

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 68/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

„GÂCHE VENDÉENNE“

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

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

„Gâche vendéenne“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

„Gâche Vendéenne“ ist ein feines Hefengebäck, das im Ganzen frisch angeboten wird. Das Gebäckstück, das oval geformt sein muss, hat eine feine goldbraune Kruste und ist auf der Oberseite der Länge nach eingeritzt. In der Mitte des Einschnitts ist die Kruste heller und außen herum dunkler.

„Gâche Vendéenne“ hat eine dichte, einheitlich gefärbte Krume; die Textur im Mund ist weich und schmelzend und der Geschmack milchig. Im Vordergrund stehen sahnige und buttrige Aromen. Sie können durch das Aroma von Vanille und Orangenblüten ergänzt und durch Alkohol hervorgehoben werden, der bei der Herstellung zugesetzt werden kann.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Vor dem Verkauf wird „Gâche Vendéenne“ ungeschnitten einzeln verpackt. Das Mindestgewicht beträgt 300 g. Zur Herstellung dürfen keine tiefgekühlten Teiglinge verwendet werden.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

„Gâche Vendéenne“ wird nach einer bestimmten Rezeptur gebacken. Nachfolgend sind die Produkteigenschaften und Mengenverhältnisse der Zutaten aufgeführt.

Zutaten	Mengenverhältnisse und Produkteigenschaften
Mehl	Mindestens 42 % einschließlich des im Vorteig enthaltenen Mehls Mehl aus Brotbackweizen, mindestens Type 550 Backfähigkeit (W) mindestens 200 Gesamtproteingehalt mindestens 10,5 % Zulässige Mehlnzusätze: Gluten, Weizenmalzmehl: höchstens 0,3 %; Sojamehl: höchstens 0,3 %; Ascorbinsäure: höchstens 300 mg/kg Mehlverbesserungsmittel: nicht zulässig
Eier	Mindestens 10 % Frische Eier oder frisches flüssiges Vollei mit mindestens 23 % Trockenmassegehalt
Butter	Mindestens 10 % Frische Butter oder Butterkonzentrat, angegeben als rekonstituierte Butter
Sahne	Mindestens 5 % Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt
Zucker	Mindestens 10 % Saccharose und/oder Invertzucker
Vorteig	Obligatorisch Der als Vorteig verwendete Restteig stammt aus dem eigenen Betrieb
Frische Bäckerhefe	Mindestens 2 %
Meersalz	Mindestens 0,8 % bis höchstens 1 %
Aromen und Alkohol	Fakultativ Sofern sie enthalten sind: — Alkoholgehalt mindestens 40° — Aromen: natürliches oder naturidentisches Vanillearoma, Orangenblütenwasser
Milch, Wasser	Höchstens 10 % einschließlich der im Vorteig enthaltenen Milch- und Wassermenge

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

„Gâche Vendéenne“ wird ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

„Gâche Vendéenne“ muss im geografischen Gebiet verpackt werden. Zum einen wird so die Frische garantiert und gewährleistet, dass das Erzeugnis so wenig wie möglich austrocknet. Zum andern bleibt die Qualität erhalten, weil durch das unverzügliche Verpacken verhindert wird, dass das

charakteristische buttrig-sahnige Aroma verfliegt. Die frisch gebackene „Gâche Vendéenne“ muss unter Berücksichtigung der erforderlichen Abkühlzeit innerhalb von zweieinhalb Stunden in unperforierte Tüten verpackt werden.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Auf dem Etikett von „Gâche Vendéenne“ stehen folgende Angaben:

- der Name der g.g.A.: „Gâche Vendéenne“;
- Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle;
- das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.) und/oder „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe).

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das geografische Gebiet umfasst:

im Departement Vendée: alle Kantone;

im Departement Loire-Atlantique: das gesamte Gebiet des Departements südlich der Loire mit den Kantonen 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 (der südlich der Loire gelegene Teil), Saint Herblain Ouest-Indre (der südlich der Loire gelegene Teil);

im Departement Maine-et-Loire: das gesamte Gebiet des Departements südlich der Loire (bis Saumur) mit den Kantonen 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;

im Departement Deux-Sèvres: die Kantone Mauléon, Argenton Chateau, Bressuire, Cerizay, Montcou-tant, Parthenay, Secondigny, Coulonges sur l'Autize, Mazières en Gâtine, Champdeniers, Saint Mai-xent, Niort, Fontenay-Rohan-Rohan, Mauzé Le Mignon, Thouars, Saint Varent, Prahecq;

im Departement Charente-Maritime: die Kantone Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Das geografische Gebiet umfasst das Departement Vendée und den gesamten südlich der Loire gelegenen Teil der Departements Loire-Atlantique und Maine-et-Loire sowie den westlichen Teil von Deux-Sèvres und den nördlichen Teil von Charente-Maritime.

Es entspricht dem traditionellen Herstellungsgebiet von „Gâche Vendéenne“ mit seinen vielen Bäckereien, in denen „Gâche Vendéenne“ regelmäßig in großen Mengen hergestellt und ausdrücklich unter diesem Namen angeboten wird.

Menschliche Faktoren

„Gâche Vendéenne“ hat sich aus dem Gebäck entwickelt, das traditionell zu hohen Festtagen in jedem Haushalt der Vendée gebacken wurde: dem Osterkuchen, der sogenannten „Pacaude“, und dem Hochzeitskuchen. Diese Tradition reicht bis ins 19. Jahrhundert oder noch weiter zurück.

Bei den Katholiken wurde die „Pacaude“ am Karfreitag angesetzt und am Karsamstag gebacken; nach der Rückkehr von der Ostermesse kam sie dann auf den Tisch. Ab 1920 wurde die Herstellung der hausgebackenen „Gâche Vendéenne“ von den Bäckern übernommen, die sich seit einem halben Jahrhundert in den ländlichen Gebieten niedergelassen hatten.

„Gâche Vendéenne“ wird nach örtlicher Überlieferung hergestellt. Dazu gehören das langsame Kneten, die Gärsteuerung und die ovale Form des Gebäckstücks.

Der Teig muss zweimal gehen. Die erste Phase (Teigruhe) beginnt nach dem Kneten und endet mit dem Formen. Die zweite Phase (Stückgare) vollzieht sich zwischen dem Formen des Gebäckstücks und dem Beginn des Backvorgangs.

Die Hersteller mit ihren unterschiedlichen Produktionsstrukturen wenden entweder die direkte Teigführung an, bei der der Teig mindestens 4 Stunden gehen muss, oder eine gesteuerte Teigführung, bei der der Teig maximal 24 Stunden gehen kann. Die lange Teigführung eignet sich besonders für Handwerksbäcker, da sich die Gärung teilweise in der Kühlkammer vollzieht und in mehreren Etappen gebacken werden kann. Bei beiden Gärverfahren kommt es entscheidend darauf an, dass die natürliche Aktivität der Fermente sorgfältig aufrecht erhalten wird. Nur so erhält man ein Produkt von gleichbleibender Qualität. Um die auf der Aktivität von Milchsäurebakterien beruhende Gärung in Gang zu setzen, wird ein aus dem eigenen Betrieb stammender Restteig zusammen mit Bäckerhefe angesetzt.

Da in der Vendée seit jeher viel Milch erzeugt wird, bot sich die Verwendung von Sahne als Zutat zu „Gâche Vendéenne“ an. Im geografischen Gebiet von „Gâche Vendéenne“ wird Butter mit der g.g.A. „Beurre Charente-Poitou“ und daher traditionell auch Sahne hergestellt.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Gâche Vendéenne“ unterscheidet sich schon rein äußerlich von den anderen feinen Hefebackwaren und Kuchen der Vendée. Das Gebäckstück ist oval und auf der Oberseite der Länge nach eingeritzt.

Die Krume ist dicht und kompakt, anders als bei der Brioche aus der Vendée, die sehr viel luftiger und lockerer ist. Im Mund hat „Gâche Vendéenne“ eine weiche, schmelzende Textur und einen milchigen Geschmack.

„Gâche Vendéenne“ enthält besonders viel Sahne, Butter, Eier und Zucker. Durch die Verwendung von Sahne stehen sahnig-buttrige Aromen im Vordergrund.

Der Teig muss Sahne enthalten, und so ist „Gâche Vendéenne“ zu dem bekannten und beliebten Gebäck für das Osterfest geworden, zu dem seit jeher etwas ganz Besonderes auf den Tisch kommen sollte.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):*

Der Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung von „Gâche Vendéenne“ beruht auf der Qualität und dem schon vor langer Zeit begründeten hohen Ansehen des Erzeugnisses.

5.3.1 *Qualität des Erzeugnisses*

Der Qualität und Besonderheit von „Gâche Vendéenne“ liegt das Wissen zugrunde, das sich die Hersteller im Laufe der Zeit angeeignet haben. Der langsam geknetete Teig geht durch die Verwendung von Bäckerhefe und Restteig so auf, dass sich die für „Gâche Vendéenne“ charakteristische dichte Krume bilden kann.

In den beiden Gärphasen können sich die Aromen und die besondere Textur von „Gâche Vendéenne“ entwickeln.

Als Zutat wird Sahne verwendet, weil sie in der Region in erheblichen Mengen erzeugt wird und weil zu religiösen Festen ein besonders reichhaltiges Gebäck angeboten werden sollte. Durch die Sahne bekommt „Gâche Vendéenne“ ihr milchiges Aroma.

Die Menschen in der Vendée haben das erforderliche Wissen entwickelt und mit ihrer Tatkraft die Herstellung von „Gâche Vendéenne“ ermöglicht. So hat sich die häusliche Produktion nach und nach in den professionellen Bereich verlagert, wobei die Besonderheiten des Erzeugnisses gewahrt wurden.

Das Bäckerhandwerk hat sich bemüht, zwischen Tradition und Moderne die Waage zu halten, um die Authentizität des traditionellen Erzeugnisses zu wahren.

Indem die Bäcker Tradition und Fachwissen miteinander verknüpft haben, ist es ihnen gelungen, ein Produkt mit hohem Ansehen und großem Bekanntheitsgrad zu entwickeln. Die Wahrung der Traditionen macht „Gâche Vendéenne“ zu einem wichtigen Bestandteil des gastronomischen Erbes der Region.

5.3.2 Ansehen

Überall in der von der typischen Heckenlandschaft geprägten Vendée wird nach alter Tradition zu Ostern „Gâche Vendéenne“ serviert.

Während sich dieser alte Brauch erhalten hat, haben sich die Herstellung und der Verbrauch von „Gâche Vendéenne“ immer mehr ausgeweitet. Früher buk jede Hausfrau ihre „Gâche Vendéenne“, doch nach und nach übernahmen Handwerksbäcker die Gebäckherstellung. Das hat dazu geführt, dass „Gâche Vendéenne“ jetzt das ganze Jahr über erhältlich ist, und nicht nur in der Region, sondern in ganz Frankreich und sogar im Ausland.

Dank der Tatkraft aller Beteiligten in der Vendée wird „Gâche Vendéenne“ ganzjährig in den Bäckereien und den Backwarenabteilungen der großen Supermärkte angeboten.

Die nach Originalrezept gebackene „Gâche Vendéenne“ gehört vor allem neben der Brioche aus der Vendée zu den traditionellen feinen Hefebackwaren.

In verschiedenen Veröffentlichungen wird „Gâche Vendéenne“ den traditionellen regionalen Erzeugnissen zugerechnet. In dem Buch „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée“ (2003) wird auf die lange Tradition der Herstellung von Briochegebäck in der Vendée hingewiesen. Jean Pierre Bertrand erklärt in seinem Buch „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée“ (1999) die Herkunft des Wortes „Gâche“ und führt ein traditionelles Rezept an.

Das Ansehen des Erzeugnisses ist untrennbar mit dem Namen und dem geografischen Gebiet verbunden. All das macht „Gâche vendéenne“ zu einem ganz besonderen Briochegebäck.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.