Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/4207

29.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/4207)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Brioche vendéenne”

EU-referentienummer: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Naam van het product**

“Brioche vendéenne”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Brioche vendéenne” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Beschrijving van het product

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

De beschrijving van het product is geherformuleerd, waarbij de visuele beschrijvingen van de "Brioche vendéenne" zijn verplaatst (gevlochten, goudgele korst, hele of gesneden brioche, op vetvrij papier, in een zak). De mogelijkheid om een kartonnen doos voor levensmiddelen te gebruiken om het product aan te bieden, is toegevoegd. Het verbod om het product met ingrediënten (zoals chocolade of gekonfijte vruchten) te bestrooien, is verduidelijkt.

De organoleptische beschrijving van het product is vereenvoudigd door te verwijzen naar de ingrediënten en de vakkennis die "Brioche vendéenne" haar kenmerken verlenen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Afbakening van het geografische gebied

Beschrijving

De afbakening van het geografische gebied is bijgewerkt op basis van de huidige officiële geografische code, wat de afbakening niet wijzigt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied

Beschrijving

De zin "Elke brioche wordt verpakt in een afzonderlijke zak met de traceerbaarheidsgegevens" is verplaatst naar het begin van het deel en de verwijzing naar de traceerbaarheid van (grote) feestbrioches is geschrapt, in overeenstemming met de schrapping van deze presentatie uit het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

1) De lijst van toegestane grondstoffen is herzien:

— Meel: in het gewijzigde productdossier is bepaald dat het meelgehalte in de bereiding ten minste 42 % moet bedragen (ten opzichte van 42 % tot 52 % in de vorige versie). Dit aandeel omvat voortaan ook het meel voor het zuurdesem en/of het gefermenteerde deeg. Er is gespecificeerd dat de bakwaarde W van het gebruikte meel ten minste 200 moet zijn (ten opzichte van 180 voorheen). Het totale eiwitgehalte van meel bedraagt voortaan ten minste 10,5 %. Er is een maximumgehalte toegevoegd voor gluten (2 %) en tarwemoutmeel (0,3 %); alle andere additieven zijn verboden. De oorsprong van het meel is bijgewerkt op basis van de geldende officiële geografische code, zonder dat deze is gewijzigd.

— Eieren: het drogestofgehalte van vloeibare eieren ligt voortaan tussen 22 en 24 %, tegen 23 % in de vorige versie van het productdossier.

— Boter: er wordt aangegeven dat het vetgehalte van de boter ten minste 82 % moet bedragen. Wanneer geconcentreerde boter wordt gebruikt, wordt dit uitgedrukt in het equivalent in samengestelde boter. De oorsprong van de boter is bijgewerkt zonder dat deze is gewijzigd.

— Zuurdesem en gefermenteerd deeg: de mogelijkheid om zuurdesem en gefermenteerd deeg samen te gebruiken bij de productie van "Brioche vendéenne" is gespecificeerd.

— Zeezout: er is gespecificeerd dat het gebruikte zout van mariene oorsprong moet zijn en afkomstig van de kustlijn van de regio's Bretagne, Pays de la Loire en Nouvelle-Aquitaine. Deze oorsprong is ongewijzigd ten opzichte van de vorige versie van het productdossier.

— Drinkwater en/of verse, gepasteuriseerde of UHT-melk: er wordt aangegeven dat het water in het gefermenteerde deeg dat als aanvulling op of in plaats van zuurdesem wordt gebruikt, is inbegrepen in het percentage melk en water van 8 %.

Bovendien is de commerciële oorsprong van de grondstoffen geschrapt wat betreft suiker, zuurdesem en/of gefermenteerd deeg, alcohol en aroma's. In het productdossier was bepaald dat deze ingrediënten afkomstig moesten zijn van "professionele leveranciers". De bepaling is geschrapt, omdat deze monitoring voortaan in het productdossier is gewaarborgd door de verplichte registratie van de traceerbaarheid.

2) Productiediagram:

Het productiediagram voor "Brioche vendéenne" is vereenvoudigd en bijgewerkt overeenkomstig de productiemethode.

3) Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Er is gepreciseerd dat het zuurdesem en/of het gefermenteerde deeg op dezelfde productielocatie moet worden vervaardigd als de "Brioche vendéenne" (een verplichting die was opgenomen in het hoofdstuk over grondstoffen in de vorige versie van het productdossier).

De temperaturen van de optionele fasen van het invriezen van de deegballen en de gecontroleerde rijs zijn gespecificeerd door de term "omgevingstemperatuur". De gistingstijd wordt verlengd van 24 uur tot 48 uur in het geval van een gecontroleerde rijs, waarvan 36 uur buiten de koelruimte (in plaats van 18 uur). Wat de bakfase betreft, wordt in het gewijzigde productdossier voortaan vermeld dat de brioche vóór het bakken op vetvrij papier of voor levensmiddelen bestemd karton wordt geplaatst. Bij het verpakken van de brioches na het bakken wordt nogmaals op de aanwezigheid van dit voor levensmiddelen geschikte papier of karton gewezen. Ook wordt nogmaals gewezen op het gewicht van de verpakking (groter dan of gelijk aan 300 gram). Voor het verpakken in zakken is een verbod op het gebruik van geperforeerde zakken toegevoegd. Ten slotte is de verplichting om de brioches op één laag op te slaan, geschrapt, evenals de opslag in een ruimte zonder zichtbare vochtigheid.

4) Productieduur

Het productieschema is bijgewerkt, waarbij de verschillende productiemethoden zijn opgenomen: door middel van directe rijs, gecontroleerde rijs of met invriezing.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

Specificiteit van het product

Aan het productdossier is toegevoegd dat "Brioche vendéenne" niet wordt bestrooid met ingrediënten.

De organoleptische kenmerken zijn geschrapt. Vermeld wordt dat de "Brioche vendéenne" zijn specifieke kenmerken ontleent aan de ingrediënten, de verhouding tussen die ingrediënten en de vakkennis van de producenten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verwijzingen naar de controlestructuur

Beschrijving

De verwijzingen naar de controlestructuur en de regelgeving zijn bijgewerkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Specifieke elementen betreffende de etikettering

Beschrijving

De verplichting om de naam en het adres van het certificeringsorgaan op het etiket van de “Brioche vendéenne” te vermelden, is geschrapt. De verplichting is toegevoegd om de benaming “Brioche vendéenne” en het BGA-logo van de Europese Unie te vermelden.

De verplichting om de naam en de contactgegevens van de fabrikant op te nemen, is geschrapt.

Omdat de bepalingen van het productdossier voortaan van regelgevende aard zijn, is het deel over de etikettering in het enig document niet langer van toepassing.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Nationale eisen

Beschrijving

De tabel met de belangrijkste te controleren punten en hun evaluatiemethoden is aangepast aan de methode voor het verkrijgen van het product. Ook is de tabel ingekort, zodat deze alleen de controle-elementen bevat die als essentieel worden beschouwd voor de “Brioche vendéenne”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Brioche vendéenne”

EU-referentienummer: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Naam van het product**

“Brioche vendéenne”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

1905 — Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De “Brioche vendéenne” is een gevlochten fijn bakkersproduct dat vers wordt aangeboden. Ze heeft een gerezen korst met een goudgele kleur. Ze mag in geen geval worden bestrooid met welke ingrediënten dan ook.

“Brioche vendéenne” is een brioche die rijk is aan boter, verse eieren en suiker, waaraan een vleugje alcohol en eventueel aroma’s van vanille en/of oranjebloesem zijn toegevoegd.

Het product met een gewicht van ten minste 300 gram wordt in de handel gebracht in langwerpige vorm, geheel of gesneden, op vetvrij papier of voor levensmiddelen bestemd karton en afzonderlijk in zakken verpakt.

De gebruikte grondstoffen, de verhouding tussen die grondstoffen en de gebruikte vakkennis zijn bepalend voor de kenmerken van “Brioche vendéenne”.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het meel wordt gemaakt van broodtarwes afkomstig uit de volgende graangebieden: de regio’s Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandië, de departementen Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne en de landbouwgebieden Beauce en Brie op basis van het in 2020 geactualiseerde referentiesysteem voor landbouwgebieden van Frankrijk. De keuze van zowel de ambachtslieden als de industriële producenten en de distributeurs om juist deze tarwesoorten uit deze gebieden te betrekken, berust op de technologische en kwalitatieve eigenschappen ervan: de bakwaarde die ten minste een coëfficiënt W = 200 moet hebben; het globale eiwitgehalte dat ten minste 10,5 % moet bedragen.

De eieren, het water en de melk zijn afkomstig uit het geografisch gebied.

De boter is afkomstig uit de regio’s Pays de la Loire, Bretagne, Normandië en uit de departementen Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres en Vienne.

Het zeezout is afkomstig van de kust van Bretagne, Pays de La Loire en Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de bereiding van de “Brioche vendéenne”, van het kneden tot het bakken, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking in zakken vindt plaats in het geografisch gebied.

De verpakking vindt snel na het bakken plaats om te waarborgen dat de organoleptische kenmerken van het product bewaard blijven. Dankzij de snelle verpakking kan dit suikerrijk product tegen insecten worden beschermd, kan microbiologische bescherming worden geboden en kunnen de zachte textuur en de aroma’s van de “Brioche vendéenne” zo goed mogelijk worden bewaard.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Departement Vendée: het hele gebied van dit departement.

Departement Loire-Atlantique: de gemeenten 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 (het deel van de gemeente ten zuiden van de 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 (het deel van de gemeente ten zuiden van de 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 en Vue.

Departement Maine-et-Loire: de gemeenten 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 (het deel van de gemeente ten zuiden van de 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 (het deel van de gemeente ten zuiden van de 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 en Yzernay.

Departement Deux-Sèvres: de gemeenten 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 (alleen voor het grondgebied van de gedelegeerde gemeenten Brie, Oiron en 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 (alleen voor het grondgebied van de gedelegeerde gemeenten Priaires en Usseau), Val-en-Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Departement Charente-Maritime: de gemeenten 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 (alleen het grondgebied van de deelgemeente 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 en Yves.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ reputatie

☑ gegeven kwaliteit

☐ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Het geografische gebied van de "Brioche vendéenne", dat langs de kust van de Atlantische Oceaan tussen de havensteden Nantes en La Rochelle is gelegen, kent een gematigd zeeklimaat dat voor tal van producties bevorderlijk is. Door zijn geologische verscheidenheid telt het verschillende deelgebieden:

— aan de zuidelijke rand van het Massif Armoricain bevindt zich de Bocage vendéen, waar de landbouw vooral op veehouderij in al haar vormen is toegespitst;

— op de sedimenten van het Mesozoïcum, op de Plaine vendéenne, worden hoofdzakelijk graansoorten verbouwd;

— in de laaggelegen zones achter de kust zijn er moerassen met hoofdzakelijk weidegras;

— langs de kust zijn er befaamde zoutmoerassen en badsteden die van het departement Vendée de op één na belangrijkste toeristische bestemming van Frankrijk maken.

Menselijke factoren

Het geografische gebied, dat niet door grote verkeersaders wordt doorkruist, is de bakermat van een gemeenschap die zich heeft verenigd rond gezamenlijke waarden en een rijke en gevarieerde gastronomie. In een regio waar godsdienst belangrijk was, was het paasfeest, dat het einde van de winter en de vasten inluidde, de gelegenheid bij uitstek om samen te genieten van gebak dat veel suiker, eieren en boter bevatte. In de Vendée werd dit gebak gekenmerkt door een dichte kruim, omdat men de fermentatie van het deeg onderbrak. Dit gebak werd "pain de Pâques", "galette pacaude", "alize" of "gâche" genoemd (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Éditions de l'Étrave, 1995). "Paaszaterdag wordt volledig besteed aan het bereiden van deze, vaak enorme, brioches" (Anne-Christine Beauviala en Nicole Vielfaure, Fêtes, coutumes et gâteaux, Éditions C. Bonneton, 1978).

In de negentiende eeuw verplaatst de huisproductie van dit gebak zich naar de ambachtelijke bakkers. In die tijd ontstaat in de Vendée de "gevlochten brioche", een gebak op basis van meel, eieren en boter, gearomatiseerd met brandewijn en soms een beetje vanille of oranjebloesem. Het is een feestgebak voor belangrijke gebeurtenissen zoals communies en huwelijken. Volgens de traditie schonken de peters en meters van de bruid een enorme brioche (Edmond Bocquier, La Terre vendéenne, januari 1906). Dit gebak werd door sterke mannen getoond op een draagbaar, waarrond werd gedanst (Abel Hugo, France pittoresque, Éditions Delloye, 1835). Dit gebruik bestaat nu nog altijd in de Vendée.

Na de aanleg van spoorinfrastructuur in het gebied en de opkomst van het toerisme in de twintigste eeuw richt de Vendeese economie haar aandacht op de buitenwereld. Op het platteland komen de handwerksnijverheid en industrie tot ontwikkeling, waardoor een origineel economisch model ontstaat (Jean Renard, La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe, Presses universitaires de Rennes, 2004). Sommige ambachtslieden beginnen hun productie te industrialiseren om hun brioches ook buiten de Vendée te kunnen verkopen. In april 1949 organiseert de Association des Vendéens de Paris een charitatief verkoopevenement in de hoofdstad. Ter gelegenheid hiervan wordt voor het eerst de naam "Brioche vendéenne" gebruikt, om haar van andere brioches te onderscheiden (Frédéric Zégierman, Le Guide des pays de France, Éditions Fayard, 1999).

Vanaf dat moment gebruiken alle marktdeelnemers het traditionele recept waarbij het deeg een dubbele lange fermentatie ondergaat, met de hand wordt gevormd en gevlochten en op lage temperatuur wordt gebakken, en waarbij het product wordt verpakt kort nadat het uit de oven komt. De afbakening van het geografische gebied, dat het administratieve departement Vendée en de aangrenzende zones van de naburige departementen omvat, is gebaseerd op de plaats waar deze vakkennis terug te vinden is, rekening houdend met de uitzwermingen van bakkers en bakkersknechten die in de Vendée zijn opgeleid.

Specificiteit van het product

De "Brioche vendéenne" is te herkennen aan haar gevlochten vorm, een gevolg van de traditie om het deeg op een specifieke manier met de hand te vormen, "façon 3 brins" genoemd. Ze is meestal langwerpig van vorm, maar kan voor bepaalde gelegenheden ook ovaal of rond zijn. Ze heeft een gerezen korst met een mooie goudgele kleur. Ze wordt niet bestrooid met ingrediënten. Ze mag geheel of gesneden worden verkocht. Ze wordt op vetvrij papier gelegd en verpakt in een doorzichtige zak, die wordt gesloten.

De kenmerken van “Brioche vendéenne” zijn het resultaat van een recept dat rijk is aan boter, verse eieren en suiker, gearomatiseerd met alcohol en soms vanille- en oranjebloesemaroma’s. De specifieke kenmerken komen ook voort uit een unieke productiemethode, waarbij gebruik wordt gemaakt van dubbele fermentatie vóór het bakken.

Causaal verband

Het causaal verband tussen de specificiteit van het product en de specificiteit van het geografische gebied berust zowel op de kenmerken van het product als op zijn reputatie.

Samenstelling verbonden aan de kenmerken van het geografische milieu

Er kan een verband worden gelegd tussen de kenmerken van de streek en de ingrediënten die voor de “Brioche vendéenne” worden gebruikt:

— het zeeklimaat in de regio bevordert de rundveehouderij, vooral in de Bocage vendéen en de moerasgebieden, waardoor boter en melk in overvloed beschikbaar zijn;

— dit gematigd klimaat en het landbouwsysteem in het heggenlandschap liggen ook aan de basis van een omvangrijke pluimveeteelt, waardoor er veel eieren beschikbaar zijn, met name in de paastijd;

— de vruchtbare gronden van de Plaine vendéenne en de drooggelegde moerasgebieden bieden een rijke graanproductie en dit al sinds de middeleeuwen, onder de bescherming van de abdijen;

— de nabijheid van Cognac, ten zuiden van het geografische gebied, verklaart waarom er zich een ambachtelijke brandewijnproductie heeft ontwikkeld en waarom die alcohol in gebak wordt gebruikt;

— het feit dat het gebied aan de kust is gelegen en grote havens heeft, heeft ervoor gezorgd dat er producten van buiten het gebied aanwezig waren, zoals rum, vanille- en oranjebloesemaroma’s en rietsuiker;

— de Atlantische kust is al eeuwenlang een belangrijk productiegebied voor zout, met name rond Guérande, Noirmoutier en Ile de Ré.

Deze grondstoffen, die al eeuwenlang in het gebied aanwezig zijn, vormen de basis voor de specificiteit van het product.

Specificiteiten dankzij de in het geografische gebied aanwezige vakkennis

Er bestaat een sterk causaal verband tussen bepaalde kenmerken van het product, die het gevolg zijn van traditionele productiemethoden, en de aanwezigheid van die vakkennis in het geografische gebied:

— het uitzicht van het product, zijn vorm en vlechtwijze komen voort uit het feit dat het deeg met de hand wordt gevormd;

— het feit dat de “Brioche vendéenne” sterk rijst, is te danken aan de dubbele fermentatie met een voorrijs en een narijs;

— de goudgele kleur en de zachtheid bewijzen dat de producenten het bakproces in hun speciale ovens perfect beheersen;

— de specificiteit van het product blijft behouden omdat het snel wordt verpakt.

Deze praktijken, die op traditie gestoeld zijn, gaan terug tot de voorouderlijke productie van paas- of huwelijksgebak. Ze zijn van de huismoeders op de ambachtelijke bakkers overgegaan, zijn soms geïndustrialiseerd en worden tegenwoordig nog altijd doorgegeven aan de bakkers in opleiding. Het productiegebied van de “Brioche vendéenne” omvat alle marktdeelnemers die tegenwoordig deze vakkennis beheersen.

Reputatie verbonden aan de bijzondere kenmerken van het geografische gebied

De faam van het product is zowel te danken aan zijn sterke lokale verankering als aan zijn ruime beschikbaarheid buiten zijn bakermat. Beide zijn verbonden aan bepaalde typische kenmerken van het geografische gebied.

Zo is de verknochtheid van de lokale bevolking aan haar culinair erfgoed een typisch kenmerk van de Vendée en omstreken. Dit gevoel van tot een gemeenschap te behoren en een sterke regionale identiteit hebben de basis gelegd voor een jarenlange traditie van paasgebak, waarvan de "Brioche vendéenne", die op feesten en huwelijken aanwezig blijft, afstamt. Wedstrijden rond deze parel van de gastronomie hebben die geestdrift ervoor levendig gehouden.

Dankzij zijn ligging is in het geografische gebied toerisme ontstaan dat de laatste decennia een sterke ontwikkeling heeft gekend. De aantrekkelijkheid van de Vendeese kust biedt een fantastisch klankbord voor de reputatie van de "Brioche vendéenne". De durf en het enthousiasme van de ambachtslieden en industriële producenten die zich voor haar uitstraling hebben ingezet, passen in een economische context die wordt gekenmerkt door een groot aantal dynamische kleine en middelgrote ondernemingen op het platteland. Het product heeft een marktaandeel van meer dan 10 % op de Franse markt voor fijne bakkersproducten (bron: panel SECODIP, 2001). Uit een studie door OSER, Junior Entreprise van de École Supérieure d'Agricultures in Angers, blijkt dat het product een directe bekendheid van ongeveer 45 % heeft. Met enkele hints stijgt de bekendheid tot 77 % (95 % in het westen van het land en 50 % in en om Parijs).

De "Brioche vendéenne" wordt extra in de kijker gezet door de Conseil national des arts culinaires in L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France gewijd aan het Pays-de-la-Loire (Éditions Albin Michel, 1993): "Ze kent al decennialang een groot succes, tot ver buiten de regio […]."

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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