

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1185/2013**ze dne 21. listopadu 2013****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Pâté de Campagne Breton (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízením (EU) č. 1151/2012 bylo zrušeno a nahrazeno nařízením Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾.
- (2) Žádost o zápis názvu „Pâté de Campagne Breton“ předložená Francií byla v souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽³⁾.
- (3) Nizozemsko podalo v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006 proti zápisu námitku. Tato námitka byla shledána přípustnou podle čl. 7 odst. 3 uvedeného nařízení.
- (4) Námitka se týkala především nedodržení podmínek uvedených v čl. 2 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 510/2006, konkrétně skutečnosti, že surovina, tedy vepřové maso, musí pocházet z plemen prasat, která jsou uznána ve Francii, a že nepodléhá objektivním jakostním kritériím.

(5) Dopisem ze dne 24. října 2012 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby přistoupily k příslušným jednáním.

(6) Francie a Nizozemsko dospěly ve stanovené šestiměsíční lhůtě k dohodě. Podle dohody byly specifikace a jednotný dokument mírně pozměněny; byly vymazány odstavce týkající se genetické výbavy prasat a nahrazeny objektivními kritérii, která zakládají příčinný vztah mezi jakostí vepřového masa a kvalitou finálního výrobku.

(7) Název „Pâté de Campagne Breton“ by se proto měl zapsat do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení; je třeba upravit jednotný dokument a zveřejnit toto pozměněné znění,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 21. listopadu 2013.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Úř. věst. C 91, 28.3.2012, s. 4.

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

FRANCIE

Pâté de Campagne Breton (CHZO)

PŘÍLOHA II

Konsolidovaný jednotný dokument

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON“

č. ES: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Pâté de Campagne Breton“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ je čistě vepřová paštika, která se vyrábí z vepřového masa a vepřových vnitřností. Musí obsahovat tyto masové složky: lalok bez kůže (≥ 25 %), játra (≥ 20 %), vařené kůže (≥ 5 %) a čerstvou cibuli (≥ 5 %). Masové složky i cibule musí být čerstvé.

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ sestává z četných velkých a nahrubo umletých kusů, které jsou v řezu pravidelně rozmístěny. Vyznačuje se tmavším zbarvením, pevnou konzistencí a má výraznou chuť masa, jater a cibule.

Kromě složek, které paštika musí obsahovat, představují ve hmotě pro paštiku nemasové složky maximálně 15 % (bez cibule): voda (ve všech podobách), bujón ≤ 5 %, cukry (sacharóza, dextróza, laktóza) ≤ 1 %, celá čerstvá vejce, čerstvé vaječné bílky ≤ 2 % v sušině/směsi, mouka, škroby ≤ 3 %, kyselina askorbová a askorbát sodný (maximálně 0,03 % ve hmotě), rosol a vepřová želatina, sůl: ≤ 2 %, pepř: $\leq 0,3$ %, jiné koření (muškátový oříšek, česnek, šalotka, petržel, tymián, bobkový list), mošt a jablečný destilát (eau-de-vie, lambig apod.), Chouchen, dusitan sodný nebo dusitan draselný, karamel pro zlatavé zbarvení.

Množství všech následujících složek dohromady nesmí v hmotě překročit 1,7 %: rosol a vepřová želatina, muškátový oříšek, česnek, šalotka, petržel, tymián, bobkový list, mošt nebo jablečný destilát (eau-de-vie, lambig ...), Chouchen, dusitan sodný nebo dusitan draselný.

Během výroby se průměr kusů přizpůsobuje velikosti paštik, aby se docílilo uspokojivého vzhledu bez ohledu na velikost řezu:

— v případě balení ≥ 200 g => průměr kusů ≥ 8 mm,

— v případě balení ≤ 200 g => průměr kusů ≥ 6 mm,

Kusy masa se poté přidají do jemné směsi, která vznikla semletím masových a nemasových složek. Tuhy lze ohřát a přimíchat do směsi za tepla. Směs se poté vloží do obalu a peče v troubě nebo sterilizuje (v kovové nebo skleněné nádobě či zavařovací sklenici).

V případě výrobků, které se nabízejí čerstvé, se hmota pokryje vepřovou pobíšnicí a následně tepelně upraví v peci, čímž vznikne charakteristická kůrka. Paštiky v konzervě se dozlatova pečou v peci (aby se vytvořila hnědá kůrka) a pak se dají odležet a sterilizují se.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Aby se minimalizoval počet zvířat s nevhodnou genetickou výbavou, prasata nesmí mít alely RN-.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.)

Maso používané při výrobě paštiky „Pâté de Campagne Breton“ musí pocházet z těl prasat o hmotnosti více než 80 kilogramů. Nesmějí se používat jatečně upravená těla s příliš nízkou hmotností, nízkou výživovou hodnotou a technologickou kvalitou.

V zájmu zmírnění stresu, který má vliv na kvalitu masa a tuku, nesmí mít zvířata alely způsobující citlivost na halotan a dodržuje se minimálně dvouhodinový odstup mezi vyložením zvířete na jatkách a jeho porážkou.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Ve specifikaci nejsou uvedeny žádné zvláštní požadavky.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

K výrobě paštiky „Pâté de Campagne Breton“ dochází v dané zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ se nabízí v těchto podobách:

- čerstvá a balená ve speciální nádobě na paštiku, ve fólii nebo v upravené atmosféře či ve vakuovém balení,
- čerstvá a nakrájená v místě výroby,
- čerstvá, nakrájená na řezy a balená ve fólii nebo v upravené atmosféře či ve vakuovém balení pro účely samoobslužného prodeje,
- sterilovaná a konzervovaná ve skleněné nádobě, konzervě nebo zavařovací sklenici.

Její hmotnost se pohybuje mezi 40 g a 10 kg.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Označení musí zahrnovat následující údaje: označení CHZO „Pâté de Campagne Breton“, název a adresu certifikačního orgánu a případně certifikační značku, která odpovídá definovaným pravidlům pro používání, jakož i logo CHZO používané v Evropské unii.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast je tradiční oblastí, v níž se dotýčný produkt vyrábí. Sestává z celého území těchto departementů: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique a Morbihan.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Tradiční oblastí výroby paštiky „Pâté de Campagne Breton“ je historické území Bretaně. Bretaňská uzenářská tradice existuje již po staletí. V době bretaňského vévodství v 16. století bretaňské rodiny zabíjely prasata a vyráběly si vlastní masné výrobky (solené maso).

Díky tomu začali Bretonci vyrábět několik druhů masných výrobků, zejména paštiku „Pâté de Campagne Breton“, jejíž výroba umožnila využít všechny vnitřnosti a zbytky masa z porcování prasete.

5.2 Specifičnost produktu

Specifičnost paštiky „Pâté de Campagne Breton“ spočívá v nesporné kvalitě a zvláštním výrobním postupu, jakož i v její dobré pověsti.

A) Nesporná kvalita

Na výrobu paštiky „Pâté de Campagne Breton“ se používají játra, lalok, kůže a případně jedlé části hlav nebo srdce. Použitím jater, která se považují za ušlechtilou část prasete, se paštika ochucuje a výrobek získává své typické zbarvení, krémovou konzistenci a jedinečnou chuť. Dalšími třemi neodmyslitelnými tradičními složkami paštiky, které se rovněž podílejí na jejich specifických organoleptických vlastnostech, jsou lalok, uvařená kůže a cibule. Cibuli najdeme ve většině tradičních bretaňských receptů a používá se k dochucení.

Játra, libové maso a tuk musí být umlety nahrubo. Používání větších kusů masa souvisí s metodami výroby v minulosti. V současnosti musí výrobci v zájmu zachování této vlastnosti ovládat techniku mletí, při níž vzniknou kusy značného průměru.

Obalování paštiky pobřišnicí, které původně sloužilo k vytvarování směsi a ochraně výrobku, je v případě paštiky nabízené v čerstvém stavu nutné používat i dnes, aby se zachoval její tradiční vzhled.

Tímto postupem lze docílit specifických organoleptických vlastností: pevná a křupavá konzistence, výrazná chuť masa, vařeného vepřového masa, jater a cibule.

B) Další vlastnost: zvláštní výrobní postup

V minulosti bylo obvyklé zužitkovat maso okamžitě po rozporcování prasete. Pro porcování prasete se používaly mechanické prostředky (sekery, nože), takže se získávaly velké kusy, a paštika se tak vyráběla z nahrubo mletého masa.

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ se původně tepelně upravovala v obecní či pekárenské peci na chléb, v otevřených zapékacích mísách nazývaných „plats sabots“ nebo „casse à pâté“ nebo v jiných nádobách. Pečení v suché peci v otevřených zapékacích mísách podporuje karamelizaci cukrů a napomáhá reakcím, které se podílejí na výsledné hnědé barvě kůrky. Kromě toho se paštika před pečením balila do vepřové pobřišnice, což sloužilo k uhlazení, vytvarování a ochraně hmoty. Díky tomuto kroku nedocházelo k úniku směsi a výrobek nevysychal. Paštika „Pâté de Campagne Breton“ vděčí za své specifické vlastnosti způsobu výroby, který si předávaly celé generace řezníků. Tento způsob je oficiálně uznáván, což je zřejmé z toho, že jeho definice je uvedena v „Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes“ (Osvědčené postupy v oblasti výroby masných výrobků, solení a konzervování masa) v kategorii „Pâté de Campagne supérieur“.

C) Dobrá pověst

Řemeslná výroba paštiky „Pâté de Campagne Breton“ se udržuje při životě celé roky a vychází z tradic rodinné výroby. V dřívějších dobách se toto domácí jídlo připravovalo po svátku „Fest an oc'h“, během kterého se obětovalo prase.

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ si v duchu svého renomé vysloužila místo ve francouzském kulinářském dědictví.

Již přes 30 let se bretaňští producenti sdružují v zájmu uchování dobré pověsti a jedinečnosti paštiky. Jde o masný výrobek, který se těší oblibě u distributorů i spotřebitelů.

Na konci 19. století došlo v Bretani k prudkému rozvoji konzervárenství ryb. Konzervářenské podniky začaly brzy konzervovat i jiné potraviny formou sterilizace. Paštika „Pâté de Campagne Breton“ se tedy v sterilované podobě objevila již před několika desetiletími. Současní spotřebitelé oceňují čerstvost i sterilovanou paštiku stejně.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ vznikla v rámci dlouhé tradice chovu prasat a jejich zpracování v místě chovu. Bretaňské zemědělství bylo od počátku silně orientováno na chov, zejména na chov prasat na každém statku.

Výrobci se tedy naučili zužitkovat všechny části masa, které měli k dispozici. V době, kdy byly možnosti konzervování masa omezené, bylo zpracování okamžitě po porcování zárukou čerstvosti výrobku.

Tradičně se zužívaly všechny jedlé části prasete, čímž masný výrobek získal zvláštní konzistenci a chuť. Již od počátku patřilo k základním typickým vlastnostem paštiky „Pâté de Campagne Breton“ používání jater, která se začátkem 20. století považovala za ušlechtilou část prasete a která výrobku dodává narůžovělou barvu a specifickou chuť.

Výrobci využili skutečnosti, že v oblasti se daří pěstování různých druhů zeleniny, a do paštiky přidávali cibuli. Během pečení se uvolňuje šťavnatá chuť cibule, která se výborně hodí k masu – cibuli tedy výrobek vděčí za svou zvláštní chuť.

Paštika „Pâté de Campagne Breton“ je výsledkem dovedností a znalostí výrobců, kterým se podařilo získat výrobek se zvláštními vlastnostmi. Výrobek lze snadno identifikovat podle řezu na základě složek a použití nahrubo pomletého masa. S výrobkem je jednoznačně spojena i hnědá kůrka, která vzniká tradiční tepelnou úpravou v obecních pecích.

Pokud jde o dobrou pověst výrobku, mnohá díla označují paštiku „Pâté de Campagne Breton“ za jeden z tradičních bretaňských výrobků nebo uvádějí recept na její výrobu. V několika průvodcích věnovaných Bretani, například „Le Finistère Gourmand 1997/1998“, se uvádějí mnohé bretaňské speciality, přičemž pochvalně hovoří zejména o této paště. I průvodce „Terroir de Bretagne“ se uznale vyjadřuje o tradici bretaňských masných výrobků: „(...) V každém místním uzenářství se týdně vyrobí čtyřicet až padesát kilo paštiky „Pâté de Campagne Breton“. Všichni si žálí své recepty, ale všechny se vyznačují společnými základními rysy: 1/3 vnitřností a 2/3 laloku.“ Paštika „Pâté de Campagne Breton“ se uvádí v mnoha starých i nových kuchařkách:

- 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.

Dobrá pověst výrobku je tedy jednoznačně spjata s názvem a zeměpisnou oblastí.

Na základě všech těchto rysů se paštika „Pâté de Campagne Breton“ dá velmi jednoduše odlišit od ostatních paštik a je zaručena typická výroba, která se váže k oblasti původu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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