

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2012/C 91/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON»

N° CE: FR-PGI-0005-0879-23.05.2011

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination:**

«Pâté de Campagne Breton»

**2. État membre ou pays tiers:**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

Le Pâté de Campagne Breton est un pâté pur porc fabriqué à partir de viandes et d'abats de porc. Il comprend obligatoirement les ingrédients carnés suivants: des gorges découennées ( $\geq 25\%$ ), du foie ( $\geq 20\%$ ), des couennes cuites ( $\geq 5\%$ ) et des oignons frais ( $\geq 5\%$ ). Les ingrédients carnés ainsi que les oignons doivent être frais.

Le Pâté de Campagne Breton présente des gros et nombreux marquants dus au hachage grossier, répartis de façon uniforme sur la tranche. Sa couleur est plutôt sombre, sa texture est ferme et il présente un goût prononcé de viande, de foie et d'oignons.

Outre les ingrédients obligatoirement présents dans le Pâté de Campagne Breton, les ingrédients non carnés représentent 15 % au maximum de la masse à la mise en œuvre, hors oignons: eau (sous toutes ses formes), bouillon  $\leq 5\%$ , sucres (saccharose, dextrose, lactose)  $\leq 1\%$ , œufs entiers frais, blancs d'œuf frais  $\leq 2\%$  en matière sèche/mêlée, farines, féculés, amidons  $\leq 3\%$ , acide ascorbique et ascorbate de

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

sodium (0,03 % à la mise en œuvre au maximum), gelée et gélatine G de porc, sel:  $\leq 2$  %, poivre:  $\leq 0,3$  %, autres épices (muscade, ail, échalote persil, thym, laurier), cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambig ...), Chouchen, nitrite de sodium ou de potassium, caramel ordinaire pour la dorure.

L'ensemble des ingrédients suivants ne doivent pas dépasser 1,7 % à la mise en œuvre: gelée et gélatine G de porc, muscade, ail, échalote, persil, thym, laurier, cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambic ...), Chouchen, nitrite de sodium ou de potassium.

Lors de la fabrication, le diamètre des marquants est adapté au format des pâtés, afin d'obtenir un aspect satisfaisant, quelle que soit la taille de la tranche:

— Pour les Conditionnements  $\geq 200$  g  $\Rightarrow$  diamètre des marquants  $\geq 8$  mm;

— Pour les Conditionnements  $\leq 200$  g  $\Rightarrow$  diamètre des marquants  $\geq 6$  mm

Les morceaux sont ensuite mélangés à la farce fine issue du hachage des ingrédients carnés et non carnés. Les gras peuvent être échaudés et mélangés à chaud à la méléée. La méléée est ensuite conditionnée pour subir une cuisson au four ou une appertisation (conditionné en boîte métal, verrine ou bocal).

Pour les produits présentés frais, la préparation est recouverte d'une crépine fraîche de porc puis cuite au four, ce qui entraîne la formation d'une croûte caractéristique. Les pâtés en conserve sont quant à eux, dorés au four pour que se forme une croûte brune puis ils sont sertis et stérilisés.

### 3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Pour les matières premières carnées: le Pâté de Campagne Breton IGP est obtenu à partir de viandes de porcs issus de races inscrites aux livres généalogiques ou aux registres zootechniques tenus par des organismes de sélection porcine agréés par le ministère français chargé de l'agriculture. Sont également éligibles les animaux des mêmes races issus de programmes de sélection ou de croisement mis en œuvre à des fins compatibles avec celles du livre généalogique français.

Ce critère d'inscription permet d'écarter des sources d'approvisionnement, les animaux porteurs de caractères génétiquement défavorables (sensibilité au stress) et de ne retenir que ceux qui répondent à un certain nombre de critères qualitatifs, définis par les organismes de sélection porcine, tels que, par exemple la teneur en eau et en gras. Les races ainsi inscrites constituent la base qualitative des viandes (maigres, gras dur, couenne, partie comestible des têtes, cœur) utilisées dans la fabrication du Pâté de Campagne Breton.

Les viandes employées dans la fabrication du Pâté de Campagne Breton doivent être issues de carcasses de porc de plus de 80 kilogrammes. Les carcasses trop légères, de faible qualité nutritive et technologique sont exclues.

Afin de limiter les stress qui sont préjudiciables à la qualité des viandes et gras, un délai d'attente minimum de deux heures est respecté entre le déchargement de l'animal à l'abattoir et son abattage.

### 3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Le cahier des charges ne mentionne pas d'exigences spécifiques.

### 3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

La fabrication du Pâté de Campagne Breton est réalisée dans l'aire géographique.

### 3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le Pâté de Campagne Breton se présente:

— soit frais et conditionné en terrine, sous film ou sous atmosphère modifiée ou sous vide,

- soit frais et à la coupe sur le lieu même de fabrication,
- soit frais tranché conditionné sous film ou sous atmosphère modifiée ou sous vide pour une vente en libre service,
- soit appertisé et conditionné en verrine ou boîte métal ou bocal.

Son poids varie entre 40 g et 10 kg.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage doit comporter les éléments suivants: la dénomination de l'IGP «Pâté de Campagne Breton», le nom et l'adresse de l'organisme certificateur et éventuellement sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies, ainsi que le logo IGP de l'Union européenne.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique est la zone traditionnelle de fabrication de ce produit. Elle comprend les départements suivants dans leur intégralité: les Côtes-d'Armor, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, la Loire-Atlantique et le Morbihan.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La Bretagne historique correspond à la zone traditionnelle de fabrication du Pâté de Campagne Breton. La tradition charcutière bretonne existe depuis des siècles. Au temps de la Bretagne Ducale au 16<sup>e</sup> siècle, les familles bretonnes tuaient leurs cochons et fabriquaient leurs propres charcuteries — salaisons.

Les Bretons ont mis à profit cette particularité à travers la fabrication de nombreuses variétés de charcuteries et notamment le Pâté de Campagne Breton, dont la préparation permettait de ne pas gaspiller les abats et les restes de viandes issus de la découpe du cochon.

### 5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du Pâté de Campagne Breton repose sur une qualité déterminée et sur un savoir-faire particulier, ainsi que sur une réputation.

#### A. La qualité déterminée

Le foie, la gorge, la couenne et éventuellement les parties comestibles des têtes ou le cœur entraînent dans la composition du Pâté de Campagne Breton. Considéré comme une partie noble, le foie donne au pâté sa saveur, sa couleur, son onctuosité et son goût particulier. Les gorges, les couennes cuites et les oignons sont trois autres ingrédients traditionnels indispensables du Pâté de Campagne Breton, participant également aux caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit. Les oignons que l'on retrouve dans la plupart des recettes traditionnelles bretonnes servent à l'assaisonnement.

Le hachage du produit doit être grossier pour le foie, le maigre et le gras. La présence de gros morceaux de viande est liée aux méthodes de fabrication d'autrefois. Aujourd'hui, pour préserver cette particularité, les fabricants charcutiers doivent maîtriser la technique de hachage, afin d'obtenir des marquants d'un diamètre élevé.

La présence d'une crépine sur le dessus du pâté, initialement utilisée pour mettre en forme la méléée et protéger le produit, est toujours obligatoire aujourd'hui sur le Pâté de Campagne Breton présenté frais pour que celui-ci garde son aspect d'antan.

Cela permet l'obtention de caractéristiques organoleptiques spécifiques: une texture ferme et croquante, un goût prononcé de viande, de porc cuit, de foie et d'oignons.

#### B. Une autre caractéristique: un savoir-faire particulier

Les pratiques anciennes consistaient à utiliser les viandes dès la découpe du cochon. Dans les temps anciens, les moyens mécaniques (haches, couteaux) employés pour découper le porc et les viandes avaient pour conséquence l'obtention de gros morceaux et donc la fabrication d'un pâté de campagne avec un gros hachage.

Le Pâté de Campagne Breton cuisait autrefois dans le four à pain du boulanger ou du village dans des plats ouverts appelés «plats sabots» ou «casse à pâté», ou dans des cases. La cuisson au four sec dans des plats ouverts déclenche la caramélisation des sucres et provoque des réactions participant à la couleur brune de la croûte. Avant cuisson, le pâté était également recouvert d'une crêpine de porc qui avait pour rôles le lissage, la mise en forme et la protection de la préparation. Cela permettait d'éviter les débordements de la mée et le dessèchement du produit. Ainsi perpétué par l'ensemble de la profession charcutière, le mode de fabrication du Pâté de Campagne Breton lui confère ses spécificités, reconnue puisqu'une définition spécifique en est faite dans le code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, au sein de la classe «Pâté de campagne supérieur».

### C. Une réputation

Reprenant la tradition de fabrications familiales, la fabrication artisanale du Pâté de Campagne Breton s'est maintenue au cours des années. Autrefois, ce plat domestique était préparé après la «Fest an oc'h», fête occasionnée par le sacrifice des cochons.

Fidèle à sa renommée, le Pâté de Campagne Breton figure en bonne place dans le patrimoine culinaire de la France.

Depuis plus de 30 ans, les industriels bretons se sont regroupés afin de perpétuer la réputation et la spécificité du Pâté de Campagne Breton jusqu'à aujourd'hui. C'est un produit de charcuterie apprécié des distributeurs et des consommateurs.

La Bretagne a connu un fort développement de l'industrie de la conserve de poissons à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Rapidement, ces entreprises se sont mises à conserver d'autres aliments sous forme appertisée. Ainsi les premières fabrications de Pâté de Campagne Breton sous forme appertisée remontent à plusieurs décennies. De nos jours, les consommateurs apprécient indifféremment le Pâté de Campagne Breton frais ou appertisé.

#### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le Pâté de Campagne Breton est issu de la longue tradition d'élevage du porc et de sa transformation sur le lieu d'élevage. Les systèmes agricoles bretons ont très vite été orientés sur l'élevage, notamment l'élevage de porcs dans chaque ferme.

Ainsi les producteurs ont appris à transformer l'ensemble des morceaux de viandes qu'ils avaient à leur disposition. La mise en fabrication dès la fin de la découpe garantissait toute sa fraîcheur au produit à une période où les moyens de conservation des viandes étaient limités.

Traditionnellement, toutes les parties comestibles du porc étaient utilisées donnant ainsi au produit une texture et une saveur particulière. La présence de foies considérés comme une partie noble du porc au début du 20<sup>e</sup> siècle se révéla très vite être une des principales caractéristiques du Pâté de Campagne Breton en marquant le produit par sa couleur rosée et son goût très spécifique.

Les producteurs ont profité de l'abondance des cultures légumières locales pour introduire des oignons dans le Pâté de Campagne Breton. Cette présence d'oignons contribue à la saveur particulière du produit puisqu'à la cuisson toute la saveur fruitée des oignons s'exprime et se marie parfaitement à la saveur carnée.

Le Pâté de Campagne Breton est bien le fruit du savoir-faire des producteurs qui ont su conférer au produit des caractéristiques particulières. Au-delà des ingrédients, le hachage grossier des morceaux de viande permettent de facilement identifier le produit à la coupe. La croûte brune est définitivement associée au produit du fait d'une cuisson traditionnelle dans les fours communaux.

En ce qui concerne la réputation, plusieurs ouvrages classent le Pâté de Campagne Breton parmi les produits traditionnels bretons ou présentent la recette de fabrication de ce pâté. De nombreux guides bretons dont «Le Finistère gourmand 1997/1998», font référence aux nombreuses spécialités bretonnes et vantent notamment le Pâté de Campagne Breton. De même, le guide «Terroir de Bretagne» fait éloge de la tradition charcutière bretonne: «(...) Quarante voire cinquante kilos de pâtés de campagne bretons sont fabriqués chaque semaine dans une charcuterie campagnarde. Chacun conserve jalousement sa recette mais les portions élémentaires sont respectées par tous: 1/3 d'abats et 2/3 de gorge (...)». Nombreux sont les livres de recettes, anciens et modernes qui mentionnent le Pâté de Campagne Breton:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (S. Morand, 1965);
- Les cuisines de France — Bretagne (M. Raffael et 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.

La réputation est, par conséquent, bien liée au nom et attribuable à l'aire géographique.

L'ensemble de ces éléments permet de distinguer très facilement le Pâté de Campagne Breton du reste des pâtés et garantit une production typique ancrée dans sa région d'origine.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPatedecampagnebretonQCE12102011.pdf>

---