



C/2026/4207

29.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/4207)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Brioche vendéenne»

Número de referencia UE: PGI-FR-0271-AM01 de 29.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Brioche vendéenne»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☒ IGP

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Brioche vendéenne» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación normal.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Descripción del producto

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se reformula la descripción del producto, desplazando las descripciones visuales del «Brioche vendéenne» (trenzado, con corteza dorada, entero o en rebanadas, embalado en papel alimentario y envasado). Se añade la posibilidad de utilizar envases de cartón alimentario para el producto. Se especifica que está prohibido añadir al producto ingredientes o coberturas, como chocolate o fruta confitada.

Se simplifica la descripción organoléptica del producto con una referencia a los ingredientes y a los conocimientos técnicos de fabricación que confieren al «Brioche vendéenne» sus características.

☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Definición de la zona geográfica

Descripción

Se actualiza la definición de la zona geográfica atendiendo al nomenclátor geográfico oficial en vigor. Esto no modifica sus límites.

☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Prueba de que el producto es originario de la zona geográfica definida

Descripción

La frase «Cada brioche está embalado en una bolsita individual que presenta los elementos de trazabilidad» se traslada al principio de la sección, y se suprime la referencia a la trazabilidad de los brioches festivos (grandes), en consonancia con la supresión de esta presentación del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción del método de producción

Descripción

1) Se revisa la lista de materias primas permitidas:

- Harina: el pliego de condiciones modificado establece que la masa debe contener al menos un 42 % de harina (frente a entre el 42 y el 52 % de la versión anterior). Esta proporción incluye ahora la harina de la masa madre y/o de la masa fermentada. La fuerza panadera «W» de las harinas utilizadas debe ser, como mínimo, de 200 (frente a 180 anteriormente). El contenido total de proteínas de las harinas ahora debe ser del 10,5 %, como mínimo. Se añaden proporciones máximas para el gluten (2 %) y la harina malteada de trigo (0,3 %). Se prohíbe cualquier otra adición. Se actualiza el origen de las harinas atendiendo al nomenclátor geográfico oficial en vigor, pero se mantiene sin cambios.
- Huevos: el contenido permitido de extracto seco de huevo líquido se fija entre el 22 y el 24 %, frente al mínimo del 23 % de la versión anterior del pliego de condiciones.
- Mantequilla: se especifica la composición de la mantequilla (al menos un 82 % de grasa), expresada en equivalente de mantequilla reconstituida cuando se utiliza mantequilla concentrada. Se actualiza el origen de la mantequilla sin modificarlo.
- Masa madre y masa fermentada: se especifica que en la elaboración del «Brioche vendéenne» pueden utilizarse conjuntamente una masa madre y otra fermentada.
- Sal marina se especifica que la sal utilizada debe ser de origen marino, procedente de la costa de las regiones de Bretaña, Países del Loira y Nueva Aquitania; el origen no se modifica con respecto a la versión anterior del pliego de condiciones.

- Agua potable y/o leche fresca, pasteurizada o UHT: la proporción del 8 % de incorporación de leche y agua a la mezcla incluye ahora la presencia de agua en la masa fermentada utilizada además de la masa madre o en sustitución de esta.

Además, se suprime el origen comercial de las materias primas en el caso del azúcar, la masa madre y/o la masa fermentada, el alcohol y los aromas. El pliego de condiciones establecía que estos ingredientes debían proceder de «proveedores profesionales». Se suprime esta disposición, porque el pliego de condiciones incluye ahora la obligación de llevar registros de trazabilidad, lo que garantiza el seguimiento.

2) Diagrama de fabricación:

El diagrama de fabricación del «Brioche vendéen» se simplifica y actualiza de acuerdo con el método de fabricación.

3) Método de fabricación:

Se especifica que la fabricación de la masa madre y/o la masa fermentada debe tener lugar en el mismo lugar de fabricación que el «Brioche vendéen» (esta obligación estaba incluida en el capítulo sobre materias primas de la versión anterior del pliego de condiciones).

El término «ambiente» se utiliza para especificar la temperatura de las etapas opcionales de congelación de la masa y fermentación controlada (*pousse dirigée*). El tiempo de fermentación se amplía de veinticuatro a cuarenta y ocho horas en el caso de la fermentación controlada, incluidas treinta y seis horas fuera de la cámara frigorífica (en lugar de dieciocho horas). En relación con la etapa de cocción, el pliego de condiciones modificado establece ahora que el brioche debe colocarse en papel o cartón alimentario antes de la cocción. Se añade un recordatorio de que este papel o cartón alimentario debe estar presente a la hora de envasar los brioches tras su cocción. Se reitera el peso en el momento del envasado (al menos 300 gramos). Se añade la prohibición de utilizar bolsas perforadas. Por último, se suprime la obligación de almacenar los brioches en una sola capa, así como el almacenamiento en una sala sin humedad aparente.

4) Tiempo de fabricación:

Se actualiza el diagrama de fabricación para incluir los distintos métodos de fabricación: fermentación directa, fermentación controlada o congelación.

- ☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica

Descripción

Carácter específico del producto:

Se añade al pliego de condiciones que no deben añadirse ingredientes ni coberturas al «Brioche vendéen».

Se eliminan las características organolépticas. Se ha destacado el hecho de que las características específicas del «Brioche vendéen» proceden de sus ingredientes, sus proporciones y los conocimientos técnicos de los fabricantes.

- ☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias relativas al organismo de control

Descripción

Se actualizan las referencias al organismo de control, así como las referencias a la legislación pertinente.

- ☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Elementos específicos del etiquetado

Descripción

Se suprime la obligación de indicar el nombre y la dirección del organismo de certificación en el etiquetado de la «Brioche vendéenne». Se añade la obligación de incluir la denominación «Brioche vendéenne» y el logotipo IGP de la Unión Europea.

Se suprime la obligación de incluir el nombre y los datos de contacto del fabricante.

Dado que las disposiciones del pliego de condiciones son ahora de carácter reglamentario, el apartado sobre etiquetado del documento único ya no es aplicable.

☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Requisitos nacionales

Descripción

El cuadro de los principales aspectos que deben ser objeto de control y los métodos para evaluarlos se adapta al método de fabricación y se abrevia para incluir únicamente los elementos de control que se consideran fundamentales para el «Brioche vendéenne».

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas**«Brioche vendéenne»**

Número de referencia UE: PGI-FR-0271-AM01 de 29.4.2026

1. Nombre(s)

«Brioche vendéenne»

2. Tipo de indicación geográfica

☐ DOP

☒ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

Francia

4. Descripción del producto agrícola**4.1. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

1905 — Productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao; hostias, sellos vacíos de los tipos utilizados para medicamentos, obleas para sellar, pastas secas de harina, almidón o fécula, en hojas y productos similares

4.2. Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado

El «Brioche vendéenne» es un producto de bollería trenzado que se vende fresco. Presenta una corteza hinchada y dorada. En ningún caso pueden añadirse ingredientes o coberturas de ningún tipo.

El «Brioche vendéenne» es rico en mantequilla, huevos frescos y azúcar; contiene alcohol y puede presentar aromas de vainilla y/o azahar.

Con un peso mínimo de 300 gramos, se comercializa en barra, entero o en rebanadas, embalado en papel o cartón alimentario y envasado individualmente.

Las materias primas utilizadas, sus proporciones y los conocimientos técnicos aplicados determinan las características del «Brioche vendéenne».

- 4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La harina se obtiene a partir del trigo panificable procedente de las siguientes regiones cerealísticas: Centro-Valle del Loira, Países del Loira, Bretaña y Normandía, los departamentos de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres y Vienne, y las regiones agrícolas de Beauce y Brie, sobre la base del marco de regiones agrícolas de Francia actualizado en 2020. La elección de este trigo y de las regiones de las que procede para abastecer de harina tanto a artesanos como a industriales y distribuidores, se basa en características tecnológicas y cualitativas: la fuerza panadera de la harina, que debe tener un coeficiente W de 200, como mínimo; el contenido total de proteínas, que debe ser del 10,5 %, como mínimo.

Los huevos, el agua y la leche deben proceder de la zona geográfica.

La mantequilla debe proceder de las regiones de Países del Loira, Bretaña y Normandía y de los departamentos de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres y Vienne.

La sal marina debe proceder de las costas de Bretaña, Países del Loira y Nueva Aquitania.

- 4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de fabricación del «Brioche vendéenne», desde el amasado hasta la cocción del producto, tienen lugar en la zona geográfica.

- 4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del producto debe realizarse en la zona geográfica.

Tras la cocción, debe envasarse rápidamente para garantizar el mantenimiento de sus características organolépticas. El embalaje rápido de este producto rico en azúcar garantiza la protección contra los insectos y microbiológica, así como una conservación óptima de la textura esponjosa y los aromas del «Brioche vendéenne».

- 4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. Definición breve de la zona geográfica

Departamento de Vendée: todo el departamento.

Departamento de Loire-Atlantique: municipios de 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 (solo la parte del municipio al sur del Loira), 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 (solo la parte del municipio al sur del Loira), Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfaillies, 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, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz y Vue.

Departamento de Maine-et-Loire: municipios de 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, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, 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 (solo la parte del municipio al sur del Loira), 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 (solo la parte del municipio al sur del Loira), 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 e Yzernay.

Departamento de Deux-Sèvres: municipios de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonay, 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, Fénerly, 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 (solo el territorio de los municipios delegados de Brie, Oiron y Taizé-Maulais), Pompaire, Pougne-Hérison, 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-Ouennne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Traves, Val-du-Mignon (solo el territorio de los municipios delegados de Priaires y Usseau), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin y Xaintray.

Departamento de Charente-Maritime: municipios de Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtelailon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devise (solo el territorio del municipio delegado de 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 e Yves.

6. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

- ☒ la reputación
- ☒ una cualidad específica
- ☐ otras características

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

Situada a orillas del Atlántico, entre las ciudades portuarias de Nantes y La Rochelle, la zona geográfica del «Brioche vendéen» presenta un clima oceánico templado propicio para una producción variada. La diversidad geológica es la causa de la variedad de entornos naturales:

- en el límite meridional del macizo Armonicano, los sotos vandeanos, caracterizados por un sistema agrario orientado hacia la cría de ganado de todo tipo;
- en los sedimentos del secundario, la llanura vandeana, dedicada sobre todo al cultivo de cereales;
- en las zonas bajas interiores, los pantanos a menudo cubiertos de pastizales;
- en la costa, las famosas salinas y las estaciones balnearias que hacen de la Vendée el segundo departamento francés más visitado por los turistas.

Factores humanos

Alejada de las grandes vías de comunicación, la zona geográfica alberga una comunidad que comparte valores y una gastronomía rica en sabores y variada. En una región que daba tanta importancia a la religión, las fiestas pascales, que marcaban el fin del invierno y de la Cuaresma, eran una ocasión para compartir productos de pastelería ricos en azúcar, huevo y mantequilla. En Vendée, esos bollos se caracterizaban por una miga densa, debido a que se interrumpía la fermentación de la masa. Recibían el nombre de «pain de Pâques», «galette pacaude», «alíze» o «gâche» (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Éditions de l'Étrave, 1995). «El Sábado Santo se dedica enteramente a la fabricación de los brioche, que suelen ser inmensos» (Anne-Christine Beauviala y Nicole Vielfaure, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Éditions C. Bonneton, 1978).

En el siglo XIX, la fabricación de los productos de pastelería, que hasta entonces había sido doméstica, empezó a ser realizada por los artesanos panaderos. Es en esta época cuando aparece en Vendée el brioche trenzado, fabricado a base de harina, huevos y mantequilla, perfumado con aguardiente y, en ocasiones, con una pizca de vainilla o azahar. Es un bollo de fiesta, asociado a las grandes celebraciones como las comuniones y los casamientos. Según la tradición, los padrinos y las madrinas de la novia ofrecían un inmenso brioche (Edmond Bocquier, *La Terre vendéenne*, enero de 1906). El bollo se presentaba sobre una camilla sostenida entre los brazos y las personas bailaban alrededor de ella (Abel Hugo, *France pittoresque*, Éditions Delloye, 1835). Esta tradición aún se practica en Vendée.

Con la aparición del ferrocarril y el auge del turismo en el siglo XX, la economía vandeana se orientó hacia el exterior. El artesanado y las industrias se desarrollaron en las zonas rurales y crearon un modelo económico original (Jean Renard, *La Vendée, un demi-siècle d'observation d'un géographe*, Presses universitaires de Rennes, 2004). Los artesanos empezaron a industrializar la fabricación del brioche para poder comercializarlo fuera de Vendée. En abril de 1949, la Association des Vendéens de Paris organizó una venta de beneficencia en la capital francesa. Fue entonces cuando nació la denominación «Brioche vendéenne» para distinguirla de otros brioche (Frédéric Zégierman, *Le Guide des pays de France*, Éditions Fayard, 1999).

Desde entonces, todos los operadores se apropiaron de la receta de este producto heredado de la tradición y caracterizado por una doble fermentación prolongada, el modelado y el trenzado manuales de la masa, la cocción a temperatura moderada y el envasado poco después de la cocción. La delimitación de la zona geográfica, que abarca el área administrativa de Vendée y las zonas limítrofes de los departamentos contiguos, se basa en la localización de los conocimientos técnicos, asociados al movimiento de panaderos y aprendices formados en Vendée.

Carácter específico del producto

El «Brioche vendéenne» se distingue por su forma trenzada, producto de un modelado manual específico llamado «estilo tres hebras». La presentación más habitual es en forma de barra, pero en ocasiones puede tener forma alargada o redonda. Presenta una corteza hinchada y ligeramente dorada. No tiene ningún ingrediente añadido ni coberturas. Puede comercializarse en rebanadas o entero. Se presenta en papel alimentario y embalado en una bolsita transparente y cerrada.

Las características del «Brioche vendéen» se derivan de una receta rica en mantequilla, huevos frescos y azúcar, complementada con un sabor a alcohol y, a veces, aromas de vainilla y azahar. Sus características específicas también provienen de un método de fabricación único, que utiliza una doble fermentación antes de la cocción.

Vínculo causal

La relación causal entre las características del producto y de la zona geográfica se basa a su vez en las cualidades específicas del producto y su reputación.

Relación entre la composición y las características de la zona geográfica:

Puede establecerse un vínculo entre las características de la zona geográfica y los ingredientes de la composición del «Brioche vendéen»:

- El clima oceánico de la región favorece la cría de ganado vacuno, en especial, en los sotos vandeanos y las zonas pantanosas, lo que explica la abundante producción de mantequilla y de leche.
- El clima templado y el desarrollo de la actividad agrícola en zonas boscosas son asimismo el origen de la importante producción avícola, que garantiza la disponibilidad de huevos en grandes cantidades, en especial, durante Pascua.
- Desde la Edad Media y bajo la protección de las abadías, los terrenos fértiles de la llanura vandeano y de las partes secas de los pantanos han permitido el desarrollo de la producción de cereales.
- La cercanía del municipio de Cognac, al sur de la zona geográfica, explica el desarrollo de la fabricación artesanal de aguardiente y la utilización de este alcohol en pastelería.
- La ubicación costera de la zona y sus grandes puertos favorecen la presencia de productos de otros lugares, como el ron, los aromas de vainilla y de azahar o el azúcar de caña.
- La costa atlántica es desde hace tiempo una zona importante de producción de sal, en particular, en los estanques de Guérande, Noirmoutier y la Isla de Ré.

Presentes desde hace tiempo en el territorio, estas materias primas contribuyen a la especificidad del producto.

Características específicas fruto de los conocimientos técnicos propios de la zona geográfica:

Existe un vínculo de causalidad fuerte entre determinadas características del producto, que son fruto de métodos de fabricación originales, y los conocimientos técnicos propios de la zona geográfica:

- La apariencia, la forma y el trenzado son producto del modelado manual.
- La apariencia hinchada del «Brioche vendéen» es el resultado de la doble fermentación: el *pointage*, seguido del *apprêt*.
- El color dorado y la textura esponjosa son el producto de una cocción controlada en un horno adaptado.
- La especificidad del producto se preserva gracias a un envasado rápido.

Estas prácticas son fruto de la tradición ancestral de fabricación de bollos de Pascua y de bodas. Han pasado de ser prácticas domésticas para convertirse en prácticas artesanales; en algunos casos, se han industrializado, y perduran hoy día en la formación de los aprendices. La zona geográfica del «Brioche vendéen» incluye la totalidad de los operadores que en la actualidad dominan estos conocimientos técnicos para la fabricación del producto.

Relación entre la reputación y las particularidades de la zona geográfica

La popularidad del producto se basa a la vez en su fuerte identidad local y en su difusión fuera de su lugar de origen. Ambas particularidades están relacionadas con determinadas características propias de la zona geográfica.

Así pues, el apego de la población a su patrimonio culinario es un rasgo propio de la región vandeana y sus alrededores. Ese sentimiento de pertenencia a una comunidad y una marcada identidad regional son el fundamento de una larga tradición pastelera pascual de la que se ha beneficiado el «Brioche vendéenne», un producto presente en fiestas y bodas. Los concursos organizados en relación con este clásico de la gastronomía han mantenido su atractivo.

Debido a su ubicación, el turismo en la zona geográfica ha aumentado considerablemente en los últimos años. El atractivo de la costa vandeana es una verdadera caja de resonancia de la reputación del «Brioche vendéenne». La audacia y el entusiasmo de los artesanos e industriales que han contribuido a su notoriedad se inscriben en un contexto económico caracterizado por la densidad y el dinamismo de pequeñas y medianas empresas establecidas en zonas rurales. El producto representa más del 10 % del mercado francés de la bollería (fuente: panel SECODIP, 2001). Un estudio realizado por OSER, la Junior Entreprise de la Escuela Superior de Agricultura de Angers, revela un índice de reconocimiento espontáneo del producto de cerca del 45 %, mientras que el índice de reconocimiento sugerido es del 77 % (95 % en la región occidental y 50 % en la región parisina).

El Consejo Nacional de Arte Culinario destaca especialmente la importancia del «Brioche vendéenne» en *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Inventario del patrimonio culinario de Francia) dedicado a la Región del Loira (Éditions Albin Michel, 1993): «Hace décadas que la “Brioche vendéenne” goza de un gran éxito que trasciende los límites de la región».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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