

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1185/2013 AL COMISIEI**din 21 noiembrie 2013****de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pâté de Campagne Breton (IGP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 52 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾.
- (2) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, cererea de înregistrare a denumirii „Pâté de Campagne Breton” depusă de Franța a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽³⁾.
- (3) Țările de Jos au depus declarații de opoziție cu privire la respectiva înregistrare în temeiul articolului 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Această declarație de opoziție a fost considerată admisibilă în temeiul articolului 7 alineatul (3) din regulamentul menționat.
- (4) Declarația de opoziție viza în principal nerespectarea condițiilor prevăzute la articolul 2 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, mai precis faptul că materia primă, respectiv carnea de porc, trebuie să provină de la rase de porci recunoscute în Franța și să nu fie supusă unor criterii obiective de calitate.

(5) Prin scrisoarea din 24 octombrie 2012, Comisia a invitat părțile interesate să inițieze consultările care se impun.

(6) Franța și Țările de Jos au ajuns la un acord în termenul prevăzut de șase luni. În temeiul acestui acord, caietului de sarcini și documentului unic li s-au adus modificări minore reprezentate de eliminarea paragrafelor referitoare la caracteristicile genetice ale porcilor și înlocuirea lor cu criterii obiective care introduc o legătură de cauzalitate între calitatea cărnii de porc și cea a produsului finit.

(7) Denumirea „Pâté de Campagne Breton” îndeplinește de acum condițiile pentru a fi înscrisă în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate”. Este necesar să se adapteze documentul unic și să se publice versiunea modificată a acestuia,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea care figurează în anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 21 noiembrie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO C 91, 28.3.2012, p. 4.

ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

FRANȚA

Pâté de Campagne Breton (IGP)

ANEXA II

Document unic consolidat

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”

Nr. CE: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Pâté de Campagne Breton”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Pâté de Campagne Breton” este un pateu fabricat exclusiv din carne și organe comestibile de porc. Trebuie să conțină următoarele ingrediente din carne: gât depelet ($\geq 25\%$), ficat ($\geq 20\%$), șorici fiert ($\geq 5\%$) și ceapă proaspătă ($\geq 5\%$). Ingredientele din carne și ceapa trebuie să fie proaspete.

„Pâté de Campagne Breton” prezintă mai multe bucăți mari, tocate grosier, distribuite uniform într-o felie. Culoarea sa este mai degrabă întunecată, textura sa este fermă și are un gust pronunțat de carne, ficat și ceapă.

Pe lângă ingredientele obligatorii ale „Pâté de Campagne Breton”, ingredientele care nu provin din carne, cu excepția cepei, reprezintă maximum 15 % din masa totală utilizată: apă (sub toate formele), bulion $\leq 5\%$, zaharuri (zaharoză, dextroză, lactoză) $\leq 1\%$, ouă întregi proaspete, albușuri de ou proaspete $\leq 2\%$ din substanța uscată/umplutură, făină, fecule, amidonuri $\leq 3\%$, acid ascorbic și ascorbat de sodiu (maximum 0,03 % din masa totală utilizată), jeleu și gelatină G de porc, sare: $\leq 2\%$, piper: $\leq 0,3\%$, alte condimente (nușoară, usturoi, ceapă eșalotă, pătrunjel, cimbru, dafin), cidru și alcool pe bază de mere (eau-de-vie, lambig ...), Chouchen (băutură alcoolizată pe bază de miere), nitrit de sodiu sau de potasiu, caramel obișnuit pentru colorare.

Totalul următoarelor ingrediente nu trebuie să depășească 1,7 % din masa totală utilizată: jeleu și gelatină G de porc, nușoară, usturoi, ceapă eșalotă, pătrunjel, cimbru, dafin, cidru și alcool pe bază de mere (eau-de-vie, lambig ...), Chouchen, nitrit de sodiu sau de potasiu.

În cursul producției, diametrul bucăților tocate este adaptat în funcție de forma pateurilor, pentru a obține un aspect satisfăcător, indiferent de dimensiunea feliei:

— pentru ambalajele de dimensiuni ≥ 200 g => diametrul bucăților ≥ 8 mm;

— pentru ambalajele de dimensiuni ≤ 200 g => diametrul bucăților ≥ 6 mm;

Apoi, bucățile sunt amestecate cu umplutura fină rezultată din tocarea ingredientelor din carne și a celorlalte ingrediente. Grăsimile pot fi opărite și amestecate calde cu umplutura. După aceea, umplutura este ambalată pentru coacerea la cuptor sau în vederea apertizării (ambalare într-o conservă de metal, într-un vas de sticlă sau borcan).

În cazul produselor prezentate în stare proaspătă, preparatul este acoperit cu un epiplon proaspăt de porc și apoi copt la cuptor, ceea ce determină formarea unei cruste caracteristice. Pateurile conservate sunt rumenite la cuptor până când se formează o crustă maro, iar după aceea sunt sigilate și sterilizate.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Pentru a reduce prezența animalelor purtătoare de caractere defavorabile din punct de vedere genetic, porcii trebuie să fie lipsiți de alela RN minus.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

Carnea utilizată la fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton” trebuie să provină de la carcase de porc de mai mult de 80 de kilograme. Carcasele prea ușoare, cu calități nutritive și tehnologice inferioare, sunt excluse.

Pentru a limita stresul care afectează calitatea cărnii și a grăsimii, animalele nu trebuie să poarte alea responsabilă de sensibilitatea la halotan și se respectă un interval de așteptare de minimum două ore între descărcarea animalului la abator și sacrificarea acestuia.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Caietul de sarcini nu menționează cerințe specifice.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton” are loc în aria geografică.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

„Pâté de Campagne Breton” este prezentat în următoarele forme:

- proaspăt și ambalat într-o terină, fie în folie, fie sub atmosferă modificată, fie sub vid;
- proaspăt și tăiat chiar la locul de producție;
- proaspăt, feliat și ambalat, fie în folie, fie sub atmosferă modificată, fie sub vid, pentru vânzare cu autoservire;
- conservat prin apertizare și ambalat într-un vas de sticlă, într-o conservă de metal sau într-un borcan.

Greutatea sa variază între 40 g și 10 kg.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Etichetarea trebuie să includă următoarele elemente: denumirea IGP „Pâté de Campagne Breton”, numele și adresa organismului de certificare și, după caz, marca sa colectivă de certificare în conformitate cu normele de utilizare stabilite, precum și logoul IGP al Uniunii Europene.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este zona tradițională de fabricare a produsului. Aceasta cuprinde întreaga suprafață a următoarelor departamente: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique și Morbihan.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Bretania istorică corespunde zonei tradiționale de fabricare a produsului „Pâté de Campagne Breton”. Tradiția bretonă de fabricare a mezelurilor există de mai multe secole. În secolul al XVI-lea, în perioada Bretaniei Ducale, familiile bretone își sacrificau porcii și fabricau propriile mezeluri și preparate din carne sărate.

Bretonii au valorificat această particularitate prin fabricarea a numeroase varietăți de mezeluri și, mai ales, a produsului „Pâté de Campagne Breton”, care a permis să nu se irosească organele comestibile și resturile de carne obținute în urma tăierii porcului.

5.2. *Specificitatea produsului*

Specificitatea produsului „Pâté de Campagne Breton” se bazează pe o calitate particulară, o pricepere specială, precum și pe reputația produsului.

A. *Calitatea particulară*

Ingredientele care compun „Pâté de Campagne Breton” sunt ficatul, gâtul, șoriciul și, eventual, părțile comestibile ale capului sau inima. Ficatul, care este considerat o delicată, conferă pateului savoarea, culoarea, onctuozitatea și gustul aparte. Gâtul, șoriciul fiert și ceapa sunt alte trei ingrediente tradiționale indispensabile pentru „Pâté de Campagne Breton”, care contribuie în egală măsură la caracteristicile organoleptice specifice ale produsului. Ceapa, care se regăsește în majoritatea rețetelor tradiționale bretone, servește aseasonării.

Ficatul, carnea macră și grăsimea trebuie să fie tocate grosier. Prezența bucăților mari de carne este legată de metodele de fabricare de altădată. În prezent, pentru a păstra această particularitate, producătorii de mezeluri trebuie să stăpânească tehnica de tocare, pentru a obține bucăți cu un diametru mare.

Prezența unui epiplon deasupra pateului, utilizat inițial pentru a da o formă umpluturii și a proteja produsul, este și astăzi o trăsătură obligatorie a produsului „Pâté de Campagne Breton” prezentat în stare proaspătă, pentru a păstra aspectul tradițional al produsului.

Aceasta permite obținerea caracteristicilor organoleptice specifice: o textură fermă și crocantă, precum și un gust pronunțat de carne fiartă de porc, de ficat și de ceapă.

B. O altă caracteristică: o pricepere specială

Vechea practică consta în utilizarea cârnii imediat după sacrificarea porcului. În trecut, mijloacele mecanice utilizate pentru tăierea porcului și a cârnii (topoare, cuțite) au avut drept consecință obținerea unor bucăți mari și, prin urmare, fabricarea unui „Pâté de Campagne” tocat grosier.

Odinioară, „Pâté de Campagne Breton” era copt în cuptorul de pâine al butarului sau al satului în vase deschise denumite „plats sabots” sau „casse à pâté”, sau în castroane. Coacerea la cuptor uscat în vase deschise declanșează caramelizarea zaharurilor și cauzează reacțiile care contribuie la culoarea maro a crustei. Înainte de coacere, pateul era, de asemenea, acoperit cu un epiplon de porc cu scopul de a netezi preparatul, de a-i da o formă și de a-l proteja. Acest lucru prevenea revărsarea umpluturii și uscarea produsului. Perpetuată astfel de breasla producătorilor de mezeluri, metoda de fabricare a produsului „Pâté de Campagne Breton” îi conferă caracteristicile sale specifice, iar produsul a fost recunoscut, așa cum indică o definiție specifică din Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes (Cod de practici pentru mezeluri, preparate din carne sărate și conserve din carne), în categoria „Pâté de campagne supérieur”.

C. Reputația

În conformitate cu tradiția exploatațiilor familiale, fabricarea artizanală a produsului „Pâté de Campagne Breton” s-a menținut de-a lungul anilor. Odinioară, acest produs fabricat în gospodării se prepara după „Fest an oc'h”, o sărbătoare prilejuită de sacrificarea porcilor.

Fidel renumelui său, „Pâté de Campagne Breton” ocupă un loc important în patrimoniul culinar al Franței.

De mai mult de 30 de ani, agenții economici din Bretania au cooperat pentru a perpetua reputația și specificitatea produsului „Pâté de Campagne Breton”. Acesta este un produs de mezelărie apreciat de către distribuitori și consumatori.

La sfârșitul secolului al XIX-lea, Bretania a cunoscut o dezvoltare puternică a industriei conservelor de pește. În curând, aceste întreprinderi au început să conserve și alte alimente prin apertizare. Astfel, „Pâté de Campagne Breton” a fost conservat prin apertizare pentru prima oară în urmă cu mai multe decenii. În prezent, consumatorii apreciază atât „Pâté de Campagne Breton” prezentat în stare proaspătă cât și cel conservat prin apertizare.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

„Pâté de Campagne Breton” provine din tradiția îndelungată a creșterii porcilor și a prelucrării cârnii de porc la locul creșterii. Într-un timp foarte scurt, sistemul agricol breton s-a specializat pe creșterea animalelor, mai ales pe creșterea porcilor în fiecare exploatație.

Astfel, producătorii au învățat să prelucreză toate bucățile de carne de care dispuneau. Începerea producției imediat după tăierea animalelor garantează prospețimea produsului într-o perioadă în care mijloacele de conservare a cârnii erau limitate.

În mod tradițional, toate părțile comestibile ale porcului erau utilizate, dând astfel produsului o textură și o savoare particulară. Utilizarea ficatului, care era considerat o delicată la începutul secolului al XX-lea, s-a dovedit foarte repede a fi una dintre caracteristicile principale ale produsului „Pâté de Campagne Breton”, conferindu-i culoarea roz și gustul foarte specific.

Producătorii au profitat de numărul mare de culturi de legume locale, utilizând ceapa ca ingredient în fabricarea produsului „Pâté de Campagne Breton”. Ceapa contribuie la savoirea particulară a produsului, deoarece fierberea scoate la iveală savoirea fructată a cepei, care completează într-un mod ideal savoirea de carne.

„Pâté de Campagne Breton” este rezultatul priceperii producătorilor, care au știut să confere produsului caracteristici particulare. Pe lângă ingredientele utilizate, tocarea grosieră a bucăților de carne permite identificarea cu ușurință a produsului atunci când este tăiat. Crusta maro este strâns asociată cu produsul datorită procesului tradițional de coacere în cuptoarele comunale.

În ceea ce privește reputația, mai multe lucrări clasifică „Pâté de Campagne Breton” printre produsele tradiționale bretone sau prezintă rețeta de fabricare a acestui pateu. Multe ghiduri bretone, printre care „Le Finistère gourmand 1997/1998”, fac referire la numeroasele specialități bretone și laudă în mod special produsul „Pâté de Campagne Breton”. De asemenea, ghidul „Terroir de Bretagne” elogiază tradiția bretonă de fabricare a mezelurilor: „[...] Patruzeci, chiar cincizeci de kilograme de pateu de țară breton sunt fabricate în fiecare săptămână într-o mezelărie rurală. Fiecare producător își protejează cu grijă propria rețetă, însă toți respectă proporțiile de bază: 1/3 organe comestibile și 2/3 gât (...)”. Numeroase cărți de rețete, vechi și noi, menționează „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.

În consecință, reputația produsului este strâns legată de denumire și se datorează ariei geografice.

Ansamblul acestor elemente permite deosebirea cu mare ușurință a produsului „Pâté de Campagne Breton” de alte pateuri și garantează o producție tipică, înrădăcinată în regiunea sa de origine.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.]

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