

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2013/C 68/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>

„GÂCHE VENDÉENNE“

ES č.: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Gâche vendéenne“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 2.4 Chlieb, pečivo, koláče, cukrovinky, sušienky a ostatné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Gâche vendéenne“ je pekársky výrobok, ktorý sa predáva čerstvý a vcelku. Musí mať oválny tvar. Jeho kôrka je jemná, zlatistá a s pozdĺžnym zárezom. V záreze je farba kôrky svetlejšia, zatiaľ čo okolo zárezu je tmavšia.

Pre „Gâche vendéenne“ je charakteristická kompaktná striedka rovnomernej farby, s jemnou štruktúrou, ktorá sa v ústach rozplýva, ako aj mliečna chuť. Pokiaľ ide o arómy, najvýraznejšie je cítiť predovšetkým smotanu a maslo. Môže byť prítomná aj aróma vanilky alebo pomarančových kvetov, a voliteľne možno arómu zvýrazniť pridaním alkoholu pri príprave.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Výrobok „Gâche vendéenne“ sa predáva nenakrájaný a jednotlivo balený. Minimálna váha je 300 g. Výrobok sa nesmie vyrábať zo zmrazených bochníkov cesta.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Suroviny na prípravu „Gâche vendéenne“ sú presne dané. Ich vlastnosti a podiel sú opísané ďalej.

Suroviny	Podiel a vlastnosti
Múka	Minimálne 42 % vrátane múky obsiahnutej v kvásku Pšeničná múka chlebová, minimálne typ 55 Pekárska sila múky W = minimálne 200 Celkový obsah bielkovín minimálne 10,5 % Povolené prídavné látky v múke: lepok, pšeničná múka sladová: maximálne 0,3 %, sójová múka: maximálne 0,3 %, kyselina askorbová: maximálne 300 mg/kg Látky zlepšujúce múku: zakázané
Vajcia	Minimálne 10 % Čerstvé vajcia alebo čerstvé celé tekuté vajcia s obsahom sušiny minimálne 23 %
Maslo	Minimálne 10 % Čerstvé maslo alebo zahustené maslo vyjadrené ako ekvivalent zahusteného masla
Smotana	Minimálne 5 % Smotana s obsahom tuku minimálne 30 %
Cukor	Minimálne 10 % Sacharóza a/alebo invertný cukor
Kvások	Povinný. Kvások sa pripravuje priamo v pekárni.
Čerstvé pekárske droždie	Minimálne 2 %
Morská soľ	Minimálne 0,8 % až maximálne 1 %
Arómy a alkohol	Voliteľne Ak sú pridané: — minimálne 40° alkohol — arómy: prírodná alebo prírodne identická vanilková aróma, voda z vanilkových kvetov.
Mlieko, voda	Maximálne 10 % vrátane mlieka a vody obsiahnutých v kvásku

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Výrobok „Gâche vendéenne“ sa vyrába výhradne vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:*

Výrobok „Gâche vendéenne“ sa musí vyrábať výhradne vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Vďaka tejto požiadavke je možné zabezpečiť čerstvosť výrobku a čo možno najviac zamedziť jeho vysychaniu. Zároveň zostáva zachovaná kvalita výrobku, pretože pri rýchlom balení nedochádza k zmene

charakteristickej arómy masla a smotany. Výrobok sa preto nechá dostatočne vychladnúť a najneskôr do 2,5 hodiny po upečení sa musí zabalíť do neperforovaného vrecúška.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania:*

Etiketa výrobku „Gâche vendéenne“ obsahuje tieto informácie:

- označenie CHZO: „Gâche vendéenne“,
- názov a adresu orgánu vydávajúceho osvedčenia,
- logo CHZO Európskej únie alebo údaj „Indication Géographique Protégée“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť je vymedzená takto:

Departement Vendée: všetky kantóny v tomto departemente

Departement Loire-Atlantique: celé územie departementu nachádzajúce sa na juh od Loiry, teda kantóny: 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 (časť na juh od Loiry), Saint Herblain Ouest-Indre (časť južne od Loiry).

Departement Maine et Loire: celé územie departementu južne od Loiry (až po Saumur), teda kantóny: 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.

Departement Deux-Sèvres: kantóny: 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.

Departement Charente-Maritime: kantóny: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Zemepisnú oblasť tvorí departement Vendée, ako aj celé územie departementu Loire-Atlantique a Maine-et-Loire južne od Loiry, ako aj západná časť departementu Deux-Sèvres a severná časť departementu Charente-Maritime.

Zodpovedá tradičnej oblasti výroby „Gâche vendéenne“, kde sa nachádza mnoho pekární, ktoré ho pravidelne vyrábajú vo veľkých množstvách a jasne ho označujú týmto názvom.

**E u d s k é f a k t o r y**

Výrobok „Gâche vendéenne“ sa vyvinul z pečiva, ktoré sa pri slávnostných príležitostiach tradične pekávalo v každej domácnosti v oblasti Bocage Vendée. Ide o veľkonočný koláč, tzv. „pacaude“, a svadobnú tortu, ktorých tradícia siaha minimálne do 19. storočia.

V katolíckych domácnostiach sa koláč „pacaude“ miesil na Veľký piatok, piekol sa na Bielu sobotu a konzumoval po návrate z veľkonočnej omše. Od roku 1920 začali domácu výrobu „Gâche vendéenne“ preberať pekári-cukrári, ktorí sa 50 rokov predtým usadili vo vidieckych oblastiach.

„Gâche vendéenne“ sa vyrába na základe miestneho know-how, ktoré zahŕňa pomalé miesenie, riadené kysnutie cesta a tvarovanie do oválu.

Kysnutie musí byť vždy rozdelené na dve fázy. Prvá fáza, nazývaná „pointage“, sa začína po miesení a končí sa pred tvarovaním. Druhá fáza, nazývaná „apprêt“, prebieha medzi tvarovaním a pečením.

Vzhľadom na odlišnú organizáciu výroby môžu výrobcovia zvoliť medzi dvomi rôznymi spôsobmi kysnutia: priame kysnutie počas minimálne 4 hodín alebo riadené kysnutie počas maximálne 24 hodín. Dlhý proces je vhodnejší pre pekárov, ktorí môžu kysnutie uskutočňovať čiastočne v chladných priestoroch a výrobok piecť po dávkach. V prípade obidvoch spôsobov kysnutia je potrebné starostlivo udržiavať prirodzenú činnosť kvasných kultúr, aby mali všetky výsledné výrobky rovnakú kvalitu. Kysnutie prebieha najmä na základe činnosti mliečnych baktérií, ako aj pridania kvásku vyrábaného v pekárni a pekárskeho droždia.

Vzhľadom na to, že departement Vendée je tradičným významným producentom mlieka, nie je prekvapujúce, že sa ako surovina pri príprave „Gâche vendéenne“ sa používa aj smotana. O dlhej tradícii výroby smotany svedčí aj výrobok s chráneným označením pôvodu „Beurre Charente-Poitou“ z rovnakej oblasti ako „Gâche vendéenne“.

#### 5.2. Špecifickosť výrobku:

„Gâche vendéenne“ sa od iných pekárskych výrobkov a sladkého pečiva vyrábaného v tejto oblasti líši najmä vzhľadom: má oválny tvar, ktorý má na povrchu pozdĺžny zárez.

Vyznačuje sa pevnou a kompaktnou striedkou, čím sa výrazne odlišuje od výrobku „Brioche vendéenne“, ktorého striedka je oveľa nadýchanejšia a rýchlo sa oddeľuje. Má mliečnu chuť a jemnú štruktúru, ktorá sa v ústach rozplýva.

Pre „Gâche vendéenne“ je príznačný okrem iného aj vyšší podiel smotany, masla, vajec a cukru. Smotana tomuto výrobku dodáva osobitne výraznú mliečnu chuť po smotane a masle.

Povinný obsah smotany je podstatou dobrej povesti výrobku a dôvodom, prečo sa tradične konzumuje počas veľkonočných sviatkov, kedy si ľudia doprajú sviatočnejšie pokrmy.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Súvislosť so zemepisným pôvodom výrobku „Gâche vendéenne“ je založená na kvalite výrobku, ako aj na jeho tradičnej a historickej povesti.

##### 5.3.1. Akosť výrobku

Základom akosti a špecifických vlastností výrobku „Gâche vendéenne“ je know-how výrobcov získané počas mnohých rokov. Pre „Gâche vendéenne“ je charakteristické pozvoľna miesené, ale vďaka spoločnému pôsobeniu kvásku a pekárskeho droždia dostatočne vykysnuté cesto, z ktorého vzniká typická pevná striedka.

Kombinovaný efekt dvoch fáz kysnutia, „pointage“ a „apprêt“, umožňuje vznik vône a štruktúry typickej pre tento výrobok.

Smotana, ktorá je pre recept na „Gâche vendéenne“ charakteristická, sa používa nielen preto, že daná oblasť je jej významným producentom, ale aj preto, že pečivo konzumované počas náboženských sviatkov býva výdatnejšie. Dodáva výrobku „Gâche vendéenne“ mliečnu arómu.

Výroba „Gâche vendéenne“ sa rozšírila vďaka know-how a dynamickému prístupu miestnych výrobcov. Z domácej výroby sa tak postupne prešlo na profesionálnu výrobu bez toho, aby došlo k zmene špecifických vlastností výrobku.

Profesionálni výrobcovia chceli uchovať krehkú rovnováhu medzi tradičným a moderným prístupom tak, aby autenticnosť tohto výrobku s dlhoročnou tradíciou zostala zachovaná.

Práve tradícia spolu s know-how pekárov prispeli k rozvoju dobrého mena a povesti výrobku „Gâche vendéenne“. Vďaka tomuto uchovávaniu tradície je výrobok „Gâche vendéenne“ jedným zo základných kameňov kulinárskeho dedičstva regiónu.

### 5.3.2. P o v e s ť

„Gâche vendéenne“ sa tradične konzumuje počas veľkonočných sviatkov v celej oblasti Bocage Vendéen.

Okrem tohto zvyku je tu veľmi rozšírená aj jeho výroba a konzumácia. Výrobok „Gâche vendéenne“ sa v minulosti piekol v domácnostiach, ale postupne jeho výrobu prevzali profesionálni pekári. V dôsledku toho sa „Gâche vendéenne“ začal konzumovať počas celého roka a v súčasnosti je možné sa s ním stretnúť na celom území Francúzska, dokonca i v zahraničí.

Vďaka dynamickému prístupu miestnych podnikateľov sa výrobok „Gâche vendéenne“ po celý rok predáva v pekárňach i v oddeleniach pečiva v maloobchodných reťazcoch.

Vďaka pôvodnej receptúre sa výrobok „Gâche vendéenne“ radí medzi tradičné pečivo, predovšetkým popri výrobku „Brioche vendéenne“.

Existuje niekoľko diel, ktoré „Gâche vendéenne“ zaraďujú medzi tradičné regionálne výrobky. Kniha „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée“ (2003) sa zmieňuje o dlhej tradícii výroby briošiek v oblasti Vendée. Jean Pierre Bertrand vo svojej knihe „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée“ (1999) vysvetľuje pôvod označenia „Gâche“ a uvádza tradičný recept.

Dobrá povest' výrobku je teda jednoznačne spätá s názvom a geografickou oblasťou. Vďaka kombinácii všetkých týchto prvkov má výrobok „Gâche vendéenne“ osobitné miesto medzi pečivom typu brioška.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Porovnaj poznámku pod čiarou 2.