



C/2026/1752

20.3.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/1752)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Gâche vendéenne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0860-AM01 – 23.12.2025

1. **Nazwa produktu**

„Gâche vendéenne”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

- ☐ ChNP
☒ ChOG
☐ OG

3. **Sektor**

- ☒ Produkty rolne
☐ Wina
☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Sektora Rolno-Spożywczego i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Gâche vendéenne” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, a w szczególności:

- a) nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;
b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;
c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Opis produktu

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Usunięto obowiązek prezentowania „Gâche vendéenne” w całości, aby umożliwić jej prezentację w postaci pokrojonej. Określono, że „Gâche vendéenne” może być wprowadzana do obrotu w całości lub w postaci pokrojonej. Zniesiono również zakaz wytwarzania „Gâche vendéenne” z mrożonego ciasta, aby umożliwić zamrażanie.

Usunięto opis organoleptycznych właściwości produktu i zastąpiono go wykazem składników nadających „Gâche vendéenne” jej właściwości.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Określenie obszaru geograficznego

Opis

Określenie obszaru geograficznego zostaje zaktualizowane na podstawie obowiązującego obecnie oficjalnego kodu geograficznego.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Opis

Obecnie określono, że wszystkie czynności produkcyjne muszą być wykonywane w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

W specyfikacji produktu określono procedurę identyfikacji podmiotów oraz oczekiwane wymogi dotyczące prowadzenia rejestrów i dokumentów związanych z identyfikowalnością

W odniesieniu do nowej możliwości mrożenia ciasta przed drugim etapem fermentacji noszącym nazwę „apprêt” określono, że operacje mrożenia muszą podlegać rejestracji w dokumentacji produkcyjnej.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opis metody otrzymywania produktu

Opis

(1) Zmieniono wykaz dozwolonych surowców:

- Mąka: specyfikacja przewiduje obecnie stosowanie sfermentowanego ciasta w ilości odpowiadającej za 42 % całkowitej ilości mąki w mieszanke. Wprowadzono możliwość stosowania mąki typu 45 i 65, w przeciwieństwie do możliwości stosowania tylko mąki typu 55 w poprzedniej wersji specyfikacji. Określono, że progi wartości wypiekowej (W), zawartości białka ogólnego i zawartości mąki słodowej muszą być wyższe lub niższe od ustalonych limitów, lub im równe. Ponadto maksymalną dopuszczalną zawartość glutenu jako dodatku do mąki ustalono na 2 %.
- Jaja: dozwoloną zawartość suchego ekstraktu płynnej masy jajowej ustalono na poziomie 22–24 % w porównaniu z 23 % (±1 %) w poprzedniej wersji specyfikacji.
- Masło określono, że minimalna zawartość tłuszczu w maśle musi wynosić 82 %, a w przypadku stosowania koncentratu masła należy ją wyrazić jako ekwiwalent masła rekonstruowanego.
- Zakwas: w zmienionej specyfikacji przewidziano możliwość stosowania sfermentowanego ciasta wraz z zakwasem lub zamiast niego.
- Drożdże: stosowanie świeżych drożdży piekarskich jest obecnie obowiązkowe.

- Środki aromatyzujące: aby doprecyzować zapis zezwalający na stosowanie aromatu „identycznego z naturalnym”, ten rodzaj aromatu określono jako aromat waniliowy.
 - Mleko, woda: rozszerzono wynoszący 10 % wskaźnik dodawania mleka i wody do mieszanki, aby uwzględnić obecność wody w sfermentowanym cieście stosowanym oprócz lub zamiast zakwasu.
- (2) Schemat produkcji:
Zaktualizowano schemat produkcji „Gâche vendéenne”, aby uwzględnić możliwość mrożenia ciasta po uformowaniu „Gâche vendéenne”.
- (3) Metoda produkcji:
Określono, że zakwas lub sfermentowane ciasto należy produkować w tym samym miejscu produkcji co „Gâche vendéenne”. Włączono nieobowiązkowy etap mrożenia ciasta pod warunkiem jego przechowywania w temperaturze poniżej -12 °C przez maksymalnie 15 dni. Czas trwania (nieobowiązkowego) etapu wyrastania kontrolowanego („pousse dirigée”) określono na 4–36 godzin. Określono czas fermentacji: czas pomiędzy zakończeniem etapu wyrabiania i rozpoczęciem etapu pieczenia (4–48 godzin); pozostawia się od 6 do 24 godzin na rozmrażanie i etap „apprêt” między wyjęciem ciasta z zamrażarki a rozpoczęciem etapu pieczenia. Dodano etap nacinania i obecnie określono, że nacinanie musi odbywać się podłużnie na wierzchu „Gâche vendéenne”. Do procesu produkcji „Gâche vendéenne” dodano również etap krojenia, przewidując maksymalną grubość kawałka wynoszącą 12 mm. Obecnie określono, że „Gâche vendéenne” należy zapakować w przezroczysty woreczek maksymalnie dwie i pół godziny po upieczeniu. Ponadto przeredagowano zmienioną specyfikację w taki sposób, aby zestawzić razem etapy pakowania i przechowywania.
- (4) Czas produkcji
Zaktualizowano schemat produkcji w celu uwzględnienia nowych zapisów w specyfikacji produktu (w szczególności dotyczących mrożenia ciasta).
- (5) Receptura i fermentacja
Usunięto te dwa punkty specyfikacji, ponieważ odpowiednie zapisy znajdują się obecnie w punkcie dotyczącym metody produkcji.
- ☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Opis

Czynniki naturalne i ludzkie:

Zmieniono i skrócono tę część specyfikacji, aby ułatwić jej czytanie.

Specyfika produktu:

Skreślono zapisy dotyczące właściwości organoleptycznych. Podano, że za szczególne właściwości „Gâche vendéenne” odpowiadają zastosowane składniki oraz umiejętności producenta. Usunięto szczegółową historię produkcji, aby ułatwić lekturę dokumentu.

Związek przyczynowy:

Przeredagowano opis właściwości produktu (na których między innymi opiera się ten związek) w taki sposób, aby podkreślić, że stanowią one wynik szczególnych umiejętności oraz metody produkcji, które decydują o specyfice „Gâche vendéenne”.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

Zaktualizowano odniesienia do organu kontrolnego, jak również odniesienia do odpowiednich przepisów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opis

Skreślono wymóg podawania na etykiecie „Gâche vendéenne” nazwy i adresu jednostki certyfikującej. Przeredagowano wymóg umieszczania logo ChOG lub sformułowania „Indication Géographique Protégée” [Chronione oznaczenie geograficzne].

Ponieważ zapisy specyfikacji mają obecnie charakter regulacyjny, nie ma już zastosowania punkt jednolitego dokumentu dotyczący etykietowania.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wymagania krajowe

Opis

Tabele głównych punktów podlegających kontroli oraz metod ich oceny dostosowano do sposobu uzyskania tych punktów i skrócono w taki sposób, aby obejmowała tylko te elementy kontroli, które uznaje się za kluczowe dla „Gâche vendéenne”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Gâche vendéenne”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0860-AM01 – 23.12.2025

1. Nazwa lub nazwy

„Gâche vendéenne”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☐ ChNP

☒ ChOG

☐ OG

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Francja

4. Opis produktu rolnego

4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, waflę wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Gâche vendéenne” jest świeżym produktem ciastkarskim o owalnym kształcie. Jej cienka, złota skórka posiada podłużne nacięcia. Kolor skórki jest jaśniejszy na osi nacięcia i ciemniejszy wokół niego.

„Gâche vendéenne” jest produktem ciastkarskim o dużej zawartości masła, cukru i świeżych jaj, zawierającym także śmietanę.

„Gâche vendéenne” waży co najmniej 300 g, wprowadza się ją do obrotu w całości lub w postaci pokrojonej i pakuje się ją indywidualnie.

- 4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

DOPUSZCZONE SUROWCE oraz POZIOMY ZAWARTOŚCI I WŁAŚCIWOŚCI

Mąka

Co najmniej 42 %, w tym mąka do zakwasu lub sfermentowanego ciasta

Mąka pszenna chlebowa typu 45, 55 lub 65

Wartość wypiekowa o współczynniku $W \geq 200$

Zawartość białka ogólnego $\geq 10,5$ %

Dopuszczone dodatki do mąki:

— gluten ≤ 2 %

— mąka ze słodu pszenicy $\leq 0,3$ %

Zabronione dodawanie polepszaczy do mąki

Jaja

Co najmniej 10 %

Jaja świeże lub świeża płynna masa jajowa

Zawartość suchego ekstraktu w płynnej masie jajowej musi wynosić od 22 do 24 %.

Masło

Co najmniej 10 %

Masło o zawartości tłuszczu co najmniej 82 %

Dopuszczalne jest użycie koncentratu, w którym to przypadku w użytej recepturze konieczne jest podanie masła rekonstruowanego

Śmietana

Minimum 5 %

Śmietana o zawartości tłuszczu co najmniej 30 %

Cukier

Co najmniej 10 %

Sacharoza lub cukier inwertowany

Zakwas lub sfermentowane ciasto

Obecność obowiązkowa

Świeże drożdże piekarskie

Obecność obowiązkowa

Maksymalnie 2 %

Sól morska

0,8 %–1 %

Środki aromatyzujące i alkohol

Nieobowiązkowe

Jeżeli obecne:

- alkohole o mocy co najmniej 40 %
- środki aromatyzujące: naturalny aromat wanilii lub aromat waniliowy i/lub woda z kwiatów pomarańczy.

Mleko, woda

Co najmniej 10 %, w tym mleko i woda do zakwasu lub sfermentowanego ciasta

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja „Gâche vendéenne” odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Jeżeli „Gâche vendéenne” jest w postaci krojonej, kawałki mają grubość powyżej 12 mm.

Pakowanie „Gâche vendéenne” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wymóg ten pozwala zagwarantować świeżość produktu poprzez ograniczenie wysychania. Jednocześnie jego jakość jest chroniona, gdyż szybkie pakowanie zapobiega zmianie zapachu masła i śmietany charakterystycznego dla przedmiotowego produktu. Dlatego też pakowanie w nieperforowane torebki musi odbywać się natychmiast po upieczeniu, nie później niż w ciągu dwóch i pół godziny, uwzględniając czas konieczny do wystygnięcia.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

departament Vendée: wszystkie gminy

departament Loire-Atlantique: gminy Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, Divatte-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Indre (część gminy na południe od Loary), Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottreau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes (część gminy na południe od Loary), Paimboeuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Saint-Viaud, Sainte-Pazanne, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz oraz Vue.

departament Maine-et-Loire: gminy Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur Loire, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé (część gminy na południe od Loary), Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur (część gminy na południe od Loary), La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins oraz Yzernay.

departament Deux-Sèvres: municipalities of L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche-Echiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénerly, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueilles-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées (*wyłącznie terytorium gmin delegowanych Brie, Oiron i Taizé-Maulais*), Pompaire, Pougne-Hérison, Prahecq, Prin-Deyrançon, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint Maurice Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trays, Val-du-Mignon (*wyłącznie terytorium gmin delegowanych Priaires i Usseau*), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin oraz Xaintray.

departament Charente-Maritime: Gminy Aigrefeuille-d'Aunis, Anaïs, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtaillon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devisse (*wyłącznie terytorium gminy delegowanej Vandré*), Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, Vergeroux, Vêrines, Villedoux, Virson, Vouhé oraz Yves.

6. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

- ☒ renomie
- ☒ określonej jakości
- ☐ innych cechach

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny składa się z departamentu Vendée oraz części departamentów Loire-Atlantique i Maine-et-Loire na południe od Loary, jak również części zachodniej departamentu Deux-Sèvres oraz części północnej departamentu Charente-Maritime.

Odpowiada on tradycyjnemu obszarowi produkcji „Gâche vendéenne”, w którym istnieje wiele zakładów ciastkarskich regularnie produkujących „Gâche vendéenne” w dużych ilościach i oznaczających swoje produkty tą nazwą.

Czynniki ludzkie

Produkcja „Gâche vendéenne” stanowi kontynuację domowych wypieków związanych z tradycjami świątecznymi Wande: jako ciasto wielkanocne lub „pacaude” oraz jako ciasto weselne – prawdziwa tradycja sięgająca XIX w. lub nawet wcześniej.

Wyrabiane w Wielki Piątek i pieczone w Wielką Sobotę ciasto „pacaude” było w katolickich domach spożywane po mszy w Niedzielę wielkanocną. Od 1920 r. domową produkcję „Gâche vendéenne” przejęli piekarze-cukiernicy, którzy pięćdziesiąt lat wcześniej osiedlili się na obszarach wiejskich.

Produkcja „Gâche vendéenne” odbywa się zgodnie z umiejętnościami miejscowych producentów i polega na powolnym wyrabianiu ciasta, kontrolowanej fermentacji i formowaniu w owalny kształt.

Fermentacja dzieli się obowiązkowo na dwa etapy. Pierwszy, zwany „pointage”, odbywa się po zakończeniu wyrabiania, ale przed rozpoczęciem formowania. Drugi, zwany „apprêt”, ma miejsce między formowaniem a pieczeniem.

Zależnie od narzędzi produkcyjnych, którymi dysponują, producenci mogą prowadzić fermentację (wyrastanie) na dwa różne sposoby: wyrastanie bezpośrednie przez co najmniej 4 godziny oraz wyrastanie kontrolowane przez maksymalnie 24 godziny. Długi proces jest bardziej odpowiedni dla rzemieślników, u których wyrastanie może częściowo odbywać się w chłodni, a proces pieczenia można prowadzić w kilku partiach. W przypadku obu rodzajów fermentacji kluczowe znaczenie ma troska o podtrzymanie naturalnego działania środków wywołujących fermentację w celu otrzymania produktu końcowego o identycznej jakości. Ponadto fermentacja opiera się na działaniu fermentów mlecznych oraz na wykorzystaniu zakwasu produkowanego w zakładzie produkcyjnym oraz drożdży piekarskich.

Jako że Wandea to historycznie ważny obszar produkcji mleka, rzeczą naturalną jest obecność śmietany w składzie „Gâche vendéenne”.

Specyfika produktu

„Gâche vendéenne” różni się od pozostałych produktów ciastkarskich i innych ciast wandejskich przede wszystkim wyglądem: ma owalny kształt oraz podłużne nacięcie na wierzchu. Te właściwości „Gâche vendéenne” są wynikiem podwójnej fermentacji połączonej z działaniem drożdży piekarskich i zakwasu lub sfermentowanego ciasta.

Jej zwięzły, zwarty miękisz znacznie różni się od miękiszu chałki wandejskiej (brioche vendéenne), który jest bardziej napowietrzony i łatwo się oddziela. Posiada rozpluwającą się w ustach, miękką konsystencję oraz mleczny smak.

Ponadto „Gâche vendéenne” charakteryzuje się większą zawartością śmietany, masła, jaj i cukru.

Obowiązkowe stosowanie śmietany podnosi jakość produktu i uzasadnia popularność jego tradycyjnego spożywania podczas świąt wielkanocnych.

Związek przyczynowy

Związek „Gâche vendéenne” z obszarem geograficznym opiera się na właściwościach produktu oraz na jego długotrwałej i historycznej renomie.

Jakość produktu

Jakość i specyfika „Gâche vendéenne” opierają się na umiejętnościach zdobywanych przez producentów latami. Wyrabiane powoli ciasto, wyrastające w wystarczającym stopniu dzięki połączonemu działaniu zakwasu i drożdży, jest dzielone na kawałki, którym można nadać charakterystyczną owalną postać „Gâche vendéenne”. Druga fermentacja, „apprêt”, pozwala ciastu wyrosnąć w stopniu umożliwiającym wykonanie typowego dla tego produktu nacięcia.

Połączone działanie obu etapów fermentacji – „pointage” i „apprêt” – pozwala na uzyskanie zapachu i konsystencji właściwych dla „Gâche vendéenne”.

Obecność śmietany, charakterystyczna dla receptury „Gâche vendéenne”, jest uzasadniona rozpowszechnieniem jej produkcji w regionie oraz chęcią wyprodukowania „wzbogaconego” ciasta na święta religijne.

Umiejętności zdobyte przez wandejskich producentów oraz ich dynamizm umożliwiły rozwinięcie produkcji „Gâche vendéenne”. W ten sposób domowa produkcja przekształciła się stopniowo w produkcję profesjonalną, zachowując jednocześnie swoją specyfikę.

Piekarze zawodowi pragnęli utrzymać subtelny równowagę między tradycją a nowoczesnością w celu zachowania autentyczności tego produktu, silnie zakorzenionego w tradycji odziedziczonej po przodkach.

Tradycja w połączeniu z umiejętnościami piekarzy przyczyniła się do wykreowania wizerunku i renomy „Gâche vendéenne”. Podtrzymując w ten sposób tradycję, „Gâche vendéenne” stanowi filar dziedzictwa kulinarnego regionu.

Renoma

Tradycja spożywania „Gâche vendéenne” podczas świąt wielkanocnych utrzymała się na całym obszarze Wandei.

Tym utrzymującym się zwyczajom towarzyszy upowszechnienie produkcji i spożycia w regionie. Dawniej „Gâche vendéenne” wytwarzana była głównie przez gospodynie domowe, lecz jej produkcja przejęta została z czasem przez rzemieślnicze piekarnie. Doprowadziło to do tego, że produkt zaczęto spożywać przez cały rok, a obecnie można go spotkać w całej Francji, a nawet poza jej granicami.

Dzięki dynamicznym działaniom różnych wandejskich podmiotów „Gâche vendéenne” jest dostępna przez cały rok w piekarniach oraz działach cukierniczych supermarketów.

Oryginalna receptura „Gâche vendéenne” nadaje produktowi status tradycyjnego produktu ciastkarskiego, oczywiście obok chałki wandejskiej (brioche vendéenne).

W wielu dziełach „Gâche vendéenne” zaklasyfikowana jest jako tradycyjny produkt wandejski. Książka pt. „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée” (Tradycyjne produkty lokalne i przepisy z Wandei) (2003 r.) nawiązuje do długiej tradycji wyrobu ciasta chałkowego w Wandei. W swojej książce pt. „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée” (Tradycyjne pieczywo i ciasta Wandei) (1999 r.) Jean Pierre Bertrand wyjaśnia pochodzenie terminu „gâche” i podaje tradycyjny przepis.

Renoma produktu jest jak widać mocno związana z nazwą i obszarem geograficznym. Wszystkie te elementy pozwalają przyznać „Gâche vendéenne” specjalne miejsce wśród chałek.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a5d9bab4-6d4c-4fad-b521-2fc1b758ce7e