

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1185/2013 DER KOMMISSION**vom 21. November 2013****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Pâté de Campagne Breton (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾ aufgehoben und ersetzt worden.
- (2) Der Antrag Frankreichs auf Eintragung der Bezeichnung „Pâté de Campagne Breton“ wurde gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht ⁽³⁾.
- (3) Die Niederlande haben gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen diese Eintragung eingelegt. Der Einspruch wurde im Sinne von Artikel 7 Absatz 3 der genannten Verordnung für zulässig befunden.
- (4) Der Einspruch betraf im Wesentlichen die Nichteinhaltung der in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 festgelegten Bedingungen, insbesondere die Tatsache, dass der Rohstoff Schweinefleisch von in Frankreich anerkannten Schweinerassen stammen muss und keinen objektiven Qualitätskriterien unterliegt.
- (5) Mit Schreiben vom 24. Oktober 2012 forderte die Kommission die betroffenen Parteien auf, untereinander geeignete Konsultationen aufzunehmen.
- (6) Frankreich und die Niederlande konnten innerhalb der vorgegebenen Frist von sechs Monaten eine Einigung erzielen. Auf der Grundlage dieser Einigung wurden die Spezifikation und das Einzige Dokument geringfügig geändert, indem die die Genetik der Schweine betreffenden Absätze gestrichen und durch objektive Kriterien ersetzt wurden, mit denen ein Kausalzusammenhang zwischen der Qualität des Schweinefleischs und der des Endprodukts hergestellt wurde.
- (7) Die Bezeichnung „Pâté de Campagne Breton“ kann somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragen werden. Das Einzige Dokument ist entsprechend zu ändern und in der geänderten Fassung zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 2

Anhang II enthält das konsolidierte Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 21. November 2013

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.⁽³⁾ ABl. C 91 vom 28.3.2012, S. 4.

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I AEU-Vertrag:

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

FRANKREICH

Pâté de Campagne Breton (g.g.A.)

ANHANG II

Einziges Dokument — Konsolidierte Fassung

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON“

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

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Pâté de Campagne Breton“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Pâté de Campagne Breton“ ist eine Terrine aus Fleisch und Innereien ausschließlich vom Schwein. Folgende Teile vom Schwein müssen enthalten sein: entschwartete Schweinebacke ($\geq 25\%$), Leber ($\geq 20\%$) und gekochte Schwarte ($\geq 5\%$) sowie frische Zwiebeln ($\geq 5\%$). Die Teile vom Schwein und die Zwiebeln müssen frisch sein.

Da die Zutaten nur grob zerkleinert werden, enthält „Pâté de Campagne Breton“ viele größere Stücke, die im Schnittbild gleichmäßig verteilt sind. Die Terrine ist eher dunkel gefärbt und von fester Textur. Sie schmeckt deutlich nach Schweinefleisch, Leber und Zwiebeln.

Neben den vorgeschriebenen Teilen vom Schwein in der „Pâté de Campagne Breton“ machen alle anderen Zutaten außer Zwiebeln insgesamt höchstens 15 % der verarbeiteten Masse aus: Wasser (in jeglicher Form), Brühe $\leq 5\%$, Zucker (Saccharose, Dextrose, Lactose) $\leq 1\%$, frische ganze Eier, frisches Eiweiß $\leq 2\%$ der Trockenmasse/Mischung, Mehl und Stärke $\leq 3\%$, Ascorbinsäure und Natriumascorbat (höchstens 0,03 % der verarbeiteten Mischung), Gelee und Gelatine G vom Schwein, Salz $\leq 2\%$, Pfeffer $\leq 0,3\%$, andere Gewürze (Muskat, Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer), Cidre und Apfelbrände (Branntwein, Lambig (bretonischer Apfelbranntwein) usw.), Chouchen (eine Art Met), Natrium- oder Kaliumnitrit, einfacher Karamell zum Färben.

Folgende Zutaten dürfen nicht mehr als 1,7 % der verarbeiteten Mischung ausmachen: Gelee und Gelatine G vom Schwein, Muskat, Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Cidre und Apfelbrände (Branntwein, Lambig usw.), Chouchen und Natrium- oder Kaliumnitrit.

Die Körnung richtet sich nach der Form der „Pâté“, damit das Schnittbild in jeder Größe ansprechend aussieht:

— Packungsgröße ≥ 200 g => Körnung ≥ 8 mm;

— Packungsgröße ≤ 200 g => Körnung ≥ 6 mm.

Die groben Stücke werden mit der feinen Farce aus zerkleinertem Fleisch und anderen Zutaten vermischt. Das Fett kann erhitzt und warm mit der Masse vermengt werden. Die Masse wird abgefüllt und im Ofen gegart oder sterilisiert (in Dosen oder Gläsern).

Frisch angebotene Produkte werden mit einem frischen Schweinernetz überzogen und im Ofen gegart, so dass die charakteristische Kruste entsteht. Die konservierte „Pâté“ wird im Ofen überbacken, damit sich eine braune Kruste bildet, bevor die Konserven verschlossen und sterilisiert werden.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Um die Zahl der Tiere mit negativen genetischen Merkmalen zu minimieren, dürfen die Schweine kein RN-Allel aufweisen.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Nur Fleisch von Schlachtschweinen mit mehr als 80 kg Gewicht wird zur Herstellung von „Pâté de Campagne Breton“ verwendet. Zu leichte Schlachtkörper mit geringer ernährungstechnischer und technologischer Qualität werden nicht verarbeitet.

Um Stress zu vermeiden, der die Qualität von Fleisch und Fett beeinträchtigt, dürfen die Tiere nicht das Allel für Halothan-Empfindlichkeit aufweisen; außerdem wird eine Mindestwartezeit von zwei Stunden zwischen dem Entladen der Tiere im Schlachthof und der Schlachtung eingehalten.

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die Spezifikation enthält keine besonderen Anforderungen.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung von „Pâté de Campagne Breton“ erfolgt in dem geografischen Gebiet.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

„Pâté de Campagne Breton“ wird in folgenden Formen angeboten:

- frisch unter Folie oder unter modifizierter Atmosphäre oder Vakuum in einer Terrine verpackt;
- frisch zum losen Verkauf am Herstellungsort;
- frisch aufgeschnitten unter Folie oder unter modifizierter Atmosphäre oder Vakuum verpackt zum Selbstbedienungsverkauf;
- in Dosen oder Gläser abgefüllt und sterilisiert.

Das Gewicht beträgt zwischen 40 g und 10 kg.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Die Etiketten müssen folgende Angaben enthalten: die Bezeichnung der g.g.A. „Pâté de Campagne Breton“, Name und Anschrift der Zertifizierungsstelle und gegebenenfalls ihre Zertifizierungsmarke entsprechend den Nutzungsregeln sowie das EU-Logo für geschützte geografische Angaben.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet ist das traditionelle Herstellungsgebiet des Produkts. Es umfasst folgende Departements in ihrer Gesamtheit: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique und Morbihan.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die historische Bretagne entspricht dem traditionellen Herstellungsgebiet von „Pâté de Campagne Breton“. Die bretonische Tradition der Wurstherstellung ist jahrhundertealt. Im 16. Jahrhundert, als die Bretagne noch ein eigenständiges Herzogtum war, schlachteten die bretonischen Familien selbst ihre Schweine und stellten ihre eigenen Wurst- und Pökelwaren her.

Die Bretonen entwickelten zahlreiche Wurstsorten und vor allem die „Pâté de Campagne Breton“, zu deren Herstellung die beim Zerteilen der geschlachteten Schweine anfallenden Innereien und Fleischreste verwertet werden konnten.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die Besonderheit von „Pâté de Campagne Breton“ beruht auf ihrer Qualität, auf speziellem Wissen und auf ihrem Ansehen.

A) Die Qualität

Zur Herstellung von „Pâté de Campagne Breton“ werden Leber, Backe, Schwarte und eventuell die verzehrbaren Teile des Kopfes oder das Herz vom Schwein verwertet. Die Leber, die als Delikatesse angesehen wird, verleiht der „Pâté“ ihre Würze, ihre Farbe, ihre Cremigkeit und ihren besonderen Geschmack. Backe, gekochte Schwarte und Zwiebeln sind drei weitere traditionelle Zutaten, die in der „Pâté de Campagne Breton“ nicht fehlen dürfen. Auch sie haben ihren Anteil an den typischen organoleptischen Eigenschaften des Produkts. Zwiebeln, die in den meisten traditionellen Rezepten der Bretagne zu finden sind, dienen als Gewürz.

Leber, mageres Fleisch und Fett werden grob zerkleinert. Dass größere Fleischstücke in der Pâté zu finden sind, geht auf die alten Herstellungsmethoden zurück. Damit diese Besonderheit bewahrt wird, müssen die Fleischer heutzutage die Technik des Zerkleinerns beherrschen, um eine gröbere Körnung zu erhalten.

Das Schweinenetz auf der „Pâté“, das ursprünglich die Masse in Form halten und das Produkt schützen sollte, ist heute für jede frisch angebotene „Pâté de Campagne Breton“ vorgeschrieben, weil sie damit so aussieht wie in früheren Zeiten.

Dadurch bleiben die besonderen organoleptischen Eigenschaften erhalten: die feste, knusprige Textur und der ausgeprägte Geschmack nach gekochtem Schweinefleisch, Leber und Zwiebeln.

B) Ebenfalls kennzeichnend: das spezielle Wissen

Traditionell wurde das beim Zerteilen des geschlachteten Schweins anfallende Fleisch sofort verarbeitet. Seit alters her wurden mechanische Schneidwerkzeuge (Beil, Messer) zum Zerteilen des Schweins und des Schweinefleischs eingesetzt, sodass größere Stücke erhalten blieben und eine „Pâté de Campagne“ mit grober Körnung entstand.

Früher wurde die „Pâté de Campagne Breton“ im Ofen des Dorfbäckers in offenen Schüsseln, sogenannten „Plats sabots“ oder „Casse à pâté“, oder in Schalen gegart. In den offenen Schüsseln im trockenen Ofen karamellisiert der Zucker, so dass eine braune Kruste entsteht. Vor dem Garen wurde die „Pâté“ zum Schutz mit einem Schweinenetz überzogen, um die Masse glatt und in Form zu halten. Dadurch wurde ein Auslaufen der Masse und ein Austrocknen des Produkts verhindert. Das Fleischerhandwerk hat die Herstellungsweise von „Pâté de Campagne Breton“ fortgeführt und so die Besonderheiten der „Pâté“ bewahrt, die durch eine Produktbeschreibung im *Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes* (Leitsätze für Wurst- und Pökelfleisch und Fleischkonserven) als eine „Pâté de Campagne supérieur“, eine handwerklich hergestellte Terrine von höchster Qualität anerkannt wurde.

C) Das Ansehen

Mit der Fortführung der Tradition der Familienbetriebe hat sich die handwerkliche Herstellung von „Pâté de Campagne Breton“ über die Jahre erhalten. Früher wurde dieses häusliche Gericht nach dem „Fest an oc'h“, dem Schweineschlachtfest, zubereitet.

„Pâté de Campagne Breton“ genießt noch immer ein hohes Ansehen und gehört zum kulinarischen Erbe Frankreichs.

Seit über 30 Jahren setzen sich die bretonischen Unternehmer gemeinsam dafür ein, das Ansehen und die Besonderheit von „Pâté de Campagne Breton“ zu wahren. Das Fleischereierzeugnis wird von Händlern und Verbrauchern gleichermaßen geschätzt.

Ende des 19. Jahrhunderts erlebte die Fischkonservenindustrie der Bretagne einen enormen Aufschwung, und schon bald gingen diese Unternehmen an, auch andere Lebensmittel zu Konserven zu verarbeiten. So wurde schon vor Jahrzehnten „Pâté de Campagne Breton“ erstmals als Konserve angeboten. Bis heute schätzen die Verbraucher „Pâté de Campagne Breton“ sowohl frisch als auch als Konserve.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

„Pâté de Campagne Breton“ ist aus der langen Tradition der Schweinehaltung und der Verarbeitung des Schweinefleischs direkt im Haltungsbetrieb hervorgegangen. Die bretonische Landwirtschaft hat sich sehr schnell auf Viehhaltung spezialisiert, und vor allem Schweine wurden in jedem Betrieb gehalten.

So haben die Erzeuger gelernt, alle Teile vom Schwein zu verarbeiten, die ihnen zur Verfügung standen. Dass sofort nach dem Zerteilen der geschlachteten Tiere mit der Herstellung begonnen wurde, gewährleistete die Frische des Erzeugnisses zu einer Zeit, als es noch wenige Möglichkeiten gab, Fleisch haltbar zu machen.

Traditionell wurden alle essbaren Teile vom Schwein verwertet. Das verlieh der „Pâté“ ihre spezielle Textur und ihren besonderen Geschmack. Leber, die Anfang des 20. Jahrhunderts als besonders edler Teil des Schweins galt, wurde schon bald zu einem der typischen Bestandteile von „Pâté de Campagne Breton“. Sie verleiht ihr die rosige Farbe und das spezielle Aroma.

Die Hersteller haben auch von dem in der Gegend reichlich angebauten Gemüse profitiert und Zwiebeln in der „Pâté de Campagne Breton“ verarbeitet. Die Zwiebeln tragen zu dem besonderen Aroma der „Pâté“ bei, da beim Garen der fruchtige Geschmack der Zwiebeln hervortritt und eine perfekte Verbindung mit dem Fleischgeschmack eingeht.

„Pâté de Campagne Breton“ basiert auf dem Wissen der Erzeuger, denen es gelungen ist, aus diesem Produkt etwas Besonderes zu machen. Abgesehen von den Zutaten trägt die grobe Körnung dazu bei, dass die Pâté am Schnittbild leicht zu erkennen ist. Auch die braune Kruste ist typisch; sie erinnert an die traditionelle Herstellung in den Gemeindeöfen.

Was das Ansehen anbelangt, so wird „Pâté de Campagne Breton“ in mehreren Büchern zu den traditionellen Produkten der Bretagne gezählt oder mit ihrer Herstellungsweise vorgestellt. Viele bretonische Führer, darunter *Le Finistère gourmand 1997/1998*, verweisen auf die zahlreichen bretonischen Spezialitäten und rühmen insbesondere die „Pâté de Campagne Breton“. Auch der *Terroir de Bretagne* lobt die Fleischereitradition der Bretagne: „(...) Vierzig oder gar fünfzig Kilo ‚Pâté de Campagne Breton‘ werden Woche für Woche in einem ländlichen Fleischereibetrieb hergestellt. Jeder hütet sorgfältig sein Rezept, doch alle halten sich an die Basiszutaten: 1/3 Innereien und 2/3 Backe (...)“. In vielen alten wie auch modernen Kochbüchern wird auf „Pâté de Campagne Breton“ eingegangen:

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

Das Ansehen des Produkts ist untrennbar mit dem Namen verbunden und auf das geografische Gebiet zurückzuführen.

Die Gesamtheit dieser Elemente unterscheidet „Pâté de Campagne Breton“ von allen anderen „Pâtés“ und gewährleistet die typische Herstellungsweise, die in der Herkunftsregion verankert ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

[Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006]

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