C/2026/4207

29.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4207)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Brioche vendéenne“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0271-AM01 – 29. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Brioche vendéenne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Brioche vendéenne“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Opis výrobku

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Opis výrobku sa preformuloval, pričom sa popresúval vizuálny opis výrobku „Brioche vendéenne“ (pletený, so zlatistou kôrkou, v celku alebo nakrájaný na plátky, na potravinárskom papieri, zabalený vo vrecku). Doplnila sa možnosť použiť pri tomto výrobku potravinárske kartónové obaly. Stanovilo sa, že pridávanie prísad alebo posýpok, ako je čokoláda alebo kandizované ovocie, do výrobku je zakázané.

Organoleptický opis výrobku bol zjednodušený uvedením odkazu na zložky a výrobné know-how, ktoré dodávajú výrobku „Brioche vendéenne“ jeho charakteristické vlastnosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzenie zemepisnej oblasti

Opis

Aktualizuje sa vymedzenie zemepisnej oblasti na základe platného úradného zemepisného kódexu; tým sa nemenia jej hranice.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Veta „Každá brioška je zabalená v samostatnom vrecku s informáciami o vysledovateľnosti“ sa presunula na začiatok oddielu a odkaz na vysledovateľnosť (veľkých) sviatočných briošiek sa vypustil v súlade s vypustením tohto typu zo špecifikácie výrobku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis spôsobu výroby

Opis

1. Zoznam povolených surovín bol revidovaný:

   — Múka: v zmenenej špecifikácii sa stanovuje, že cesto musí obsahovať najmenej 42 % múky (v porovnaní so 42 % až s 52 % v predchádzajúcej verzii). Tento podiel teraz zahŕňa múku obsiahnutú v kvásku a/alebo v kysnutom ceste. Hodnota sily použitých múk („W“) musí byť najmenej 200 (v porovnaní s predchádzajúcou hodnotou 180). Celkový obsah bielkovín v múkach musí teraz dosahovať najmenej 10,5 %. Doplnili sa maximálne podiely gluténu (2 %) a sladovej pšeničnej múky (0,3 %). Akékoľvek iné prídavné látky sú zakázané. Pôvod múk bol aktualizovaný na základe platného úradného zemepisného kódexu, ale nezmenil sa.

   — Vajcia: povolený obsah sušiny v tekutých vajciach sa stanovil na 22 % až 24 % v porovnaní aspoň s 23 % v predchádzajúcej verzii špecifikácie.

   — Maslo: stanovilo sa zloženie masla (minimálne 82 % tuku), vyjadrené ako ekvivalent rekonštituovaného masla v prípade použitia koncentrovaného masla. Pôvod masla bol aktualizovaný bez toho, aby došlo k jeho zmene.

   — Kvások a kysnuté cesto: stanovilo sa, že pri výrobe pečiva „Brioche vendéenne“ možno použiť kvások a kysnuté cesto súčasne.

   — Morská soľ: stanovilo sa, že použitá soľ musí byť morského pôvodu a musí pochádzať z pobrežia regiónov Bretónsko, Pays de la Loire a Nouvelle-Aquitaine; pôvod zostal oproti predchádzajúcej verzii špecifikácie nezmenený.

— Pitná voda a/alebo čerstvé, pasterizované alebo UHT mlieko: 8 % podiel mlieka a vody v zmesi teraz zahŕňa aj prítomnosť vody v kysnutom ceste, ktoré sa používa popri kvásku alebo namiesto neho.

Okrem toho sa v prípade cukru, kvásku a/alebo kysnutého cesta, alkoholu a aróm vypustil komerčný pôvod surovín. V špecifikácii výrobku bolo stanovené, že tieto zložky majú pochádzať od „profesionálnych dodávateľov“. Toto ustanovenie sa vypustilo, pretože špecifikácia výrobku teraz obsahuje povinnosť viesť záznamy o vysledovateľnosti, čím sa zabezpečuje monitorovanie.

2. Výrobný diagram:

Výrobný diagram pre výrobok „Brioche vendéenne“ sa zjednodušil a aktualizoval v súlade so spôsobom výroby.

3. Spôsob výroby:

Stanovilo sa, že výroba kvásku a/alebo kysnutého cesta sa musí uskutočňovať v tej istej výrobnej prevádzke ako výroba pečiva „Brioche vendéenne“ (táto povinnosť bola zahrnutá v kapitole o surovinách v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku).

Na stanovenie teploty pre voliteľné fázy zmrazenia cesta a riadeného kvasenia (*pousse dirigée*) sa použil pojem „teplota okolia“. Dĺžka kvasenia sa v prípade riadeného kvasenia predĺžila z 24 hodín na 48 hodín, z toho 36 hodín mimo chladiacej miestnosti (namiesto 18 hodín). Pokiaľ ide o fázu pečenia, v zmenenej špecifikácii výrobku sa teraz uvádza, že briošku je potrebné pred pečením položiť na potravinársky papier alebo kartón. Doplnila sa pripomienka, že tento potravinársky papier alebo kartón sa musí po upečení vložiť spolu s briošками do vreciek. Opätovne sa zdôraznila hmotnosť pri balení (minimálne 300 gramov). Doplnil sa zákaz používania perforovaných vreciek. A napokon sa vypustila povinnosť skladovať briošky v jednej vrstve, rovnako ako povinnosť skladovať ich v miestnosti bez zjavnej vlhkosti.

4. Čas výroby:

Výrobný harmonogram sa aktualizoval tak, aby zahŕňal rôzne spôsoby výroby: priame kvasenie, riadené kvasenie alebo zmrazenie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o súvislosti so zemepisnou oblasťou

Opis

Špecifickosť výrobku:

Do špecifikácie výrobku sa doplnila podmienka, že výrobok „Brioche vendéenne“ nesmie obsahovať žiadne prísady ani posýpky.

Organoleptické vlastnosti výrobku sa vypustili. Uviedlo sa, že špecifické vlastnosti výrobku „Brioche vendéenne“ vyplývajú z jeho zložiek, ich pomerov a z know-how výrobcov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

Odkazy na kontrolný orgán sa aktualizujú, rovnako ako odkazy na príslušné právne predpisy.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifické prvky označovania

Opis

Požiadavka uvádzať názov a adresu certifikačného orgánu na etikete výrobku „Brioche vendéenne“ sa vypustila. Doplnila sa požiadavka uvádzať názov výrobku „Brioche vendéenne“ a logo CHZO Európskej únie.

Požiadavka uvádzať názov a kontaktné údaje výrobcu sa vypustila.

Keďže ustanovenia špecifikácie majú teraz regulačný charakter, oddiel o označovaní v jednotnom dokumente sa neuplatňuje.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vnútroštátne požiadavky

Opis

Tabuľka hlavných bodov, ktoré sa majú skontrolovať, a metód ich hodnotenia sa zosúlaďuje so spôsobom ich výroby a skracuje tak, aby zahŕňala len tie kontrolné prvky, ktoré sa považujú za kľúčové pre výrobok „Brioche vendéenne“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Brioche vendéenne“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0271-AM01 – 29. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Brioche vendéenne“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

1905 – chlieb, sladké pečivo, koláče, sušienky a ostatné pekárske výrobky, tiež obsahujúce kakao, hostie, prázdne oblátky druhov používaných na farmaceutické účely, oblátky na pečenie, ryžový papier a podobné výrobky

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Brioche vendéenne“ je pletený pekársky výrobok, ktorý sa predáva čerstvý. Má nafúknutú zlatistú kôrku. Za žiadnych okolností sa doň nesmú pridávať žiadne prísady ani posýpky.

Výrobok „Brioche vendéenne“ je bohatý na maslo, čerstvé vajcia a cukor; obsahuje alkohol a môže mať arómu vanilky a/alebo pomarančových kvetov.

Má hmotnosť najmenej 300 gramov a predáva sa vo forme podlhovastého bochníka, v celku alebo nakrájaný na plátky, uložený na potravinárskom papieri alebo kartóne a balený po jednom vo vrecku.

Vlastnosti výrobku „Brioche vendéenne“ sú výsledkom použitých surovín, ich pomerov a uplatneného know-how.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Múka sa vyrába z chlebovej pšenice, ktorá pochádza z týchto oblastí pestovania obilnín: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretónsko a Normandia, departementy Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres a Vienne a poľnohospodárske regióny Beauce a Brie na základe rámca poľnohospodárskych regiónov vo Francúzsku, ktorý bol aktualizovaný v roku 2020. Malí aj priemyselní výrobcovia a distribútori získavajú múku z pšenice pochádzajúcej z týchto regiónov pre jej technologické vlastnosti a kvalitu, ktorými sú: pekárska sila múky, ktorá musí mať hodnotu W aspoň 200, a celkový obsah bielkovín, ktorý musí byť najmenej 10,5 %.

Vajcia, voda a mlieko musia pochádzať z danej zemepisnej oblasti.

Maslo musí pochádzať z regiónov Pays de la Loire, Bretónsko a Normandia a z departementov Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres a Vienne.

Morská soľ musí pochádzať z pobrežia Bretónska, Pays de la Loire a Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby pečiva „Brioche vendéenne“ od miesenia až po pečenie výrobku sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa musí baliť do vreciek v danej zemepisnej oblasti.

Po upečení sa musí rýchlo zabaliť, aby sa zachovali jeho organoleptické vlastnosti. Včasné balenie tohto výrobku s vysokým obsahom cukru slúži na jeho ochranu pred hmyzom, zabezpečenie jeho mikrobiologickej ochrany, ako aj na čo najlepšie zachovanie mäkkosti a aróm pečiva „Brioche vendéenne“.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Vendée: celý departement.

Departement Loire-Atlantique: obce 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 (*časť obce južne od 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 (*časť obce južne od 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 a Vue.

Departement Maine-et-Loire: obce 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 (*časť obce južne od 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 (*časť obce južne od 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 a Yzernay.

Departement Deux-Sèvres: obce 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 *(iba územie delegovaných obcí Brie, Oiron a 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 *(iba územie delegovaných obcí Priaires a Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin a Xaintray.

Departement Charente-Maritime: obce 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 (*len územie delegovanej obce 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 a Yves.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ povesť

☑ daná kvalita

☐ iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť „Brioche vendéenne“ sa nachádza na pobreží Atlantického oceánu medzi prístavnými mestami Nantes a La Rochelle a vyznačuje sa miernym oceánskym podnebím, ktoré je priaznivé pre širokú škálu produkcií. Geologická rozmanitosť má pôvod v rôznych prostrediach:

— na južnom okraji Armorického masívu v oblasti *Bocage vendéen*, ktorá je charakteristická poľnohospodárstvom zameraným na chov vo všetkých formách,

— v sekundárnych sedimentoch v oblasti *Plaine vendéenne*, kde sa pestujú najmä obilniny,

— v nízko položených oblastiach v močiaroch, ktoré sú väčšinou pokryté trávou,

— na pobreží v známych soľných močiaroch a prímorských letoviskách, vďaka ktorým je departement Vendée druhou najobľúbenejšou turistickou destináciou vo Francúzsku.

Ľudské faktory

Zemepisná oblasť, ktorá leží mimo hlavných dopravných trás, je domovom obyvateľov, ktorých spájajú spoločné hodnoty a vyznačuje sa bohatou a rozmanitou gastronómiou. V regióne, v ktorom hrá náboženstvo dôležitú úlohu, boli veľkonočné oslavy, ktoré znamenali koniec zimy a pôstu, príležitosťou podeliť sa o pečivo s bohatým obsahom cukru, vajec a masla. Vo Vendée sa tieto koláče vyznačovali hutnou striedkou, ktorá sa dosahovala prerušením kvasenia cesta. Boli známe pod názvami „pain de Pâques“, „galette pacaude“, „alize“ alebo „gâche“ (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, vydavateľstvo L'Étrave, 1995). „Biela sobota bola venovaná výlučne výrobe týchto koláčov ‚brioche‘, ktoré často dosahovali obrovské rozmery“ (Anne-Christine BEAUVIALA a Nicole VIELFAURE, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, vydavateľstvo C. Bonneton, 1978).

V 19. storočí začali takéto sladké pečivo, ktoré sa dovtedy pieklo len v domácnostiach, vyrábať drobní pekári. Približne v tomto období sa vo Vendée objavila „zapletaná briošk“ vyrobená z múky, vajec a masla, s príchuťou destilátu a niekedy aj s jemným nádychom vanilky alebo pomarančového kvetu. Ide o sviatočný koláč, ktorý sa spája s dôležitými udalosťami, ako sú sväté prijímanie a svadby. Z tradície vyplýva, že krstní rodičia nevesty darovali obrovskú „brioche“ (Edmond BOCQUIER, *La Terre vendéenne*, január 1906). Tento koláč sa podával na nosidlách, okolo ktorých sa tancovalo (Abel HUGO, *France pittoresque*, vydavateľstvo Delloye, 1835). Tento zvyk sa vo Vendée zachoval aj dodnes.

S príchodom železnice a následným rastom cestovného ruchu v 20. storočí sa možnosti hospodárstva vo Vendée začali rozširovať aj smerom von. Na vidieku sa rozvíja drobná a priemyselná výroba, ktoré tvoria pôvodný hospodársky model (Jean RENARD, *La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe*, Presses universitaires de Rennes, 2004). Tradiční pekári začínajú industrializovať svoju výrobu, aby mohli rozširovať koláč „brioche“ aj mimo oblasti Vendée. V apríli 1949 zorganizovalo združenie *Association des Vendéens de Paris* v hlavnom meste charitatívny predaj. Práve tu sa objavil názov „Brioche vendéenne“, ktorý ho odlíšil od ostatných typov „brioche“ (Frédéric ZÉGIERMAN, *Le guide des Pays de France*, vydavateľstvo Fayard, 1999).

Odvtedy si všetci výrobcovia osvojili recept na tento tradičný výrobok s predĺženým dvojitým kvasením, ručným tvarovaním a pletením kusov cesta, pečením pri miernej teplote a balením výrobkov krátko po vybratí z pece. Zemepisná oblasť, ktorá zahŕňa administratívnu oblasť Vendée a priľahlé oblasti susedných departementov, sa vymedzuje na základe know-how a v súvislosti s pohybmi pekárov a ich učňov vyučených vo Vendée.

Špecifickosť výrobku

Pečivo „Brioche vendéenne“ je rozpoznateľné podľa pleteného tvaru, získaného špecifickým ručným tvarovaním „v tvare troch prameňov“. Najčastejšie má podlhovastý tvar. Pri určitých príležitostiach môže byť tvar aj predĺžený alebo okrúhly. Má nafúknutú kôrku jemne zlatej farby. Neobsahuje žiadne prísady ani posýpky. Môže sa predávať nakrájané na plátky alebo v celku. Ukladá sa na potravinársky papier a balí do uzavretých priehľadných vreciek.

Vlastnosti výrobku „Brioche vendéenne“ vyplývajú z receptúry bohatej na maslo, čerstvé vajcia a cukor, ktoré dopĺňa príchuť alkoholu a niekedy aj aróma vanilky a pomarančových kvetov. Jeho špecifické vlastnosti sú takisto výsledkom jedinečného spôsobu výroby, pri ktorom sa pred pečením využíva dvojité kvasenie.

Príčinná súvislosť

Príčinná súvislosť medzi vlastnosťami výrobku a osobitnými vlastnosťami zemepisnej oblasti vychádza jednak zo špecifických vlastností výrobku a jednak z jeho povesti.

Zloženie v súvislosti s vlastnosťami zemepisnej oblasti

Medzi vlastnosťami oblasti a zložkami pečiva „Brioche vendéenne“ možno nájsť súvislosť:

— oceánske podnebie, z ktorého ťaží tento región, je priaznivé pre chov dobytka, a to najmä v oblasti *Bocage vendéen* a v močarinách, preto sa tu vyrába veľa masla a mliečnych výrobkov,

— mierne podnebie a poľnohospodársky systém hájov zabezpečujú tiež dôležitý zdroj hydiny, z čoho vyplýva dostatočné množstvo vajec, a to najmä v čase Veľkej noci,

— úrodné pozemky v oblasti *Plaine vendéenne* a vysušené močariny pod ochranou opátstva už od stredoveku umožňovali zvýšiť produkciu obilnín,

— z blízkosti mesta Cognac južne od zemepisnej oblasti vyplýva, že sa tu rozvinula remeselná výroba destilátov a tento alkohol sa používa pri výrobe sladkého pečiva,

— pobrežná poloha oblasti s veľkými prístavmi mala vplyv na prítomnosť exogénnych výrobkov, ako sú rum, aróma vanilky a pomarančových kvetov, trstinový cukor,

— pobrežie Atlantického oceánu je už dlho významnou oblasťou výroby soli, a to najmä v panvách oblastí Guérande, Noirmoutier a Île de Ré.

Tieto suroviny, ktoré sa v danej oblasti vyskytujú už dlho, tvoria základ špecifických vlastností tohto výrobku.

Špecifické vlastnosti vyplývajúce z miestneho know-how v zemepisnej oblasti:

Existuje silná príčinná súvislosť medzi určitými vlastnosťami výrobku vyplývajúcimi z pôvodných spôsobov výroby a know-how v zemepisnej oblasti:

— vzhľad výrobku, jeho tvar a spletenie sa dosahujú manuálnym tvarovaním,

— nadýchaný vzhľad pečiva „Brioche vendéenne“ je výsledkom dvojitého kvasenia, pri ktorom po prvom kysnutí nasleduje záverečné dokysnutie,

— zlatisté sfarbenie a jemnosť svedčia o tom, že proces pečenia bol zvládnutý na profesionálnej úrovni vo vhodnej rúre,

— špecifickosť výrobku sa zachováva vďaka rýchlemu zabaleniu do vreciek.

Tieto postupy, ktoré vychádzajú z tradície, sa vracajú k pôvodnej výrobe veľkonočných alebo svadobných koláčov. Výroba prešla z domácností k remeselníkom, ktorí sa v niektorých prípadoch industrializovali, a dnes sa aj naďalej vychovávajú noví učni. Výrobná oblasť pečiva „Brioche vendéenne“ zahŕňa všetkých výrobcov, ktorí dnes toto know-how výroby pečiva ovládajú.

Povesť týkajúca sa osobitostí zemepisnej oblasti

Dobré meno výrobku je založené na silných miestnych koreňoch a na rozšírenosti výrobku mimo pôvodnej oblasti. Jedno aj druhé súvisí s určitými vlastnosťami typickými pre zemepisnú oblasť.

Naviazanosť ľudí na kulinárske dedičstvo je osobitým znakom Vendée a okolia. Tento pocit spolupatričnosti a silná regionálna identita priniesli dlhoročnú tradíciu veľkonočného pečiva vrátane dedičstva pečiva „Brioche vendéenne“, ktoré sa objavuje na slávnostiach a svadbách. Súťaže týkajúce sa tejto pýchy gastronómie mali veľký ohlas.

Zemepisná oblasť je vďaka svojej polohe otvorená cestovnému ruchu, ktorý sa značne rozvinul v posledných desaťročiach. Atraktívnosť pobrežia Vendée ponúka skvelú príležitosť na šírenie dobrého mena pečiva „Brioche vendéenne“. Dravosť a nadšenie remeselníkov a priemyselných výrobcov, ktorí sa ju snažili podporiť, patria do hospodárskeho kontextu, ktorý sa vyznačuje hustotou a dynamikou malých a stredných podnikov vo vidieckych oblastiach. Výrobok predstavuje viac ako 10 % domáceho trhu s jemnými pekárskymi výrobkami (zdroj: panel SECODIP, 2001). Zo štúdie, ktorú uskutočnila organizácia OSER (Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers), vyplýva približne 45 % miera spontánneho povedomia o výrobku. Čo sa týka povedomia s nápomocou, táto miera dosiahla 77 % [95 % v západnom regióne (Ouest) a 50 % v parížskom regióne].

Pečivo „Brioche vendéenne“ osobitne ocenila organizácia Conseil National des Arts culinares (CNAC, Národná rada kulinárskych remesiel) v publikácii *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, ktorá sa zameriava na kulinárske dedičstvo v regióne Pays-de-la-Loire (vydavateľstvo Albin Michel, 1993): „Už niekoľko desaťročí zažíva veľký úspech, a to aj ďaleko za hranicami regiónu.“

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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