C/2026/4207

29.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4207)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Brioche vendéenne”

EU-viitenumero: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Brioche vendéenne”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta, maatalouselintarvikkeista ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Brioche vendéenne” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuotteen kuvaus

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Tuotteen kuvaus on muotoiltu uudelleen siten, että Brioche vendéenne -leivonnaisen ulkonäön kuvauksen (palmikoitu muoto, kullankeltainen kuori, kokonainen tai viipaloitu, asetettu elintarvikelaatuisen paperin päälle ja pussitettu) paikkaa tekstissä on muutettu. Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää tuotteen alustana myös elintarvikelaatuista kartonkia. Eritelmässä on täsmennetty, että täytteiden, kuten suklaan tai kandeerattujen hedelmien, lisääminen tuotteeseen on kielletty.

Tuotteen aistinvaraista kuvausta on yksinkertaistettu. Kuvauksessa viitataan niihin ainesosiin ja valmistusosaamiseen, joiden ansiota Brioche vendéenne -leivonnaisen erityispiirteet ovat.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maantieteellisen alueen rajaus

Kuvaus

Maantieteellisen alueen rajaus on saatettu ajan tasalle voimassa olevan virallisen geokoodin mukaisesti. Maantieteellisen alueen rajat eivät ole muuttuneet.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Lause ”Kukin briossi pakataan omaan pussiinsa, jossa on jäljitettävyysmerkintöjä” on siirretty osion alkuun, ja viittaus juhlaleivonnaisiksi tarkoitettujen (suurikokoisten) briossien jäljitettävyyteen on poistettu, sillä tämä tuotteen muoto on poistettu tuote-eritelmästä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valmistusmenetelmän kuvaus

Kuvaus

1) Sallittujen raaka-aineiden luetteloa on tarkistettu:

— Jauho: Muutetussa tuote-eritelmässä määrätään, että taikinan on sisällettävä vähintään 42 prosenttia jauhoja (edellisessä versiossa jauhojen osuus oli 42–52 %). Tähän osuuteen lasketaan nyt mukaan myös hapatteen ja/tai taikinajuuren sisältämä jauho. Käytettyjen jauhojen sitkon eli W-luvun on oltava vähintään 200 (aiemmin vähintään 180). Jauhojen kokonaisproteiinipitoisuuden on nyt oltava vähintään 10,5 prosenttia. Tuote-eritelmään on lisätty gluteenin (2 %) ja vehnämallasjauhon (0,3 %) sallitut enimmäispitoisuudet. Kaikki muut lisäaineet ovat kiellettyjä. Jauhojen alkuperäalue on saatettu ajan tasalle voimassa olevan virallisen geokoodin mukaisesti, mutta alkuperäalueen rajaus ei ole muuttunut.

— Kananmunat: Nestemäisessä muodossa olevien kananmunien sallituksi kuiva-ainepitoisuudeksi on asetettu 22–24 prosenttia, kun se eritelmän edellisessä versiossa oli vähintään 23 prosenttia.

— Voi: Voin sisältö (rasvapitoisuus vähintään 82 %) on täsmennetty; voiöljyä käytettäessä raja-arvolla viitataan rekombinoituun voihin. Voin alkuperäalue on saatettu ajan tasalle, mutta alueen rajaus ei ole muuttunut.

— Hapate ja/tai taikinajuuri: Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että Brioche vendéenne -leivonnaisen valmistuksessa hapatetta ja taikinajuurta voidaan käyttää yhdessä.

— Merisuola: Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että käytettävän suolan on oltava Bretagnen, Pays de la Loiren tai Nouvelle-Aquitainen rannikolta peräisin olevaa merisuolaa (suolan alkuperä on sama kuin eritelmän edellisessä versiossa).

— Juomavesilaatuinen vesi ja/tai tuore, pastöroitu tai iskukuumennettu maito: Maidon ja veden 8 prosentin osuuteen seoksesta on nyt sisällytetty myös vesi, jota on hapatteen ohella tai sen sijaan käytettävässä taikinajuuressa.

Lisäksi sokerin, hapatteen ja/tai taikinajuuren, alkoholin ja aromien osalta on poistettu maininta raaka-aineiden kaupallisesta alkuperästä. Edellisen tuote-eritelmän mukaan näiden ainesosien oli oltava peräisin ”ammattimaisilta toimittajilta”. Tämä määräys on poistettu, koska tuote-eritelmään sisältyy nyt velvoite pitää kirjaa jäljitettävyydestä, jotta varmistetaan tuotteen valvonta.

2) Tuotantokaavio:

Brioche vendéenne -leivonnaisen tuotantokaaviota on yksinkertaistettu, ja se on saatettu ajan tasalle valmistusmenetelmän mukaisesti.

3) Valmistusmenetelmä:

Tässä kohdassa on täsmennetty, että hapate ja/tai taikinajuuri on valmistettava samassa tuotantolaitoksessa kuin Brioche vendéenne (tuote-eritelmän edellisessä versiossa tämä vaatimus sisältyi raaka-aineita koskevaan lukuun).

Taikinan pakastamisessa ja hallitussa kohotuksessa (*pousse dirigée*), jotka ovat valinnaisia valmistusvaiheita, noudatettavan lämpötilan määrittämisessä on käytetty termiä ”ympäristön lämpötila”. Kohotusaika on pidennetty hallitun kohotuksen osalta 24 tunnista 48 tuntiin, josta 36 tunnin ajan (edellisessä versiossa 18 tuntia) taikinaa kohotetaan kylmähuoneen ulkopuolella. Paistovaiheen osalta tuote-eritelmässä määrätään nyt, että briossi on asetettava elintarvikelaatuiselle paperille tai kartongille ennen paistamista. Tuote-eritelmään on myös lisätty muistutus, että paistamisen jälkeen briossi on pussitettava yhdessä tämän elintarvikelaatuisen paperin tai kartongin kanssa. Lisäksi on toistettu tuotteen paino pakkausvaiheessa (vähintään 300 grammaa). Tuote-eritelmään on lisätty rei’itettyjen pussien käyttökielto. Lisäksi on poistettu vaatimus, jonka mukaan briossit oli säilytettävä yhdessä kerroksessa, samoin kuin vaatimus säilyttää ne tilassa, jossa ei ole ilmeistä kosteutta.

4) Valmistusaika:

Valmistusaikataulua on päivitetty ottaen huomioon eri valmistusmenetelmät: suora kohotus, hallittu kohottaminen tai pakastaminen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Tuotteen erityisyys:

Tuote-eritelmään on lisätty määräys, jonka mukaan Brioche vendéenne -leivonnaiseen ei saa lisätä mitään ylimääräisiä ainesosia tai täytteitä.

Tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet on poistettu. Lisäksi tuote-eritelmässä on todettu, että Brioche vendéenne -leivonnaisen erityispiirteet juontuvat sen ainesosista, niiden osuuksista ja tuottajien taitotiedosta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevat tiedot

Kuvaus

Valvontaelintä koskevat tiedot on päivitetty, samoin kuin viittaukset asiaa koskevaan lainsäädäntöön.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevat erityiset tiedot

Kuvaus

Vaatimus ilmoittaa sertifiointiviranomaisen nimi ja osoite Brioche vendéenne -leivonnaisen merkinnöissä on poistettu. Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus ilmoittaa nimi ”Brioche vendéenne” ja Euroopan unionin SMM-tunnus.

Vaatimus ilmoittaa valmistajan nimi ja yhteystiedot on poistettu.

Koska tuote-eritelmän määräykset ovat nyt luonteeltaan sääntöleviä, yhtenäisen asiakirjan merkintöjä koskevaa kohtaa ei sovelleta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Taulukko, joka sisältää tärkeimmät tarkastettavat seikat ja niiden arviointimenetelmät, on yhdenmukaistettu valmistusmenetelmän kanssa, ja sitä on lyhennetty siten, että siihen sisältyvät vain ne tarkastuksen osat, joiden katsotaan olevan keskeisiä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Brioche vendéenne” kannalta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Brioche vendéenne”

EU-viitenumero: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Nimi/nimet**

”Brioche vendéenne”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

1905 – Ruokaleipä, kakut ja leivokset, keksit ja pikkuleivät (biscuits) sekä muut leipomatuotteet, myös jos niissä on kaakaota; ehtoollislieipä, tyhjät oblaattikapselit, jollaiset soveltuvat farmaseuttiseen käyttöön, sinettiöylätit, riisipaperi ja niiden kaltaiset tuotteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Brioche vendéenne on tuoreena myytävä palmikoitu leivonnainen. Sen kuori on paisunut ja väriltään kullankeltainen. Brioche vendéenne -leivonnaiseen ei saa missään tapauksessa lisätä mitään ylimääräisiä ainesosia tai täytteitä.

Brioche vendéenne -leivonnaiseen käytetään runsaasti voita, tuoreita kananmunia ja sokeria. Se sisältää alkoholia ja mahdollisesti vaniljan ja/tai appelsiininkukan aromeja.

Leivonnainen painaa vähintään 300 grammaa, ja se myydään pitkon muotoisena, kokonaisena tai viipaloituna, elintarvikelaatuisen paperin tai kartongin päällä yksittäin pussitettuna.

Brioche vendéenne -leivonnaisen ominaisuudet juontuvat käytetyistä raaka-aineista, niiden osuuksista sekä valmistajien taitotiedosta.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Jauhot valmistetaan leivänvalmistukseen käytettävästä vehnästä, joka on viljelty seuraavilla viljantuotantoalueilla: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne tai Normandia, Charenten, Charente-Maritimen, Deux-Sèvresin tai Viennen departementti taikka vuonna 2020 päivitetyn Ranskan maatalousalueiden kehyksen mukainen Beaucen tai Brien maatalousalue. Se, millä perusteella niin kotileipomot kuin teollisuus ja jakelijatkin valitsevat käytettävän vehnän ja alueen, jolla se on viljelty, perustuu teknisiin ja laadullisiin tekijöihin eli jauhojen sitkoon, jonka W-luvun on oltava vähintään 200, sekä kokonaisproteiinipitoisuuteen, jonka on oltava vähintään 10,5 prosenttia.

Kananmunien, veden ja maidon on oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta.

Voin on oltava peräisin Pays de la Loiren, Bretagnen tai Normandian alueelta taikka Charenten, Charente-Maritimen, Deux-Sèvresin tai Viennen departementista.

Merisuolan on oltava peräisin Bretagnen, Pays de la Loiren tai Nouvelle-Aquitainen rannikolta.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Brioche vendéenne -tuotteen valmistusvaiheet taikinan alustamisesta tuotteen kypsentämiseen toteutetaan maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuote on pussitettava maantieteellisellä alueella.

Paistettu tuote on pussitettava nopeasti, jotta sen aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät. Tämän runsaasti sokeria sisältävän tuotteen pikainen pussittaminen suojaa sitä hyönteisiltä ja mikrobeilta, ja sen ansiosta voidaan taata, että Brioche vendéenne säilyttää mahdollisimman hyvin pehmeytensä ja arominsa.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Vendéen departementti: koko departementti

Loire-Atlantiquen departementti: seuraavat kunnat: 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 (Loirejoen eteläpuolinen kunnan 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 (Loirejoen eteläpuolinen kunnan 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-Loiren departementti: seuraavat kunnat: 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 (Loirejoen eteläpuolinen kunnan 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 (Loirejoen eteläpuolinen kunnan 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-Sèvresin departementti: seuraavat kunnat: 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 *(ainoastaan liitoskuntien Brie, Oiron ja Taizé-Maulais alue)*, 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 *(ainoastaan liitoskuntien Priaires ja Usseau alue)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin ja Xaintray

Charente-Maritimen departementti: seuraavat kunnat: 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 (ainoastaan liitoskunnan Vandré alue), 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Brioche vendéenne -tuotteen maantieteellinen alue sijoittuu Atlantin rannikolle Nantesin ja La Rochellen satamakaupunkien välille. Alueella vallitseva lauhkea meri-ilmasto suosii hyvin monenlaista tuotantoa. Geologisen monimuotoisuuden ansiosta alueella on vaihtelevia ympäristöjä:

— Massif Armoricain -ylängön eteläreunalla sijaitsee Bocage vendéen, jolle ominaisessa maatalousjärjestelmässä suuntaudutaan kaikenmuotoiseen kotieläintalouteen.

— Mesotsooisen kauden kerrostumilla sijaitsevalla tasangolla (Plaine vendéenne) harjoitetaan ennen kaikkea viljanviljelyä.

— Rannikosta poispäin sijaitsevat matalat suoalueet ovat usein nurmimaiden peitossa.

— Rannikon kuuluisat marskimaat ja kylpylät tekevät Vendéesta Ranskan toiseksi tärkeimmän departementin matkailumielessä.

Inhimilliset tekijät

Maantieteellinen alue sijaitsee syrjässä suurista liikenneväylistä, joten sinne syntynyt ihmisyhteisö on hitsautunut yhtenäiseksi yhteisin arvoin, ja alue on gastronomisesti rikas ja vaihteleva. Uskonto on alueella tärkeää, ja pääsiäisjuhla, joka merkitsi talven ja paastonajan päättymistä, oli tilaisuus jakaa herkkuleivonnaisia, joissa oli käytetty runsaasti sokeria, kananmunia ja voita. Vendéessa näiden leivosten erityisominaisuus oli tiivis sisus, joka johtui siitä, että taikinan nouseminen keskeytettiin. Leivosta kutsuttiin nimillä ”pain de Pâques”, ”galette pacaude”, ”alize” tai ”gâche” (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Editions L'Etrave, 1995). ”Pääsiäislauantai on kokonaan omistettu näiden usein valtavankokoisten briossien leipomiseen.” (Anne-Christine Beauviala ja Nicole Vielfaure, Fêtes, coutumes et gâteaux, Editions C. Bonneton, 1978).

Herkkuleivonnaiset oli aiemmin valmistettu kotityönä, mutta 1800-luvulla niiden valmistus siirtyi käsiteollisille leipomoille. Näihin aikoihin Vendéessa syntyi jauhoista, kananmunista ja voista valmistettu palmikoitu briossi, joka oli maustettu viinalla ja toisinaan rahtusella vaniljaa tai appelsiininkukkaa. Kyseessä on juhlaleivonnainen, joka liittyy suuriin tapahtumiin, kuten ripillepääsyyn ja häihin. Perinteiden mukaan morsiamen kummit tarjosivat valtavankokoisen briossin (Edmond Bocquier, La Terre Vendéenne, tammikuu 1906). Leivonnainen pantiin esille käsin kannateltavalla lavetilla, ja ihmiset tanssivat sen ympärillä (Abel Hugo, France pittoresque, Editions Delloye, 1835). Tapa on jatkunut Vendéessa meidän päiviimme asti.

Vendéen talous alkoi suuntautua ulospäin ensin rautatien myötä ja sitten matkailun kehittyessä ripeästi 1900-luvulla. Käsityöläisyys ja teollisuus kehittyivät maaseudulla ja muodostivat omaperäisen talousmallin (Jean Renard, La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Käsityöläiset alkoivat teollistaa valmistusta voidakseen toimittaa briosseja Vendéen ulkopuolelle. Pariisin vendéelaisten yhdistys järjesti huhtikuussa 1949 pääkaupungissa hyväntekeväisyysmyynnin. Tässä yhteydessä syntyi nimitys ”Brioche vendéenne” erotukseksi muista briosseista (Frédéric Ziegerman, Le Guide des Pays de France, Editions Fayard, 1999).

Siitä lähtien kaikki valmistajat ovat ottaneet perinteisen reseptin omakseen. Siihen kuuluu kaksivaiheinen pitkä kohotus, taikinapalojen muotoilu ja palmikointi käsin, kypsentäminen miedossa lämmössä ja tuotteen pussittaminen pian uunista ottamisen jälkeen. Maantieteelliseen alueeseen kuuluvat hallinnollinen Vendée ja siihen rajautuvat alueet naapuridepartementeissa. Alueen rajaus perustuu taitotiedon leviämiseen alueella, mikä on yhteydessä Vendéessa koulutettujen leipurien ja harjoittelijoiden liikkumiseen.

Tuotteen erityisyys

Brioche vendéenne -leivonnaisen tunnusomaisena piirteenä on sen palmikoitu muoto, joka saadaan aikaan erityisellä manuaalisella muotoilumenetelmällä (*façon trois brins*, ”kolmella tangolla palmikointi”). Useimmiten Brioche vendéenne on muodoltaan pitko, mutta toisinaan se voi olla myös tavallista pitkänomaisempi tai pyöreä. Sen kuori on paisunut ja hienoisesti kullankeltainen. Brioche vendéenne -leivonnaiseen ei saa lisätä mitään ylimääräisiä ainesosia tai täytteitä. Sitä voidaan pitää kaupan viipaloituna tai kokonaisena. Tuote asetetaan elintarvikelaatuiselle paperille ja pakataan läpinäkyvään suljettuun pussiin.

Brioche vendéenne -leivonnaisen erityispiirteet juontuvat sen ainesosista: siinä on käytetty runsaasti voita, tuoreita kananmunia ja sokeria, joita täydentävät alkoholin aromi ja toisinaan myös vaniljan ja appelsiininkukan aromit. Tuotteen erityispiirteisiin vaikuttaa myös ainutlaatuinen valmistusmenetelmä, jossa taikina kohotetaan kahdessa vaiheessa ennen paistamista.

Syy-yhteys

Tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen alueen erityispiirteiden välinen syy-yhteys perustuu samalla sekä tuotteen laadullisiin määritteisiin että sen maineeseen.

Koostumus on yhteydessä maantieteellisen ympäristön ominaisuuksiin:

Ympäristön ominaisuuksien ja ”Brioche vendéenne” -tuotteen koostumukseen kuuluvien ainesosien välillä voidaan vahvistaa olevan yhteys:

— Alueella vallitseva meri-ilmasto suosii karjan kasvatusta, erityisesti Bocage vendéenissa ja suoalueilla, minkä takia voin ja maidon tuotanto on runsasta.

— Lauhkea ilmasto ja maatalousjärjestelmä, jossa hyödynnetään luonnon pensasaitojen ympäröimiä laitumia, ovat myös perustana merkittävään siipikarjatuotantoon, jonka takia voi olla varma siitä, että kananmunia on runsaasti saatavilla varsinkin pääsiäisen aikaan.

— Plaine vendéenne ja kuivatut suoalueet tarjoavat hedelmällistä maaperää, minkä ansiosta viljantuotanto on kukoistanut keskiajalta lähtien luostarien suojeluksessa.

— Cognacin läheisyys maantieteellisen alueen eteläosassa selittää käsiteollisen viinantuotannon kehittymisen ja tämän alkoholin käytön herkkuleivonnaisissa.

— Alueen sijainti rannikolla suurine satamineen on mahdollistanut sellaisten ulkoa tuotavien tuotteiden käytön kuin rommi, vanilja-aromi ja appelsiininkukka sekä sokeriruoko.

— Atlantin rannikko on jo pitkään ollut tärkeä suolantuotantoalue, erityisesti Guéranden, Noirmoutier’n ja Île de Rén altaiden ympärillä.

Näitä raaka-aineita on ollut alueella jo pitkään, ja tuotteen erityisyys perustuu niihin.

Maantieteellisellä alueella olevan taitotiedon perua olevat erityispiirteet:

Vahva syy-yhteys liittää tuotteen tietyt ominaisuudet, jotka johtuvat tuotteen alkuperäisistä valmistusmenetelmistä, ja maantieteellisellä alueella olevan taitotiedon toisiinsa.

— Tuotteen ulkonäkö, muoto ja palmikointi syntyvät sen muotoilussa käsin.

— Brioche vendéenne -leivonnaisen erittäin pullea muoto johtuu kaksivaiheisesta kohotuksesta, johon kuuluvat esikohotus- ja jälkikohotusvaihe.

— Kullankeltainen väri ja pehmeys saadaan aikaan kypsentämällä tuote hallitusti asianmukaisessa uunissa.

— Tuotteen erityispiirteet säilyvät nopean pussituksen ansiosta.

Nämä menetelmät ovat perinteisiä ja juontuvat ikiaikaiseen pääsiäis- ja hääleivonnaisten valmistukseen. Valmistus on siirtynyt kotitalouksista käsityöläisille, toisinaan teollistunut, ja nykyisin perinne säilyy oppisopimuskoulutuksen avulla. ”Brioche vendéenne” -tuotantoalue käsittää kaikki valmistajat, jotka nykyisin hallitsevat tämän tuotteen valmistusta koskevan taitotiedon.

Maine kytkeytyy maantieteellisen alueen erityispiirteisiin

Tuotteen maine nojaa samalla kertaa sekä sen lujaan ankkuroitumiseen paikallisesti että sen laajaan jakeluun alkuperäisen syntypaikan ulkopuolella. Kumpikin seikka liittyy tiettyihin maantieteelliseen alueen ominaispiirteisiin.

Väestön kiintymys alueensa kulinaariseen perintöön on Vendéen ja sen ympäristön erityispiirre. Yhteisöön kuulumisen tunne ja voimakas alueellinen identiteetti ovat luoneet pitkän pääsiäisleivonnaisten perinteen, jonka jatkoa ”Brioche vendéenne” on. Sitä tarjotaan edelleen juhlissa ja häissä. Tämän gastronomisen aarteen tiimoilta järjestetyt kilpailut ovat pitäneet ihastusta yllä.

Maantieteellinen alue on sijaintinsa vuoksi avoinna matkailulle, joka on viime vuosikymmeninä kehittynyt voimakkaasti. Vendéen rannikon houkuttavuus tarjoaa valtavan kaikupohjan ”Brioche vendéenne” -leivonnaisen maineelle. Käsityöläisten ja teollisyritysten rohkeus ja innostus ovat kasvattaneet tuotteen mainetta. Ne liittyvät taloudelliseen ympäristöön, jota luonnehtivat maaseutuympäristöön tiheästi sijoittuvat pienet ja keskisuuret yritykset ja niiden elinvoima. Tuotteen osuus konditoriatuotteiden markkinoista on kansallisella tasolla yli kymmenen prosenttia (lähde: SECODIP-tutkimus, 2001). Nuorten yrittäjien OSER (Junior Entreprise de l’Ecole Supérieure d’Agriculture d’Angers) on toteuttanut tutkimuksen, jonka mukaan tuotteen tuntee spontaanisti kysyttäessä noin 45 prosenttia vastaajista ja vähän johdatellen sen tuntee 77 prosenttia vastaajista (95 prosenttia lännessä ja 50 prosenttia Pariisin alueella).

Conseil National des Arts Culinaires ylistää erityisesti ”Brioche vendéenne” -leivonnaista Pays-de-la-Loirea käsittelevässä teoksessa L’inventaire du patrimoine culinaire de la France (Editions Albin Michel, 1993): ”Leivonnainen on jo joidenkin vuosikymmenten ajan menestynyt erittäin hyvin, jopa kaukana alueen rajojen ulkopuolella.”

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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