

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2013/C 68/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

„GÂCHE VENDÉENNE“**ES št.: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime:**

„Gâche vendéenne“

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 2.4 Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

„Gâche vendéenne“ je fin pekovski izdelek, ki se prodaja svež in cel. Obvezno je ovalen. Skorja je tanka, zlato rumena in zarezana po dolžini. V zarezi je skorja svetlejša, drugje pa temnejša.

„Gâche vendéenne“ ima nežno gosto sredico enotne barve in mlečnega okusa ter se topi v ustih. Posebej izraziti in prevladujoči sta aromi kisle smetane in masla. Spremljata ju lahko tudi aromi vanilje in cveta pomarančevca, ki ju poudarja neobvezna uporaba alkohola v postopku proizvodnje.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

Pred trženjem se vsak kolač „gâche vendéenne“ zapakira posebej. Zapakira se cel, tehtati pa mora najmanj 300 g. Proizvodnja iz hitro zamrznjenih kosov testa je prepovedana.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Pri proizvodnji „gâche vendéenne“ je treba strogo upoštevati recept in uporabiti naslednje sestavine, katerih značilnosti in vsebnost so opisane spodaj.

Surovina	Vsebnost in značilnosti
Moka	Najmanj 42 %, vključno z drožmi. Pšenična moka za peko kruha najmanj tipa 55. Moč pečenja najmanj 200 W. Skupna vsebnost beljakovin najmanj 10,5 %. Dovoljeni dodatki v moki: gluten, pšenični slad: največ 0,3 %; sojina moka: največ 0,3 %; askorbinska kislina: največ 300 mg/kg. Dodatek izboljševalca moke: ni dovoljen.
Jajca	Najmanj 10 %. Sveža jajca ali sveže tekoče celo jajce z najmanj 23 % suhega ekstrakta.
Maslo	Najmanj 10 %. Sveže maslo ali zgoščeno maslo, izraženo v rekonstituiranem maslu.
Kisla smetana	Najmanj 5 %. Smetana z najmanj 30 % maščob.
Sladkor	Najmanj 10 %. Saharozna in/ali invertni sladkor.
Droži	Obvezno. Droži se proizvajajo v proizvodnih obratih.
Svež pekovski kvas	Največ 2 %.
Morska sol	Od najmanj 0,8 % do največ 1 %.
Arome in alkoholi	Neobvezno. Če jih izdelek vsebuje: — alkohol z najmanj 40°, — arome: naravna ali naravni enaka aroma vanilje, cvetna voda pomarančevca.
Mleko, voda	Največ 10 %, vključno z mlekom in vodo iz droži.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

„Gâche vendéenne“ se proizvaja samo na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

„Gâche vendéenne“ je treba pakirati na geografskem območju. To po eni strani zagotavlja svežino proizvoda, saj omejuje njegovo sušenje. Po drugi strani se ohrani kakovost proizvoda, saj hitro

pakiranje preprečuje spremembo arom masla in kisle smetane, ki sta značilni za proizvod. Tako je treba proizvod zapakirati v neperforirane vrečke najpozneje v dveh urah in pol po peki, pri tem pa upoštevati potreben čas, da se kolač ohladi.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na etiketi „gâche vendéenne“ so naslednje navedbe:

- ime ZGO: „Gâche vendéenne“,
- ime in naslov certifikacijskega organa,
- logotip ZGO Evropske unije ali navedba „Zaščitena geografska označba“.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Opređeljeno geografsko območje obsega:

Departma Vendée: vsi kantoni v departmaju.

Departma Loire-Atlantique: vključeno je celotno ozemlje departmaja južno od reke Loare oziroma kantoni: 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 (del južno od Loare), Saint Herblain Ouest-Indre (del južno od Loare).

Departma Maine et Loire: vključeno je celotno ozemlje departmaja južno od reke Loare (do mesta Saumur) oziroma kantoni: 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.

Departma Deux-Sèvres: kantoni: 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.

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

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Geografsko območje sestavljajo departma Vendée, celotno ozemlje departmajev Loire-Atlantique in Maine-et-Loire južno od Loare, zahodni del departmaja Deux-Sèvres in severni del departmaja Charente-Maritime.

Območje zajema tradicionalno ozemlje proizvodnje „gâche vendéenne“, na katerem so številne pekarnice, ki pečejo fine pekovske izdelke ter redno tudi velike količine „gâche vendéenne“, ki ga jasno označujejo s tem imenom.

Človeški dejavniki

Z „gâche vendéenne“ se nadaljuje domača proizvodnja, povezana s tradicionalnimi praznovanji v pokrajini Vendée in okolici: velikonočni kolač ali „pacaude“ in poročni kolač sta prava tradicionalna izdelka, katerih priprava sega v 19. stoletje ali še dlje v preteklost.

Kolač „pacaude“, za katerega se testo zgnete na veliki petek, speče pa se na veliko soboto, so katoličani jedli po vrnitvi z velikonočne maše. Po letu 1920 so pripravo „gâche vendéenne“ od družin prevzeli peki in slaščičarji, ki so takrat na podeželju delovali že pol stoletja.

Proizvodnja „gâche vendéenne“ temelji na krajevnem znanju in izkušnjah glede tega, kako počasi gnesti testo, nadzorovati njegovo vzhajanje in ga oblikovati v ovalno obliko.

Vzhajanje obvezno poteka v dveh fazah. Prva, ki se imenuje „pointage“ (dviganje), poteka med koncem gnetenja in začetkom oblikovanja testa. Druga, ki se imenuje „apprêt“ (priprava), pa poteka med oblikovanjem testa in peko.

Proizvajalci, ki imajo različno organizirano proizvodnjo, lahko testo vzhajajo („pousse“) na dva načina: z neposrednim vzhajanjem „pousse directe“, ki traja najmanj štiri ure, in usmerjenim vzhajanjem „pousse dirigée“, ki traja največ 24 ur. Daljši postopek je bolj prilagojen obrtnikom, pri katerih lahko testo deloma vzhaja v hladnem prostoru, zaradi česar je mogoče pripravljeno testo razdeliti na več pek. Pri obeh načinih vzhajanja je bistvena skrb za ohranjanje naravnega delovanja fermentov, saj je tako mogoče dobiti končni proizvod enake kakovosti. Vzhajanje poleg tega temelji na delovanju mlečnih fermentov ter uporabi droži, proizvedenih v proizvodnem obratu, in pekovskega kvasa.

Ker je departma Vendée zgodovinsko pomembno območje za proizvodnjo mleka, je naravno, da je med sestavinami „gâche vendéenne“ tudi kislá smetana. Tudi proizvodnja masla z ZOP „Beurre Charente-Poitou“ na geografskem območju proizvodnje „gâche vendéenne“ priča o tradicionalni pridelavi kislé smetane.

5.2 Posebnosti proizvoda:

„Gâche vendéenne“ se od drugih finih pekovskih izdelkov in kolačev v departmaju Vendée razlikuje predvsem po obliki: kolač je ovalen in po dolžini zarezan.

Gosta in čvrsta sredica je zelo drugačna od sredice „brioche vendéenne“, ki je precej bolj zračna in se zlahka loči. Nežna sredica ima okus po mleku in se topi v ustih.

„Gâche vendéenne“ vsebuje tudi več kislé smetane, masla, jajc in sladkorja. Smetana daje temu kolaču posebej izraziti in prevladujoči aromi smetane in masla.

„Gâche vendéenne“ ima tak sloves prav zaradi obvezne uporabe kislé smetane v receptu, kar pa je tudi razlog, zakaj so ga tradicionalno jedli ob velikonočnih praznikih, ko so želeli plemenitejši proizvod.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

Povezanost z geografskim območjem „gâche vendéenne“ temelji na kakovosti proizvoda in njegovem zgodovinskem slovesu.

5.3.1 Kakovost proizvoda

Kakovost in posebnost „gâche vendéenne“ temeljita na znanju in izkušnjah, ki so jih z leti razvili proizvajalci. Testo se gnete počasi, vendar dovolj naraste zaradi skupnega delovanja droži in pekovskega kvasa ter da gosto sredico, značilno za „gâche vendéenne“.

Zaradi skupnega delovanja dveh faz vzhajanja, to je dviganja in priprave, se razvijejo arome in posebna tekstura „gâche vendéenne“.

Krajevna proizvodnja v velikih količinah in želja po pripravi „bogatega“ kolača za verske praznike pojasnjujeta obvezno uporabo kislé smetane, ki je značilnost recepta za pripravo „gâche vendéenne“ in mu daje mlečno aromo.

Znanje in izkušnje, ki so jih razvili prebivalci departmaja Vendée, ter njihova dinamičnost so omogočili razvoj proizvodnje „gâche vendéenne“. Družinska priprava se je postopno razvila v proizvodnjo, ki jo obvladajo strokovnjaki, ki pa so ohranili vse posebnosti družinske priprave.

Strokovnjaki so želeli ohraniti občutljivo ravnotežje med močno tradicijo in posledicami sodobnega življenja, da bi ohranili pristnost tega tradicionalnega proizvoda.

Povezava tradicije ter znanja in izkušenj pekov je pripomogla k razvoju podobe in slovesa „gâche vendéenne“. Zaradi ohranjanja tradicije je „gâche vendéenne“ steber regionalne kulinarčne dediščine.

5.3.2 Sloves

Tradicionalno uživanje „gâche vendéenne“ ob velikonočnih praznikih se ohranja v celotni pokrajini Vendée.

Ti običaji se povezujejo z razmahom proizvodnje in potrošnje. Peko „gâche vendéenne“, ki so ga od nekdaj pripravljale gospodinje, so prevzeli peki. Kolač se zato zdaj uživa celo leto, najti pa ga je mogoče na celotnem francoskem ozemlju in celo v tujini.

Zaradi dinamičnosti različnih gospodarskih subjektov v departmaju Vendée je „gâche vendéenne“ celo leto na voljo v pekarnah in policah s finimi pekovskimi izdelki v supermarketih.

Zaradi izvirnega recepta spada „gâche vendéenne“ med tradicionalne fine pekovske izdelke, zlasti pa se postavlja ob bok „brioche vendéenne“.

„Gâche vendéenne“ je v več delih naveden med tradicionalnimi regionalnimi proizvodi. Knjiga „Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée“ (2003) se sklicuje na dolgo tradicijo priprave kolača v departmaju Vendée. Jean Pierre Bertrand v knjigi „Pains et gâteaux traditionnels de Vendée“ (1999) pojasnjuje izvor izraza „gâche“ in navaja tradicionalni recept zanj.

Sloves je zato tesno povezan z imenom in geografskim območjem. Vsi ti dejavniki zagotavljajo „gâche vendéenne“ posebno mesto v svetu kolačev.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Prim. opombo 2.