C/2026/4207

29.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4207)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Brioche vendéenne”

ES atsauces numurs: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Brioche vendéenne”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, agropārtikas un pārtikas suverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Brioche vendéenne” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikts tiek standarta grozījums.

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

Temats

Produkta apraksts

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Produkta apraksts ir pārformulēts, pārceļot "Brioche vendéenne" vizuālo aprakstu (pīta briošmaize ar zeltaini brūnu garozu, vesela vai sagriezta šķēlēs, uz pārtikai paredzēta papīra, iesaiņota). Ir pievienota iespēja produkta iepakošanai izmantot pārtikai paredzētu kartonu. Ir precizēts, ka produktam ir aizliegts pievienot mīklā iestrādātas piedevas vai virskārtas, piemēram, šokolādi vai sukādes.

Produkta organoleptiskais apraksts ir vienkāršots, atsaucoties uz sastāvdaļām un ražošanas prasmēm, kas piešķir "Brioche vendéenne" raksturīgās īpašības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Apraksts

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija ir atjaunināta, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora spēkā esošo redakciju, bet tas neietekmē tā robežas.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā

Apraksts

Teikums "Katra briošmaize ir iesaiņota atsevišķi, un uz iesaiņojuma ir norādīta izsekojamības informācija," ir pārvietots uz iedaļas sākumu, savukārt atsauce uz (lielās) svētku briošmaizes izsekojamību ir svītrota, jo šis produkta veids ir svītrots no produkta specifikācijas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ražošanas metodes apraksts

Apraksts

1) Ir pārskatīts atļauto izejvielu saraksts.

— Milti: grozītajā specifikācijā noteikts, ka mīklas sastāvā jābūt vismaz 42 % miltu (salīdzinājumā ar 42–52 % iepriekšējā redakcijā). Šajā daudzumā tagad ietilpst arī ierauga un/vai raudzētās mīklas sastāvā esošie milti. Izmantoto miltu stiprības rādītājam W jābūt vismaz 200 (iepriekš – 180). Miltu kopējam olbaltumvielu saturam tagad jābūt vismaz 10,5 %. Ir noteikts maksimālais pieļaujamais glutēna saturs (2 %) un iesala kviešu miltu saturs (0,3 %). Jebkādu citu piedevu izmantošana ir aizliegta. Miltu izcelsmes apraksts ir atjaunināts, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora spēkā esošo redakciju, taču izcelsme nav mainījusies.

— Olas: pieļaujamais sausnas ekstrakta saturs šķidrā olu masā ir noteikts robežās no 22 % līdz 24 % salīdzinājumā ar vismaz 23 % iepriekšējā specifikācijas redakcijā.

— Sviests: precizēts sviesta sastāvs (tauku saturs – vismaz 82 %), paredzot, ka koncentrēta sviesta izmantošanas gadījumā to izsaka kā ekvivalentu, kas pārrēķināts uz parasto sviestu. Sviesta izcelsmes apraksts ir atjaunināts, nemainot pašu izcelsmi.

— Ieraugs un raudzēta mīkla: precizēts, ka "Brioche vendéenne" ražošanā ieraugu un raudzēto mīklu var izmantot vienlaikus.

— Jūras sāls: precizēts, ka izmantotajam sālim jābūt jūras izcelsmes un iegūtam *Brittany, Pays de la Loire* un *Nouvelle-Aquitaine* reģiona piekrastē; tā izcelsme salīdzinājumā ar iepriekšējo specifikācijas redakciju nav mainījusies.

— Dzeramais ūdens un/vai svaigs, pasterizēts vai ultrasterilizēts piens: maisījuma 8 % piena un ūdens īpatsvarā tagad ieskaita arī ūdeni, kas ir raudzētās mīklas sastāvā, ja to izmanto papildus ieraugam vai tā vietā.

Turklāt prasība par cukura, ierauga un/vai raudzētās mīklas, spirta un aromatizētāju komerciālo izcelsmi ir svītrota. Produkta specifikācijā bija noteikts, ka šīm sastāvdaļām jābūt iegādātām no profesionāliem piegādātājiem. Šī prasība ir svītrota, jo produkta specifikācijā tagad ir paredzēts pienākums uzturēt izsekojamības uzskaiti, kas nodrošina kontroli.

2) Gatavošanas procesa diagramma.

"Brioche vendéenne" gatavošanas procesa diagramma ir vienkāršota un atjaunināta atbilstoši ražošanas metodei.

3) Ražošanas metode.

Precizēts, ka ierauga un/vai raudzētās mīklas gatavošana jāveic tajā pašā ražošanas vietā, kur tiek ražota "Brioche vendéenne" (iepriekšējā produkta specifikācijas redakcijā šī prasība bija ietverta nodaļā par izejvielām).

Lai precizētu temperatūru mīklas sasaldēšanas un kontrolētās raudzēšanas (*pousse dirigée*) izvēles posmā, ir lietots termins "apkārtējās vides temperatūra". Kontrolētās raudzēšanas gadījumā raudzēšanas ilgums ir pagarināts no 24 stundām līdz 48 stundām, tostarp līdz 36 stundām ārpus aukstuma kameras (iepriekš – 18 stundas). Attiecībā uz cepšanas posmu grozītajā produkta specifikācijā tagad noteikts, ka pirms cepšanas briošmaize jānovieto uz pārtikai paredzēta papīra vai kartona. Papildus ir atgādināts, ka šis pārtikai paredzētais papīrs vai kartons jāatstāj kopā ar briošmaizi arī pēc cepšanas, kad to iesaiņo. Atkārtoti norādīta prasība par svaru iepakošanas brīdī (vismaz 300 gramu). Ir pievienots aizliegums izmantot perforētus iesaiņojumus. Visbeidzot, ir svītrots pienākums briošmaizes uzglabāt vienā kārtā, kā arī prasība tās uzglabāt telpā bez redzama mitruma.

4) Ražošanas laiks.

Ražošanas grafiks ir atjaunināts, lai tajā iekļautu dažādās ražošanas metodes: tiešo raudzēšanu, kontrolēto raudzēšanu vai sasaldēšanu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par produkta saikni ar ģeogrāfisko apgabalu

Apraksts

Produkta specifika

Produkta specifikācijā ir iekļauta prasība, ka "Brioche vendéenne" nedrīkst saturēt mīklā iestrādātas piedevas vai virskārtas.

Ir svītrotas organoleptiskās īpašības. Ir norādīts, ka "Brioche vendéenne" raksturīgās īpašības nosaka izmantotās sastāvdaļas, to proporcijas un ražotāju prasmes.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Atsauces uz kontroles struktūru

Apraksts

Ir atjauninātas atsauces uz kontroles struktūru, kā arī atsauces uz attiecīgajiem tiesību aktiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Īpaši noteikumi marķēšanai

Apraksts

Ir svītrota prasība "Brioche vendéenne" marķējumā norādīt sertifikācijas iestādes nosaukumu un adresi. Pievienota prasība iekļaut nosaukumu "Brioche vendéenne" un Eiropas Savienības AĢIN logotipu.

Ir svītrota prasība norādīt ražotāja nosaukumu un kontaktinformāciju.

Tā kā specifikācijas noteikumi tagad ir reglamentējoši, vienotā dokumenta iedaļa par marķēšanu nav piemērojama.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Valsts prasības

Apraksts

Galveno pārbaudāmo elementu tabula un to novērtēšanas metodes ir saskaņotas ar ražošanas metodi un saīsinātas, iekļaujot tikai tos kontroles elementus, kas tiek uzskatīti par "Brioche vendéenne" centrālajiem elementiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Brioche vendéenne"

ES atsauces numurs: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026.

1. **Nosaukums**

"Brioche vendéenne"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

1905 – maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi ar kakao piedevu vai bez tās; dievmaizītes, oblātas farmācijai, zīmogvafeles, rīspapīrs un tamlīdzīgi produkti

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

"Brioche vendéenne" ir konditorejas izstrādājums – pītās briošmaizes klaips, ko tirgo svaigā veidā. Tam ir piebriedusi, zeltaini brūna garoza. Nekādā gadījumā nav atļauts pievienot mīklā iestrādātas piedevas vai virskārtas.

"Brioche vendéenne" sastāvā ir daudz sviesta, svaigu olu un cukura; tā satur spirtu, un tai var būt vaniļas un/vai apelsīnu ziedu aromāts.

Tā sver vismaz 300 gramus un tiek tirgota iegarenas formas klaipa veidā – vesela vai sagriezta šķēlēs, ir novietota uz pārtikai paredzēta papīra vai kartona un iesaiņota atsevišķi.

"Brioche vendéenne" raksturīgās īpašības nosaka izmantotās izejvielas, to proporcijas un izmantotās prasmes.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Milti ir iegūti no kviešiem, kuri ir derīgi maizes cepšanai un kuru izcelsme ir šādos labības audzēšanas reģionos: *Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Brittany* un *Normandy, Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres* un *Vienne* departamenti, kā arī *Beauce* un *Brie* lauksaimniecības reģioni, pamatojoties uz Francijas lauksaimniecības reģionu satvaru, kas tika atjaunināts 2020. gadā. Gan amatnieki, gan rūpnieciskie ražotāji un izplatītāji miltus iegādājas no šajos reģionos audzētiem kviešiem, ņemot vērā to tehnoloģiskās īpašības un kvalitāti, proti: miltu cepšanas stiprību, kuras W rādītājam jābūt vismaz 200; miltu kopējo olbaltumvielu saturu, kam jābūt vismaz 10,5 %.

Olām, ūdenim un pienam jābūt no ģeogrāfiskā apgabala.

Sviestam jābūt no *Pays de la Loire, Brittany* un *Normandy* reģiona un *Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres* un *Vienne* departamenta.

Jūras sālim jābūt iegūtam *Brittany, Pays de la Loire* un *Nouvelle-Aquitaine* reģiona piekrastē.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem "Brioche vendéenne" ražošanas posmiem no produkta iemaisīšanas līdz cepšanai jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts jāiesaiņo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pēc cepšanas tas iespējami drīz jāiesaiņo, lai saglabātu tā organoleptiskās īpašības. Šī saldā produkta tūlītēja iesaiņošana ļauj to pasargāt no kukaiņiem, nodrošināt mikrobioloģisku aizsardzību un vislabāk saglabāt "Brioche vendéenne" mīkstumu un aromātu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vandejas departamentā: viss departaments.

Atlantijas Luāras departamentā: *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 (pašvaldības daļa uz dienvidiem no Luāras), 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 (pašvaldības daļa uz dienvidiem no Luāras), 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* un *Vue* pašvaldības.

Mēnas un Luāras departamentā: *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 (pašvaldības daļa uz dienvidiem no Luāras), 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 (pašvaldības daļa uz dienvidiem no Luāras), 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* un *Yzernay* pašvaldības.

Desevras departamentā: *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 (tikai deleģēto Brie, Oiron un Taizé-Maulais pašvaldību teritorija), 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 (tikai deleģēto Priaires un Usseau pašvaldība), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin* un *Xaintray* pašvaldības.

Piejūras Šarantas departamentā: *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 (tikai deleģētās Vandré pašvaldības teritorija), 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-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* un *Yves* pašvaldības.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju;

☑ noteiktu kvalitāti;

☐ citām īpašībām.

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Tā kā "Brioche vendéenne" ģeogrāfiskais apgabals atrodas Atlantijas okeāna krastos starp ostas pilsētām Nanti un Larošelu, tajā ir mērens okeāna klimats, kas veicina produktu lielu daudzveidību. Tā ģeoloģiskā daudzveidība ir radusies dažādās vidēs:

— Armorikas masīva dienvidu malā Vandejas kokiem apaugušu pakalnu ieskautiem laukiem raksturīga lauksaimniecības sistēma, kas vērsta uz dažāda veida lauksaimniecību,

— uz mezozoja ēras nogulumiežiem, Vandejas līdzenums atvēlēts galvenokārt labībai,

— zemajos iekšzemes apvidos, purvaini apgabali, kurus bieži vien sedz zālāji,

— piekrastē slaveni sāļie purvi un pludmales kūrorti, kas padara Vandeju par otro slavenāko tūrisma galamērķi Francijas departamentu vidū.

Cilvēkfaktori

Ģeogrāfiskais apgabals, kas neatrodas lielu transporta ceļu tuvumā, ir šūpulis tādu cilvēku sabiedrībai, kurus vieno kopīgas vērtības un bagātīgas un daudzveidīgas gastronomiskās tradīcijas. Reģionā, kurā ļoti liela nozīme ir reliģijai, Lieldienas, kas iezīmēja ziemas un gavēņa beigas, bija iemesls, lai dalītos ar konditorejas izstrādājumiem, kuros nežēloja ne cukuru, ne olas, ne sviestu. Vandejā šīs kūkas atšķīrās ar blīvu mīkstumu, ko nodrošināja saīsināts mīklas raudzēšanas laiks. Tās sauca par "Lieldienu maizi", "Lieldienu galeti", "alize" vai "gâche" (*Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Editions de l'Étrave*, 1995). "Klusā sestdiena tiek pilnībā veltīta šīs bieži vien milzīgā izmēra brioškūkas cepšanai" (*Anne-Christine Beauviala* un *Nicole Vielfaure, Fêtes, coutumes et gâteaux, Éditions C. Bonneton*, 1978).

XIX gadsimtā konditorejas izstrādājumu ražošanu, kas līdz šim notika mājsaimniecībās, pārņēma maiznieki. Tieši šajā laikā Vandejā radās "pītā briošmaize", ko cepa no miltiem, olām un sviesta, ar pievienotu degvīna aromātu, kuru dažreiz papildināja ar vaniļas vai apelsīnu ziedu noti. Tā ir svētku kūka, kas saistās ar tādiem svarīgiem notikumiem kā iesvētības un kāzas. Saskaņā ar tradīciju līgavas krustvecāki dāvina milzīgu briošmaizi (*Edmond Bocquier, La Terre Vendéenne*, 1906. gada janvāris). Šo kūku pasniedza uz paplātes, ko turēja izstieptās rokās, un ļaudis dejoja tai apkārt (*Abel Hugo, France pittoresque, Editions Delloye*, 1835). Šī tradīcija Vandejā ir saglabājusies līdz pat mūsdienām.

Līdz ar dzelzceļa parādīšanos un tam sekojošo tūrisma uzplaukumu XX gadsimtā Vandejas ekonomika vērš skatu uz ārpusi. Laukos attīstās amatniecība un ražošana, veidojot unikālu ekonomikas modeli (*Jean Renard, La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe, Presses Universitaires de Rennes*, 2004). Amatnieki sāk industrializēt savu ražošanas procesu, lai briošmaizi izplatītu ārpus Vandejas. 1949. gada aprīlī Parīzes Vandejas iedzīvotāju biedrība galvaspilsētā organizēja labdarības izsoli. Šim notikumam par godu radās nosaukums "Brioche vendéenne", lai šo briošmaizi atšķirtu no citām (*Frédéric Ziegerman, Le guide des Pays de France, Editions Fayard*, 1999).

Kopš tā laika virkne ražotāju pārņēma produkta tradicionālo mantoto recepti, kas paredz divkāršu fermentāciju, mīklas sagatavju formas veidošanu un pīšanu ar rokām, cepšanu vidēji augstā temperatūrā un produkta iesaiņošanu drīz pēc izņemšanas no krāsns. Ģeogrāfiskā apgabala robežas, kas ietver Vandejas administratīvo teritoriju un kaimiņos esošo departamentu pierobežas apgabalus, ir noteiktas, ņemot vērā apgabalus, kuros šīs prasmes ir lokalizētas un uz kuriem ir pārvietojušies Vandejas departamentā apmācītie maiznieki un to mācekļi.

Produkta specifika

"Brioche vendéenne" ir atpazīstama pēc tās pītās formas, kas iegūta, izmantojot īpašu veidošanas paņēmienu ar rokām, kuru dēvē par *façon trois brins* (trīs slokšņu pīne). Visbiežāk to piedāvā klaipiņa formā, bet dažos gadījumos tā var būt arī garenas vai apaļas formas. Tai ir uzrūgusi, maigi zeltaina garoza. Tā nesatur mīklā iestrādātas piedevas vai virskārtas. To var piedāvāt pārdošanai sagrieztu vai veselu. To novieto uz pārtikai paredzēta papīra un iesaiņo noslēgtā caurspīdīgā iesaiņojumā.

“Brioche vendéenne” raksturīgās īpašības nosaka recepte ar augstu sviesta, svaigu olu un cukura saturu, ko papildina degvīna garša un dažkārt arī vaniļas un apelsīnu ziedu aromāts. Tās raksturīgās īpašības izriet arī no unikālas ražošanas metodes, kas paredz, ka pirms cepšanas izmanto divkāršu raudzēšanu.

Cēloniskā saikne

Cēloniskā saikne starp produkta īpašībām un ģeogrāfiskā apgabala specifiskajām īpatnībām ir balstīta gan uz produkta raksturīgajām īpašībām, gan uz tā reputāciju.

Sastāvs, ko nosaka ģeogrāfiskā apgabala īpatnības

Var izveidot saikni starp apgabala īpatnībām un “Brioche vendéenne” sastāvdaļām:

— reģionā valdošais okeāna ietekmētais klimats ir labvēlīgs liellopu audzēšanai, jo īpaši Vandejas kokiem apaugušu pakalnu ieskautos laukos un pārpurvotajās platībās. Tādēļ šajā teritorijā ir labi attīstīta sviesta un piena produktu ražošana;

— šis mērenais klimats un lauksaimniecības sistēma kokiem apaugušu pakalnu ieskautos laukos rada labvēlīgus apstākļus arī mājputnu produkcijas ražošanai, nodrošinot pietiekamu olu daudzumu, it īpaši Lieldienās;

— Vandejas līdzenuma auglīgās augsnes un nosusinātās purvu teritorijas jau kopš viduslaikiem ir ļāvušas audzēt labību, ar ko nodarbojās klosteri;

— Konjakas tuvums ģeogrāfiskā apgabala dienvidos izskaidro to, ka amatnieku līmenī attīstījās degvīna ražošana un ka šo alkoholisko dzērienu izmantoja konditorejas izstrādājumu ražošanā;

— teritorijas atrašanās piekrastē un lielās ostas tajā ir izskaidrojums tādu ievestu produktu pieejamībai kā rums, vaniļas un apelsīnu ziedu aromāti, cukurniedru cukurs;

— Atlantijas okeāna piekraste kopš seniem laikiem ir nozīmīga sāls ražošanas teritorija, jo īpaši ap Gerānas, Nuarmutjē baseiniem un Rē.

Šīs izejvielas, kas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek izmantotas jau izsenis, ir produkta raksturīgo īpašību pamatā.

Īpatnības, kas izriet no ģeogrāfiskajā apgabalā izkoptajām vietējām ražošanas prasmēm

Pastāv cieša cēloniskā saikne starp noteiktām produkta īpašībām, kuras nosaka tradicionālās ražošanas metodes un ģeogrāfiskajā apgabalā izkoptās vietējās ražošanas prasmes:

— produkta izskats, forma un pinums tiek veidots ar rokām;

— “Brioche vendéenne” apjomīgums ir divkāršās raudzēšanas rezultāts – sākotnējai raudzēšanai seko galīgā raudzēšana;

— zeltaini brūnā krāsa un mīkstums liecina par prasmīgi kontrolētu cepšanas procesu piemērotā krāsnī;

— produkta raksturīgās īpašības tiek saglabātas, to drīz pēc cepšanas iesaiņojot.

Šīs tradicionālās prakses atbilst senču Lieldienu vai kāzu kūku cepšanas tradīcijām. Šīs prakses no mājsaimniekiem ir pārmantojuši amatnieki, dažreiz tās tiek industrializētas, un mūsdienās tās saglabā, apmācot mācekļus. “Brioche vendéenne” ģeogrāfiskajā apgabalā ir ražotāju kopums, kuri mūsdienās izmanto šīs pārmantotās prasmes, lai ražotu minēto produktu.

Ar ģeogrāfiskajam apgabalam specifiskajām īpatnībām saistītā reputācija

Produkta reputāciju vienlaicīgi veido gan tā ciešā vietējā piesaiste, gan tā plašā izplatīšana ārpus izcelsmes vietas. Kā viena, tā otra ir saistīta ar noteiktām īpatnībām, kas piemīt ģeogrāfiskajam apgabalam.

Vietējo iedzīvotāju piesaiste savam kulinārajam mantojumam ir Vandejas un tās apkaimes īpaša iezīme. Izjūtot piederību kopienai un plaukstošai reģionālajai identitātei, ir izveidojusies ilgnoturīga Lieldienu konditorejas izstrādājumu gatavošanas tradīcija, kuras rezultāts ir "Brioche vendéenne", kas joprojām tiek gatavota uz svētkiem un kāzām. Šo aizrautību ir uzturējusi konkurence šā gastronomijas dārguma pagatavošanā.

Ģeogrāfiskais apgabals, pateicoties tā atrašanās vietai, ir atvērts tūrismam, kas pēdējās desmitgadēs ir spēcīgi attīstījies. Vandejas piekrastes pievilcība rada brīnišķīgu rezonansi "Brioche vendéenne" reputācijai. To amatnieku un rūpniecisko ražotāju uzdrīkstēšanās un entuziasms, kuri ir piedalījušies šīs reputācijas izplatīšanā, iekļaujas ekonomikas situācijā, kam raksturīgs lauku vidē strādājošu mazu un vidēju uzņēmumu liels blīvums un enerģiska darbība. Produkts veido vairāk nekā 10 % no Vīnes konditorejas izstrādājumu grupas tirgus valstī (avots: *SECODIP* veikta grupas aptauja, 2001). Anžē Augstākās lauksaimniecības skolas studentu uzņēmuma OSER veiktais pētījums rāda, ka bez papildu informēšanas produkta atpazīstamības rādītājs ir apmēram 45 %. Ar papildu informēšanu šis rādītājs paaugstinās līdz 77 % (95 % rietumos un 50 % Parīzes reģionā).

"Brioche vendéenne" ir īpaši izcēlusi Kulinārās mākslas nacionālā padome izdevumā *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*, kas veltīts Luārai (*Editions Albin Michel*, 1993): "Jau vairākas desmitgades tai ir lieli panākumi tālu aiz reģiona robežām."

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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