

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 1185/2013

tal-21 ta' Novembru 2013

għar-reġistrazzjoni ta' denominazzjoni fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini u tal-indikazzjonijiet ġeografici protetti [Pâté de Campagne Breton (IGP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ⁽¹⁾, u partikolarment l-Artikolu 52(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ħassar u ssostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾.
- (2) Skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, it-talba minn Franza biex id-denominazzjoni "Pâté de Campagne Breton" tiddaħhal fir-reġistru giet ippubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea ⁽³⁾.
- (3) Il-Pajjiżi l-Baxxi ddikjaraw l-oppożizzjoni tagħhom għal din ir-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 7(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006. L-oġġezzjoni tqieset ammissibbli skont l-Artikolu 7(3) ta' dak ir-Regolament.
- (4) Id-dikjarazzjoni ta' oppożizzjoni kellha x'taqsam essen-zjalment man-nuqqas ta' konformità mal-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikolu 2(1)(b), tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, u b'mod partikolari mal-fatt li l-materja prima, jiġifieri l-laħam tal-majjal, irid jiġi minn razze tal-majjali rikonnoxxuti fi Franza, u mhuwiex soġġett għal kriterji oġġettivi ta' kwalità.

(5) B'ittra tal-24 ta' Ottubru 2012, il-Kummissjoni stiednet lill-partijiet interessati biex jibdeu il-konsultazzjonijiet rilevanti.

(6) Franza u l-Pajjiżi l-Baxxi laħqu ftehim fi żmien il-perjodu stipulat ta' sitt xhur. F'konformità ma' dan il-ftehim, saru xi emendi żgħar għall-ispeċifikazzjoni u għad-dokument uniku billi tħassru l-paragrafi li kellhom x'jaqsmu mal-ġenetika tal-majjali, u dawn ġew sostitwiti bi kriterji oġġettivi li introduċew rabta kawżali bejn il-kwalità tal-laħam tal-majjal u dik tal-prodott finali.

(7) L-isem "Pâté de Campagne Breton" għalhekk għandu jiddaħhal fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini u tal-indikazzjonijiet ġeografici protetti; id-dokument uniku għandu jiġi adattat u l-verżjoni emendata tiegħu għandha tiġi ppublikata,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Id-denominazzjoni msemmija fl-Anness I ta' dan ir-Regolament hija b'dan irreġistrata.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku konsolidat li jinkludi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fl-ghoxrin jum ta' wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, il-21 ta' Novembru 2013.

Għall-Kummissjoni

Il-President

José Manuel BARROSO

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

ANNEX I

Prodotti agricoli mahsuba għall-konsum uman elenkati fl-Anness I tat-Trattat:

Il-kategorija 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati, eċċ.)

FRANZA

Pâté de Campagne Breton (IGP)

ANNEX II

Dokument uniku kkonsolidat

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽¹⁾

“PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”

Nru tal-KE: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

IGP (X) DPO ()

1. Isem

“Pâté de Campagne Breton”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 1

Il-patè tat-tip “Pâté de Campagne Breton” huwa patè tal-laħam tal-majjal biss, li jsir mil-laħam tal-majjal u mill-ġewwieni tiegħu. Huwa jrid ikun fiħ l-ingredjenti tal-laħam li ġejjin: griżem bla ġilda ($\geq 25\%$), fwied ($\geq 20\%$), ġlud imsajrin ($\geq 5\%$), u basal frisk ($\geq 5\%$). L-ingredjenti tal-laħam kif ukoll il-basal iridu jkunu friski.

Il-patè tat-tip “Pâté de Campagne Breton” hu magħmul minn għadd ta' biċċiet kbar, imqattgħin b'mod raff, li huma mqassmin b'mod uniformi f'kull biċċa. Dan il-prodott għandu lewn skur, konsistenza soda u toġhma qawwija ta' laħam, fwied u basal.

Minbarra dawn l-ingredjenti li jridu bilfors ikunu preżenti fil-“Pâté de Campagne Breton”, l-ingredjenti li mhumix magħmulin mil-laħam — minbarra l-basal — jirrappreżentaw massimu ta' 15% tal-massa totali użata biex jiġi prodott. Ilma (fil-forom kollha tiegħu), brodu $\leq 5\%$, zokkor (sukrożju, destrożju, lattożju) $\leq 1\%$, bajd shiħ frisk, l-abjad tal-bajd frisk $\leq 2\%$ tal-materja xotta/tal-mili, dqiq, lamti $\leq 3\%$, aċidu assorbiku u l-askorbat tas-sodju ($0,03\%$ tal-massa totali użata), ġeli u ġelatina G tal-majjal, melħ: $\leq 2\%$, bżar: $\leq 0,3\%$, ħwawar oħra (in-noċemuskata, it-tewm, il-basal, it-tursin, is-sagħtar, ir-rand), is-sajders u l-ispirti magħmulin mit-tuffieħ (eau de vie, lambig...), ix-Chouchen, in-nitrit tas-sodju jew tal-potassju, karamell ordinarju biex jagħti l-kulur.

L-ingredjenti li ġejjin meħudin flimkien m'għandhomx jeċċedu $1,7\%$ tal-massa totali użata biex jiġi prodott: il-ġeli u l-ġelatina G tal-majjal, in-noċemuskata, it-tewm, il-basal, it-tursin, is-sagħtar, ir-rand, is-sajders u l-ispirti magħmulin mit-tuffieħ (eau de vie, lambig...), ix-Chouchen u n-nitrit tas-sodju jew tal-potassju.

Meta jkun qed jiġi prodott, id-dijametru tal-biċċiet imqattgħin jiġi adattat għall-forma tal-patè, sabiex tinkiseb dehra sodisfaċenti, ikun xi jkun id-daqs tal-porzjon:

— Għall-imballaġġi ta' ≥ 200 g => id-dijametru tal-biċċiet ≥ 8 mm,

— Għall-imballaġġi ta' ≤ 200 g => id-dijametru tal-biċċiet ≥ 6 mm.

Wara dan, il-biċċiet imqattgħin jithalltu mal-mili fin li jirriżulta mill-ikkapuljar tal-ingredjenti tal-laħam u ta' dawk li mhumix magħmulin mil-laħam. Ix-xahmijiet jistgħu jinstamtu u mbagħad jiżdiedu mal-mili kif ikun għadhom shan. Wara, il-mili jiġi ppakkjat u jinhema fil-forn jew jiddaħhal fil-laned b'mod mhux settiku (jiġi ppakkjat f'landa tal-metall, f'biegħa jew f'vażett tal-ħġieġ).

Għall-prodotti li jinbiegħu friski, it-taħlita titgħatta b'borqom frisk tal-majjal u tinhema fil-forn, u b'hekk tikseb il-qoxra tipika tagħha. Il-patè li jinbiegħu fil-bottijiet jinhmew fil-forn sa ma jieħdu qoxra kannellija, imbagħad jithallaw joqogħdu u jiġu sterilizzati.

3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Sabiex titnaqqas il-preżenza ta' annimali li għandhom karatteristiċi li huma ġenetikament mhux favorevoli, il-majjali jridu jkunu hielsa minn allel RN-.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

Il-lahmijiet użati biex jiġi prodott il-Pâté de Campagne Breton iridu jkunu ġejjin minn karkassi tal-majjali ta' iktar minn 80 kilogramma. Il-karkassi ħfief wisq, b'karatteristiċi nutrittivi u teknoloġiċi dgħajfa, huma esklużi.

Sabiex jiġi llimitat l-istress li jista' jkun ta' detriment għall-kwalità tal-laħam u tax-xaħam, l-annimali jridu jkunu ħielsa mill-alleli li jagħmilhom sensitivi għall-halothane, u għandu jkun hemm perjodu minimu ta' saġhtejn bejn il-hatt tal-annimal fil-biċċerija u l-qtil tiegħu.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma ssemmi l-ebda rekwiżit speċifiku b'rabta ma' dan.

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-"Pâté de Campagne Breton" issir fiż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.*

Il-Pâté de Campagne Breton jinbiegħ:

- jew frisk u ppakkjat f'preċipjent tal-fuħħar, imgeżwer f'film tal-plastik jew fatmosfera mmodifikata jew f'vakwu,
- jew frisk u maqtuġħ fil-post tal-produzzjoni stess,
- jew frisk imqatta' biċċa biċċa u ppakkjat, mgħotti b'film tal-plastik jew fatmosfera mmodifikata jew f'vakwu għall-bejgħ self-service,
- jew imqiegħed f'laned b'mod mhux settiku u ppakkjat f'biegħja tal-ħġiegħ, f'landa tal-metall jew f'vażett tal-ħġiegħ.

Il-piż tiegħu jvarja minn 40 gramma sa 10 kilogrammi.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikketta tal-prodott għandha tinkludi dan li ġej: l-isem tal-IGP, jiġifieri "Pâté de Campagne Breton", l-isem u l-indirizz tal-korp ta' ċertifikazzjoni u, jekk ikun il-każ, il-marka kollettiva ċċertifikata tiegħu, skont ir-regoli tal-użu tagħha, kif ukoll il-logo tal-IGP tal-Unjoni Ewropea.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija ż-żona tal-produzzjoni tradizzjonali ta' dan il-prodott. Din tinkludi t-total taż-żoni kollha tad-dipartimenti li ġejjin: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique u Morbihan.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika*

Ir-reġjun storiku tal-Bretanja jikkorrispondi għaž-żona tradizzjonali tal-produzzjoni tal-Pâté de Campagne Breton. It-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-prodotti tal-laħam ("charcuterie") tmur lura sekli shaħ. Fi żmien il-Bretanja Dukali, fis-seklu 16, il-familji li ġejjin mir-reġjun tal-Bretanja kienu joqtlu l-majjali tagħhom u jipproduċu l-prodotti tal-laħam ippriservat - is-salmura tagħhom stess.

Il-persuni li ġejjin mir-reġjun tal-Bretanja għamlu użu tajjeb minn dan il-fattur speċifiku billi bdew jipproduċu varjetà wiesgħa ta' prodotti tal-laħam, u b'mod partikulari l-"Pâté de Campagne Breton", li l-produzzjoni tiegħu ppermettiet li l-ġewwieni u l-fdalijiet tal-laħam li jibqgħu wara li l-majjal jitqatta' ma jinhlewx.

5.2. *Speċifità tal-prodott*

L-ispeċifità tal-"Pâté de Campagne Breton" hija bbażata fuq kwalità speċifika u għarfien speċifiku, kif ukoll fuq ir-reputazzjoni tal-prodott.

A. Il-kwalità speċifika

Il-fwied, il-gerżuma, il-qoxra u xi kultant ukoll il-biċċiet tar-ras li jistgħu jittiekle jew il-qalb, kienu fost l-ingredjenti li jintużaw fil-Pâté de Campagne Breton. Il-fwied, li kien jitqies bħala parti mill-annimal li fih valur kbir, jagħti lill-patè t-togħma, il-lewn, il-kwalità żejtnija u t-togħma partikulari tiegħu. Il-grieżem, il-qxur imsajrin u l-basal huma tliet ingredjenti tradizzjonali essenzjali oħrajn tal-"Pâté de Campagne Breton", li jikkontribwixxu wkoll għall-karatteristiki organolettiċi partikulari tal-prodott. Il-basal, li jintuża fil-biċċa l-kbira tar-riċetti tradizzjonali mir-reġjun tal-Bretanja, jintuża biex iħawwar l-ikel.

Il-fwied, il-laħam dgħif u x-xaħam li jintuża fil-prodott għandu jitqatta' b'mod raff. Il-preżenza ta' biċċiet kbar tal-laħam f'dan il-prodott hija marbuta mal-metodi tal-produzzjoni li kienu jintużaw qabel. Illum il-ġurnata, sabiex tinzamm din il-karatteristika tal-prodott, il-produtturi tal-prodotti tal-laħam ippriżervat iridu jsiru esperti fit-teknika tat-tqattigh, sabiex jinkisbu biċċiet b'dijametru kbir.

Il-preżenza ta' borqom fuq in-naha ta' fuq tal-patè, li qabel kien jintuża sabiex il-mili jinghata sura u sabiex jipproteġi l-prodott, għadu sal-lum il-gurnata karatteristika obbligatorja għall-"Pâté de Campagne Breton" meta jinbiegħ frisk sabiex tiġi pprizervata d-dehra tradizzjonali tiegħu.

Dan jippermetti li l-prodott jikseb il-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tiegħu: konsistenza soda u mqarqça u toġhma qawwija ta' laham, majjal imsajjar, fwied u basal.

B. Karatteristika oħra: l-gharfien speċifiku

Il-prattika antika kienet li l-laħam jintuża immedjatament malli jitqattal-majjal. Dak iż-żmien, l-ghodod mekkanici (imnanar għat-tqattigh tal-laħam, skieken) li kienu jintużaw għat-tqattigh tal-majjal u tal-laħam kienu jirriżultaw f'biċċiet tal-laħam imqattgħin kbar u għalhekk il-"Pâté de Campagne Breton" kien jiġi prodott b'biċċiet imqattgħin b'mod raff.

Qabel, il-"Pâté de Campagne Breton" kien jinhema fil-forn tal-hobż għand tal-hobż jew fil-forn tal-hobż tar-raħal, f'dixxijiet mhux mghottijin imsejha "plats sabots" jew "casses à pâté", jewinkella f'recipjenti apposta. Il-hami f'forn niexef f'dixxijiet mhux mghottijin iwassal għal karamelizzazzjoni taz-zokkor u jipprovoka reazzjonijiet li jikkontribwixxu għal-lewn kannella tal-qoxra tal-prodott. Qabel jinhema, il-patè kien jitgħatta wkoll b'borqom tal-majjal bl-intenzjoni li t-tahlita tiġi llixxata, tinghata sura u tiġi protetta. B'hekk il-mili kien jibqa' f'postu u l-prodott ma kienx jixxotta. Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Pâté de Campagne Breton" ġejjin mill-metodu ta' produzzjoni tiegħu, li nġhadda minn ġenerazzjoni għall-oħra ta' produttori tal-industrija tal-prodotti tal-laħam, u huma rrikonoxxuti b'mod uffiċjali. Fil-fatt, definizzjoni speċifika ta' dan it-tip ta' patè hija inkluża fil-Kodiċi msejjaħ "Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes", fil-kategorija msejjaħ "Pâté de campagne supérieur".

C. Ir-reputazzjoni

F'konformità mat-tradizzjoni tal-produzzjoni tiegħu fid-djar individwali, il-produzzjoni fuq skala żgħira tal-Pâté de Campagne Breton inżammet matul is-snin. Qabel, dan il-platt magħmul fid-djar kien jithejja wara l-"Fest an oc'h", festa li kienet issir b'rabta mas-sagrifiċju tal-majjali.

Huwa u jżomm mal-fama tajba tiegħu, il-Pâté de Campagne Breton għandu post importanti fil-wirt kulinari Franciż.

Għal iktar minn 30 sena, is-setturi industrijali tar-reġjun tal-Bretanja hadmu flimkien biex ir-reputazzjoni u l-ispeċifità tal-"Pâté de Campagne Breton" jibqgħu jitnissu sal-lum il-gurnata. Huwa prodott tal-laħam ippreżervat li huwa apprezzat kemm mid-distributuri kif ukoll mill-konsumaturi.

Fl-aħħar tas-seklu 19, l-industrija tal-Bretanja tal-ippreservar tal-hut fil-laned żviluppat sew. Dawn il-kumpaniji malajr bdew jippreservaw ukoll prodotti tal-ikel oħrajn billi jqegħduhom f'laned b'mod mhux settiku. Fil-fatt, il-Pâté de Campagne Breton tqiegħed fil-laned b'mod mhux settiku għall-ewwel darba diversi deċennji ilu. Illum il-gurnata, il-konsumaturi japprezzaw il-Pâté de Campagne Breton frisk kif ukoll imqiegħed fil-laned b'mod mhux settiku.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IGP)

Il-Pâté de Campagne Breton ġej mit-tradizzjoni twila ta' tkabbir tal-majjali u tal-ipproċessar tagħhom fil-post tat-tkabbir. Is-sistemi agrikoli fir-reġjun tal-Bretanja malajr iffukaw fuq it-tkabbir, u b'mod partikulari fuq it-tkabbir tal-majjali, f'kull azjenda agrikola.

B'hekk il-produttori tghallmu jipproċessaw il-biċċiet kollha tal-laħam li kien ikollhom għad-dispożizzjoni tagħhom. Minhabba li l-produzzjoni kienet tibda immedjatament wara li jitqattal-laħam tal-annimal, il-friskezza tal-prodott kienet tkun garantita fi żmien meta l-metodi għall-ippreservar tal-laħam kienu limitati.

Tradizzjonalment, kienu jintużaw il-partijiet kollha tal-majjal li setgħu jittiekl, fatt li kien jippermetti li l-prodott ikollu konsistenza u toġhma partikulari. L-użu tal-fwied, li fil-bidu tas-seklu 20 kien meqjus bħala parti mill-majjal li fih valur kbir, malajr sar wahda mill-karatteristiki ewlenin tal-Pâté de Campagne Breton, u jagħti lill-prodott lewn li jagħti fir-roża u toġhma partikulari hafna.

Il-produttori kienu jużaw il-firxa wiesgħa ta' haxix imkabbir lokalment billi introduċew il-basal fil-Pâté de Campagne Breton. Il-preżenza tal-basal tikkontribwixxi għat-toġhma partikulari tal-prodott minhabba li, matul it-tisjir, toħroġ it-toġhma tal-frott tal-basal, li tikkumplimenta t-toġhma tal-laħam perfettament.

Il-Pâté de Campagne Breton huwa r-riżultat tal-gharfien tal-produttori li mnexxielhom jagħtu lil dan il-prodott karatteristiċi partikulari. Minbarra l-ingredjenti użati, il-biċċiet tal-laħam imqattgħin b'mod raff jgħinu biex wiehed faċilment jidentifika dan il-prodott meta jkun imqatta' biċċa biċċa. Il-qoxra kannella hija definittivament marbuta mal-prodott minhabba l-hami tradizzjonali tiegħu fil-fran komunal.

F'dak li jirrigwarda r-reputazzjoni, diversi xogħlijiet jikklassifikaw il-Pâté de Campagne Breton bħala wiehed mill-prodotti tradizzjonali li ġejjin mir-reġjun tal-Bretanja jew jagħtu r-riċetta tiegħu. Diversi gwidi dwar ir-reġjun tal-Bretanja, fosthom "Le Finistère gourmand 1997/1998", jirreferu għad-diversi speċjalitajiet aniċi u b'mod partikulari jfahhru l-Pâté de Campagne Breton. Bl-istess mod, il-gwida "Terroir de Bretagne" tfahhar it-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-prodotti tal-laħam ippreservat mir-reġjun tal-Bretanja billi jgħid: "(...) Erbghin, jew saħansitra hamsin, kilogramma ta' Pâté de Campagne Breton jiġu prodotti kull ġimgha minn produttur tal-prodotti tal-laħam ippreservat fil-kampanja. Kull wiehed minn dawn il-produttori jhares bl-ghira r-riċetta tiegħu stess, għalkemm kollha kemm huma josservaw il-proporzjonijiet bażiċi li ġejjin: terz ġewwieni u żewġ terzi grieżem (...)". Il-"Pâté de Campagne Breton" jissemma f'għadd ta' kotba tat-tisjir qodma u godda, fosthom f'dawn li ġejjin:

- 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.

Għalhekk, ir-reputazzjoni ta' dan il-prodott hija marbuta sewwa ma' ismu, u hija attribwibbli għaż-żona ġeografika.

Dawn il-fatturi kollha flimkien jippermettu 'l dak li jkun jiddistingwi l-"Pâté de Campagne Breton" b'mod faċli mill-patès l-oħra, u jggarantixxu produzzjoni tipika li għandha l-għeruq tagħha fir-reġjun tal-orijini tal-prodott.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

[L-Artikolu 5(7), tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

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