C/2026/4207

29.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4207)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Brioche vendéenne“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0271-AM01 – 29. 4. 2026

1. **Ime proizvoda**

„Brioche vendéenne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo zaščitene geografske označbe „Brioche vendéenne“ ne vključuje nobenega od treh primerov, ki pomenijo spremembo na ravni Unije; sprememba namreč:

(a) ne vključuje spremembe imena zaščitene geografske označbe;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naziv

Opis proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Opis proizvoda je bil preoblikovan, pri čemer so bili premaknjeni opisi videza proizvoda „Brioche vendéenne“ (prepleten brioš z zlato skorjo, cel ali narezan, na papirju, primernem za stik z živili, pakiran v vrečki). Dodana je bila možnost, da se za proizvod uporablja kartonska embalaža, primerna za stik z živili. Določeno je bilo, da so pri proizvodu dodatki, kot sta čokolada ali kandirano sadje, prepovedani.

Organoleptični opis proizvoda je bil poenostavljen s sklicevanjem na sestavine ter strokovno znanje in izkušnje pri proizvodnji, ki proizvodu „Brioche vendéenne“ dajejo njegove značilnosti.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Opredelitev geografskega območja

Opis

Opredelitev geografskega območja je bila posodobljena na podlagi trenutno veljavnega uradnega geografskega kodeksa; to ne spreminja njegovih meja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Dokazilo, da proizvod izvira z geografskega območja

Opis

Stavek „Vsak brioš je pakiran v posamezno vrečko z informacijami o sledljivosti“ je bil premaknjen na začetek oddelka, sklicevanje na sledljivost (velikih) prazničnih briošev pa je bilo črtano v skladu s črtanjem te oblike iz specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Opis načina proizvodnje

Opis

1) Spremenjen je bil seznam dovoljenih surovin:

— Moka: v spremenjeni specifikaciji je določeno, da mora testo vsebovati najmanj 42 % moke (v primerjavi z deležem med 42 % in 52 % v prejšnji različici). Ta delež zdaj vključuje moko v kislem testu in/ali fermentiranem testu. Pekovska moč „W“ uporabljenih mok mora biti najmanj 200 (v primerjavi s 180 prej). Skupna vsebnost beljakovin v mokah mora zdaj znašati najmanj 10,5 %. Dodani so bili največji dovoljeni deleži glutena (2 %) in sladne pšenične moke (0,3 %). Vsi drugi dodatki so prepovedani. Poreklo moke je bilo posodobljeno na podlagi trenutno veljavnega uradnega geografskega kodeksa, vendar ostaja nespremenjeno.

— Jajca: dovoljena vsebnost suhega ekstrakta jajčnega melanža je bila določena med 22 % in 24 %, v primerjavi z najmanj 23 % v prejšnji različici specifikacije.

— Maslo: opredeljena je bila sestava masla (najmanj 82 % maščobe), izražena kot ekvivalent rekonstituiranega masla, kadar se uporablja zgoščeno maslo. Poreklo masla je bilo posodobljeno, vendar ostaja nespremenjeno.

— Kislo testo in fermentirano testo: določeno je bilo, da je pri proizvodnji proizvoda „Brioche vendéenne“ mogoče skupaj uporabljati kislo testo in fermentirano testo.

— Morska sol: določeno je bilo, da mora biti uporabljena sol morskega izvora ter izvirati z obal regij Bretanja, Loare in Nova Akvitanija; poreklo je v primerjavi s prejšnjo različico specifikacije nespremenjeno.

— Pitna voda in/ali sveže, pasterizirano ali UHT mleko: 8-odstotni delež mleka in vode v mešanici zdaj vključuje prisotnost vode v fermentiranem testu, ki se uporablja poleg kislega testa ali namesto njega.

Poleg tega je bila za sladkor, kislo testo in/ali fermentirano testo, alkohol in arome odpravljena zahteva glede trgovinskega porekla surovin. V specifikaciji proizvoda je bilo določeno, da morajo te sestavine prihajati od „profesionalnih dobaviteljev“. Ta določba je bila črtana, ker specifikacija proizvoda zdaj vključuje obveznost vodenja evidenc o sledljivosti, kar zagotavlja spremljanje.

2) Diagram proizvodnje:

Diagram proizvodnje proizvoda „Brioche vendéenne“ je bil poenostavljen in posodobljen v skladu z načinom proizvodnje.

3) Način proizvodnje:

Določeno je bilo, da mora proizvodnja kislega testa in/ali fermentiranega testa potekati v istem proizvodnem obratu kot proizvodnja proizvoda „Brioche vendéenne“ (ta obveznost je bila v prejšnji različici specifikacije proizvoda vključena v poglavje o surovinah).

Za opredelitev temperature pri neobveznih fazah zamrzovanja testa in nadzorovane fermentacije (*pousse dirigée*) je bil uporabljen izraz „sobna temperatura“. V primeru nadzorovane fermentacije je bil čas fermentacije podaljšan s 24 ur na 48 ur, vključno s 36 urami zunaj hladilnice (namesto 18 ur). V fazi peke je v spremenjeni specifikaciji proizvoda zdaj navedeno, da je treba brioš pred peko položiti na papir ali karton, primeren za stik z živili. Dodana je bila navedba, da mora biti ta papir ali karton, primeren za stik z živili, prisoten pri pakiranju briošev v vrečke po peki. Ponovno je bila navedena masa ob pakiranju (najmanj 300 gramov). Dodana je bila prepoved uporabe perforiranih vrečk. Nazadnje sta bili črtani obveznost shranjevanja briošev v eni plasti in obveznost shranjevanja v prostoru brez vidne vlage.

4) Čas proizvodnje:

Časovni razpored proizvodnje je bil posodobljen tako, da vključuje različne načine proizvodnje: neposredna fermentacija, nadzorovana fermentacija ali zamrzovanje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Dokazi o povezavi z geografskim območjem

Opis

Posebnosti proizvoda:

V specifikacijo proizvoda je bila dodana določba, da proizvod „Brioche vendéenne“ ne sme vsebovati nobenih dodatnih sestavin.

Organoleptične značilnosti so bile črtane. Navedeno je bilo, da posebne značilnosti proizvoda „Brioche vendéenne“ izhajajo iz njegovih sestavin, njihovih deležev in strokovnega znanja proizvajalcev.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Podatki o nadzornem organu

Opis

Podatki o nadzornem organu in sklici na ustrezno zakonodajo so bili posodobljeni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Posebne navedbe pri označevanju

Opis

Črtana je bila zahteva po navedbi imena in naslova certifikacijskega organa pri označevanju proizvoda „Brioche vendéenne“. Dodana je bila zahteva po vključitvi imena „Brioche vendéenne“ in logotipa ZGO Evropske unije.

Črtana je bila zahteva po vključitvi imena in kontaktnih podatkov proizvajalca.

Ker so določbe specifikacije zdaj regulativne narave, se oddelek o označevanju v enotnem dokumentu ne uporablja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naziv

Nacionalne zahteve

Opis

Preglednica glavnih točk, ki jih je treba preveriti, in metod za njihovo ocenjevanje je bila usklajena z metodo proizvodnje ter skrajšana tako, da vključuje samo tiste kontrolne elemente, ki se štejejo za bistvene za proizvod „Brioche vendéenne“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Brioche vendéenne“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0271-AM01 – 29. 4. 2026

1. **Ime**

„Brioche vendéenne“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

1905 – Kruh, pecivo, torte, keksi in drugi pekovski proizvodi, ki vsebujejo kakav ali ne; hostije, prazne kapsule, primerne za farmacevtsko uporabo, oblati za pečatenje, rižev papir in podobni izdelki

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Brioche vendéenne“ je pleteno fino pekovsko pecivo, ki se prodaja sveže. Ima izbočeno, zlato skorjo. V nobenem primeru se ne smejo uporabljati dodatne stestavine.

„Brioche vendéenne“ vsebuje veliko masla, svežih jajc in sladkorja; vsebuje alkohol in ima lahko aromo vanilije in/ali cveta pomarančevca.

Tehta najmanj 300 gramov, trži pa se kot podolgovat hlebec, cel ali narezan, na papirju ali kartonu, primernem za stik z živili, in posamično pakiran v vrečko.

Uporabljene surovine, njihovi deleži ter uporabljeno strokovno znanje in izkušnje določajo značilnosti proizvoda „Brioche vendéenne“.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Moka se proizvaja iz krušne pšenice z naslednjih območij pridelave žit: regije Centre-Val de Loire, Loare, Bretanja in Normandija, departmaji Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres in Vienne ter kmetijski regiji Beauce in Brie, na podlagi okvira kmetijskih regij v Franciji, ki je bil posodobljen leta 2020. Tako obrtni kot industrijski proizvajalci in distributerji moko pridobivajo iz pšenice iz teh regij zaradi njenih tehnoloških značilnosti in kakovosti: pekovska moč moke, katere vrednost W mora biti najmanj 200; skupna vsebnost beljakovin, ki mora biti najmanj 10,5 %.

Jajca, voda in mleko morajo izvirati z geografskega območja.

Maslo mora izvirati iz regij Loare, Bretanje in Normandije ter departmajev Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres in Vienne.

Morska sol mora izvirati z obal Bretanje, Loare in Nove Akvitanije.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki morajo potekati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje proizvoda „Brioche vendéenne“, od gnetenja do njegove peke, morajo potekati na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila o pakiranju, rezanju, ribanju itd. kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime*

Proizvod je treba na geografskem območju zapakirati v vrečke.

Po peki ga je treba hitro zapakirati v vrečke, da se ohranijo njegove organoleptične lastnosti. Zgodnje pakiranje tega proizvoda z visoko vsebnostjo sladkorja v vrečke ga varuje pred žuželkami, zagotavlja njegovo mikrobiološko zaščito ter najbolje ohranja mehkobo in arome proizvoda „Brioche vendéenne“.

4.6 *Posebna pravila o označevanju kmetijskega proizvoda, na katerega se nanaša registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Vendée: celotni departma.

Departma Loire-Atlantique: občine 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 (*del občine južno od Loare*), 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 (*del občine južno od Loare*), 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 in Vue.

Departma Maine-et-Loire: občine 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 (*del občine južno od Loare*), 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 (*del občine južno od Loare*), 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 in Yzernay.

Departma Deux-Sèvres: občine 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 *(samo ozemlje delegiranih občin Brie, Oiron in 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 *(samo ozemlje delegiranih občin Priaires in Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin in Xaintray.

Departma Charente-Maritime: občine 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 *(samo ozemlje delegirane občine 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 in Yves.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Geografsko območje proizvoda „Brioche vendéenne“, ki leži na atlantski obali med pristaniškima mestoma Nantes in La Rochelle, ima zmerno oceansko podnebje, ki spodbuja veliko proizvodno raznolikost. Zaradi geološke raznolikosti so nastala različna okolja:

— območje *Bocage vendéen* na južni meji Armorikanskega masiva, za katero je značilen kmetijski sistem, usmerjen v vse vrste živinoreje;

— območje *Plaine vendéenne* na sekundarnih sedimentih, kjer se pridelujejo predvsem žita;

— močvirja v nizko ležečih zalednih območjih, odmaknjenih od obale, ki so večinoma prekrita s pašniki;

— znamenite soline in obmorska letovišča na obali, zaradi katerih je departma Vendée druga najbolj priljubljena turistična destinacija v Franciji.

Človeški dejavniki

Na geografskem območju, odmaknjenem od glavnih prometnih povezav, živi skupnost, ki jo združujejo skupne vrednote ter bogata in raznolika kulinarična kultura. V tej regiji, kjer je vera močno prisotna, so bila velikonočna praznovanja, ki so naznanjala konec zime in postnega časa, priložnost za deljenje peciva, bogatega s sladkorjem, jajci in maslom. V departmaju Vendée so se taka peciva razlikovala po gosti sredici, ki je nastala zaradi skrajšanega vzhajanja testa. Imenovali so jih „pain de Pâques“, „galette pacaude“, „alize“ ali „gâche“ (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Editions L'Etrave, 1995). „Velikonočna sobota je bila v celoti posvečena izdelavi takih briošev, ki so bili pogosto ogromni“ (Anne-Christine Beauviala in Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Editions C. Bonneton, 1978).

Medtem ko so se prej izdelovala samo doma, so taka peciva v 19. stoletju začeli izdelovati obrtni peki. Takrat se je v departmaju Vendée pojavil „pleteni brioš“, izdelan iz moke, jajc in masla ter aromatiziran z žganjem in včasih s pridihom vanilije ali cveta pomarančevca. Pecivo so stregli ob praznovanjih in ga povezovali s pomembnimi dogodki, kot so prva obhajila in poroke. Po tradiciji so nevestini botri za darilo poklonili ogromen brioš (Edmond Bocquier, *La Terre Vendéenne*, januar 1906). To pecivo so postregli na nosilih, dvignjenih nad glavo, okoli katerih so plesali (Abel Hugo, *France pittoresque*, Editions Delloye, 1835). Ta navada se je v departmaju Vendée ohranila do danes.

Z uvedbo železnice in turističnim razcvetom v 20. stoletju se je gospodarstvo departmaja Vendée začelo odpirati navzven. Na podeželju sta se razvili obrtna in industrijska proizvodnja, s čimer je nastal izviren gospodarski model (Jean Renard, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe*, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Obrtni peki so začeli proizvodnjo izvajati v industrijskem obsegu, da bi lahko z brioši oskrbovali območja zunaj departmaja Vendée. Aprila 1949 je združenje *Association des Vendéens de Paris* v prestolnici organiziralo dobrodelno prodajo. Na tej prireditvi se je pojavilo ime „Brioche vendéenne“, s katerim se je proizvod razlikoval od drugih briošev (Frédéric Ziegerman, *Le guide des Pays de France*, Editions Fayard, 1999).

Od takrat so vsi proizvajalci prevzeli tradicionalno recepturo za proizvod, ki vključuje dolgotrajen postopek dvojnega vzhajanja, ročno oblikovanje in pletenje testa, peko pri srednji temperaturi ter pakiranje proizvoda v vrečke kmalu po vzetju iz pečice. Geografsko območje, ki zajema upravno območje Vendée in sosednja območja sosednjih departmajev, je bilo določeno na podlagi razširjenosti znanja in izkušenj, v povezavi z gibanjem pekov in vajencev, usposobljenih v departmaju Vendée.

Posebnosti proizvoda

Pecivo „Brioche vendéenne“ je prepoznavno po pleteni obliki, ki je rezultat posebnega ročnega postopka oblikovanja, znanega kot „façon trois brins“ (kitka iz treh pramenov). Največkrat je v obliki štruce, občasno pa je lahko podolgovate ali okrogle oblike. Ima izbočeno skorjo nežno zlate barve. Ne vsebuje nobenih dodatnih sestavin. Trži se lahko celo ali narezano. Položeno je na papir, primeren za stik z živili, in zapakirano v zaprto prozorno vrečko.

Značilnosti peciva „Brioche vendéenne“ izhajajo iz recepta, bogatega z maslom, svežimi jajci in sladkorjem, dopolnjenega z okusom po alkoholu in včasih z aromama vanilje in cveta pomarančevca. Posebne značilnosti proizvoda izhajajo tudi iz edinstvenega načina proizvodnje z dvojnim vzhajanjem pred peko.

Vzročna povezava

Vzročna povezava med značilnostmi proizvoda in posebnostmi geografskega območja temelji tako na uveljavljenih kakovostnih lastnostih proizvoda kot na njegovem slovesu.

Sestava, povezana z značilnostmi geografskega območja:

Obstaja prepoznavna povezava med značilnostmi območja in sestavinami, ki se uporabljajo za izdelavo peciva „Brioche vendéenne“:

— oceansko podnebje regije je ugodno za govedorejo, zlasti na območju *Bocage vendéen* in na močvirnih območjih. Zato uspeva proizvodnja masla in mlečnih izdelkov;

— zaradi zmernega podnebja in sistema kmetovanja z mejicami je reja perutnine obsežna, zato je na voljo obilica jajc, zlasti za veliko noč;

— pridelava žit se je od srednjega veka pod okriljem opatij razmahnila zaradi rodovitnih tal na območju *Plaine vendéenne* in na izsušenih močvirnih območjih;

— Cognac, ki leži južno od geografskega območja, je v bližini, kar pojasnjuje razvoj tradicionalne proizvodnje žganja in uporabo takih alkoholnih pijač pri proizvodnji peciva;

— obalna lega območja z velikimi pristanišči je vplivala na uporabo tujih sestavin, kot so rum, arome vanilje in cveta pomarančevca ter trsni sladkor;

— atlantska obala je že dolgo pomembno območje za pridelavo soli, zlasti okoli solinskih bazenov Guérande, Noirmoutier in Île de Ré.

Te surovine, ki so na območju prisotne že dolgo, so temelj posebnih značilnosti proizvoda.

Posebnosti, ki izhajajo iz lokalnega znanja in izkušenj na geografskem območju:

Obstaja močna vzročna povezava med nekaterimi značilnostmi proizvoda, ki izhajajo iz izvirnih proizvodnih metod, in lokalnim znanjem in izkušnjami, prisotnimi na geografskem območju:

— videz, oblika in pletenje proizvoda so rezultat ročnega dela;

— dobro vzhajan videz peciva „Brioche vendéenne“ je posledica dvojnega vzhajanja, pri katerem prvemu vzhajanju sledi končno vzhajanje;

— zlata barva in mehkoba pričata o strokovno obvladanem postopku peke v ustrezni peči;

— posebnost proizvoda se ohrani s hitrim pakiranjem v vrečke.

Te tradicionalne metode izvirajo iz starodavne tradicije priprave peciva za veliko noč ali poroke. Iz gospodinjstev so se prenesle na specializirane proizvajalce, se deloma industrializirale in se danes ohranjajo z usposabljanjem vajencev. Geografsko območje peciva „Brioche vendéenne“ zajema vse proizvajalce, ki danes strokovno obvladajo način proizvodnje tega proizvoda.

Sloves, povezan s posebnostmi geografskega območja

Sloves proizvoda temelji tako na njegovi močni ukoreninjenosti v lokalnem okolju kot na široki razširjenosti zunaj kraja porekla. Oboje je povezano z nekaterimi posebnostmi geografskega območja.

Navezanost lokalnega prebivalstva na kulinarično dediščino je posebna značilnost departmaja Vendée in njegove okolice. Občutek pripadnosti skupnosti in močna regionalna identiteta sta temelj dolge tradicije priprave velikonočnega peciva, iz katere izhaja pecivo „Brioche vendéenne“, tradicije, ki se še vedno ohranja na praznovanjih in porokah. Tekmovanja, posvečena temu gastronomskemu biseru, ohranjajo to navdušenje pri življenju.

Zaradi svoje lege je geografsko območje odprto za turizem, ki se je v zadnjih desetletjih močno razvil. Privlačna vendejska obala močno prispeva k širjenju slovesa peciva „Brioche vendéenne“. Obrtni in industrijski proizvajalci so si drzno in zavzeto močno prizadevali za promocijo proizvoda v gospodarskem okolju, za katero je značilna velika gostota dinamičnih malih in srednjih podeželskih podjetij. Proizvod predstavlja več kot 10 % nacionalnega trga finega pekovskega peciva (vir: panel SECODIP, 2001). Študija, ki jo je izvedel OSER, študentsko podjetje Visoke šole za kmetijstvo v Angersu, kaže, da 45 % ljudi proizvod pozna spontano, 77 % pa ob namigu (95 % v zahodni regiji in 50 % v pariški regiji).

V delu *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Editions Albin Michel, 1993), posvečenem regiji Loare, je Nacionalni svet za kulinarične umetnosti posebej izpostavil pecivo „Brioche vendéenne“: „Že več desetletij je zelo uspešno, daleč prek meja regije.“

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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