C/2026/4207

29.7.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4207)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Brioche vendéenne”

Numărul de referință UE: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Denumirea produsului**

„Brioche vendéenne”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Suveranității Alimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare a IGP „Brioche vendéenne” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii indicației geografice protejate;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Descrierea produsului

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Descrierea produsului se reformulează, fiind mutate descrierile vizuale ale „Brioche vendéenne” (împletită, cu o crustă rumenită, brioșă întreagă sau feliată, așezată pe hârtie alimentară, ambalată). Se adaugă posibilitatea de a utiliza ambalaje din carton de uz alimentar pentru produs. Se precizează că este interzisă presărarea produsului cu ingrediente (cum ar fi ciocolata sau fructele confiate).

Descrierea organoleptică a produsului se simplifică printr-o trimitere la ingredientele și know-how-ul legat de fabricare ce îi conferă produsului „Brioche vendéenne” caracteristicile.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Delimitarea ariei geografice

Descriere

Delimitarea ariei geografice se actualizează pe baza Codului geografic oficial în vigoare în prezent; actualizarea nu schimbă limitele ariei.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică

Descriere

Propoziția „Fiecare brioșă este ambalată într-o pungă individuală, pe care figurează informații despre trasabilitate” se mută la începutul secțiunii, iar trimiterea la trasabilitatea brioșelor festive (mari) se elimină, în conformitate cu eliminarea acestui format din caietul de sarcini al produsului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Descrierea metodei de producție

Descriere

1) Se revizuiește lista materiilor prime permise:

— Făină: caietul de sarcini modificat prevede că aluatul trebuie să conțină făină în proporție de cel puțin 42 % (față de 42-52 % în versiunea anterioară). Această proporție include acum făina din maia și/sau aluatul fermentat. Indicele de forță „W” al făinii utilizate trebuie să fie de cel puțin 200 (comparativ cu valoarea anterioară de 180). Conținutul total de proteine al făinii trebuie să fie acum de cel puțin 10,5 %. Se adaugă proporții maxime pentru gluten (2 %) și făina de malț de grâu (0,3 %). Toți ceilalți aditivi sunt interziși. Originea făinii se actualizează pe baza Codului geografic oficial în vigoare în prezent, dar rămâne neschimbată.

— Ouă: conținutul permis de extract sec al ouălor lichide se stabilește la 22-24 %, comparativ cu minimum 23 % în versiunea anterioară a caietului de sarcini.

— Unt: se specifică compoziția untului (cel puțin 82 % grăsime), exprimată ca echivalent de unt reconstituit atunci când se utilizează unt concentrat. Originea untului se actualizează, fără a suferi modificări.

— Maia și aluat fermentat: se precizează că, pentru producția de „Brioche vendéenne”, se pot utiliza împreună maiaua și aluatul fermentat.

— Sare de mare: se precizează că sarea utilizată trebuie să fie de origine marină, de pe coasta regiunilor Bretania, Pays de la Loire și Noua Aquitanie; originea este neschimbată față de versiunea anterioară a caietului de sarcini.

— Apă potabilă și/sau lapte proaspăt, pasteurizat sau UHT: proporția laptelui și a apei în amestec, de 8 %, include acum apa prezentă în aluatul fermentat utilizat în plus față de maia sau în locul acesteia.

În plus, originea comercială a materiilor prime se elimină pentru zahăr, maia și/sau aluatul fermentat, alcool și arome. Caietul de sarcini prevedea obligația ca aceste ingrediente să provină de la „furnizori profesioniști”. Această dispoziție se elimină deoarece caietul de sarcini include acum obligația de a ține evidențe de trasabilitate, asigurând monitorizarea.

2) Diagrama de producție:

Diagrama de producție a „Brioche vendéenne” se simplifică și se actualizează în conformitate cu metoda de producție.

3) Metoda de producție:

Se precizează că producția de maia și/sau aluat fermentat trebuie să se desfășoare în același loc de producție ca și „Brioche vendéenne” (această obligație a fost inclusă în capitolul privind materiile prime din versiunea anterioară a caietului de sarcini).

Termenul „ambiantă” se utilizează pentru a preciza temperatura pentru etapele opționale de congelare a aluatului și de fermentare controlată (*pousse dirigée*). Durata fermentării se prelungește de la 24 de ore la 48 de ore în cazul fermentării controlate, inclusiv 36 de ore în afara camerei frigorifice (în loc de 18 ore). În etapa de coacere, caietul de sarcini modificat prevede acum că brioșa trebuie așezată pe hârtie sau carton de uz alimentar înainte de coacere. Se reamintește că hârtia sau cartonul de uz alimentar trebuie să fie prezent(ă) atunci când brioșele sunt ambalate după coacere. Se repetă greutatea la momentul ambalării (cel puțin 300 de grame). Se adaugă interdicția de a utiliza pungi perforate. În sfârșit, se elimină obligația de a depozita brioșele pe un singur strat, precum și depozitarea într-o încăpere fără umiditate evidentă.

4) Durata producției:

Calendarul de producție se actualizează pentru a se include diferitele metode de producție: fermentarea directă, fermentarea controlată sau congelarea.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Dovezi privind legătura cu aria geografică

Descriere

Specificitatea produsului:

În caietul de sarcini se adaugă o prevedere potrivit căreia „Brioche vendéenne” nu trebuie să fie presărată cu niciun ingredient.

Se elimină caracteristicile organoleptice. Se remarcă faptul că trăsăturile specifice ale produsului „Brioche vendéenne” sunt conferite de ingredientele sale, de proporțiile acestora și de priceperea producătorilor.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Trimiteri la organismul de control

Descriere

Se actualizează trimiterile la organismul de control, precum și trimiterile la legislația relevantă.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Elemente specifice referitoare la etichetare

Descriere

Se elimină obligația de a indica numele și adresa organismului de certificare pe eticheta produsului „Brioche vendéenne”. Se adaugă obligația de a include denumirea „Brioche vendéenne” și logoul IGP al Uniunii Europene.

Se elimină cerința de a include numele și datele de contact ale producătorului.

Întrucât dispozițiile caietului de sarcini au acum caracter normativ, secțiunea referitoare la etichetare din documentul unic nu este aplicabilă.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Cerințe naționale

Descriere

Tabelul cu principalele puncte care trebuie controlate și cu metodele de evaluare a acestora se aliniază la metoda de producție și se scurtează astfel încât să includă numai elementele de control care sunt considerate esențiale pentru „Brioche vendéenne”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Brioche vendéenne”

Numărul de referință UE: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Brioche vendéenne”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Franța

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

1905 – Produse de brutărie, de patiserie și biscuiți, chiar cu adaos de cacao; ostii, cașete goale de tipul celor utilizate pentru medicamente, vafe cu capac, paste uscate din făină, din amidon sau din fecule în foi și produse similare

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Brioche vendéenne” este un produs de patiserie *(viennoiserie)* îmbletit, comercializat în stare proaspătă. Produsul prezintă o crustă umflată, rumenită, care nu trebuie să fie în niciun caz presărată cu ingrediente, oricare ar fi acestea.

„Brioche vendéenne” este un produs bogat în unt, ouă proaspete și zahăr; conține alcool și poate prezenta arome de vanilie și/sau floare de portocal.

Cu o greutate de cel puțin 300 de grame, produsul este comercializat sub formă de franzelă alungită, întreagă sau feliată, pe hârtie sau carton de uz alimentar și ambalată individual.

Materiile prime utilizate, proporțiile acestora și priceperea pusă în practică determină caracteristicile produsului „Brioche vendéenne”.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Făina este obținută din grâu panificabil, provenit din următoarele regiuni cerealiere: Centru-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretania și Normandia, departamentele Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres și Vienne, precum și regiunile agricole Beauce și Brie, pe baza cadrului regiunilor agricole din Franța, care a fost actualizat în 2020. Alegerea acestui tip de grâu și a regiunilor din care provine grâul pentru a se aproviziona cu făină, atât la nivelul artizanilor, cât și la nivelul producătorilor industriali și al distribuitorilor, se bazează pe calitățile tehnologice și calitative: forța făinii, care trebuie să aibă un indice W de cel puțin 200; conținutul total de proteine, care trebuie să fie de cel puțin 10,5 %.

Ouăle, apa și laptele trebuie să provină din aria geografică.

Untul trebuie să provină din regiunile Pays de la Loire, Bretania și Normandia și din departamentele Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres și Vienne.

Sarea de mare trebuie să provină de pe coastele din Bretania, Pays de la Loire și Noua Aquitanie.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de elaborare a „Brioche vendéenne”, de la frământarea aluatului până la coacerea produsului, trebuie să aibă loc în aria geografică.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea are loc în aria geografică.

Ambalarea are loc rapid, după coacere, pentru a garanta menținerea caracteristicilor sale organoleptice. Ambalarea precoce a acestui produs bogat în zahăr permite protejarea sa de insecte, garantarea unei protecții microbiologice și o conservare cât mai bună a consistenței moi și a aromelor specifice ale „Brioche vendéenne”.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Departamentul Vendée: integral.

Departamentul Loire-Atlantique: comunele 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 (*partea comunei aflată la sud de Loara*), 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 (*partea comunei aflată la sud de Loara*), 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 și Vue.

Departamentul Maine-et-Loire: comunele 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 (*partea comunei aflată la sud de Loara*), 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 (*partea comunei aflată la sud de Loara*), 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 și Yzernay.

Departamentul Deux-Sèvres: comunele 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 *(doar teritoriul comunelor delegate Brie, Oiron și 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 *(doar teritoriul comunelor delegate Priaires și Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin și Xaintray.

Departamentul Charente-Maritime: comunele 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 *(doar teritoriul comunei delegate 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 și Yves.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Factorii naturali

Situată la țărmul Atlanticului, între orașele portuare Nantes și La Rochelle, aria geografică a „Brioche vendéenne” se bucură de o climă oceanică temperată, favorabilă unei mari varietăți de producții. Diversitatea sa geologică stă la originea unor medii variate:

— *le Bocage vendéen*, la limita sudică a Masivului Armorican, caracterizat printr-un sistem agrar orientat către creșterea animalelor, sub toate formele sale;

— *la Plaine vendéenne* (zonă de câmpie), pe sedimente secundare, zonă unde se practică mai ales cultivarea cerealelor;

— mlaștini acoperite în mare parte cu pășuni, în zonele joase retro-litorale;

— mlaștini sărăturate și stațiuni balneare renumite care fac din Vendée al doilea departament francez ca destinație turistică, în zona costieră.

Factorii umani

Situată la distanță de marile căi de comunicație, aria geografică este leagănul unei comunități umane care s-a sudat în jurul unor valori comune și al unei gastronomii bogate și variate. Într-o regiune atașată de religie, sărbătorile pascale, care marcau ieșirea din iarnă și sfârșitul postului, erau ocazia de a consuma produse de patiserie bogate în zahăr, ouă și unt. În Vendée, aceste prăjituri se remarcau printr-un miez compact, ca urmare a faptului că se întrerupea fermentarea aluatului. Acestea se numeau „pain de Pâques”, „galette pacaude”, „alize” sau „gâche” (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée* – „Produse locale și rețete tradiționale din Vendée”, Editions L'Etrave, 1995). „Sâmbăta Sfântă este consacrată în întregime preparării acestor prăjituri în formă de brioșe, deseori enorme” (Anne-Christine Beauviala și Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux* – „Sărbători, tradiții și prăjituri”, Editions C. Bonneton, 1978).

În secolul al XIX-lea, îndeletnicirea de a fabrica astfel de produse de patiserie, până atunci realizată în gospodărie, este transferată artizanilor brutari. În această perioadă, apare în Vendée „brioșa împletită”, pe bază de făină, ouă și unt, parfumată cu rachiu, uneori cu puțină vanilie sau cu floare de portocal. Este o prăjitură de sărbătoare, asociată marilor evenimente, cum sunt comuniunea și căsătoriile. Tradiția cerea ca nașii miresei să ofere o brioșă enormă (Edmond Bocquier, *La Terre Vendéenne* –„Pământul vendean”, ianuarie 1906). Această prăjitură era prezentată pe o tavă ținută pe brațe, în jurul căreia se obișnuia să se danseze (Abel Hugo, *France pittoresque* – „Franța pitorească”, Editions Delloye, 1835). Această practică s-a menținut până în zilele noastre în departamentul Vendée.

Odată cu sosirea căilor ferate, apoi cu dezvoltarea turismului în secolul XX, economia din Vendée se deschide către exterior. Artizanatul și industria se dezvoltă la țară, constituind un model economic original (Jean Renard, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe* – „Vendée, o jumătate de secol de observație a unui geograf”, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Artizanii încep să își industrializeze producția, pentru o difuzare a brioșelor în afara departamentului Vendée. În aprilie 1949, *l'Association des Vendéens de Paris* organizează o vânzare în scopuri caritabile în capitală. Cu această ocazie, apare denumirea „Brioche vendéenne”, pentru a o deosebi de celelalte brioșe (Frédéric Ziegerman, *Le guide des Pays de France* – „Ghidul regiunilor Franței”, Editions Fayard, 1999).

Prin urmare, toți producătorii își însușesc rețeta tradițională a produsului, cu dublă fermentare prelungită, modelare și împletire manuală a bucăților de aluat, coacere la temperatură moderată și cu ambalarea produsului la puțin timp după scoaterea din cuptor. Delimitarea ariei geografice, care înglobează zona administrativă a departamentului Vendée și zonele limitrofe ale departamentelor învecinate, se bazează pe localizarea acestui meșteșug, este strâns legată de mișcarea brutarilor și a ucenicilor formați în Vendée.

Specificitatea produsului

Produsul „Brioche vendéenne” poate fi recunoscut după forma sa împletită, obținută ca urmare a unei modelări manuale specifice, denumită „façon trois brins” (împletitură în trei). Cel mai adesea, forma de prezentare este cea de franzelă, dar produsul poate căpăta și o formă alungită sau rotundă în anumite ocazii. Produsul prezintă o crustă umflată, ușor rumenită, și nu este presărat cu niciun ingredient. Poate fi comercializat sub formă feliată sau întreagă. Produsul este așezat pe hârtie alimentară și ambalat într-o pungă transparentă, închisă.

Caracteristicile produsului „Brioche vendéenne” se datorează unei rețete bogate în unt, ouă proaspete și zahăr, însoțite de un gust de alcool și, uneori, de arome de vanilie și de floare de portocal. Caracteristicile specifice ale produsului se datorează, de asemenea, unei metode unice de producție, cu o dublă fermentare înainte de coacere.

Legătura cauzală

Legătura cauzală dintre caracteristicile produsului și specificitățile ariei se bazează, totodată, pe calitățile determinate ale produsului și pe reputația acestuia.

O compoziție influențată de caracteristicile mediului geografic

Poate fi stabilită o legătură între caracteristicile mediului și ingredientele care intră în compoziția „Brioche vendéenne”:

— clima oceanică de care se bucură regiunea favorizează creșterea bovinelor, în special în zona *Bocage vendéen* și în zonele mlăștinoase, de unde abundența producției de unt și lapte;

— această climă temperată și sistemul agrar specific acestor zone geografice de tip „bocage” sunt, de asemenea, la originea unei producții avicole importante și, prin urmare, există o mare cantitate de ouă, în special în perioada Paștelui;

— pământurile fertile din zona de câmpie specifică regiunii Vendée și din zonele mlăștinoase secate au permis, începând din Evul Mediu, sub protecția abațiilor, dezvoltarea unei producții cerealiere;

— apropierea de regiunea Cognac, în sudul ariei geografice, explică faptul că s-a dezvoltat o producție artizanală de rachiu și că acest tip de alcool este utilizat în patiserie;

— situarea regiunii în zona costieră, cu marile sale porturi, a stat la baza prezenței unor produse exogene cum ar fi romul, aromele de vanilie și de floare de portocal, zahărul din trestie;

— coasta atlantică este, din vremuri îndepărtate, o zonă importantă de producere a sării, în special în jurul bazinelor Guérande, Noirmoutier și al insulei Ré.

Aceste materii prime, care există de mult timp în zonă, stau la baza specificității produsului.

Trăsăturile specifice derivate din priceperea locală specifică ariei geografice:

O puternică legătură de cauzalitate leagă anumite calități ale produsului, obținute ca urmare a unor metode de fabricație originale, de priceperea locală specifică ariei geografice:

— aspectul produsului, forma și împletirea acestuia provin din modelarea sa manuală;

— aspectul umflat al „Brioche vendéenne” este rezultatul dublei fermentări, cu o primă creștere urmată de o etapă finală de dospire;

— culoarea aurie și consistența moale reflectă o coacere controlată într-un cuptor adecvat;

— specificitatea produsului este păstrată datorită unei ambalări rapide.

Aceste practici, care sunt tradiționale, își au originea în prepararea ancestrală a prăjiturilor pentru Paști sau pentru nuntă. Acestea sunt transmise de la gospodării la artizani; uneori, ele sunt industrializate, fiind perpetuate astăzi prin formarea ucenicilor. Aria de producție a „Brioche vendéenne” cuprinde toți producătorii care stăpânesc în prezent acest meșteșug de fabricare a produsului.

O reputație legată de particularitățile ariei geografice

Renumele produsului are la bază, în același timp, puternica ancorare în mediul local și o difuzare largă în afara leagănului său de origine. Ambii factori sunt legați de anumite caracteristici proprii ariei geografice.

Astfel, atașamentul populației față de patrimoniul său culinar este o trăsătură specifică departamentului Vendée și împrejurimilor sale. Acest sentiment de apartenență la o comunitate și o puternică identitate regională au stat la baza unei lungi tradiții a produselor de patiserie pascale, pe care a moștenit-o produsul „Brioche vendéenne”, care se servește încă de sărbători și la nunți. Concursurile organizate în jurul acestui produs gastronomic au întreținut această admirație.

Datorită situării sale, aria geografică se bucură de un turism care s-a dezvoltat semnificativ în cursul ultimelor decenii. Atractivitatea litoralului din regiunea Vendée oferă o formidabilă cutie de rezonanță reputației produsului „Brioche vendéenne”. Îndrăzneala, entuziasmul artizanilor și al producătorilor industriali care au contribuit la răspândirea acestui produs se înscriu într-un context economic caracterizat prin densitatea și dinamismul unor întreprinderi mici și mijlocii implantate în mediul rural. Produsul reprezintă mai mult de 10 % din piața produselor de patiserie pe plan național (sursa: panel SECODIP, 2001). Un studiu realizat de OSER, Junior Entreprise de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers, indică un nivel de notorietate spontană a produsului de aproximativ 45 %. Acest nivel ajunge la 77 % în ceea ce privește notorietatea asistată (95 % în vest și 50 % în regiunea pariziană).

„Brioche vendéenne” este deosebit de apreciată de Conseil National des Arts Culinaires în *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* („Inventarul patrimoniului culinar al Franței”) dedicat regiunii Pays-de-la-Loire (Editions Albin Michel, 1993): „De câteva decenii, aceasta cunoaște un mare succes, depășind cu mult limitele regiunii”.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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