

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1185/2013**z dnia 21 listopada 2013 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych
nazwę [Pâté de Campagne Breton (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 uchyliło i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Francji o rejestrację nazwy „Pâté de Campagne Breton” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽³⁾.
- (3) Niderlandy zgłosiły sprzeciw wobec tej rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciw ten uznano za dopuszczalny na podstawie art. 7 ust. 3 powyższego rozporządzenia.
- (4) Sprzeciw dotyczył głównie nieprzestrzegania warunków określonych w art. 2 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 510/2006, w szczególności faktu, że surowiec, a mianowicie mięso wieprzowe, musi pochodzić od uznanych we Francji ras świń i nie podlega obiektywnym kryteriom jakości.
- (5) Pismem z dnia 24 października 2012 r. Komisja wezwała zainteresowane strony do rozpoczęcia odpowiednich konsultacji.
- (6) Francja i Niderlandy osiągnęły porozumienie w wymaganym terminie sześciu miesięcy. Na mocy tego porozumienia w specyfikacji i w jednolitym dokumencie wprowadzono nieznaczne zmiany poprzez usunięcie ustępów dotyczących aspektów genetycznych świń i zastąpienie ich obiektywnymi kryteriami wprowadzającymi związek przyczynowy między jakością mięsa wieprzowego i jakością produktu końcowego.
- (7) Nazwę „Pâté de Campagne Breton” należy zatem wpisać do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych; należy dostosować jednolity dokument i opublikować jego zmienioną wersję.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument, zawierający główne elementy specyfikacji, znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Dz.U. C 91 z 28.3.2012, s. 4.

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

FRANCJA

Pâté de Campagne Breton (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

Skonsolidowany jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”

Nr WE: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Pâté de Campagne Breton”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Pâté de Campagne Breton” jest to pasztet wieprzowy wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych. Zawiera obowiązkowo następujące składniki mięsne: podgardle bez skóry ($\geq 25\%$), wątrobę ($\geq 20\%$), ugotowaną skórę ($\geq 5\%$), a także świeżą cebulę ($\geq 5\%$). Zarówno składniki mięsne, jak i cebula muszą być świeże.

W przekroju „Pâté de Campagne Breton” widocznych jest wiele dużych jednolicie rozmieszczonych kawałków powstałych w wyniku grubego siekania. Jego barwa jest dość ciemna, konsystencja twarda, a w smaku wyraźnie wyczuwa się mięso, wątrobę i cebulę.

Oprócz składników obowiązkowych w „Pâté de Campagne Breton” znajdują się następujące składniki bezmięsne, których masa, poza cebulą, nie przekracza 15 % masy wykorzystanych produktów: woda (we wszystkich jej postaciach), bulion $\leq 5\%$, cukry (sacharoza, glukoza, laktoza) $\leq 1\%$, świeże jaja całe, białka świeżych jaj $\leq 2\%$ zawartości suchej masy/mieszanki, mąka, skrobia $\leq 3\%$, kwas askorbinowy i askorbinian sodu (maksymalnie 0,03 % wykorzystanych produktów), galareta i żelatyna wieprzowa, sól $\leq 2\%$, pieprz $\leq 0,3\%$, inne przyprawy (gałka muszkatołowa, czosnek, szalotka, pietruszka, tymianek, liść laurowy), cydry i alkohole z jabłek (okowita, lambig ...), chouchen, azotyn sodu lub potasu, karmel służący do nadania złocistej barwy wierzchniej warstwie.

Łączny udział następujących składników w masie wykorzystanych produktów nie może przekraczać 1,7 %: galareta i żelatyna wieprzowa, gałka muszkatołowa, czosnek, szalotka, pietruszka, tymianek, liść laurowy, cydry i alkohole z jabłek (okowita, lambig ...), chouchen, azotyn sodu lub potasu.

Podczas produkcji rozmiar kawałków składników dostosowuje się do formy pasztetu, aby uzyskać odpowiedni wygląd w zależności od wielkości plastra:

— w przypadku pakowanego pasztetu o masie ≥ 200 g => średnica kawałków składników ≥ 8 mm,

— w przypadku pakowanego pasztetu o masie ≤ 200 g => średnica kawałków składników ≥ 6 mm.

Kawałki te miesza się następnie z drobno mielonym farszem, który składa się ze składników mięsnych i bezmięsnych. Tłuszcz można podgrzać i dodać do mieszanki na ciepło. Mieszanke przygotowuje się następnie do pieczenia w piecu lub wekowania (w konserwach metalowych, foremkach lub szklanych słojach).

W przypadku produktów przeznaczonych do natychmiastowej sprzedaży tak przygotowaną mieszanke zawija się w świeżą otokę wieprzową, a następnie piecze w piecu, dzięki czemu tworzy się charakterystyczna otoczka. Pasztety konserwowane podpieka się natomiast w piecu, aby wytworzyła się brązowa skórka, a następnie umieszcza się je w pojemnikach i wekuje.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

W celu wyeliminowania zwierząt posiadających niepożądane cechy genetyczne świnie powinny być wolne od alleli RN minus.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

Mięso wykorzystywane do produkcji „Pâté de Campagne Breton” musi pochodzić z tusz wieprzowych o masie powyżej 80 kg. Wyklucza się tusze zbyt lekkie, o niskiej jakości odżywczej i technologicznej.

W celu ograniczenia stresu, który niekorzystnie wpływa na jakość mięsa i tłuszczu, zwierzęta muszą być wolne od allelu warunkującego wrażliwość na halotan, a ponadto przestrzegany jest minimalny dwugodzinny okres oczekiwania pomiędzy wyładunkiem zwierzęcia na terenie rzeźni a jego ubojem.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Specyfikacja produktu nie zawiera szczególnych wymagań w tym zakresie.

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

Produkcja „Pâté de Campagne Breton” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Prezentacja „Pâté de Campagne Breton” może być następująca:

- produkt świeży w foremce, pakowany w folię lub w zmodyfikowanej atmosferze lub próżniowo,
- produkt świeży krojony w miejscu produkcji,
- produkt świeży pokrojony, pakowany w folię lub w zmodyfikowanej atmosferze lub próżniowo, przeznaczony do sprzedaży w systemie samoobsługowym,
- produkt wekowany i pakowany w foremkach, konserwach metalowych lub szklanych słojach.

Jego masa wynosi od 40 g do 10 kg.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykieta musi zawierać następujące elementy: chronione oznaczenie geograficzne „Pâté de Campagne Breton”, nazwę i adres jednostki certyfikującej oraz w stosownych przypadkach wspólny znak certyfikacji zgodny z określonymi zasadami stosowania oraz logo ChOG Unii Europejskiej.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Produkcja tradycyjnie odbywa się na obszarze geograficznym. Obejmuje on w całości następujące departamenty: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique i Morbihan.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Tradycyjny obszar produkcji „Pâté de Campagne Breton” odpowiada historycznemu regionowi Bretanii. Tradycje masarskie w Bretanii trwają od stuleci. W czasach Księstwa Bretanii, w XVI w., rodziny bretońskie dokonywały uboju świń i produkowały własne wędliny techniką peklowania.

Bretończycy wykorzystywali tę technikę do produkcji licznych rodzajów wędlin, w szczególności „Pâté de Campagne Breton”, którego produkcja pozwalała uniknąć marnowania podrobów i resztek mięsa pozostałych z rozbioru tusz wieprzowych.

5.2. *Specyfika produktu*

Specyfika „Pâté de Campagne Breton” opiera się na określonej jakości, na szczególnych umiejętnościach oraz na renomie.

A. *Określona jakość*

Do składników „Pâté de Campagne Breton” należą wątroba, podgardle, skóra, czasem też głowizna lub serce. Wątroba, uważana za szlachetną część tuszy, nadaje pasztetowi jego zapach, barwę, delikatną konsystencję oraz szczególny smak. Dla uzyskania szczególnych cech organoleptycznych produktu istotne są również trzy inne nieodzowne tradycyjne składniki „Pâté de Campagne Breton”, a mianowicie podgardle, ugotowana skóra i cebula. Cebula, występująca w większości tradycyjnych przepisów bretońskich, służy do przyprawienia produktu.

Wątroba, chude mięso i tłuszcz muszą być grubo siekane. Obecność dużych kawałków mięsa związana jest ze stosowaniem tradycyjnych metod produkcji. Obecnie, aby zachować tę cechę szczególną, masarze muszą osiąść szczególną technikę siekania, która pozwala im uzyskiwać kawałki mięsa o dużej średnicy.

Wierzch „Pâté de Campagne Breton” przeznaczony do natychmiastowej sprzedaży nadal obowiązkowo stanowi otoką, którą początkowo stosowano w celu nadania kształtu mieszance i ochrony produktu, a która dziś pozwalała na zachowanie jego tradycyjnego wyglądu.

Wymienione elementy umożliwiają uzyskanie szczególnych cech organoleptycznych produktu: twardej i chrupkiej konsystencji, wyczuwalnego smaku pieczonego mięsa wieprzowego, wątroby i cebuli.

B. Kolejna cecha charakterystyczna: szczególne umiejętności

Dawna metoda produkcji polegała na natychmiastowym wykorzystywaniu mięsa z rozbioru tusz wieprzowych. Stosując dostępne w dawnych czasach narzędzia (tasaki, noże) do rozbioru tusz i obróbki mięsa, uzyskiwano duże kawałki, dlatego wiejski pasztet był grubo krojony.

„Pâté de Campagne Breton” wypiekano niegdyś w piecu chlebowym u piekarza lub w piecu należącym do społeczności wiejskiej, w otwartych naczyniach, zwanych „plats sabots” lub „casse à pâté” lub w foremkach. Obróbka termiczna w suchym piecu w otwartych naczyniach powoduje karmelizację cukrów i reakcje, które prowadzą do brunatnienia skórki. Przed wypiekiem pasztet pokrywano ponadto otoką, aby wygładzić jego powierzchnię, nadać mu kształt i ochronić produkt. Pozwalało to zapobiec przelewaniu się masy i wysuszeniu produktu. W ten sposób metoda produkcji „Pâté de Campagne Breton” stosowana przez cały cech masarski nadawała mu szczególne właściwości. O tym, że je ceniono, świadczy szczególna wzmianka w kodeksie praktyk masarskich, peklowania i konserwowania mięs (fr. *Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes*), w rubryce poświęconej pasztetom wiejskim wysokiej jakości (fr. *pâté de campagne supérieur*).

C. Renoma

Kontynuowana na przestrzeni lat produkcja rzemieślnicza „Pâté de Campagne Breton” stanowiła podtrzymanie dawnych tradycji produkcji rodzinnej. W dawnych czasach danie to było przygotowywane po „Fest an oc'h” – święcie z okazji uboju świń.

Zgodnie z tradycją „Pâté de Campagne Breton” zajmuje poczesne miejsce w dziedzictwie kulinarnym Francji.

Ponad 30 lat temu bretońscy producenci przemysłowi połączyli swe siły i zapewnili trwanie renomy i specyfiki „Pâté de Campagne Breton” aż do dziś. Produkt ten jest wyrobem masarskim cenionym przez dystrybutorów i konsumentów.

Pod koniec XIX w. w Bretanii nastąpił dynamiczny rozwój sektora konserw rybnych. Wkrótce potem przedsiębiorstwa wytwarzające konserwy zaczęły stosować tę technologię do wekowania innych produktów. W związku z tym pierwsze „Pâté de Campagne Breton” w postaci wekowanej wyprodukowano już kilkadziesiąt lat temu. Obecnie zarówno świeży, jak i wekowany pasztet „Pâté de Campagne Breton” cieszy się równym powodzeniem wśród konsumentów.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Pâté de Campagne Breton” wywodzi się z długiej tradycji chowu świń i przetwórstwa ich produktów w gospodarstwie. Rolnictwo w Bretanii od bardzo dawnych czasów nastawione było na chów, w szczególności chów świń w każdym gospodarstwie.

W związku z tym producenci wypracowali sposoby wykorzystywania wszystkich kawałków mięsa, którymi dysponowali. Rozpoczynanie produkcji natychmiast po rozbiorze było gwarancją świeżości produktu w czasach, gdy środki konserwowania mięsa były ograniczone.

Tradycyjnie wykorzystywano wszystkie jadalne części tuszy wieprzowej, co nadawało produktowi specyficzną konsystencję i smak. Wykorzystanie od początku XX w. wątroby, uważanej za szlachetną część tuszy wieprzowej, bardzo szybko stało się jedną z najbardziej charakterystycznych cech „Pâté de Campagne Breton”, gdyż nadaje produktowi jego różową barwę oraz bardzo specyficzny smak.

Producenci skorzystali z obfitości miejscowych upraw warzyw, dodając cebulę do składników „Pâté de Campagne Breton”. Obecność cebuli przyczynia się do szczególnego smaku produktu, gdyż obróbka termiczna uwalnia jej owocowy bukiet, doskonale współgrający ze smakiem mięsa.

„Pâté de Campagne Breton” jest wynikiem umiejętności producentów, którzy potrafili nadać temu produktowi szczególne właściwości. Produkt jest łatwo rozpoznawalny w przekroju nie tylko ze względu na jego składniki, lecz także na grubo siekane kawałki. Brązowa skórka niewątpliwie stanowi cechę charakterystyczną produktu, który tradycyjnie był wypiekany w piecach gminnych.

Jeżeli chodzi o renomę, informacje o „Pâté de Campagne Breton” jako o jednym z tradycyjnych produktów Bretanii lub przepisy jego produkcji występują w wielu publikacjach. W wielu bretońskich przewodnikach, jak np. *Le Finistère gourmand 1997/1998*, w którym wymienione są liczne produkty bretońskie, zachwala się w szczególności „Pâté de Campagne Breton”. Podobnie bretońskiej tradycji masarskiej nie szczędzi się pochwał w przewodniku *Terroir de Bretagne*: „(...) w wiejskiej masarni produkuje się czterdzieści do pięćdziesięciu kilogramów «Pâté de Campagne Breton» tygodniowo. Każdy zazdrośnie strzeże swego przepisu, ale podstawowe proporcje są zawsze takie same: 1/3 podrobów i 2/3 podgardla [...]”. „Pâté de Campagne Breton” opisywany jest w licznych książkach kucharskich, zarówno dawnych, jak i współczesnych:

- *Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui* (S. Morand, 1965),
- *Les cuisines de France – Bretagne* (M. Raffael i D. Lozambard, 1990),
- *Tout est bon dans le cochon* (J. C. Frentz, C. Vence, 1988),
- *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne – Produits du terroir et recettes traditionnelles* (CNAC, 1994),
- *Le bottin gourmand* 1996,
- *La France des saveurs*, Gallimard 1997,
- *Vivre ici, hors Bretagne* 1994.

Renoma produktu jest więc wyraźnie związana z nazwą i można ją przypisać obszarowi geograficznemu.

Wszystkie opisane wyżej elementy pozwalają na bardzo łatwe odróżnienie „Pâté de Campagne Breton” od wszystkich innych pasztetów oraz stanowią gwarancję charakterystycznej metody jego produkcji, zakorzenionej w tradycji regionu pochodzenia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPateDeCampagneBretonV2.pdf>
