C/2026/4207

29.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4207)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Brioche vendéenne»

Número de referência UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Nome do produto**

«Brioche vendéenne»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura, Agroalimentar e Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Brioche vendéenne» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do produto

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Reformula-se a descrição do produto, alterando as descrições visuais do «Brioche vendéenne» (entrançado, crosta dourada, brioche inteiro ou fatiado, colocado sobre papel para uso alimentar, ensacado). Adita-se a possibilidade de utilizar um cartão para embalagem de alimentos para apresentar o produto. Clarifica-se a proibição de polvilhar o produto com ingredientes (como o chocolate ou as frutas cristalizadas).

Simplifica-se a descrição organolética do produto, fazendo referência aos ingredientes e às técnicas de fabrico que conferem ao «Brioche vendéenne» as suas características.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Delimitação da área geográfica

Descrição

Atualiza-se a delimitação da área geográfica com base no *Code officiel géographique* [código geográfico oficial] em vigor, que não altera o seu alinhamento.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica

Descrição

A frase «Cada brioche é embalado num saco individual ostentando os elementos de rastreabilidade» é colocada no início da secção e a referência à rastreabilidade dos brioches festivos (de grande dimensão) é suprimida, em consonância com a supressão desta apresentação do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do método de obtenção

Descrição

1) Revê-se a lista de matérias-primas autorizadas:

— Farinha: o caderno de especificações alterado especifica que o teor de farinha incorporado na preparação deve ser de, pelo menos, 42 % (em comparação com o intervalo 42 % a 52 % na versão anterior). Esta proporção inclui agora a farinha da massa-mãe e/ou da massa levedada. Especifica-se que a qualidade das farinhas utilizadas para panificação deve ser igual ou superior a 200 (em comparação com 180 anteriormente). O teor proteico da farinha é agora igual ou superior a 10,5 %. Adita-se uma proporção máxima para o glúten (2 %) e para a farinha de malte de trigo (0,3 %), sendo que todos os outros aditivos são proibidos. Atualiza-se a origem das farinhas com base no *Code officiel géographique* [código geográfico oficial] em vigor, sem alterações.

— Ovos: fixa-se o teor autorizado de extrato seco dos ovos líquidos entre 22 % e 24 %, contra 23 % constante da versão anterior do caderno de especificações.

— Manteiga: especifica-se que a manteiga deve ter um teor mínimo de matéria gorda de 82 %, expresso em equivalente-manteiga reconstituída, aquando da utilização de manteiga concentrada. Atualiza-se a origem da manteiga sem ser alterada.

— Massa-mãe e massa levedada: especifica-se a possibilidade de utilização conjunta de massa-mãe e de massa levedada no fabrico do «Brioche vendéenne».

— Sal marinho: especifica-se que o sal utilizado deve ter origem marinha, proveniente do litoral das regiões da Bretanha, do Pays de la Loire e da Nova Aquitânia, que se mantém inalterada em relação à versão anterior do caderno de especificações.

— Água potável e/ou leite fresco, pasteurizado ou UHT: aumenta-se a quantidade de 8 % de leite e água na mistura, de modo a incluir a presença de água na massa levedada utilizada em complemento ou em alternativa à massa-mãe.

Suprime-se a origem comercial das matérias-primas no que diz respeito ao açúcar, à massa-mãe e/ou à massa levedada, ao álcool e aos aromas. O caderno de especificações previa que estes ingredientes proviessem de «Fornecedores profissionais». Suprime-se esta disposição, uma vez que a sua monitorização é agora assegurada no caderno de especificações através da manutenção obrigatória dos registos relacionados com a rastreabilidade.

2) Diagrama de fabrico:

Simplifica-se e atualiza-se o diagrama de fabrico do «Brioche vendéenne» em conformidade com o método de obtenção.

3) Método de fabrico:

Especifica-se que o fabrico da massa-mãe e/ou da massa levedada deve ter lugar no mesmo local de fabrico que o «Brioche vendéenne» (obrigação incluída no capítulo relativo às matérias-primas na versão anterior do caderno de especificações).

As temperaturas das etapas opcionais de congelação da massa e de fermentação longa são especificadas pelo termo «ambiente». O tempo de fermentação é alargado de 24 para 48 horas no caso de uma fermentação dirigida, das quais 36 horas são fora da câmara de frio (em vez de 18 horas). No que diz respeito à fase de cozedura, o caderno de especificações alterado indica agora que o brioche é colocado sobre um papel ou cartão para uso alimentar antes da sua cozedura. Este papel ou cartão é retirado na fase de ensacamento dos brioches após a cozedura. O peso do brioche (igual ou superior a 300 gramas) é verificado aquando da embalagem. Adita-se a proibição de utilizar sacos perfurados para o ensacamento. Por último, suprime-se a obrigação de armazenar os brioches numa única camada, bem como a armazenagem num local sem humidade aparente.

4) Duração de fabrico:

Atualiza-se o sistema de fabrico, integrando os vários métodos de produção: por fermentação direta, dirigida ou com congelação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que justificam a relação com a área geográfica

Descrição

Especificidade do produto:

Adita-se ao caderno de especificações que o «Brioche vendéenne» não é polvilhado com quaisquer ingredientes.

Suprimem-se as características organoléticas. Destaca-se que são os ingredientes, a sua proporção e o saber-fazer que conferem ao «Brioche vendéenne» as suas especificidades.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências ao organismo de controlo

Descrição

Atualizam-se as referências ao organismo de controlo, bem como as referências regulamentares.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos específicos à rotulagem

Descrição

Suprime-se a obrigação de indicar o nome e endereço do organismo de certificação na rotulagem do «Brioche vendéenne». Adita-se a obrigação de incluir a denominação «Brioche vendéenne» bem como o logótipo IGP da União Europeia.

Suprime-se a obrigação de incluir o nome e os dados de contacto do fabricante.

Uma vez que as disposições do caderno de especificações são agora de natureza regulamentar, a secção relativa à rotulagem do documento único não se aplica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Exigências nacionais

Descrição

O quadro dos principais pontos a controlar e respetivos métodos de avaliação foi alinhado com o método de obtenção e reduzido de modo a indicar apenas os elementos de controlo considerados centrais para o «Brioche vendéenne».

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Brioche vendéenne»

Número de referência UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Denominação(ões)**

Brioche vendéenne

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

1905 — Produtos de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos, mesmo adicionados de cacau; hóstias, cápsulas vazias para medicamentos, obreias, pastas secas de farinha, amido ou fécula, em folhas, e produtos semelhantes

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Brioche vendéenne» é um produto de pastelaria, entrançado e apresentado fresco. A crosta é insuflada e dourada e não pode, em caso algum, ser polvilhada com quaisquer ingredientes.

O «Brioche vendéenne» é rico em manteiga, ovos frescos e açúcar, com aromas alcoólicos e, eventualmente, de baunilha e/ou de flor de laranjeira.

Com um peso mínimo de 300 gramas, o brioche é comercializado em formato retangular, inteiro ou fatiado, sobre papel ou cartão para embalagem de alimentos e ensacado individualmente.

As matérias-primas utilizadas, as suas proporções e o saber-fazer são determinantes para as características do «Brioche vendéenne».

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A farinha é obtida a partir de trigo para panificação proveniente das seguintes regiões cerealíferas: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretanha, Normandia, Departamentos de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, bem como as regiões agrícolas de Beauce e Brie, com base no valor de referência para as regiões agrícolas de França atualizado em 2020. A seleção do trigo e das regiões de onde provém para o abastecimento de farinhas, tanto ao nível dos artesãos, como dos industriais e dos distribuidores, baseia-se nas qualidades tecnológicas e qualitativas: a qualidade da farinha para panificação, que deve ter um coeficiente W de 200, no mínimo; o teor proteico global, que deve ser de 10,5 %, no mínimo.

Os ovos, a água e o leite provêm da área geográfica delimitada.

A manteiga provém das regiões do Pays de la Loire, Bretanha, Normandia e dos departamentos de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres e Vienne.

O sal marinho é originário do litoral das regiões da Bretanha, do Pays de La Loire e da Nova Aquitânia.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de fabrico do «Brioche vendéenne», desde a amassadura até à cozedura do produto, devem ter lugar na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O ensacamento deve ter lugar na área geográfica.

O ensacamento deve também efetuar-se rapidamente após a cozedura, a fim de garantir a manutenção das características organoléticas do produto. O acondicionamento precoce deste produto rico em açúcar permite protegê-lo dos insetos, garantir uma proteção microbiológica e conservar o melhor possível a sua textura macia e aromas.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

Departamento da Vendeia: todo o departamento.

Departamento de Loire-Atlantique: municípios de 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 (parte do município situado a sul do 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 (parte do município situado a sul do 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 e Vue.

Departamento de Maine-et-Loire: municípios de 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, Clérigo-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 *(parte do município situado a sul do 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 *(parte do município situado a sul do 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 e Yzernay.

Departamento de Deux-Sèvres: municípios de 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 *(apenas o território dos municípios delegados de Brie, d'Oiron et de 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 *(apenas o território dos municípios delegados de Priaires et d'Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin e Xaintray.

Departamento de Charente-Maritime: municípios de 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 *(apenas o território do município delegado de 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 e Yves.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ reputação

☑ qualidade

☐ outras características

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

Situada nas margens do Atlântico, entre as cidades portuárias de Nantes e La Rochelle, a área geográfica do «Brioche vendéenne» beneficia de um clima oceânico temperado, favorável a uma grande variedade de produções. A sua diversidade geológica está na origem de meios variados:

— na orla meridional do Maciço Armoricano, a região do Bocage vendéen, caracterizada por um sistema agrícola orientado para todas as formas de pecuária,

— nos sedimentos do secundário, a região da Plaine vendéenne, que se dedica sobretudo aos cereais,

— nas zonas baixas do interior, pântanos frequentemente cobertos de prados,

— na costa, pântanos salgados de renome e estâncias balneares que fazem da região da Vendeia o segundo departamento francês de destino turístico.

Fatores humanos

Situada longe das grandes vias de comunicação, a área geográfica é o berço de uma comunidade humana unida em torno de valores comuns e de uma gastronomia rica e variada. Numa região ligada à religião, as festas pascais, que marcavam o fim do inverno e da Quaresma, eram a ocasião para partilhar produtos de pastelaria ricos em açúcar, ovos e manteiga. Na região da Vendeia, estes bolos distinguiam-se pelo miolo compacto, resultante da interrupção da fermentação da massa. Designavam-se por «pain de Pâques», «galette pacaude», «alize» ou «gâche» (*Association vendéenne du goût, Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Edições *L'Etrave*, 1995). «O Sábado Santo é totalmente consagrado ao fabrico destes pães doces, por vezes enormes» (Anne-Christine BEAUVIALA e Nicole VIELFAURE, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Edições *C. Bonneton*, 1978).

No século XIX, o fabrico dos produtos de pastelaria, até então caseiro, foi assumido por panificadores artesanais. Foi nessa altura que surgiu na região da Vendeia o «brioche entrançado», à base de farinha, ovos e manteiga, aromatizado com aguardente, por vezes com uma nota de baunilha ou de flor de laranjeira. É um bolo de festa, associado a grandes acontecimentos, como comunhões e casamentos. Segundo a tradição, os padrinhos e madrinhas da noiva oferecem um enorme brioche (Edmond BOCQUIER, *La Terre vendéenne*, janeiro de 1906). Este bolo era apresentado sobre uma padiola transportada em braços, em torno da qual se dançava (Abel HUGO, *France pittoresque*, Edições *Delloye*, 1835). Esta prática mantém-se na região até aos dias de hoje.

Com a chegada dos caminhos-de-ferro e o desenvolvimento do turismo no século XX, a economia da região da Vendeia volta-se para o exterior. O artesanato e a indústria desenvolvem-se nas zonas rurais, constituindo um modelo económico original (Jean RENARD, *La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe*, *Presses Universitaires de Rennes*, 2004). Alguns artesãos começam a industrializar o seu fabrico, tendo em vista uma distribuição dos brioches fora da região. Em abril de 1949, a *Association des Vendéens de Paris* organiza uma venda de caridade na capital. Nessa ocasião, surge a denominação «Brioche vendéenne», a fim de o distinguir dos outros brioches (Frédéric ZIEGERMAN, *Le guide des pays de France*, Edições *Fayard*, 1999).

Todos os operadores se apropriam então da receita do produto, herdada da tradição, que inclui uma dupla fermentação prolongada, moldagem e entrançamento manual da massa, cozedura a temperatura moderada e embalagem do produto em sacos pouco após a sua saída do forno. A delimitação da área geográfica, que abrange a Vendeia administrativa e as zonas limítrofes dos departamentos vizinhos, assenta na localização deste saber-fazer, em articulação com os movimentos dos padeiros e aprendizes formados na região.

Especificidade do produto

O «Brioche vendéenne» é reconhecível pela sua forma entrançada, herdada de uma moldagem manual específica, denominada «em forma de 3 cordões». Na maioria dos casos, é apresentado em forma retangular, mas pode revestir uma forma alongada ou circular em certas ocasiões. Apresenta crosta insuflada, ligeiramente dourada. Não é polvilhado com nenhum ingrediente e pode ser comercializado fatiado ou inteiro. É colocado sobre papel para uso alimentar e embalado num saco transparente fechado.

As características do «Brioche vendéenne» resultam de uma receita rica em manteiga, ovos frescos e açúcar, complementada por um aroma alcoólico e, por vezes, aromas de baunilha e flor de laranjeira. As suas especificidades resultam igualmente de um método de fabrico único, que utiliza uma dupla fermentação antes da cozedura.

Relação causal

A relação causal entre as características do produto e as especificidades da área geográfica assenta simultaneamente em determinadas qualidades do produto e na sua reputação.

Uma composição relacionada com as características do meio geográfico

Pode ser estabelecida uma relação entre as características do meio e os ingredientes que entram na composição do «Brioche vendéenne»:

— o clima oceânico da região favorece a criação de bovinos, nomeadamente na região do Bocage vendéen e nas zonas pantanosas, o que explica a abundância da produção de manteiga e leite,

— o clima temperado e o sistema agrário de sebes vivas estão igualmente na origem de uma importante produção avícola, que assegura a disponibilidade de ovos em quantidade, nomeadamente na altura da Páscoa,

— os solos férteis da região da Plaine vendéenne e das zonas pantanosas drenadas têm permitido o desenvolvimento de uma produção cerealífera desde a Idade Média, sob a proteção das abadias,

— a proximidade da região de Cognac, a sul da área geográfica, explica o desenvolvimento de uma produção artesanal de aguardente e a utilização destes álcoois em pastelaria,

— o facto de se tratar de uma zona litoral, com grandes portos, determinou a presença de produtos exógenos, como o rum, os aromas de baunilha e de flor de laranjeira, e o açúcar de cana,

— a costa atlântica é, desde há muito, uma importante zona de produção de sal, nomeadamente em torno das bacias de Guérande, de Noirmoutier e da ilha de Ré.

Presentes desde há longa data no território, estas matérias-primas estão na base da especificidade do produto.

Especificidades herdadas de um saber-fazer localizado na área geográfica

Existe uma forte relação de causalidade entre certas características do produto, decorrentes de métodos de fabrico originais, e a localização deste saber-fazer na área geográfica:

— o aspeto, a forma e o entrançamento do produto resultam da sua moldagem manual,

— o aspeto bem insuflado do «Brioche vendéenne», resulta de uma dupla fermentação com uma primeira fase de «*pointage*», seguida de uma fase de «*apprêt*»,

— a cor dourada e a textura macia refletem uma cozedura controlada num forno adequado,

— a especificidade do produto é preservada pelo seu ensacamento rápido.

Estas práticas, tradicionais, remontam aos tempos ancestrais do fabrico de bolos de Páscoa ou de casamento. Foram transmitidas pelas donas de casa aos artesãos, por vezes industrializaram-se e perpetuam-se hoje na formação dos aprendizes. A área de produção do «Brioche vendéenne» abrange todos os operadores que hoje dominam esta técnica de fabrico do produto.

Uma reputação ligada a especificidades da área geográfica

A fama do produto assenta, simultaneamente, no seu forte enraizamento local e numa ampla divulgação fora da sua zona de origem. Ambas se prendem com determinadas características próprias da área geográfica.

Assim, o apego das populações ao seu património culinário é uma característica especial da região da Vendeia e seus arredores. Este sentimento de pertença a uma comunidade e uma forte identidade regional criaram uma longa tradição de produtos de pastelaria pascal, que o «Brioche vendéenne» herdou e que continua presente em festas e casamentos. Os concursos em torno desta joia da gastronomia alimentaram este entusiasmo.

A área geográfica, graças à sua localização, é aberta a um turismo que se desenvolveu fortemente durante as últimas décadas. A atratividade do litoral da região funciona como uma extraordinária caixa de ressonância da reputação do «Brioche vendéenne». A audácia e o entusiasmo de artesãos e industriais que têm trabalhado para a sua projeção inscrevem-se num contexto económico caracterizado pela densidade e pelo dinamismo de pequenas e médias empresas implantadas nas zonas rurais. O produto representa mais de 10 % do mercado dos produtos de padaria fina ao nível nacional (fonte: painel SECODIP, 2001). Um estudo realizado pela OSER, empresa criada por estudantes da Escola Superior de Agricultura de Angers, dá conta de uma taxa de notoriedade espontânea do produto de cerca de 45 %. Esta taxa ascende a 77 % em notoriedade assistida (95 % no Oeste e 50 % na região parisiense).

A IGP «Brioche vendéenne» é objeto de um reconhecimento especial do *Conseil National des Arts Culinaires* no *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* dedicado ao Pays-de-la-Loire (Edições *Albin Michel*, 1993): «Goza, desde há várias décadas, de grande êxito, muito além das fronteiras da região.».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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