

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1185/2013**av den 21 november 2013****om införande av en beteckning i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Pâté de Campagne Breton [SGB])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA
FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning
(EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitets-
ordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt ar-
tikel 52.2, och

av följande skäl:

- (1) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 upphäver och ersätter rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾.
- (2) I enlighet med artikel 6.2 i förordning (EG) nr 510/2006 har Frankrikes ansökan om registrering av beteckningen "Pâté de Campagne Breton" offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽³⁾.
- (3) Nederländerna har gjort invändningar mot registreringen enligt artikel 7.1 i förordning (EG) nr 510/2006. Det ansågs möjligt att pröva dessa invändningar på grundval av artikel 7.3 i förordningen.
- (4) Invändningen gällde främst att artikel 2.1 b i förordning (EG) nr 510/2006 inte iaktas, närmare bestämt att råva-
ran, fläskkött, ska komma från grisraser som är godkända i Frankrike och att den inte omfattas av objektiva kvali-
tetskriterier.

(5) Kommissionen uppmanade i ett brev av den 24 oktober 2012 berörda parter att genomföra lämpliga samråd.

(6) Frankrike och Nederländerna har slutit ett avtal inom den föreskrivna tidsfristen på sex månader. Enligt detta avtal har mindre ändringar gjorts i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet, genom att de stycken som handlar om grisarnas genetiska uppsättning har strukits och ersatts med objektiva kriterier som upprättat ett orsakssamband mellan fläskköttets kvalitet och slutproduk-
tens kvalitet.

(7) Beteckningen "Pâté de Campagne Breton" bör därför föras in i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar. Det sammanfattande dokumentet bör också anpassas och den ändrade versionen offentliggöras.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska föras in i registret.

Artikel 2

En konsoliderad sammanfattning av de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 21 november 2013.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ EUT C 91, 28.3.2012, s. 4.

BILAGA I

Jordbruksprodukter som anges i bilaga I till fördraget och som är avsedda att användas som livsmedel:

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

FRANKRIKE

Pâté de Campagne Breton (SGB)

BILAGA II

Konsoliderat sammanfattande dokument

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾

"PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON"

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

SGB (X) SUB ()**1. Beteckning**

"Pâté de Campagne Breton"

2. Medlemsstat eller tredje land

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

"Pâté de Campagne Breton", eller bretonsk lantpaté, är en köttpastej som framställs ur kött och slaktavfall som uteslutande kommer från gris. Pastejen måste innehålla följande köttingredienser: halsbit utan svål ($\geq 25\%$), lever ($\geq 20\%$) och kokt svål ($\geq 5\%$), samt färsk lök ($\geq 5\%$). Köttingredienserna och löken måste vara färska.

"Pâté de Campagne Breton" innehåller på grund av grovhackningen många och stora bitar som är jämnt fördelade över snittytan. Pastejen är relativt mörk till färgen, fast i konsistensen och har en utpräglad smak av kött, lever och lök.

Förutom de obligatoriska ingredienserna får andra ingredienser än köttråvara utgöra högst 15 % av vikten vid beredningen, lök undantaget: vatten (i alla dess former), buljong $\leq 5\%$, sockerarter (sackaros, glukos, laktos) $\leq 1\%$, hela färska ägg, färska äggvitor $\leq 2\%$ i torrvara/smet, mjöl, potatismjöl, stärkelse $\leq 3\%$, askorbinsyra och natriumaskorbat (högst 0,03 % vid beredningen), gelé och gelatin G av gris, salt: $\leq 2\%$, peppar: $\leq 0,3\%$, övriga kryddor (muskot, vitlök, schalottenlök, persilja, timjan, lagerblad), cider och alkohol av äpplen (eau de vie, lambig etc.), chouchen, natrium- eller kaliumnitrit samt vanlig sockerkulör för en brungräddad yta.

Följande ingredienser får sammantagna inte överskrida 1,7 % vid beredningen: gelé och gelatin G av gris, muskot, vitlök, schalottenlök, persilja, timjan, lagerblad, cider och alkohol av äpplen (eau de vie, lambig etc.), chouchen, natriumnitrit eller kaliumnitrit.

Vid framställningen anpassas bitarnas diameter till pastejernas format för att få ett tillfredsställande utseende, oavsett snittytans storlek:

— för förpackningar ≥ 200 g => bitarnas diameter ≥ 8 mm,

— för förpackningar ≤ 200 g => bitarnas diameter ≥ 6 mm.

Bitarna blandas sedan in i den finhackade färs som erhållits genom hackning av köttråvara och andra ingredienser. Fettet kan värmas och röras ner varmt i blandningen. Smeten förpackas sedan och gräddas i ugn eller hermetiseras (förpackad i metall- eller glasburk).

När det gäller produkter som ska saluföras färska täcks pastejsmeten med färsk bukhinna från gris och gräddas i ugn, vilket ger upphov till det karakteristiska ytskiktet. Konserverade pastejer ska brungräddas i ugn, så att de får ett brunt ytskikt, och därefter förslutas och steriliseras.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

För att minska förekomsten av djur som är bärare av genetiskt ogynnsamma egenskaper ska grisarna vara fria från allelen RN- (nollfrekvens).

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

Kött som används vid framställning av bretonsk lantpaté ska härröra från svinslaktkroppar på mer än 80 kilo. Alltför lätta slaktkroppar och slaktkroppar med lågt näringsvärde och dåliga tekniska egenskaper får inte användas.

För att minska stressen, som kan ha negativ inverkan på köttets och fettets kvalitet, ska djuren vara fria från allelen för halotänkänslighet, och en tidsfrist på minst två timmar ska iaktas efter det att djuret lastats av vid slakteriet fram till dess att djuret slaktas.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

I specifikationen nämns inga särskilda krav.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Framställningen av "Pâté de Campagne Breton" ska ske i det geografiska området.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

"Pâté de Campagne Breton" saluförs på något av följande vis:

- Färsk och förpackad i form, under folie, i modifierad atmosfär eller vakuumpförpackad.
- Färsk och uppskuren på själva tillverkningsstället.
- Färsk och förpackad i skivor under folie, i modifierad atmosfär eller vakuumpförpackad för försäljning i dagligvaruhandeln.
- Hermetiserad och förpackad i metall- eller glasburk.

Vikten varierar mellan 40 gram och 10 kilo.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Märkningen ska innehålla följande uppgifter: den skyddade geografiska beteckningen "Pâté de Campagne Breton", namn och adress till godkännande myndighet och eventuellt myndighetens kollektivmärke för godkännande enligt fastställda användningsvillkor, samt EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området är det område där produkten traditionellt framställs. Området omfattar följande departement i deras helhet: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique och Morbihan.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Det historiska Bretagne motsvarar det område där "Pâté de Campagne Breton" traditionellt framställs. Den bretonska charkuteritraditionen har flera hundra år gamla rötter. På femtonhundratalet, under den tid då Bretagne ännu var ett hertigdöme, slaktade bretonska familjer sina grisar och framställde sina egna charkuterier med hjälp av saltning, så kallade salaisons.

Den bretonska befolkningen drog nytta av sin särskilda tradition genom att framställa en mängd olika charkuterier, särskilt bretonsk lantpaté, som ett sätt att ta till vara slaktavfall och köttrester som blev över när grisen styckades.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Produktens specifika karaktär vilar på en fastställd kvalitet och på ett särskilt kunnande, samt på ett anseende.

A. Den fastställda kvaliteten

Lever, halsbit, svål och eventuellt ätliga delar av huvud och hjärta ingår i den bretonska lantpaténs sammansättning. Levern anses vara en förnämlig del av grisen som ger pastejen dess arom och färg, dess mjälla konsistens och särskilda smak. Halsbit, kokt svål och lök är tre andra ingredienser som traditionellt krävs i bretonsk lantpaté, och som också bidrar till produktens särskilda organoleptiska karaktär. Lök ingår i de flesta traditionella recept från Bretagne och används som krydda.

Produktens innehåll av lever, magert kött och späck ska vara grovhackat. Förekomsten av stora köttbitar sammanhänger med forna tiders framställningsmetoder. För att bevara detta särdrag i dag måste charkuteritillverkarna behärska hacktekniken så att de åstadkommer bitar med en stor diameter.

Bukhinnan på pastejens ovansida användes ursprungligen för att forma pastejsmeten och skydda produkten, och är än i dag obligatorisk på bretonsk lantpaté som saluförs färsk, för att pastejen ska bevara sitt ursprungliga utseende.

Härigenom uppnås särskilda organoleptiska egenskaper: en fast och knaprig textur, en utpräglad smak av kött, kokt fläsk, lever och lök.

B. Ett annat kännetecken: ett särskilt kunnande

Enligt gamla tiders metoder togs köttet till vara omedelbart efter det att grisen hade styckats. Förr i tiden användes mekaniska hjälpmedel (hackor, knivar) för att stycka grisen och köttet, vilket resulterade i stora köttbitar och därmed också i att man framställde en grovhackad lantpaté.

"Pâté de Campagne Breton" gräddades förr i tiden i bagarens eller byns brödugn i öppna lergodsformar som kunde vara ovala eller rektangulära. Vid gräddningen i öppna formar i torr ugnsvärme aktiveras processer som gör att sockerarterna genomgår en karamellisering och som bidrar till ytskiktets bruna färg. Före gräddningen täcktes pastejen också av en bit bukhinna från gris som syftade till att släta ut, forma och skydda pastejsmeten. Härigenom undvek man också att smeten rann över och att pastejen blev torr. Metoden för framställning av bretonsk lantpaté har på så vis fortlevt inom hela charkuteribranschen och ger pastejen dess särskilda egenskaper, som är erkända eftersom de särskilt omnämns i den franska livsmedelslagstiftningen om charkuterivaror, saltade varor och köttkonserver (Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes), i kategorin "Pâté de campagne supérieur".

C. Ett anseende

Den hantverksmässiga framställningen av "Pâté de Campagne Breton" går tillbaka på traditionen med familjeproduktion och har levt kvar under årens lopp. Förr i tiden tillagades denna hemlagade rätt efter "Fest an oc'h", en fest som firades i samband med grisslakten.

"Pâté de Campagne Breton" är trogen sitt rykte och intar en framskjuten plats i Frankrikes kulinariska kulturarv.

I drygt trettio år har bretonska näringsidkare gått samman för att traditionen med den bretonska lantpatén och dess särdrag ska föras vidare fram till våra dagar. Det är en charkuteriprodukt som uppskattas både av distributörer och av konsumenter.

I slutet av 1800-talet genomgick Bretagnes fiskkonserverindustri en snabb utveckling. Företagen började snart konservera andra livsmedel i hermetiserad form. Hermetiserad bretonsk lantpaté framställs därmed sedan många år tillbaka. I våra dagar är den färska och den hermetiserade bretonska lantpatén lika uppskattade av konsumenterna.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

"Pâté de Campagne Breton" har sina rötter i den långa traditionen av grisuppfödning och vidareförädling på uppfödningssplatsen. Jordbrukssystemen i Bretagne fick snart en inriktning mot uppfödning, särskilt uppfödning av grisar på varje gård.

På så vis lärde sig tillverkarna att förädla samtliga köttdelar som de hade till sitt förfogande. Genom att framställningen ägde rum i omedelbar anslutning till styckningen säkerställdes att produkten var absolut färsk under en tidsperiod då möjligheterna att lagra kött var begränsade.

Traditionellt användes alla ätliga delar av grisen, vilket gav produkten en särskild textur och smak. Inslaget av lever, som i början av 1900-talet ansågs vara en förnämlig del av grisen, visade sig snart vara ett av den bretonska lantpaténs främsta kännetecken, som gav den dess rosaaktiga färg och särpräglade smak.

Tillverkarna drog nytta av de rikligt förekommande grönsaksodlingarna i trakten och introducerade lök som ingrediens i den bretonska lantpatén. Löken bidrar till produktens särskilda smak eftersom lökens fylliga och fruktiga smak framträder och förenar sig i perfekt harmoni med köttsmaken under gräddningen.

"Pâté de Campagne Breton" är verkligen ett resultat av kunnandet hos tillverkarna, som har lyckats ge produkten vissa särskilda egenskaper. Bortsett från ingredienserna kan produkten vid uppskärning lätt kännas igen på de grovhackade köttbitarna. Det brungräddade ytskiktet förknippas definitivt med produkten, beroende på att den traditionellt gräddades i gemensamma ugnar.

När det gäller produktens anseende omnämns "Pâté de Campagne Breton" som en traditionell bretonsk produkt i flera böcker, och i vissa av dem anges receptet för att tillaga patén. I många guideböcker över Bretagne, däribland "Le Finistère gourmand 1997/1998", nämns de många bretonska specialiteterna och bland annat bretonsk lantpaté omnämns i berömmade ordalag. På liknande vis hyllas den bretonska charkuteritraditionen i "Terroir de Bretagne": "[...] Ett charkuteri på landsbygden tillverkar varje vecka fyrtio eller rentav femtio kilo bretonsk lantpaté. Varje charkuteri bevakar svartsjukt sitt recept men de grundläggande proportionerna respekteras av alla: en tredjedel slaktavfall och två tredjedelar halsbit [...]". I många receptböcker, såväl äldre som nutida, ingår recept på bretonsk lantpaté:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (S. Morand, 1965)
- Les cuisines de France – Bretagne (M. Raffael och 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 – Bretagne, tidskrift, extranummer 1994

Produktens anseende är följaktligen väl förknippat med namnet och kan hänföras till det geografiska området.

Med ledning av samtliga dessa faktorer är det därför mycket lätt att särskilja "Pâté de Campagne Breton" från övriga patétyper och säkerställa att produkten framställts på typiskt sätt med förankring i ursprungsregionen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)]

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