

A BIZOTTSÁG 1185/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. november 21.)****egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Pâté de Campagne Breton [OF])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet hatályaon kívül helyezte és felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletet ⁽²⁾.
- (2) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikkének (2) bekezdésével összhangban a Bizottság közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* Franciaország kérelmét ⁽³⁾ a „Pâté de Campagne Breton” elnevezés bejegyzésére.
- (3) Hollandia az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. A kifogás az említett rendelet 7. cikkének (3) bekezdése alapján elfogadhatónak bizonyult.
- (4) A kifogási nyilatkozat alapvetően az 510/2006/EK rendelet 2. cikke (1) bekezdésének b) pontjában meghatározott feltételek betartásának elmulasztásához, valamint konkrétan ahhoz a tényhez kapcsolódott, hogy a nyersanyagnak, azaz a sertéshúsnak Franciaországban elismert sertésfajtákból kell származnia, és nem vonatkoznak rá objektív minőségi kritériumok.

- (5) A Bizottság 2012. október 24-i levelében felhívta az érdekelt feleket a szükséges konzultációk lefolytatására.
- (6) Franciaország és Hollandia az előírt hat hónapos időszakon belül megállapodásra jutott. A megállapodás értelmében kisebb módosításokat hajtottak végre a termékleírásban és az egységes dokumentumban: törölték a sertések genetikai sajátosságaival kapcsolatos bekezdéseket, és azok helyébe a sertéshús minősége és a végtermék minősége közötti ok-okozati kapcsolatot teremtő objektív kritériumokat léptettek.
- (7) A „Pâté de Campagne Breton” elnevezést ezért fel kell venni az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába; az egységes dokumentumot ki kell igazítani, és közzé kell tenni annak módosított változatát,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet mellékletében szereplő elnevezés bejegyzésre kerül.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

3. cikkEz a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 21-én.

a Bizottság részéről
az elnök

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.⁽³⁾ HL C 91., 2012.3.28., 4. o.

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

FRANCIAORSZÁG

Pâté de Campagne Breton (OF)

II. MELLÉKLET

Egységes dokumentum

A Tanács 510/2006/EK rendelete (2006. március 20.) a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”

EK-szám: FR-PGI-0005-0879-2011.5.23.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Pâté de Campagne Breton”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pâté de Campagne Breton” sertéshúsból és sertésbelsősegből készített tiszta sertéshúspástétom. A következő hússzerveket kell tartalmaznia: nyúzott nyak ($\geq 25\%$), máj ($\geq 20\%$), főtt szalonnabőr ($\geq 5\%$), valamint friss vöröshagyma ($\geq 5\%$). A hússzerveknek és a vöröshagymának frissnek kell lenniük.

A „Pâté de Campagne Breton” több nagyobb, durván felvagdalt darabból áll, amelyek egy-egy szeletben egyenletesen oszlanak meg. Színe sötétbe hajló, textúrája kemény, ízében erőteljesen érezhető a hús, a máj és a vöröshagyma aromája.

A „Pâté de Campagne Breton” kötelező összetevői mellett a hústól eltérő összetevők a teljes feldolgozott tömeg legfeljebb 15% -át teszik ki (a vöröshagymát nem számítva): víz (valamennyi formájában), húsleves $\leq 5\%$, cukor (szacharóz, dextróz, laktóz) $\leq 1\%$, friss egész tojás, friss tojásfehérje $\leq 2\%$ a szárazanyag tömegében/töltelékként, liszt, keményítő $\leq 3\%$, aszkorbinsav és nátrium-aszkorbát (a teljes feldolgozott tömeg legfeljebb $0,03\%$ -a), kocsonya és G típusú sertésszelatin, só $\leq 2\%$, bors $\leq 0,3\%$, egyéb fűszerek (szerecsendió, fokhagyma, mogoróhagyma, petrezselyem, kakukkfű, babérlevél), almabor és almából készült szeszes italok (pálinka, lambig stb.), chouchen, nátrium- vagy kálium-nitrit és a barna színt adó természetes karamell.

A következő összetevők együttesen nem haladhatják meg a teljes feldolgozott tömeg $1,7\%$ -át: kocsonya és G típusú sertésszelatin, szerecsendió, fokhagyma, mogoróhagyma, petrezselyem, kakukkfű, babérlevél, almabor és almából készült szeszes italok (pálinka, lambig stb.), chouchen, nátrium- vagy kálium-nitrit.

Az előállítás során az aprított darabok átmérője a pástétomok méretétől függően változik annak érdekében, hogy a termék – a szeletek méretétől függetlenül – kielégítő külső megjelenést kapjon:

— legalább 200 g tömegű csomagolási méret esetében a darabok átmérője legalább 8 mm ,

— legfeljebb 200 g tömegű csomagolási méret esetében a darabok átmérője legalább 6 mm .

A darabokat ezután összekeverik a vagdalt húsból és a hústól eltérő összetevőkből álló finom töltelékkel. A zsírt leforrázhatják, és melegen hozzáadhatják a töltelékhez. A töltelék ezután begöngyölik és kemencében megsütik, vagy aszeptikusan konzerválják (fém konzervdobozba, üvegtálba vagy tégelybe csomagolják).

A frissen kínált termékek esetében a készítményt friss sertéshashártyával fedik be és kemencében megsütik, hogy jellegzetes héja alakuljon ki. A pástétomkonzervet mindaddig a kemencében barnítják, amíg barna kéreg nem képződik rajta, ezt követően pedig szilárdulni hagyják és csíráltatítják.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A genetikailag kedvezőtlen tulajdonságokkal rendelkező állatok jelenlétének csökkentése érdekében a sertéseknek negatív RN-alléltól mentesnek kell lenniük.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A „Pâté de Campagne Breton” előállítása során használt húsoknak 80 kilogrammnál nagyobb tömegű hasított sertésekből kell származniuk. A túlságosan könnyű, emellett alacsony tápértékű és technológiai minőségű hasított sertéseket nem használják fel.

A hús és a zsír minőségét hátrányosan befolyásoló stressz csökkentése érdekében az állatoknak mentesnek kell lenniük a halotánra való érzékenységet kiváltó állattól, továbbá a vágóhídon történő kirakodásuk és leölésük előtt legalább két óra várakozási időnek el kell telnie.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

A termékleírás nem említ különleges követelményeket.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Pâté de Campagne Breton” előállítása a meghatározott földrajzi területen történik.

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Pâté de Campagne Breton” pástétomot a következő formában kínálják eladásra:

- friss állapotban agyagedénybe csomagolva, fóliázva, védőgáz vagy vákuumos kiszerelésben, vagy
- friss állapotban az előállítás helyén felvágva, vagy
- önkiszolgáló értékesítési célra, friss állapotban felszeletelve és fóliázva, védőgáz vagy vákuumos kiszerelésben, vagy
- aszeptikusan konzerválva és üvegtálba, fémdobozba vagy tégelybe csomagolva.

Tömege 40 g és 10 kg között változik.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén fel kell tüntetni a következőket: az OFJ neve, „Pâté de Campagne Breton”, a tanúsító szerv neve és címe, valamint – adott esetben – a felhasználására irányadó szabályok szerint tanúsított kollektív védjegye és az Európai Unió „OFJ” logója.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület e termék hagyományos előállítási területe. A következő megyék teljes területét magában foglalja: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique és Morbihan.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A történelmi Bretagne megfelel a „Pâté de Campagne Breton” hagyományos előállítási területének. Bretagne több évszázados hentesáru-készítési hagyományokkal rendelkezik. A Bretagne-i Hercegség idején a 16. században a breton családok maguk ölték le sertéseiket és készítették el saját felvágottaikat.

A bretonok hentesáruk széles skálájának – különösen a „Pâté de Campagne Breton” – előállításakor kihasználták ezt a sajátosságot, ami lehetővé tette, hogy a sertés levágása után elkerüljék a belsőségek és a húsmaradékok pazarlását.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Pâté de Campagne Breton” sajátosságai különleges minőségen és speciális szakértelmen, valamint a termék hírnevén alapulnak.

A. **Különleges minőség**

A „Pâté de Campagne Breton” előállításához a májat, a nyakat, a szalonnabőrt és lehetőség szerint a fej ehető részeit vagy a szívet használták fel. Az állat finom részének tekintett máj biztosítja a pástétom ízét, színét, kenhetőségét és különleges aromáját. A nyak, a főtt szalonnabőr és a vöröshagyma a „Pâté de Campagne Breton” másik három elengedhetetlen hagyományos összetevője, amelyek szintén hozzájárulnak a termék egyedi érzékszervi jellemzőihez. A hagyományos breton receptek legtöbbjében megtalálható vöröshagymát fűszerezéshez használgák.

A termékben használt májat, színhúst és zsírt durvára fel kell vágdalni. A nagyobb húsdarabok jelenléte a korábban alkalmazott előállítási módszerekkel függ össze. E különleges tulajdonság megőrzése érdekében ma a hentesáru-készítőknek a vágdalási módszert tökéletesen kell alkalmazniuk ahhoz, hogy nagy átmérőjű darabokat kapjanak.

A pástétom tetején lévő hashártya, amelyet korábban a töltelék formázásához és a termék megóvásához használtak, a termék hagyományos megjelenésének megőrzése érdekében továbbra is a frissen eladásra kínált „Pâté de Campagne Breton” kötelező jellemzője.

Ez egyedi érzékszervi jellemzők kialakítását teszi lehetővé: kemény és ropogós textúra, hús, főtt sertéshús, máj és vöröshagyma erőteljes íze.

B. Másik jellegzetesség: speciális szakértelem

A korábbi módszer szerint a húst közvetlenül a sertés levágása után felhasználták. Régen a sertés és a húsok feldarabolásához használt mechanikus eszközökkel (húsvágó bárdokkal, késekkel) végzett munka nagyobb darabokat, azaz durvára vagdalt „pâté de campagne” pástétomot eredményezett.

A „Pâté de Campagne Breton” pástétomot hagyományosan a pék vagy a falu kenyérsütő kemencéjében sütötték, „plats sabots” vagy „casse à pâté” elnevezésű, fedő nélküli tálakban vagy edényekben. A száraz kemencében, fedő nélküli tálakban történő sütés hatására a cukor karamellizálódik, és olyan reakciók mennek végbe, amelyek hozzájárulnak a héj barna színéhez. A sütés előtt a pástétomot a készítmény puhítása, formázása és megóvása érdekében sertéshashártyával is bevonták. A hashártya megakadályozta a töltelék kifolyását és a termék kiszáradását. A „Pâté de Campagne Breton” sajátosságait előállítási módszerének köszönheti, amelyet a hentesáru-készítő szakmában nemzedékről nemzedékre örökítettek, és amelyet emellett hivatalos elismertség övez, amit az a tény is igazol, hogy a „Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes” című szabályzatban a „Pâté de campagne supérieur” kategória alatt külön meghatározása szerepel.

C. Hírnév

A családi előállítás hagyományaival összhangban az évek során fennmaradt a „Pâté de Campagne Breton” kistermelői előállítása. Hajdan ezt a házilag előállított ételt a „Fest an oc'h” elnevezésű – sertésáldozással együtt járó – ünnep után készítették.

Hírnevéhez híven a „Pâté de Campagne Breton” fontos szerepet tölt be Franciaország konyhaművészeti örökségében.

A bretagne-i gyártók több mint 30 éve működnek együtt a „Pâté de Campagne Breton” hírnevének és sajátosságainak megőrzésében. Ez a pástétom a forgalmazók és a fogyasztók által egyaránt nagyra becsült hentesáru.

Bretagne halkonzervipara a 19. század végén erőteljes fejlődést mutatott. Az érintett vállalatok hamarosan más élelmiszereket is tartósítani kezdtek az aszeptikus konzerválás módszerével. A „Pâté de Campagne Breton” pástétom aszeptikus konzerválásra először tulajdonképpen évtizedekkel ezelőtt került sor. Napjainkban a fogyasztók a friss és az aszeptikusan konzervált „Pâté de Campagne Breton” pástétomot egyaránt nagyra becsülik.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Pâté de Campagne Breton” a nagy múltú sertésenyésztés és a tenyésztés helyén történő sertésfeldolgozás eredménye. Bretagne mezőgazdasági rendszere már igen korán az állattenyésztésre – különösen az egyes gazdaságokon belüli sertésenyésztésre – kezdett összpontosítani.

Ily módon a termelők a rendelkezésükre álló összes húsdarab feldolgozását elsajátították. Mivel az előállítás közvetlenül az állat felvágása után megkezdődött, a korlátozottan rendelkezésre álló hústartósítási módszerek idején a termék frissessége garantált volt.

Hagyományosan a sertés minden ehető részét felhasználták: ez adta meg a termék különös textúráját és ízét. A 20. század elején a sertés nemese részének tekintett máj felhasználása hamarosan a „Pâté de Campagne Breton” egyik fő jellemzőjévé vált: a máj élénk rózsaszín árnyalatot és kifejezetten egyedi ízt kölcsönzött a terméknek.

A termelők kihasználták a helyben termesztett zöldségek bőségét azzal, hogy vöröshagymát tettek a „Pâté de Campagne Breton” pástétomba. A vöröshagyma jelenléte azért járul hozzá a termék sajátos ízéhez, mert a sütés során a vöröshagyma gyümölcsös íze előtérbe kerül, és tökéletesen kiegészíti a húsos ízt.

A „Pâté de Campagne Breton” a termék különleges jellemzőit sikeresen kialakító termelők szakértelmének eredménye. A felhasznált összetevők mellett a durvára feldarabolt húsdarabok a terméket könnyen felismerhetővé teszik szeletelésekor. A barna héj a települések kemencéiben végzett hagyományos sütési eljárás révén határozottan kapcsolódik a termékhez.

Ami a pástétom hírnevét illeti: számos mű hagyományos bretagne-i terméként sorolja be a „Pâté de Campagne Breton” pástétomot, vagy adja meg ekként receptjét. Több bretagne-i útikönyv, például a „Le Finistère gourmand 1997/1998” tartalmaz utalásokat a megannyi bretagne-i specialitásra és különösen a „Pâté de Campagne Breton” pástétomra. A „Terroir de Bretagne” című útikönyv hasonlóképpen magasztatja a bretagne-i hentesáru-készítési hagyományt: „[...] Egy vidéki hentesáru-készítő hetente negyven, sőt ötven kilogramm »Pâté de Campagne Breton« pástétomot állít elő. Minden termelő féltő gondossággal óvja saját receptjét, bár mindannyian betartják a következő alapvető arányokat: 1/3 belsőség és 2/3 nyak [...]”. A „Pâté de Campagne Breton” pástétomot számos régi és új szakácskönyv megemlíti:

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

A termék hírneve tehát megfelelően kapcsolódik a nevéhez, és a földrajzi területnek tulajdonítható.

Ezek a tényezők együttesen nagyon könnyen megkülönböztethetővé teszik a „Pâté de Campagne Breton” pástétomot más pástétomoktól, és a termék származási régiójában gyökerező, jellegzetes előállítási módszert garantálnak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

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

⁽¹⁾ A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.