C/2026/4207

2026 7 29

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4207)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Brioche vendéenne“

ES registracijos numeris PGI-FR-0271-AM01 – 2026 4 29

1. **Produkto pavadinimas**

„Brioche vendéenne“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žemės ūkio maisto produktų ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Brioche vendéenne“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Produkto aprašymas

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/ papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėm panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Produkto aprašymas performuluotas, perkeliant duonos „Brioche vendéenne“ vaizdinių savybių apibūdinimą (supinta į pynę, su aukso spalvos pluta, raikyta arba neraikyta sviestinė duona, padėta ant maistinio popieriaus, supakuota į maišelį). Įtraukta galimybė produktui naudoti maistines kartonines pakuotes. Patikslinta, kad į produktą draudžiamą dėti priedų, pavyzdžiui, šokolado ar cukatų, arba jį puošti.

Supaprastintas produkto juslinių savybių aprašymas, nurodant sudedamąsias dalis ir gamybos praktinę patirtį, kurios lemia duonos „Brioche vendéenne“ savybes.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Geografinės vietovės apibūdinimas

Aprašymas

Geografinės vietovės apibūdinimas atnaujintas remiantis šiuo metu galiojančiu Oficialiuoju geografinių kodų registru; dėl to jos ribos nepasikeitė.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Įrodymai, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės

Aprašymas

Sakinys „Kiekviena duona pakuojama į atskirą maišelį su atsekamumo informacija“ perkeltas į skirsnio pradžią, o nuoroda į (didelių) šventinių pyragų atsekamumą išbraukta atsižvelgiant į tai, kad ši forma išbraukta iš produkto specifikacijos.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Gamybos metodo aprašymas

Aprašymas

1) Peržiūrėtas toliau išvardytų leidžiamų žaliavų sąrašas.

— Miltai: iš dalies pakeistoje specifikacijoje nustatyta, kad tešloje turi būti ne mažiau kaip 42 proc. miltų (ankstesnėje versijoje – 42–52 proc.). Ši dalis dabar apima raugui ir (arba) raugintai tešlai pagaminti naudojamus miltus. Naudojamų miltų kepamoji galia (W) turi būti ne mažesnė kaip 200 (anksčiau – 180). Bendras baltymų kiekis miltuose dabar turi būti ne mažesnis kaip 10,5 proc. Įtrauktas didžiausias leistinas glitimo (2 proc.) ir kviečių salyklo miltų (0,3 proc.) kiekis miltuose. Ką nors daugiau pridėti draudžiama. Miltų kilmės vieta atnaujinta remiantis šiuo metu galiojančiu Oficialiuoju geografinių kodų registru, tačiau išliko nepakitusi.

— Kiaušiniai: leistinas sausojo ekstrakto kiekis skystuosiuose kiaušiniuose dabar yra 22–24 proc., palyginti su ne mažiau kaip 23 proc. ankstesnėje specifikacijos versijoje.

— Sviestas: patikslinta sviesto sudėtis – naudojamo koncentruoto sviesto mažiausias riebalų kiekis, išreikštas regeneruoto sviesto masės ekvivalentu, turi būti 82 proc. Sviesto kilmės vieta atnaujinta jos nekeičiant.

— Raugas ir rauginta tešla: patikslinta, kad gaminant duoną „Brioche vendéenne“ kartu su raugu galima naudoti raugintą tešlą.

— Jūros druska: patikslinta, kad naudojama druska turi būti jūrinės kilmės, iš Bretanės, Luaros krašto ir Naujosios Akvitanijos regionų pakrančių; palyginti su ankstesne specifikacijos versija, kilmės vieta išliko nepakitusi.

— Geriamasis vanduo ir (arba) šviežias, pasterizuotas arba UAT apdorotas pienas: prie 8 proc. pieno ir vandens kiekio tešloje normos dabar priskiriamas ir raugintoje tešloje, naudojamoje kartu su raugu arba vietoj jo, esantis vanduo.

Be to, išbraukta komercinė cukraus, raugo ir (arba) raugintos tešlos, alkoholio ir kvapiųjų medžiagų žaliavų kilmė. Produkto specifikacijoje buvo nurodyta, kad šios sudedamosios dalys turi būti gautos iš profesionalių tiekėjų. Ši nuostata išbraukta, nes dabar į produkto specifikaciją įtraukta pareiga saugoti atsekamumo įrašus, kuriais užtikrinama stebėsena.

2) Gaminimo schema

Duonos „Brioche vendéenne“ gaminimo schema supaprastinta ir atnaujinta atsižvelgiant į gamybos būdą.

3) Gamybos būdas

Patikslinta, kad raugas ir (arba) rauginta tešla turi būti gaminami toje pačioje gamybos vietoje kaip ir duona „Brioche vendéenne“ (ši pareiga buvo įtraukta į ankstesnės produkto specifikacijos versijos skyrių dėl žaliavų).

Nurodant neprivalomų tešlos užšaldymo ir kontroliuojamo tešlos rauginimo etapų (pranc. *pousse dirigée*) temperatūrą, vartojamas terminas „aplinkos“. Kontroliuojamo tešlos rauginimo trukmė pailginta nuo 24 iki 48 valandų, įskaitant 36 valandas ne šaldymo patalpoje (vietoj 18 valandų). Kalbant apie kepimo etapą, iš dalies pakeistoje produkto specifikacijoje dabar nurodyta, kad prieš kepant duona turi būti dedama ant maistinio popieriaus arba kartono. Įtrauktas priminimas, kad šis maistinis popierius arba kartonas turi būti naudojamas, kai iškepti kepiniai pakuojami į maišelius. Dar kartą pabrėžta, kad pakuotės svoris turi būti ne mažesnis kaip 300 gramų. Įtrauktas draudimas naudoti perforuotuosius maišelius. Galiausiai panaikintas reikalavimas laikyti kepinius vienu sluoksniu, taip pat laikyti juos patalpoje, kurioje nėra akivaizdžios drėgmės.

4) Pagaminimo laikas

Gamybos tvarkaraštis atnaujintas įtraukiant įvairius gamybos būdus: tiesioginį tešlos rauginimą, kontroliuojamą rauginimą arba užšaldymą.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Ryšio su geografine vietove įrodymai

Aprašymas

Produkto ypatumai

Į produkto specifikaciją įtraukta nuostata, kad duonoje „Brioche vendéenne“ neturi būti jokių priedų ar papuošimų.

Išbrauktos juslinės savybės. Pabrėžta, kad specifines duonos „Brioche vendéenne“ savybes lemia jos sudedamosios dalys, jų proporcijos ir gamintojų praktinė patirtis.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kontrolės įstaigos duomenys

Aprašymas

Atnaujinti kontrolės įstaigos duomenys, taip pat nuorodos į atitinkamus teisės aktus.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Specifiniai ženklinimo ypatumai

Aprašymas

Išbrauktas reikalavimas ženklinant duoną „Brioche vendéenne“ nurodyti sertifikavimo įstaigos pavadinimą ir adresą. Įtrauktas reikalavimas nurodyti pavadinimą „Brioche vendéenne“ ir Europos Sąjungos SGN logotipą.

Išbrauktas reikalavimas nurodyti gamintojo pavadinimą ir kontaktinius duomenis.

Kadangi specifikacijos nuostatos dabar yra reguliuojamojo pobūdžio, bendrojo dokumento skirsnis dėl ženklinimo netaikomas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Nacionaliniai reikalavimai

Aprašymas

Pagrindinių tikrintinų punktų lentelė ir jų vertinimo būdai suderinti su gamybos būdu ir supaprastinti, kad būtų įtraukti tik tie kontrolės elementai, kurie laikomi esminiais duonai „Brioche vendéenne“.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Brioche vendéenne“

ES registracijos numeris PGI-FR-0271-AM01 – 2026 4 29

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Brioche vendéenne“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SKVN

☑ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

1905 – Duona, pyragai, bandelės, pyragaičiai, sausainiai ir kiti kepiniai, su kakava arba be kakavos; ostijos ir kalėdaičiai, tuščios kapsulės, naudojamos farmacijoje, plokštieji vafliai, ryžinis popierius ir panašūs produktai

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Brioche vendéenne“ – sviestinis į pynę supintas kepinys, pateikiamas šviežias. Jo plutelė išsipūtusi, auksinio atspalvio. Į šį kepinį jokiomis aplinkybėmis nededama priedų ir jis nepuošiamas.

Duonos „Brioche vendéenne“ sudėtyje yra daug sviesto, šviežių kiaušinių ir cukraus; joje yra alkoholio ir gali būti vanilės ir (arba) apelsinų žiedų aromatų.

Mažiausiai 300 g sveriantis pailgas duonos kepalas parduodamas neraikytas arba raikytas, padėtas ant maistinio popieriaus arba kartono ir atskirai supakuotas į maišelį.

Naudojamos žaliavos, jų proporcijos ir taikoma praktinė patirtis lemia duonos „Brioche vendéenne“ savybes.

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Miltai gaunami iš duonai gaminti skirtų kviečių, užaugintų šiuose grūdinių kultūrų regionuose: Centre–Luaros Slėnyje, Luaros krašte, Bretanėje ir Normandijoje, Šarantos, Pajūrio Šarantos, De Sevro ir Vjeno departamentuose, taip pat Boso ir Bri žemės ūkio regionuose, remiantis 2020 m. atnaujinta Prancūzijos žemės ūkio regionų sistema. Tai, kad tiek kepėjai, tiek pramonininkai ir platintojai renkasi miltus, pagamintus iš tų regionų kviečių, lemia technologinės ir kokybinės šių miltų savybės: miltų kepamoji galia, kuri turi būti ne mažesnė kaip 200 W; bendras baltymų kiekis, kuris turi sudaryti ne mažiau kaip 10,5 proc.

Kiaušiniai, vanduo ir pienas turi būti iš geografinės vietovės.

Sviestas turi būti iš Luaros krašto, Bretanės ir Normandijos regionų bei Šarantos, Pajūrio Šarantos, De Sevro ir Vjeno departamentų.

Jūros druska turi būti iš Bretanės, Luaros krašto ir Naujosios Akvitanijos pakrančių.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi duonos „Brioche vendéenne“ gamybos veiksmai nuo tešlos minkymo iki produkto kepimo turi būti atliekami geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Produktas turi būti pakuojamas į maišelius geografinėje vietovėje.

Pakuojama greitai, iškart po kepimo – taip siekiama išsaugoti juslines produkto savybes. Ankstyvas šio saldaus produkto pakavimas leidžia jį apsaugoti nuo vabzdžių, užtikrinti mikrobiologinę apsaugą ir kuo geriau išsaugoti kepinio „Brioche vendéenne“ minkštumą bei aromatus.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vandėjos departamentas: visas departamentas.

Atlanto Luaros departamento komunos: 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 (pietiniame Luaros upės krante esanti komunos dalis), 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 (pietiniame Luaros upės krante esanti komunos dalis), 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.

Meno ir Luaros departamento komunos: 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 (pietiniame Luaros upės krante esanti komunos dalis), 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 (pietiniame Luaros upės krante esanti komunos dalis), 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.

De Sevro departamento komunos: 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 (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Brie, Oiron, 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 (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Priaires, Usseau), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Pajūrio Šarantos departamento komunos: 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 (tik šios deleguotosios komunos teritorija: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☑ geru vardu

☑ tam tikra ypatybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio santrauka

Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

„Brioche vendéenne“ geografinei vietovei, esančiai Atlanto pakrantėje, tarp Nanto ir La Rošelio uostamiesčių, būdingas nuosaikus vandenyninis klimatas, palankus didžiajai daliai augalų. Jos geologinė įvairovė susijusi su skirtingos kilmės aplinka:

— pietiniame Armorikos aukštumų pakraštyje ir Vandėjos kalvose plėtojama žemės ūkio sistema orientuota į įvairių formų gyvulininkystę;

— mezozojinio laikotarpio nuosėdų sritis ir Vandėjos lyguma visų pirma skirtos grūdinėms kultūroms;

— žemose pakrantės vietovėse ir pelkėse daugiausia auga žolė;

— kalbant apie pačią pakrantę, dėl garsiųjų druskingų žemapelkių ir kurortų Vandėja yra antras pagal turistų lankomumą Prancūzijos departamentas.

Žmogiškieji veiksniai

Atokiai nuo didžiųjų susisiekimo kelių esančioje geografinėje vietovėje susibūrė žmonių bendruomenė, kurią sieja bendros vertybės ir turtinga įvairi gastronomija. Šiame religingame regione Velykų šventės, kurios reiškė žiemos ir pasninko pabaigą, buvo proga dalytis kepiniais, pagamintais iš daug cukraus, kiaušinių ir sviesto. Vandėjoje tokie pyragai pasižymėjo tvirtu minkštimu, išgaunamu pertraukiant tešlos rauginimą. Jie būdavo vadinami Velykų duona, *galette pacaude*, *alize* arba *gâche* (Vandėjos skonio asociacija, Krašto produktai ir tradiciniai Vandėjos receptai, *Éditions L'Étrave*, 1995 m.). „Visas šventasis šeštadienis skiriamas pyragams, dažnai labai dideliems, kepti“ (Anne-Christine Beauviala ir Nicole Vielfaure, Šventės, papročiai ir pyragai, *Éditions C. Bonneton,* 1978 m.).

XIX amžiuje tokių kepinių gamyba, iki tol buvusi buitinio lygio, perduota duonos kepimo specialistams. Būtent tuomet Vandėjoje iš miltų, kiaušinių ir sviesto, įpilant brendžio ar šiek tiek vanilės arba apelsinų žiedų aromatų, pradėta kepti „supinta duona“. Tai šventinis pyragas, kepamas didžiosioms šventėms, tokioms kaip Pirmoji Komunija ar vestuvės. Pagal tradiciją nuotakos krikštatėvis ir krikštamotė turi įteikti didžiulį pyragą (Edmond Bocquier, Vandėjos kraštas, 1906 m. sausio mėn.). Toks pyragas būdavo pateikiamas ant specialių neštuvų, laikomų už rankenų, ir žmonės šokdavo aplink jį (Abel Hugo, Spalvingoji Prancūzija, *Éditions Delloye*, 1835 m.). Šis paprotys Vandėjoje išliko iki mūsų dienų.

Nutiesus geležinkelį ir XX amžiuje išplėtojus turizmą, Vandėjos ekonomika pasuko kita kryptimi. Kaimuose plėtojami amatai ir pramonė sukuria originalų ekonomikos modelį (Jean Renard, Vandėja: pusė amžiaus geografo pastabų, *Presses Universitaires de Rennes*, 2004 m.). Kepėjai industrializuoja gamybą, kad savo kepinius galėtų siūlyti ne tik Vandėjoje. 1949 m. balandžio mėn. Paryžiaus Vandėjos gyventojų asociacija sostinėje surengė labdaringą prekybą. Ta proga ir atsirado pavadinimas „Brioche vendéenne“, kad šią duoną būtų galima atskirti nuo kitų kepinių (Frédéric Zégierman, Prancūzijos regionų gidas, *Éditions Fayard,* 1999 m.).

Nuo tada visi gamintojai šį produktą gamina pagal tradicinį receptą, taikydami ilgą dvigubą rauginimą, formuodami ir pindami tešlą rankomis, kepdami vidutinėje temperatūroje ir produktą supakuodami neilgai trukus po išėmimo iš krosnies. Geografinės vietovės, kuri apima Vandėjos administracinį regioną ir kaimyninių departamentų kraštines zonas, nustatymas pagrįstas tuo, kad būtent šioje vietovėje susijungia patirtis ir stiprus kepėjų bei Vandėjoje besimokančių jų mokinių judėjimas.

Produkto ypatumai

Duona „Brioche vendéenne“ atpažįstama dėl pynės, kuri pinama pagal specialų rankinį formavimo būdą, vadinamą *façon trois brins* (trijų gijų pynimu). Dažniausiai ji yra pailgos formos, bet tam tikrais atvejais gali būti ilga ar apvali. Duonos plutelė išsipūtusi, švelnaus auksinio atspalvio. Nėra jokių priedų ar papuošimų. Duona gali būti parduodama neraikyta arba raikyta. Ji pateikiama ant maistinio popieriaus ir supakuota į skaidrų uždarą maišelį.

Duonos „Brioche vendéenne“ sudėtyje yra daug sviesto, šviežių kiaušinių ir cukraus, kuriuos papildo alkoholio ir kartais vanilės bei apelsinų žiedų aromatai. Specifines produkto savybes taip pat lemia išskirtinis gamybos būdas, kai prieš kepant naudojamas dvigubas rauginimas.

Priežastinis ryšys

Produkto savybių ir geografinės vietovės ypatumų priežastinis ryšys grindžiamas tiek apibrėžta produkto kokybe, tiek jo geru vardu.

Su geografinės vietovės ypatumais susijusi sudėtis

Gali būti nustatytas ryšys tarp vietovės ypatumų ir duonai „Brioche vendéenne“ gaminti naudojamų sudedamųjų dalių:

— šiam regionui būdingas vandenyninis klimatas palankus galvijams auginti, ypač Vandėjos kalvų vietovėje ir pelkių zonoje, todėl čia gaminama daug sviesto ir pieno;

— dėl nuosaikaus klimato ir šios vietovės žemės ūkio sistemos auginama daug naminių paukščių, todėl visada yra daug kiaušinių, ypač per Velykas;

— Vandėjos lygumos derlingas dirvožemis ir nusausintos pelkės jau nuo viduramžių sudarė galimybes, prižiūrint vienuolynams, plėsti grūdinių kultūrų auginimą;

— dėl netoliese, geografinės vietovės pietuose, esančio Konjako regiono šioje vietovėje buvo išplėtota brendžio gamyba ir šio alkoholio naudojimas kepiniams;

— pakrantės padėtis ir dideli uostai nulėmė, kad šioje vietovėje atsirado nevietinių produktų, tokių kaip romas, vanilės ir apelsinų žiedų aromatai, cukranendrių cukrus;

— Atlanto pakrantė nuo senų laikų yra svarbi druskos gamybos zona, visų pirma kalbant apie Gerando, Nuarmutjė ir Rė salos baseinus.

Šios žaliavos, kurių jau nuo senų laikų randama šioje vietovėje, yra produkto specifinių savybių pagrindas.

Specifinės savybės, kurias lemia geografinėje vietovėje sukaupta praktinė patirtis

Tam tikras produkto savybes, išgautas taikant originalius gamybos būdus, ir geografinėje vietovėje sukauptą praktinę patirtį sieja stiprus priežastinis ryšys:

— produkto išvaizda, forma ir pynimas priklauso nuo rankinio formavimo būdo;

— išsipūtusi duonos „Brioche vendéenne“ išvaizda priklauso nuo dvigubo tešlos rauginimo ir kildinimo etapo, po kurio vykdomas paruošimo etapas;

— auksinė spalva ir minkštumas reiškia, kad duona prižiūrint kepama pritaikytoje krosnyje;

— produkto ypatumai išsaugomi greitai supakuojant į maišelius.

Tokia tradicinė praktika susijusi su protėvių gamintais Velykų ar vestuvių pyragais. Šią praktiką namų šeimininkės perdavė kepėjams specialistams, kai kurie iš jų savo gamybą industrializavo, o šiuo metu praktika perduodama kepėjų mokiniams. „Brioche vendéenne“ gamybos vietovė apima visus gamintojus, kurie šiuo metu gamindami šį produktą naudoja savo patirtį.

Geras vardas, susijęs su geografinės vietovės ypatumais

Produkto geras vardas visų pirma susijęs su dideliu jo paplitimu šioje vietovėje, taip pat su jo platinimu už kilmės vietos ribų. Paplitimas geografinėje vietovėje ir už jos ribų susijęs su tam tikromis geografinei vietovei būdingomis ypatybėmis.

Vietos gyventojų prisirišimas prie kulinarinio paveldo yra Vandėjai ir jos apylinkėms būdingas bruožas. Dėl priklausymo bendruomenei jausmo ir stipraus regioninio identiteto susiformavo ilga velykinių kepinių, iš kurių ir atsirado duona „Brioche vendéenne“, tradicija, vis dar gyva švenčių ir vestuvių metu. Šiam gastronominio pasididžiavimui skirti konkursai padėjo išsaugoti produkto populiarumą.

Dėl savo padėties ši geografinė vietovė atvira turizmui – jis per pastaruosius dešimtmečius itin išaugo. Vandėjos pakrantės patrauklumas labai prisideda prie duonos „Brioche vendéenne“ gero vardo. Kepėjų ir pramonininkų, kurie prisidėjo prie šio produkto populiarinimo, drąsa ir entuziazmas gerai dera su ekonominėmis aplinkybėmis, kurias apibūdina kaimo vietovėse tankiai įsikūrusių mažųjų ir vidutinių įmonių dinamiškumas. Nacionaliniu mastu šis produktas užima 10 proc. kepinių rinkos (šaltinis – SECODIP tyrimas, 2001 m.). *Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers* tyrimų tarnybos OSER atliktas tyrimas parodė, kad šio produkto savaiminio žinomumo lygis siekia 45 proc. Specialiai skatinamo žinomumo lygis siekia 77 proc. (95 proc. Prancūzijos vakaruose ir 50 proc. Paryžiaus regione).

Duoną „Brioche vendéenne“ itin gerai įvertino Nacionalinė kulinarijos meno taryba leidinyje „Prancūzijos kulinarinio paveldo inventorius“, skirtame Luaros krašto regionui (*Éditions Albin Michel*, 1993 m.): „Ši duona per pastaruosius dešimtmečius labai išpopuliarėjo net ir už regiono ribų.“

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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