

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 68/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

„GÂCHE VENDÉENNE“**EB Nr.: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011****SGN (X) SKVN ()****1. Pavadinimas:**

„Gâche vendéenne“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. Produkto rūšis:**

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

„Gâche vendéenne“ – saldus sviestinis kepinys, pateikiamas šviežias, nepjaustytas. Jis visada ovalo formos. Pluta – plona, aukso spalvos, išilgai įpjauta. Įpjovos vietoje plutos spalva šviesesnė, o aplink tamsesnė.

„Gâche vendéenne“ būdingas tankus, vienspalvis minkštumas. Kepinys – minkštos tekstūros, tirpstantis burnoje, pieniško skonio. Vyrauja itin stiprūs grietinės ir sviesto aromatai. Taip pat gali būti pridami vanilės ir apelsino žiedų aromatai. Aromatams sustiprinti gamybos metu gali būti naudojamas alkoholis.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

Prieš pardavimą „Gâche vendéenne“ kepiniai pakuojami atskirai, nepjaustyti. Minimalus svoris – 300 g. Gaminti iš užšaldytos tešlos draudžiama.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Gaminant „Gâche vendéenne“ galima naudoti tik toliau išvardijamas žaliavas. Jų savybės ir naudojamas kiekis apibūdinami lentelėje.

Žaliavos	Naudojamas kiekis ir savybės
Miltai	Ne mažiau kaip 42 proc., įskaitant raugo miltelius. Duonai kepti tinkami kvietiniai miltai, kurių rūšis – ne mažiau kaip 55. Kepamoji galia, ne mažesnė kaip 200 W. Bendras baltymų kiekis – ne mažiau kaip 10,5 proc. Į miltus leidžiama dėti ne daugiau kaip 0,3 proc. glitimo, kviečių salyklo miltelių; ne daugiau kaip 0,3 proc. sojos miltų; ne daugiau kaip 300 mg/kg askorbo rūgšties. Į miltus dėti pagerintojų draudžiama.
Kiaušiniai	Ne mažiau kaip 10 proc. Švieži kiaušiniai arba šviežias visas skystas kiaušinis, kurio sausasis ekstraktas yra ne mažesnis kaip 23 proc.
Sviestas	Ne mažiau kaip 10 proc. Šviežias sviestas arba koncentruotas regeneruotas sviestas
Grietinė	Ne mažiau kaip 5 proc. Grietinė, kurios riebumas – ne mažiau kaip 30 proc.
Cukrus	Ne mažiau kaip 10 proc. Sacharozė ir (arba) invertuotasis cukrus.
Raugas	Privalomas. Raugas gaminamas kepyklose.
Šviežios mielės	Ne daugiau kaip 2 proc.
Jūros druska	Ne mažiau kaip 0,8 proc. ir ne daugiau kaip 1 proc.
Aromatai ir alkoholiai	Neprivaloma. Jei jų dedama: — alkoholiai, kurių stiprumas ne mažesnis kaip 40°, — aromatai: natūralus vanilės arba natūralus identiškas aromatas, apelsinų žiedų vanduo.
Pienas, vanduo	Ne daugiau kaip 10 proc., įskaitant raugo skystį.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmi, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

„Gâche vendéenne“ kepiniai gaminami tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

„Gâche vendéenne“ kepiniai turi būti pakuojami tik nustatytoje geografinėje vietovėje. Šiuo reikalavimu užtikrinamas produktų šviežumas ir apribojamas išdžiūvimas. Produktų kokybė nepakinta, nes

dėl greito pakavimo nespėja pablogėti produktams būdingi sviesto ir grietinės aromatai. Todėl į maišelius be skylių kepiniai turi būti pakuojami iškart po iškepimo, praėjus ne daugiau kaip 2 val. 30 min., kad liktų pakankamai laiko jį atvėsinti.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

„Gâche vendéenne“ kepinų etiketėse pateikiama tokia informacija:

- SGN pavadinimas: „Gâche vendéenne“,
- sertifikavimo įstaigos pavadinimas ir adresas,
- Europos Sąjungos grafinis ženklas ir (arba) įrašas „Indication géographique protégée“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinė vietovė:

Vandėjos departamentas: visi departamento kantonai.

Atlanto Luaros departamentas: visa departamento teritorija į pietus nuo Luaros, t. y. Klisono, Egrfėjaus prie Meno, Ležė, Maškulio, Sen Filber de Gran Ljè, Re Burnefo, Porniko, Pembefo, Sen Per an Rè, Le Pelereo, Buajaus, Rezė, Vertu, Žemutinės Gulenos, Valė, Le Loru Botro, Nanto (pietinė Luaros dalis), Sen Erblen Uest Endro (pietinė Luaros dalis) kantonai.

Meno ir Luaros departamentas: visa departamento teritorija į pietus nuo Luaros (iki Somiūro), t. y. Šantoso, Montevro, Boprèo, Monfokono, Šolė, Šolė 1, Šolė 2, Šolė 3, Šemijė, Sen Floran Le Vjiej, Vijė, Montrėj Belė, Somiūro, Pietų Somiūro, Duė la Fonteno, Ženo, Pon de Sé, Tuarsė kantonai.

De Sevro departamentas: Moleono, Aržanton Šato, Bresiuyro, Serizė, Monkutano, Partenė, Segondinji, Kulonž prie Otizo, Gatino Mazjero, Šandenjė, Sen Meksan, Njoro, Fontne Roan Roan, Mozė prie Minjono, Tuaro, Sen Varan, Praeko kantonai.

Pajūrio Šarantos departamentas: Marano, Kursono, La Rošelio, La Žari, Siuržero, Egrfėj Donis, Šarantos Tonė, Rošforo kantonai.

5. **Ryšys su geografinė vietovė:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Geografinę vietovę sudaro Vandėjos departamentas, visa Atlanto Luaros bei Meno ir Luaros departamentų dalis į pietus nuo Luaros, vakarinė De Sevro departamento dalis ir šiaurinė Pajūrio Šarantos departamento dalis.

Tai tradicinė „Gâche vendéenne“ gamybos zona, kurioje itin daug kepyklų, reguliariai dideliais kiekiais gaminančių „Gâche vendéenne“. Informaciją apie šį pavadinimą jos pateikia aiškiai.

Žmogiškieji veiksniai

„Gâche vendéenne“ tęsia seną naminių šventinių kepinų tradiciją, puoselėjamą Vandėjos „bocage“ apylinkėse: velykinis pyragas „pacaude“ ir vestuvinis pyragas buvo kepami dar XIX amžiuje ar net anksčiau.

Katalikai „pacaude“ užminkydavo Didįjį penktadienį, kepėdavo Didįjį šeštadienį, o skanaudavo grįžę iš Velykų mišių. 1920 m. šeimyninę „Gâche vendéenne“ kepimo tradiciją perėmė duonos ir konditerijos gaminių kepdėjai, įsikūrę kaimuose prieš penkiasdešimt metų.

Atsižvelgiant į vietinę patirtį, „Gâche vendéenne“ kepiniai gaminami lėtai minkant teslą, kontroliuojant rūgimą ir formuojant ovalą.

Rauginimą visada sudaro du etapai. Pirmasis etapas – „pointage“ – atliekamas po minkymo iki formavimo. Antrasis etapas – „apprêt“ – atliekamas po formavimo iki kepimo.

Skirtingas gamybos struktūras turintys gamintojai gali pasirinkti vieną iš rauginimo („pousse“) būdų: „pousse directe“, kuris trunka ne mažiau kaip 4 valandas, ir „pousse dirigée“, kuris trunka ne daugiau kaip 24 valandas. Ilgasis procesas labiau tinka amatininkams, kurie duonos rauginimą gali iš dalies atlikti šaldymo patalpoje ir paruoštą teslą kepti dalimis. Abiejų rauginimo būdų atveju itin svarbu palaikyti natūralų fermentų veikimą, kad galutinis produktas būtų vienodos kokybės. Rauginimui naudojami pieno fermentai, kepykloje gaminamas raugas ir mielės.

Kadangi Vandėjoje nuo seno gaminama daug pieno, natūralu, kad į „Gâche vendéenne“ sudėtį įeina grietinė. Grietinės gamybos tradiciją liudija ir geografinėje „Gâche vendéenne“ vietovėje gaminama SKVN „Beurre Charente-Poitou“.

5.2. Produkto ypatumai:

Nuo kitų Vandėjos saldžių sviestinių kepinų ir pyragų „Gâche vendéenne“ kepiniai visų pirma skiriasi išvaizda: jie – ovalo formos, viršuje pluta išilgai įpjauta.

Minkštimas tankus, kompaktiškas, labai skiriasi nuo „Brioche vendéenne“, kurio minkštimas daug puresnis, lengvai atsiskiria. Kepinys minkštos tekstūros, tirpstantis burnoje, pieniško skonio.

Į „Gâche vendéenne“ sudėtį įeina daugiau grietinės, sviesto, kiaušinių ir sviesto. Kadangi „Gâche vendéenne“ kepinuose naudojama grietinė, vyrauja itin stiprūs pieniški grietinės ir sviesto aromatai.

Privalomas grietinės naudojimas lėmė gerą šio kepinio vardą. Būtent todėl jis tradiciškai keptas per Velykų šventes, kai žmonės norėjo geresnio produkto.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Ryšys su geografine „Gâche vendéenne“ kilme pagrįstas produkto kokybe ir jo seniai istoriškai pelnytu geru vardu.

5.3.1. Produkto kokybė

„Gâche vendéenne“ kokybę ir ypatumą lemia per daugelį metų gamintojų sukaupta patirtis. Iš lėtai išminkytos, tačiau pakankamai dėl raugo ir mielių iškilusios teslos gaunamas „Gâche vendéenne“ būdingas tankus minkštimas.

Kadangi rauginimas vyksta dviem etapais („pointage“ ir „apprêt“), atsiskleidžia „Gâche vendéenne“ būdingi aromatai ir susiformuoja atitinkama tekstūra.

Grietinė „Gâche vendéenne“ kepinuose naudojama todėl, kad minėtoje vietovėje jos gaminama daug, be to, per religines šventes žmonės norėjo riebaus pyrago. Grietinė „Gâche vendéenne“ kepinams suteikia pieniškų aromatų.

Remdamiesi sukaupta patirtimi, energingi vandėjiečiai išplėtojo „Gâche vendéenne“ gamybą. Šeimyninė gamyba pamažu perėjo į profesionalių gamintojų kontroliuojamą gamybą, tačiau išsaugojo savo ypatumus.

Profesionalūs gamintojai norėjo išlaikyti subtilią pusiausvyrą tarp tradicijos ir modernumo, kad būtų išsaugotas šio giliai protėvių tradicijas menančio produkto autentiškumas.

Tradicijos ir kepejų patirtis padėjo sukurti „Gâche vendéenne“ įvaizdį ir gerą vardą. Kadangi tradicijos buvo išlaikytos, „Gâche vendéenne“ tapo ryškia šio regiono gastrominio paveldo dalimi.

5.3.2. Geras vardas

„Gâche vendéenne“ kepimo per Velykų šventės tradicija ir toliau puoselėjama visoje Vandėjos „bocage“ teritorijoje.

Senus papročius palaiko plačiai paplitusi gamyba ir vartojimas. Tradiciškai „Gâche vendéenne“ gamino šeiminkės, tačiau vėliau kepinių gamybą perėmė amatininkai duonos kepėjai. Dėl to „Gâche vendéenne“ imta valgyti visus metus, šiandien kepiniai parduodami visoje Prancūzijos teritorijoje ir net užsienyje.

Energingų Vandėjos gamintojų dėka visus metus „Gâche vendéenne“ galima rasti duoninėse ir prekybos centrų saldžių kepinų lentynose.

Kadangi receptas originalus, natūralu, kad „Gâche vendéenne“ vieta – prie tradicinių saldžių kepinų, šalia visų pirma „Brioche vendéenne“.

Keliuose leidiniuose „Gâche vendéenne“ priskiriama prie tradicinių regioninių produktų. Sena sviestinio pyrago gamybos tradicija minima 2003 m. išleistoje knygoje „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée“. Žodžio „Gâche“ aiškinimas ir tradicinis receptas pateiktas 1999 m. Jean-Pierre Bertrand knygoje „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée“.

Taigi geras vardas tvirtai susijęs su pavadinimu ir priskirtinas geografinei vietai. Dėl visų šių aspektų „Gâche vendéenne“ užima ypatingą vietą tarp sviestinių pyragų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

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

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.