

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1185/2013 DE LA COMISIÓN**de 21 de noviembre de 2013****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pâté de Campagne Breton (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 1151/2012 deroga y sustituye al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro de la denominación «Pâté de Campagne Breton» presentada por Francia ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (3) Los Países Bajos han declarado su oposición a este registro en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Esta declaración de oposición se consideró admisible con arreglo al artículo 7, apartado 3, de dicho Reglamento.
- (4) La declaración de oposición se fundamentaba principalmente en el incumplimiento de las condiciones enunciadas en el artículo 2, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 510/2006, y, en concreto, en el hecho de que la materia prima, es decir la carne de porcino, deba proceder de razas de cerdos reconocidas en Francia y no esté sujeta a criterios objetivos de calidad.
- (5) La Comisión, mediante carta de 24 de octubre de 2012, invitó a las partes interesadas a proceder a las consultas apropiadas.
- (6) Francia y los Países Bajos han alcanzado un acuerdo en el plazo de seis meses. En virtud de este acuerdo, se han incluido modificaciones menores en el pliego de condiciones y en el documento único, mediante la supresión de los apartados relativos a la genética de los cerdos y su sustitución por criterios objetivos que conduzcan a un vínculo causal entre la calidad de la carne de porcino y la del producto final.
- (7) La denominación «Pâté de Campagne Breton» debe, por tanto, ser inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas. Procede adaptar el documento único y publicar la versión modificada del mismo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado, que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de noviembre de 2013.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ DO C 91 de 28.3.2012, p. 4.

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

FRANCIA

Pâté de Campagne Breton (IGP)

ANEXO II

Documento único consolidado

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON»

N° CE: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

IGP (X) DOP ()**1. Denominación**

«Pâté de Campagne Breton».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Pâté de Campagne Breton» es un paté de cerdo fabricado íntegramente con carne y despojos de este animal. Entre sus ingredientes obligatorios cabe citar: cuello sin piel (≥ 25 %), hígado (≥ 20 %), corteza cocida (≥ 5 %) y cebolla fresca (≥ 5 %). Tanto los ingredientes cárnicos como las cebollas deben ser frescos.

El «Pâté de Campagne Breton» presenta abundantes trozos gruesos, resultado de picar los ingredientes de manera basta, que se distribuyen de modo uniforme en la porción. Es de color más bien oscuro y textura firme y tiene un gusto pronunciado a carne, hígado y cebolla.

Además de los ingredientes obligatorios, los ingredientes no cárnicos del «Pâté de Campagne Breton» representan como máximo un 15 % de la masa de elaboración, excluidas las cebollas: agua (en todas sus formas), caldo ≤ 5 %, azúcares (sacarosa, dextrosa, lactosa) ≤ 1 %, huevos enteros frescos, clara de huevo fresca ≤ 2 % de materia seca/mezclada, harinas, féculas, almidones ≤ 3 %, ácido ascórbico y ascorbato de sodio (0,03 % como máximo de los ingredientes totales), gelatina y gelatina G de cerdo, sal ≤ 2 %, pimienta $\leq 0,3$ %, otras especias (nuez moscada, ajo, chalote, perejil, tomillo, laurel), sidra y alcohol de manzana (aguardiente, *lambig*, etc.), hidromel, nitrito de sodio o de potasio, caramelo corriente para dorar.

Los ingredientes siguientes no deben superar el 1,7 % del total utilizado: gelatina y gelatina G de cerdo, nuez moscada, ajo, chalote, perejil, tomillo, laurel, sidra y alcohol de manzana (aguardiente, *lambig*, etc.), hidromel, nitrito de sodio o de potasio.

Durante la elaboración, el diámetro de los trozos se adapta a la forma de los patés, con el fin de obtener un aspecto satisfactorio, independientemente del tamaño de la porción:

— envases ≥ 200 g => diámetro de los trozos ≥ 8 mm,

— envases ≤ 200 g => diámetro de los trozos ≥ 6 mm.

Los pedazos se mezclan a continuación con el relleno fino obtenido picando los ingredientes cárnicos y no cárnicos. Las partes grasas se pueden escaldar y mezclar en caliente a la masa, la cual se envasa después para cocerla en un horno o someterla a un proceso de apertización (en lata metálica, envase de vidrio o tarro).

En los productos presentados en fresco, la preparación se recubre de una membrana fresca de cerdo y después se cuece al horno, con lo que se obtiene una corteza característica. Por su parte, los patés en conserva se doran al horno para que se forme una corteza marrón; luego, se envasan y se esterilizan.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

A fin de reducir la presencia de animales portadores de caracteres genéticamente desfavorables, los cerdos deben estar exentos del alelo RN menos.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

La carne empleada en la elaboración del «Pâté de Campagne Breton» debe proceder de canales de más de 80 kilogramos. Se excluyen las canales ligeras, de escasa calidad nutritiva y tecnológica.

Para limitar el estrés, que es perjudicial para la calidad de la carne y la grasa, los animales deben estar exentos del alelo de sensibilidad al halotano y debe respetarse un período de espera de al menos dos horas entre la descarga de los animales en el matadero y su sacrificio.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

El pliego de condiciones no menciona ninguna exigencia concreta.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La elaboración del «Pâté de Campagne Breton» se lleva a cabo en la zona geográfica.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El «Pâté de Campagne Breton» se presenta:

- fresco y envasado en terrina, bajo película, en atmósfera modificada o al vacío,
- fresco y al corte en el lugar mismo de fabricación,
- fresco y cortado, envasado bajo película, en atmósfera modificada o al vacío, para la venta en libre servicio,
- apertizado y envasado en envase de vidrio, lata metálica o tarro.

El peso varía entre 40 g y 10 kg.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La etiqueta debe llevar los elementos siguientes: la denominación de la IGP «Pâté de Campagne Breton», el nombre y la dirección del organismo certificador y, eventualmente, su marca colectiva de certificación conforme a las normas de utilización definidas, así como el logotipo IGP de la Unión Europea.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El área geográfica es la zona tradicional de fabricación de este producto y comprende íntegramente los departamentos siguientes: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique y Morbihan.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La Bretaña histórica corresponde a la zona tradicional de fabricación del «Pâté de Campagne Breton». La tradición chacinera bretona existe desde hace siglos. En la época de la Bretaña Ducal, en el siglo XVI, las familias bretonas mataban los cerdos y elaboraban su propia chacina: las salazones.

Los bretones aprovecharon esta particularidad mediante la fabricación de numerosas variedades de chacina y en concreto el «Pâté de Campagne Breton», cuya preparación les permitía aprovechar los despojos y restos de carne que quedaban tras despiezar el cerdo.

5.2. *Carácter específico del producto*

El carácter específico del «Pâté de Campagne Breton» reside en una calidad determinada y un arte particular, así como en su reputación.

A) *La calidad determinada*

En la composición del «Pâté de Campagne Breton» entraban el hígado, el cuello, la corteza y, eventualmente, las partes comestibles de la cabeza o el corazón. El hígado, al que se considera una parte noble, confiere al paté su sabor, color, untuosidad y gusto particular. El cuello, la corteza cocida y las cebollas son otros tres ingredientes tradicionales indispensables del «Pâté de Campagne Breton», que participan también en las características organolépticas específicas del producto. Las cebollas que figuran en la mayoría de las recetas tradicionales bretonas sirven de aderezo.

El hígado, la carne magra y el tocino se pican en trozos gruesos, según los métodos de fabricación de antaño. Hoy día, para conservar esta particularidad, los fabricantes chacineros deben dominar la técnica del picado con el fin de obtener pedazos de gran diámetro.

La presencia de una membrana que recubre el paté, utilizada inicialmente para dar forma a la masa y proteger el producto, sigue siendo obligatoria actualmente en el «Pâté de Campagne Breton» presentado en fresco, para que conserve su aspecto de antaño.

Se consiguen así características organolépticas específicas: una textura firme y crujiente y un gusto pronunciado a carne, cerdo cocido, hígado y cebollas.

B) Otra característica: un arte particular

Las prácticas antiguas consistían en utilizar la carne una vez despiezado el cerdo. Antaño, los medios mecánicos (hachas, cuchillos) empleados para despiezar los cerdos y la carne tenían como consecuencia la obtención de trozos gruesos, como los utilizados en la elaboración del paté de campaña.

El «Pâté de Campagne Breton» se cocía antaño en el horno del panadero o del pueblo, en fuentes abiertas denominadas «plats sabots» o «casse à pâté», o en latas. La cocción en un horno seco en fuentes abiertas activa la caramelización de los azúcares y provoca reacciones que contribuyen al color marrón de la corteza. Antes de la cocción, el paté se recubría también con una membrana de cerdo que tenía como finalidad alisar, dar forma y proteger la preparación. Con ello se evitaba que la masa desbordara y que se secase el producto. Perpetuado así por todo el gremio de chacineros, el modo de fabricación del «Pâté de Campagne Breton», que confiere a este sus características específicas, goza de reconocimiento ya que, en el Código de usos de la chacinería, la salazón y las conservas cárnicas, y dentro del capítulo dedicado al «Pâté de campagne supérieur», se ofrece una definición específica del mismo.

C) Reputación

Amparándose en la tradición de la elaboración familiar, la fabricación artesanal del «Pâté de Campagne Breton» se ha mantenido a lo largo de los años. Antaño, este plato doméstico se preparaba después de la «Fest an oc'h», fiesta que se celebraba con ocasión de la matanza del cerdo.

Fiel a su renombre, el «Pâté de Campagne Breton» ocupa un lugar destacado en el patrimonio culinario de Francia.

Los industriales bretones se agruparon hace más de treinta años para perpetuar hasta nuestros días la reputación y el carácter específico del «Pâté de Campagne Breton», producto de chacinería apreciado por distribuidores y consumidores.

A finales del siglo XIX, Bretaña conoció un intenso desarrollo de la industria conservera de pescado. Rápidamente, esas empresas comenzaron a conservar otros alimentos mediante apertización. De este modo, las primeras fabricaciones de «Pâté de Campagne Breton» apertizado se remontan a varios decenios. En nuestros días, el consumidor aprecia indistintamente el «Pâté de Campagne Breton» fresco o apertizado.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El «Pâté de Campagne Breton» es el resultado de una larga tradición en la cría del cerdo y su transformación en el lugar donde se realiza esta actividad. Los sistemas agrícolas bretones se orientaron rápidamente hacia la cría, principalmente la cría de cerdos en cada granja.

De este modo, los productores aprendieron a transformar todos los trozos de carne que tenían a su disposición. La elaboración recién terminado el despiece garantizaba todo su frescor al producto en una época en que los medios de conservación de la carne eran limitados.

Tradicionalmente, se utilizaban todas las partes comestibles del cerdo, lo que daba al producto una textura y un sabor particulares. La presencia del hígado, considerado una parte noble del cerdo a principios del siglo XX, demostró muy pronto ser una de las características principales del «Pâté de Campagne Breton», al que confiere el color rosa y un sabor muy específico.

Los productores aprovecharon la abundancia de cultivos hortícolas locales para incorporar la cebolla en el «Pâté de Campagne Breton». La presencia de este bulbo contribuye al sabor especial del producto, ya que, en el momento de la cocción, todo el sabor afrutado de las cebollas se manifiesta y se combina perfectamente con el sabor de la carne.

El «Pâté de Campagne Breton» es fruto del arte de los productores, que han sabido dar al producto unas características especiales. Dejando aparte los ingredientes, el picado de la carne en trozos gruesos permite identificar el producto al cortarlo. Por otro lado, la corteza marrón, resultado de la cocción tradicional en hornos comunales, se asocia definitivamente al producto.

En cuanto a la reputación, varias obras clasifican el «Pâté de Campagne Breton» entre los productos tradicionales bretones o presentan la receta de fabricación de este paté. Numerosas guías de esta región, como *Le Finistère gourmand 1997/1998*, citan múltiples especialidades bretonas y alaban en concreto el «Pâté de Campagne Breton». De igual modo, la guía *Terroir de Bretagne* hace un elogio de la tradición chacinera bretona: «[...] De cuarenta a cincuenta kilos de «Pâté de Campagne Breton» se fabrican semanalmente en una chacinería rural. Cada cual guarda celosamente su receta, pero las porciones básicas son respetadas por todos: 1/3 de despojos y 2/3 de cuello [...]». Son numerosos los libros de recetas, antiguos y modernos, que mencionan el «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 reputación está, por tanto, muy unida al nombre y es atribuible a la zona geográfica.

Todos estos elementos permiten distinguir fácilmente al «Pâté de Campagne Breton» de los demás patés y garantizan una producción típica anclada en su región de origen.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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