

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 1185/2013 НА КОМИСИЯТА

от 21 ноември 2013 година

за вписване на наименование в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Pâté de Campagne Breton (ЗГУ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

- (1) Регламент (ЕС) № 1151/2012 отмени и замени Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни⁽²⁾.
- (2) В съответствие с член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 заявлението за регистрация на наименованието „Pâté de Campagne Breton“, подадено от Франция, бе публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз*⁽³⁾.
- (3) Нидерландия внесе възражение срещу тази регистрация по силата на член 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006. Възражението бе счетено за приемливо въз основа на член 7, параграф 3 от посочения регламент.
- (4) Възражението беше насочено основно срещу неспазването на условията на член 2, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 510/2006, по-специално срещу това, че суровината, т.е. свинското месо, трябва да бъде добито от породи свине, признати във Франция, а не да бъде обект на обективни критерии за качество.

(5) С писмо от 24 октомври 2012 г. Комисията покани заинтересованите страни да проведат необходимите консултации.

(6) Франция и Нидерландия постигнаха съгласие в рамките на съответния шестмесечен срок. По силата на това съгласие в спецификацията и единния документ бяха направени несъществени изменения посредством заличаването на параграфите относно произхода на свинете и замяната им с обективни критерии, въвеждащи причинно-следствена връзка между качеството на свинското месо и това на готовия продукт.

(7) В този контекст наименованието „Pâté de Campagne Breton“ следва да бъде вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания; следователно единният документ трябва да бъде изменен и публикуван,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, който съдържа основните данни от спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 21 ноември 2013 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

⁽³⁾ ОВ С 91, 28.3.2012 г., стр. 4.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Предназначени за консумация от човека земеделски продукти, посочени в приложение I към Договора:

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

ФРАНЦИЯ

Pâté de Campagne Breton (ЗГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Консолидиран единен документ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON“

ЕО №: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011 г.

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Pâté de Campagne Breton“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

„Pâté de campagne breton“ е свински пастет, произведен изключително от свинско месо и свински карантии. Той включва задължително следните месни съставки: врат без кожа ($\geq 25\%$), черен дроб ($\geq 20\%$), сварена кожа ($\geq 5\%$) и пресен лук ($\geq 5\%$). Месните съставки и лукът трябва да бъдат пресни.

Поради едрото смилане пастетът „Pâté de Campagne Breton“ съдържа голям брой едри парчета, които са равномерно разпределени в резена. Пастетът е възгъмен на цвят, с твърда консистенция и ясно изразен вкус на месо, черен дроб и лук.

В допълнение към задължително присъстващите съставки в „Pâté de Campagne Breton“, немесните съставки, без лука, съставляват най-много 15 % от общата маса на използваните продукти: вода (във всичките ѝ форми), бульон $\leq 5\%$, захар (захароза, декстроза, лактоза) $\leq 1\%$, пресни цели яйца, пресни яйчни белтъци $\leq 2\%$ сухо вещество/меланж, брашно, скорбяла, нишесте $\leq 3\%$, аскорбинова киселина и натриев аскорбат (не повече от 0,03 % от общата маса на използваните продукти), желе и желатин G от свине, сол: $\leq 2\%$, пипер: $\leq 0,3\%$, други подправки (индийско орехче, чесън, лук шалот, магданоз, мащерка, дафинови листа), ябълково вино (сайдер) и спиртни напитки на ябълкова основа (дестилат, ламбик и др.), Chouchen (вид медовина), натриев или калиев нитрит, обикновен карамел за оцветяване.

Общата маса на изброените по-долу съставки не трябва да превишава 1,7 % от общата маса на използваните продукти: желе и желатин G от свине, индийско орехче, чесън, лук шалот, магданоз, мащерка, дафинови листа, ябълково вино (сайдер) и спиртни напитки на ябълкова основа (дестилат, ламбик и др.), Chouchen (вид медовина), натриев или калиев нитрит.

При производството диаметърът на парчетата се приспособява към големината на пастета, за да се получи добър външен вид независимо от размера на резена:

— за опаковки $\geq 200\text{ g}$ => диаметър на парчетата $\geq 8\text{ mm}$,

— за опаковки $\leq 200\text{ g}$ => диаметър на парчетата $\geq 6\text{ mm}$.

След това парчетата се смесват с финия пълнеж, получен от смлените месни и немесни съставки. Мазнината може да се загрее и да се смеси топла със сместа. След това сместа се пълни в опаковки и се подлага на топлинна обработка във фурната или на асептично опаковане (в метални кутии, стъклени купички или бурканчета).

За продуктите, които се представят в прясно състояние, подготвеният продукт се покрива с прясно свинско було и се изпича във фурната, при което се образува характерна коричка. Пастетът в опаковки за консервиране се запича във фурната, за да се образува кафява коричка, след което се запечатва и стерилизира.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

С цел ограничаване на наличието на животни, носители на генетично неблагоприятни характеристики, свинете не трябва да бъдат носители на алела Rn-.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

Месото, използвано за производството на „Pâté de Campagne Breton“, трябва да е добито от свински кланични трупове с тегло над 80 kg. Не се използват кланични трупове, които са прекалено леки, с ниско хранително и технологично качество.

С цел да бъдат ограничени стресовите състояния, които са вредни за качеството на месото и сланината, животните не трябва да са чувствителни на халотан, а между разтоварването им кланицата и заколването им се спазва минимален срок на изчакване от два часа.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

В спецификацията не се посочват специални изисквания.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Производството на „Pâté de Campagne Breton“ се осъществява в географския район.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

„Pâté de Campagne Breton“ се представя:

— в прясно състояние, опакован в керамични съдове във фолио, в модифицирана среда или във вакуум,

— в прясно състояние, за продажба на килограм на мястото на производство,

— в прясно състояние, нарязан на резени и опакован във фолио, в модифицирана среда или във вакуум, за продажба на самообслужване,

— асептично консервиран и опакован в метални кутии, стъклени купички или бурканчета.

Теглото на продукта е между 40 g и 10 kg.

3.7. *Специфични правила за етикетироване*

Върху етикетите трябва да са посочени следните данни: името на ЗГУ „Pâté de Campagne Breton“, името и адресът на сертифициращия орган и евентуално колективната му сертифицираща марка съгласно определените правила за използване, както и логото за ЗГУ на Европейския съюз.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е традиционната зона на производство на този продукт. Районът включва цялата територия на следните департаменти: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique и Morbihan.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Историческата област Бретан съответства на традиционната зона на производство на пастета „Pâté de Campagne Breton“. Традициите в областта на колбасарството в Бретан съществуват от векове. През XVI в., когато Бретан била херцогство, бретонските семейства колели отглежданите от тях свине и правели свои собствени колбасарски изделия и солени месни специалитети.

Бретонците се възползвали от тази специфична особеност чрез производството на редица видове колбасарски изделия, и по-специално на пастета „Pâté de Campagne Breton“, като по този начин оползотворявали карантите и остатъците от месо, добити при транжирането на свинете.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Специфичната характеристика на „Pâté de Campagne Breton“ се основава на характерно качество и на специални умения, както и на репутацията.

A. **Характерно качество**

Сред съставките на „Pâté de Campagne Breton“ са черен дроб, врат, кожа и евентуално годните за консумация части от главата или сърцето. Черният дроб, считан за „благороден“ орган, придава на пастета аромат, цвят, мазна консистенция и особен вкус. Вратът, варената кожа и лукът са три други задължителни традиционни съставки на „Pâté de Campagne Breton“, които също допринасят за специфичните органолептични характеристики на продукта. Лукът, който присъства в повечето от традиционните рецепти на Бретан, служи за овкусяване.

Черният дроб, постното месо и сланината трябва да бъдат едро смлени. Наличието на едри парчета месо е свързано с някогашните методи на производство. С цел да се запази тази специфична особеност, днес колбасарите трябва да владеят техниката на смилане, за да получат парчета с голям диаметър.

Наличието на було върху пастета, което първоначално е използвано за придаване на форма на сместа и за предпазване на продукта, продължава да е задължително и в наши дни при представянния в прясно състояние „Pâté de Campagne Breton“, за да се запази някогашният му вид.

Това дава възможност да се получат специфични органолептични характеристики: твърда и хрупкава консистенция, ясно изразен вкус на месо, на варено свинско, на черен дроб и на лук.

Б. Друга характеристика: специални умения

Традиционната практика е била месото да се използва веднага след транжирането на свинята. С механичните средства (брадвички, ножове), използвани в миналото за транжиране на свинете и месото, са се получавали едри парчета, откъдето идва и едрото смилане при производството на селски пастет.

В миналото „Pâté de Campagne Breton“ е бил печен в пещта на хлебаря или в селската пещ в открити плиткы съдове, наречени „plats sabots“ или „casse à râté“, или в паници. Печенето в суха пещ в открити съдове предизвиква карамелизиране на захарта и води до реакции, които участват в образуването на кафявия цвят на коричката. Преди печенето пастетът е бил покриван също така със свинско було с цел заглаждане, придаване на форма и предпазване на подготовения продукт. По този начин се е предотвратявало преливането на сместа извън съда и изсушаването на продукта. Предаван от поколение на поколение в целия колбасарски отрасъл, начинът на производство на „Pâté de Campagne Breton“ придава на пастета специфични характеристики и е получил признание, както личи от факта, че за него е включено специално определение в Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes (Кодекс на добрите практики в колбасарството, осоляването и консервирането на месо), в категорията „Pâté de campagne supérieur“ („селски пастет от най-високо качество“).

В. Репутация

Като продължава традицията на семейното производство, занаятчийската изработка на „Pâté de Campagne Breton“ се е запазила през годините. Някога това домашно ястие е било приготвяно след „Fest an oc'h“ — празник, честван по повод коленето на прасетата.

Верен на репутацията си, пастетът „Pâté de Campagne Breton“ заема видно място във френското кулинарно наследство.

Вече повече от 30 години бретонските производители действат с общи усилия, за да запазят и до днес репутацията и специфичните характеристики на продукта „Pâté de Campagne Breton“. Това е колбасарски продукт, който се цени от търговци и от потребители.

В края на XIX в. в Бретан се наблюдава значително развитие на рибоконсервната промишленост. Предприятията от тази промишленост бързо започват да консервират и други храни в асептични опаковки. Така първата продукция на „Pâté de Campagne Breton“ в асептични опаковки се появява преди няколко десетилетия. В наши дни потребителите ценят еднакво високо „Pâté de Campagne Breton“ в прясно състояние и в асептична опаковка.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

„Pâté de Campagne Breton“ е резултат от дългогодишната традиция в отглеждането на свине и преработката им в мястото на отглеждане. Системите на селскостопанско производство в Бретан бързо се ориентират към отглеждането на животни, и по-специално на свине, във всяко стопанство.

Така производителите се научават да преработват всички парчета месо, с които разполагат. При ограничените по онова време средства за консервиране на месото, фактът, че производството започва веднага след транжирането, гарантира пълното запазване на свежестта на продукта.

Традиционно са използвани всички годни за консумация части на свинята, което придава на продукта особена консистенция и аромат. Влагането на черен дроб, който в началото на XX в. се счита за „благороден“ орган на свинята, бързо се оказва една от основните характеристики на „Pâté de Campagne Breton“, като придава на продукта леко розов цвят и много специфичен вкус.

Производителите са използвали изобилието от местно отглеждани зеленчукови култури, за да въведат лука като съставка в „Pâté de Campagne Breton“. Влагането на лук допринася за особения аромат на продукта, защото при печенето плодовият аромат на лука се разкрива напълно и се съчетава чудесно с аромата на месо.

„Pâté de Campagne Breton“ несъмнено е плод на уменията на производителите, които са успели да придадат на продукта специфични характеристики. Освен използваните съставки, едрото смилане на парчетата месо дава възможност за лесно идентифициране на продукта при рязане. Кафявата коричка е тясно свързана с продукта поради традиционното печене в селските пещи.

Що се отнася до репутацията, много произведения класифицират „Pâté de Campagne Breton“ като традиционен бретонски продукт или дават рецептата за производството му. В много бретонски пътеводители, сред които „Le Finistère gourmand 1997/1998“, се споменават редица бретонски специалитети и се хвалят по-специално качествата на „Pâté de Campagne Breton“. В справочника „Terroir de Bretagne“ също се възхваляват бретонските традиции в колбасарството: „(...) Една селска колбасарска работилница произвежда всяка седмица по четиридесет или петдесет килограма „Pâté de Campagne Breton“. Всеки пази ревниво рецептата си, но основните пропорции се спазват от всички — 1/3 карантии и 2/3 врат (...)“. Множество готварски книги от миналото и от наши дни споменават „Pâté de Campagne Breton“:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (S. Morand, 1965 г.),
- Les cuisines de France - Bretagne (M. Raffael и D. Lozambard, 1990 г.),
- Tout est bon dans le cochon (J. C. Frentz, C. Vence, 1988 г.),
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne - Produits du terroir et recettes traditionnelles (CNAC, 1994 г.),
- Le bottin gourmand, 1996 г.,
- La France des saveurs, Gallimard, 1997 г.,
- Vivre ici, hors Bretagne, 1994 г.

Следователно репутацията е тясно свързана с името и се дължи на географския район.

Всички тези елементи, взети заедно, позволяват много лесно разграничаване на „Pâté de Campagne Breton“ от останалите пастети и гарантират типичен продукт, неразривно свързан със своя район на произход.

Препратка към публикуваната спецификация

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

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