγμάτων και το γεγονός ότι αυτά τα αλκοολούχα ποτά χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική·

— η παράκτια θέση της περιοχής, με τα μεγάλα λιμάνια της, είναι ο λόγος που εξασφαλίζει την παρουσία εξωγενών προϊόντων, όπως ρούμι, αρώματα βανίλιας και ανθέων πορτοκαλιάς, καθώς και ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο·

— η ακτή του Ατλαντικού αποτελεί εδώ και πολλά χρόνια σημαντική ζώνη παραγωγής αλατιού, ιδίως γύρω από τις λεκάνες Guérande, Noirmoutier και Île de Ré.

Οι εν λόγω πρώτες ύλες, οι οποίες απαντούν στην περιοχή εδώ και καιρό, αποτελούν τη βάση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Ειδικά χαρακτηριστικά που οφείλονται στην τοπική τεχνογνωσία της γεωγραφικής περιοχής:

Μια ισχυρή αιτιώδης σχέση συνδέει ορισμένα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία προκύπτουν από τις πρωτότυπες μεθόδους παρασκευής, και την τοπική τεχνογνωσία αυτής της γεωγραφικής περιοχής:

— η εμφάνιση του προϊόντος, το σχήμα και η πλέξη του οφείλονται στο γεγονός ότι πλάθεται στο χέρι·

— η φουσκωτή εμφάνιση του «Brioche vendéenne» οφείλεται στη διπλή ζύμωσή του, η οποία περιλαμβάνει το στάδιο της διόγκωσης και το στάδιο της προετοιμασίας πριν από το ψήσιμο·

— το χρυσοκίτρινο χρώμα και η αφράτη υφή του οφείλονται στο ελεγχόμενο ψήσιμο σε κατάλληλο φούρνο·

— η ιδιοτυπία του προϊόντος διατηρείται χάρη στην άμεση συσκευασία του σε σακούλα.

Αυτές οι παραδοσιακές πρακτικές συνδέονται με το τοπικό έθιμο παρασκευής πασχαλινών ή γαμήλιων γλυκισμάτων. Πέρασαν από τα νοικοκυριά στις βιοτεχνίες, ενίοτε βιομηχανοποιήθηκαν και έφτασαν έως τις μέρες μας με τη μορφή της εκπαίδευσης μαθητευόμενων. Η γεωγραφική περιοχή του «Brioche vendéenne» περιλαμβάνει όλους τους παραγωγούς που κατέχουν σήμερα την τεχνογνωσία παρασκευής του προϊόντος.

Φήμη που σχετίζεται με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής

Η φήμη του προϊόντος βασίζεται τόσο στις ισχυρές τοπικές ρίζες του όσο και στην ευρεία διάδοσή του πέρα από τον τόπο προέλευσής του. Και τα δύο αυτά στοιχεία συνδέονται με ορισμένα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής.

Η προσκόλληση του τοπικού πληθυσμού στη γαστρονομική του κληρονομιά αποτελεί ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της Vendée και της γύρω περιοχής. Αυτή η αίσθηση του ανήκειν σε μια κοινότητα και η ισχυρή περιφερειακή ταυτότητα δημιούργησαν μακρά παράδοση στα πασχαλινά γλυκίσματα, όπως το «Brioche vendéenne» που εξακολουθεί να προσφέρεται σε γιορτές και γάμους. Οι διαγωνισμοί με θέμα το καύχημα αυτό της τοπικής γαστρονομίας συντήρησαν τον ενθουσιασμό για το προϊόν.

Η γεωγραφική περιοχή, λόγω της θέσης της, είναι ανοιχτή στον τουρισμό που αναπτύσσεται σημαντικά τις τελευταίες δεκαετίες. Η ελκυστικότητα της ακτής της Vendée αποτελεί εξαιρετικό και ισχυρό υπόβαθρο για τη φήμη του «Brioche vendéenne». Το θάρρος και ο ενθουσιασμός των βιοτεχνών και βιομηχάνων που εργάστηκαν για την προώθησή του εντάσσεται σε ένα οικονομικό πλαίσιο που χαρακτηρίζεται από την πυκνότητα και τον δυναμισμό των μικρών και μεσαίων επιχειρήσεων που είναι εγκατεστημένες στις αγροτικές περιοχές. Το προϊόν αντιπροσωπεύει ποσοστό μεγαλύτερο του 10 % των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής της εθνικής αγοράς (πηγή: SECODIP panel, 2001). Σύμφωνα με μελέτη της OSER, Junior Enterprise της Γεωργικής Σχολής της Angers, το ποσοστό αυθόρμητης αναγνώρισης του προϊόντος ανέρχεται σε περίπου 45 %. Το ποσοστό αυτό αυξάνεται σε 77 % στην περίπτωση της καθοδηγούμενης αναγνώρισης (95 % στο δυτικό τμήμα της χώρας και 50 % στην περιοχή του Παρισιού).

Το προϊόν «Brioche vendéenne» τιμάται ιδιαίτερα από το Εθνικό Συμβούλιο Μαγειρικών Τεχνών στο άρθρο του με τίτλο *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* για την περιφέρεια του Λίγηρα (Editions Albin Michel, 1993): «Εδώ και μερικές δεκαετίες γνωρίζει μεγάλη επιτυχία, η οποία ξεπερνά τα σύνορα της περιοχής».

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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