

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2013/C 68/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„GÂCHE VENDÉENNE”

NR WE: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Gâche vendéenne”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Gâche vendéenne” jest świeżym produktem ciastkarskim prezentowanym w całości. Obowiązkowo ma kształt owalny. Jej cienka, złota skórka posiada podłużne nacięcia. Kolor skórki jest jaśniejszy na osi nacięcia i ciemniejszy wokół niego.

„Gâche vendéenne” charakteryzuje się zwięzłym miękkim o jednolitym kolorze, posiada rozpuszczalną się w ustach, miękką konsystencję oraz mleczny smak. Zapach śmietany i masła jest szczególnie wyraźny i dominujący. Może mu towarzyszyć zapach wanilii i kwiatów pomarańczy, wzmocniony przez ewentualne dodanie alkoholu w procesie produkcji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Przed wprowadzeniem do obrotu niepokrojony produkt „Gâche vendéenne” jest pakowany indywidualnie. Jego waga minimalna wynosi 300 g. Produkcja z zamrożonych kawałków ciasta jest zabroniona.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

W recepturze „Gâche vendéenne” ściśle przestrzega się użycia następujących surowców. Właściwości oraz poziomy zawartości są opisane poniżej:

Surowce	Poziomy zawartości i właściwości
Mąka	Co najmniej 42 %, w tym mąka do zakwasu Mąka pszenna chlebowa co najmniej typu 55 Wartość wypiekowa o współczynniku W co najmniej 200 Zawartość białka ogólnego: co najmniej 10,5 % Dopuszczone dodatki do mąki: gluten, mąka ze słoju pszenicy: maksymalnie 0,3 %; mąka sojowa: maksymalnie 0,3 %; kwas askorbinowy: maksymalnie 300 mg/kg Dodawanie polepszaczy do mąki: zabronione
Jaja	Co najmniej 10 % Jaja świeże lub świeża płynna masa jajowa o minimalnej zawartości suchego ekstraktu wynoszącej 23 %
Masło	Co najmniej 10 % Masło świeże lub koncentrat masła wyrażony w maśle rekonstruowanym
Śmietana	Co najmniej 5 % Śmietana o zawartości tłuszczu co najmniej 30 %
Cukier	Co najmniej 10 % Sacharoza lub cukier inwertowany
Zakwas	Obecność obowiązkowa. Zakwas produkowany jest w zakładach produkcyjnych.
Świeże drożdże piekarskie	Maksymalnie 2 %
Sól morska	Od co najmniej 0,8 % do maksymalnie 1 %
Środki aromatyzujące i alkohol	Nieobowiązkowe Jeżeli obecne: — alkohole o mocy co najmniej 40 % — środki aromatyzujące: naturalny lub identyczny z naturalnym aromatem waniliowym, woda z kwiatów pomarańczy
Mleko, woda	Maksymalnie 10 %, w tym mleko i woda z zakwasu

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Produkcja „Gâche vendéenne” odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie „Gâche vendéenne” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wymóg ten pozwala zagwarantować świeżość produktu poprzez ograniczenie wysychania. Jednocześnie jego jakość jest chroniona, gdyż szybkie pakowanie zapobiega zmianie zapachu masła i śmietany

charakterystycznego dla przedmiotowego produktu. Dlatego też pakowanie w nieperforowane torebki musi odbywać się natychmiast po upieczeniu, nie później niż w ciągu dwóch i pół godziny, uwzględniając czas konieczny do wystygnięcia.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykietowanie „Gâche vendéenne” obejmuje następujące informacje:

- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego: „Gâche vendéenne”,
- nazwę i adres jednostki certyfikującej,
- logo ChOG Unii Europejskiej lub zapis „Indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Przedmiotowy obszar geograficzny obejmuje następujące departamenty i kantony:

departament Vendée – wszystkie kantony;

departament Loire-Atlantique: całe terytorium departamentu na południe od Loary, czyli kantony: Clisson, Aigrefeuille sur Maine, Légé, Machecoul, Saint-Philbert de Grand Lieu, Bourgneuf en Retz, Pornic, Paimboeuf, Saint Pere en Retz, Le Pellerin, Bouaye, Rezé, Vertou, Basse Goulaine, Vallet, Le Loroux Bottereau, Nantes (część na południe od Loary), Saint Herblain Ouest-Indre (część na południe od Loary);

departament Maine-et-Loire: całe terytorium departamentu na południe od Loary (aż do Saumur), czyli kantony: Champtoceaux, Montevrault, Beaupréau, Montfaucon, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Chemillé, Saint-Florent-Le-Vieil, Vihiers, Montreuil-Bellay, Saumur, Saumur Sud, Doué la Fontaine, Gennes, Ponts-de-Cé, Thouarcé;

departament Deux-Sèvres: kantony: Mauléon, Argenton Chateau, Bressuire, Cerizay, Montcoutant, Parthenay, Secondigny, Coulonges sur l'Autize, Mazières en Gâtine, Champdeniers, Saint Maixent, Niort, Fontenay-Rohan-Rohan, Mauzé Le Mignon, Thouars, Saint Varent, Prahecq;

departament Charente-Maritime: kantony: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny składa się z departamentu Vendée oraz całej części na południe od Loary w przypadku departamentów Loire-Atlantique i Maine-et-Loire, jak również części zachodniej departamentu Deux-Sèvres oraz części północnej departamentu Charente-Maritime.

Odpowiada on tradycyjnemu obszarowi produkcji „Gâche vendéenne”, w którym istnieje wiele zakładów ciastkarskich regularnie produkujących „Gâche vendéenne” w dużych ilościach i oznaczających swoje produkty tą nazwą.

Czynnik ludzki

Produkcja „Gâche vendéenne” stanowi kontynuację domowych wypieków związanych z tradycjami świątecznymi Wandej: jako ciasto wielkanocne lub „pacaude” oraz jako ciasto weselne – prawdziwa tradycja sięgająca XIX w. lub nawet wcześniej.

Wyrabiane w Wielki Piątek i pieczone w Wielką Sobotę ciasto „pacaude” było w katolickich domach spożywane po mszy w Niedzielę wielkanocną. Od 1920 r. domową produkcję „Gâche vendéenne” przejęli piekarze-cukiernicy, którzy pięćdziesiąt lat wcześniej osiedlili się na obszarach wiejskich.

Produkcja „Gâche vendéenne” odbywa się zgodnie z umiejętnościami miejscowych producentów i polega na powolnym wyrabianiu ciasta, kontrolowanej fermentacji i formowaniu w owalny kształt.

Fermentacja dzieli się obowiązkowo na dwa etapy. Pierwszy, zwany „pointage”, odbywa się po zakończeniu wyrabiania, ale przed rozpoczęciem formowania. Drugi, zwany „apprêt”, ma miejsce między formowaniem a pieczeniem.

Zależnie od narzędzi produkcyjnych, którymi dysponują, producenci mogą prowadzić fermentację (wyrastanie) na dwa różne sposoby: wyrastanie bezpośrednie przez co najmniej 4 godziny oraz wyrastanie kontrolowane przez maksymalnie 24 godziny. Długi proces jest bardziej odpowiedni dla rzemieślników, gdyż wyrastanie może częściowo odbywać się w chłodni, a proces pieczenia można prowadzić w kilku partiach. W przypadku obu rodzajów fermentacji kluczowe znaczenie ma troska o podtrzymanie naturalnego działania środków wywołujących fermentację w celu otrzymania produktu końcowego o identycznej jakości. Ponadto fermentacja opiera się na działaniu fermentów mlecznych oraz na wykorzystaniu zakwasu produkowanego w zakładzie produkcyjnym oraz drożdży piekarskich.

Jako że Wandea to historycznie ważny obszar produkcji mleka, rzeczą naturalną jest obecność śmietany w składzie „Gâche vendéenne”. Produkcja ChNP „Beurre Charente-Poitou” na obszarze geograficznym „Gâche vendéenne” zaświadcza również o tradycji produkowania śmietany.

5.2. Specyfika produktu:

„Gâche vendéenne” różni się od pozostałych produktów ciastkarskich i innych ciast wandejskich przede wszystkim wyglądem: ma owalny kształt oraz podłużne nacięcie na wierzchu.

Jej zwięzły, zwarty mięksisz znacznie różni się od mięksiszu chałki wandejskiej (*brioche vendéenne*), który jest bardziej napowietrzony i łatwo się oddziela. Posiada rozplływającą się w ustach, mięką konsystencję oraz mleczny smak.

Ponadto „Gâche vendéenne” charakteryzuje się większą zawartością śmietany, masła, jaj i cukru. Śmietana nadaje produktowi „Gâche vendéenne” szczególnie wyraźny i dominujący mleczny zapach śmietany i masła.

Obowiązkowa obecność śmietany uzasadnia renomę „Gâche vendéenne” oraz popularność tradycyjnego spożywania tego produktu podczas świąt wielkanocnych – w okresie, gdy na stole powinno pojawić się coś wyjątkowego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek „Gâche vendéenne” z obszarem geograficznym opiera się na jakości produktu oraz na jego długotrwałej i historycznej renomie.

5.3.1. Jakość produktu

Jakość i specyfika „Gâche vendéenne” opierają się na umiejętnościach zdobywanych przez producentów latami. Dzięki powoli wyrabianemu, lecz wystarczająco wyrośniętemu na skutek połączonego działania zakwasu piekarskiego i drożdży ciastu powstaje zwięzły mięksisz charakterystyczny dla „Gâche vendéenne”.

Połączone działanie obu etapów fermentacji – „pointage” i „apprêt” – pozwala na uzyskanie zapachu i konsystencji właściwych dla „Gâche vendéenne”.

Obecność śmietany, charakterystyczna dla receptury „Gâche vendéenne”, jest uzasadniona rozpowszechnieniem jej produkcji w regionie oraz chęcią wyprodukowania „wzbożonego” ciasta na święta religijne. Nadaje ona produktowi „Gâche vendéenne” mleczny zapach.

Umiejętności zdobyte przez wandejskich producentów oraz ich dynamizm umożliwiły rozwinięcie produkcji „Gâche vendéenne”. W ten sposób domowa produkcja przekształciła się stopniowo w produkcję profesjonalną, zachowując jednocześnie swoją specyfikę.

Piekarze zawodowi pragnęli utrzymać subtelną równowagę między tradycją a nowoczesnością w celu zachowania autentyczności tego produktu, silnie zakorzenionego w tradycji odziedziczonej po przodkach.

Tradycja w połączeniu z umiejętnościami piekarzy przyczyniła się do wykreowania wizerunku i renomy „Gâche vendéenne”. Podtrzymując w ten sposób tradycję, „Gâche vendéenne” stanowi filar dziedzictwa kulinarnego regionu.

5.3.2. Renoma

Tradycja spożywania „Gâche vendéenne” podczas świąt wielkanocnych utrzymała się na całym obszarze Wandei.

Tym utrzymującym się zwyczajom towarzyszy upowszechnienie produkcji i spożycia w regionie. Dawniej „Gâche vendéenne” wytwarzana była głównie przez gospodynie domowe, lecz jej produkcja przejęta została z czasem przez rzemieślnicze piekarnie. Doprowadziło to do tego, że produkt zaczęto spożywać przez cały rok, a obecnie można go spotkać w całej Francji, a nawet poza jej granicami.

Dzięki dynamicznym działaniom różnych wandejskich podmiotów „Gâche vendéenne” jest dostępna przez cały rok w piekarniach oraz działach cukierniczych supermarketów.

Oryginalna receptura „Gâche vendéenne” nadaje produktowi status tradycyjnego produktu ciastkarskiego, oczywiście obok chałki wandejskiej (*brioche vendéenne*).

W wielu dziełach „Gâche vendéenne” zaklasyfikowana jest jako tradycyjny produkt wandejski. Książka pt. „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée” (Tradycyjne produkty lokalne i przepisy z Wandei) (2003 r.) nawiązuje do długiej tradycji wyrobu ciasta chałkowego w Wandei. W swojej książce pt. „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée” (Tradycyjne pieczywo i ciasta Wandei) (1999 r.) Jean Pierre Bertrand wyjaśnia pochodzenie terminu „gâche” i podaje tradycyjny przepis.

Renoma produktu jest jak widać mocno związana z nazwą i obszarem geograficznym. Wszystkie te elementy pozwalają przyznać „Gâche vendéenne” specjalne miejsce wśród chałek.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGachevendeenneV2.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.