

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 68/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (²)

«GÂCHE VENDÉENNE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Gâche vendéenne»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 2.4. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Η «Gâche vendéenne» είναι ένα αρτοσκεύασμα ζαχαροπλαστικής που διατίθεται νωπό και ακέραιο. Έχει υποχρεωτικά ωσειδές σχήμα. Η κόρα του είναι λεπτή, χρυσοκίτρινη και παρουσιάζει χάραξη κατά μήκος. Η κόρα είναι πιο ανοιχτόχρωμη κατά μήκος του άξονα της χάραξης και πιο σκοτεινόχρωμη γύρω από αυτόν.

Το προϊόν «Gâche vendéenne» χαρακτηρίζεται από σφικτή ψίχα ομοιόμορφου χρώματος, με μαλακή υφή που λιώνει στο στόμα, καθώς και γαλακτώδη γεύση. Επικρατούν τα αρώματα κρέμας γάλακτος και βουτύρου, που είναι ιδιαίτερος έντονα. Μπορούν να συνοδεύονται από αρώματα βανίλιας και άνθους πορτοκαλιού και να τονίζονται περισσότερο με την προαιρετική προσθήκη αλκοολούχου ποτού κατά τη διεργασία παραγωγής.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(²) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Πριν διατεθεί στο εμπόριο, το προϊόν «Gâche vendéenne» συσκευάζεται σε ατομικά σακουλάκια, αέραιο. Το ελάχιστο βάρος του είναι 300 g. Απαγορεύεται η παρασκευή του προϊόντος από κατεψυγμένα τεμάχια ζύμης.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Η συνταγή παρασκευής του προϊόντος «Gâche vendéenne» βασίζεται αυστηρά στη χρήση των ακόλουθων πρώτων υλών, τα χαρακτηριστικά και οι αναλογίες των οποίων έχουν ως εξής:

Πρώτες ύλες	Αναλογία και χαρακτηριστικά
Αλεύρι	Τουλάχιστον 42 %, συμπεριλαμβανομένου του αλεύρου για το προζύμι Σιτάλευρο αρτοποιίας τουλάχιστον τύπου 55 Αρτοποιητική ισχύς συντελεστή W τουλάχιστον 200 Περιεκτικότητα σε ολικές πρωτεΐνες τουλάχιστον 10,5 % Επιτρεπόμενη προσθήκη στο αλεύρι: γλουτένη, αλεύρι βύνης σίτου: 0,3 % κατ' ανώτατο όριο· σογιάλευρο: 0,3 % κατ' ανώτατο όριο· ασκορβικό οξύ: 300 mg/kg κατ' ανώτατο όριο Προσθήκη βελτιωτικού του αλεύρου: απαγορεύεται
Αυγά	Τουλάχιστον 10 % Νωπά αυγά ή υγρό πλήρες αυγό, νωπό, με περιεκτικότητα σε στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 23 %
Βούτυρο	Τουλάχιστον 10 % Βούτυρο φρέσκο ή συμπυκνωμένο, εκφραζόμενο σε ανασυσταμένο βούτυρο
Κρέμα γάλακτος	Τουλάχιστον 5 % Κρέμα γάλακτος με περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 30 %
Ζάχαρη	Τουλάχιστον 10 % Σακχαρόζη ή/και ιμπερτοσάκχαρο
Προζύμι	Υποχρεωτικό. Το προζύμι παράγεται στα εργαστήρια παρασκευής.
Νωπή μαγιά αρτοποιίας	Μέγιστη αναλογία 2 %
Θαλασσινό αλάτι	Ελάχιστη αναλογία 0,8 % και μέγιστη 1 %
Αρωματικές ύλες και αλκοολούχα ποτά	Προαιρετικά. Εάν υπάρχουν: — αλκοολούχα ποτά με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 40° — αρωματικές ύλες: φυσικό άρωμα βανίλιας ή όμοιο φυσικό άρωμα, ανθόνερο πορτοκαλιού.
Γάλα, νερό	Ανώτατο όριο 10 %, στο οποίο συμπεριλαμβάνονται το γάλα και το νερό για το προζύμι

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Η παρασκευή του «Gâche vendéenne» εκτελείται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η συσκευασία του «Gâche vendéenne» πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η απαίτηση αυτή επιτρέπει, αφενός, να εξασφαλίζεται η φρεσκάδα του προϊόντος, καθώς περιορίζεται η ξήρανση, και, αφετέρου, να διαφυλάσσεται η ποιότητα του προϊόντος, καθώς η ταχεία συσκευασία

αποτρέπει την αλλοίωση των αρωμάτων βουτύρου και κρέμας γάλακτος που χαρακτηρίζουν το προϊόν. Για τους λόγους αυτούς, το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε σακουλάκι χωρίς σπές αμέσως μετά το ψήσιμο και εντός μέγιστου διαστήματος δύομισι ωρών, λαμβανομένου υπόψη του χρόνου που απαιτείται για να ψυχθεί το προϊόν.

3.7. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:**

Η επισήμανση του «Gâche vendéenne» περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

- την ονομασία της ΠΓΕ: «Gâche vendéenne»
- το όνομα και τη διεύθυνση του οργανισμού πιστοποίησης
- τον λογότυπο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή την ένδειξη «Indication Géographique Protégée (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)».

4. **Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:**

Η καλυπτόμενη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει:

Διοικητικό διαμέρισμα Vendée: το σύνολο των καντονίων του διαμερίσματος

Διοικητικό διαμέρισμα Loire-Atlantique: συμπεριλαμβάνεται όλο το έδαφος του διαμερίσματος που βρίσκεται κάτω από τον ποταμό Λίγηρα, δηλαδή τα καντόνια: 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 (το τμήμα νοτιώς του Λίγηρα), Saint Herblain Ouest-Indre (το τμήμα νοτιώς του Λίγηρα)

Διοικητικό διαμέρισμα Maine-et-Loire: συμπεριλαμβάνεται όλο το έδαφος του διαμερίσματος που βρίσκεται κάτω από τον Λίγηρα (έως το Saumur), δηλαδή τα καντόνια: Champreceaux, 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.

Διοικητικό διαμέρισμα Deux-Sèvres: τα καντόνια: 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.

Διαμέρισμα Charente-Maritime: τα καντόνια: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:**

5.1. **Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:**

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από το διοικητικό διαμέρισμα Vendée, καθώς και από ολόκληρο το νοτιώς του Λίγηρα τμήμα των διαμερισμάτων Loire-Atlantique και Maine-et-Loire, αλλά και από το δυτικό τμήμα του διαμερίσματος Deux-Sèvres και το βόρειο τμήμα του διαμερίσματος Charente-Maritime.

Πρόκειται για την παραδοσιακή περιοχή παρασκευής του προϊόντος «Gâche vendéenne», περιοχή με μεγάλη συγκέντρωση εργαστηρίων παρασκευής αρτοποιημάτων ζαχαροπλαστικής, που παράγουν το προϊόν «Gâche vendéenne» συστηματικά, σε σημαντικές ποσότητες και με ρητή αναφορά στη συγκεκριμένη ονομασία.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Το προϊόν «Gâche vendéenne» αποτελεί τη συνέχεια των σπιτικών εδεσμάτων που συνδέονται με εορταστικές παραδόσεις της υπαίθρου της Vendée: το γλυκό των πασχαλινών εορτών (pascade) και το γαμήλιο γλυκό, μια πραγματική παράδοση που ανάγεται στον 19ο αιώνα ή και νωρίτερα.

Οι καθολικοί κάτοικοι της περιοχής ζύμωναν την «pascade» τη Μεγάλη Παρασκευή και την έψηναν το Μεγάλο Σάββατο για να τη γευθούν επιστρέφοντας από την πασχαλινή Θεία Λειτουργία. Από το 1920, η οικογενειακή παραγωγή του «Gâche vendéenne» υιοθετήθηκε από τους αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες οι οποίοι είχαν εγκατασταθεί μισόν αιώνα νωρίτερα στις αγροτικές περιοχές.

Η παραγωγή του προϊόντος «Gâche vendéenne» στηρίζεται στην τοπική τεχνογνωσία, με αργό ζύωμα, ελεγχόμενη διόγκωση και πλάσιμο σε ωσειδές σχήμα.

Το στάδιο της διόγκωσης περιλαμβάνει υποχρεωτικά δύο φάσεις. Η πρώτη ονομάζεται «pointage» (κτύπημα) και εκτελείται όταν ολοκληρωθεί το ζύμωμα, πριν αρχίσει το πλάσιμο. Η δεύτερη ονομάζεται «arrêt» (κολλάρισμα) και μεσολαβεί μεταξύ του πλάσιματος και του ψησίματος.

Δεδομένου ότι οι παραγωγοί διαθέτουν διαφορετικές δομές παραγωγής, μπορούν να εκτελούν τη διόγκωση (φούσκωμα) με δύο διαφορετικούς τρόπους: απευθείας διόγκωση επί τουλάχιστον 4 ώρες ή κατευθυνόμενη διόγκωση επί 24 ώρες το πολύ. Η αργή διεργασία είναι καταλληλότερη για τους βιοτέχνες, όπου η διόγκωση μπορεί να εκτελεστεί εν μέρει σε ψυχρό θάλαμο και τους επιτρέπει να κατανέμουν την αρτόμαζα σε πολλά ψησίματα. Ουσιαστικής σημασίας και στους δύο τύπους διόγκωσης είναι η μέριμνα για τη διατήρηση της φυσικής δραστηριότητας των ζυμών, ώστε να λαμβάνεται ένα τελικό προϊόν με την ίδια πάντοτε ποιότητα. Η διόγκωση εξάλλου βασίζεται στη δραστηριότητα ζυμών γαλακτικής ζύμωσης, καθώς και στη χρήση προζυμίου το οποίο παράγεται στο εργαστήριο παρασκευής και μαγιάς αρτοποιίας.

Ιστορικά η Vendée αποτελεί σημαντική λεκάνη γαλακτοπαραγωγής και, επομένως, η παρουσία κρέμας γάλακτος στη σύσταση του προϊόντος «Gâche vendéenne» είναι απολύτως φυσική. Η παραγωγή του βουτύρου με την ΠΟΠ «Beurre Charente-Poitou» στη γεωγραφική περιοχή που καλύπτει το προϊόν «Gâche vendéenne» αποτελεί επίσης μάρτυρα της παράδοσης παραγωγής κρέμας γάλακτος.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το προϊόν «Gâche vendéenne» διαφοροποιείται από τα άλλα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής και τα άλλα γλυκίσματα της Vendée, κατ' αρχάς λόγω της όψης του: έχει σχήμα οβάλ και περιλαμβάνει χάραξη κατά μήκος της πάνω επιφάνειας.

Έχει σφικτή ψίχα, συμπαγή, πολύ διαφορετική από αυτή των μπριος της Vendée που είναι πολύ πιο ανάλαφρη και αποσπάται εύκολα. Έχει μαλακή υφή που λιώνει στο στόμα και γαλακτώδη γεύση.

Το προϊόν «Gâche vendéenne» χαρακτηρίζεται εξάλλου από την πιο πλούσια σύστασή του σε κρέμα γάλακτος, βούτυρο, αυγά και ζάχαρη. Η κρέμα γάλακτος προσδίδει στο προϊόν «Gâche vendéenne» γαλακτικά αρώματα κρέμας και βουτύρου, ιδιαίτερος έντονα και κυρίαρχα.

Η υποχρεωτική παρουσία κρέμας γάλακτος εξηγεί τη φήμη του προϊόντος και της παραδοσιακής του κατανάλωσης την περίοδο των εορτών του Πάσχα, οπότε ήθελαν να είναι το προϊόν πιο ευγενές.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Ο δεσμός με τη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος «Gâche vendéenne» στηρίζεται στην ποιότητα του προϊόντος και στην παλιά και ιστορική φήμη του.

5.3.1. Ποιότητα προϊόντος

Η ποιότητα και η ιδιοτυπία του προϊόντος «Gâche vendéenne» στηρίζονται στην τεχνολογία που αναπτύχθηκε από τους παρασκευαστές με την πάροδο του χρόνου. Η ζύμη, μετά από αργό ζύμωμα, αλλά αρκετά διογκωμένη χάρη στη συνδυασμένη δράση της μαγιάς αρτοποιίας με το προζύμι, δημιουργεί μια σφικτή ψίχα, χαρακτηριστική του προϊόντος «Gâche vendéenne».

Η συνδυασμένη δράση των δύο φάσεων της διόγκωσης (pointage και arrêt) επιτρέπει την ανάπτυξη των αρωμάτων και της υφής που χαρακτηρίζουν το προϊόν «Gâche vendéenne».

Η παρουσία κρέμας γάλακτος, χαρακτηριστική της συνταγής του προϊόντος «Gâche vendéenne», εξηγείται λόγω της σημαντικής τοπικής παραγωγής και της επιθυμίας παραγωγής ενός «πλούσιου» γλυκού για την περίοδο των θρησκευτικών εορτών. Η κρέμα γάλακτος προσδίδει στο «Gâche vendéenne» γαλακτικά αρώματα.

Η τεχνολογία που αναπτύχθηκε από τους κατοίκους της περιοχής, καθώς και ο δυναμισμός τους, επέτρεψαν την ανάπτυξη της παραγωγής του προϊόντος «Gâche vendéenne». Έτσι η οικογενειακή παραγωγή σταδιακά εξελίχθηκε σε ελεγχόμενη παρασκευή από επαγγελματίες, διατηρώντας όμως τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της.

Πρόθεση των επαγγελματιών ήταν να διατηρήσουν τη λεπτή ισορροπία μεταξύ παράδοσης και συνεπειών του εκσυγχρονισμού, προκειμένου να διαφυλαχθεί η γνησιότητα του προϊόντος που προήλθε από ισχυρές πατρογονικές παραδόσεις.

Ο συνδυασμός της παράδοσης και της τεχνολογίας των αρτοποιιών συνέβαλε στη διαμόρφωση της εικόνας και της αναγνωρισιμότητας του προϊόντος «Gâche vendéenne». Αυτή η διατήρηση των παραδόσεων καθιστά το προϊόν «Gâche vendéenne» πυλώνα της γαστρονομικής κληρονομιάς της περιοχής.

5.3.2. Φήμη

Η παράδοση της κατανάλωσης του προϊόντος «Gâche vendéenne» κατά τις εορτές του Πάσχα συνεχίζεται σε όλη την ύπαιθρο της Vendée.

Τα έθιμα αυτά, που διατηρούνται αναλλοίωτα, συνδυάζονται με τη γενίκευση της παραγωγής και της κατανάλωσης. Ενώ παραδοσιακά το «Gâche vendéenne» παρασκευαζόταν από τις νοικοκυρές, η σκυτάλη πέρασε στους βιοτέχνες αρτοποιούς, με αποτέλεσμα να επεκταθεί η περίοδος κατανάλωσης σε όλο το έτος και να υπάρχει πλέον η δυνατότητα να προμηθευτεί κανείς το προϊόν «Gâche vendéenne» σε όλη τη γαλλική επικράτεια και στο εξωτερικό.

Χάρη στο δυναμισμό των διάφορων επιχειρήσεων της Vendée, το προϊόν «Gâche vendéenne» είναι σήμερα διαθέσιμο καθ' όλη τη διάρκεια του έτους στα αρτοποιεία και στα τμήματα προϊόντων αρτοποιίας των σούπερ μάρκετ.

Η πρωτότυπη συνταγή του προϊόντος «Gâche vendéenne» το τοποθετεί φυσιολογικά στην ομάδα των παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, δίπλα στο μπριος της Vendée, μεταξύ άλλων.

Πολλά γραπτά έργα κατατάσσουν το «Gâche vendéenne» στα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα. Το βιβλίο «Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée» (τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές συνταγές της Vendée, 2003) αναφέρεται στη μακρά παράδοση παραγωγής γλυκών τύπου μπριος στη Vendée. Στο έργο του «Pains et gâteaux traditionnels de Vendée» (ψωμιά και παραδοσιακά γλυκά της Vendée, 1999), ο Jean Pierre Bertrand εξηγεί την προέλευση του όρου «Gâche» και δημοσιεύει μια παραδοσιακή συνταγή.

Η φήμη είναι, επομένως, άρρηκτα συνδεδεμένη με το όνομα της γεωγραφικής περιοχής και αποδίδεται σε αυτήν. Χάρη στο σύνολο αυτών των στοιχείων το προϊόν «Gâche vendéenne» μπορεί να καταλάβει ιδιαίτερη θέση στην ομάδα των γλυκών τύπου μπριος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.