C/2026/4207

2026.7.29.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4207)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Brioche vendéenne”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-0271-AM01 – 2026.4.29.

1. **A termék elnevezése**

„Brioche vendéenne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Brioche vendéenne” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem jár az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem jár további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A termék leírása

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A termék leírását átfogalmazták, és áthelyezték a „Brioche vendéenne” vizuális leírását (fonott, aranyszínű héjú, egészben vagy szeletelve, élelmiszerek csomagolására alkalmas papírra helyezve, zacskókban értékesített kalács). A szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a termékhez élelmiszerek csomagolására alkalmas kartonpapír csomagolást lehet használni. A szöveg meghatározza, hogy tilos a termékhez hozzáadni olyan töltelékeket vagy feltéteket, mint a csokoládé vagy a kandírozott gyümölcs.

A „Brioche vendéenne” jellemzőit biztosító összetevőkre és előállítási szakértelemre való hivatkozással egyszerűsödött a termék érzékszervi leírása.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi terület meghatározása

Leírás

A földrajzi terület meghatározása a jelenleg hatályos hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján frissült; a terület határai változatlanok maradnak.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Bizonyíték arról, hogy a termék a földrajzi területről származik

Leírás

„Az egyes kalácsokat a nyomonkövethetőségi információkat tartalmazó különálló zacskókba csomagolják” mondat átkerült a szakasz elejére, és törölték a (nagy) ünnepi kalácsok nyomonkövethetőségére való hivatkozást, összhangban azzal, hogy ezt a formát törölték a termékleírásból.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az előállítási módszer leírása

Leírás

1) Módosult az engedélyezett nyersanyagok jegyzéke:

— liszt: a módosított termékleírás előírja, hogy a tésztának legalább 42 %-ban lisztet kell tartalmaznia (szemben az előző változatban szereplő 42–52 %-kal). Ez az arány már tartalmazza a tésztában és/vagy a fermentált tésztában lévő lisztet. A felhasznált lisztek „W-értékének” legalább 200-nak kell lennie (szemben a korábbi 180-nal). A lisztek teljes fehérjetartalmának a módosítás szerint legalább 10,5 %-nak kell lennie. A szöveg kiegészült a glutén (2 %) és a malátázott búzaliszt maximális arányával (0,3 %). Minden más adalékanyag használata tilos. A lisztek származási helye a jelenleg hatályos hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján frissült, de változatlan maradt,

— tojás: a tojáslé megengedett szárazanyag-tartalmát 22 % és 24 % között határozták meg, szemben a termékleírás előző változatában szereplő legalább 23 %-kal,

— vaj: a vajösszetételt (legalább 82 % zsír) vajkoncentrátum használata esetén rekonstruáltvaj-egyenértékben kifejezve határozták meg. A vaj származási helyét változtatás nélkül frissítették,

— kovász és erjesztett tészta: meghatározták, hogy a „Brioche vendéenne” előállítása során a kovász és az erjesztett tészta együttesen is felhasználható,

— tengeri só: pontosításra került, hogy a felhasznált sónak a Bretagne, a Pays de la Loire és a Nouvelle-Aquitaine régió partvidékeiről származó tengeri sónak kell lennie; a származási hely nem változott a termékleírás előző változatához képest,

— ivóvíz és/vagy friss, pasztőrözött vagy ultrapasztőrözött (UHT) tej: a keverékben 8 %-os arányban jelen lévő tej és víz tekintetében a módosított szöveg meghatározza, hogy ez az arány magában foglalja a kovász mellett vagy helyett használt erjesztett tészta víztartalmát is.

Ezenkívül a cukor, a kovász és/vagy erjesztett tészta, az alkohol és az ízesítőanyagok esetében törölték a nyersanyagok kereskedelmi eredetét. A termékleírás előírta, hogy ezeknek az összetevőknek „hivatásos beszállítóktól" kell származniuk. Ezt a rendelkezést törölték, mivel a termékleírás immár magában foglalja a nyomonkövethetőségi nyilvántartás vezetésére vonatkozó kötelezettséget, biztosítva a nyomon követést.

2) Előállítási táblázat:

A „Brioche vendéenne" előállítási táblázatát az előállítási módszernek megfelelően egyszerűsítették és aktualizálták.

3) Az előállítás módja:

A szövegben pontosításra került, hogy a kovászt és/vagy az erjesztett tésztát ugyanazon az előállítási helyen kell elkészíteni, mint a „Brioche vendéenne"-t (ez a kötelezettség a termékleírás korábbi változatában a nyersanyagokról szóló fejezetben szerepelt).

A „környezeti" kifejezés a hőmérsékletnek a tésztafagyasztás és az ellenőrzött kelesztés (*pousse dirigée*) opcionális szakaszai tekintetében történő meghatározására szolgál. Az erjesztési idő 24 óráról 48 órára nőtt az ellenőrzött kelesztés esetében, beleértve a hűtőhelyiségen kívüli 36 órát (18 óra helyett). A sütési szakasz tekintetében a módosított termékleírás meghatározza, hogy a kalácsot sütés előtt élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírra vagy kartonpapírra kell helyezni. A szöveg egy emlékeztetővel egészült ki arra vonatkozóan, hogy ezt az élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírt vagy kartonpapírt a kalácsok alatt kell hagyni, amikor azokat sütés után zacskókba csomagolják. A csomagolt termék tömegére (legalább 300 gramm) vonatkozó előírás érvényben maradt. A szöveg kiegészült a perforált zacskók használatának tilalmával. Végezetül, törölték a kalácsok egy rétegben történő tárolására vonatkozó kötelezettséget, csakúgy, mint a látható nedvességtől mentes helyiségben történő tárolás követelményét.

4) Előállítási táblázat:

Az előállítás szakaszait aktualizálták, hogy azok magukban foglalják a különböző előállítási módszereket: közvetlen erjesztés, ellenőrzött erjesztés vagy fagyasztás.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Leírás

A termék sajátosságai:

A termékleírás kiegészült azzal a kikötéssel, hogy a „Brioche vendéenne" nem tartalmazhat semmiféle tölteléket vagy feltétet.

Az érzékszervi tulajdonságokat törölték. Meghatározták, hogy a „Brioche vendéenne" sajátos jellemzői az összetevőkből, azok arányaiból és a termelők szakértelméből erednek.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az ellenőrző szervre való hivatkozások

Leírás

Az ellenőrző szervre való hivatkozásokat, valamint a vonatkozó jogszabályokra való hivatkozásokat naprakésszé tették.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Leírás

Törölték azt a követelményt, hogy a „Brioche vendéenne” címkéjén fel kell tüntetni a tanúsító szerv nevét és címét. A szöveg kiegészült a „Brioche vendéenne” elnevezés és az Európai Unió OFJ logójának feltüntetésére vonatkozó követelménnyel.

Törölték a gyártó nevének és elérhetőségének feltüntetésére vonatkozó követelményt.

Mivel a termékleírás rendelkezései immár szabályozási jellegűek, az egységes dokumentum címkézésről szóló szakasza nem alkalmazandó.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Nemzeti követelmények

Leírás

A főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módszereit tartalmazó táblázatot összehangolták az előállítás módjával, és lerövidítették annak érdekében, hogy csak a „Brioche vendéenne” szempontjából lényegesnek tekintett ellenőrzési elemeket foglalják magukban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Brioche vendéenne”

Uniós hivatkozási szám: PGI-FR-0271-AM01 – 2026.4.29.

1. **Elnevezés(ek)**

„Brioche vendéenne”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

1905 – Kenyér, cukrászsütemény, kalács, keksz (biscuit) és más pékáru kakaótartalommal is; áldozóostya, üres gyógyszerkapszula, pecsételőostya, rizspapír és hasonló termék

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Brioche vendéenne” frissen értékesített fonott finompékáru. A héja felfújt, aranyszínű (kissé megpirult). A termékhez semmilyen körülmények között nem adható semmiféle töltelék vagy feltét.

A „Brioche vendéenne”-t sok vajjal, friss tojással és cukorral készítik; alkoholt tartalmaz, illetve a készítéséhez vanília és/vagy narancsvirág ízesítést használhatnak.

Legalább 300 gramm tömegű, hosszúkás cipóként forgalmazzák, egészben vagy szeletelve, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírra vagy kartonpapírra helyezve, külön-külön csomagolva.

A „Brioche vendéenne” jellemzőit a felhasznált nyersanyagok, azok aránya és a termelők szakértelme határozzák meg.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A liszt a következő gabonatermő régiókból származó kenyérbúzából készül: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire (Loire mente), Bretagne és Normandia régiók, Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres és Vienne megyék, valamint Beauce és Brie mezőgazdasági régiók, a franciaországi mezőgazdasági régiók 2020-ban aktualizált kerete alapján. E búzák és a származási régióik kiválasztása a lisztbeszerzés érdekében mind a kézművesek, mind pedig az ipari termelők és forgalmazók szintjén technológiai és minőségi tulajdonságokon alapul: a liszt sütési stabilitása, amely eléri a legalább 200-as W-értéket; a teljes fehérjetartalom, amelynek legalább 10,5 %-nak kell lennie.

A tojásnak, a víznek és a tejnek a földrajzi területről kell származnia.

A vajnak a Pays de la Loire, Bretagne és Normandia régióból, valamint Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres és Vienne megyékből kell származnia.

A tengeri sónak Bretagne, Pays de la Loire és Nouvelle-Aquitaine partvidékéről kell származnia.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Brioche vendéenne” elkészítésének valamennyi lépése, a dagasztástól a termék megsütéséig a földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A termék csomagolását a földrajzi területen kell végezni.

Az érzékszervi jellemzők megőrzése érdekében a csomagolást a sütést követően rövid időn belül el kell végezni. A sok cukrot tartalmazó termék rövid időn belül történő csomagolása révén megvédhető a rovaroktól és biztosítható a mikrobiológiai védelem és a legjobban megőrizhető a „Brioche vendéenne” omlóssága és ízei.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Vendée megye: a teljes megye.

Loire-Atlantique megye: az alábbi települések: 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 (*a Loire-tól délre fekvő településrész*), 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 (*a Loire-tól délre fekvő településrész*), 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 és Vue.

Maine-et-Loire megye: az alábbi települések: 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 (*a Loire-tól délre fekvő településrész*), 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 (*a Loire-tól délre fekvő településrész*), 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 és Yzernay.

Deux-Sèvres megye: az alábbi települések: 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 *(kizárólag a Brie, Oiron és Taizé-Maulais korábbi önálló települések területének megfelelő rész)*, 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 *(kizárólag a Priaires és Usseau korábbi önálló települések területének megfelelő rész)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin és Xaintray.

Charente-Maritime megye: az alábbi települések: 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 (*kizárólag a korábbi önálló Vandré település területének megfelelő rész*), 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 és Yves.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Brioche vendéenne” földrajzi területe az Atlanti-óceán partvidékén, Nantes és La Rochelle kikötővárosok között található, mérsékelt óceáni klímával rendelkezik, amely kedvez a nagy változatosságot mutató gyártásnak. A geológiai sokféleségnek köszönhetően változatos környezet alakult ki:

— az Armorikai hegység déli határán a Vendée cserjései, amelyekre az állattenyésztés valamennyi formájára irányuló agrárrendszer jellemző,

— a földtörténeti középkorban képződött üledékeken a Vendée-i síkság, ahol főleg gabonát termesztenek,

— az alacsonyan fekvő hátsó partvidéki területeken a gyakran gyeppel borított mocsarak,

— a parton fekvő közismert sós mocsarak és fürdőhelyek, amelyek révén Vendée megye Franciaország második legnépszerűbb idegenforgalmi célpontja.

Emberi tényezők

Ez a nagy útvonalakon kívül eső földrajzi terület egy olyan emberi közösség bölcsője, amelyet a közös értékek, valamint a gazdag és változatos gasztronómia kovácsolt össze. A valláshoz kötődő régióban a tél és a böjt végét jelző húsvéti ünnepek alkalmat nyújtottak a sok cukrot, tojást és vajat tartalmazó sütemények megosztására. Vendée megyében ezekre a süteményekre a sűrű állagú tészta jellemző, mivel a tészta kelését megszakítják. Különféle neveik voltak, „pain de Pâques” (húsvéti kenyér), „galette pacaude” (húsvéti lepény), „alize” vagy „gâche” (*Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Editions L'Etrave, 1995). „Nagyszombat azzal telik, hogy ilyen kalács jellegű, gyakran hatalmas süteményeket készítenek” (Anne-Christine Beauviala and Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Editions C. Bonneton, 1978).

A 19. századig házilag készítették a süteményeket, ekkortól azonban a kézműves pékek is elkezdték gyártani. Ebben az időben jelent meg Vendée-ban a lisztből, tojásból, vajból készült, pálinkával és esetenként kevés vaníliával, narancsvirággal ízesített „fonott kalács”. Ez egy ünnepi sütemény, amely a nagy eseményekhez, például áldozáshoz, házassághoz kötődik. A hagyomány szerint a menyasszony keresztanyja és keresztapja hatalmas kalácsot adnak ajándékba (Edmond Bocquier, *La Terre Vendéenne*, 1906 január). Ezt a süteményt nyújtott karral tartott állványon szolgálták fel, amelyet körbetáncoltak (Abel Hugo, *France pittoresque*, Editions Delloye, 1835). Ez a szokás a mai napig fennmaradt Vendée-ban.

A vasút kiépítésével, majd az idegenforgalom fellendülésével a 20. században a vendée-i gazdaság nyitottá vált. A kézművesség és az ipar fejlődött a vidéki területeken és egyedi gazdasági modellt alkotott (Jean Renard, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe*, Presses Universitaires de Rennes, 2004). A kézművesek elkezdték iparosítani a termelésüket, hogy Vendée megyén kívülre is eljuttathassák a kalácsokat. 1949. áprilisban a Vendée-iek párizsi Egyesülete a fővárosban jótékonysági vásárt rendezett. Ebből az alkalomból jelent meg a „Brioche vendéenne” elnevezés, hogy megkülönböztessék a többi kalácstól (Frédéric Ziegerman, *Le guide des Pays de France*, Editions Fayard, 1999).

Ekkor az összes termelő elsajátította a termék hagyományos receptjét, amely meghosszabbított, dupla fermentációt, a tészta kézi formázását és fonását, továbbá mérsékelt hőmérsékleten történő sütést, valamint a termék sütőből való kivételét követően csomagolást ír elő. A földrajzi terület behatárolása, amelybe Vendée közigazgatási területe és a szomszédos megyék határterületei tartoznak bele, e know-how lokalizációján alapul, amely a Vendée megyében képzett pékek és ipari tanulók mozgásával függ össze.

A termék sajátosságai

A „Brioche vendéenne” fonott formájáról ismerhető fel, amely a „façon trois brins” (hármas fonat) néven ismert speciális kézi formázási folyamat eredménye. Általában szögletes formájú, de lehet hosszúkás, vagy esetenként kerek is. A héja felfújt, kissé megpirult (világos aranyszínű). Nem tartalmaz semmilyen tölteléket vagy feltétet. Szeletelve vagy egyben árusítják. Élelmiszeripari felhasználásra alkalmas papírra helyezik és átlátszó, zárt zacskóba csomagolják.

A „Brioche vendéenne” jellemzői a sok vajat, friss tojást és cukrot használó receptből erednek, amelyet az alkohol és estenként a vanília és a narancsvirág aromák íze egészít ki. Sajátos jellemzői az egyedi előállítási módszerből is erednek, amely során a sütés előtt kettős erjesztést alkalmaznak.

Ok-okozati kapcsolat

A termék jellemzői és a földrajzi terület sajátos jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat a termék megállapított tulajdonságain és hírnevén alapul.

A földrajzi környezet jellemzőihez kapcsolódó összetétel:

Kapcsolat állapítható meg a környezet jellemzői és a „Brioche vendéenne” összetevői között:

— a régióra jellemző óceáni éghajlat kedvez a marhatenyésztésnek, különösen a Vendée cserjéseinek területén és a mocsaras területeken, ezért bőséges a vaj- és tejtermelés,

— a mérséklet éghajlatnak és a cserjés területeken alkalmazott gazdálkodási rendszernek köszönhetően jelentős a baromfiágazat termelése, ami a nagy mennyiségű tojás biztosítéka elsősorban húsvétkor,

— a Vendée-i síkság termékeny földjein és a kiszáradt mocsaras területeken már a középkortól kezdve folytatnak gabonatermelést az apátságok védelme alatt,

— a földrajzi terület déli részén fekvő Cognac közelsége megmagyarázza a kézműves pálinkakészítés fejlődését és azt, hogy ezeket az alkoholokat péksütemények készítéséhez is felhasználják,

— a terület tengerparti fekvése, a nagy kikötők meghatározó szerepet játszottak olyan exogén termékek jelenlétében, mint a rum, a vanília- és narancsvirág-aroma, valamint a nádcukor,

— az Atlanti-óceán partvidéke régóta jelentős sótermelő terület, elsősorban a Guérande-medence, a Noirmoutier-medence és Ré sziget.

A területen régóta megtalálható alapanyagok adják a termék sajátos jellegét.

A földrajzi területen található know-how-ból eredő egyedi jellemzők:

Az eredeti gyártási módszerekkel előállított termék bizonyos tulajdonságait erős ok-okozati kapcsolat köti össze a földrajzi területen rendelkezésre álló know-how-val:

— a termék megjelenése, alakja, fonása a kézi formázásból ered,

— a „Brioche vendéenne” felfújt kinézete a dupla fermentáció eredménye, amelyet kelési szakasz kísér és elkészítési szakasz követ,

— az aranysárga szín és az omlósság megfelelő sütőben végzett, szakértelmen alapuló sütési folyamat eredménye,

— a rövid időn belüli csomagolás megőrzi a termék sajátosságait.

Ezek a hagyományból eredő gyakorlatok a húsvéti vagy esküvői sütemények ősi készítésére vezethetők vissza. A háztartások átadták e gyakorlatokat a kézműveseknek, esetenként iparosodott és napjainkban az ipari tanulók képzésében él tovább. A „Brioche vendéenne” gyártási területe lefedi az összes termelőt, akik jelenleg birtokában vannak a termék gyártási know-how-jának.

A földrajzi terület sajátosságaihoz kapcsolódó elismertség

A termék hírneve az erős helyi gyökerein, valamint a származási helyén kívül széles körben való elterjedésén alapul. Mindkét ok a földrajzi területre jellemző tulajdonságokhoz kapcsolódik.

A népesség kötődése a konyhaművészeti hagyományaihoz Vendée megye és környéke sajátos vonása. A közösséghez tartozás érzése és az erős regionális identitás teremtette meg a húsvéti sütemények régi hagyományát, amelyet a „Brioche vendéenne” örökölt, és e kalács továbbra is jelen van az ünnepeken és az esküvőkön. A gasztronómia ezen ékessége körüli versengések fenntartották a termék népszerűségét.

A földrajzi terület az elhelyezkedése révén nyitott az idegenforgalom számára, ami az elmúlt évtizedekben jelentős fejlődésen ment keresztül. A vendée-i partvidék vonzereje nagyszerű visszhangja a „Brioche vendéenne” hírnevének. Azoknak a kézműveseknek és ipari termelőknek a merészsége és lelkesedése, akik e termék felvirágoztatásán dolgoztak, a vidéki környezetben működő kis- és közepes vállalkozások gyakoriságával és dinamizmusával jellemezhető gazdasági környezetbe illeszkedik. A termék a finompékáruk nemzeti piacának több mint 10 %-át teszi ki (forrás: SECODIP panel, 2001). Az Angers-i Mezőgazdasági Főiskola Junior Vállalkozása, az OSER által elvégzett tanulmány szerint a termék spontán hírneve körülbelül 45 %. Ez az arány 77 % a támogatott hírnév esetében (nyugaton 95 % és a párizsi régióban 50 %).

A „Brioche vendéenne” rendkívül elismertséget kapott a Nemzeti Konyhaművészeti Tanácstól a Franciaország konyhaművészeti örökségének leltára című kiadvány Loire-menti vidéknek szentelt részében (*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* – Editions Albin Michel, 1993), amelyben ez olvasható a termékről: „Néhány évtizede nagy sikernek örvend a régión kívül is.”

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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