Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/4207

29.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4207)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Brioche vendéenne”

Referensnummer: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Produktens namn**

”Brioche vendéenne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet (*Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Brioche vendéenne” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Produktbeskrivning

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Beskrivningen av produkten har omformulerats och de visuella beskrivningarna av ”Brioche vendéenne” (flätad brioche med en gyllene skorpa, hel eller skivad, på papper i påse) har flyttats. Möjligheten att använda kartongförpackningar för produkten har lagts till. Det har förtydligats att det är förbjudet att strö choklad eller kanderad frukt över skorpan.

Beskrivningen av produktens organoleptiska egenskaper har förenklats när det gäller ingredienserna och de kunskaper om tillverkningen som ger ”Brioche vendéenne” dess egenskaper.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsning av det geografiska området

Beskrivning

Avgränsningen av det geografiska området har uppdaterats enligt den nu gällande officiella geografiska kodexen. Detta förändrar inte det geografiska områdets gränser.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området

Beskrivning

Meningen ”Varje brioche som ligger i en egen påse har en märkning som gör att man kan spåra och bevisa produktens ursprung” har flyttats till början av avsnittet, och hänvisningen till spårbarheten för (stora) festliga briocher har strukits, eftersom detta format har strukits ur produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av produktionsmetoden

Beskrivning

1) Förteckningen över tillåtna råvaror har reviderats enligt följande:

— Mjöl: I den ändrade produktspecifikationen anges det att degen måste innehålla minst 42 % mjöl (jämfört med mellan 42 % och 52 % i den tidigare versionen). Denna andel inkluderar nu mjölet i jästkulturen och/eller den jästa degen. Mjölets W-värde ska vara minst 200 (jämfört med 180 tidigare). Den totala proteinhalten i mjölet måste nu vara minst 10,5 %. Största andelar har lagts till för gluten (2 %) och maltmjöl (0,3 %). Alla andra tillsatser är förbjudna. Mjölets ursprung har uppdaterats på grundval av den nu gällande officiella geografiska kodexen, men förblir oförändrat.

— Ägg: Den tillåtna torrsubstanshalten i flytande ägg har fastställts till mellan 22 % och 24 %, jämfört med minst 23 % i den tidigare versionen av produktspecifikationen.

— Smör: Smörets sammansättning (med minst 82 % fett) har angetts, uttryckt som rekonstituerat smör när koncentrerat smör används. Smörets ursprung har uppdaterats utan att ändras.

— Jästkultur och jäst deg: Det har specificerats att en jästkultur och en jäst deg får användas tillsammans när ”Brioche vendéenne” framställs.

— Havssalt: Det har specificerats att det salt som används ska ha marint ursprung från kusterna i regionerna Bretagne, Pays de la Loire och Nouvelle-Aquitaine. Ursprunget är oförändrat från den tidigare versionen av produktspecifikationen.

— Dricksvatten och/eller färsk mjölk, pastöriserad eller UHT-behandlad: Den åttaprocentiga andelen mjölk och vatten i blandningen inkluderar nu förekomsten av vatten i den jästa deg som används utöver, eller i stället för, jästkulturen.

Dessutom har råvarornas kommersiella ursprung strukits för sockret, jästkulturen och/eller den jästa degen, spriten och smaksättningarna. I produktspecifikationen föreskrevs att dessa ingredienser skulle komma från ”yrkesmässiga leverantörer”. Denna bestämmelse har strukits eftersom produktspecifikationen nu innehåller en skyldighet att föra spårbarhetsregister och säkerställa övervakning.

2) Produktionsdiagram:

Produktionsdiagrammet för ”Brioche vendéenne” har förenklats och uppdaterats i enlighet med produktionsmetoden.

3) Produktionsmetod:

Det har specificerats att jästkulturen och/eller den jästa degen måste framställas vid samma anläggning som den där ”Brioche vendéenne” framställs (denna skyldighet ingick i kapitlet om råvaror i den tidigare versionen av produktspecifikationen).

Termen ”omgivande” har använts för att ange temperaturen för de frivilliga steg då man kan frysa och låta degen genomgå en kontrollerad jäsning (*pousse dirigée*). Jäsningstiden har förlängts från 24 timmar till 48 timmar vid kontrollerad jäsning, varav 36 timmar utanför kylrummet (i stället för 18 timmar). I den ändrade produktspecifikationen anges nu att briochen måste placeras på papper eller kartong före gräddningen. En påminnelse har lagts till om att detta papper eller denna kartong för måste finnas på plats när briocherna förpackas i påsar efter gräddningen. Vikten när produkten förpackas (minst 300 gram) har upprepats. Ett förbud mot att använda perforerade påsar har lagts till. Slutligen har skyldigheten att stapla briocherna i ett enda lager tagits bort, liksom att lagra dem i ett rum utan synbar fuktighet.

4) Produktionstid:

Produktionsplanen har uppdaterats för att omfatta de olika produktionsmetoderna: direkt jäsning, kontrollerad jäsning eller frysning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på sambandet med det geografiska området

Beskrivning

Specifika uppgifter om produkten:

En uppgift om att man inte får strö några ingredienser över brödets skorpa har lagts till i produktspecifikationen.

De organoleptiska egenskaperna har strukits. Det faktum att de särskilda egenskaperna hos ”Brioche vendéenne” har samband med dess ingredienser, deras andelar och producenternas kunnande har uppgetts.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

Hänvisningarna till kontrollorganet och till relevant lagstiftning har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Särskilda regler för märkning

Beskrivning

Kravet på att certifieringsorganets namn och adress ska anges på märkningen av ”Brioche vendéenne” har strukits. Ett krav på att inkludera namnet ”Brioche vendéenne” och Europeiska unionens symbol för skyddad geografisk beteckning har lagts till.

Kravet på att inkludera tillverkarens namn och kontaktuppgifter har strukits.

Bestämmelserna i produktspecifikationen är av normativ karaktär, och av den anledningen är avsnittet om märkning i det sammanfattande dokumentet inte tillämpligt.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Nationella krav

Beskrivning

Tabellen över de viktigaste kontrollpunkterna och metoderna för att bedöma dem har anpassats till produktionsmetoden och förkortats så att den endast omfattar de kontrollpunkter som anses vara centrala för ”Brioche vendéenne”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Brioche vendéenne”

Referensnummer: PGI-FR-0271-AM01 – 29.4.2026

1. **Namn**

”Brioche vendéenne”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

1905 – Bröd, kakor, kex och andra bakverk, även innehållande kakao; nattvardsbröd, tomma oblatkapslar av sådana slag som är lämpliga för farmaceutiskt bruk, sigilloblater och liknande produkter

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Brioche vendéenne” är ett flätat finbröd som säljs färskt. Skorpan är väljäst och gyllengräddad. Den får aldrig beströs med några slags ingredienser.

”Brioche vendéenne” innehåller rikligt med smör, färska ägg och socker. Den innehåller sprit och kan ha dofter av vanilj och/eller apelsinblom.

Produkten väger minst 300 g och saluförs som en avlång längd, hel eller skivad, på papper eller kartong i individuella påsar.

De råvaror som används, deras andelar och det kunnande som används avgör egenskaperna hos ”Brioche vendéenne”.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Mjölet är tillverkat av vete som är lämpligt för bakning och som kommer från någon av följande regioner: Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne och Normandie, departementen Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres och Vienne samt jordbruksregionerna Beauce och Brie, på grundval av den ram för jordbruksregioner i Frankrike som uppdaterades 2020. Valet av de här vetesorterna och de regionerna de kommer från grundar sig på tekniska och kvalitativa egenskaper, såsom mjölets bakegenskaper där falltalet måste vara på lägst 200, och den sammanlagda proteinhalten ska vara minst 10,5 %.

Äggen, vattnet och mjölken måste komma från det geografiska området.

Smöret måste komma från regionerna Pays de la Loire, Bretagne och Normandie och från departementen Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres och Vienne.

Havssaltet måste komma från Bretagnes, Pays de la Loires och Nouvelle-Aquitaines kuster.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i tillverkningen av ”Brioche vendéenne”, från degblandningen till gräddningen, ska ske i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten ska förpackas i påsar i det geografiska området.

Förpackning i påse ska ske snabbt efter gräddningen för att produktens organoleptiska egenskaper ska bevaras. En snabb förpackning av detta sockerrika bakverk gör att det skyddas från insekter, att ett mikrobiologiskt skydd kan garanteras och att produktens saftighet och aromer bevaras på bästa sätt.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Departementet Vendée: Hela departementet.

Departementet Loire-Atlantique: kommunerna 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 av kommunen söder om Loire-floden)*, 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 av kommunen söder om Loire-floden)*, 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 och Vue.

Departementet Maine-et-Loire: kommunerna 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 av kommunen söder om Loire-floden)*, 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 av kommunen söder om Loire-floden)*, 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 och Yzernay.

Departementet Deux-Sèvres: kommunerna 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 *(endast det område som omfattar de delegerade kommunerna Brie, Oiron och 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 *(endast det område som omfattar de delegerade kommunerna Priaires och Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin och Xaintray.

Departementet Charente-Maritime: kommunerna 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 *(endast det område som omfattar den delegerade kommunen 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 och Yves.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Det geografiska området för den skyddade produkten ”Brioche vendéenne” ligger vid Atlantkusten, mellan hamnstäderna Nantes och La Rochelle. Kustklimatet är tempererat och gynnar många olika slags produktion. Den geologiska mångfalden har skapat olika miljötyper:

— I den södra kanten av det armorikanska massivet präglas landskapet av ”le Bocage”, ett jordbrukssystem med djuruppfödning av alla slag.

— Slättlandskapet, la Plaine vendéenne, vilar på sediment från mesozoikum och här odlas främst spannmål.

— I de låglänta litoralområdena täcks våtmarkerna ofta av gräs.

— Vid kusten finner man de berömda saltbassängerna och badorterna som gjort att Vendée ligger på andra plats som turistmål bland Frankrikes departement.

Mänskliga faktorer

Det geografiska området ligger avsides från de stora kommunikationsvägarna, och har varit vaggan för ett mänskligt samhälle som svetsats samman kring delade värderingar och en rik och varierad gastronomisk kultur. Religionen har spelat en viktig roll i området och påskfestligheterna, som markerade slutet på vintern och påskfastan, gav tillfälle att dela på bakverk rika på socker, ägg och smör. I Vendée utmärktes bakverken av ett finporigt inkråm, till följd av att man avbröt degens jäsning. De kallades för ”pain de Pâques”, ”galette pacaude”, ”alize” eller ”gâche” (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Editions L'Étrave, 1995). ”Påskafton ägnas helt åt bakning av dessa briochebröd, som ofta är enorma” (Anne-Christine Beauviala och Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Editions C. Bonneton, 1978).

På 1800-talet började hantverksbagerierna ta över bakningen, som dittills hade skett i hemmen. Det var vid den här tiden som man i Vendée började baka flätat vetebröd (*brioche tressée*) med mjöl, ägg och smör, smaksatt med brännvin och ibland lite vanilj och apelsinblomma. Det är ett festbröd som hör till vid stora händelser som konfirmation och bröllop. Enligt traditionen skulle brudens gudmor och gudfar skänka en jättestor brioche (Edmond Bocquier, *La Terre Vendéenne*, januari 1906). Brödet bars fram på en bärställning som hölls upp med raka armar och man dansade kring den (Abel Hugo, *France pittoresque*, Editions Delloye, 1835). Denna tradition upprätthålls än i dag i Vendée.

Med järnvägens utbyggnad och turismens utveckling på 1900-talet blev Vendées ekonomi mer utåtriktad. Hantverk och industri utvecklades på landsbygden och en egen ekonomisk modell tog form (Jean Renard, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe*, Presses universitaires de Rennes, 2004). Hantverkarna började industrialisera tillverkningen för att kunna sälja briocher även utanför Vendée. I april 1949 anordnade föreningen *Association des Vendéens de Paris* en välgörenhetsförsäljning i huvudstaden. Det var vid det tillfället som beteckningen ”Brioche vendéenne” uppstod, för att kunna särskilja den från andra briocher (Frédéric Ziegerman, *Le guide des Pays de France*, Editions Fayard, 1999).

Efter detta började alla producenter använda sig av det traditionella nedärvda receptet, med förlängd jäsning i två steg, formning och flätning för hand av degen, gräddning i låg temperatur och förpackningen av produkten i påsen ganska snabbt efter gräddningen. Avgränsningen av det geografiska området, som omfattar det administrativa området Vendée samt angränsande områden i granndepartementen, grundar sig på lokaliseringen av dessa kunskaper, som hänger samman med hur bagarna och de bagarlärlingar som utbildades i Vendée flyttade.

Produktens särskilda egenskaper

”Brioche vendéenne” känns igen på den flätade formen, ett arv från den manuella formningen som kallas ”treflätning”. Oftast är den formad som en längd, men den kan också vara rund eller oval vid vissa tillfällen. Skorpan är väljäst och vackert gyllengräddad. Skorpan får inte beströs med några ingredienser. Briochen kan säljas hel eller i skivor. Den läggs in i papper och förpackas i en sluten genomskinlig påse.

Egenskaperna hos ”Brioche vendéenne” är ett resultat av ett recept som innehåller rikligt med smör, färska ägg och socker, tillsammans med en smak av sprit och ibland aromer av vanilj och apelsinblom. Dess särskilda egenskaper följer också av en unik produktionsmetod där man använder sig av dubbel jäsning före gräddningen.

Orsakssamband

Orsakssambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska områdets särskilda egenskaper baseras både på produktens särskilda egenskaper och dess goda anseende.

En sammansättning som hänger samman med den geografiska miljön:

Man kan fastställa ett samband mellan det som kännetecknar miljön och de ingredienser som används i ”Brioche vendéenne”.

— Regionens kustklimat gynnar uppfödning av nötkreatur, särskilt i le Bocage och i våtmarkerna, vilket ger en riklig produktion av smör och mjölk.

— Det tempererade klimatet och jordbrukssystemet i le Bocage har också gett upphov till en omfattande uppfödning av fjäderfä, vilket skapat en riklig tillgång till ägg, särskilt i påsktider.

— De bördiga jordarna på slätten och i de dränerade våtmarkerna har sedan medeltiden, under klostrens beskydd, bidragit till en snabb utveckling av spannmålsodlingen.

— Närheten till Cognac, som ligger söder om det geografiska området, är förklaringen till att en hantverksmässig framställning av brännvin har utvecklats och att man använt denna sprit som smaksättning i bakverk.

— Områdets kustkaraktär med stora hamnar har gynnat tillgången på exotiska produkter som rom, vanilj, apelsinblom och rörsocker.

— Atlantkusten är sedan länge ett viktigt område för saltutvinning, särskilt kring Guérande, Noirmoutier och Île de Ré.

Dessa råvaror som funnits länge i regionen är också de som ligger till grund för produktens särskilda egenskaper.

Särskilda egenskaper som är följden av ett nedärvt kunnande inom det geografiska området:

Ett starkt orsakssamband förenar vissa av produktens kvaliteter med det lokala kunnandet i det geografiska området, till följd av de originella tillverkningsmetoderna:

— Produktens utseende, form och flätning som kommer sig av att den formas för hand.

— ”Brioche vendéenne” fylliga deg beror på den dubbla jäsningen med förjäsning och raskning.

— Den gyllene färgen och saftiga texturen följer av en kontrollerad gräddning i en specialanpassad ugn.

— Produktens särdrag bevaras genom att den snabbt förpackas i påse.

Dessa traditionsenliga rutiner härrör från det traditionella baket vid påsk och bröllop. De har överförts från husmödrar till hantverkare, ibland industrialiserats och i dag ingår de i bagarlärlingarnas utbildning. Det geografiska området för ”Brioche vendéenne” omfattar alla producenter som i dag vet hur produkten ska tillverkas.

Anseendet är kopplat till det geografiska områdets särdrag

Produktens goda anseende grundar sig dels i den starka lokala förankringen, dels på dess stora spridning utanför dess ursprungliga hemtrakter. Bådadera har att göra med det geografiska områdets särskilda egenskaper.

Det sätt på vilket lokalbefolkningen värnar om sitt gastronomiska kulturarv är ett särdrag i Vendée med omnejd. Denna känsla av att tillhöra en gemenskap och den starka regionala identiteten har lagt grunden till en lång tradition av påskbak, en tradition som lever kvar kring ”Brioche vendéenne” som fortfarande bärs fram vid fester och bröllop. Olika tävlingar kring denna gastronomiska pärla har underhållit engagemanget.

Det geografiska området är tack vare sin lokalisering öppet för en turistverksamhet som utvecklats starkt under de senaste decennierna. Dragningskraften hos Vendées kuster har bidragit starkt till att marknadsföra ”Brioche vendéenne”. Modet och entusiasmen hos de hantverksbagare och industrier som verkat för briochens spridning är en del av en ekonomisk kontext som kännetecknas av densiteten och dynamiken hos små och medelstora företag i landsorten. Produkten innehar mer än 10 procent av den franska marknaden för finbröd (källa: panel SECODIP, 2001). En studie som genomfördes av OSER, Junior Entreprise vid lantbrukshögskolan i Angers, visade en spontan igenkänningsgrad av produkten på omkring 45 procent. För assisterad igenkänning var siffran 77 procent (95 procent i västra Frankrike och 50 procent i Parisregionen).

”Brioche vendéenne” har särskilt hedrats av Conseil National des Arts Culinaires i dess *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* som ägnas åt Pays-de-la-Loire (Editions Albin Michel, 1993): ”Den har i flera årtionden haft stor framgång, även långt utanför regionens gränser”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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