C/2026/4207

29.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4207)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Brioche vendéenne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Denominazione del prodotto**

«Brioche vendéenne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotto agricolo

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Brioche vendéenne» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Descrizione del prodotto

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La descrizione del prodotto è stata riformulata, spostando le descrizioni visive della Brioche vendéenne (a forma intrecciata, con crosta dorata, intera o a fette, in imballaggio di carta per uso alimentare, confezionata in sacchetti). È stata aggiunta la possibilità di utilizzare un cartone alimentare per la presentazione del prodotto. È stato chiarito il divieto di cospargere il prodotto con altri ingredienti (come cioccolato o frutta candita).

La descrizione organolettica del prodotto è stata semplificata facendo riferimento agli ingredienti e alle competenze dei produttori che conferiscono alla Brioche vendéenne le sue caratteristiche.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

La delimitazione della zona geografica è stata aggiornata sulla base del codice geografico ufficiale in vigore senza tuttavia apportare modifiche alla zona stessa.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

La frase «Ogni brioche è confezionata in un sacchetto individuale recante gli elementi per la tracciabilità» è stata spostata all'inizio della sezione e il riferimento alla tracciabilità delle brioche «festive» (di grandi dimensioni) è stato soppresso, coerentemente con quanto avvenuto nel disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del metodo di ottenimento

Descrizione

1) L'elenco delle materie prime autorizzate è riveduto.

— Farina: il disciplinare modificato specifica che il contenuto di farina nella preparazione deve essere almeno del 42 % (rispetto a una percentuale compresa tra il 42 % e il 52 % della versione precedente). Questa percentuale comprende ora la farina di amido e/o l'impasto fermentato. È stato specificato che la forza di panificazione W della farina utilizzata deve essere pari o superiore a 200 (rispetto a 180 in precedenza). Il tenore totale di proteine della farina è ora pari ad almeno il 10,5 %. È stata aggiunta una percentuale massima per il glutine (2 %) e la farina di malto di frumento (0,3 %); tutti gli altri additivi sono vietati. L'origine delle farine è stata aggiornata sulla base del codice geografico ufficiale in vigore senza tuttavia essere modificata.

— Uova: il tenore di sostanza secca delle uova liquide è ora compreso tra il 22 e il 24 %, rispetto al minimo del 23 % nella versione precedente del disciplinare.

— Burro: è stata precisata la definizione del burro (con un tenore minimo di materia grassa dell'82 %), espresso in equivalente burro ricostituito in caso di uso di burro concentrato. L'origine del burro è stata aggiornata senza modifiche.

— Lievito madre e pasta fermentativa: è stata specificata la possibilità di utilizzare insieme il lievito madre e la pasta fermentativa nella produzione della Brioche vendéenne.

— Sale marino: è stata precisato che il sale utilizzato deve essere di origine marina, proveniente dalle coste della Bretagna, dei Paesi della Loira e della Nuova Aquitania, senza cambiamenti rispetto alla versione precedente del disciplinare.

— Acqua potabile e/o latte freschi, pastorizzati o UHT: il tasso di incorporazione dell'8 % di latte e acqua nel composto è stato esteso per includere la presenza di acqua nella pasta fermentativa utilizzata in aggiunta o in sostituzione del lievito madre.

È stata inoltre eliminata l'origine commerciale delle materie prime per quanto riguarda zucchero, lievito madre e pasta fermentativa, alcol e aromi. Il disciplinare prevedeva che tali ingredienti provenissero da «fornitori professionali». La disposizione è stata eliminata in quanto il monitoraggio è ora garantito nel disciplinare di produzione mediante la tenuta obbligatoria di registri di tracciabilità.

2) Diagramma di produzione:

Il diagramma di produzione della Brioche vendéenne è stato semplificato e aggiornato in linea con il metodo di produzione.

3) Metodo di ottenimento:

Viene specificato che la produzione del lievito madre e della pasta fermentativa deve avvenire nello stesso sito di produzione della Brioche vendéenne (un obbligo incluso nel capitolo sulle materie prime nella versione precedente del disciplinare).

Le temperature delle fasi facoltative di congelamento della pasta e della «pousse guidata» sono specificate dal termine «ambiente». Il tempo di fermentazione è esteso da 24 ore a 48 ore nel caso della «pousse guidata», di cui 36 ore al di fuori della cella frigorifera (anziché 18 ore). Per quanto riguarda la fase di cottura, il disciplinare di produzione modificato prevede ora che la brioche sia collocata su carta o cartone per uso alimentare prima della cottura. La presenza di tale carta o cartone per uso alimentare viene richiamata nella fase di insacchettamento della brioche dopo la cottura. Viene rammentato che il peso all'imballaggio è pari o superiore a 300 grammi. È aggiunto il divieto di utilizzare sacchetti perforati per l'insaccamento. Infine, è stato eliminato l'obbligo di conservare le brioche su un unico strato oltre che in un locale privo di umidità apparente.

4) Durata della produzione

Il calendario di produzione è stato aggiornato integrando i diversi metodi di produzione: mediante «pousse diretta o guidata» o mediante congelamento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che comprovano il legame con la zona geografica

Descrizione

Specificità del prodotto

Il disciplinare precisa che la Brioche vendéenne non viene cosparsa con alcun ingrediente.

Le caratteristiche organolettiche sono soppresse. Si sottolinea che sono gli ingredienti, le loro proporzioni e le competenze che conferiscono alla Brioche vendéenne le sue caratteristiche specifiche.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

Sono aggiornati i riferimenti relativi alla struttura di controllo e i riferimenti normativi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi specifici dell'etichettatura

Descrizione

L'obbligo di indicare il nome e l'indirizzo dell'organismo di certificazione sull'etichetta della Brioche vendéenne è soppresso. È aggiunto l'obbligo di apporre sull'etichetta la denominazione «Brioche vendéenne» e il logo IGP dell'Unione europea.

L'obbligo di apporre il nome e i dati di contatto del produttore è stato soppresso.

Poiché le disposizioni del disciplinare sono ora di natura normativa, la sezione del documento unico relativa all'etichettatura non è applicabile.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Requisiti nazionali

Descrizione

La tabella dei principali punti da controllare e dei relativi metodi di valutazione è stata adeguata al metodo di produzione e abbreviata in modo da includere solo gli elementi di controllo considerati essenziali per la Brioche vendéenne.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Brioche vendéenne»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Denominazione (Denominazioni)**

«Brioche vendéenne»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

1905 — Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, anche con aggiunta di cacao; ostie, capsule vuote dei tipi utilizzati per medicamenti, ostie per sigilli, paste in sfoglie essiccate di farina, di amido o di fecola e prodotti simili

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La «Brioche vendéenne» è un prodotto di pasticceria che si presenta in forma di treccia e allo stato fresco. La crosta è gonfiata e dorata e non può, il alcun caso, essere cosparsa con altri ingredienti.

La brioche vendéenne è una brioche ricca di burro, uova fresche e zucchero, con una presenza di alcol ed eventualmente aromi di vaniglia e/o fiori d'arancio.

Di peso non inferiore a 300 grammi, è commercializzata in filoncini, interi o a fette, su carta o cartone per uso alimentare e confezionata in sacchetti singoli.

Le materie prime utilizzate, le loro proporzioni e le competenze utilizzate determinano le caratteristiche della «Brioche vendéenne».

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

La farina è ottenuta da grani panificabili provenienti dalle seguenti zone cerealicole: le regioni Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, i dipartimenti Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne e le regioni agricole Beauce e Brie sulla base del parametro di riferimento per le regioni agricole della Francia aggiornato nel 2020. La scelta di questi grani e delle regioni di provenienza per l'approvvigionamento in farina, a livello sia degli artigiani che degli industriali e distributori, si basa su caratteristiche tecnologiche e qualitative: la forza della farina, che deve essere come minimo di coefficiente W 200; il tenore in proteine globali, che deve essere pari come minimo al 10,5 %.

Le uova e il latte provengono dalla zona geografica.

Il burro proviene dalle regioni Pays de la Loire, Bretagne, Normandie e dai dipartimenti Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres e Vienne.

Il sale marino proviene dalle coste delle regioni Bretagne, Pays de La Loire e Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione della «Brioche vendéenne», dall'impastamento alla cottura del prodotto, sono effettuate nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'insaccamento avviene nella zona geografica.

L'insacchettamento poco dopo la cottura per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Il confezionamento precoce permette di proteggere dagli insetti questo prodotto ricco di zucchero, di garantire una protezione microbiologica e di conservare al meglio la sofficità e gli aromi della «Brioche vendéenne».

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

5. **Definizione concisa della zona geografica**

Dipartimento della Vendée: l'intero dipartimento.

Dipartimento Loire-Atlantique: comuni di 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 (la parte del comune situata a sud della Loira), 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 (la parte del comune situata a sud della Loira), 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, Vue.

Dipartimento Maine-et-Loire: comuni di 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 (*la parte del comune situata a sud della Loira*), 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 (*la parte del comune situata a sud della Loira*), 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, Yzernay.

Dipartimento Deux-Sèvres: comuni di 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 *(limitatamente al territorio dei comuni delegati di Brie, Oiron et 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 *(limitatamente al territorio dei comuni delegati di Priaires e Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Dipartimento Charente Maritime: comuni di 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 (*limitatamente al territorio del comune delegato di Vandré*), Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su:

☑ reputazione

☑ una data qualità

☐ altre caratteristiche.

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

I fattori naturali

Situata sulle sponde dell'Atlantico, tra le città portuali di Nantes e La Rochelle, la zona geografica della «Brioche vendéenne» gode di un clima oceanico temperato, favorevole a una molteplicità di produzioni. La sua diversità geologica è all'origine di vari tipi di ambienti:

— sul versante meridionale del Massiccio armoricano, il Bocage caratterizzato da un sistema agrario orientato all'allevamento in tutte le sue forme;

— sui sedimenti del Secondario, la pianura della Vandea coltivata soprattutto a cereali;

— nelle zone basse dell'entroterra, paludi spesso coperte d'erba;

— sulla costa, note saline e stazioni balneari che fanno della Vandea il secondo dipartimento francese per destinazione turistica.

I fattori umani

Lontana dalle grandi vie di comunicazione, la zona geografica è la culla di una comunità umana che si è stretta attorno a valori condivisi e a una gastronomia ricca e variegata. In una regione profondamente religiosa, le feste pasquali, che segnavano la fine dell'inverno e della quaresima, erano l'occasione per condividere dolci ricchi di zucchero, uova e burro. In Vandea questi dolci erano caratterizzati da una mollica compatta ottenuta mediante l'interruzione della fermentazione della pasta. Si chiamavano «Pain de Pâques», «Galette pacaude», «Alize» o «Gâche» (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Éditions L'Etrave, 1995). «Il Sabato santo è interamente dedicato alla preparazione di questi dolci a brioche, spesso enormi» (Anne-Christine BEAUVIALA e Nicole VIELFAURE, Fêtes, coutumes et gâteaux, Éditions C. Bonneton, 1978).

In passato di dominio casalingo, la produzione pasticciera passa nel XIX secolo nelle mani degli artigiani panettieri. È in quel periodo che nasce in Vandea la «brioche intrecciata» a base di farina, uova e burro, aromatizzata con acquavite, a volte con una punta di vaniglia o fiori d'arancio. È un dolce delle feste, legato alle grandi occasioni come comunioni e matrimoni. La tradizione voleva che i padrini e le madrine offrissero alla sposa un'enorme brioche (Edmond BOCQUIER, La Terre Vendéenne, gennaio 1906), che veniva presentata su una sorta di portantina sostenuta con la sola forza delle braccia e attorno alla quale la gente ballava (Abel HUGO, France pittoresque, Éditions Delloye, 1835). In Vandea questa tradizione si è mantenuta fino ai giorni nostri.

È con l'arrivo della ferrovia e poi con la crescita del turismo nel XX secolo che l'economia della Vandea inizia a guardare fuori dai propri confini. L'artigianato e l'industria si sviluppano nelle campagne, dando vita a un modello economico originale (Jean RENARD, La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Alcuni artigiani cominciano a industrializzare la propria produzione per vendere brioche al di fuori della Vandea. Nell'aprile 1949 l'Association des Vendéens de Paris organizza una vendita di beneficenza nella capitale ed è in quell'occasione che nasce la denominazione «Brioche vendéenne» per distinguerla dalle altre brioche (Frédéric ZIEGERMAN, Le guide des Pays de France, Éditions Fayard, 1999).

Tutti gli operatori si appropriano quindi dell'antica ricetta tradizionale del prodotto, caratterizzata da una doppia fermentazione prolungata, una modellatura e un intreccio manuale dei pezzi d'impasto, una cottura a temperatura moderata e l'insacchettamento del prodotto poco dopo l'uscita dal forno. La delimitazione della zona geografica, che comprende la Vandea amministrativa e le zone limitrofe dei dipartimenti vicini, si basa sulla localizzazione di queste competenze, in relazione agli spostamenti di panettieri e apprendisti formatisi in Vandea.

Specificità del prodotto

La «Brioche vendéenne» è riconoscibile per la sua forma intrecciata, retaggio di una specifica modellatura manuale chiamata «a mo' di 3 capi» («façon 3 brins»). Il più delle volte si presenta a filoncino, ma in alcuni casi può anche avere forma allungata o rotonda. È coperta da una crosta rigonfia e delicatamente dorata. Non è cosparsa di alcun ingrediente. Può essere commercializzata intera o a fette e viene collocata in un imballaggio di carta alimentare e chiusa in un sacchetto trasparente.

Le caratteristiche della Brioche vendéenne sono il frutto di una ricetta che prevede l'uso abbondante di burro, uova fresche e zucchero, con una presenza di alcol e talvolta di aromi di vaniglia e/o fiori d'arancio. Le sue caratteristiche specifiche derivano anche da un metodo di produzione unico, che utilizza la doppia fermentazione prima della cottura.

Legame causale

Il legame causale tra le caratteristiche del prodotto e le specificità della zona geografica si basa su determinate qualità del prodotto e dalla sua reputazione.

Una composizione legata alle caratteristiche dell'ambiente geografico

È possibile stabilire un nesso tra le caratteristiche dell'ambiente e gli ingredienti che rientrano nella composizione della «Brioche vendéenne»:

— il clima oceanico della regione favorisce l'allevamento bovino, soprattutto nel Bocage e nelle zone paludose, da cui l'abbondanza della produzione di burro e latte;

— questo clima temperato e il sistema agrario del «bocage» sono inoltre all'origine di un'importante produzione avicola, garanzia di un'abbondante presenza di uova, soprattutto nel periodo pasquale;

— le terre fertili della pianura della Vandea e le zone paludose bonificate hanno permesso sin dal Medioevo lo sviluppo di una produzione cerealicola sotto la protezione delle abbazie;

— la vicinanza di Cognac, a sud della zona geografica, spiega lo sviluppo di una produzione artigianale di acquavite e l'uso di questi alcool in pasticceria;

— la posizione costiera della zona geografica, con i suoi grandi porti, ha influenzato la presenza di prodotti esogeni come il rum, gli aromi di vaniglia e fiori d'arancio e lo zucchero di canna;

— la costa atlantica è da tempo un'importante zona di produzione di sale, soprattutto intorno ai bacini di Guérande, Noirmoutier e dell'île de Ré.

Presenti da tempo nel territorio, queste materie prime sono alla base della specificità del prodotto:

specificità ereditata da una competenza localizzata nella zona geografica.

Un forte legame causale collega alcune qualità del prodotto derivanti da metodi di fabbricazione originali e la localizzazione di queste competenze nella zona geografica:

— l'aspetto del prodotto, la forma e l'intreccio sono frutto della modellatura manuale;

— l'aspetto rigonfio della «Brioche vendéenne», scaturisce da una doppia fermentazione con una fase di «pointage» (in cui si sviluppano gli aromi specifici del prodotto), seguita da una fase di «apprêt» (in cui la produzione di gas carbonico favorisce la formazione della pasta di consistenza ariosa);

— il colore dorato e la sofficità rispecchiano una cottura ben gestita in un forno apposito;

— la specificità del prodotto è preservata dall'insacchettamento rapido.

Queste prassi frutto della tradizione riflettono la produzione ancestrale dei dolci pasquali o da matrimonio. Si sono tramandate dalle massaie agli artigiani, in alcuni casi si sono industrializzate e si conservano tutt'oggi con la formazione degli apprendisti. La zona di produzione della «Brioche vendéenne» include tutti gli operatori che oggi incarnano questa competenza di fabbricazione del prodotto.

Una reputazione legata a specificità della zona geografica

La fama del prodotto è dovuta non solo al suo forte radicamento locale, ma anche alla sua ampia diffusione fuori dal territorio d'origine. Entrambi i fattori sono legati ad alcune caratteristiche specifiche della zona geografica.

Da un lato, l'attaccamento della popolazione al proprio patrimonio culinario costituisce un tratto distintivo della Vandea e dintorni. Questa sensazione di appartenenza a una comunità e una spiccata identità regionale hanno dato origine a una lunga tradizione di dolci pasquali, di cui la «Brioche vendéenne» è l'espressione, e che è tuttora presente in occasione di feste e matrimoni. Tra l'altro la passione per il prodotto è stata alimentata dai concorsi dedicati a questo fiore all'occhiello della gastronomia.

Dall'altro, considerata la sua posizione, la zona geografica è naturalmente aperta al turismo, un turismo che negli ultimi decenni si è fortemente sviluppato. La capacità di attrazione della costa della Vandea offre una formidabile cassa di risonanza alla reputazione della «Brioche vendéenne». L'audacia e l'entusiasmo degli artigiani e industriali che hanno contribuito al suo sviluppo si inseriscono in un contesto economico segnato dalla densità e dal dinamismo di piccole e medie imprese insediatesi in un ambiente rurale. Questo prodotto vale oltre il 10 % del mercato francese dei prodotti di panetteria (fonte: panel SECODIP, 2001). Da uno studio condotto da OSER, Junior Entreprise della Ecole Supérieure d'Agriculture di Angers, emerge un livello di notorietà spontanea del prodotto pari a circa il 45 %, percentuale che sale al 77 % in notorietà sollecitata (95 % nella regione Grand-Ouest e 50 % nella regione parigina).

La «Brioche vendéenne» è particolarmente celebrata dal Conseil National des Arts Culinaires nell'opera *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* dedicata ai Pays de la Loire (Éditions Albin Michel, 1993): «Da qualche decennio [la "Brioche vendéenne"] registra un forte successo che va ben oltre i confini regionali»...

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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