

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 68/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«GÂCHE VENDÉENNE»

N.º CE: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Gâche vendéenne»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. Tipo de produto:**

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«Gâche vendéenne» designa um produto de padaria apresentado fresco e inteiro, obrigatoriamente de forma oval. Possui côdea fina, dourada, com uma incisão superficial no sentido do comprimento. A cor da côdea é mais clara no eixo da incisão e mais escura em torno dele.

A «Gâche vendéenne» caracteriza-se por miolo compacto de cor homogénea, textura macia que se derrete na boca e sabor lácteo. Predomina o aroma a natas e a manteiga, podendo ser acompanhado de baunilha e flor de laranjeira, e sublimado pela incorporação facultativa de álcool no processo de fabrico.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

A «Gâche vendéenne» é embalada individualmente, inteira, antes de comercializada. Apresenta 300 g de peso mínimo. É proibido o fabrico a partir de massa congelada.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

A receita de fabrico da «Gâche vendéenne» respeita estritamente a utilização das matérias-primas indicadas *infra*. Indicam-se seguidamente as características e quantidades.

Matérias-primas	Quantidades e características
Farinha	42 %, no mínimo, incluindo a farinha do fermento. Farinha de trigo panificável T55, no mínimo. Força W 200, no mínimo. Teor de proteína: 10,5 %, no mínimo Aditivos autorizados na farinha: glúten, farinha de malte de trigo: 0,3 %, no máximo; farinha de soja: 0,3 %, no máximo; ácido ascórbico: 300 mg/kg, no máximo Aditivos para melhorar a farinha: proibidos
Ovos	10 %, no mínimo. Ovos frescos ou ovo inteiro líquido fresco com 23 % de extrato seco, no mínimo
Manteiga	10 %, no mínimo. Manteiga fresca ou concentrada expressa em manteiga reconstituída
Natas	5 %, no mínimo. Natas com 30 % de gordura, no mínimo
Açúcar	10 %, no mínimo. Sacarose e/ou açúcar invertido
Fermento	Obrigatório. O fermento é feito nas instalações de fabrico
Fermento de padeiro fresco	2 %, no máximo.
Sal marinho	Entre 0,8 %, no mínimo, e 1 %, no máximo.
Aromatizantes e álcool	Facultativo. Quando presente: — álcool a 40°, no mínimo — aromatizantes: baunilha natural ou idêntico natural, água de flor de laranjeira.
Leite, água	10 %, no máximo, de leite e água, incluindo a do fermento

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

O fabrico da «Gâche vendéenne» ocorre unicamente na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

O acondicionamento da «Gâche vendéenne» ocorre unicamente na área geográfica identificada. Por um lado, esta exigência permite garantir a frescura do produto, evitando que fique ressequido. Por

outro, preserva-se a qualidade do produto, pois o acondicionamento rápido previne a alteração dos aromas da manteiga e das natas, característicos do produto. Assim sendo, o acondicionamento em saco não perfurado deve ocorrer após a cozedura, num prazo máximo de 2h30, para ter em conta o arrefecimento necessário.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Os rótulos da «Gâche vendéenne» ostentam as seguintes menções:

- Nome da IGP: «Gâche vendéenne»;
- Nome e endereço do organismo de certificação;
- Logótipo da UE para as IGP ou a menção «Indicação Geográfica Protegida».

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

Área geográfica abrangida:

Divisão administrativa (departamento) de Vendée: todas as subdivisões (cantões) do departamento.

Departamento de Loire-Atlantique: todo o território localizado a sul do Loire, ou seja, os cantões de 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 sul do Loire), Saint Herblain Ouest-Indre (parte a sul do Loire).

Departamento de Maine et Loire: todo o território localizado a sul do Loire (até ao Saumur), ou seja, os cantões de 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.

Departamento de Deux-Sèvres, cantões: 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, Prahecq.

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

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A área geográfica é constituída pelo departamento de Vendée, toda a zona a sul do Loire dos departamentos de Loire-Atlantique e Maine-et-Loire, a zona oeste de Deux-Sèvres e a zona norte de Charente-Maritime.

Corresponde à zona tradicional de fabrico da «Gâche vendéenne», de forte densidade de padarias que a fabricam regularmente em quantidade significativa sob esta designação.

Fatores humanos

A «Gâche vendéenne» perpetua o fabrico doméstico das tradições festivas em torno da região de Vendée: bolo das festas pascais ou «pacaude» e bolo de casamento, verdadeira tradição de remonta ao século XIX ou mesmo antes.

Amassada na Sexta-Feira Santa e cozida no Sábado da Ressurreição, a «pacaude» comia-se depois da missa pascal nas casas católicas. A partir de 1920, o fabrico familiar de «Gâche vendéenne» foi recuperado pelos padeiros-pasteleiros, instalados há cerca de meio século no meio rural.

O fabrico da «Gâche vendéenne» baseia-se no saber local, obedecendo a amassadura lenta, fermentação controlada e moldagem em forma oval.

A fermentação divide-se obrigatoriamente em duas etapas. A primeira, denominada «pointage», ocorre entre o fim da amassadura e o início da moldagem. A segunda, denominada «apprêt», ocorre entre a moldagem e a cozedura.

Os fabricantes podem conduzir a fermentação (levedação) de duas formas diferentes, consoante as estruturas de fabrico: levedação direta durante 4 horas, no mínimo, e levedação orientada durante 24 horas, no máximo. O processo longo é mais adaptado aos artesãos, podendo a levedação ocorrer parcialmente em câmara fria e permitindo a repartição da preparação em várias fornadas. Os cuidados consagrados à manutenção da atividade natural do fermento são essenciais em qualquer dos tipos de fermentação, pois permitem obter um produto final de qualidade homogénea. Além disso, a fermentação baseia-se na atividade de fermentos de tipo lácteo produzidos na padaria, e de fermento de padeiro.

O departamento de Vendée é historicamente uma bacia de produção leiteira importante, pelo que a presença de natas na composição da «Gâche vendéenne» é natural. A produção da DOP «Beurre Charente-Poitou» dentro da área geográfica da «Gâche vendéenne» atesta igualmente a tradição de produção de natas.

5.2. *Especificidade do produto:*

Antes de mais, a «Gâche vendéenne» distingue-se de outros produtos de padaria e pastelaria de Vendée pela sua apresentação: possui forma oval e apresenta uma incisão na parte superior, no sentido do comprimento.

O miolo é cerrado, compacto, muito diferente do pão-de-leite de Vendée, que é muito mais leve e olhado. Possui textura macia que se derrete na boca e sabor lácteo.

A «Gâche vendéenne» caracteriza-se também pela sua composição mais rica em natas, manteiga, ovos e açúcar. As natas conferem-lhe aromas lácteos a nata e manteiga especialmente acentuados e predominantes.

A presença obrigatória de natas explica a sua reputação e a fama de consumo tradicional por altura das festas da Páscoa, em que se pretendia enriquecer o produto.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A relação com a origem geográfica da «Gâche vendéenne» assenta na qualidade do produto e na sua reputação antiga e histórica.

5.3.1. *Qualidade do produto*

A qualidade e especificidade da «Gâche vendéenne» assentam no saber desenvolvido pelos fabricantes ao longo dos séculos. A massa, trabalhada lentamente, mas suficientemente levedada graças à intervenção conjugada do fermento de padeiro que complementa o fermento, permite obter o miolo compacto que caracteriza a «Gâche vendéenne».

A ação conjugada das duas etapas de fermentação, «pointage» e «apprêt», permite o desenvolvimento de aromas e da textura específica da «Gâche vendéenne».

A presença de natas, característica da receita da «Gâche vendéenne», explica-se pela produção local importante e pela vontade de fabricar um bolo «rico» por altura das festas religiosas. É às natas que a «Gâche vendéenne» deve o seu aroma lácteo.

O saber desenvolvido pelos habitantes de Vendée, aliado a grande dinamismo, fomentou a produção da «Gâche vendéenne». Foi assim que a produção familiar foi evoluindo no sentido de fabrico controlado por profissionais, sem perder a sua especificidade.

Os profissionais primaram pela manutenção do equilíbrio subtil entre a tradição e as consequências da modernidade, no sentido de preservarem a autenticidade deste produto resultante de tradições ancestrais fortes.

Foi a combinação da tradição e do saber dos padeiros que contribuiu para o desenvolvimento da imagem e notoriedade da «Gâche vendéenne». A manutenção da tradição transforma a «Gâche vendéenne» num dos pilares do património gastronómico regional.

5.3.2. Reputação

A tradição de degustação da «Gâche vendéenne» nos festejos de Páscoa mantém-se em toda a região rural da Vendée.

Estes costumes duradouros estão associados à generalização da produção e do consumo. Tradicionalmente fabricada em casa, a «Gâche vendéenne» começou igualmente a ser fabricada nas padarias artesanais. Assim o consumo se generalizou a todo o ano, passando a ser possível encontrar a «Gâche vendéenne» em todo o território francês e até no estrangeiro.

É graças ao dinamismo dos diferentes operadores de Vandée que é possível hoje encontrar a «Gâche vendéenne» nas padarias e na secção de padaria das grandes superfícies.

A receita original da «Gâche vendéenne» coloca-a naturalmente no universo dos produtos tradicionais de padaria, ao lado, entre outras, da «brioche vendéenne».

Várias são as publicações que a colocam entre os produtos regionais tradicionais. O livro «Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée» (Produtos regionais e receitas tradicionais de Vendée), de 2003, faz referência à longa tradição de fabrico do pão-de-leite em Vendée. Na obra «Pains et gâteaux traditionnels de Vendée» (Pão e bolos tradicionais de Vandée), de 1999, Jean Pierre Bertrand explica a origem do termo «Gâche» e divulga a receita tradicional.

A sua reputação está, por conseguinte, intimamente ligada ao nome, sendo imputável à área geográfica. Todos estes elementos permitem atribuir à «Gâche vendéenne» um lugar bem definido no universo dos pães doces.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.