

## V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 68/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine <sup>(2)</sup>****«GÂCHE VENDÉENNE»****N. CE: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Gâche vendéenne»

**2. Stato membro o Paese terzo:**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 2,4. Prodotti della panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

La «Gâche vendéenne» è un prodotto di pasticceria che si presenta intero e allo stato fresco. È necessariamente di forma ovale. Ha crosta fine e dorata e presenta una scarificazione longitudinale. Il colore della crosta è più chiaro nell'asse della scarificazione e più scuro tutto intorno.

La «Gâche vendéenne» è caratterizzata da una mollica compatta di colore omogeneo, con sapore di latte. Gli aromi di panna fresca e di burro sono particolarmente intensi e pronunciati e possono essere accompagnati da aromi di vaniglia e di fiori d'arancio ed esaltati dall'aggiunta di alcole nel processo di produzione.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

La «Gâche vendéenne» è insaccata singolarmente, non tagliata prima della commercializzazione. Il peso minimo è di 300 g. La produzione con impasti surgelati è vietata.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

La ricetta di produzione della «Gâche vendéenne» rispetta strettamente l'uso delle seguenti materie prime. Le caratteristiche e i tassi d'incorporazione sono descritti qui di seguito.

Materie prime	Tassi d'incorporazione e caratteristiche
Farina	42 % come minimo, inclusa la farina del lievito madre. Farina di grano panificabile di tipo 55. Forza di panificazione con un coefficiente W di 200 come minimo. Tenore di proteine globali del 10,5 % come minimo. Aggiunta autorizzata nella farina: glutine, farina di malto di frumento: al massimo dello 0,3 %; farina di soia; al massimo dello 0,3 %; acido ascorbico 300 mg/kg al massimo. Aggiunta di miglioratori della farina: non consentito.
Uova	10 % come minimo. Uova fresche o uova intere liquide fresche con un 23 % di estratto secco minimo.
Burro	10 % come minimo. Burro fresco o concentrato espresso in burro ricostituito.
Panna fresca	5 % come minimo. Panna fresca con un minimo di 30 % di materia grassa.
Zucchero	10 % come minimo. Saccarosio e/o zucchero invertito.
Lievito madre	Presenza obbligatoria. Il lievito madre si produce nei laboratori di produzione.
Lievito di panificazione fresca	2 % al massimo.
Sale marino	Dallo 0,8 % come minimo all'1 % al massimo.
Aromi e alcole	Facoltativo. Se sono presenti: — alcole a 40° come minimo — aromi: aroma di vaniglia naturale o identico al naturale, acqua di fiori d'arancio.
Latte, acqua	10 % al massimo, latte e acqua del lievito madre inclusi

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata:*

La produzione della «Gâche vendéenne» si effettua esclusivamente nella zona geograficamente delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Il confezionamento della «Gâche vendéenne» si effettua esclusivamente nella zona geografica delimitata. Questo requisito permette di garantire da un lato la freschezza del prodotto limitandone

l'essiccazione preservandone la qualità, poiché un confezionamento rapido previene l'alterazione degli aromi di burro e panna fresca, caratteristici del prodotto. Pertanto, il confezionamento in sacchetti non perforati deve intervenire subito dopo la cottura e al massimo entro due ore e mezzo, per tener conto del tempo di raffreddamento necessario.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

L'etichettatura della «Gâche vendéenne» comporta le seguenti menzioni:

- la denominazione dell'IGP: «Gâche vendéenne»,
- nome e indirizzo dell'organizzazione di addestramento,
- il logo IGP dell'Unione europea e/o la menzione «indicazione geografica protetta».

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica di produzione è la seguente:

Dipartimento della Vendée: tutti i cantoni del dipartimento

Dipartimento della Loire-Atlantique: tutto il territorio del dipartimento che si trova a sud della Loira, vale a dire tutti i cantoni seguenti: 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 a sud della Loira), Saint Herblain Ouest-Indre (parte a sud della Loira).

Dipartimento di Maine e Loire: tutto il territorio del dipartimento che si trova a sud della Loira (fino a Saumur) vale a dire tutti i cantoni seguenti: 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.

Dipartimento di Deux-Sèvres: i cantoni di: 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, Prahecq.

Dipartimento della Charente Maritime: i cantoni di: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona geografica è costituita dal dipartimento della Vendée e da tutta la parte a sud della Loira per quanto riguarda la Loire-Atlantique e Maine-et-Loire, nonché tutta la parte ovest del dipartimento di Deux-Sèvres e la parte nord del dipartimento di Charente-Maritime.

Essa corrisponde alla zona di produzione tradizionale della «Gâche vendéenne», caratterizzata da una presenza massiccia di laboratori di pasticceria che producono regolarmente la «Gâche vendéenne», in quantità significativa e con una indicazione esplicita di tale denominazione.

**Fattori umani**

La «Gâche vendéenne» rappresenta la continuità delle produzioni domestiche in occasione di festività nei dintorni rurali della zona: la torta delle feste pasquali detta «pacaude» e la torta nuziale, una tradizione verace che risale al XIX secolo o ancor prima.

Una volta impastata il venerdì santo e cotta il sabato santo, i cattolici consumavano la «pacaude» dopo la messa pasquale. Dal 1920, la produzione familiare della «Gâche vendéenne» è stata recuperata dai fornai-pasticceri, che si sono insediati da cinquant'anni nell'ambiente rurale.

La produzione della «Gâche vendéenne» si basa sulle conoscenze locali, consiste in un impasto lento, una fermentazione controllata e viene effettuata con una modellazione in forma ovale.

La fermentazione si svolge necessariamente in due fasi: la prima chiamata «pointage» si effettua tra la fine dell'impasto e l'inizio della modellatura. La seconda chiamata «apprêt» si svolge tra la modellazione e la cottura.

I produttori che hanno strutture di produzione diverse possono condurre la fermentazione (*pousse*) in due modi diversi: la «*pousse*» diretta che dura come minimo quattro ore e la «*pousse*» «guidata» che dura al massimo 24 ore. Il processo lungo è più adeguato per gli artigiani per i quali la «*pousse*» può svolgersi in parte in una camera fredda e permette di suddividere la preparazione in diverse cotture. Nei due tipi di fermentazione è fondamentale l'accuratezza nel mantenimento dell'attività naturale dei fermenti: ciò permette di ottenere un prodotto finale di qualità identica. Peraltro, la fermentazione si basa sull'attività dei fermenti di tipo latteo e sull'impiego di un lievito madre prodotto nel laboratorio e di un lievito di panificazione.

Il dipartimento della Vendée è stato storicamente una regione importante di produzione del latte e quindi è naturale che la panna faccia parte della composizione della «Gâche vendéenne». La produzione della DOP «Beurre Charente-Poitou» all'interno della zona geografica della «Gâche vendéenne» dimostra altresì la tradizione di produzione della panna fresca.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La «Gâche vendéenne» si differenzia dagli altri prodotti di pasticceria e dagli altri dolci del medesimo dipartimento anzitutto per la presentazione: essa è di forma ovale e comporta una scarificazione in senso longitudinale nella parte superiore.

Essa presenta una mollica densa, compatta e molto diversa da quella della *brioche vendéenne* che è molto più spugnosa e si stacca facilmente. Al momento della degustazione è possibile apprezzarne la morbidezza e il sapore di latte.

Inoltre, la «Gâche vendéenne» è caratterizzata dalla composizione più ricca in panna fresca, burro, uova e zucchero. La panna fresca conferisce alla «Gâche vendéenne» aromi lattei di crema e di burro particolarmente forti e pronunciati.

La presenza obbligatoria di panna fresca spiega la reputazione e la popolarità del suo consumo tradizionale per le festività pasquali allorché si voleva rendere il prodotto più nobile.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il nesso con l'origine geografica della «Gâche vendéenne» si basa sulla qualità del prodotto e sulla sua reputazione antica e storica.

##### 5.3.1. Qualità del prodotto

La qualità e la specificità della «Gâche vendéenne» si basa sull'abilità sviluppata dai produttori nel corso degli anni. L'impasto che si lavora lentamente ma lievita sufficientemente grazie all'intervento insieme del lievito madre con il lievito permette di ottenere una mollica densa, caratteristica della «Gâche vendéenne».

L'azione combinata delle due fasi di fermentazione (*pointage* e *apprêt*), permette di sviluppare aromi e la consistenza specifica della «Gâche vendéenne».

La presenza di panna fresca, caratteristica della ricetta della «Gâche vendéenne», si spiega con una produzione locale importante e con la volontà di produrre un dolce «ricco» al momento delle festività religiose. Essa conferisce alla «Gâche vendéenne» aromi lattei.

L'abilità acquisita dai produttori locali e il loro dinamismo hanno permesso di sviluppare la produzione della «Gâche vendéenne». Pertanto, la produzione nell'ambito familiare si è progressivamente evoluta verso una produzione gestita da professionisti pur mantenendo le sue caratteristiche specifiche.

I professionisti hanno voluto mantenere l'equilibrio sottile tra la tradizione e gli effetti della modernità per preservare l'autenticità di tale prodotto che rappresenta il risultato di solide tradizioni ancestrali.

La combinazione della tradizione e dell'abilità dei panettieri ha contribuito a sviluppare l'immagine e la notorietà della «Gâche vendéenne». Grazie al mantenimento delle tradizioni la «Gâche vendéenne» è diventata un pilastro del patrimonio gastronomico regionale.

### 5.3.2. Reputazione

La tradizione della degustazione della «Gâche vendéenne» nelle festività pasquali rimane viva in tutto l'ambito rurale della regione.

Tali usanze si sono combinate con la generalizzazione della produzione e del consumo. Tradizionalmente prodotta dalle casalinghe, la produzione della «Gâche vendéenne» è stata ripresa dai panettieri artigianali. Ciò ha inoltre generato un prolungamento dei periodi di consumo durante tutto l'anno e la possibilità di trovare attualmente la «Gâche vendéenne» su tutto il territorio francese e anche all'estero.

Grazie al dinamismo dei vari operatori della regione la «Gâche vendéenne» è presente tutto l'anno nelle panetterie e nella sezione di pasticceria della grande distribuzione.

La ricetta originale della «Gâche vendéenne» si colloca naturalmente nell'universo della pasticceria tradizionale e in particolare a fianco della *brioche vendéenne*.

In varie pubblicazioni la «Gâche vendéenne» viene classificata tra i prodotti tradizionali regionali. Il libro «Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée» (2003) fa riferimento alla lunga tradizione della produzione di pasticceria in Vendée. Nella sua opera «Pains et gâteaux traditionnels de Vendée» (1999), Jean Pierre Bertrand spiega l'origine del termine «Gâche» e illustra una ricetta tradizionale.

Di conseguenza, la reputazione è effettivamente legata al nome e può attribuirsi alla zona geografica. La combinazione di questi elementi permette di attribuire alla «Gâche vendéenne» un posto specifico nell'universo della pasticceria.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) N. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.