C/2026/4207

29.7.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4207)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Brioche vendéenne"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Isem il-prodott**

"Brioche vendéenne"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Settur Agroalimentari u s-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP "Brioche vendéenne" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament, ma:

(a) tinkludix bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) tirriskjax li tħassar ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Deskrizzjoni tal-prodott

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni tal-prodott ġiet ifformulata mill-ġdid, billi ġew imċaqalqa d-deskrizzjonijiet viżwali tal-"Brioche vendéenne" (immaljata, b'qoxra dehbija, brioche sħiħa jew imqattgħa, fuq karta apposta għall-użu alimentari, f'boroż). Żdiedet il-possibbiltà li għall-prodott jintuża imballaġġ tal-kartun apposta għall-użu alimentari. Ġie speċifikat li hija pprojbita ż-żieda ta' inklużjonijiet jew toppings bħal ċikkulata jew konfettura mal-prodott.

Id-deskrizzjoni organolettika tal-prodott ġiet simplifikata b'referenza għall-ingredjenti u l-għarfien prattiku tal-manifattura li jagħtu lill-"Brioche vendéenne" il-karatteristiċi tagħha.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Definizzjoni taż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Id-definizzjoni taż-żona ġeografika ġiet aġġornata abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali li hu fis-seħħ bħalissa; dan ma jbiddilx il-konfini tagħha.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Is-sentenza "Kull brioche hija imballata f'borża individwali li fiha informazzjoni dwar it-traċċabbiltà" ġiet imċaqalqa għall-bidu tat-taqsima, u r-referenza għat-traċċabbiltà tal-brioches festivi (kbar) tħassret, f'konformità mat-tħassir ta' din il-formola mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni

Deskrizzjoni

1) Il-lista ta' materja prima permessa ġiet riveduta:

— Dqiq: l-ispeċifikazzjoni emendata tistabbilixxi li l-għaġina għandu jkun fiha mill-inqas 42 % dqiq (meta mqabbel ma' bejn 42 % u 52 % fil-verżjoni preċedenti). Dan il-proporzjon issa jinkludi dqiq fit-tinsila u/jew fl-għaġina fermentata. Il-klassifikazzjoni tas-saħħa tad-dqiq "W" użata għandha tkun mill-inqas 200 (meta mqabbla ma' 180 qabel). Il-kontenut totali ta' proteina tad-dqiq issa jrid ikun mill-inqas 10,5 %. Proporzjonijiet massimi ġew miżjuda għall-glutina (2 %) u dqiq tal-qamħ bil-malt (0,3 %). L-addittivi l-oħra kollha huma pprojbiti. L-oriġini tad-dqiq ġiet aġġornata fuq il-bażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali kurrentement fis-seħħ, iżda tibqa' l-istess.

— Bajd: il-kontenut permess ta' estratt niexef tal-bajd likwidu ġie stabbilit għal bejn 22 % u 24 %, meta mqabbel ma' mill-inqas 23 % fil-verżjoni preċedenti tal-ispeċifikazzjoni.

— Butir: il-kompożizzjoni tal-butir (mill-inqas 82 % xaħam) ġiet speċifikata, espressa bħala ekwivalenti tal-butir rikostitwit meta jintuża butir ikkonċentrat. L-oriġini tal-butir ġiet aġġornata mingħajr ma nbidlet.

— Tinsila u għaġina ffermentata: ġie speċifikat li t-tinsila u l-għaġina ffermentata jistgħu jintużaw flimkien fil-produzzjoni tal-"Brioche vendéenne".

— Melħ tal-baħar: ġie speċifikat li l-melħ użat irid ikun ta' oriġini marina, mill-kosta tar-reġjuni tal-Bretanja, Pays de la Loire u Nouvelle-Aquitaine; l-oriġini ma nbidlitx mill-verżjoni preċedenti tal-ispeċifikazzjoni.

— Ilma tax-xorb u/jew ħalib frisk, pasturizzat jew trattat f'temperatura ultragħolja (UHT): il-proporzjon ta' 8 % ta' ħalib u ilma fit-taħlita issa jinkludi l-preżenza ta' ilma fl-għaġina fermentata użata flimkien mat-tinsila jew minflokha.

Barra minn hekk, l-oriġini kummerċjali tal-materja prima tneħħiet għaz-zokkor, it-tinsila u/jew l-għaġina fermentata, l-alkoħol u l-aromatizzanti. L-ispeċifikazzjoni tal-prodott stabbiliet li dawn l-ingredjenti kellhom jiġu minn "forniturі professjonali". Din id-dispożizzjoni tħassret għaliex l-ispeċifikazzjoni tal-prodott issa tinkludi obbligu li jinżammu rekords ta' traċċabilità, li jiżguraw il-monitoraġġ.

2) Tabella tal-produzzjoni:

It-tabella tal-produzzjoni għall-"Brioche vendéenne" ġiet simplifikata u aġġornata f'konformità mal-metodu tal-produzzjoni.

3) Metodu tal-produzzjoni:

Ġie speċifikat li l-produzzjoni tat-tinsila u/jew tal-għaġina fermentata trid issir fl-istess sit tal-produzzjoni bħall-"Brioche vendéenne" (dan l-obbligu kien inkluż fil-kapitolu dwar il-materja prima fil-verżjoni preċedenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott).

It-terminu "ambjentali" intuża biex jispeċifika t-temperatura għall-istadji fakultattivi tal-iffriżar tal-għaġina u l-fermentazzjoni kkontrollata (*pousse dirigée*). Il-ħin tal-fermentazzjoni ġie estiż minn 24 siegħa għal 48 siegħa fil-każ ta' fermentazzjoni kkontrollata, inklużi 36 siegħa barra l-kamra kiesħa (minflok 18-il siegħa). Fl-istadju tal-ħami, l-ispeċifikazzjoni emendata tal-prodott issa tiddikjara li l-brioche trid titqiegħed fuq karta jew kartun apposta għall-użu alimentari qabel il-ħami. Żdiedet tfakkira li din il-karta jew kartun apposta għall-użu alimentari jrid ikun preżenti meta l-brioches jiġu ppakkjati wara l-ħami. Il-piż fl-imballaġġ (mill-inqas 300 gramma) inżamm. Żdiedet projbizzjoni fuq l-użu ta' boroż imtaqqba. Fl-aħħar nett, tneħħa l-obbligu li l-brioches jinħażnu f'saff wieħed, kif ukoll il-ħażna f'kamra mingħajr umdità apparenti.

4) ~~Ħ~~in tal-produzzjoni:

L-iskeda tal-produzzjoni ġiet aġġornata, biex tinkludi d-diversi metodi ta' produzzjoni: fermentazzjoni diretta, fermentazzjoni kkontrollata, jew iffriżar.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Evidenza tar-rabta maż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Speċifiċità tal-prodott:

Mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott żdiedet l-istipulazzjoni li l-"Brioche vendéenne" ma jista' jkollha l-ebda inklużjoni jew topping.

Il-karatteristiċi organolettiċi tħassru. Ġie nnutat il-fatt li l-karatteristiċi speċifiċi tal-"Brioche vendéenne" ġejjin mill-ingredjenti tagħha, il-proporzjonijiet tagħhom, u l-għarfien prattiku tal-produtturi.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Referenzi għall-korp ta' spezzjoni

Deskrizzjoni

Ir-referenzi għall-korp ta' spezzjoni ġew aġġornati, bħalma ġew aġġornati r-referenzi għal-leġiżlazzjoni rilevanti.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Dettalji speċifiċi dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni

Ir-rekwiżit li jiġu indikati l-isem u l-indirizz tal-korp ta' ċertifikazzjoni fuq it-tikketta tal-"Brioche vendéenne" tħassar. Ġie miżjud ir-rekwiżit li jiġu inklużi l-isem "Brioche vendéenne" u l-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea.

Ir-rekwiżit li jiġi inkluż l-isem tal-manifattur u d-dettalji ta' kuntatt tħassar.

Billi d-dispożizzjonijiet tal-ispeċifikazzjoni issa huma ta' natura regolatorja, it-taqsima dwar it-tikkettar fid-dokument uniku ma hijiex applikabbli.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Rekwiżiti nazzjonali

Deskrizzjoni

It-tabella tal-punti ewlenin li għandhom jiġu vverifikati u l-metodi għall-valutazzjoni tagħhom ġiet allinjata mal-metodu ta' produzzjoni, u mqassra sabiex tinkludi biss dawk l-elementi ta' kontroll li huma kkunsidrati ċentrali għall-"Brioche vendéenne".

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Brioche vendéenne"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Brioche vendéenne"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

1905 — Ħobż, għaġina, kejkijiet, gallettini u prodotti oħrajn tal-furnara, kemm jekk fihom il-kawkaw u kemm jekk le; ostji tat-tqarbin, cachets vojta li huma adattati għall-użu farmaċewtiku, wafers tas-siġill, karta tar-ross u prodotti simili

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Brioche vendéenne" hija viennoiserie mmaljata, mibjugħa friska. Għandha qoxra minfuħa u dehbija. Taħt l-ebda ċirkostanza ma jistgħu jiżdiedu inklużjonijiet jew topping ta' kwalunkwe tip.

Il-"Brioche vendéenne" hija rikka fil-butir, bajd frisk u zokkor; fiha l-alkoħol u jista' jkollha aromi tal-vanilla u/jew taż-żahar tal-lariġ.

B'piż ta' mill-inqas 300 gramma, hija kkummerċjalizzata bħala ħobża tawwalija, sħiħa jew imqatta', fuq karta jew kartun apposta għall-użu alimentari u f'borża individwali.

Il-materja prima użata, il-proporzjonijiet tagħha u l-għarfien applikat jiddeterminaw il-karatteristiċi tal-"Brioche vendéenne".

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

Id-dqiq huwa magħmul minn qamħ għall-ħobż mir-reġjuni li ġejjin li jkabbru ċ-ċereali: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretanja u Normandija, id-dipartimenti ta' Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres u Vienne, u r-reġjuni agrikoli ta' Beauce u Brie, abbażi tal-qafas tar-reġjuni agrikoli fi Franza li ġie aġġornat fl-2020. Kemm il-manifatturi u d-distributuri fuq skala żgħira kif ukoll dawk industrijali jiksbu d-dqiq tagħhom minn qamħ minn dawk ir-reġjuni minħabba l-karatteristiċi teknoloġiċi u l-kwalità tagħhom: is-saħħa tal-ħami tad-dqiq, li jrid ikollu klassifikazzjoni W ta' mill-inqas 200; il-kontenut totali ta' proteina, li jrid ikun mill-inqas 10,5 %.

Il-bajd, l-ilma u l-ħalib iridu jiġu miż-żona ġeografika.

Il-butir irid jiġi mir-reġjuni ta' Pays de la Loire, il-Bretanja u n-Normandija u mid-dipartimenti ta' Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres u Vienne.

Il-melħ tal-baħar irid jiġi mill-kosti ta' Bretanja, Pays de la Loire u Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni tal-"Brioche vendéenne", mill-għaġna sal-ħami tal-prodott, iridu jsiru fiż-żona ġeografika.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-prodott irid jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika.

Ladarba jinħema, irid jiġi ppakkjat malajr biex jiġi żgurat li l-karatteristiċi organolettiċi tiegħu jinżammu. L-ippakkjar ta' dan il-prodott rikk fiz-zokkor fi stadju bikri jipproteġih mill-insetti, jiżgura l-protezzjoni mikrobijoloġika tiegħu, u jippreserva bl-aħjar mod l-irtubija u l-aromi tal-"Brioche vendéenne".

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Id-dipartiment ta' Vendée: Id-dipartiment kollu.

Id-dipartiment ta' Loire-Atlantique: il-muniċipalitajiet ta' 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 (*parti mill-muniċipalità fin-Nofsinhar tal-Loire*), Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes (*parti mill-muniċipalità fin-Nofsinhar tal-Loire*), Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-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 u Vue.

Id-dipartiment ta' Maine-et-Loire: il-muniċipalitajiet ta' 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 (*parti mill-muniċipalità fin-Nofsinhar tal-Loire*), Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur (*parti mill-muniċipalità fin-Nofsinhar tal-Loire*), La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins u Yzernay.

Id-dipartiment ta' Deux-Sèvres: il-muniċipalitajiet ta' 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 *(it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Brie, Oiron u Taizé-Maulais biss)*, 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 *(it-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Priaires u Usseau biss)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin u Xaintray.

Id-dipartiment ta' Charente-Maritime: il-muniċipalitajiet ta' 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 *(it-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Vandré biss)*, 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 u Yves.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☑ kwalità partikolari

☐ karatteristiċi oħra

Sommarju tar-rabta

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Fatturi naturali

Iż-żona ġeografika tal-"Brioche vendéenne" li tinsab fuq ix-xtut tal-Atlantiku bejn l-ibliet portwarji ta' Nantes u La Rochelle, tgawdi minn klima oċeanika moderata, li tivvaforixxi firxa wiesgħa ta' produzzjonijiet. Id-diversità ġeoloġika tagħha hija l-oriġini ta' ambjenti varjati:

— il-*Bocage vendéen* fil-fruntiera tan-Nofsinhar tal-Massif Armorikanu, ikkaratterizzat minn sistema agrikola mmirata lejn kull tip ta' trobbija tal-bhejjem;

— il-*Plaine vendéenne*, fuq sediment sekondarju, fejn jitkabbru l-aktar iċ-ċereali;

— marġ, l-aktar miksija b'mergħa, f'reġjuni interni baxxi 'l bogħod mill-kosta;

— marġijiet salmastri u resorts max-xatt famużi, li jinsabu fuq il-kosta, li b'riżultat ta' dan id-dipartiment ta' Vendée huwa t-tieni l-aktar destinazzjoni turistika popolari fi Franza.

Fatturi umani

Imbiegħda mir-rotot ewlenin tat-trasport, iż-żona ġeografika żviluppat komunità magħquda minn valuri komuni u minn tradizzjoni kulinarja għanja u varjata. Bħala reġjun marbut mar-reliġjon, il-festi tal-Għid li kienu jfissru t-tmiem tax-xitwa fl-aħħar tar-Randan, kienu okkażjoni ideali għall-prodotti tal-pastiċċiera mimlija zokkor, bajd u butir. Fil-Vendée, tali kejkijiet kienu distinti mill-istruttura interna densa tagħhom, maħluqa billi titnaqqas il-fermentazzjoni tal-għaġina. Kienu jissejħu "pain de Pâques", "galette pacaude", "alize" jew "gâche" (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Edizzjonijiet L'Etrave, 1995). "Sibt il-Għid kien iddedikat kollu kemm hu biex isiru tali brioches, li spiss kienu jkunu enormi" (Anne-Christine Beauviala u Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Edizzjonijiet C. Bonneton, 1978).

Filwaqt li qabel kienu jinħadmu biss fid-dar, fis-seklu 19 il-furnara fuq skala żgħira bdew jipproduċu dawk il-prodotti tal-pastiċċiera. Madwar dan iż-żmien, il-"brioche mmaljata" tfaċċat fil-Vendée, magħmula mid-dqiq, bajd u butir, aromatizzat bl-eau-de-vie u xi kultant bi ħjiel ta' vanilla jew żahar tal-lariġ. Il-kejk kien jiġi servut f'ċelebrazzjonijiet u assoċjat ma' avvenimenti importanti bħal l-ewwel tqarbina u tiġijiet. Kienet tradizzjoni li l-parrini tal-għarusa joffru brioche enormi bħala rigal (Edmond Bocquier, *La Terre Vendéenne*, Jannar 1906). Dan il-kejk kien jinġarr fuq pallet li tintrefa' fuq l-irjus, u kulħadd kien jiżfen madwarha (Abel Hugo, *France pittoresque*, Edizzjonijiet Delloye, 1835). Din l-użanza għadha ssir sal-lum fil-Vendée.

Bl-introduzzjoni tal-ferrovija u l-iżvilupp qawwi tat-turiżmu tas-seklu 20, l-ekonomija ta' Vendée bdiet tħares 'il barra. Fil-kampanja, żviluppat produzzjoni fuq skala żgħira u industrijali, li kkostitwiet mudell ekonomiku oriġinali (Jean Renard, La Vendée, *un demi siècle d'observation d'un géographe*, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Il-furnara tradizzjonali bdew jipproduċu fuq skala industrijali sabiex ikunu jistgħu jfornu l-brioches barra mill-Vendée. F'April 1949, l-*Association des Vendéens de Paris* organizzat bejgħ b'risq il-karità fil-kapitali. F'dak l-avveniment, l-isem "Brioche vendéenne" ħareġ bħala mod kif il-prodott jiġi distint minn brioches oħra (Frédéric Ziegerman, *Le guide des Pays de France*, Edizzjonijiet Fayard, 1999).

Minn dakinhar 'l hawn, il-produtturi kollha adottaw ir-riċetta tradizzjonali għall-prodott li tinvolvi proċess estiż ta' fermentazzjoni doppja, iffurmar u mmaljar tal-għaġina bl-idejn, ħami f'temperatura medja u ppakkjar tal-prodott f'borož ftit wara li jitneħħa mill-forn. Iż-żona ġeografika, li tinkludi r-reġjun amministrattiv ta' Vendée u ż-żoni tal-madwar tad-dipartimenti ġirien, ġiet determinata abbażi ta' fejn jista' jinstab l-għarfien prattiku, flimkien mal-moviment tal-furnara u l-apprendisti mħarrġa f'Vendée.

Speċifiċità tal-prodott

Il-"Brioche vendéenne" hija rikonoxxibbli mill-forma mmaljata tagħha, riżultat ta' proċess speċifiku ta' ffurmar manwali magħruf bħala "façon trois brins" (malju bi tlieta). Fil-parti l-kbira tiġi ppreżentata f'forma rettangolari, iżda f'ċerti okkażjonijiet tista' tkun ukoll ovali jew tonda. Għandha qoxra minfuħa u delikatament dehbija. Ma għandha l-ebda inklużjoni jew topping. Tista' tiġi kkummerċjalizzata sħiħa jew imqatta'. Titqiegħed fuq karta apposta għall-użu alimentari u tiġi imballata f'borża trasparenti ssiġillata.

Il-karatteristiċi tal-"Brioche vendéenne" jirriżultaw minn riċetta rikka fil-butir, il-bajd frisk u z-zokkor, supplimentata b'aroma ta' alkoħol u xi kultant aromi ta' vanilla u ilma żahar. Il-karatteristiċi speċifiċi tagħha jirriżultaw ukoll minn metodu uniku ta' produzzjoni, bl-użu ta' fermentazzjoni doppja qabel il-ħami.

Rabta kawżali

Ir-rabta kawżali bejn il-karatteristiċi tal-prodott u l-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ġeografika huma bbażati kemm fuq il-kwalitajiet stabbiliti tal-prodott kif ukoll fuq ir-reputazzjoni tiegħu.

Kompożizzjoni marbuta mal-karatteristiċi taż-żona ġeografika:

Hemm rabta identifikabbli bejn il-karatteristiċi taż-żona u l-ingredjenti użati biex issir il-"Brioche vendéenne":

— il-klima oċeanika li jgawdi r-reġjun hija favorevoli għat-trobbija tal-baqar, b'mod partikolari fil-*Bocage vendéen* u ż-żoni tal-marġ. Għal din ir-raġuni, il-produzzjoni tal-butir u tal-ħalib tiffjorixxi;

— minħabba din il-klima moderata u s-sistema tal-biedja bi struttura ta' ringiela ta' sġajriet jitrabbew ukoll kwantitajiet kbar ta' pollam li jiżgura ammont kbir ta' bajd, l-aktar qrib l-Għid;

— il-produzzjoni taċ-ċereali ffjorixxiet sa mill-Medju Evu, protetta mill-abbaziji, grazzi għall-ħamrija fertili fil-*Plaine vendéenne* u ż-żoni tal-marġ imnixxfa;

— Cognac, li jinsab fin-Nofsinhar taż-żona ġeografika, huwa qrib u jispjega għaliex żviluppat il-produzzjoni tradizzjonali tal-eau-de-vie u għaliex tali alkoħols jintużaw fil-produzzjoni tal-prodotti tal-pastiċċiera;

— il-pożizzjoni kostali taż-żona, bil-portijiet kbar tagħha, influwenzat l-użu ta' ingredjenti barranin bħar-rum, l-aromi tal-vanilla u taż-żahar tal-larinġ u z-zokkor tal-kannamiela;

— il-kosta Atlantika ilha żona importanti għall-produzzjoni tal-melħ, b'mod partikolari madwar il-baċiri ta' Guérande, Noirmoutier u Île de Ré.

Din il-materja prima, li ilha tinstab fiż-żona, hija l-bażi tal-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott.

Karatteristiċi speċifiċi derivati mill-għarfien prattiku lokali fiż-żona ġeografika:

Hemm rabta kawżali qawwija bejn ċerti karatteristiċi tal-prodott derivati mill-metodi ta' produzzjoni oriġinali u l-għarfien prattiku lokali misjub fiż-żona ġeografika:

— id-dehra, il-forma u l-immaljar tal-prodott isiru bl-idejn;

— id-dehra tal-"Brioche vendéenne" li togħla sew tirriżulta mill-fermentazzjoni doppja tagħha, bl-ewwel fażi fejn togħla segwita minn stadju finali ta' fermentazzjoni;

— il-kulur dehbi u l-irtubija huma xhieda ta' proċess ta' ħami mifhum b'mod espert f'forn adattat sew;

— l-ispeċifiċità tal-prodott tiġi ppreservata billi jiġi ppakkjat malajr f'boroż.

Dawn il-metodi tradizzjonali jmorru lura għat-tradizzjoni antika li jsiru l-kejkijiet għall-Għid jew għat-tiġijiet. Dawn għaddew mid-dar għall-produtturi speċjalizzati, saru parzjalment industrijalizzati u għadhom ħajjin illum permezz tat-taħriġ ta' apprendisti. Iż-żona ġeografika tal-"Brioche vendéenne" tinkludi l-produtturi kollha li issa għandhom għarfien espert ta' kif isir il-prodott.

Reputazzjoni assoċjata mal-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ġeografika

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija bbażata kemm fuq il-fatt li għandu għeruq sodi fiż-żona lokali kif ukoll fuq il-fatt li huwa mifrux sew barra mill-post tal-oriġini tiegħu. It-tnejn huma marbuta ma' ċerti karatteristiċi speċifiċi għaż-żona ġeografika.

Il-ġibda li n-nies lokali jħossu lejn il-wirt kulinari tagħhom hija karatteristika partikolari li tinsab fil-Vendée u ż-żoni tal-madwar. Is-sentiment ta' appartenenza għal komunità u identità reġjonali qawwija huma fil-qalba ta' tradizzjoni twila ta' ħelu tal-Għid li minnha hija derivata l-"Brioche vendéenne", tradizzjoni li għadha tiġi osservata fiċ-ċelebrazzjonijiet u t-tiġijiet. Il-kompetizzjonijiet ta' din il-ġawhra gastronomika żammew dan l-entużjażmu.

Minħabba l-pożizzjoni tagħha, iż-żona ġeografika hija miftuħa għal turiżmu li żviluppa ħafna f'dawn l-aħħar deċennji. Is-sbuħija tal-kosta ta' Vendée toffri opportunità unika għat-tixrid tar-reputazzjoni tal-"Brioche vendéenne". B'kuraġġ u entużjażmu, il-produtturi żgħar u industrijali ħadmu ħafna biex jippromwovu l-prodott, filwaqt li operaw f'ambjent ekonomiku kkaratterizzat minn densità għolja ta' negozji rurali żgħar u ta' daqs medju dinamiċi. Il-prodott jammonta għal aktar minn 10 % tas-suq nazzjonali għall-viennoiseries (sors: panel tas-SECODIP, 2001). Studju li sar minn OSER, l-Intrapriża Żgħira tal-Iskola Superjuri tal-Biedja ta' Angers, sab li 45 % tan-nies huma konxji tal-prodott b'mod spontanju, u 77 % huma konxji meta jiġu mħeġġa (95 % fir-reġjun tal-Punent u 50 % fir-reġjun ta' Pariġi).

F'*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Edizzjonijiet Albin Michel, 1993), iddedikat lir-reġjun tal-Loire, il-"Brioche vendéenne" hija ċċelebrata b'mod partikolari mill-Kunsill Nazzjonali tal-Arti Kulinari: "Kien ta' suċċess kbir għal ħafna deċennji, ferm lil hinn mill-fruntieri tar-reġjun".

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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