

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1185/2013,**21. november 2013,****millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [Pâté de Campagne Breton (KGT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määrusega (EL) nr 1151/2012 tunnistati kehtetuks ja asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾.
- (2) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõikele 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Prantsusmaa taotlus registreerida nimetus „Pâté de Campagne Breton” ⁽³⁾.
- (3) Kooskõlas määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõike 1 esimese lõiguga on Madalmaad esitanud kõnealuse registreerimise kohta vastuväite. See vastuväide on kõnealuse määruse artikli 7 lõike 3 kohaselt vastuvõetav.
- (4) Vastuväites käsitletakse eelkõige mittevastavust määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 2 lõike 1 punktis b esitatud tingimustele ning konkreetselt sätet, mille kohaselt tooraine, st sealiha, peab olema pärit Prantsusmaal tunnustatud seatõugudelt, kuid selle kohta ei ole sätestatud objektiivseid kvaliteedinõudeid.

- (5) Komisjon kutsus 24. oktoobri 2012. aasta kirjaga huvi-
tatud osapooli üles asjakohaseid läbirääkimisi pidama.
- (6) Prantsusmaa ja Madalmaad jõudsid nõutava kuuekuulise
ajavahemiku jooksul kokkuleppele. Kokkuleppe tulemusel
tehti sertifikaati ja koonddokumenti väikesed muudatu-
sed, jättes välja sigade geneetikaga seotud lõiked ja asen-
dades need objektiivsete kriteeriumitega, millega sätesta-
takse põhjuslik seos sealiha kvaliteedi ja lõpptoote kvali-
teedi vahel.
- (7) Pidades silmas neid asjaolusid, tuleks nimetus „Pâté de
Campagne Breton” kanda kaitstud päritolunimetuste ja
kaitstud geograafiliste tähiste registrisse; samuti tuleks
kohandada koonddokumenti ja avaldada selle muudetud
versioon,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse lisas esitatud nimetus registreeritakse.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnenadal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 21. november 2013

*Komisjoni nimel**president*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.⁽³⁾ ELT C 91, 28.3.2012, lk 4.

I LISA

Aluslepingu I lisas loetletud inimtoiduks ettenähtud põllumajandustooted

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

PRANTSUSMAA

Pâté de Campagne Breton (KGT)

II LISA

Konsolideeritud koonddokument

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”

EÜ nr: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Pâté de Campagne Breton”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Lihatoodo „Pâté de Campagne Breton” on täielikult sealihast valmistatud ahjupasteet, mis sisaldab liha ja rupsi. „Pâté de Campagne Breton” peab kindlasti sisaldama järgmisi koostisaineid: kamarata kaelaliha ($\geq 25\%$), maksa ($\geq 20\%$), keedetud kamarat ($\geq 5\%$) ja toorest sibulat ($\geq 5\%$). Nii lihapõhised koostisained kui ka sibul peavad olema värsked.

Kuna liha jäetakse hakkimisel võrdlemisi suurteks tükkideks, sisaldab „Pâté de Campagne Breton” rohkesti pasteedilõigul ühtlaselt jaotunud ja selgesti eristuvaid tükikesi. Toote värvus on tumedapoolne, tekstuur tihe ja maitses eristuvad selgelt liha, maks ja sibul.

Lisaks liha ja sibulast koosnevatele kohustuslikele koostisainetele moodustavad toote tarbimisse andmisel kuni 15 % selle massist järgmised koostisained: vesi (mis tahes kujul), puljong $\leq 5\%$; suhkrud (sahharoos, dekstroos, laktoos) $\leq 1\%$; värsked munad, värsked munavalged $\leq 2\%$ kuivainena/segatuna; jahu, kartulitärklis, teraviljatarklis $\leq 3\%$; askorbiinhape ja naatriumaskorbaat (tarbimisse andmisel kuni 0,03 %); tarrend ja seaželaatin G, sool: $\leq 2\%$; pipar: $\leq 0,3\%$; muud vürtsid (muskaatpähkel, küüslauk, šalottsibul, petersell, tüümian, loorber), õunasiider ja õunast toodetud kange alkohol (*eau de vie*, *lambig* ...), Bretooni mõdu (*chouchen*), naatrium- või kaaliumnitrit, tavaline karamell pruunika värvuse saamiseks.

Järgmiste koostisainete sisaldus tootes ei tohi tarbimisse andmisel olla kokku üle 1,7 %: tarrend ja seaželaatin G, muskaatpähkel, küüslauk, šalottsibul, petersell, tüümian, loorber, õunasiider ja õunast toodetud kange alkohol (*eau de vie*, *lambig* ...), Bretooni mõdu (*chouchen*), naatrium- või kaaliumnitrit.

Selleks et pasteedilõigul oleks ilus välimus, tuleb tootmisel jälgida, et hakitud tükkide suurus oleks ahjupasteedi üldise suurusega vastavuses:

— ahjupasteet suurusega ≥ 200 g => tüki läbimõõt ≥ 8 mm;

— ahjupasteet suurusega ≤ 200 g => tüki läbimõõt ≥ 6 mm;

Seejärel segatakse tükid liha sisaldavate ja lihata koostisainete hakkimisel saadud massiga. Rasvad võivad olla soojendatud ja neid võib segada segusse soojana. Seejärel pannakse segu vastavas anumasse ahju küpsema või kuumtöödeldakse (pakendatuna metall- või klaasanumasse või klaaspurki).

Värskelt turustatavad tooted kaetakse valmistamisel sea toore rasvikuga ja küpsetatakse seejärel ahjus, mille tulemusel moodustub tootele iseloomulik koorik. Konserveeritud ahjupasteete kuumutatakse ahjus, et moodustuks pruunikas koor, misjärel konservid suletakse ja steriliseeritakse.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Selleks, et soovimatute geneetiliste omadustega sigade osakaalu vähendada, ei tohi sigadel esineda RN-alleeli.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) nr 1151/2012, 21. november 2012, põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” valmistamiseks kasutatav liha peab olema saadud üle 80 kg kaaluvast searümbast. Liiga kerged rümbad, mille toiteväärtus on väike ja mis ei ole tehnoloogiliselt sobivad, jäetakse kasutamata.

Liha ja rasva kvaliteeti halvendava loomade stressi vähendamiseks ei tohi loomadel esineda halotaanitundlikku RN-alleeli ja on kehtestatud nõue järgida vähemalt kahe tunni pikkust ooteaega loomade tapamajas mahalaadimise ja tapmise vahel.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Spetsifikaadis ei ole erinõudeid esitatud.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

„Pâté de Campagne Breton” valmistatakse geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

„Pâté de Campagne Breton” antakse tarbimisse ühel järgmistest viisidest:

- värselt, vormis, mis on kaetud kilega või pakendatud gaas- või vaakumpakendisse,
- värselt, tootmispaigas lõigatud tükkidena,
- käsimüügiks ettenähtud värselt lõigatud viiludena, pakendatuna kilesse või gaas- või vaakumpakendisse,
- kuumtöödeldult ja pakendatuna klaasanumasse, metall- või klaaspurki.

Toote kaal võib olla vahemikus 40 g – 10 kg.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Märgisel peavad olema järgmised elemendid: kaitstud geograafiline tähis „Pâté de Campagne Breton”, toote sertifitseerimisasutuse nimi ja aadress ning tõenäoliselt kollektiivne sertifitseerimistähis vastavalt kindlaksmääratud eeskirjadele, samuti Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab toote valmistamise traditsioonilist ala. Sellesse kuuluvad tervikuna järgmised departemangud: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique ja Morbihan.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” valmistamise traditsiooniline ala vastab ajaloolisele Bretagne'i maakonnale. Bretooni lihatoodete valmistamise traditsioon on sajanditevanune. 16. sajandil Bretagne'i hertsogiriigi ajal tapsid bretooni pered oma sigu ja valmistasid neist soolalihatooteid.

Sellest iseloomulikust tavast lähtudes on bretoonid hakanud tootma rohkesti eri lihatooteid, eelkõige ahjupasteeti „Pâté de Campagne Breton”, mida valmistades saab kasutada ära rupsi ja searümba tükeldamisel üle jäävaid osi.

5.2. Toote eripära

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” eripära põhineb kindlal kvaliteedil, erilisel oskusteabel ja toote tuntusel.

A. Kindel kvaliteet

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” valmistamiseks kasutati maksa, kaelaliha, kamarat ja tõenäoliselt ka pea söödavaid osi või südant. Sea eriti hinnatud osaks peetav maks annab tootele tema lõhna, värvi, kreemja konsistentsi ja erilise maitse. Kaelaliha, keedetud kamar ja sibul on kolm järgmist ahjupasteedi traditsioonilist ja hädavajalikku koostisosa, mis annavad tootele selle erilised organoleptilised omadused. Sibulad, mida võib leida enamikus bretooni traditsioonilistes retseptides, aitavad toodet maitsestada.

Maks, tailiha ja rasv peavad olema hakitud suurte tükkidena. Suurte lihatükkide esinemine tootes on seotud endisegsete valmistamisviisidega. Selle eripära säilitamiseks tänapäeval ja piisavalt suurte tükkide saamiseks peavad lihatoodete valmistajad valdama õigeid hakkimistehnikaid.

Sea rasvik, mida esialgu kasutati hakitud segu vormimiseks ja toote kaitsmiseks, on ka praegusel ajal värske ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” kohustuslik ümbri, mis aitab säilitada toote muistset omapära.

Tänu sellele saab toode ka oma erilised organoleptilised omadused: tiheda ja krõmpsuva tekstuuri, liha, keedusea, maksa ja sibulate selgelt esiletuleva maitse.

B. Teine iseloomulik tunnus – eriline oskusteave

Vanade tavade kohaselt tuli liha kohe pärast sea tükeldamist ära kasutada. Endistel aegadel kasutati sea tükeldamisel mehaanilisi vahendeid (kirved, noad) ja liha jäi seetõttu paratamatult suurteks tükkideks, seetõttu valmistati ka ahjupasteeti „Pâté de Campagne Breton” jämedalt hakitud tükkidest.

„Pâté de Campagne Breton” küpses vanasti pagari või küla suures ahjus pealt avatud vormis (*plats sabots* või *casse à pâté*) või vastavates anumates. Kuivas ahjus ja avatud vormis küpsetamine tõi kaasa suhkrute karamellistumise ja tekitas reaktsiooni, mille tulemuseks oli pruuni värvi koorik. Enne küpsetamist kaeti ahjupasteet sea rasvikuga, et pealmine kiht oleks sile, aitaks toodet vormida ja kaitseks seda. Nii ei voolanud segu üle vormi ääre ja toode ei kuivanud liiga ära. Lihameistrite poolt sellisel viisil kindlalt välja töötatud valmistamisviis tagab ahjupasteedile „Pâté de Campagne Breton” selle omapära ning valmistamisviisi kindel määratlus on esitatud ka lihatoodete, soolaliha ja lihakonservide valmistamiseeskirjades (Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes) rühma „Pâté de campagne supérieur” all.

C. Tuntus

Koduseid käsitsi valmistamise traditsioone säilitades on ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” valmistamisviis säilinud aastaid muutumatuna. Vanasti valmistati seda kodudes pärast seatapule pühendatud pidustust Fest an oc'h.

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” tuntus on siiani säilinud ja tal on Prantsusmaa kulinaarses pärandis kindel koht.

Viimase 30 aasta jooksul on Bretagne'i tootjad koondunud ühistutesse, et säilitada ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” tuntust ja eripära tänaseni. Tegemist on turustajate ja tarbijate poolt hinnatud lihatootega.

19. sajandi lõpus tegi Bretagne'i kalakonservitööstus läbi suure arengu. Kiiresti hakkasid konserveerimistevõtted valmistama konserve ka muudest kuumtöödeldud toiduainetest. Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” tööstusliku tootmise algus kuumtöödeldud meetodil ulatub aastakümnete taha. Tänapäeval hindavad tarbijad ahjupasteeti „Pâté de Campagne Breton” ühtviisi nii värskest kui ka kuumtöödeldult.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähise) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” valmistamine on saanud alguse pikaajalistest seakasvatustraditsioonidest ja sealihaga töötlemisest kasvatuskohas. Bretagne'i maakonna põllumajanduses keskenduti varakult seakasvatusele ja sigu kasvatati igas talus.

Tootjad õppisid töötama kõiki kasutamiskõlblikke lihatükke. Lihatükkide töötlemine kohe pärast rümba tükeldamist tagas toote täieliku värskuse ajal, kui liha konserveerimisvõimalused olid veel piiratud.

Tavapärast kasutati ära kõik searümba söödavad tükid, mis andis tootele erilise tekstuuri ja maitse. 20. sajandi alguses hakati ahjupasteedis „Pâté de Campagne Breton” kasutama sea kõige hinnatavamat osa – maksa, ning see muutus peagi toote peamiseks iseloomulikuks eripäraks, tuues esile pasteedi roosaka värvuse ja väga erilise maitse.

Kuna piirkonnas kasvatati ohtralt köögiviljakultuure, lisasid tootjad ahjupasteedisse ka sibula. See muudab toote maitse iseloomulikuks, kuna küpsetatud sibula puuviljaline maitse tuleb hästi esile ja sobib liha maitsega suurepäraselt kokku.

Ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton” iseloomulikud omadused on tootjate oskusteabe tulemus. Lisaks koostisainetele võimaldab liha jämedalt hakkimine toote selle lõikeviilu järgi väga lihtsalt ära tunda. Pruun koorik seostub üheselt tootega, mida traditsiooniliselt küpsetati küla ühistes ahjudes.

Rääkides toote tuntuusest tuleb märkida, et paljudes teostes liigitatakse ahjupasteet „Pâté de Campagne Breton” Bretagne'i traditsiooniliste toodete sekka või antakse retsept selle valmistamiseks. Mitmed Bretagne'i tutvustavad väljaanded, näiteks „Le Finistère gourmand 1997/1998”, osutavad rohkele bretooni toitumisele, tuues eelkõige esile ahjupasteedi „Pâté de Campagne Breton”. Ka väljaanne „Terroir de Bretagne” kiidab bretooni traditsioonilisi lihatooti: „[...] Igal nädalal valmistatakse küla lihakarnis nelikümmend või isegi viiskümmend kilo ahjupasteeti „Pâté de Campagne Breton”. Iga tootja hoiab oma retsepti saladuses, kuid koostisosade üldisi vahetusi arvestavad kõik: 1/3 rupsi ja 2/3 kaelaliha [...]”. Ahjupasteedile „Pâté de Campagne Breton” on osutatud paljudes nii vanades kui ka kaasaegsetes retseptiraamatutes:

- „Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui" („Bretooni gastronoomia eile ja täna") (S. Morand, 1965);
- „Les cuisines de France - Bretagne" („Prantsusmaa köögid – Bretagne") (M.Raffael et D. Lozambard, 1990);
- „Tout est bon dans le cochon" („Sea puhul kõlbab kõik") (J. C. Frentz, C. Vence, 1988);
- „L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne - Produits du terroir et recettes traditionnelles" („Prantsusmaa kulinaarne pärand, Bretagne – kohalikud tooted ja traditsioonilised retseptid") (CNAC, 1994);
- „Le bottin gourmand 1996" („Kulinaarne kogumik" 1996);
- „La France des saveurs" („Prantsusmaa maitset"), Gallimard 1997;
- „Vivre ici, hors Bretagne" („Elades siin, väljaspool Bretagne'i") 1994.

Seega on toote tuntus üheselt seotud nime ja geograafilise piirkonnaga.

Kõikide osutatud üksikasjade alusel on ahjupasteeti „Pâté de Campagne Breton" väga lihtne muudest pasteetidest eristada, ning need seovad selle iseloomuliku tootmisviisi kindlalt päritolupiirkonnaga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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