

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**  
(2013/C 68/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>**

**„GÂCHE VENDÉENNE”**

NR. CE: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denumire:**

„Gâche vendéenne”

**2. Statul membru sau țara terță:**

Franța

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:****3.1. Tip de produs:**

Clasa 2.4. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

„Gâche vendéenne” este un produs de patiserie (*viennoiserie*) prezentat întreg și proaspăt. El trebuie să aibă neapărat formă ovală. Crusta este fină, rumenită și prezintă o creștătură în lungime. Crusta este mai deschisă la culoare pe axul creștăturii și mai închisă în jurul acesteia.

„Gâche vendéenne” se caracterizează printr-o miez compact, de culoare omogenă, cu o textură moale, care se topește în gură, precum și cu gust de lapte. Aromele de smântână dulce și de unt sunt foarte marcate și predomină. Ele pot fi însoțite de arome de vanilie și de floare de portocal și potențate prin adăugarea facultativă de alcool în procesul de elaborare.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

„Gâche vendéenne” este ambalată în pungi individuale, fără a fi feliată, înaintea comercializării. Greutatea sa este de cel puțin 300 g. Fabricarea pe bază de aluat congelat este interzisă.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Rețeta de fabricație a „Gâche vendéenne” respectă strict utilizarea următoarelor materii prime. Caracteristicile și ratele de încorporare sunt prezentate în cele ce urmează:

Materii prime	Rata de încorporare și caracteristici
Făină	Minimum 42 %, inclusiv făina din plămadă Făină de grâu panificabilă, cel puțin de tip 55 Putere de panificare cu coeficient W de minimum 200 Conținut în proteine globale de minimum 10,5 % Aditivi autorizați în făină: gluten, făină de malț de grâu: maximum 0,3 %; făină de soia: maximum 0,3 %; acid ascorbic: maximum 300 mg/kg Ameliorator pentru făină: interzis
Ouă	Minimum 10 % Ouă proaspete sau ou proaspăt lichid întreg cu minimum 23 % extract sec
Unt	Minimum 10 % Unt proaspăt sau concentrat exprimat ca unt reconstituit
Smântână dulce	Minimum 5 % Smântână dulce cu minimum 30 % materie grasă
Zahăr	Minimum 10 %. Zaharoză și/sau zahăr invertit
Plămadă	Prezentă obligatoriu. Plămada este produsă în atelierele de fabricație.
Drojdie de panificație proaspătă	Maximum 2 %
Sare marină	Minimum 0,8 % și maximum 1 %
Arome și alcool	Facultativ Dacă sunt prezente: — alcool de minimum 40° — arome: aromă de vanilie naturală sau identic naturală, apă de flori de portocal
Lapte, apă	Maximum 10 %, inclusiv laptele și apa din plămadă

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Fabricarea „Gâche vendéenne” se desfășoară doar în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Ambalarea „Gâche vendéenne” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată. Această cerință permite, pe de o parte, garantarea prospețimii produsului, limitând uscarea. Pe de altă parte, este menținută calitatea produsului, deoarece o ambalare rapidă previne alterarea aromelor de unt și de

smântână dulce caracteristice produsului. Astfel, ambalarea în pungi fără găuri trebuie să aibă loc imediat după coacere, în termen de maximum două ore și jumătate, pentru a se ține seama de timpul necesar răcirii.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Etichetarea „Gâche vendéenne” cuprinde mențiunile următoare:

- denumirea IGP: „Gâche vendéenne”;
- denumirea și adresa organismului de certificare;
- logoul IGP al Uniunii Europene sau mențiunea „Indication Géographique Protégée” (indicație geografică protejată).

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică delimitată este următoarea:

Departamentul Vendée: toate cantoanele din departament

Departamentul Loire-Atlantique: tot teritoriul departamentului situat în sudul Loarei, mai precis cantoanele: 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 (partea din sudul Loarei), Saint Herblain Ouest-Indre (partea din sudul Loarei)

Departamentul Maine et Loire: tot teritoriul departamentului situat în sudul Loarei (până la Saumur), mai precis cantoanele: 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

Departamentul Deux-Sèvres: cantoanele: 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

Departamentul Charente-Maritime: cantoanele: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Aria geografică este constituită din departamentul Vendée, precum și din toată partea aflată la sud de Loara din departamentele Loire-Atlantique și Maine-et-Loire și, de asemenea, din partea de vest a departamentului Deux-Sèvres și din partea de nord a departamentului Charente-Maritime.

Ea corespunde zonei tradiționale de fabricare a „Gâche vendéenne”, zonă cu un mare număr de ateliere de patiserie care fabrică în mod regulat „Gâche vendéenne”, în cantități importante și furnizând informații detaliate referitoare la această denumire.

**F a c t o r i u m a n i**

„Gâche vendéenne” reprezintă continuitatea unor producții domestice legate de tradiții festive în jurul „bocage”-ului vendean: „dulcele” sărbătorilor pascale („pacaude”) și tortul de nuntă, o veritabilă tradiție care vin din secolul al XIX-lea sau chiar de mai demult.

Dospită în Vinerea Mare și coaptă în Sâmbăta Mare, „pacaude” se degusta de către catolici la întoarcerea de la slujba de Paște. Începând din 1920, producția familială de „Gâche vendéenne” a fost recuperată de brutarii-patiseri, instalați de vreo 50 de ani în mediul rural.

Fabricarea „Gâche vendéenne” se sprijină pe *know-how*-ul local, folosind o dospire lentă, o fermentare controlată și modelarea în formă ovală.

Fermentarea se realizează obligatoriu în două etape. Prima este numită „pointage” și se efectuează între sfârșitul dospirii și începutul modelării. A doua, numită „apprêt”, se desfășoară între modelare și coacere.

Întrucât fabricanții au structuri de producție diferite, ei pot realiza fermentarea („pousse”) în două moduri diferite: „pousse directe”, timp de minimum 4 ore, și „pousse dirigée”, timp de maximum 24 de ore. Procesul lung este cel mai potrivit pentru brutarii artizani, care pot realiza o parte a etapei de „pousse” într-o cameră rece și pot împărți produsul în mai multe loturi de coacere. În cadrul celor două tipuri de fermentare, este esențial să se acorde atenție menținerii activității naturale a fermenților, permițând astfel obținerea unui produs final de aceeași calitate. De altfel, fermentarea se bazează pe activitatea fermenților lactici, precum și pe utilizarea unei plămezi produse în atelierul de fabricație și a unei drojdii de panificație.

Întrucât Vendée a fost dintotdeauna o regiune importantă de producție a laptelui, prezența smântânii în compoziția produsului „Gâche vendéenne” este, prin urmare, ceva natural. Producerea untului „Beurre Charente-Poitou”, DOP, în cadrul ariei geografice a „Gâche vendéenne” atestă, de asemenea, tradiția producerii de smântână dulce.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

„Gâche vendéenne” se diferențiază de alte produse de patiserie și de alte prăjituri din Vendée în primul rând prin felul în care se prezintă: are formă ovală și prezintă o creștătură în lungime, pe partea superioară.

Produsul are un miez ferm, compact, foarte diferit de cel al brișei vendeene, care este mult mai aerat și se rupe ușor. De asemenea, are o textură moale, cu gust de lapte, care se topește în gură.

În plus, „Gâche vendéenne” se caracterizează prin compoziția sa mai bogată în smântână dulce, unt, ouă și zahăr. Smântâna dulce conferă „Gâche vendéenne” arome lactate de smântână și de unt, care sunt foarte marcate și predomină.

Prezența obligatorie a smântânii dulci explică reputația produsului și motivul pentru care era consumat tradițional în timpul sărbătorilor de Paște, atunci când se dorea ca produsele să aibă un gust mai fin.

#### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura cu originea geografică a „Gâche vendéenne” se bazează pe calitatea produsului, precum și pe reputația sa istorică, din vechime.

##### 5.3.1. Calitatea produsului

Calitatea și specificitatea „Gâche vendéenne” se datorează *know-how*-ului dezvoltat de fabricanți de-a lungul anilor. Coca, dospită lent, dar suficient de crescută datorită intervenției combinate a drojdiei de panificație și a plămezii, conduce la obținerea unui miez ferm, caracteristic produsului „Gâche vendéenne”.

Ațiunea conjugată a celor două etape de fermentare, „pointage” și „apprêt”, permit dezvoltarea aromelor și a texturii specifice „Gâche vendéenne”.

Prezența smântânii dulci, caracteristice rețetei „Gâche vendéenne”, se explică printr-o producție locală importantă și prin dorința de a obține un produs de patiserie cu gust „bogat” pentru sărbătorile religioase. Ea conferă „Gâche vendéenne” arome lactice.

*Know-how*-ul obținut de-a lungul timpului de locuitorii din Vendée, precum și dinamismul acestora au permis dezvoltarea producției de „Gâche vendéenne”. Astfel, producția familială a evoluat treptat către un proces de fabricație controlat de profesioniști, menținându-și totuși caracteristicile specifice.

Dorința profesioniștilor a fost de a menține echilibrul subtil între tradiție și modernitate, pentru a păstra autenticitatea acestui produs cu rădăcini în puternice tradiții ancestrale.

Această combinație între tradiție și *know-how*-ul brutarilor a fost cea care a contribuit la dezvoltarea imaginii și notorietății „Gâche vendéenne”. Menținerea tradițiilor face ca „Gâche vendéenne” să reprezinte un pilon al patrimoniului gastronomic al regiunii.

### 5.3.2. Reputație

Tradiția degustării „Gâche vendéenne” în timpul sărbătorilor de Paște se menține în întreaga zonă de „bocage” din Vendée.

Aceste obiceiuri împământenite se combină cu o generalizare a producției și consumului. „Gâche vendéenne” era fabricat în mod tradițional de gospodine, dar producția sa fost ulterior preluată de brutarii artizani. Acest fapt a dus, de asemenea, la o extindere a perioadei de consum pe tot parcursul anului, precum și la posibilitatea de a găsi astăzi „Gâche vendéenne” pe întreg teritoriul Franței, ba chiar și în străinătate.

Mulțumită dinamismului diferiților operatori din Vendée, produsul „Gâche vendéenne” este prezent pe parcursul întregului an în brutării și în raioanele de patiserie ale marilor centre comerciale.

Rețeta originală a „Gâche vendéenne” plasează în mod natural acest produs în universul produselor de patiserie, alături (în special) de brișoa vendeeană.

Mai multe lucrări clasifică „Gâche vendéenne” printre produsele tradiționale regionale. Cartea „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée” („Produse locale și rețete tradiționale din Vendée”) (2003) face referire la lunga tradiție a producției de produse gen brișoa în Vendée. În lucrarea sa intitulată „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée” („Produse de panificație și de patiserie tradiționale din Vendée”) (1999), Jean Pierre Bertrand explică originea termenului „Gâche” și prezintă o rețetă tradițională.

În consecință, reputația produsului este strâns legată de denumire și se datorează ariei geografice. Împreună, toate aceste elemente permit ca produsului „Gâche vendéenne” să i se acorde un loc special în universul produselor gen brișoa.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGachevendeeenneV2.pdf>

---

<sup>(3)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.