UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1185/2013 VAN DE COMMISSIE

van 21 november 2013

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pâté de Campagne Breton (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 52, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [2] is bij Verordening (EU) nr. 1151/2012 ingetrokken en daardoor vervangen.

(2) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Frankrijk ingediende aanvraag tot registratie van de naam „Pâté de Campagne Breton" bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* [3].

(3) Nederland heeft krachtens artikel 7, lid 1, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bezwaar tegen deze registratie aangetekend. Dit bezwaar is ontvankelijk verklaard op basis van artikel 7, lid 3, van die verordening.

(4) Het bezwaarschrift had hoofdzakelijk betrekking op de niet-naleving van de in artikel 2, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 510/2006 genoemde voorwaarden en met name op het feit dat de grondstof, namelijk het varkensvlees, afkomstig moet zijn van in Frankrijk erkende varkensrassen en niet is onderworpen aan objectieve kwaliteitscriteria.

(5) De Commissie heeft de betrokken partijen bij brief van 24 oktober 2012 verzocht op passende wijze overleg te plegen.

(6) Frankrijk en Nederland hebben binnen de vastgestelde termijn van zes maanden een akkoord bereikt. Overeenkomstig dat akkoord werden het productdossier en het enig document licht gewijzigd door schrapping van de paragrafen met betrekking tot de genetica van de varkens en vervanging daarvan door objectieve criteria die een causaal verband leggen tussen de kwaliteit van het varkensvlees en die van het eindproduct.

(7) De benaming „Pâté de Campagne Breton" moet dus worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen; het enig document moet dienovereenkomstig worden bijgewerkt en de gewijzigde versie ervan moet worden bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt ingeschreven.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document, waarin de belangrijkste elementen van het productdossier worden vermeld, is in bijlage II bij deze verordening opgenomen.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 21 november 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
[3] PB C 91 van 28.3.2012, blz. 4.

BIJLAGE I

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

FRANKRIJK

Pâté de Campagne Breton (BGA)

BIJLAGE II

Geconsolideerd enig document

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1]

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON"

EG-nr.: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam**

„Pâté de Campagne Breton"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De „Pâté de Campagne Breton" is een paté van zuiver varkensvlees die wordt bereid van varkensvlees en slachtafvallen van varkens. Hij dient de volgende ingrediënten te bevatten: ontzwoerd halsspek (≥ 25 %), lever (≥ 20 %), gekookt zwoerd (≥ 5 %), en verse uien (≥ 5 %). Alle ingrediënten (slachtafvallen en uien) moeten vers zijn.

De „Pâté de Campagne Breton" vertoont, doordat een deel van de ingrediënten grof wordt gehakt, talrijke, gelijkelijk over een plak verdeelde, grotere stukken vlees. De kleur van de paté is vrij donker, de textuur is vast en hij heeft een uitgesproken smaak van vlees, lever en uien.

Afgezien van de voor „Pâté de Campagne Breton" verplichte ingrediënten, bevat het product bij aanvang van de verwerking maximaal 15 % andere ingrediënten dan vlees, de uien niet meegerekend: water (in alle vormen), bouillon ≤ 5 %, suiker (sacharose, dextrose, lactose) ≤ 1 %, hele, verse eieren, vers eiwit ≤ 2 % in de droge stof/mengsel, meel en zetmeel ≤ 3 %, ascorbinezuur en natriumascorbaat (maximaal 0,03 % toevoeging), gelei en gelatine G van varkens, zout: ≤ 2 %, peper: ≤ 0,3 %, andere kruiden (nootmuskaat, knoflook, sjalot, peterselie, tijm, laurier), cider en alcohol op basis van appelen (brandewijn, lambig…), Chouchen, natriumnitriet of kaliumnitriet en gewone karamel voor de goudbruine kleur.

De volgende ingrediënten samen mogen niet meer dan 1,7 % uitmaken van het mengsel: gelei en gelatine G van varkens, nootmuskaat, knoflook, sjalot, peterselie, tijm, laurier, cider en alcohol op basis van appelen (brandewijn, lambig…), Chouchen, natriumnitriet of kaliumnitriet.

Bij de bereiding wordt de diameter van de grotere stukken vlees aangepast aan het formaat van de paté zodat de plak, ongeacht de grootte ervan, aangenaam oogt:

— voor verpakkingen ≥ 200 g => diameter van de grotere stukken ≥ 8 mm,

— voor verpakkingen ≤ 200 g => diameter van de grotere stukken ≥ 6 mm.

Deze grotere stukken vlees worden vervolgens onder de farce gemengd die is bereid van het fijner gehakte vlees en de andere ingrediënten. De vette bestanddelen van de paté mogen worden verhit en warm door het mengsel worden geroerd. Het mengsel wordt vervolgens klaargemaakt/afgevuld om — telkens in de oven — hetzij als vers product te worden gebakken, hetzij als ingemaakt product (ingeblikt of in glazen verpakking) te worden gekleurd.

Het verse product wordt bedekt met een vers varkensdarmnet en in de oven gebakken waardoor zich een karakteristieke korst vormt. Het ingemaakte product wordt in de oven gebruind zodat zich een bruine korst vormt; vervolgens wordt de verpakking gesloten en wordt het product gesteriliseerd.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Om de aanwezigheid van dieren met genetisch ongunstig materiaal terug te brengen, moeten de varkens ten minste vrij zijn van het Rn-allel.

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

Het vlees dat wordt gebruikt voor de bereiding van de „Pâté de Campagne Breton" moet afkomstig zijn van varkenskarkassen van meer dan 80 kg. Te lichte karkassen met een beperkte voedingskwaliteit en technologische kwaliteit komen niet in aanmerking.

Om stress en de schadelijke gevolgen daarvan voor de kwaliteit van het vlees en het vet van de dieren te vermijden, moeten de dieren vrij zijn van het allel dat gevoeligheid voor halothaan veroorzaakt en wordt tussen het afladen van de dieren bij het slachthuis en de slacht minstens twee uur wachttijd in aanmerking genomen.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

In het productdossier worden geen speciale eisen vermeld.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De „Pâté de Campagne Breton" moet in het geografische gebied worden vervaardigd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De „Pâté de Campagne Breton" wordt aangeboden:

— als vers product, in een aardewerken kom, verpakt onder folie, onder gemodificeerde atmosfeer, of vacuümverpakt,

— als vers product, in plakken — voor verkoop op de plaats waar hij is bereid,

— als vers product, in plakken, verpakt in folie, onder gemodificeerde atmosfeer of vacuümverpakt — voor verkoop op andere plekken,

— als ingemaakt product, in blik of in glas.

Het gewicht varieert van 40 g tot 10 kg.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket moeten de volgende vermeldingen worden aangebracht: de benaming van de BGA „Pâté de Campagne Breton", de naam en het adres van de certificeringsinstantie en eventueel het collectieve certificeringsmerk conform de vastgestelde gebruiksvoorschriften, alsook het BGA-logo van de EU.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied komt overeen met de traditionele productiezone. Het omvat de volgende departementen in hun totaliteit: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique en Morbihan.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De zone waar de „Pâté de Campagne Breton" van oudsher wordt bereid, valt samen met het historische Bretagne. De bereiding van fijne vleeswaren is in Bretagne een eeuwenoude traditie. In de 16e eeuw, toen Bretagne nog een hertogdom was, slachtten de Bretonse families hun varkens en bereidden ze hun eigen fijne/ingezouten vleeswaren.

De Bretoenen wisten uit deze bijzondere traditie munt te slaan en hebben zich toegelegd op de bereiding van talrijke fijne vleeswaren, met name de „Pâté de Campagne Breton", zodat geen afvallen of resten verloren gingen wanneer een varkenskarkas werd uitgesneden.

5.2. *Specificiteit van het product*

Het specifieke karakter van de „Pâté de Campagne Breton" berust op een welbepaalde kwaliteit en een specifieke knowhow alsook op de reputatie van het product.

A) Een welbepaalde kwaliteit

De lever, het halsspek, het zwoerd en eventueel de eetbare gedeelten van de kop of het hart waren de ingrediënten van de „Pâté de Campagne Breton". De lever, die als een edel deel van het dier wordt beschouwd, verleent de paté zijn smaak, kleur, smeuïgheid en bijzondere geur. Het halsspek, het gekookte zwoerd en de uien, drie andere onontbeerlijke traditionele ingrediënten van de „Pâté de Campagne Breton", dragen eveneens bij aan de specifieke organoleptische kenmerken van het product. De uien die men in de meeste traditionele Bretonse recepten aantreft, brengen het product op smaak.

De lever, de magere vleesdelen en het vet moeten grof worden gehakt. De aanwezigheid van grotere stukken vlees in de paté houdt verband met vroegere bereidingswijzen. Om dit bijzondere kenmerk te handhaven en stukken vlees met een grotere diameter te verkrijgen, moeten de varkensslagers deze techniek van het hakken onder de knie hebben.

Het darmnet bovenop de paté, dat aanvankelijk werd gebruikt om het mengsel zijn vorm te geven en het product te beschermen, is heden ten dage nog steeds verplicht zodat de verse aanbiedingsvorm van de „Pâté de Campagne Breton" eruit ziet zoals destijds.

De bereidingswijze zorgt voor specifieke organoleptische kenmerken: een stevige, knapperige textuur, een uitgesproken smaak van gebakken varkensvlees, lever en uien.

B) Een ander kenmerk: een specifieke knowhow

De oude praktijken hielden in dat de vleesdelen meteen na het slachten van het varken werden verwerkt. De mechanische middelen (hakmessen en andere messen) die vroeger werden gebruikt om het varkenskarkas uit te snijden, hadden tot gevolg dat de stukken vlees die werden verkregen, groter uitvielen en dus een paté de campagne met grove stukken vlees werd bereid.

De „Pâté de Campagne Breton" werd vroeger gebakken in de broodoven van de bakker of in de dorpsoven, in open vormen die „plats sabots" of „casse à pâté" werden genoemd, of in een bakvorm met vakken. Het bakken in een droge oven, in open vormen, zorgt ervoor dat de suikers karamelliseren en dat er reacties plaatshebben die bijdragen aan het bruin kleuren van de korst. Vóór het bakken werd de paté ook bedekt met een varkensdarmnet dat het product moest gladstrijken, in vorm moest brengen en de bereiding moest beschermen. Zo werd voorkomen dat het mengsel zou overkoken, met een uitgedroogd product tot gevolg. Deze bereidingswijze, vereeuwigd door het slagerskorps, verleent de „Pâté de Campagne Breton" zijn specifieke kenmerken, die op erkenning kunnen bogen aangezien een specifieke beschrijving van het product is opgenomen in de „Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes" in de categorie „Pâté de campagne supérieur".

C) De reputatie

De artisanale bereiding van de „Pâté de Campagne Breton" heeft zich als opvolger van de traditionele familiale bereiding in de loop der jaren gehandhaafd. Destijds werd dit gerecht, dat thuis werd gegeten, bereid na het „Fest an oc'h", het feest dat na het slachten van de varkens plaatsvond.

De „Pâté de Campagne Breton" doet zijn reputatie alle eer aan en is een gevestigde waarde in het Franse culinaire patrimonium.

Meer dan 30 jaar geleden reeds hebben de Bretonse fabrikanten zich georganiseerd en de reputatie en de specifieke kenmerken van de „Pâté de Campagne Breton" tot op de dag van vandaag weten te handhaven. De paté maakt deel uit van de fijne vleeswaren die door de distributeurs en de consumenten op prijs worden gesteld.

Bretagne kende aan het eind van de 19e eeuw een sterke uitbreiding van de visconservenindustrie. De desbetreffende ondernemingen namen al gauw ook andere ingemaakte producten op in hun assortiment. Voor de eerste bereidingen van „Pâté de Campagne Breton" als ingemaakt product moeten we dus verschillende decennia terug in de tijd. Vandaag de dag maakt het voor de consumenten niet uit of de „Pâté de Campagne Breton" vers of ingemaakt wordt aangeboden.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De „Pâté de Campagne Breton" is ontstaan dankzij de lange traditie van de varkenshouderij en van de verwerking van het varkensvlees ter plekke. Het Bretonse landbouwsysteem spitste zich al snel toe op de veehouderij; met name varkens werden op iedere boerderij gehouden.

Zo hebben de producenten geleerd om alle vlees van het varken dat ze ter beschikking hadden, te verwerken. Het feit dat het vlees meteen na het uitsnijden werd verwerkt, garandeerde dat het product vers was, in een periode waarin men, wat het conserveren van het vlees betreft, over beperkte mogelijkheden beschikte.

Traditioneel werden alle eetbare delen van het varken gebruikt, wat het product een bijzondere textuur en smaak verleende. Toen aan het begin van de 20e eeuw de lever van het varken, die als een edel deel van het dier wordt beschouwd, aan de bereiding werd toegevoegd, zorgde dit ingrediënt al vlug voor één van de belangrijkste kenmerken van de „Pâté de Campagne Breton": zijn kenmerkende roze kleur en zijn zeer specifieke smaak.

De producenten maakten dankbaar gebruikgemaakt van de overvloedige plaatselijke groenteteelt om ook uien aan de bereiding van de „Pâté de Campagne Breton" toe te voegen. Deze uien zorgen mede voor de bijzondere smaak van het product, want tijdens het bakken gaan de smaak van het vlees en de fruitige smaak van de uien een perfect huwelijk met elkaar aan.

De „Pâté de Campagne Breton" met zijn bijzondere kenmerken is duidelijk het resultaat van de knowhow van de producenten. Behalve aan de ingrediënten kan het product gemakkelijk worden herkend aan de grof gehakte stukken vlees in de plakken paté. Omdat het van oudsher in de dorpsovens werd gebakken, is ook de bruine korst van het product een herkenningsteken.

De reputatie van de paté wordt bewezen doordat het product in verschillende werken is ingedeeld bij de traditionele Bretonse producten of doordat het recept van het product is opgenomen. Vele Bretonse gidsen, waaronder „Le Finistère gourmand 1997/1998", verwijzen naar talrijke Bretonse specialiteiten en zwaaien met name de „Pâté de Campagne Breton" veel lof toe. Ook de gids „Terroir de Bretagne" is vol lof over de Bretonse traditie wat fijne vleeswaren betreft: „[….] Veertig, zelfs vijftig kilogram „Pâté de Campagne Breton" worden wekelijks door een slager op het platteland geproduceerd. Iedere slager houdt angstvallig zijn recept geheim, maar de elementaire verhoudingen worden door alle slagers gerespecteerd: 1/3 slachtafvallen en 2/3 halsspek […]". De oude en moderne receptenboeken waarin de „Pâté de Campagne Breton" wordt vermeld, zijn niet te tellen:

— 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.

Op het vlak van reputatie doet de naam van het product bijgevolg echt wel een belletje rinkelen en bij deze reputatie komt meteen het geografische gebied in beeld.

Dankzij alle bovengenoemde elementen kan de „Pâté de Campagne Breton" gemakkelijk worden onderscheiden van alle andere patés en wordt een typisch product dat is verankerd in zijn oorsprongsregio gegarandeerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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