C/2026/4207

29.7.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4207)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Brioche vendéenne|"

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Brioche vendéenne"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkt rolny

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego oraz Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Brioche vendéenne" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

a) polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową".

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis produktu

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Przeredagowano opis produktu, zmieniając opis cech wizualnych „Brioche vendéenne” (pleciona, złocista skórka, chałka w całości lub w plastrach, na papierze spożywczym, w opakowaniu). Dodano możliwość stosowania do prezentacji produktu kartonu spożywczego. Doprecyzowano zakaz oprószania produktu dodatkowymi składnikami (takimi jak czekolada lub kandyzowane owoce).

Uproszczono opis organoleptyczny produktu odnosząc się do składników i wiedzy fachowej w zakresie produkcji, które nadają „Brioche vendéenne” jej właściwości.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

Określenie obszaru geograficznego zaktualizowano na podstawie obowiązującego obecnie oficjalnego kodu geograficznego, co nie zmienia jego granic.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru

Opis

Zdanie „Każda chałka jest pakowana w opakowanie indywidualne z widocznymi elementami identyfikowalności” przeniesiono na początek punktu, a skreślono odniesienie do identyfikowalności (dużych) chałek świątecznych w związku ze skreśleniem tej formy prezentacji ze specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Opis metody produkcji

Opis

1) zmieniono wykaz dozwolonych surowców:

— Mąka: w zmienionej specyfikacji określono, że proporcja mąki użytej do ciasta musi wynosić co najmniej 42 % (w porównaniu z 42–52 % w poprzedniej wersji). Proporcja ta obejmuje obecnie mąkę do zakwasu lub sfermentowane ciasto. Uściślono, że wartość wypiekowa wykorzystywanej mąki, czyli współczynnik W, musi wynosić co najmniej 200 (w porównaniu ze 180 wcześniej). Całkowita zawartość białka w mące wynosi obecnie co najmniej 10,5 %. Dodano maksymalną proporcję dla glutenu (2 %) i mąki ze słodu pszenicy (0,3 %), wszystkie inne dodatki są zakazane. Pochodzenie mąki zaktualizowano na podstawie obowiązującego oficjalnego kodu geograficznego, bez wprowadzania zmian.

— Jaja: zawartość suchego ekstraktu w płynnych jajach wynosi obecnie od 22 do 24 %, w porównaniu z minimum 23 % w poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

— Masło: doprecyzowano definicję masła (minimum 82 % tłuszczu), wyrażoną jako ekwiwalent masła odtworzonego na wypadek stosowania koncentratu masła. Pochodzenie masła zaktualizowano bez wprowadzania zmian.

— Zakwas i sfermentowane ciasto: doprecyzowano, że do wytwarzania „Brioche vendéenne” można używać jednocześnie zakwasu i sfermentowanego ciasta.

— Sól morska: uściślono, że używana sól musi mieć pochodzenie morskie i pochodzić z wybrzeża regionów Bretanii, Kraju Loary i Nowej Akwitanii; przy czym pochodzenia nie zmieniono w stosunku do poprzedniej wersji specyfikacji.

— Woda pitna lub mleko świeże, pasteryzowane lub UHT: wskaźnik dodawania mleka i wody do mieszanki wynoszący 8 % rozszerzono o wodę obecną w sfermentowanym cieście stosowanym oprócz lub zamiast zakwasu.

Oprócz tego usunięto pochodzenie handlowe surowców w odniesieniu do cukru, zakwasu lub sfermentowanego ciasta, alkoholu i aromatów. Specyfikacja produktu przewidywała, że składniki te mają pochodzić od „profesjonalnych dostawców". Przepis ten skreślono, ponieważ monitorowanie to jest obecnie zapewnione w specyfikacji produktu przez obowiązek prowadzenia dokumentacji identyfikowalności.

2) schemat produkcji:

Schemat produkcji „Brioche vendéenne" uproszczono i zaktualizowano zgodnie z metodą produkcji.

3) metoda produkcji

Uściślono, że produkcja zakwasu lub sfermentowanego ciasta musi odbywać się w tym samym miejscu produkcji co „Brioche vendéenne" (w poprzedniej wersji specyfikacji obowiązek ten był zawarty w rozdziale dotyczącym surowców).

Temperaturę przy fakultatywnych etapach zamrażania pasków ciasta i kontrolowanego wyrastania określono jako „temperaturę otoczenia". Czas fermentacji wydłużono z 24 do 48 godzin w przypadku kontrolowanego wyrastania, z czego 36 godzin poza chłodnią (zamiast 18 godzin). Jeżeli chodzi o etap wypieku, w zmienionej specyfikacji produktu wskazano, że przed wypiekiem chałkę umieszcza się na papierze lub kartonie spożywczym. Obecność tego papieru lub kartonu spożywczego jest podkreślona przy etapie pakowania w saszetki po wypieku. Przypomniano masę produktu na etapie pakowania (co najmniej 300 g). Dodano zakaz stosowania do pakowania perforowanych saszetek. Zniesiono też obowiązek przechowywania chałek w jednej warstwie i usunięto zapis o przechowywaniu w suchym pomieszczeniu.

4) czas produkcji

Zaktualizowano schemat produkcji, włączając różne metody wytwarzania: wyrastanie bezpośrednie, wyrastanie kontrolowane albo z zamrażaniem.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Opis

Specyfika produktu:

W specyfikacji produktu dodano, że „Brioche vendéenne" nie oprósza się niczym.

Usunięto właściwości organoleptyczne. Podkreślono, że to składniki, ich proporcje i wiedza fachowa nadają „Brioche vendéenne" jej szczególne właściwości.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

Zaktualizowano odniesienia do organu kontrolnego oraz odniesienia do przepisów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Określone elementy etykietowania

Opis

Usunięto wymóg podawania na etykiecie „Brioche vendéenne” nazwy i adresu jednostki certyfikującej. Dodano wymóg umieszczania nazwy „Brioche vendéenne” i logo ChOG Unii Europejskiej.

Usunięto wymóg podawania nazwy i danych kontaktowych producenta.

Ponieważ treść specyfikacji produktu jest obecnie regulowana przepisami, sekcja dotycząca etykietowania w jednolitym dokumencie jest zbędna.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Wymogi krajowe

Opis

Tabelę głównych punktów podlegających kontroli i metod ich oceny dostosowano do metody produkcji i skrócono w taki sposób, aby uwzględnić jedynie elementy kontroli uznane za najważniejsze dla „Brioche vendéenne”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Brioche vendéenne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Brioche vendéenne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby.

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Brioche vendéenne” to produkt wypiekany, pleciony i prezentowany w postaci świeżej. Jego skórka jest pękata, złocista i w żadnym wypadku nie może być niczym oprószona.

„Brioche vendéenne” to chałka bogata w masło, świeże jaja i cukier, o aromatach alkoholu i ewentualnie wanilii lub kwiatu pomarańczy.

Waży co najmniej 300 g, sprzedawana na sztuki, w całości lub pokrojona, na papierze lub kartonie spożywczym, w opakowaniach indywidualnych.

O właściwościach „Brioche vendéenne” decydują wykorzystywane surowce, ich proporcje i wiedza fachowa.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Mąkę otrzymuje się z pszenicy nadającej się do wypieku chleba, uprawianej w następujących regionach produkcji zbóż: Region Centralny-Dolina Loary, Kraj Loary, Bretania, Normandia, departamenty Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, a także regiony rolnicze Beauce i Brie, zgodnie ze zaktualizowanym w 2020 r. katalogiem francuskich regionów rolnych. Wybór pszenicy i regionów jej pochodzenia w celu zaopatrzenia w mąkę zarówno na poziomie rzemieślników, jak i zakładów przemysłowych i dystrybutorów, opiera się na właściwościach technologicznych i jakościowych, takich jak: wartość wypiekowa mąki, której współczynnik W musi wynosić co najmniej 200; całkowita zawartość białka, która musi wynosić co najmniej 10,5 %.

Jaja, woda i mleko pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Masło pochodzi z regionów Kraj Loary, Bretania, Normandia oraz departamentów Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres i Vienne.

Sól morska pochodzi z wybrzeża regionów Bretanii, Kraju Loary i Nowej Akwitanii.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Brioche vendéenne”, od wyrabiania ciasta do wypieku produktu, odbywają się w całości na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Pakowanie przeprowadza się zaraz po wypieku, aby zapewnić zachowanie cech organoleptycznych produktu. Szybkie pakowanie tego bogatego w cukier produktu pozwala na zabezpieczenie go przed owadami, zapewnienie ochrony mikrobiologicznej oraz jak najlepsze zachowanie miękkości i aromatu produktu „Brioche vendéenne”.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Cały departament Vendée.

W departamencie Loire-Atlantique gminy: 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 (część gminy położona na południe od Loary), 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 (część gminy położona na południe od Loary), 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.

W departamencie Maine-et-Loire gminy: 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 *(część gminy położona na południe od Loary)*, 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 *(część gminy położona na południe od Loary)*, 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.

W departamencie Deux-Sèvres gminy: 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 *(wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Brie, Oiron i 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 *(wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Priaires i Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

W departamencie Charente-Maritime gminy: 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 *(w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na:

☑ reputacji

☑ określonej jakości

☐ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Na obszarze geograficznym produkcji „Brioche vendéenne", który rozciąga się wzdłuż wybrzeża Atlantyku między miastami portowymi Nantes i La Rochelle, panuje umiarkowany klimat oceaniczny sprzyjający prowadzeniu bardzo różnorodnej produkcji. Jego różnorodność geologiczna doprowadziła do powstania zróżnicowanych środowisk:

— u południowego podnóża Masywu Armorykańskiego – wandejskich obszarów bocage (pastwisk poprzedzielanych żywopłotami), na których stosuje się system rolnictwa ukierunkowanego na chów zwierząt we wszystkich jego formach;

— na osadach wtórnych – równiny wandejskiej, na której uprawia się przede wszystkim zboża;

— na nizinach położonych wzdłuż wybrzeża – obszarów podmokłych, na których często znajdują się łąki;

— na wybrzeżu – słynnych salin i nadmorskich ośrodków wypoczynkowych, dzięki którym departament Vendée jest drugim w kolejności najczęściej wybieranym przez turystów departamentem francuskim.

Czynniki ludzkie

Obszar geograficzny znajduje się na przecięciu ważnych szlaków komunikacyjnych, dzięki czemu jest kolebką społeczności ludzkiej skupionej wokół wspólnych wartości oraz bogatej i zróżnicowanej gastronomii. W regionie znanym z przywiązania do religii uroczystości wielkanocne, które oznaczały odejście zimy i koniec postu, stanowiły okazję do dzielenia się wyrobami cukierniczymi bogatymi w cukier, jaja i masło. W departamencie Vendée wypieki te charakteryzują się zwartym miękiszem, który uzyskuje się poprzez przerwanie fermentacji ciasta. Nazywano je „pain de Pâques", „galette pacaude", „alize" lub „gâche" (Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, Editions L'Etrave, 1995). „Wielka Sobota była w całości poświęcona produkcji tych chałkowych wypieków, które często przybierały ogromne rozmiary" (Anne-Christine Beauviala i Nicole Vielfaure, Fêtes, coutumes et gâteaux, Editions C. Bonneton, 1978).

W XX wieku produkcja wyrobów cukierniczych, która do tej pory odbywała się w gospodarstwach domowych, została przekazana w ręce rzemieślników piekarstwa. W tych czasach w departamencie Vendée pojawiła się „pleciona chałka", wytwarzana na bazie mąki, jajek i masła, aromatyzowana alkoholem, niekiedy w połączeniu z nutą wanilii lub kwiatu pomarańczy. Jest to świąteczne ciasto kojarzone z wielkimi wydarzeniami, takimi jak pierwsza komunia lub ślub. Zgodnie z tradycją rodzice chrzestni panny młodej dają w prezencie ogromną chałkę (Edmond Bocquier, La Terre Vendéenne, styczeń 1906 r.). Ciasto to umieszczano na noszach, które następnie nakładano na ramiona i tańczono wokoło (Abel Hugo, France pittoresque, Editions Delloye, 1835). Ta praktyka utrzymała się w departamencie Vendée do dziś.

Kiedy pojawiła się kolej, a później w XX wieku nastąpił rozkwit turystyki, gospodarka wandejska zwróciła się ku rynkom zewnętrznym. Rzemiosło i przemysł rozwijały się na wsi, stanowiąc oryginalny model gospodarczy (Jean Renard, La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Rzemieślnicy zaczęli uprzemysławiać swoją produkcję, aby prowadzić dystrybucję chałek poza departamentem Vendée. W kwietniu 1949 r. Association des Vendéens de Paris (stowarzyszenie mieszkańców Paryża pochodzących z Wandei) zorganizowało w stolicy sprzedaż charytatywną. Przy tej okazji pojawiła się nazwa „Brioche vendéenne", którą zaczęto stosować w celu rozróżnienia tego produktu od innych chałek (Frédéric Ziegerman, Le guide des Pays de France, Editions Fayard, 1999).

Od tej pory wszystkie podmioty gospodarcze stosują przepis stanowiący tradycyjne dziedzictwo, który przewiduje wydłużoną podwójną fermentację ciasta, ręczne wyrabianie i splatanie ciasta, pieczenie w umiarkowanej temperaturze i pakowanie produktu zaraz po wyjęciu z pieca. Obszar geograficzny, który obejmuje administracyjne granice departamentu Vendée i przygraniczne obszary sąsiednich departamentów, został określony na podstawie występowania wspomnianych umiejętności z uwzględnieniem przemieszczania się piekarzy i czeladników kształconych w Wandei.

Specyfika produktu

Produkt „Brioche vendéenne" jest znany z plecionej formy, która powstała w wyniku szczególnego ręcznego kształtowania wyrobu, zwanego „potrójnym warkoczem". Najczęściej chałka przybiera formę podłużną, ale niekiedy może mieć też kształt wydłużony lub okrągły. Jej pękata powierzchnia posiada delikatnie przyrumienioną skórkę. Nie jest niczym oprószana. Produkt może być sprzedawany w plastrach lub w całości. Kładzie się go na papierze spożywczym, a następnie pakuje w szczelną przezroczystą torebkę.

Właściwości „Brioche vendéenne” wynikają z przepisu bogatego w masło, świeże jaja i cukier, uzupełnionych zapachem alkoholu, a czasem aromatem wanilii i kwiatu pomarańczy. Jej szczególne cechy wynikają również z wyjątkowej metody produkcji, w której przed wypiekiem stosuje się podwójną fermentację.

Związek przyczynowy

Związek przyczynowy między właściwościami produktu a specyfiką obszaru opiera się zarówno na określonych właściwościach produktu, jak i na jego renomie.

Skład związany z cechami środowiska geograficznego.

Istnieje związek między cechami środowiska a składnikami, które wchodzą w skład produktu „Brioche vendéenne”:

— klimat oceaniczny charakteryzujący region sprzyja chowowi bydła, w szczególności na wandejskich obszarach bocage i na obszarach podmokłych, co zapewnia dużą produkcję masła i mleka;

— ten umiarkowany klimat i system rolnictwa oparty na bocage pozwala również na dużą produkcję drobiarską, co zapewnia dużą liczbę jaj szczególnie w okresie Wielkanocy;

— żyzne gleby równiny wandejskiej oraz osuszone obszary podmokłe umożliwiały rozwój uprawy zbóż już od czasów średniowiecznych, kiedy zajmowały się tym opactwa;

— bliskość miasta Cognac na południe od obszaru geograficznego tłumaczy rozwój rzemieślniczej produkcji okowity i stosowanie alkoholu w wyrobach cukierniczych;

— położenie obszaru na wybrzeżu, w pobliżu dużych portów, sprzyjało zaopatrzeniu w produkty pochodzenia zagranicznego, takie jak rum, aromaty wanilii i kwiatu pomarańczy czy cukier trzcinowy;

— wybrzeże Atlantyku od dawna stanowi istotny obszar produkcji soli, w szczególności wokół zbiorników ewaporacyjnych w Guérande, Noirmoutier i Île de Ré.

Na tych surowcach, które od dawna występują na określonym obszarze, opiera się specyficzny charakter produktu:

Właściwości przekazywane są z pokolenia na pokolenie dzięki umiejętnościom skoncentrowanym na obszarze geograficznym.

Między niektórymi cechami produktu, które wynikają z oryginalnych metod produkcji, a występowaniem umiejętności na obszarze geograficznym istnieje silny związek przyczynowy:

— wygląd produktu, jego kształt i splot uzyskuje się dzięki tradycyjnej ręcznej metodzie kształtowania;

— nadmuchany wygląd chałki „Brioche vendéenne” jest wynikiem podwójnej fermentacji z etapem leżakowania, po którym następuje etap końcowego wyrastania;

— zarumieniony kolor i miękkość powstają dzięki opanowaniu techniki wypiekania w specjalnym piecu;

— szybkie pakowanie umożliwia zachowanie charakteru produktu.

Te zakorzenione w tradycji praktyki zostały zapoczątkowane podczas dawnej produkcji ciast wielkanocnych i weselnych. Praktyki te, przekazane rzemieślnikom przez gospodynie domowe, w niektórych przypadkach zostały uprzemysłowione, a obecnie utrwalają się jako element kształcenia czeladników. Obszar produkcji chałki „Brioche vendéenne” obejmuje miejsca działalności wszystkich podmiotów gospodarczych, które na dzień dzisiejszy opanowały umiejętności związane z produkcją tego wyrobu.

Renoma związana z cechami obszaru geograficznego

Renoma produktu opiera się zarazem na silnym związku z regionem i na szerokim rozprzestrzenieniu poza miejscem jego pochodzenia. Oba te czynniki mają związek z określonymi cechami właściwymi dla obszaru geograficznego.

Przywiązanie ludności do jej kulinarnego dziedzictwa jest bowiem szczególną cechą departamentu Vendée i jego sąsiedztwa. To poczucie przynależności do wspólnoty i silna tożsamość regionalna przyczyniły się do powstania długiej tradycji wielkanocnych wyrobów cukierniczych, której dziedzicem jest chałka „Brioche vendéenne", nadal obecna na uroczystościach i ślubach. Konkurs zorganizowany wokół tego klejnotu gastronomii pozwolił na podtrzymanie tego upodobania.

Dzięki swojemu położeniu obszar geograficzny jest otwarty na turystykę, która znacznie rozwinęła się w ostatnich dziesięcioleciach. Atrakcyjność wandejskiego wybrzeża bardzo sprzyja szerokiej renomie chałki „Brioche vendéenne". Odwaga i entuzjazm rzemieślników i przemysłowców, którzy skutecznie przyczynili się do rozpowszechnienia produktu, wpisuje się w kontekst gospodarczy charakteryzujący się zagęszczeniem i dynamiką małych i średnich przedsiębiorstw działających w środowisku wiejskim. Udział tego produktu w krajowym rynku delikatesowych wyrobów piekarniczych wynosi ponad 10 % (źródło: panel SECODIP, 2001 r.). Jak wynika z badania przeprowadzonego przez OSER, Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (studencka firma konsultingowa Wyższej Szkoły Rolniczej w Angers), poziom spontanicznej popularności produktu wynosi około 45 %. Poziom ten wynosi 77 % w przypadku popularności wspomaganej (95 % na zachodzie i 50 % w regionie paryskim).

Produkt „Brioche vendéenne" został szczególnie wyróżniony przez Conseil National des Arts culinaires (Krajową Radę Sztuki Kulinarnej) w tomie „L'inventaire du patrimoine culinaire de France" (Spis francuskiego dziedzictwa kulinarnego) poświęconym Krajowi Loary (Editions Albin Michel, 1993): „Od kilkudziesięciu lat cieszy się wielkim sukcesem, który daleko wykracza poza granice regionu.".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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