

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1185/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Νοεμβρίου 2013

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Pâté de Campagne Breton (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 κατήργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η αίτηση που υπέβαλε η Γαλλία για την καταχώριση της ονομασίας «Pâté de Campagne Breton», δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* <sup>(3)</sup>.
- (3) Οι Κάτω Χώρες υπέβαλαν ένσταση κατά της καταχώρισης, σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006. Η ένσταση αυτή κρίθηκε αποδεκτή σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού.
- (4) Η δήλωση ένστασης αφορούσε κυρίως τη μη τήρηση των προϋποθέσεων του άρθρου 2 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, και συγκεκριμένα το γεγονός ότι η πρώτη ύλη, δηλαδή το χοιρινό κρέας, πρέπει να προέρχεται από φυλές χοίρων αναγνωρισμένες στη Γαλλία και δεν υπόκειται σε αντικειμενικά κριτήρια ποιότητας.

(5) Η Επιτροπή, με επιστολή της 24ης Οκτωβρίου 2012, κάλεσε τα ενδιαφερόμενα μέρη να προβούν στις ενδεδειγμένες διαβουλεύσεις.

(6) Η Γαλλία και οι Κάτω Χώρες κατέληξαν σε συμφωνία εντός της απαιτούμενης προθεσμίας των έξι μηνών. Δυνάμει της εν λόγω συμφωνίας, επήλθαν ήσσονος σημασίας τροποποιήσεις στις προδιαγραφές και στο ενιαίο έγγραφο, με την απαλοιφή των παραγράφων που αφορούν τη γενετική των χοίρων και την αντικατάστασή τους από αντικειμενικά κριτήρια που εισάγουν αιτιώδη σχέση μεταξύ ποιότητας του χοιρινού κρέατος και ποιότητας του τελικού προϊόντος.

(7) Βάσει των ανωτέρω, η ονομασία «Pâté de Campagne Breton» πρέπει να καταχωριστεί στο «Μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων». Είναι σκόπιμο να προσαρμοστεί το ενιαίο έγγραφο και να δημοσιευτεί η τροποποιημένη έκδοσή του,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

## Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

## Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 21 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

<sup>(3)</sup> ΕΕ C 91 της 28.3.2012, σ. 4.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση που απαριθμούνται στο παράρτημα I της Συνθήκης:

**Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κλπ.)**

ΓΑΛΛΙΑ

Pâté de Campagne Breton (ΠΠΕ)

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## Ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(1)</sup>

## «PÂTE DE CAMPAGNE BRETON»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0879-23.05.2011

## ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Pâté de Campagne Breton»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Pâté de Campagne Breton» είναι κρεατοπολτός (πατέ) της Βρετάνης, παραγόμενος αποκλειστικά από τεμάχια χοιρινού κρέατος και εντόσθια χοίρου. Περιέχει υποχρεωτικά τα ακόλουθα συστατικά: τράχηλο χωρίς δέρμα ( $\geq 25\%$ ), συκώτι ( $\geq 20\%$ ), ψημένο δέρμα ( $\geq 5\%$ ) και φρέσκα κρεμμυδάκια ( $\geq 5\%$ ). Τα συστατικά κρέατος καθώς και τα κρεμμύδια πρέπει να είναι νωπά.

Το «Pâté de Campagne Breton» παρουσιάζει μεγάλα και πολλά τεμαχίδια οφειλόμενα στην αδρή κοπή και κατανεμημένα με ομοιόμορφο τρόπο στην επιφάνεια της φέτας. Το προϊόν είναι σχετικά βαθύχρωμο, με συμπαγή υφή και έντονη γεύση κρέατος, συκωτιού και κρεμμυδιών.

Επιπλέον των συστατικών που περιέχει υποχρεωτικά το προϊόν, τα εκτός κρέατος συστατικά αντιπροσωπεύουν κατά μέγιστο όριο το 15 % της μάζας κατά την έναρξη της επεξεργασίας, χωρίς τα κρεμμύδια: νερό (σε όλες τις μορφές του), ζωμός  $\leq 5\%$ , σάκχαρα (σακχαρόζη, δεξτρόζη, λακτόζη)  $\leq 1\%$ , νωπά πλήρη αυγά, νωπά ασπράδια αυγών  $\leq 2\%$  επί ξηρού/μείγματος, άλευρα, άμυλα  $\leq 3\%$ , ασκορβικό οξύ και ασκορβικό νάτριο (μέγιστο όριο 0,03 % κατά την έναρξη της επεξεργασίας), πηκτή και ζελατίνη G χοίρου, αλάτι  $\leq 2\%$ , πιπέρι  $\leq 0,3\%$ , άλλα καρυκεύματα (μοσχοκάρυδο, σκόρδο, ασκαλώνιο, μαϊντανός, θυμάρι, δάφνη), μηλίτες οίνοι και αλκοολούχα ποτά από μήλο (eau de vie, lambig ...), chouchen (είδος υδρόμελου), νιτρώδες νάτριο ή κάλιο, συνήθης καραμέλα για χρώση της επιφάνειας.

Το σύνολο των ακόλουθων συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,7 % κατά την έναρξη της επεξεργασίας: πηκτή και ζελατίνη G χοίρου, μοσχοκάρυδο, σκόρδο, ασκαλώνιο, μαϊντανός, θυμάρι, δάφνη, μηλίτες οίνοι και αλκοολούχα ποτά από μήλο (eau de vie, lambig ...), chouchen, νιτρώδες νάτριο ή κάλιο.

Κατά την παρασκευή, η διάμετρος των τεμαχιδίων προσαρμόζεται στο σχήμα των πατέ, προκειμένου να επιτευχθεί ικανοποιητική όψη, ανεξαρτήτως του μεγέθους της φέτας:

— για τις συσκευασίες  $\geq 200$  g => διάμετρος των τεμαχιδίων  $\geq 8$  mm,

— για τις συσκευασίες  $\leq 200$  g => διάμετρος των τεμαχιδίων  $\geq 6$  mm.

Τα τεμάχια στη συνέχεια αναμειγνύονται στη λεπτή κρεατόμαζα που προέρχεται από την κοπή του κρέατος και των άλλων συστατικών. Τα λιπαρά μέρη μπορούν να έχουν θερμανθεί και προστεθεί στο μείγμα ενόσω είναι ακόμη θερμά. Το μείγμα στη συνέχεια συσκευάζεται για ψήσιμο στο φούρνο ή για κονσερβοποίηση (συσκευασμένο σε μεταλλικό κουτί ή σε γυάλινο ποτήρι ή βάζο).

Για τα προϊόντα που παρουσιάζονται νωπά, το παρασκεύασμα καλύπτεται με νωπή σκέπη χοίρου και κατόπιν ψήνεται στο φούρνο, με αποτέλεσμα το σχηματισμό της χαρακτηριστικής κρούστας. Για τις κονσέρβες, το παρασκεύασμα ροδοκοκκινίζεται στο φούρνο για να σχηματιστεί μια καστανή κρούστα και κατόπιν τοποθετείται στα δοχεία και αποστειρώνεται.

## 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για να μειωθεί η παρουσία ζώων που φέρουν γενετικά δυσμενείς χαρακτήρες, οι χοίροι πρέπει να μην φέρουν τον αλληλόμορφο RN-.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Τα χρησιμοποιούμενα κρέατα για την παρασκευή του προϊόντος πρέπει να προέρχονται από σφάγια χοίρου βάρους μεγαλύτερου των 80 χιλιογράμμων. Αποκλείονται τα πολύ ελαφρά σφάγια, χαμηλής διατροφικής και τεχνολογικής αξίας.

Για τον περιορισμό του στρες που είναι επιζήμιο για την ποιότητα των κρεάτων και του λίπους, τα ζώα πρέπει να μην φέρουν τον αλληλόμορφο ευαισθησίας στην αλοθάνη και να εφαρμόζεται ένα ελάχιστο διάστημα αναμονής δύο ωρών μεταξύ της εκφόρτωσης των ζώων στο σφαγείο και της σφαγής.

#### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Στις προδιαγραφές δεν αναφέρονται ειδικές απαιτήσεις.

#### 3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Pâté de Campagne Breton» παράγεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το «Pâté de Campagne Breton» παρουσιάζεται ως εξής:

— νωπό και συσκευασμένο σε πήλινο δοχείο, καλυμμένο με μεμβράνη, ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα ή υπό κενό,

— νωπό και ασυσκευαστο, πωλούμενο τεμαχισμένο στον τόπο παραγωγής,

— νωπό σε φέτες, καλυμμένο με μεμβράνη ή συσκευασμένο σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα ή υπό κενό, για τη λιανική πώληση,

— κονσερβοποιημένο, συσκευασμένο σε γυάλινο ποτήρι ή μεταλλικό κουτί ή γυάλινο βάζο.

Το βάρος του κυμαίνεται από 40 g έως 10 kg.

#### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία: την ονομασία της ΠΓΕ «Pâté de Campagne Breton», το όνομα και τη διεύθυνση του οργανισμού πιστοποίησης και, ενδεχομένως, το συλλογικό σήμα πιστοποίησης που είναι σύμφωνο με τους καθορισμένους κανόνες, καθώς και τον λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή είναι η παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του προϊόντος. Περιλαμβάνει τα ακόλουθα διοικητικά διαμερίσματα, στο σύνολό τους: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique και Morbihan.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η ιστορική Βρετάνη αντιστοιχεί στην παραδοσιακή περιοχή παρασκευής του «Pâté de Campagne Breton». Η αλλαντοποιητική παράδοση της Βρετάνης έχει ιστορία αιώνων. Την εποχή του Δουκάτου της Βρετάνης, κατά τον 16ο αιώνα, οι τοπικές οικογένειες έσφαζαν τους χοίρους τους και παρασκεύαζαν τα δικά τους αλλαντικά και αλίπαστα.

Οι Βρετόνοι εκμεταλλεύτηκαν αυτήν την ιδιαιτερότητα παρασκευάζοντας πολυάριθμες ποικιλίες αλλαντικών και ιδίως το «Pâté de Campagne Breton», των οποίων η παρασκευή επέτρεπε να μην σπαταλούνται τα εντόσθια και τα υπολείμματα του τεμαχισμού των σφαγίων χοίρου.

#### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα του «Pâté de Campagne Breton» στηρίζεται στην καθορισμένη ποιότητα και την ιδιαίτερη τεχνολογία, καθώς και στη φήμη του.

##### A. Καθορισμένη ποιότητα

Στη σύνθεση του «Pâté de Campagne Breton» ανέκαθεν υπεισέρχονται το συκώτι, ο τράχηλος, το δέρμα και ενδεχομένως τα βρώσιμα τμήματα της κεφαλής ή η καρδιά. Θεωρούμενο ως εκλεκτό τεμάχιο, το συκώτι προσδίδει στο πατέ τη γευστικότητα, το χρώμα, το χυμώδες του, καθώς και την ιδιαίτερη γεύση του. Ο τράχηλος, το ψημένο δέρμα και τα κρεμμύδια είναι τρία άλλα παραδοσιακά απαραίτητα συστατικά του προϊόντος, που συμβάλλουν επίσης στα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Τα κρεμμύδια που περιλαμβάνονται στις περισσότερες παραδοσιακές συνταγές της Βρετάνης χρησιμεύουν για καρύκευση.

Το συκώτι, το άπαχο κρέας και το λιπαρό μέρος πρέπει να κόβονται αδρομερώς. Η παρουσία μεγάλων τεμαχίων κρέατος συνδέεται με τις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής. Σήμερα, για να διατηρηθεί αυτή η ιδιαιτερότητα, οι αλλαντοποιοί οφείλουν να κατέχουν την τεχνική της κοπής, ώστε να λαμβάνονται τεμαχίδια μεγάλης διαμέτρου.

Η παρουσία σκέπης στο πάνω μέρος του πατέ, η οποία αρχικά χρησίμευε για τη διαμόρφωση του μείγματος και την προστασία του προϊόντος, είναι πάντοτε υποχρεωτική σήμερα στο «Pâté de Campagne Breton» που παρουσιάζεται νωπό, προκειμένου αυτό να διατηρεί την όψη της παλιάς εποχής.

Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνονται συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: συμπαγής και τραγανή υφή, έντονη γεύση κρέατος, ψημένου χοιρινού, συκωτιού και κρεμμυδιών.

#### B. Άλλο χαρακτηριστικό: ιδιαίτερη τεχνογνωσία

Με τις παλιές πρακτικές τα κρέατα χρησιμοποιούνταν αμέσως μετά τον τεμαχισμό του σφαγίου χοίρου. Τον παλιό καιρό, τα μηχανικά μέσα (λεπίδες άλεσης, μαχαίρια) που χρησιμοποιούνταν για τον τεμαχισμό του σφαγίου χοίρου και των κρεάτων είχαν ως αποτέλεσμα να λαμβάνονται χονδρά τεμαχίδια και επομένως να παράγεται ένα προϊόν με αδρομερή συστατικά.

Στο παρελθόν το «Pâté de Campagne Breton» ψηνόταν στο φούρνο του αρτοποιού ή του χωριού σε ανοιχτά σκεύη καλούμενα «plats sabots» ή «casse à pâté» ή σε πλαίσια. Το ψήσιμο στον ξηρό φούρνο σε ανοιχτά σκεύη προκαλεί καραμελοποίηση των σακχάρων και χημικές αντιδράσεις που επιφέρουν τον καστανό χρωματισμό της κρούστας. Πριν από το ψήσιμο, το πατέ καλυπτόταν επίσης με χοιρινή σκέπη με σκοπό τη λείανση, τη διαμόρφωση του σχήματος και την προστασία του παρασκευάσματος. Με τον τρόπο αυτό το μείγμα διατηρούσε το σχήμα του και αποφευγόταν η ξήρανση του προϊόντος. Ο τρόπος παραγωγής, που διαιωνίζεται από το σύνολο των επαγγελματιών αλλαντοποιών, προσδίδει στο προϊόν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τα οποία είναι αναγνωρισμένα, δεδομένου ότι ορίζονται στον Κώδικα Πρακτικής του κλάδου των αλλαντικών, αλιπάστων και διατηρημένων κρεάτων, στην κατηγορία «Pâté de campagne supérieur» (χωριάτικο πατέ ανώτερης ποιότητας).

#### Γ. Φήμη

Ακολουθώντας την παράδοση των οικογενειακών παρασκευασμάτων, η βιοτεχνική παρασκευή του «Pâté de Campagne Breton» διατηρήθηκε με την πάροδο του χρόνου. Άλλοτε, αυτό το σπιτικό έδεσμα παρασκευαζόταν μετά την «Fest an oc'h», τη γιορτή των χοιροσφαγίων.

Πιστό στη φήμη του, το «Pâté de Campagne Breton» κατέχει σημαντική θέση στη γαστρονομική κληρονομιά της Γαλλίας.

Εδώ και περισσότερα από 30 χρόνια, οι βρετόνοι βιομήχανοι συγκροτήθηκαν σε ομάδα προκειμένου να διαγωνίσουν τη φήμη και την ιδιαιτερότητα του προϊόντος έως σήμερα. Είναι ένα προϊόν αλλαντοποιίας που εκτιμάται πολύ από τους εμπόρους και τους καταναλωτές.

Η Βρετάνη γνώρισε σημαντική ανάπτυξη της βιομηχανίας κονσερβοποίησης ψαριών στα τέλη του 19ου αιώνα. Σύντομα, οι επιχειρήσεις αυτές άρχισαν να κονσερβοποιούν και άλλα τρόφιμα. Ως εκ τούτου, η παρασκευή κονσερβών «Pâté de Campagne Breton» ξεκίνησε πριν πολλές δεκαετίες. Στις μέρες μας, οι καταναλωτές εκτιμούν το «Pâté de Campagne Breton» εξίσου σε νωπή ή διατηρημένη μορφή.

#### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το «Pâté de Campagne Breton» προέρχεται από τη μακρά παράδοση χοιροτροφίας και μεταποίησης του χοιρινού κρέατος στον τόπο εκτροφής. Τα γεωργικά συστήματα της Βρετάνης προσανατολίστηκαν σύντομα στην κτηνοτροφία, ιδίως την εκτροφή χοίρων σε κάθε αγρόκτημα.

Συνεπώς οι παραγωγοί έμαθαν να μεταποιούν το σύνολο των τεμαχίων κρέατος που είχαν στη διάθεσή τους. Η παρασκευή αμέσως μετά την ολοκλήρωση του τεμαχισμού εγγυούνταν όλη τη φρεσκάδα του προϊόντος σε μια περίοδο όπου τα μέσα διατήρησης των κρεάτων ήταν περιορισμένα.

Παραδοσιακά, χρησιμοποιούνταν όλα τα βρώσιμα μέρη του χοίρου, με αποτέλεσμα να αποκτά το προϊόν ιδιαίτερη υφή και γεύση. Η παρουσία συκωτιών, που θεωρούνταν εκλεκτό τεμάχιο του χοίρου στην αρχή του 20ού αιώνα, πολύ γρήγορα αποτέλεσε ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του «Pâté de Campagne Breton», καθώς το διαφοροποιεί προσδίδοντάς του ρόδινο χρώμα και εντελώς ιδιαίτερη γεύση.

Οι παραγωγοί επωφελήθηκαν από την αφθονία των τοπικών καλλιεργειών οπωροκηπευτικών για να καθιερώσουν τα κρεμμύδια στο «Pâté de Campagne Breton». Αυτή η παρουσία κρεμμυδιών συμβάλλει στην ιδιαίτερη γεύση του προϊόντος, αφού κατά το ψήσιμο εκφράζεται όλη η φρουτώδης γεύση των κρεμμυδιών και συνδυάζεται αρμονικά με τη γεύση του κρέατος.

Το «Pâté de Campagne Breton» αποτελεί καρπό της τεχνογνωσίας των παραγωγών, οι οποίοι κατόρθωσαν να προσδώσουν στο προϊόν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Επιπλέον των συστατικών, ένα στοιχείο που επιτρέπει την ευχερή αναγνώριση της φέτας του προϊόντος είναι η αδρομερής κοπή του κρέατος. Η καστανή κρούστα συνδέεται άρρηκτα με το προϊόν, λόγω του παραδοσιακού ψησίματος στους κοινοτικούς φούρνους.

Όσον αφορά τη φήμη, πολυάριθμα έργα κατατάσσουν το «Pâté de Campagne Breton» στα παραδοσιακά προϊόντα της Βρετάνης ή παρουσιάζουν τη συνταγή παρασκευής του. Πολυάριθμοι οδηγοί, όπως ο «Le Finistère gourmand 1997/1998», αναφέρονται στην πληθώρα τυπικών οπειαλιτέ της Βρετάνης και εγκωμιάζουν ιδίως το «Pâté de Campagne Breton». Ομοίως, ο οδηγός «Terroir de Bretagne» υμνεί την αλλαντοποιητική παράδοση της Βρετάνης: «[...] Σαράντα ή ακόμη και πενήντα κιλά χωριάτικου πατέ της Βρετάνης παρασκευάζονται κάθε εβδομάδα σε ένα αγροτικό αλλαντοποιείο. Το καθένα φυλάει ζηλότυπα τη συνταγή του αλλά όλα τηρούν τις στοιχειώδεις αναλογίες: 1/3 εντόσθια και 2/3 τράχηλος [...]». Πολυάριθμα βιβλία συνταγών, παλιά και σύγχρονα, αναφέρουν το «Pâté de Campagne Breton»:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (Γαστρονομία της Βρετάνης, του χθες και του σήμερα) (S. Morand, 1965)
- Les cuisines de France – Bretagne (Γαστρονομία της Γαλλίας – Βρετάνη) (M. Raffael και D. Lozambard, 1990)
- Tout est bon dans le cochon (Όλος ο χοίρος αξίζει) (J. C. Frentz, C. Vence, 1988)
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne – Produits du terroir et recettes traditionnelles (Απογραφή της μαγειρικής παράδοσης της Γαλλίας, Βρετάνη – Τοπικά προϊόντα και παραδοσιακές συνταγές) (CNAC, 1994)
- Le bottin gourmand 1996 (Γαστριμαργικός κατάλογος)
- La France des saveurs (Η Γαλλία των γεύσεων), Gallimard 1997
- Vivre ici, hors Bretagne 1994 (Η ζωή εδώ, εκτός Βρετάνης).

Η φήμη του προϊόντος είναι, επομένως, άρρηκτα συνδεδεμένη με το όνομα της γεωγραφικής περιοχής και αποδίδεται σε αυτήν.

Το σύνολο αυτών των στοιχείων επιτρέπει να διακρίνεται πολύ εύκολα το «Pâté de Campagne Breton» από τα υπόλοιπα πατέ και εγγύαται μια τυπική παραγωγή ριζωμένη στην περιοχή καταγωγής της.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

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

---