

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 68/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„GÂCHE VENDÉENNE”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Gâche vendéenne”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása:*

A „Gâche vendéenne” frissen, egészben kínált finompékáru. Alakja kötelezően ovális. Vékony, aranybarna héján hosszanti irányban húzódnó bemetszés látható. A héj színe a bemetszés tengelyében világosabb, körülötte sötétebb.

A „Gâche vendéenne” belseje tömör, egységes színű, omlós és lágy állagú, tejes ízű. A pékáru ízében különösen erőteljes és meghatározó a tejszín és a vaj aromája, amelyek vanília- és narancsvirág-aromával is kiegészülhetnek, és a tészta elkészítése során alkohol hozzáadásával még jobban érvényre juttathatók.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

A „Gâche vendéenne”-t a forgalomba hozatalt megelőzően egyesével, szeletelés nélkül csomagolják. Minimális tömege 300 gramm. Mélyfagyasztott előformázott tésztából történő előállítása tilos.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A „Gâche vendéenne” receptje szerint az előállításhoz kizárólag a következőkben felsorolt alapanyagok használhatók. Az egyes alapanyagok tulajdonságait és terméken belüli arányát az alábbi táblázat ismerteti.

Alapanyagok	Terméken belüli arány és tulajdonságok
Liszt	Legalább 42 %, a kovászhoz használt lisztet is beleértve Legalább 55-ös kódú, kenyérsütésre alkalmas búzaliszt A sütőipari minőséget meghatározó W-érték legalább 200 Összes fehérjetartalom: legalább 10,5 % A következő anyagok adhatók a liszthez: glutén, búzamalátaliszt (legfeljebb 0,3 %), szójaliszt (legfeljebb 0,3 %), aszkorbinsav (legfeljebb 300 mg/kg) Lisztjavító hozzáadása tilos
Tojás	Legalább 10 % Friss tojások vagy egész, folyékony, friss tojások, amelyek szárazanyag-tartalma legalább 23 %
Vaj	Legalább 10 % Friss vaj vagy vajkoncentrátumból rekonstituált vaj
Tejszín	Legalább 5 % A tejszín zsírtartalma legalább 30 %
Cukor	Legalább 10 % Szacharóz és/vagy invertcukor
Kovász	Használata kötelező. A kovász a terméket előállító üzemben készül.
Friss sütőélesztő	Legfeljebb 2 %
Tengeri só	Legalább 0,8 %, legfeljebb 1 %
Aromák és alkoholfélék	Kihagyhatók. Használatuk esetén: — az alkohol legalább 40 fokos — felhasználható aromák: természetes vagy természetazonos vaníliaaroma, narancsvirágvíz
Tej, víz	Legfeljebb 10 %, a kovászkészítéshez felhasznált tejet és vizet is beleértve

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A „Gâche vendéenne” készítése kizárólag a meghatározott földrajzi területen folyik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Gâche vendéenne” csomagolását a meghatározott földrajzi területen kell végezni. Ez a követelmény egyfelől lehetővé teszi a termék frissességének biztosítását, mivel csökkenti a kiszáradás veszélyét. Másfelől hozzájárul a minőség megőrzéséhez, hiszen a gyors csomagolásnak köszönhetően

megelőzhető, hogy a termékre jellemző vaj- és tejszínaroma kedvezőtlen változáson menjen át. Ezért a terméket a sütés után, a kihűléshez szükséges idő figyelembevételével érdekében legfeljebb 2 és fél óra elteltével perforálatlan zacskóba kell csomagolni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Gâche vendéenne” címkéjén szerepelniük kell a következő jelöléseknek:

- az OFJ megnevezése: „Gâche vendéenne”,
- a tanúsító szerv neve és címe,
- az európai uniós OFJ-logó és/vagy az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) jelölés.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Az érintett földrajzi terület a következő:

Vendée megye: a megye összes kantonja.

Loire-Atlantique megye: a megyének a Loire-tól délre fekvő teljes területe, vagyis a következő kantonok: 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 (a Loire-tól délre fekvő rész), Saint Herblain Ouest-Indre (a Loire-tól délre fekvő rész).

Maine-et-Loire megye: a megyének a Loire-tól délre fekvő teljes területe (Saumurig), vagyis a következő kantonok: 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.

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

Charente-Maritime megye: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente és Rochefort kanton.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A földrajzi területet Vendée megye egésze, Loire-Atlantique és Maine-et-Loire megyének a Loire-tól délre fekvő területei, valamint Deux-Sèvres megye nyugati és Charente-Maritime megye északi része alkotják.

Ezen a területen – amely megfelel a „Gâche vendéenne” hagyományos előállítási területének – számos, finompékárut készítő üzem működik, amelyek rendszeresen és nagy mennyiségben készítik a „Gâche vendéenne”-t, és törekednek a termék elnevezésének népszerűsítésére.

Emberi tényezők

A „Gâche vendéenne” eredete a Vendée megye jellegzetes, sövénnel körülkerített mezőkkel szabdaltságihoz (az úgynevezett „bocage vendéenhez”) kapcsolódó ünnepi hagyományok keretében, házilag készített süteményekre vezethető vissza: a húsvéti ünnepek alkalmával fogyasztott, „pacaude” néven ismert kalácsra, valamint az esküvői süteményre, amelynek hagyománya a 19. századra vagy talán még annál is régebbi időkre nyúlik vissza.

Katolikus szokás szerint a „pacaude” tésztáját nagypénteken dagasztották, a kalácsot nagyszombaton sütötték meg, és a húsvéti miséről hazatérve fogyasztották el. Az 1920-as évektől a „Gâche vendéenne” készítésével – amely addig csak családi keretek között folyt – pék- és cukrászmesterek is foglalkozni kezdtek, akik addigra már mintegy fél évszázada jelen voltak a vidéki településeken.

A „Gâche vendéenne” készítése a helyi szakértelemre alapozva, lassan végzett dagasztáson, ellenőrzés melletti kelesztésen és a termék ovális alakúra formázásán keresztül történik.

A kelesztés mindig két szakaszra tagolódik. Az első szakasz (a tészta pihentetésének szakasza, az úgynevezett „pointage”) a dagasztás végétől a formázás kezdetéig tart. A második szakasz (a tészta kidolgozásának szakasza, az úgynevezett „apprêt”) a formázástól a sütésig terjed.

A „Gâche vendéenne” készítésével foglalkozó iparosok, illetve üzemek a termelési struktúrájuktól függően két különböző erjesztési (kelesztési) módszert alkalmazhatnak: a legalább 4 órán át tartó közvetlen kelesztést, illetve a legfeljebb 24 órán át folytatott irányított kelesztést. A kisiparosok számára a hosszú folyamat jelenti a jobb megoldást, mivel annak során a kelesztés részben hűtőkamrában is folyhat, így az elkészített tészta több adagban is kisüthető. Mindkét kelesztési módszer esetében nagyon fontos törekedni arra, hogy fennmaradjon az erjesztőanyagok természetes aktivitása, mert ezáltal biztosítható a végtermékek minőségének egyöntetűsége. Az erjedési folyamat egyrészt a tejlesztő típusú erjesztőanyagok tevékenységén, másrészt a terméket előállító üzemen készített kovász, valamint sütőélesztő alkalmazásán alapul.

Tekintve, hogy Vendée megye mindig is fontos tejtermelő régió volt, természetes, hogy a „Gâche vendéenne” hozzávalói között a tejszín is szerepel. Az a tény, hogy a „Beurre Charente-Poitou” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vaj termelése a „Gâche vendéenne” földrajzi területén belül folyik, további bizonyítéka annak, hogy a tejszíntermelés hagyományos tevékenységnek számít a térségben.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Gâche vendéenne”-t mindenekelőtt megjelenése különbözteti meg Vendée egyéb finompékáraitól és süteményeitől: alakja ovális, és felső részén hosszanti irányban húzódo bemetszés látható.

Belseje tömör, sűrű, nagyon különböző a vendée-i briós belsejének állagától, amely sokkal könnyebb és foszlósabb. A „Gâche vendéenne” a szájban omlós és lágy állagú, tejes ízű.

A terméket emellett az is megkülönbözteti más finompékáruktól, hogy készítéséhez több tejszínt, vajat, tojást és cukrot használnak. A tejszínnek köszönhetően a „Gâche vendéenne” ízében különösen erőteljesen érvényesülnek a tejszínre és a vajra jellemző tejes aromák.

Az a tény, hogy a tejszín elhagyhatatlan összetevője a tésztának, megalapozta a termék hírnevét, és hozzájárult ahhoz, hogy híres hagyománnyá vált. „Gâche vendéenne”-t fogyasztani húsvétkor, hiszen e jeles alkalomkor a tejszín tette ünneppé a kalácsot.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Gâche vendéenne” földrajzi eredetével való kapcsolat a termék minőségén és régmúlt időkre visszanyúló hírnevén alapul.

5.3.1. A termék minősége

A „Gâche vendéenne” minősége és különlegessége a készítői által az évek hosszú során át kifejlesztett szakértelmen alapul. A „Gâche vendéenne” belsejét jellemző tömörség a lassan dagasztott, a kovász és a sütőélesztő együttes hatásának köszönhetően jól megkelt tésztára vezethető vissza.

Az élesztés két szakaszának együttes eredményeként alakulnak ki a „Gâche vendéenne” aromái és jellegzetes állaga.

A „Gâche vendéenne” receptjének különlegessége, hogy a tejszín is szerepel a hozzávalók között, ami a jelentős helyi tejszíntermeléssel és a vallásos ünnepekhez méltó, „gazdag” sütemény készítésének szándékával magyarázható. A tejszín a tejtermékekre jellemző aromákat kölcsönöz a „Gâche vendéenne”-nek.

A Vendée-ban élők szaktudása és dinamizmusa lehetővé tette, hogy a „Gâche vendéenne” előállítására nagyobb méreteket öltönn. A családi körben folyó süteménykészítésből fokozatosan kifejlődött az élelmiszer-ipari szakemberek irányítása alatt folyó üzemi termelés, amely ugyanakkor megőrizte a termék különleges tulajdonságait.

A szakemberek igyekeztek fenntartani a kényes egyensúlyt a hagyomány és a modern termelési eljárások között annak érdekében, hogy megőrizték ennek a hosszú múltra visszatekintő, erős hagyományokkal rendelkező terméknek az eredetiségét.

A hagyomány a pékmesterek szaktudásával ötvözve vezetett a „Gâche vendéenne” ismertségének és elismertségének fokozódásához. A hagyományok fenntartásának tudható be az is, hogy a „Gâche vendéenne” a régió gasztronómiai örökségének egyik pillérévé vált.

5.3.2. Hír név

Vendée jellegzetes, sövényekkel körülkerített mezőkre tagolt vidékén a mai napig szokás, hogy a húsvéti ünnepek alkalmával „Gâche vendéenne”-t fogyasztanak.

E szokás fennmaradásán túlmenően általánossá vált a termék előállítása és fogyasztása. Míg a „Gâche vendéenne”-t eredetileg háziasszonyok készítették, később a pékmesterek által kínált termékek közé is bekerült. Ezzel összefüggésben a „Gâche vendéenne” ma már az év bármely időszakában, Franciaország egész területén, sőt külföldön is kapható.

A Vendée-ben működő különböző gazdasági szereplők dinamizmusának köszönhetően a termék egész évben megtalálható a pékségekben és a nagy élelmiszerüzletek finompékáru-részlegén.

A „Gâche vendéenne” eredeti receptje alapján egyértelműen a hagyományos finompékáruk közé tartozik – többek között a vendée-i brióshoz hasonlóan.

A „Gâche vendéenne”-ről számos mű mint a régió hagyományos termékeinek egyikéről emlékezik meg. A „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée” (Vendée helyi termékei és hagyományos receptjei) című, 2003-ban megjelent könyv említi a hosszú múltra visszatekintő vendée-i kalácskészítési hagyományokat. Jean-Pierre Bertrand „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée” (Hagyományos vendée-i kenyerek és sütemények) című 1999-es művében kifejti a „Gâche” szó eredetét, és leközöl egy hagyományos receptet.

A termék hírneve tehát szoros kapcsolatban áll a névvel, és a földrajzi területnek tulajdonítható. Mindezek alapján kijelenthető, hogy a „Gâche vendéenne” különleges helyet foglal el a briós jellegű péksütemények között.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikkének (7) bekezdése)

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

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.