

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 68/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»GÂCHE VENDÉENNE«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Gâche vendéenne«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**

3.1. *Produkttype:*

Klasse 2.4. Brød, wienerbrød, kager, konfekturprodukter, kiks og andet bagværk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

»Gâche vendéenne« er et wienerbrødsprodukt, der sælges friskbagt og helt. Det skal være ovalt. Skorpens skal være fin, gylden med revne ridset på langs. Skorpens farve er lysere i revnen og mørkere rundt omkring.

»Gâche vendéenne« er kendetegnet ved en fast krumme, der er ensartet i farven, og har en smeltende og blød konsistens i munden og en mælkeagtig smag. Fløde- og smøraromaerne er særligt udprægede og fremherskende. De kan ledsages af vanilje- og orangeblomstaromaer, der fremhæves ved valgfri tilsætning af alkohol under forarbejdningsprocessen.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

»Gâche vendéenne« emballeres som helt brød og enkeltvis i poser, inden markedsføringen. Vægten er minimum 300 gram. Det er forbudt at bruge frossen dej til fremstillingen.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Opskriften på »Gâche vendéenne« overholder nøje anvendelsen af følgende råvarer. Kendetegn og mængder er beskrevet nedenfor.

Råvarer	Mængder og kendetegn
Mel	Mindst 42 % inklusive melet i surdejen Hvedemel til brødfremstilling som minimum af typen 55 Bageevne med en W-koefficient på mindst 200 Samlet proteinindhold på mindst 10,5 % Følgende ingredienser må tilsættes melet: gluten, hvedemaltmel: højst 0,3 %; sojamel: højst 0,3 %; ascorbinsyre højst 300 mg/kg. Melforbedringsmidler: forbudt
Æg	Mindst 10 % Friske æg eller friske, flydende hele æg med et tørstofindhold på minimum 23 %
Smør	Mindst 10 %. Frisk smør eller koncentrat i form af genfremstillet smør
Fløde	Mindst 5 % Fløde med mindst 30 % fedt
Sukker	Mindst 10 % Sakkarose og/eller invertsukker
Surdej	Obligatorisk. Surdejen fremstilles på fremstillingsstedet.
Frisk bagegær	Højst 2 %
Havsalt	Mindst 0,8 % og højst 1 %
Aromastoffer og alkohol	Valgfrit Hvis det tilsættes: — alkohol på mindst 40° — aromastoffer: naturlig vaniljearoma eller tilsvarende, orangeblomstvand.
Mælk, vand	Højst 10 % inklusive mælk og vand i surdejen

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

Fremstillingen af »Gâche vendéenne« finder udelukkende sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Emballeringen af »Gâche vendéenne« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område. Dette krav gør det muligt at sikre produktets friskhed ved at begrænse udtørring, og at produktets kvalitet

bevares, eftersom en hurtig emballering forhindrer, at smør- og flødearomaerne, der er kendetegnende for produktet, ændrer sig. Emballeringen i en ikke-perforeret pose skal således ske umiddelbart efter bagningen og inden for højst 2 timer og 30 minutter, så produktet kan nå at blive afkølet.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Ved mærkningen af »Gâche vendéenne« skal følgende oplysninger angives:

- Den beskyttede geografiske betegnelse: »Gâche vendéenne«
- Certificeringsorganets navn og adresse
- Den Europæiske Unions logo for beskyttet geografisk betegnelse eller betegnelsen »beskyttet geografisk betegnelse«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område dækker:

Departementet Vendée: alle departementets kantoner

Departementet Loire-Atlantique: hele departementets areal syd for Loire, dvs. følgende kantoner: 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 (den del, der ligger syd for Loire), Saint Herblain Ouest-Indre (den del, der ligger syd for Loire)

Departementet Maine et Loire: hele departementets areal syd for Loire (ned til Saumur), dvs. følgende kantoner: 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

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

Departementet Charentes-Maritimes: kantonerne: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske område udgøres af departementet Vendée og hele den del af departementerne Loire-Atlantique og Maine-et-Loire, der ligger syd for Loire samt den vestlige del af Deux-Sèvres og den nordlige del af Charente-Maritime.

Det svarer til det område, hvor »Gâche vendéenne« traditionelt fremstilles, et område med mange bagerier, som regelmæssigt fremstiller »Gâche vendéenne« i betydelige mængder og som udtrykkelig anvender denne betegnelse.

Menneskelige faktorer

»Gâche vendéenne« er en videreførelse af fremstillingen i husholdningerne i forbindelse med de fester, der afholdes i den skovrige egn i Vendée. Traditionen med påskecake, »pacaude«, og bryllupskage, er en gammel tradition, der går helt tilbage til det 19. århundrede eller sågar endnu længere.

Påskebogen, der blev æltet langfredag og bagt påskelørdag, blev hos katolikerne spist efter hjemkomsten fra påskemessen. Fra 1920 blev hjemmebagningen af »Gâche vendéenne« overtaget af bagere og konditorer, som har været etableret i landdistrikterne i omkring 50 år.

Fremstillingen af »Gâche vendéenne« bygger på lokal håndværksmæssig kunnen, langsom æltning, kontrolleret hævn og formning af dejen til ovale brød.

Hævningen skal ske i to etaper. Den første kaldes »pointage« (forberedelse) og sker mellem æltningen og formningen. Den anden kaldes »apprêt« (afslutning) og sker mellem formningen og bagningen.

Bagerierne, som har forskellige produktionsstrukturer, kan lade hævningen foregå på to forskellige måder: direkte hævning i mindst fire timer og en kontrolleret hævning i højst 24 timer. Den lange proces er bedst egnet til håndværksbagerer, hvor hævningen kan foregå delvist i kølerum og gør, at bagningen kan ske i flere omgange. Ved begge typer hævning er det vigtigt at sørge for, at gærens naturlige aktivitet opretholdes for at sikre en ensartet kvalitet af slutproduktet. Hævningen er baseret på mælkesyrebakteriers aktivitet og på brugen af en surdej, som fremstilles på stedet, samt bagegær.

Da Vendée historisk set har været et område med stor mælkeproduktion, er det således naturligt, at der er fløde i »Gâche vendéenne«. Produktionen af smør med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Beurre Charente-Poitou« midt i det geografiske område, hvor »Gâche vendéenne« fremstilles, vidner ligeledes om traditionen for produktion af fløde.

5.2. Produktets egenart:

»Gâche vendéenne« adskiller sig fra andre wienerbrødsprodukter og kager fra Vendée ved navnlig sin ovale form og ved på oversiden at have en revne i længderetningen.

Den har en fast og kompakt krumme, som adskiller sig meget fra krummen i »brioche vendéenne«, som er langt mere luftig, og lettere smuldrer. I munden har den en smeltende og blød konsistens og en mælkeagtig smag.

»Gâche vendéenne« er i øvrigt kendetegnet ved sit større indhold af fløde, smør, æg og sukker. Fløden giver »Gâche vendéenne« dens særlig fremtrædende og dominerende mælkearoma af fløde og smør.

Kravet om, at der skal indgå fløde, forklarer produktets omdømme og anseelse. Det blev traditionelt spist i forbindelse med påskefesten, hvor man ønskede at forfine produktet.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Forbindelsen mellem »Gâche vendéenne« og det geografiske oprindelsesområde beror på produktets kvalitet og dets mangeårige og historiske anseelse.

5.3.1. Produktets kvalitet

»Gâche vendéenne«s kvalitet og egenart kan tilskrives den håndværksmæssige kunnen, som producenterne har udviklet i årenes løb. Dejen æltes langsomt, men hæver tilstrækkeligt takket være anvendelsen af både bagegær og surdej, som giver en fast krumme, et karakteristisk kendetegn for »Gâche vendéenne«.

Anvendelsen af to hævninger, »pointage« og »apprêt«, gør, at aromaerne udvikles og giver »Gâche vendéenne« dens særlige konsistens.

Tilsætningen af fløde, der er karakteristisk for opskriften på »Gâche vendéenne«, forklares ved en stor lokal produktion og ved ønsket om at fremstille en »fyldig« kage til de religiøse fester. Fløden giver »Gâche vendéenne« dens mælkeagtige aroma.

Den håndværksmæssige kunnen, som er udviklet af indbyggerne i Vendée, og deres dynamiske indsats har ført til, at produktionen af »Gâche vendéenne« er blevet udviklet. Familieproduktionen har således gradvist udviklet sig til en fremstilling, der udøves af håndværksbagerere samtidig med, at produktets særlige karakteristika er bevaret.

Håndværksbagerne har stræbt efter at opretholde den fine balance mellem tradition og følgerne af moderne tider for at bevare produktets autenticitet, som er resultatet af meget gamle stærke traditioner.

Det er kombinationen af tradition og bagernes håndværksmæssige kunnen, der har bidraget til »Gâche vendéenne«s omdømme og anseelse. Det er bevarelsen af traditionerne, som gør »Gâche vendéenne« til en af hjørnestenene i den regionale gastronomiske arv.

5.3.2. Anseelse

Traditionen med at spise »Gâche vendéenne« til påskefesterne opretholdes i hele Vendée.

Disse skikke lever fortsat videre samtidig med en mere almen udbredelse af produktion og indtagelse. »Gâche vendéenne« blev traditionelt fremstillet i husholdningerne, men fremstillingen er blevet overtaget af håndværksbagerne. Det har også ført til, at den nu spises hele året, og at man kan få »Gâche vendéenne« i hele Frankrig og endog i udlandet.

Takket være den dynamiske indsats, som de forskellige erhvervsdrivende i Vendée har udfoldet, findes »Gâche vendéenne« i bagerforretningerne og på hylderne i supermarkederne hele året.

Originalopskriften på »Gâche vendéenne« placerer den naturligt blandt traditionelle wienerbrød ved siden af "brioche vendéenne".

I flere værker klassificeres »Gâche vendéenne« blandt de traditionelle regionale produkter. I bogen »Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée« (2003) henvises der til den lange tradition for fremstilling af briocher i Vendée. I sit værk »Pains et gâteaux traditionnels de Vendée« (1999) forklarer Jean Pierre Bertrand oprindelsen til ordet »Gâche«, og medtager en traditionel opskrift.

Anseelsen er derfor tæt knyttet til navnet og tilskrives det geografiske område. Alle disse elementer giver »Gâche vendéenne« en særlig plads blandt bagværk af typen brioche.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.