C/2026/4207

29.7.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/4207)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Brioche vendéenne“

ELi viitenumber: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Toote nimetus**

„Brioche vendéenne“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, põllumajandusliku toidutööstuse ja toidusõltumatuse ministeerium (*Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Brioche vendéenne“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust; st:

a) see ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Toote kirjeldus

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Toote kirjeldus on ümber sõnastatud ja ümber on tõstetud toote „Brioche vendéenne“ visuaalsed kirjeldused (palmikuks punutud, kuldse koorikuga, terve või viilutatud briošš, toiduainepaberil, kotis). Lisatud on võimalus kasutada toote puhul toiduainete jaoks ettenähtud papp-pakendit. Täpsustatud on, et lisandite või katete, näiteks šokolaadi või suhkrustatud puuviljade, lisamine tootele on keelatud.

Toote organoleptilist kirjeldust on lihtsustatud viitega koostisosadele ja tootmise oskusteabele, mis annavad tootele „Brioche vendéenne“ selle omadused.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Geograafilise piirkonna määratlus

Kirjeldus

Geograafilise piirkonna määratlus on viidud kooskõlla ametliku geograafiaseadustiku praegu kehtiva redaktsiooniga; sellega ei muudeta geograafilise piirkonna piire.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

Kirjeldus

Lause „Iga briošš on pakendatud eraldi kotti, millel on toote jälgimist võimaldav teave“ on viidud lõigu algusesse, ning viide (suurte) pidulike brioššide jälgitavusele on kustutatud kooskõlas selle tootevormi väljajätmisega tootespetsifikaadist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmismeetodi kirjeldus

Kirjeldus

1) Lubatud toorainete loetelu on läbi vaadatud.

— Jahu: muudetud spetsifikaadis on sätestatud, et tainas peab sisaldama vähemalt 42 % jahu (võrreldes eelmise versiooni 42–52 %ga). See proportsioon hõlmab nüüd juuretisejahu ja/või jahu kääritatud taina jaoks. Kasutatud jahu tugevus „W“ peab olema vähemalt 200 (võrreldes varasema näitajaga 180). Proteiini kogusisaldus jahus peab nüüd olema vähemalt 10,5 %. Lisatud on gluteeni (2 %) ja nisulinnasejahu (0,3 %) maksimaalsed osakaalud. Muud lisandid on keelatud. Jahude päritolu on viidud kooskõlla ametliku geograafiaseadustiku praegu kehtiva redaktsiooniga, kuid on jäänud muutumatuks.

— Munad: vedelate munade lubatud kuivekstrakti sisaldus on 22–24 %, samas kui tootespetsifikaadi eelmises versioonis oli see 23 %.

— Või: täpsustatud on või koostist (vähemalt 82 % rasva), mida väljendatakse kontsentreeritud või kasutamisel taastatud või ekvivalendina. Või päritolu on ajakohastatud ilma seda muutmata.

— Juuretis ja kääritatud tainas: täpsustatud on, et toote „Brioche vendéenne“ tootmisel võib koos kasutada juuretist ja kääritatud tainast.

— Meresool: täpsustatud on, et kasutatud sool peab olema merelist päritolu, pärinema Bretagne'i, Pays de la Loire'i ja Nouvelle-Aquitaine'i piirkonna rannikult; päritolu on tootespetsifikaadi eelmise versiooniga võrreldes jäänud muutumatuks.

— Joogivesi ja/või värske, pastöriseeritud või kõrgkuumutatud pulbripiim: piima ja vee 8 % osakaal segus hõlmab nüüd vee sisaldust kääritatud tainas, mida kasutatakse juuretisele lisaks või selle asemel.

Lisaks on välja jäetud toorainete kaubanduslik päritolu suhkru, juuretise ja/või kääritatud taina, alkoholi ning lõhna- ja maitseainete puhul. Tootespetsifikaadis sätestati, et need koostisosad peavad pärinema „professionaalsetelt tarnijatelt“. See säte on välja jäetud, kuna tootespetsifikaat nõuab nüüd selliste andmete säilitamist, mis tagavad jälgitavuse ja seeläbi ka kontrolli.

2) Tootmisskeem:

toote „Brioche vendéenne“ tootmisskeemi on lihtsustatud ja ajakohastatud kooskõlas tootmismeetodiga.

3) Tootmismeetod:

täpsustatud on, et juuretise ja/või kääritatud taina tootmine peab toimuma samas tootmiskohas, kus valmistatakse toodet „Brioche vendéenne“ (tootespetsifikaadi eelmises versioonis oli see kohustus kirjas toorainet käsitlevas peatükis).

Mõistet „ümbritsev“ on kasutatud temperatuuri tähistamiseks taina külmutamise ja kontrollitud kääritamise (*pousse dirigée*) valikuliste etappide puhul. Kontrollitud kääritamise korral on kääritusaega pikendatud 24 tunnilt 48 tunnile, sealhulgas 36 tunnile väljaspool külmkambrit (18 tunni asemel). Muudetud tootespetsifikaadis on nüüd küpsetamisetapi kohta märgitud, et briošš tuleb asetada enne küpsetamist toiduainepaberile või toiduainetetööstuses kasutatavale papile. Lisatud on meeldetuletus, et brioši kotti pakkimisel tuleb kasutada toiduainete jaoks mõeldud paberit või pappi. Korratud on nõuet kaalu kohta pakendamisel (vähemalt 300 grammi). Lisatud on keeld kasutada perforeeritud kotte. Välja on jäetud kohustus ladustada briošše ühe kihina, samuti nõue hoida neid ruumis, kus puudub märgatav niiskus.

4) Tootmisaeg:

tootmise ajakava on ajakohastatud, et lisada sinna erinevad tootmismeetodid: kohene kääritamine, kontrollitud kääritamine või külmutamine.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Üksikasjad, mis tõendavad toote seotust geograafilise piirkonnaga

Kirjeldus

Toote eripära

Tootespetsifikaati on lisatud nõue, et „Brioche vendéenne“ ei tohi sisalda lisandeid ega katteid.

Organoleptilised omadused on välja jäetud. Ära on märgitud asjaolu, et toote „Brioche vendéenne“ eriomadused tulenevad selle koostisosadest, nende osakaaludest ja tootjate oskusteabest.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viited kontrolliasutusele

Kirjeldus

Ajakohastatud on viiteid kontrolliasutusele, samuti asjakohastele õigusaktidele.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Erieeskirjad märgistamise kohta

Kirjeldus

Välja on jäetud nõue märkida toote „Brioche vendéenne“ märgisele sertifitseerimisasutuse nimi ja aadress. Lisatud on nõue nimetuse „Brioche vendéenne“ ja Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo märkimise kohta.

Välja on jäetud nõue lisada tootja nimi ja kontaktandmed.

Kuna tootespetsifikaadi sätted on nüüd regulatiivset laadi, ei ole koonddokumendi märgistamist käsitlev osa kohaldatav.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Riiklikud nõuded

Kirjeldus

Peamiste kontrollitavate punktide tabel ja nende hindamise meetodid on viidud vastavusse tootmismeetodiga ja seda on lühendatud, et hõlmata ainult need kontrollielemendid, mida peetakse toote „Brioche vendéenne“ puhul keskseks.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Brioche vendéenne“

ELi viitenumber: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Brioche vendéenne“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

1905 – Leiva- ja saiatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised jms pagaritooted, kakaoga või kakaota; armulaualeib (hostia), tühjad kapslid farmaatsiatööstusele, oblaadid, riispaber jms tooted

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Brioche vendéenne“ on värskena müüdav punutud pagaritoode. Toode on kumera kuldse koorikuga. Mitte mingil juhul ei tohi tootele lisada mingisuguseid lisandeid ega katteid.

Toode „Brioche vendéenne“ sisaldab rikkalikult võid, värskeid mune ja suhkrut; see sisaldab alkoholi ja võib olla vanilli ja/või apelsiniõite aroomiga.

Toodet, mis kaalub vähemalt 300 grammi, turustatakse pikliku pätsina – tervelt või viilutatult, toiduainete jaoks ettenähtud paberil või papil ja eraldi kottides.

Kasutatud tooraine, selle osakaalud ja rakendatud oskusteave määravad toote „Brioche vendéenne“ omadused.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Jahu valmistatakse leivaküpsetamiseks sobivast nisust, mis on pärit järgmistest teraviljapiirkondadest: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne ja Normandia, Charente'i, Charente-Maritime'i, Deux-Sèvres ja Vienne'i departemangud ning Beauce'i ja Brie' põllumajanduspiirkonnad, (Prantsusmaa põllumajanduspiirkondade 2020. aastal ajakohastatud loetelu alusel). Nii väiketootjad kui ka tööstuslikud tootjad ja turustajad hangivad oma jahu nendest piirkondadest pärinevast nisust, pidades silmas selle tehnoloogilisi omadusi ja kvaliteeti: jahu tugevus „W“ küpsetamisel peab olema vähemalt 200; valkude kogusisaldus peab olema vähemalt 10,5 %.

Munad, vesi ja piim peavad pärinema geograafilisest piirkonnast.

Või peab pärinema Pays de la Loire'i, Bretagne'i ja Normandia piirkonnast ja järgmistest departemangudest: Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres ja Vienne.

Meresool peab pärinema Bretagne'i, Pays de la Loire'i ja Nouvelle-Aquitaine'i rannikult.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Brioche vendéenne“ tootmise etapid, alates taina valmistamisest kuni toote küpsetamiseni, peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toode tuleb kottidesse pakendada geograafilises piirkonnas.

Pärast küpsetamist tuleb toode kiiresti kottidesse pakkida, et tagada selle organoleptiliste omaduste säilimine. Suure suhkrusisaldusega toote kiire pakendamine kaitseb seda putukate eest, tagab mikrobioloogilise kaitse ning võimaldab parimal viisil kaitsta toote „Brioche vendéenne“ pehmet konsistentsi ning lõhna- ja maitseomadusi.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Vendée departemang: täies ulatuses.

Loire-Atlantique'i departemangu järgmised kommuunid: 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 (*Loire'ist lõuna pool asuv kommuuni osa*), 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 (*Loire'ist lõuna pool asuv kommuuni osa*), 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 ja Vue.

Maine-et-Loire'i departemangu järgmised kommuunid: 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 (*Loire'ist lõuna pool asuv kommuuni osa*), 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 (*Loire'ist lõuna pool asuv kommuuni osa*), 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 ja Yzernay.

Deux-Sèvresi departemangu järgmised kommuunid: 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 *(ainult Brie', Oironi ja Taizé-Maulais' delegeeritud kommuunide territoorium)*, 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 *(ainult Priaires' ja Usseau delegeeritud kommuunide territoorium)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin ja Xaintray.

Charente-Maritime'i departemangu järgmised kommuunid: 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 (*ainult Vandré delegeeritud kommuuni territoorium*), 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 ja Yves.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ mainel

☑ teataval kvaliteedil

☐ muudel tunnustel

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Toote „Brioche vendéenne“ geograafilises piirkonnas, mis jääb Atlandi ookeani rannikule sadamalinnade Nantes'i ja La Rochelle'i vahele, valitseb mõõdukas ookeaniline kliima, mis soodustab tootmise suurt mitmekesisust. Piirkonna geoloogiline mitmekesisus on keskkonna erinevuse alus:

— Armorikaani mäestiku lõunaserval asuvat Vendée metsakarjamaade piirkonda iseloomustab põllumajandussüsteem, mis keskendub igat liiki loomakasvatusele

— Vendée tasandiku keskaegkonna settekivimid on soodsad teraviljakasvatuse jaoks;

— kunagiste rannikualade madalamate piirkondade märgalad on sageli kaetud rohustikuga;

— ookeani rannikul asuvad tuntud soolasood ja vesiravilad, mis on teinud Vendée piirkonnast Prantsusmaa olulisuselt teisel kohal asuva turismipiirkonna.

Inimtegurid

Suurtest ühendusteedest eemal asuvas geograafilises piirkonnas on välja kujunenud kogukond, kes jagab ühiseid väärtusi ning on tuntud rikka ja mitmekülgse kokakunsti poolest. Et tegemist on religioosse piirkonnaga, korraldatakse seal seoses lihavõttepühadega, mis tähistavad ka talve ja paastuperioodi lõppu, pidustusi, mille puhul jagatakse suhkrut, mune ja võid sisaldavaid pagaritooteid. Vendée piirkonnale on iseloomulik, et nende küpsetiste sisu oli küllaltki tihke, sest taina kerkimine katkestatakse. Nende küpsetiste puhul on kasutatud nimetusi „lihavõttesai“, „lihavõttekook“, „alize“, „gâche“ (Association vendéenne du goût, väljaanne „*Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée* (Vendée kohalikud tooted ja traditsioonilised retseptid), Editions L'Etrave, 1995). „Kogu vaikse laupäeva jooksul valmistati pidulikke briošše, mis võisid mõnikord olla väga suured“ (Anne-Christine Beauviala ja Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux* (Peod, kombed ja küpsetised), Editions C. Bonneton, 1978).

XIX sajandil hakati selliseid seni kodumajapidamistes valmistatud pagaritooteid valmistama käsitööndustuslikes pagarikodades. Sel ajajärgul ilmus Vendée piirkonnas „palmikuks punutud briošš“, mida valmistati jahust, munadest ja võist ning maitsestati piiritusega, mõnikord lisati vanilli või apelsiniõie maitsevarjund. Tegemist on pidusaiaga, mida valmistati suurte tähtpäevade puhul, nagu kirikupühad või pulmad. Traditsiooni kohaselt kinkisid ristivanemad oma ristitütrele abiellumise puhul hiigelsuure brioši (Edmond Bocquier, *La Terre Vendéenne* (Vendée maapiirkond), jaanuar 1906). Pidusaia kanti suurel käepidemetest hoitaval kanderaamil ning selle ümber tantsiti (Abel Hugo, *France pittoresque* (Maaliline Prantsusmaa), Editions Delloye, 1835). See tava on Vendée piirkonnas siiani säilinud.

Raudtee saabumisega ning turismi õitsenguga XX sajandil avanes Vendée piirkonna majandus väljapoole. Maapiirkondades arenes käsitööndus ja tööstustegevus ning kujunes välja algupärane majandusmudel (Jean Renard, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe* (Vendée, geograafi tähelepanekud poole sajandi jooksul), Presses Universitaires de Rennes, 2004). Käsitööndustuslik tootmine asendus tööstusliku tootmisega ning briošid hakkasid levima Vendée piirkonnast väljapoole. 1949. aasta aprillis korraldas Pariisi Vendéest pärit inimeste ühing pealinnas heategevusliku müügi. Sellega seoses tekkis nimetus „Brioche vendéenne“, mis võimaldas kõnealust toodet eristada teistest briošsidest (Frédéric ZIEGERMAN, *Le guide des Pays de France* (Prantsusmaa piirkondade juht), Editions Fayard, 1999).

Sellest ajast alates kasutavad kõik tootjad toote valmistamiseks traditsioonilist retsepti, mis hõlmab taina kahekordset kääritamist, pätside käsitsi kujundamist ja palmikusse punumist, küpsetamist mõõdukal temperatuuril ning toote pakendamist kotti pärast ahjust väljavõtmist. Vendée halduspiirkonda ja sellega piirnevaid naaberdepartemangude alasid hõlmava geograafilise piirkonna määratlus põhineb oskusteabe paiknemisel ning Vendée piirkonnas väljaõppinud pagarite ja õpipoiste liikumisel.

Toote eripära

Toote „Brioche vendéenne“ eripära on palmikuks punutud kuju, mis saadakse spetsiifilise käsitsi tehtava toiminguga, mida nimetatakse „kolme tainakeeru meetodiks“ (*façon trois brins*). Tavaliselt on tegemist pikliku pätsiga, kuid teatud juhtudel võib toode olla ovaalse või ümmarguse kujuga. Tootel on kumeralt väljaulatuv koorik, mis on õrnalt kuldse värvusega. Tootel puuduvad lisandid või katted. Toodet võib turustada lõigatult või tervikuna. Toode asetatakse toiduainepaberile ja pakendatakse läbipaistvasse suletud kotikesse.

Toote „Brioche vendéenne“ omadused määrab retsept, mille kohaselt sisaldab toode rikkalikult võid, värskeid mune ja suhkrut, mida täiendavad alkoholinüansid ning vahel vanilli ja apelsiniõite aroomid. Selle erilised omadused tulenevad ka ainulaadsest tootmismeetodist, milleks on kahekordne kääritamine enne küpsetamist.

Põhjuslik seos

Põhjuslik seos toote omaduste ja geograafilise piirkonna eripärade vahel põhineb nii toote väljakujunenud omadustel kui ka selle mainel.

Toote koostise seos geograafilise piirkonna eripäradega:

keskkonna eripärade ja toote „Brioche vendéenne“ valmistamisel kasutatavate koostisosade vahel võib täheldada järgmist seost:

— piirkonnas valitsev ookeaniline kliima soodustab veisekasvatust, eeskätt Vendée metsakarjamaade piirkonnas ja soistel aladel. Sel põhjusel on või ja piimatoodete tootmine seal väga heal järjel;

— mõõdukas kliima ja metsakarjamaade süsteem on võimaldanud välja areneda ka linnukasvatusel, mille tulemusel on võimalik kasutada piisavas koguses kohalikke mune, eeskätt lihavõttepühade perioodil;

— Vendée tasandiku viljakad mullad ja kuivendatud soode alad on võimaldanud alates keskajast kloostrite kaitse all välja arendada teravilja tootmise;

— Cognaci linna lähedus geograafilise piirkonna lõunaosale selgitab kohaliku piiritusetootmise arengut ning sellise alkoholi kasutamist ka pagaritoodetes;

— seoses asjaoluga, et tegemist on rannikupiirkonna ja suurte sadamatega, levisid piirkonnas ka sissetoodud tooted, nagu rumm, vanilli ja/või apelsiniõie maitseained ja roosuhkur;

— Atlandi ookeani rannikuala, eeskätt Guérande'i bassein, Noirmoutier ja Ré saar, on ammustest aegadest olnud oluline soola tootmise piirkond.

Neid koostisosi on vaadeldavas piirkonnas toodetud ammustest aegadest ja neil põhinebki toote eripära.

Geograafilises piirkonnas olemasolevast oskusteabest tulenevad eriomadused:

geograafilises piirkonnas olemasoleva kohaliku oskusteabe ja toote teatavatest algsetest tootmisviisidest tulenevate omaduste vahel on tugev põhjuslik seos:

— toote välimus, kuju ja palmikuks punutud vorm saadakse toote käsitsi vormimisel;

— toote „Brioche vendéenne“ hea kerkimine on tingitud kahekordsest kääritamisest, milles eelkergitamisele järgneb lõpliku kergitamise etapp;

— kuldne värvus ja toote pehmus tulenevad asjatundlikust küpsetamisest vastavalt kohandatud ahjus;

— toote erilisus säilib tänu kotti pakendamisele vahetult pärast ahjust väljavõtmist.

Traditsiooniline tootmismeetod pärineb ammusest lihavõtte- või pulmakoogi valmistamismeetodist. Need traditsioonid anti kodumajapidamistelt edasi käsitööonduslikele ettevõtetele, mis arenesid mõnikord tööstusettevõteteks, ning põlistavad ammuseid traditsioone õpipoiste väljaõpetamise teel. Toote „Brioche vendéenne“ geograafiline piirkond hõlmab kõiki põllumajandustootjaid, kes kasutavad praegu toote valmistamisega seotud oskusteavet.

Toote tuntus on seotud geograafilise piirkonna eripäradega: see tuntus põhineb samaaegselt toote seotusel kohaliku piirkonnaga ja toote laialdasel levikul väljaspool esialgset tootmispiirkonda. Mõlemad tegurid on seotud geograafilise piirkonna teatud eripäradega

Elanikkonna seotus kohaliku kulinaarse pärandiga on Vendée piirkonna ja selle ümbruskonna elanike eripära.

Kogukonnaga seotuse tunne ja tugev piirkondlik identiteet on loonud lihavõttesaiade pikaajalise traditsiooni, mis on üle kandunud pidustuste ja pulmade puhuks valmistatavale tootele „Brioche vendéenne“. Selle gastronoomiapärliga seotud konkursid on vaimustust toote vastu ülal hoidnud.

Geograafilise piirkonna asukoht tingib selle avatuse turismile, mis on viimaste aastakümnete jooksul kiiresti edasi arenenud. Vendée piirkonna ranniku külgetõmbavus on loonud toote „Brioche vendéenne“ tuntusele hea kõlapinna. Käsitööonduslike tootjate ja tööstusettevõtjate söakus ja entusiasm on aidanud kaasa toote mainele ning loonud majanduskeskkonna, mida iseloomustab maakeskkonnas paiknevate väikeste ja keskmise suurusega ettevõtete levik ja dünaamiline areng. Toode annab enam kui 10 % riigi pagaritoodete toodangu kogumahust (allikas: SECODIPi eksperdirühm, 2001). Uuring, mille tegid OSER, Angers'i kõrgema põllumajanduskooli noorte ettevõte (Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers), näitab, et toote spontaanse tuntuse tase ulatub ligikaudu 45 %ni. Toetatud tuntuse tase ulatub 77 %ni (riigi lääneosas 95 %, Pariisi piirkonnas 50 %).

Toote „Brioche vendéenne“ on eriliselt aukohale tõstnud riiklik kulinaarianõukogu (Conseil National des Arts Culinaires) teose „*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*“ (Prantsusmaa kulinaarse pärandi kokkuvõte) Loire'i piirkonnale pühendatud osas (Editions Albin Michel, 1993): „Toode on juba aastakümneid olnud väga edukas ning tema tuntus ulatub piirkonnast kaugele väljapoole.“

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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