

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2018/C 95/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012****„BRIOCHE VENDÉENNE”**

Nr UE: PGI-FR-02294 – 24.2.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Vendée Qualité  
Maison de l'Agriculture  
21, boulevard Réaumur  
85013 La Roche-sur-Yon Cedex  
FRANCJA

Tel. +33 251368251  
Faks +33 251368454

E-mail: [contact@vendeequalite.fr](mailto:contact@vendeequalite.fr)

Skład grupy

Stowarzyszenie zrzesza podmioty gospodarcze, których działalność związana jest z produkcją ChOG „Brioche vendéenne” (rzemieślników piekarstwa, producentów w sieciach dystrybucji oraz rzemieślników posiadających linię produkcyjną, podmioty przemysłowe, zakłady młynarskie oraz zakłady przetwórstwa jaj). W związku z tym ma ono uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych, obszar geograficzny, organy kontroli, wymogi krajowe, załączniki

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Punkt „Opis produktu”

W punkcie tym wprowadzono zmiany formalne mające głównie na celu usunięcie powtórzeń.

Ponadto tiret:

„smak: smak harmonizuje z zapachem, tj. dominantę aromatyczną powstałą w wyniku zastosowania okowity lub okowity w połączeniu z aromatem (kwiatu pomarańczy albo wanilii) uzupełnia smak masła”

otrzymuje brzmienie:

„smak, w którym występuje dominanta aromatyczna powstała w wyniku zastosowania okowity, a niekiedy również innego aromatu, (kwiatu pomarańczy i/lub wanilii) uzupełniona smakiem masła”.

W zdaniach odnoszących się do aromatów wyrażenie „i/lub” zastępuje słowo „albo”: „kwiat pomarańczy i/lub wanilia”, „wanilia i/lub kwiat pomarańczy”.

Tym samym w sposób wyraźny wskazuje się możliwość połączenia dwóch innych aromatów w ramach jednego wyrobu. Odpowiada to praktykom podmiotów gospodarczych, które interpretują termin „albo” w ten sposób, że może on oznaczać „i”.

Powyższe zmiany nie mają wpływu na produkt ani na związek przyczynowy.

##### 5.2. Punkt „Dowód pochodzenia”

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Kawałki ciasta przeznaczone do zamrożenia pakuje się i oznacza przed zamrożeniem. Informację o ewentualnym zamrożeniu kawałków ciasta umieszcza się w karcie produktu”.

Uzupełnienie to jest niezbędne w celu wykazania identyfikowalności zamrożonych kawałków ciasta, których stosowanie dopuszcza się w zmienionej specyfikacji produktu (por. ppkt 5.3 poniżej dotyczący metody produkcji).

Ponadto w tym punkcie specyfikacji produktu wprowadza się zmiany formalne (usunięcie powtórzeń, rozróżnienie między upoważnieniem podmiotów gospodarczych a prowadzeniem rejestrów i dokumentacji związanej z identyfikowalnością, przemieszczenie akapitu) w celu zapewnienia przejrzystości redakcyjnej.

Nie wprowadza się zmian w odniesieniu do elementów stanowiących dowód pochodzenia produktu.

##### 5.3. Punkt „Metoda produkcji”

*Surowce (tabela określająca właściwości)*

— Mąka

Słowa: „mąka pszenna chlebowa typu 55 lub 45, zawartość 45–55 %”

zastępuje się słowami:

„42–52 %

mąki pszennej chlebowej typu 65, 55 lub 45”.

Na podstawie obowiązującej specyfikacji produktu dopuszcza się stosowanie dwóch typów mąki pszennej, typu 45 i 55. W zmienionej specyfikacji produktu wprowadza się nowy typ mąki, typ 65.

Mąkę typu 65, która zawiera nieco więcej otrębów, najczęściej stosuje się do wyrobu drożdżówek, takich jak drożdżówki objęte ChOG „Brioche vendéenne”. Stosowanie tej mąki sanowi reakcję technologiczną na spadek zawartości białka w obecnie uprawianych odmianach pszenicy, która stała się możliwa dzięki postępowi w sektorze młynarstwa. Wprowadzenie tego nowego rodzaju mąki nie prowadzi do zmiany właściwości organoleptycznych i technologicznych, takich jak barwa, smak mąki lub odpowiednie wyrastanie ciasta.

Zawartość mąki przewidziana w obecnej specyfikacji produktu wynosi 45–55 % masy ciasta. Poprzez przedmiotową zmianę zawartość tę obniża się do 42–52 %.

Obniżenie zawartości mąki stało się możliwe dzięki lepszemu wskaźnikowi wchłaniania obecnie stosowanej mąki, w szczególności mąki typu 65. Pozwala to na zwiększenie zawartości innych składników, w większym stopniu wpływających na jakość, takich jak jaja, masło, cukier lub alkohol. Poprzez tę zmianę możliwe jest jedynie wzmocnienie specyficznych właściwości organoleptycznych „Brioche vendéenne”.

— Masło

Zgodnie z obowiązującą specyfikacją produktu zawartość „masła świeżego lub koncentratu masła” wynosi powyżej 12,5 %. W zmienionej specyfikacji produktu dodaje się, że zawartość ta jest „wyrażona w maśle rekonstruowanym”.

Sposób obliczenia zawartości masła rekonstruowanego określono na dole strony:

„Minimalną zawartość masła, które należy dodać zgodnie z przepisem, wskazuje się poprzez odniesienie do masła śmietankowego o zawartości tłuszczu mlecznego wynoszącej 82 %.

W przypadku stosowania koncentratu masła o zawartości tłuszczu mlecznego wynoszącej Y % (Y wynosi powyżej 96 %) jego równowartość w maśle rekonstruowanym oblicza się wg następującego wzoru:

$$\text{Zawartość procentowa masła rekonstruowanego} = \frac{\text{Masa wykorzystanego koncentratu masła} \times Y \times 100}{\text{Całkowita masa »wyrobionego ciasta«} \times 82}$$

Uzupełnienia te pozwalają na wyraźne określenie minimalnej zawartości masła w cieście, bez względu na to, czy chodzi o masło świeże, czy koncentrat masła. Zawartość ta odpowiada praktykom stosowanym przez producentów i gwarantuje zachowanie specyficznego charakteru produktu objętego ChOG „Brioche vendéenne”.

— Aromat alkoholowy

Słowa: „co najmniej 0,5 %

okowity lub rumu

koniaku nieskażonego co najmniej 44-procentowego”

zastępuje się słowami:

„≥ 0,5 %

okowity lub rumu lub koniaku nieskażonego o zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 44 %”.

Zmiana ta powoduje usunięcie niejednoznaczności. Stanowi ona ponadto kodyfikację praktyk podmiotów gospodarczych z branży, które do wyrobu wykorzystują przygotowany alkohol, a nie mieszkankę koniaku nieskażonego z okowitą lub rumem.

— Aromaty

Słowa: „Fakultatywnie. Jeżeli są stosowane: wanilia naturalna lub identyczna z naturalną albo woda z kwiatów pomarańczy”

zastępuje się słowami:

„Fakultatywnie. Naturalny aromat wanilii lub aromat waniliowy i/lub woda z kwiatów pomarańczy”.

W powyższym ujęciu uwzględniono zmianę przepisów odnoszących się do definicji aromatów i uregulowano praktyki podmiotów gospodarczych z branży, które tradycyjnie mogą stosować jeden aromat lub mieszkankę dwóch składników aromatycznych.

*Proces produkcji (tabela)*

— Zamrażanie kawałków ciasta

W zmienionej specyfikacji produktu wprowadzono możliwość zamrażania kawałków ciasta wraz z następującymi uściśleniami:

„Temperatura poniżej –12 °C

Okres przechowywania wynosi maksymalnie 15 dni”.

Dodanie zamrażania do procesu produkcji pociąga za sobą zmiany na wielu etapach: w odniesieniu do leżakowania dodaje się postanowienie, że w przypadku zamrażania leżakowanie kawałków ciasta trwa co najmniej 30 minut; w odniesieniu do fermentacji przebiegającej od zakończenia wyrabiania ciasta do rozpoczęcia pieczenia (etap rozrostu końcowego), która następuje po rozmrożeniu produktu, dopuszczalny okres, który może upłynąć między wyjęciem kawałków ciasta z zamrażarki a włożeniem ich do pieca, wynosi 6–24 godzin. Czas ten pozwala na zapewnienie rozmrożenia i optymalnego wyrastania.

Uzupełnienia te uwzględniono również w schemacie produkcji i poszczególnych czasach trwania w zależności od metody produkcji.

Poprzez te zmiany specyfikacji produktu wprowadza się nowy proces techniczny, który umożliwia mrożenie kawałków ciasta po leżakowaniu i spleceniu w procesie ciągłym. Umożliwi to małym podmiotom gospodarczym objęcie całej produkcji chałki ChOG „Brioche vendéenne”. Szereg podmiotów gospodarczych preferuje przygotowywanie dużych ilości ciasta w celu uzyskania jednorodnego produktu z poszanowaniem tradycji. Kawałki ciasta przeznaczone do zamrożenia są pakowane i identyfikowane. Podmioty gospodarcze mogą je rozmrażać i piec w mniejszych ilościach w miarę wprowadzania ich do obrotu. Ograniczenie maksymalnego okresu przechowywania do 15 dni gwarantuje tymczasowy charakter mrożenia i zapewnia zachowanie w jak największym stopniu właściwości ciasta przeznaczonego do produkcji produktów objętych ChOG „Brioche vendéenne”.

Zamrażanie kawałków ciasta, które tymczasowo hamuje działanie drożdży, nie wpływa na wynik docelowy.

#### — Formowanie i splatanie

Zdania: „Chałka splatana w warkocz z trzech części ciasta lub w trzy części” oraz „Jeżeli chodzi o wyrób i wygląd »chałki splatanej w trzy części«, wszyscy producenci (rzemieślnicy, zakłady przemysłowe i sieci dystrybucji) stosują zamiennie obie techniki (»warkocz z trzech części ciasta» i »chałka wycięta z jednego kawałka ciasta i zapleciona w trzy części», które formuje się i splata ręcznie): w obu przypadkach masa całkowita kawałka (kawałków) ciasta, gotowego produktu po upieczeniu, jest taka sama (tj. wynosi co najmniej 300 gramów) (zob. kolorową fotografię na początku dokumentacji)”

otrzymują brzmienie:

„Chałka formowana ręcznie i spleciona w warkocz z trzech części ciasta lub wycięta z jednego kawałka ciasta i zapleciona w trzy części”.

Powyzsza zmiana upraszcza redakcję specyfikacji produktu, przy czym nie powoduje zmiany lub dodania elementów.

#### — Pakowanie

Obowiązująca specyfikacja produktu przewiduje, że pakowanie odbywa się „najwcześniej po upływie 1,5 godziny” a „najpóźniej po upływie 4 godzin od zakończenia pieczenia”.

W zmienionej specyfikacji produktu skreślono minimalny okres upływający przed zapakowaniem wynoszący 1,5 godziny. Skreślenie to umożliwi każdemu podmiotowi gospodarczemu przejście do etapu pakowania stosownie do jego praktyk i środowiska pracy. Pożądany w przypadku chałki wynik docelowy pozostaje ten sam (zachowanie aromatów i miękkości).

Utrzymuje się natomiast maksymalny czas chłodzenia.

#### — Etykietowanie

Skreśla się zdanie odnoszące się do umieszczania na etykiecie informacji wymaganych przepisami prawa. Końcową datę optymalnego spożycia (fr. *DLUO – date limite d'utilisation optimale*) zastąpiono datą minimalnej trwałości (fr. *DDM – date de durabilité minimale*). Powyższe zmiany wynikają ze zmian w obowiązujących przepisach prawa.

#### — Transport

Skreśla się odniesienie do warunków transportu „Brioche vendéenne”, ponieważ kwestię tę regulują przepisy ogólne.

#### — Wprowadzanie do obrotu

Skreśla się postanowienie dotyczące warunków wprowadzania produktów do obrotu („chałka w nienaruszonym stanie, przechowywana w miejscu suchym i zabezpieczonym przed działaniem promieni słonecznych”); wymóg ten wynika z przepisów ogólnych i nie dotyczy warunków produkcji „Brioche vendéenne”.

*Proces produkcji (schemat)*

Słowa „Pierwsze leżakowanie/fermentacja”

zastępuje się słowami:

„Leżakowanie/pierwsza fermentacja”.

Jest to zmiana redakcyjna mająca na celu uściślenie, że jest tylko jedno leżakowanie i dwie fermentacje.

Termin „metrologia”

zastępuje się ogólniejszym określeniem: „identyfikowalność”.

Skreśla się słowo „certyfikacja”, zastępując je bardziej jednoznacznym terminem „sortowanie”.

*Skład i przepis – monitorowanie produkcji*

Część tę usuwa się ze specyfikacji produktu, ponieważ obejmuje ona postanowienia niewiążące (porady, porównanie z chałką paryską). Elementy odnoszące się do umiejętności (wyrastanie) powtórzono w części dotyczącej związku z obszarem geograficznym.

#### 5.4. **Punkt „Związek”**

W obowiązującej specyfikacji produktu elementy odnoszące się do związku z obszarem geograficznym znajdują się w różnych rozdziałach. Związek opisuje się w sposób odmienny, przede wszystkim wprowadzając część dotyczącą historii regionu i zawierającą opis związku między przedstawioną historią regionu a tradycją wypieku chałki i rozwojem branży „Brioche vendéenne”, drugą część poświęconą rosnącej renomie produktu, którą wykazano, a następnie trzecią część dotyczącą znaczenia gospodarczego branży i zaangażowania podmiotów tej branży, zawierającą pod koniec uzasadnienie ubiegania się przez podmioty gospodarcze o ChOG. Zmiany polegają na zgromadzeniu wszystkich istotnych elementów i na zmianie struktury tego punktu, tak by zawierała standardowe części, takie jak: „Specyfika obszaru geograficznego”, „Specyfika produktu” i „Związek przyczynowy”. Ponadto od chwili uznania „Brioche vendéenne” za ChOG renoma tej chałki nie przestaje się rozwijać, a ze względu na tę rosnącą renomę spożycie produktu również wzrasta, jak wskazują na to odnośne dane liczbowe.

Chodzi zatem o zmianę dotyczącą formy, która ułatwi lekturę części dotyczącej związku „Brioche vendéenne” z obszarem geograficznym, nie podważając podstaw tego związku.

#### 5.5. **Punkt „Etykietowanie”**

Punkt dotyczący etykietowania zaktualizowano w celu uwzględnienia obowiązujących przepisów ogólnych. Obowiązująca specyfikacja produktu przewiduje obowiązkowe umieszczenie na etykiecie następujących elementów:

- „— nazwy handlowej: »Brioche vendéenne«,
- informacji o pochodzeniu z Wandei,
- numeru etykiety lub daty i godziny produkcji,
- nazwy, adresu i symbolu jednostki certyfikującej,
- nazwy grupy ochrony jakości, która składa wniosek i do której należy producent,
- logo ChOG (w stosownych przypadkach)”,

zaś w streszczeniu w części dotyczącej etykietowania przewiduje się informację: „Produkt sprzedawany pod nazwą »Brioche vendéenne«”.

W projekcie zmienionej specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie wskazuje się, że na etykiecie znajdują się następujące informacje: „nazwa i adres jednostki certyfikującej oraz nazwa i dane kontaktowe producenta”.

Od dnia 4 stycznia 2016 r. umieszczenie na etykiecie nazwy handlowej, która odpowiada ChOG i logo ChOG, jest obowiązkowe, dlatego utrzymywanie tych postanowień w specyfikacji produktu nie jest konieczne. Postanowienie dotyczące „informacji o pochodzeniu z Wandei” również wydaje się zbędne, zważywszy na renomę ChOG „Brioche vendéenne”. Postanowienie dotyczące „numeru etykiety lub daty i godziny produkcji” związane jest z identyfikowalnością, którą przedsiębiorstwa uwzględniają w swojej działalności w celu zapewnienia monitorowania partii. Postanowienie dotyczące „nazwy grupy ochrony jakości, która składa wniosek i do której należy producent” skreśla się i zastępuje postanowieniem dotyczącym wskazywania „nazwy i danych kontaktowych producenta”, gdyż te elementy najlepiej służą informowaniu konsumenta.

#### 5.6. **Punkt „Inne”**

- Aktualizacja danych kontaktowych

Aktualizuje się dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego oraz grupy składającej wniosek, a także informacje na temat jej składu.

— Obszar geograficzny

W specyfikacji produktu, aby w jasny sposób przedstawić etapy, które odbywają się na obszarze geograficznym, dodaje się następujące zdanie: „Obszar geograficzny produkcji »Brioche vendéenne«, od wyrabiania ciasta do zapakowania produktu, obejmuje terytorium następujących gmin:”.

W przypadku każdego departamentu wykaz kantonów zastępuje się wykazem odpowiednich gmin. Obszar geograficzny pozostaje niezmienny.

Ponadto zaktualizowano mapę obszaru geograficznego. Skreśla się akapit zawierający uzasadnienie określenia obszaru geograficznego objętego ChOG „Brioche vendéenne”, zaś jego treść ujmuje się w części zawierającej elementy świadczące o związku z obszarem geograficznym.

Jeżeli chodzi o jednolity dokument, wykaz kantonów uaktualniono w następstwie zmiany administracyjnej dotyczącej nazw kantonów i ich obszarów. Aktualizacja ta wydaje się niezbędna, ponieważ po rewizji kantonów, którą przeprowadzono we Francji w ostatnich latach, zmieniły się nazwy lub obszary niektórych kantonów. Wykaz kantonów znajdujący się w streszczeniu zmienia się pod względem redakcyjnym ze względu na przepisy francuskie, ale obszar, do którego odnosi się ten wykaz, pozostaje niezmienny.

— Organy kontroli

Dane organu kontrolnego zastąpiono danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie zmieniania specyfikacji w przypadku zmiany organu kontrolnego.

— Wymogi krajowe

W obowiązującej specyfikacji nie wskazuje się głównych punktów kontroli. Dodaje się w zmienionej specyfikacji produktu zgodnie z wymogami krajowymi.

— Załączniki

Usuwa się załączniki do obowiązującej specyfikacji produktu. Stanowią one bowiem element niewiązący, który dodano w celach ilustracyjnych (wycinki prasowe, etykiety, badania historyczne itd.).

JEDNOLITY DOKUMENT

„BRIOCHE VENDÉENNE”

Nr UE: PGI-FR-02294 – 24.2.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Brioche vendéenne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt „Brioche vendéenne” jest plecioną chałką o zarumienionym wierzchu i regularnym, okrągłym, owalnym lub podłużnym kształcie. Zawsze oferuje się ją jako produkt świeży, w całości lub w plastrach, na papierze spożywczym i w opakowaniach. Minimalna masa produktu wynosi 300 g.

Chałka posiada jednolity kolor, porowaty mięksisz oraz napowietrzoną, ciągliwą, ale rozplływającą się w ustach konsystencję.

Zapach produktu jest złożony i zrównoważony między zapachem masła, aromatem powstałym w wyniku zastosowania okowity lub rumu niekiedy w połączeniu z nutami wanilii i/lub kwiatu pomarańczy. Jego smak jest obfity, słodki i aromatyczny.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mąkę otrzymuje się z pszenicy nadającej się do wypieku chleba, uprawianej w następujących regionach produkcji zbóż: Centre (środkowa Francja), Grand Ouest (Kraj Loary, Bretania, Normandia, Poitou-Charentes), a także Beauce i Brie (odesłania geograficzne: „Code et nomenclature des régions agricoles de la France au 1<sup>er</sup> janvier 1971”, opublikowany w 1974 r. pod nadzorem INSEE i SCEES). Wybór pszenicy i regionów jej pochodzenia w celu zaopatrzenia w mąkę zarówno na poziomie rzemieślników, jak i zakładów przemysłowych i dystrybutorów, opiera się na właściwościach technologicznych i jakościowych, takich jak: wartość wypiekowa mąki, której współczynnik W musi wynosić co najmniej 180; całkowita zawartość białka, która musi wynosić co najmniej 10,5 %.

Jaja i mleko pochodzą z obszaru geograficznego.

Masło pochodzi z obszaru geograficznego i z francuskich regionów Grand Ouest (Kraj Loary, Bretania, Normandia i Poitou-Charentes).

Sól pochodzi z obszaru wybrzeża Atlantyku położonego między estuarium Żyrondy a południowym wybrzeżem Bretanii, w szczególności Île de Ré, Noirmoutier i Guérande.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Brioche vendéenne”, od wyrabiania ciasta do wypieku produktu, odbywają się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Pakowanie przeprowadza się zaraz po wypieku, aby zapewnić zachowanie cech organoleptycznych produktu. Szybkie pakowanie tego bogatego w cukier produktu pozwala na zabezpieczenie go przed owadami, zapewnienie ochrony mikrobiologicznej oraz jak najlepsze zachowanie miękkości i aromatu produktu „Brioche vendéenne”.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nie naruszając obowiązujących przepisów ustawowych i wykonawczych, na etykiecie umieszcza się:

- nazwę i adres organu kontrolnego,
- nazwę i dane kontaktowe producenta.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Departament Vendée: w całości.

Departament Loire-Atlantique: kantony Clisson, Machecoul, Pornic, Rezé-1, Rezé-2, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Vallet, Vertou oraz części gmin Indre i Nantes położone na południe od Loary.

Departament Maine-et-Loire: gminy Chalennes-sur-Loire, Chaudfonds-sur-Layon, Denée, Rochefort-sur-Loire oraz kantony Beaupréau, Chemillé-Melay, Cholet-1, Cholet-2, Doué-la-Fontaine, La Pommeraye, Les Ponts-de-Cé, Saint-Macaire-en-Mauges i Saumur, z wyjątkiem części gmin Les Ponts-de-Cé i Saumur położonych na północ od Loary.

Departament Deux-Sèvres: gminy Allonne, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Clavé, Les Groseillers, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Niort, Pougne-Hérison, Priaires, Prin-Deyrançon, Le Retail, La Rochénard, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Lin, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Pardoux, Secondigny, Soutiers, Usseau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Vouhé oraz kantony Autize-Égray, Bressuire, Cerizay, kanton Frontenay-Rohan-Rohan, z wyjątkiem gminy Granzay-Gript, kantony Mauléon, Parthenay, La Plaine Niortaise, Saint-Maixent-l'École, Thouars oraz kanton Le Val du Thouet, z wyjątkiem gmin Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Le Chillou, Irais, Louin, Maisontiers, Marnes, Saint-Généroux, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Loup-Lamairé i Tessonnière.

Departament Charente-Maritime: kantony Aytré, Châtelailon-Plage, La Jarrie, Lagord, Marans, Rochefort, La Rochelle-1, La Rochelle-2, La Rochelle-3, Surgères oraz kanton Tonny-Charente, z wyjątkiem gmin Échillais, Port-des-Barques, Saint-Nazaire-sur-Charente et Soubise.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

*Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Na obszarze geograficznym produkcji „Brioche vendéenne”, który rozciąga się wzdłuż wybrzeża Atlantyku między miastami portowymi Nantes i La Rochelle, panuje umiarkowany klimat oceaniczny sprzyjający prowadzeniu bardzo różnorodnej produkcji. Jego różnorodność geologiczna doprowadziła do powstania zróżnicowanych środowisk:

- u południowego podnóża Masywu Armorykańskiego – wandejskich obszarów *bocage* (pastwisk poprzedzielanych żywopłotami), na których stosuje się system rolnictwa ukierunkowanego na chów zwierząt we wszystkich jego formach,
- na osadach wtórnych – równiny wandejskiej, na której uprawia się przede wszystkim zboża,
- na nizinach położonych wzdłuż wybrzeża – obszarów podmokłych, na których często znajdują się łąki,

- na wybrzeżu – słynnych salin i nadmorskich ośrodków wypoczynkowych, dzięki którym departament Vendée jest drugim w kolejności najczęściej wybieranym przez turystów departamentem francuskim.

#### Czynniki ludzkie

Obszar geograficzny znajduje się na przecięciu ważnych szlaków komunikacyjnych, dzięki czemu jest kolebką społeczności ludzkiej skupionej wokół wspólnych wartości oraz bogatej i zróżnicowanej gastronomii. W regionie znanym z przywiązania do religii uroczystości wielkanocne, które oznaczały odejście zimy i koniec postu, stanowiły okazję do dzielenia się wyrobami cukierniczymi bogatymi w cukier, jaja i masło. W departamencie Vendée wypieki te charakteryzują się zwartym mięksizem, który uzyskuje się poprzez przerwanie fermentacji ciasta. Wyroby nazywano „pain de Pâques”, „galette pacaude”, „alizer” lub „gâche” (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Éditions L'Étrave, 1995). „Wielka Sobota była w całości poświęcona produkcji tych chałkowych wypieków, które często przybierały ogromne rozmiary” (Anne-Christine Beauviala i Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Éditions C. Bonneton, 1978).

W XIX w. produkcja wyrobów cukierniczych, która do tej pory odbywała się w gospodarstwach domowych, została przekazana w ręce rzemieślników piekarstwa. W tych czasach w departamencie Vendée pojawiła się „plecionka chałka”, wytwarzana na bazie mąki, jajek i masła, aromatyzowana alkoholem, niekiedy w połączeniu z nutą wanilii lub kwiatu pomarańczy. Jest to świąteczne ciasto kojarzone z wielkimi wydarzeniami, takimi jak pierwsza komunia lub ślub. Zgodnie z tradycją rodzice chrzestni panny młodej dają w prezencie ogromną chałkę (Edmond Bocquier, *La Terre vendéenne*, styczeń 1906 r.). Takie ciasto umieszczano na noszach, które następnie nakładano na ramiona i tańczono wokół (Abel Hugo, *France pittoresque*, Éditions Delloye, 1835). Ta praktyka utrzymała się w departamencie Vendée do dziś.

Kiedy pojawiła się kolej, a później w XX w. nastąpił rozkwit turystyki, gospodarka wandejska zwróciła się ku rynkom zewnętrznym. Rzemiosło i przemysł rozwijały się na wsi, stanowiąc oryginalny model gospodarczy (Jean Renard, *La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe*, Presses universitaires de Rennes, 2004). Rzemieślnicy zaczęli uprzemysławiać swoją produkcję, aby prowadzić dystrybucję chałek poza departamentem Vendée. W kwietniu 1949 r. Association des Vendéens de Paris (stowarzyszenie mieszkańców Paryża pochodzących z Wandei) zorganizowało w stolicy sprzedaż charytatywną. Przy tej okazji pojawiła się nazwa „Brioche vendéenne”, którą zaczęto stosować w celu rozróżnienia tego produktu od innych chałek (Frédéric Zégierman, *Le Guide des pays de France*, Éditions Fayard, 1999).

Od tej pory wszystkie podmioty gospodarcze stosują przepis stanowiący tradycyjne dziedzictwo, który przewiduje wydłużoną podwójną fermentację ciasta, ręczne wyrabianie i splatanie ciasta, pieczenie w umiarkowanej temperaturze i pakowanie produktu zaraz po wyjęciu z pieca. Obszar geograficzny, który obejmuje administracyjne granice departamentu Vendée i przygraniczne obszary sąsiednich departamentów, został określony na podstawie występowania wspomnianych umiejętności z uwzględnieniem przemieszczania się piekarzy i czeladników kształconych w Wandei.

#### Specyfika produktu

Produkt „Brioche vendéenne” jest znany z plecionej formy, która powstała w wyniku szczególnego ręcznego kształtowania wyrobu, zwanego „potrójnym warkoczem”. Najczęściej chałka przybiera formę podłużną, ale niekiedy może mieć też kształt wydłużony lub okrągły. Jej pękata powierzchnia posiada delikatnie przyrumienioną skórkę. Produkt może być sprzedawany w plastrach lub w całości. Kładzie się go na papierze spożywczym, a następnie pakuje w szczelną przezroczystą torebkę.

Po pokrojeniu ukazuje się jego porowaty mięksiz, który niekiedy jest ciągliwy, ale zawsze napowietrzony. Przy jedzeniu ten miękki i rozpluwający się w ustach mięksiz uwalnia subtelne aromaty masła i okowity lub rumu, niekiedy w połączeniu z delikatne nutami wanilii i/lub kwiatu pomarańczy. Smak tego produktu jest obfity dzięki dużej zawartości masła i jaj, jest słodszy niż smak większości innych chałek.

#### Związek przyczynowy

Związek przyczynowy między specyfiką produktu a specyfiką obszaru opiera się zarówno na określonych właściwościach produktu (skład, smak, wygląd, konsystencja), jak i na jego renomie.

#### Skład i smak związane z cechami środowiska geograficznego

Istnieje związek między cechami środowiska a składnikami, które wchodzi w skład produktu „Brioche vendéenne”:

- klimat oceaniczny charakteryzujący region sprzyja chowowi bydła, w szczególności na wandejskich obszarach *bocage* i na obszarach podmokłych, co zapewnia dużą produkcję masła i mleka,
- ten umiarkowany klimat i system rolnictwa oparty na *bocage* pozwala również na dużą produkcję drobiarską, co zapewnia dużą liczbę jaj szczególnie w okresie Wielkanocy,
- żyzne gleby równiny wandejskiej oraz osuszone obszary podmokłe umożliwiły rozwój uprawy zbóż już od czasów średniowiecznych, kiedy zajmowały się tym opactwa,



- bliskość miasta Cognac na południe od obszaru geograficznego tłumaczy rozwój rzemieślniczej produkcji wódki i stosowanie alkoholu w wyrobach cukierniczych,
- położenie obszaru na wybrzeżu, w pobliżu dużych portów, sprzyjało zaopatrzeniu w produkty pochodzenia zagranicznego, takie jak rum, aromaty wanilii i kwiatu pomarańczy czy cukier trzcinowy,
- wybrzeże Atlantyku od dawna stanowi istotny obszar produkcji soli, w szczególności wokół zbiorników ewaporacyjnych w Guérande, Noirmoutier i Île de Ré.

Na tych surowcach, które od dawna występują na określonym obszarze, opiera się specyficzny charakter produktu: jego miąższ jest miękki i rozplywa się w ustach dzięki jajom, mleku i masłu, zawiera odpowiednią ilość cukru i soli oraz ma złożony aromat dzięki alkoholowi, wanilii i kwiatowi pomarańczy.

Wygląd i konsystencja przekazywane dzięki umiejętnościom istniejącym na obszarze geograficznym

Między cechami produktu, które wynikają z oryginalnych metod produkcji, a występowaniem umiejętności na obszarze geograficznym istnieje silny związek przyczynowy:

- wygląd produktu, jego kształt i spłot uzyskuje się dzięki tradycyjnej ręcznej metodzie kształtowania,
- nadmuchany wygląd chałki „Brioche vendéenne”, jej napowietrzony miękisz i lekkość w ustach wynikają z podwójnej fermentacji oraz etapu leżakowania, po którym następuje etap rozrostu końcowego,
- zarumieniony kolor i miękkość powstają dzięki opanowaniu techniki pieczenia w specjalnym piecu,
- szybkie pakowanie umożliwia zachowanie delikatnego aromatu produktu.

Te zakorzenione w tradycji praktyki zostały zapoczątkowane podczas dawnej produkcji ciast wielkanocnych i weselnych. Praktyki te, przekazane rzemieślnikom przez gospodynie domowe, w niektórych przypadkach zostały uprzemysłowione, a obecnie utrwalają się jako element kształcenia czeladników. Obszar produkcji chałki „Brioche vendéenne” obejmuje miejsca działalności wszystkich podmiotów gospodarczych, które na dzień dzisiejszy opanowały umiejętności związane z produkcją tego wyrobu.

Renoma związana z cechami obszaru geograficznego

Renoma produktu opiera się zarazem na silnym związku z regionem i na szerokim rozprzestrzenieniu poza miejscem jego pochodzenia. Oba te czynniki mają związek z określonymi cechami właściwymi dla obszaru geograficznego.

Przywiązanie ludności do jej kulinarnej dziedziczy jest bowiem szczególną cechą departamentu Vendée i jego sąsiedztwa. To poczucie przynależności do wspólnoty i silna tożsamość regionalna przyczyniły się do powstania długiej tradycji wielkanocnych wyrobów cukierniczych, której dziedzicem jest chałka „Brioche vendéenne”, nadal obecna na uroczystościach i ślubach. Konkurs zorganizowany wokół tego klejnotu gastronomii pozwolił na podtrzymanie tego upodobania.

Dzięki swojemu położeniu obszar geograficzny jest otwarty na turystykę, która znacznie rozwinęła się w ostatnich dziesięcioleciach. Atrakcyjność wandejskiego wybrzeża bardzo sprzyja szerokiej renomie chałki „Brioche vendéenne”. Odwaga i entuzjazm rzemieślników i przemysłowców, którzy skutecznie przyczynili się do rozpowszechnienia produktu, wpisuje się w kontekst gospodarczy charakteryzujący się zagęszczeniem i dynamiką małych i średnich przedsiębiorstw działających w środowisku wiejskim. Udział tego produktu w krajowym rynku delikatesowych wyrobów piekarniczych wynosi ponad 10 % (źródło: panel SECODIP, 2001 r.). Jak wynika z badania przeprowadzonego przez OSER, Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (studencka firma konsultingowa Wyższej Szkoły Rolniczej w Angers), poziom spontanicznej popularności produktu wynosi około 45 %. Poziom ten wynosi 77 % w przypadku popularności wspomaganą (95 % na zachodzie i 50 % w regionie paryskim).

Produkt „Brioche vendéenne” został szczególnie wyróżniony przez Conseil National des Arts culinaires (Krajową Radę Sztuki Kulinarnej) w tomie „L'Inventaire du patrimoine culinaire de France” (Spis francuskiego dziedzictwa kulinarne) poświęconym Krajowi Loary (Éditions Albin Michel, 1993): „Od kilkudziesięciu lat cieszy się wielkim sukcesem, który daleko wykracza poza granice regionu [...]”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-14f3e5da-22af-4b8a-aca8-d88d7481ebb9/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-14f3e5da-22af-4b8a-aca8-d88d7481ebb9/telechargement)