

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 68/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****«GÂCHE VENDÉENNE»****N° CE: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Gâche vendéenne»

2. Estado miembro o tercer país:

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La «Gâche vendéenne» es un producto de bollería que se presenta entero y en estado fresco. Tiene obligatoriamente forma ovalada. De corteza fina y dorada, presenta un corte longitudinal. El color de la corteza es más claro a lo largo del corte y más oscuro alrededor de él.

La «Gâche vendéenne» se caracteriza por su densa miga de color homogéneo, de textura blanda y que se deshace en la boca, así como por su gusto a leche. Predominan y son especialmente acusados los aromas de nata y mantequilla. Pueden ir acompañados de aromas de vainilla y azahar, resultando realizados con la incorporación facultativa de alcohol en el proceso de elaboración.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Antes de la comercialización, la «Gâche vendéenne» se embolsa individualmente y sin rebanar. El peso mínimo es de 300 g. Está prohibida la fabricación a partir de porciones de masa congeladas.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

La receta de fabricación de la «Gâche vendéenne» respeta estrictamente la utilización de las materias primas que se indican a continuación. Las características y los porcentajes de utilización se describen más abajo.

Materias primas	Porcentajes de utilización y características
Harina	42 % como mínimo, incluida la harina de la masa madre Harina de trigo panificable, como mínimo de tipo 55 Fuerza panadera con un coeficiente W de 200, como mínimo Contenido total de proteínas del 10,5 % como mínimo Adiciones autorizadas en la harina: gluten, harina de malta de trigo: 0,3 % como máximo; harina de soja: 0,3 % como máximo; ácido ascórbico: 300 mg/kg como máximo Adición de mejorantes de la harina: prohibida
Huevos	10 % como mínimo Huevos frescos o huevo entero líquido fresco con un 23 % del extracto seco como mínimo
Mantequilla	10 % como mínimo Mantequilla fresca o concentrada expresada en mantequilla reconstituida
Nata fresca	5 % como mínimo Nata fresca con un 30 % como mínimo de materia grasa
Azúcar	10 % como mínimo. Sacarosa y/o azúcar invertido
Masa madre	Presencia obligatoria. Se produce en los obradores de fabricación.
Levadura de panificación fresca	2 % como máximo.
Sal marina	Del 0,8 % como mínimo al 1 % como máximo.
Aromas y alcoholes	Facultativo Si están presentes: — alcoholes: de 40° como mínimo — aromas: aroma de vainilla natural o idéntico al natural, agua de azahar
Leche, agua	10 % como máximo, leche y agua de la masa madre incluidos

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

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

La fabricación de la «Gâche vendéenne» se efectúa exclusivamente en la zona geográfica definidas.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El envasado de la «Gâche vendéenne» debe efectuarse dentro de la zona geográfica. Este requisito permite garantizar, por un lado, la frescura del producto, consiguiéndose que se deseque menos. Por

otra parte, se mantiene la calidad del producto, ya que un envasado rápido previene la alteración de sus característicos aromas de mantequilla y de nata fresca. Por consiguiente, el envasado en bolsas no perforadas debe realizarse inmediatamente después de la cocción y en un plazo máximo de dos horas y media, para tener en cuenta el tiempo de enfriamiento necesario.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En la etiqueta de la «Gâche vendéenne» figuran las menciones siguientes:

- La denominación de la IGP: «Gâche vendéenne».
- El nombre y dirección del organismo de certificación.
- El símbolo IGP de la Unión Europea o la mención «Indication géographique protégée».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica delimitada es la siguiente:

Departamento de Vendée: todos los cantones del departamento.

Departamento de Loire-Atlantique: todo el territorio del departamento situado al sur del río Loira, es decir, los cantones siguientes: 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 (parte situada al sur del río Loira) y Saint Herblain Ouest-Indre (parte situada al sur del río Loira)

Departamento de Maine et Loire: todo el territorio del departamento situado al sur del río Loira (hasta Saumur), es decir, los cantones siguientes: 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 y Thouarcé.

Departamento de Deux-Sèvres: los cantones siguientes: 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 y Prahecq.

Departamento de Charente-Maritime: los cantones siguientes: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente y Rochefort.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica comprende el departamento de Vendée, así como todo el territorio situado al sur del río Loira, en lo que concierne a Loire-Atlantique y Maine-et-Loire, y también la parte oeste del departamento de Deux-Sèvres y la parte norte del departamento de Charente-Maritime.

Corresponde a la zona tradicional de elaboración de la «Gâche vendéenne», zona caracterizada por una fuerte presencia de obradores de bollería que elaboran la «Gâche vendéenne» de forma regular, en cantidades significativas y con una indicación explícita de esta denominación.

Factores humanos

La «Gâche vendéenne» supone la continuación de la elaboración doméstica del producto con ocasión de festividades del entorno rural de la zona: la torta de las fiestas pascales o «pacaude» y la tarta nupcial, una verdadera tradición que se remonta al siglo XIX, e incluso a tiempos anteriores.

Amasada el Viernes Santo y cocida el Sábado Santo, los católicos degustaban la «pacaude» después de la misa pascual. A partir de 1920, los panaderos-pasteleros instalados desde hace cinco décadas en el medio rural adoptaron la producción familiar de la «Gâche vendéenne».

La elaboración de la «Gâche vendéenne» se basa en la maestría local, y consiste en el amasado lento, la fermentación controlada y el modelado en forma ovalada.

La fermentación se divide obligatoriamente en dos fases. La primera de ellas, llamada «pointage», tiene lugar entre el final del amasado y el inicio del modelado. La segunda fase, llamada «apprêt», se desarrolla entre el modelado y la cocción.

Los fabricantes, cuyas estructuras de producción son diferentes, pueden llevar a cabo la fermentación (elevación de la masa) de dos formas diferentes: la elevación directa, con una duración de cuatro horas como mínimo, y la elevación dirigida, con una duración de 24 horas como máximo. El procedimiento largo es más adecuado en el caso de los artesanos, ya que la elevación de la masa puede realizarse en parte en una cámara fría y permite distribuir la preparación en varias tandas de cocción. En los dos tipos de fermentación, es fundamental el cuidado con el que se mantiene la actividad natural de los fermentos, lo que permite obtener un producto final de idéntica calidad. Además, la fermentación se basa en la acción de fermentos de tipo láctico, así como en la utilización de una masa madre producida en el obrador y de una levadura de panificación.

El departamento de Vendée ha sido históricamente una importante región de producción lechera, por lo que resulta natural la presencia de la nata entre los componentes de la «Gâche vendéenne». La elaboración de la mantequilla con DOP «Beurre Charente-Poitou» dentro de la zona geográfica de la «Gâche vendéenne» ejemplifica asimismo la tradición de producción de nata fresca.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La «Gâche vendéenne» se diferencia de los demás productos de bollería y de otras tartas del mismo departamento en primer lugar por su presentación: tiene forma ovalada y lleva un corte longitudinal en la parte superior de la corteza.

Su miga es densa, compacta y muy diferente de la masa de la *brioche vendéenne*, que es mucho más esponjosa y se desprende fácilmente. Al degustarla se aprecia una textura blanda, una consistencia que se deshace en la boca, así como un sabor a leche.

La «Gâche vendéenne» también se caracteriza porque su composición es más rica en nata fresca, mantequilla, huevos y azúcar. La nata fresca le da a este producto aromas lácteos de nata y de mantequilla, que son especialmente intensos y predominantes.

La presencia obligatoria de nata fresca explica su reputación y la celebridad de su consumo tradicional en el momento de las fiestas de Pascua, cuando se quería ennoblecer el producto.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La relación con el origen geográfico de la «Gâche vendéenne» se basa en la calidad del producto y en su antigua e histórica reputación.

5.3.1. *Calidad del producto*

La calidad y el carácter específico de la «Gâche vendéenne» provienen de la maestría desarrollada por los fabricantes a lo largo de los años. La masa, que se trabaja lentamente pero se hincha lo suficiente gracias a la acción de la masa madre, que complementa a la de la levadura, da lugar a la obtención de la miga densa que caracteriza al producto.

La acción conjunta de las dos etapas de fermentación («pointage» y «apprêt») propician el desarrollo de los aromas y la textura específica de la «Gâche vendéenne».

La presencia de nata fresca, característica de la receta de la «Gâche vendéenne», obedece a la importancia de la producción lechera local y a la voluntad de producir un bollo «sustancioso» para las fiestas religiosas. Aporta a la «Gâche vendéenne» su aroma de leche.

La maestría adquirida por las gentes de la región, así como su dinamismo, han contribuido al desarrollo de la producción de la «Gâche vendéenne». De esta manera, la producción familiar ha evolucionado progresivamente hacia una fabricación dominada por los profesionales, conservando en todo momento sus características distintivas.

Los profesionales han puesto su empeño en mantener el sutil equilibrio entre la tradición y todo lo que lleva aparejado la modernidad, para así conservar la autenticidad de un producto que es el resultado de sólidas tradiciones ancestrales.

La conjunción de la tradición y de la maestría de los panaderos ha contribuido a impulsar la imagen y la notoriedad de la «Gâche vendéenne». Gracias a la conservación de las tradiciones, la «Gâche vendéenne» se ha convertido en un pilar del patrimonio gastronómico regional.

5.3.2. Reputación

La tradición de la degustación de la «Gâche vendéenne» durante las fiestas de Pascua permanece viva en todo el ámbito rural de la región.

Estas costumbres se han combinado con la generalización de la producción y el consumo. Tradicionalmente confeccionada por las amas de casa, la fabricación de la «Gâche vendéenne» ha sido retomada por los panaderos artesanos. Ello ha dado lugar asimismo a que la época de consumo se haya ampliado a todo el año y a que hoy en día la «Gâche vendéenne» pueda encontrarse en todo el territorio francés e incluso en el extranjero.

Gracias al dinamismo de los diferentes operadores de la región, la «Gâche vendéenne» está presente todo el año en las panaderías y en la sección de bollería de las grandes cadenas de distribución.

La receta original de la «Gâche vendéenne» la sitúa de manera natural en el universo de la bollería tradicional, junto a la *brioche vendéenne* en particular.

Son varias las publicaciones que incluyen la «Gâche vendéenne» entre los productos regionales tradicionales. El libro *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée* (2003) menciona la larga tradición de producción de bollos en Vendée. En su obra *Pains et gâteaux traditionnels de Vendée* (1999), Jean Pierre Bertrand explica el origen de la palabra «Gâche» y ofrece una receta tradicional.

Por lo tanto, la reputación está efectivamente unida a la denominación y es atribuible a la zona geográfica. Este conjunto de elementos permite otorgar a la «Gâche vendéenne» un lugar propio en el universo de los productos de bollería.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.