C/2026/4207

29.7.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4207)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Brioche vendéenne”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Brioche vendéenne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo za poljoprivredu, poljoprivredno-prehrambena pitanja i prehrambenu neovisnost

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Brioche vendéenne” ne odnosi se ni na jedan od triju slučajeva za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne može dovesti do poništavanja poveznice sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Opis proizvoda preformuliran je premještanjem opisnih termina za „Brioche vendéenne” (pleteni, sa zlatnom korom, u komadu ili narezan na kriške, postavljen na papir za prehrambene proizvode, u zaštitnoj vrećici). Dodaje se mogućnost upotrebe kartona za prehrambene proizvode pri pakiranju. Zabranjuje se dodavanje sastojaka kao što su čokolada ili kandirano voće.

Organoleptički opis pojednostavnjuje se upućivanjem na sastojke i umijeće proizvodnje iz kojih proizlaze svojstva proizvoda.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument

Naslov

Definicija zemljopisnog područja

Opis

Definicija zemljopisnog područja ažurira se na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika koji je na snazi, pri čemu njegove granice ostaju nepromijenjene.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument

Naslov

Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja

Opis

Rečenica „Svaki brioš pakira se u zasebnu vrećicu s podacima o sljedivosti” premješta se na početak odjeljka te se briše upućivanje na sljedivost (velikih) blagdanskih brioša, u skladu s brisanjem iz specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis načina proizvodnje

Opis

1. Revidira se popis dopuštenih sirovina:

   — Brašno: u izmijenjenoj specifikaciji proizvoda navodi se da udio brašna mora iznositi najmanje 42 % (u usporedbi s udjelom od 42 % do 52 % u prethodnoj verziji specifikacije). Taj udio sada uključuje brašno za starter i/ili fermentirano tijesto. Navodi se da pekarska kakvoća brašna mora iznositi najmanje W 200 (u usporedbi s prijašnjih W 180). Ukupni udio bjelančevina u brašnu sada mora iznositi najmanje 10,5 %. Dodaje se da je najveći dopušteni udio glutena (2 %) i pšeničnog sladnog brašna (0,3 %) te se zabranjuju svi ostali aditivi. Područje iz kojeg se brašno nabavlja ažurira se bez izmjena na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika koji je na snazi.

   — Jaja: udio suhog ekstrakta tekućih jaja sada mora iznositi od 22 % do 24 %, u usporedbi s najmanje 23 % u prethodnoj verziji specifikacije proizvoda.

   — Maslac: utvrđuje se da maslac mora imati najmanji udio masti od 82 %, izražen kao ekvivalent rekonstituiranog maslaca ako se upotrebljava koncentrirani maslac. Podrijetlo maslaca ažurira se bez izmjena.

   — Starter i fermentirano tijesto: navodi se da je u proizvodnji proizvoda „Brioche vendéenne” moguće zajedno upotrebljavati starter i fermentirano tijesto.

   — Morska sol: navodi se da sol mora biti morska, s obala regija Bretanje, Pays de la Loire i Nouvelle-Aquitaine, kao i u prethodnoj verziji specifikacije proizvoda.

— Pitka voda i/ili svježe, pasterizirano ili UHT mlijeko: postotak udjela mlijeka i vode u mješavini od 8 % proširuje se i obuhvaća vodu u fermentiranom tijestu koje se upotrebljava uz starter ili umjesto njega.

Nadalje, uklanja se komercijalno podrijetlo sirovina za šećer, starter i/ili fermentirano tijesto, alkohol i arome. U specifikaciji proizvoda bilo je propisano da ti sastojci moraju potjecati od „profesionalnih dobavljača". Odredba se uklanja jer se to praćenje sada u specifikaciji proizvoda osigurava obveznim vođenjem evidencije o sljedivosti.

2. Dijagram proizvodnje:

Dijagram proizvodnje za „Brioche vendéenne" pojednostavnjuje se i ažurira u skladu s načinom proizvodnje.

3. Način proizvodnje

Navodi se da se starter i/ili fermentirano tijesto moraju proizvoditi na istoj proizvodnoj lokaciji kao i „Brioche vendéenne" (obveza iz poglavlja o sirovinama u prethodnoj verziji specifikacije proizvoda).

Temperature pri neobveznim fazama zamrzavanja štruca i kontroliranog dizanja tijesta određuju se izrazom „okolina". Trajanje fermentacije kod kontroliranog dizanja produljuje se s 24 sata na 48 sati, od kojih tijesto 36 sati provodi izvan hladne prostorije (umjesto 18 sati). Kada je riječ o fazi pečenja, u izmijenjenoj specifikaciji proizvoda sada se navodi da se brioš prije pečenja stavlja na papir ili karton za prehrambene proizvode. U opis faze pakiranja brioša nakon pečenja dodaje se upotreba papira ili kartona za prehrambene proizvode Navodi se da masa pakiranja iznosi najmanje 300 grama. Zabranjuje se upotreba perforiranih vrećica za pakiranje. Briše se obveza skladištenja brioša u samo jednom sloju i u prostoriji bez vidljive vlažnosti.

4. Trajanje proizvodnje

Raspored proizvodnje ažurira se različitim metodama proizvodnje: izravnim dizanjem tijesta, kontroliranim dizanjem tijesta i dizanjem tijesta sa zamrzavanjem.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument

Naslov

Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

Posebnosti proizvoda:

U specifikaciju proizvoda dodaje se da „Brioche vendéenne" ne smije sadržavati nedopuštene sastojke.

Brišu se organoleptička svojstva. Navodi se da proizvod „Brioche vendéenne" svoje posebnosti duguje upravo sastojcima te znanju i iskustvu proizvođača.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument

Naslov

Upućivanja na nadzorno tijelo

Opis

Ažuriraju se upućivanja na kontrolno tijelo i relevantno zakonodavstvo.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Briše se obveza navođenje naziva i adrese certifikacijskog tijela na etiketi proizvoda „Brioche vendéenne”. Dodaje se obveza navođenja naziva „Brioche vendéenne” i logotipa ZOZP-a Europske unije.

Briše se obveza navođenja naziva i podataka proizvođača.

Budući da su odredbe specifikacije proizvoda sada regulatorne prirode, dio o označivanju u jedinstvenom dokumentu više se ne primjenjuje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Tablica glavnih stavki koje podliježu nadzoru i metoda za njihovu procjenu usklađuje se s načinom proizvodnje i skraćuje kako bi obuhvaćala samo one kontrolne elemente koji se smatraju ključnima za „Brioche vendéenne”.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Brioche vendéenne”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026.

1. **Naziv**

„Brioche vendéenne”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

1905 – Kruh, fino pecivo, kolači, keksi i drugi pekarski proizvodi, neovisno o tome sadržavaju li kakao ili ne; hostije, prazne kapsule vrsta pogodnih za farmaceutsku upotrebu, pečatne oblatne, sušena tjestenina od brašna ili škroba u listićima i slični proizvodi

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Brioche vendéenne” je pleteni pekarski proizvod koji se prodaje svjež. Kora mu je uzdignuta i zlatne boje. Ni u kojem slučaju ne smije biti ničime posuta.

„Brioche vendéenne” je brioš bogat maslacem, svježim jajima i šećerom te sadržava alkohol i može sadržavati arome vanilije i/ili cvijeta naranče.

Teži najmanje 300 grama, a stavlja se na tržište u izduženom obliku, cijeli ili narezan na kriške, postavljen na papiru ili kartonu za prehrambene proizvode i pojedinačno pakiran.

Proizvod „Brioche vendéenne” svoja svojstva duguje upotrijebljenim sirovinama, njihovu omjeru te znanju i iskustvu proizvođača.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Brašno se dobiva od žita namijenjenog izradi kruha koje se dobavlja iz sljedećih područja u kojima se uzgajaju žitarice: regije Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretanja i Normandija, departmani Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres i Vienne te poljoprivredne regije Beauce i Brie, na temelju okvira za poljoprivredne regije Francuske ažuriranog 2020. Obrtnici, ali i industrijski proizvođači i maloprodajni sektor odabrali su za opskrbu brašnom to žito i područja na kojima se ono uzgaja upravo zbog njegovih tehnoloških i kvalitativnih svojstava: pekarske kakvoće brašna, čiji koeficijent mora biti najmanje W 200; ukupnog udjela bjelančevina, koji mora biti najmanje 10,5 %.

Jaja, voda i mlijeko dolaze s definiranog zemljopisnog područja.

Maslac dolazi iz regija Pays de la Loire, Bretanje i Normandije te departmana Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres i Vienne.

Morska sol dolazi s obala regija Bretanje, Pays de La Loire i Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje proizvoda „Brioche vendéenne”, od miješenja tijesta do pečenja, odvijaju se na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se u zaštitne vrećice stavlja na zemljopisnom području.

Proizvod se u zaštitne vrećice stavlja neposredno nakon pečenja kako bi se očuvala njegova organoleptička svojstva. Ranim pakiranjem tog proizvoda bogatog šećerom štiti ga se od kukaca, osigurava se mikrobiološka zaštita i čuva se mekoća i arome peciva „Brioche vendéenne”.

4.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Vendée: cijeli departman.

Departman Loire-Atlantique: općine 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 (dio općine južno od Loire), 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 (dio općine južno od Loire), 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-Chalaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boisseau, 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 i Vue.

Departman Maine-et-Loire: općine 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 (dio općine južno od Loire), 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 (dio općine južno od Loire), La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vézins i Yzernay.

Departman Deux-Sèvres: općine 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 *(samo područje delegiranih općina Brie, d'Oiron i 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 *(samo područje delegiranih općina Priaires i Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin i Xaintray.

Departman Charente-Maritime: općine 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 *(samo područje delegirane općine 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'Amilly, 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 i Yves.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☐ ostalim obilježjima

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje proizvoda „Brioche vendéenne” nalazi se na obalama Atlantskog oceana, između lučkih gradova Nantesa i La Rochelle, i obilježava ga umjerena oceanska klima, pogodna za raznoliku proizvodnju. Zahvaljujući geološkoj raznolikosti i njegova su okruženja različita:

— na južnom rubu Armoričkog masiva nalazi se prirodna regija Bocage vendéen, koja je obilježena agrarnim sustavom usmjerenim na različite oblike uzgoja;

— na sedimentima iz razdoblja mezozoika nalazi se ravnica Plaine vendéenne na kojoj se ponajprije uzgajaju žitarice;

— na nizinskim područjima zaleđa nalaze se močvarna područja često prekrivena travnjacima;

— na obali su smještene poznate solane i kupališta zahvaljujući kojima je departman Vendée drugo francusko turističko odredište.

Ljudski čimbenici

Udaljeno od velikih prometnih putova, to je zemljopisno područje kolijevka zajednice ljudi koja se učvrstila oko zajedničkih vrijednosti i vrlo bogate i raznolike gastronomije. U toj regiji povezanoj s religijom uskrsne svetkovine, koje su obilježavale izlazak iz zime i kraj korizme, predstavljale su priliku da se razmjenjuju kolači bogati šećerom, jajima i maslacem. U departmanu Vendée te je kolače zbog prekinute fermentacije tijesta karakterizirao zbijen meki dio. Nosili su nazive „uskrsni kruh”, „galette pacaude”, „alize” ili „gâche” (udruženje Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Éditions L'Étrave, 1995.). „Subota je u cijelosti posvećena izradi tih kolača brioša, koji su često jako veliki” (Anne-Christine Beauviala i Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Éditions C. Bonneton, 1978.).

U 19. stoljeću proizvodnja kolača, koja se do tada odvijala u domovima, proširila se na obrtnike pekare. Upravo u to doba u departmanu Vendée javlja se „pleteni brioš”, izrađen od brašna, jaja i maslaca, s mirisom rakije, a ponekad i mrvicom vanilije i narančina cvijeta. Riječ je o blagdanskom kolaču koji se povezuje s važnim događajima kao što su pričesti i vjenčanja. Prema tradiciji kum i kuma mladenke nudili su golem brioš (Edmond Bocquier, *La Terre vendéenne*, siječanj 1906.). Kolač se stavljao na pladanj koji se držao rukama i oko kojeg se plesalo (Abel Hugo, *France pittoresque*, Éditions Delloye, 1835.). Taj se običaj u departmanu Vendée zadržao do danas.

Dolaskom željeznice, a zatim i razvojem turizma u 20. stoljeću, gospodarstvo departmana Vendée otvara se svijetu. Na selu se razvijaju obrt i industrijska proizvodnja, što predstavlja izvorni gospodarski model (Jean Renard, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe*, Presses Universitaires de Rennes, 2004.). Obrtnici svoju proizvodnju podižu na industrijsku razinu kako bi svoje proizvode plasirali i izvan departmana Vendée. U travnju 1949. Udruženje stanovnika departmana Vendée u Parizu organizira dobrotvornu prodaju u glavnom gradu. Tom se prilikom pojavio naziv „Brioche vendéenne” kako bi se razlikovao od drugih vrsta brioša (Frédéric Ziégerman, *Le Guide des pays de France*, Éditions Fayard, 1999.).

Otada svi proizvođači prisvajaju tradicionalni recept za taj proizvod, s produljenom dvostrukom fermentacijom, ručnim oblikovanjem i pletenjem štruca, pečenjem na umjerenoj temperaturi i stavljanjem proizvoda u zaštitne vrećice po vađenju iz pećnice. Granice zemljopisnog područja, koje obuhvaća administrativni dio departmana Vendée i granična područja susjednih departmana, utvrđene su na temelju znanja koje se razvilo na tom određenom području, a povezano je s kretanjima pekara i naučnika koji su obrt učili u departmanu Vendée.

Posebnosti proizvoda

Proizvod „Brioche vendéenne” prepoznatljiv je po svojem pletenom obliku, proizašlom od posebnog načina oblikovanja naziva „tropruti način”. Najčešće je duguljastog oblika, ali može biti izdužen ili okrugao. Kora mu je uzdignuta i nježne zlatne boje i ne smije biti ničime posuta. Može se stavljati na tržište narezan na kriške ili u komadu. Stavlja se na papir za prehrambene proizvode ili je zapakiran u prozirnu zatvorenu vrećicu.

Svojstva proizvoda „Brioche vendéenne” proizlaze iz recepta bogatog maslacem, svježim jajima i šećerom, s okusom alkohola, a ponekad i aromama vanilije i cvijeta naranče. Svoja posebna svojstva duguje i jedinstvenom načinu proizvodnje koji se temelji na dvostrukoj fermentaciji prije kuhanja.

Uzročna povezanost

Uzročna povezanost svojstava proizvoda i posebnosti područja temelji se istodobno na određenoj kvaliteti proizvoda i na njegovu ugledu.

Sastav povezan s obilježjima zemljopisnog područja

Može se utvrditi povezanost između obilježja područja i sastojaka od kojih se izrađuje proizvod „Brioche vendéenne”:

— oceanska klima koja vlada u regiji pogoduje uzgoju goveda, osobito u dijelu Bocage vendéen i močvarnim predjelima, a rezultat toga obilna je proizvodnja maslaca i mlijeka;

— jednako tako, umjerena klima i agrarni sustav sa zatvorenim poljima pozitivno utječu na znatan uzgoj peradi što osigurava velike količine jaja, osobito u vrijeme Uskrsa;

— plodno tlo ravnice Plaine vendéenne i isušena močvarna područja još od srednjeg vijeka pogoduju razvoju uzgoja žitarica, koji je tada bio pod zaštitom crkvenih opatija;

— blizina Cognaca, na jugu zemljopisnog područja, objašnjava razvoj obrtničke proizvodnje rakije te zašto se ta vrsta alkohola upotrebljava u proizvodnji slastica;

— zahvaljujući obali i velikim lukama, to područje imalo je pristup stranim proizvodima kao što su rum, arome vanilije i cvijeta naranče i šećer od šećerne trske;

— obala Atlantskog oceana već je dugo važno područje u proizvodnji soli, osobito oko bazena Guérande, Noirmoutier i otoka Ré.

Proizvod „Brioche vendéenne” poseban je zahvaljujući tim sirovinama, koje su već dugo prisutne na tom području.

Posebnosti proizašle iz znanja koje se steklo upravo na zemljopisnom području

Snažna uzročna povezanost povezuje određena svojstva proizvoda, koja su proizašla iz izvornih načina proizvodnje i činjenice da se to znanje razvilo upravo na tom zemljopisnom području:

— izgled proizvoda, njegov oblik i način pletenja rezultat su ručnog oblikovanja;

— karakterističan volumen proizvoda „Brioche vendéenne” rezultat je dvostruke fermentacije s fazom odmaranja iza koje slijedi dorada;

— zlaćana boja i mekoća rezultat su kontroliranog pečenja u odgovarajućoj pećnici;

— aromatična profinjenost proizvoda očuvana je zahvaljujući brzom stavljanju u zaštitnu vrećicu.

Takva tradicionalna praksa potječe od starinske proizvodnje uskrsnih i svadbenih kolača. Prenosila se s kućanstava na obrtnike, ponekad je bila dijelom industrijske proizvodnje, a danas opstaje kroz stručnu obuku naučnika. Područje proizvodnje brioša „Brioche vendéenne” obuhvaća sve gospodarske subjekte koji danas vladaju umijećem proizvodnje tog proizvoda.

Ugled povezan s osobitostima zemljopisnog područja

Ugled proizvoda temelji se istodobno na snažnoj ukorijenjenosti na predmetnom području i na tome što je proizvod poznat i daleko izvan svojeg mjesta podrijetla. Oboje je povezano s određenim svojstvima zemljopisnog područja.

Privrženost stanovnika vlastitoj kulinarskoj baštini osobito je obilježje departmana Vendée i okolice. Taj osjećaj pripadnosti zajednici i snažan regionalni identitet temelj su duge tradicije izrade uskrsnih kolača čiji je nasljednik „Brioche vendéenne”, koji je i danas prisutan na slavljima i vjenčanjima. Natjecanja povezana s tim gastronomskim draguljem održala su to oduševljenje.

Zahvaljujući svojem položaju, to je zemljopisno područje otvoreno turizmu, koji je posljednjih desetljeća doživio znatan razvoj. Privlačnost obale departmana Vendée savršeno naglašava ugled proizvoda „Brioche vendéenne”. Odvažnost i entuzijazam obrtnika i proizvođača koji su pridonijeli njegovu širenju danas se uklapaju u gospodarski kontekst koji je obilježen velikim brojem i dinamičnošću malih i srednjih poduzeća koja posluju u ruralnom okruženju. Taj proizvod čini 10 % tržišta pekarskim proizvodima na nacionalnoj razini (izvor: panel SECODIP, 2001.). Ispitivanje koje je proveo OSER, Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, upućuje na to da 45 % ispitanika spontano prepoznaje proizvod. Ta brojka raste na 77 % kada je riječ o stimuliranom prepoznavanju (95 % na zapadu i 50 % u pariškoj regiji).

Proizvodu „Brioche vendéenne” osobitu je počast odala institucija Conseil National des Arts Culinaires u izdanju *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* posvećenom regiji Pays-de-la-Loire (Éditions Albin Michel, 1993.): „Odavno već uživa velik uspjeh, čak i izvan granica regije.”

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda (URL)

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