

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1185/2013

af 21. november 2013

om registrering af visse betegnelser i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Pâté de Campagne Breton (BGB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 52, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EU) nr. 1151/2012 ophæver og erstatter Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾.
- (2) Frankrigs ansøgning om registrering af betegnelsen »Pâté de Campagne Breton« er i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* ⁽³⁾.
- (3) Nederlandene gjorde indsigelse mod registreringen i medfør af artikel 7, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelsen er fundet antagelig efter artikel 7, stk. 3, i nævnte forordning.
- (4) I indsigelsen fokuseredes der hovedsagelig på manglende overholdelse af betingelserne i artikel 2, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 510/2006, nærmere bestemt at råvareren, dvs. svinekødet, skal komme fra svineracer, der er godkendt i Frankrig, og at den ikke er omfattet af objektive kvalitetskriterier.

(5) Ved brev af 24. oktober 2012 opfordrede Kommissionen de berørte parter til at indlede passende konsultationer.

(6) Frankrig og Nederlandene har indgået en aftale inden for den fastsatte frist på seks måneder. I henhold til denne aftale er der foretaget mindre ændringer i varespecifikationen og enhedsdokumentet. Afsnittene om grisens genetik er blevet erstattet af objektive kriterier, der danner en årsagssammenhæng mellem svinekødet kvaliteten og det endelige produkt.

(7) I lyset af disse punkter bør betegnelsen »Pâté de Campagne Breton« indføres i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, enhedsdokumentet ændres og den ændrede udgave offentliggøres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen i bilag I til denne forordning registreres herved.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med hovedelementerne af varespecifikationen findes i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. november 2013.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ EUT C 91 af 28.3.2012, s. 4.

BILAG I

Landbrugsprodukter bestemt til konsum, som er opført i traktatens bilag I:

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget mm.)

FRANKRIG

Pâté de Campagne Breton (BGB)

BILAG II

Konsolideret enhedsdokument

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾

»PÂTE DE CAMPAGNE BRETON«

EF-Nr.: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse**

»Pâté de Campagne Breton«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget mm.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Pâté de Campagne Breton« er en ren svinepaté fremstillet af svinekød og -indvolde. Den skal indeholde følgende ingredienser: halsstykker uden svær (≥ 25 %), lever (≥ 20 %), kogt svær (≥ 5 %) og friske løg (≥ 5 %). Løgene og de forskellige slags kød skal være friske.

På grund af den grove hakning af kødet er der i »Pâté de Campagne Breton« store stykker, som er fordelt ensartet i skiverne. Farven er forholdsvis mørk, konsistensen er fast, og den har en udpræget smag af kød, lever og løg.

Foruden de obligatoriske ingredienser i »Pâté de Campagne Breton« udgør de ingredienser, der ikke er kød, ekskl. løg, højst 15 % af farsen: vand (alle former), bouillon ≤ 5 %, sukker (saccharose, dextrose, lactose) ≤ 1 %, hele friske æg, friske æggeghvider ≤ 2 % i tørstoffet/farsen, mel, stivelse ≤ 3 %, ascorbinsyre og natriumascorbat (maks. 0,03 % af farsen), gelé og svinegelatine G, salt ≤ 2 %, peber $\leq 0,3$ %, andre krydderier (muskat, hvidløg, skalotteløg, persille, timian, laurbær), cidere og æblebrændevine, (eau de vie, Lambig etc.), Chouchen, natriumnitrit eller kaliumnitrit samt almindelig karamel til pensling.

Følgende ingredienser må ikke udgøre mere end 1,7 % af farsen: gelé og svinegelatine G, muskat, hvidløg, skalotteløg, persille, timian, laurbær, cidere og æblebrændevine, (eau de vie, Lambig etc.), Chouchen, natriumnitrit eller kaliumnitrit.

Under fremstillingen tilpasses de groft hakkede stykkers diameter til patéernes størrelse for at opnå et tilfredsstillende udseende, uanset skivernes størrelse:

— Ved emballage ≥ 200 g = stykkernes diameter på ≥ 8 mm

— Ved emballage ≥ 200 g = stykkernes diameter på ≥ 6 mm

Dernæst blandes stykkerne i den finthakkede fars af kød og øvrige ingredienser. Fedtet kan opvarmes, og det blandes varmt i farsen. Dernæst hældes farsen i forme og bages i ovn eller varmebehandles (emballeres i en dåse af metal, en glasskål eller en krukke).

Hvad angår de produkter, som sælges friske, dækkes blandingen med frisk svinenet, hvorefter de bages i ovn, hvilket giver en karakteristisk skorpe. De konserverede patéer brunes derimod i ovn, indtil de får en brun skorpe, hvorefter de lukkes og varmebehandles.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

For at mindske forekomsten af dyr med uønskede genetiske træk, skal svinene være fri for allelen Rn-.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

Det kød, der anvendes til fremstilling af »Pâté de Campagne Breton«, skal tages fra svine kroppe, der vejer mere end 80 kg. Hvis svine kroppene er for lette, eller hvis de er af dårlig ernæringsmæssig eller teknisk kvalitet, bliver de sorteret fra.

For at begrænse stress, der er skadelig for kødets og fedtets kvalitet, skal dyrene være fri for allelen Rn-, de må ikke være halotanfølsomme, og der skal der gå mindst to timer, fra dyret ankommer til slagteriet, til det bliver slagtet.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Varespecifikationen indeholder ingen specifikke krav.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Pâté de Campagne Breton« fremstilles i det geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

»Pâté de Campagne Breton« kan fås enten:

- fersk og pakket i en postejform, under folie eller modificeret atmosfære eller vakuumpakket
- fersk, udskåret på produktionsstedet
- fersk og skiveskåret, pakket under folie eller modificeret atmosfære eller vakuumpakket med henblik på salg i et supermarked
- eller varmebehandlet og emballeret i en glasskål, en metaldåse eller en krukke.

Vægten varierer fra 40 g til 10 kg.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Mærkningen skal omfatte følgende elementer: betegnelsen (BGB) »Pâté de Campagne Breton«, navn og adresse på certificeringsorganet og eventuelt dettes certificeringsmærke, der er i overensstemmelse med de fastsatte regler for anvendelsen, samt EU's BGB-logo.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område er det område, hvor der traditionelt produceres »Pâté de Campagne Breton«. Området omfatter følgende departementer i deres helhed: les Côtes-d'Armor, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, la Loire-Atlantique og le Morbihan.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det historiske Bretagne er også det område, hvor »Pâté de Campagne Breton« traditionelt er blevet fremstillet. Der er blevet produceret charcuterivarer i Bretagne i århundreder. I det 16. århundrede, hvor Bretagne var et selvstændigt hertugdømme, slægtede de lokale familier deres svin og fremstillede deres egne charcuterivarer, de såkaldte salaisons.

Befolkningen i Bretagne benyttede sig af denne fremstillingsmetode til mange forskellige former for charcuterivarer, men især til »Pâté de Campagne Breton«, som gjorde det muligt at anvende indvolde og kødrester fra udskæringen af svinet, så de ikke gik til spilde.

5.2. *Produktets egenart*

»Pâté de Campagne Bretons« egenart skyldes produktets helt særlige kvalitet og den knowhow, der er knyttet til produktet, samt patéens gode omdømme.

A) *Den ganske særlige kvalitet*

Til fremstillingen af en bretonsk landpaté anvendes lever, halsstykker, svær og de spiselige dele af hovedet eller hjertet. Leveren, der blev anset for at være en særlig fin del af svinet, gav patéen sin særlige smag, saft og kraft, sin farve og sin cremede konsistens. Halsstykkerne, den kogte svær og løgene er tre andre traditionelle ingredienser, der er uundværlige i en »Pâté de Campagne Breton«, og de bidrager ligeledes til produktets særlige organoleptiske egenskaber. Løgene, som man typisk finder i de fleste traditionelle opskrifter fra Bretagne, bruges til at krydre produktet med.

Leveren, det magre kød og spækket skal hakkes groft. De store stykker kød i patéen skyldes tidligere tiders produktionsmetoder. I dag skal charcuterifabrikantene derfor mestre denne særlige hakkemetode for at opnå stykker med en større diameter.

Svinenettet på patéens overside, der før i tiden blev anvendt for at bevare blandingens form og for at beskytte produktet, er stadig den dag i dag en obligatorisk del af den ferske »Pâté de Campagne Breton«, for at den kan se ud, som den gjorde i gamle dage.

Det gør det muligt at opnå følgende særlige organoleptiske egenskaber: gøre den fast og sprød og give den en udpræget smag af kød, kogt svinekød, lever og løg.

B) Et andet kendetegn: en særlig knowhow

Før i tiden blev kødet anvendt lige efter, at svinet var blevet skåret ud. De redskaber (kødøkser og knive), der dengang blev brugt til at skære svinekødet ud med, gjorde, at stykkerne blev store, og »Pâté de Campagne Breton« blev derfor grovhakket.

I gamle dag blev patéerne bagt i bagerens eller landsbyens ovn i åbne forme, de såkaldte »plats sabots« eller »casse à pâté« eller i skåle. Bagning i en tør ovn i åbne skåle sætter gang i karamelliseringen af sukkeret og giver skorpen den brune farve. Før bagningen blev patéen dækket med svinenet for at give en glat overflade, bevare blandingens form og beskytte produktet. Dette forhindrede blandingen i at løbe over og tørre ud. »Pâté de Campagne Breton« specifikke egenskaber skyldes produktionsmetoden, som er blevet udviklet af generationer af charcuteriproducenter, og dette er anerkendt, eftersom den omtales i Code des Usage de la Charcuterie, de la Salaison et de Conserves de Viandes, under kategorien »Pâté de Campagne Supérieur«.

C) Omdømme

Den håndværksmæssige fremstilling af »Pâté de Campagne Breton« bygger videre på en tradition, hvor patéen blev fremstillet i de bretonske familier. Før i tiden blev denne hjemmelavede ret tilberedt efter »Fest an oc'h«, en fest, der blev fejret i forbindelse med slagtingen af svin.

I overensstemmelse med sit gode omdømme indtager »Pâté de Campagne Breton« en fremtrædende plads i den franske kulinariske kulturarv.

For mere end 30 år siden gik de bretonske virksomheder sammen om at videreføre traditionen bag den bretonske landpaté. Det er et charcuteriprodukt, som bliver højt værdsat både af distributører og forbrugere.

I slutningen af det 19. århundrede var Bretagnes fiskekonservesindustri inde i en rivende udvikling. Virksomhederne gav sig hurtigt til at varmebehandle andre fødevarer. Det er således mange år siden, at »Pâté de Campagne Breton« første gang blev varmebehandlet. Nu om dage sætter forbrugerne lige stor pris på den ferske og den varmebehandlede »Pâté de Campagne Breton«.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

»Pâté de Campagne Breton« er resultatet af en lang tradition for svineopdræt og bearbejdningen af svinekød direkte hos opdrætteren. Det bretonske landbrug startede meget tidligt med at fokusere på opdræt og især opdræt af svin på de enkelte gårde.

Producenterne lærte på denne måde at bearbejde alle dele af svinet, som de havde til deres rådighed. I og med at bearbejdningen begyndte straks efter udskæringen, sikrede man sig — i en tid, hvor konserveringsmetoderne for kød var begrænsede — at produktet blev så frisk som muligt.

Oprindeligt blev alle spiselige dele af svinet anvendt, hvilket gav produktet en særlig smag og konsistens. Lever, der i begyndelsen af det 20. århundrede blev anset for at være en særlig fin del af svinet, blev hurtigt til en af patéens særlige kendetegn på grund af sin lyserøde farve og helt særlige smag.

Producenterne benyttede sig af de store mængder grøntsager, der blev dyrket lokalt, til at indføre løg i produktionen af »Pâté de Campagne Breton«. Løgene er med til at give produktet en helt særlig smag, idet den friske smag af løg rigtigt kommer til sin ret under bagningen, og den passer perfekt sammen med smagen af kød.

Der er ingen tvivl om, at »Pâté de Campagne Breton« er resultatet af producenternes knowhow, som har givet produktet dets særlige egenskaber. Både ingredienserne og de groft hakkede kødstykker gør det let at identificere produktet, når det skæres ud. Også den brune skorpe er typisk; den minder om den traditionelle bagning i landsbyernes ovne.

Hvad angår produktets omdømme, er der flere værker, der klassificerer »Pâté de Campagne Breton« som et traditionelt produkt eller indeholder opskriften på, hvordan man fremstiller patéen. I mange guidebøger om Bretagne, deriblandt »Le Finistère gourmand 1997/1998«, omtales de mange bretonske specialiteter og her roses især »Pâté de Campagne Breton«. På samme måde roser »Terroir de Bretagne« den bretonske charcuteritradition: »(...) Charcuteriproducenterne på landet fremstiller 40, ja nogle gange 50 kg »Pâté de Campagne Breton« om ugen. De holder alle deres egne opskrifter tæt ind til kroppen, men de grundlæggende bestanddele er ens overalt: 1/3 indvolde og 2/3 halsstykker (...).« Der findes adskillige kogeboøger, både ældre og mere moderne, der omtaler »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.

Patéens omdømme har således en klar forbindelse til betegnelsen og det geografiske område.

Alle disse faktorer gør det let at skelne »Pâté de Campagne Breton« fra andre patéer, og de garanterer en typisk produktionsmetode, som er forankret i produktets oprindelsesområde.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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