

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1185/2013

2013 m. lapkričio 21 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas [*Pâté de Campagne Breton* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾;
- (2) remiantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalimi, Prancūzijos paraiška įregistruoti pavadinimą *Pâté de Campagne Breton* paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽³⁾;
- (3) Nyderlandai pareiškė prieštaravimą įregistravimui pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 1 dalį. Prieštaravimo pareiškimas yra priimtinas pagal minėto reglamento 7 straipsnio 3 dalį;
- (4) prieštaravimo pareiškime daugiausia teigiama, kad nesilaikoma Reglamento (EB) Nr. 510/2006 2 straipsnio 1 dalies b pastraipoje išvardytų sąlygų, konkrečiai – kad žaliava, t. y. kiauliena, turi būti gauta iš Prancūzijoje pripažintų veislių kiaulių ir jai nėra taikomi objektyvūs kokybės kriterijai;

(5) 2012 m. spalio 24 d. raštu Komisija paragino suinteresuotąsias šalis pradėti atitinkamas konsultacijas;

(6) Prancūzija ir Nyderlandai per reikalaujamą šešių mėnesių laikotarpį susitarimą pasiekė. Remiantis tuo susitarimu, specifikacijoje ir bendrajame dokumente buvo padaryta nereikšmingų pakeitimų – buvo išbrauktos dalys, susijusios su kiaulių genetika, jos pakeistos objektyviais kriterijais, parodančiais priežastinį kiaulienos kokybės ir galutinio produkto kokybės ryšį;

(7) todėl *Pâté de Campagne Breton* pavadinimą reikėtų įtraukti į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą, pritaikyti bendrąjį dokumentą bei paskelbti jo pakeistą redakciją,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas.

2 straipsnis

Bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. lapkričio 21 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.⁽³⁾ OL C 91, 2012 3 28, p. 4.

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

PRANCŪZIJA

Pâté de Campagne Breton (SGN)

II PRIEDAS

Suvestinis bendrasis dokumentas

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾

PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON

EB Nr. FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

Pâté de Campagne Breton

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Pâté de Campagne Breton“ (Kaimiškas Bretanės paštetas) yra iš grynos kiaulienos mėsos ir subproduktų pagamintas paštetas. Jo sudėtyje visada turi būti tokie mėsos produktai: stemplės be odos ($\geq 25\%$), kepenys ($\geq 20\%$), virtos odelės ($\geq 5\%$) ir švieži svogūnai ($\geq 5\%$). Mėsos sudedamosios dalys ir svogūnai turi būti švieži.

„Pâté de Campagne Breton“ yra daug stambių gabalėlių, kurie atsiranda dėl rupaus kapojimo, turinti masė, kuri tolygiai pasiskleidžia ant duonos riekių. Spalva tamsi, tekstūra tanki, aiškiai jaučiamas mėsos, kepenų ir svogūnų skonis.

Be „Pâté de Campagne Breton“ paštetui privalomų sudedamųjų dalių, kitos dalys ne iš mėsos sudaro ne daugiau kaip 15 % masės, neskaičiuojant svogūnų: vanduo (bet kokių pavidalu), sultinys $\leq 5\%$, cukrus (sacharozė, dekstrozę, laktozė) $\leq 1\%$, švieži kiaušiniai, šviežių kiaušinių baltymai $\leq 2\%$ kaip sausoji medžiaga / mišinys, miltai, bulviniai miltai, krakmolos $\leq 3\%$, askorbo rūgštis ir natrio askorbatas (ne daugiau kaip 0,03 %), kiaulienos drebučiai ir G kiaulienos želatina, druska: $\leq 2\%$, pipirai: $\leq 0,3\%$, kiti prieskoniai (muskatas, česnakas, askaloninis česnakas, petražolės, čibreliai, lauro lapai), sidras, obuolių alkoholis (degtinė, *Lambig* sidras), *Chouchen* (alkoholinis gėrimas iš medaus), natrio arba kalio nitritas, karamelė spalvai išgauti.

Toliau išvardytų sudedamųjų dalių kiekis neturi viršyti 1,7 % masės: kiaulienos drebučiai ir G želatina, muskatas, česnakas, askaloninis česnakas, petražolės, čibreliai, lauro lapai, sidras, obuolių alkoholis (degtinė, *Lambig* sidras), *Chouchen* (alkoholinis gėrimas iš medaus), natrio arba kalio nitritas.

Gaminant paštetą, jo smulkintų gabaliukų skersmuo priderinamas prie pašteto įpakavimo dydžio, kad, nepriklausomai nuo riekių dydžio, išvaizda būtų adekvati:

— kai pakuotės dydis ≥ 200 g =>, gabalėlių skersmuo ≥ 8 mm,

— kai pakuotės dydis ≤ 200 g =>, gabalėlių skersmuo ≥ 6 mm.

Tada gabalėliai sumaišomi su smulkiai maltu faršu, pagamintu iš mėsos ir kitų ingredientų. Riebalai gali būti pašildyti ir šilti sumaišyti su mase. Po to mišinys sufasuojamas ir kaitinamas krosnyje arba sterilizuojamas (supakuojamas į metalines ar stiklines talpas).

Kai produktai pateikiami švieži, jie padengiami šviežiais kiaulienos riebalais (didžiąja taurine), po to kaitinami krosnyje – dėl to susidaro būdinga plėvelė. Konservuojamas paštetas skrudinamas krosnyje, kol susidaro rusva plutelė, po to iš krosnies ištraukiamas ir sterilizuojamas.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Kad sumažėtų genetiškai netinkamų gyvulių, kiaulės negali turėti RN alelio.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

Mėsa, naudojama gaminant „Pâté de Campagne Breton“, turi būti gauta iš kiaulių, kurių skerdenos sveria ne mažiau kaip 80 kg. Pernelyg lengvos, prastos maistinės ir technologinės kokybės skerdenos nenaudojamos.

Kad būtų sumažinamas mėsos ir riebalų kokybei neigiamą įtaką darantis stresas, gyvuliai turi būti be halotanu įjautraus alelio; nuo gyvulių iškrovimo skerdykloje ir paties skerdimo turi praeiti ne mažiau kaip 2 valandos.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

Ypatingų reikalavimų specifikacijoje nenumatyta.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

„Pâté de Campagne Breton“ gaminamas geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Pâté de Campagne Breton“ parduodamas:

- šviežias, moliniame dubenėlyje, apdengtas plėvele arba modifikuotoje atmosferoje arba vakuume,
- šviežias, supjaustytas gaminimo vietoje,
- šviežias, supjaustytas, apdengtas plėvele arba modifikuotoje atmosferoje arba vakuume, skirtas parduoti savitarnos parduotuvėse,
- sterilizuotas, metalinėje dėžutėje arba stiklinėje talpoje.

Pašteto svoris – nuo 40 g iki 10 kg.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Etiketėje turi būti nurodyta ši informacija: SGN pavadinimas „Pâté de Campagne Breton“, sertifikavimo institucijos pavadinimas ir adresas, jei yra – kolektyvinis jos sertifikavimo ženklas, atitinkantis nustatytas naudojimo taisykles, ir Europos Sąjungos SGN simbolis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima tradicinę šio produkto gamybos zoną. Ji apima šiuos departamentus: *Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique* ir *Morbihan*.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Istorinės Bretanės teritorija sutampa su tradicine „Pâté de Campagne Breton“ gaminimo zona. Bretonų mėsinų tradicija gyvuoja nuo senų laikų. XVI a. Bretanės hercogystėje bretonų šeimos skersdavo laikomas kiaules ir gamindavo rūkytus mėsos produktus.

Bretonai panaudojo šią ypatybę išplėsdami mėsos gaminių asortimentą, visų pirma, pradėdami gaminti „Pâté de Campagne Breton“, kurį gaminant nereikėdavo išmesti išpjaustant kiaulieną atsirandančių subproduktų ir mėsos liekanų.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Pâté de Campagne Breton“ specifiskumas susijęs su išskirtine kokybe, jo gaminimo patirtimi ir geru jo vardu.

A. *Išskirtinė kokybė*

Į „Pâté de Campagne Breton“ sudėtį įeidavo kepenys, stemplės, odelė, kartais valgomos galvų dalys arba širdis. Kepenys, laikomos gera mėsa, paštetui suteikia skonį, spalvą, riebumą ir pikantiškumą. Stemplės, virtos odelės ir svogūnai – kitos trys tradiciniams „Pâté de Campagne Breton“ būtinoms dalims, kurios taip pat suteikia produktui organoleptines savybes. Svogūnai, dažna tradicinių Bretanės patiekalų sudedamoji dalis, naudojami produkto paskalinimui.

Kepenys, liesa mėsa ir riebalai smulkinami rupiai. Stambūs mėsos gabalėliai būdingi seniesiems tradiciniams metodams. Kad ši ypatybė – rupus mėsos smulkinimas – būtų išsaugota ir šiais laikais, mėsininkai turi būti įvaldę smulkinimo procesą.

Plėvelė pašteto viršuje, kurios paskirtis iš pradžių buvo suteikti mišiniui formą ir apsaugoti produktą, šviežiai patiekiamam „Pâté de Campagne Breton“ yra būtina ir šiandien, kad paštetas išsaugotų savo tradicinę išvaizdą.

Dėl to gaunamos išskirtinės organoleptinės savybės – tvirta ir traški tekstūra, aiškus mėsos, virtos kiaulienos, kepenų ir svogūnų skonis.

B. Kita savybė – išskirtinis mokėjimas gaminti

Senuosiuose metoduose buvo numatyta panaudoti mėsą iškart po gyvulio išpjaušimo. Senovėje kiaulienai ir mėsai išpjautyti buvo naudojamos mechaninės priemonės (kapoklės, peiliai); todėl susidarydavo stambūs gabalai, taigi ir pats paštetas buvo rupus.

„Pâté de Campagne Breton“ anksčiau buvo verdamas duonkepėje kepėjo ar kaimo krosnyje, atviruose induose, kuriuos vadindavo „plats sabots“ ar „casse à pâté“ arba dubenysė. Dėl virimo sausoje krosnyje atviruose induose imdavo degti cukrus, dėl to susidarydavo ruda plutelės spalva. Prieš verdant paštetas taip pat būdavo uždengiamas didžiąja taukine – riebalų plėvele, kurios paskirtis – gaminių sulyginti, suteikti jam formą ir apsaugoti. Dėl to mišinys neištekėdavo ir neperdžiūdavo. Išskirtines savybes paštetas įgijo dėl iš kartos į kartą mėsininkų perduodamo „Pâté de Campagne Breton“ gamavimo būdo, kuris yra pripažintas oficialiai, nes Mėsos ruošimo, sūdymo ir konservavimo taisyklių (*Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes*) skyrelyje „Aukščiausios kokybės kaimiškas paštetas“ (*Pâté de campagne supérieur*) yra specialus su tuo susijęs įrašas.

C. Geras vardas

Perimdama šeimynines ruošimo tradicijas, namudinė „Pâté de Campagne Breton“ gamyba metams bėgant išsilaikė. Kadaisė šis namų valgis būdavo gaminamas pasibaigus „Fest an oc'h“ šventei, kai būdavo aukojamos kiaulės.

Pateisindamas savo žinomumą, „Pâté de Campagne Breton“ Prancūzijos kulinariniame pavelde užima aukštą vietą.

Jau 30 metų, kaip Bretanės pramonininkai yra susijungę, kad „Pâté de Campagne Breton“ išskirtinumas ir geras vardas būtų išsaugoti iki mūsų dienų. Ši mėsos gaminių vertina ir tiekėjai, ir vartotojai.

XIX a. pabaigoje Bretanėje smarkiai vystėsi žuvų konservų pramonė. Neilgai trukus, įmonės ėmėsi konservuoti ir kitus produktus, juos sterilizuodamos. Todėl pirmieji sterilizuoti „Pâté de Campagne Breton“ konservai buvo pagaminti prieš kelis dešimtmečius. Šiandien vartotojai vertina tiek šviežią „Pâté de Campagne Breton“, tiek ir jo konservus.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

„Pâté de Campagne Breton“ gamyba pagrįsta sena kiaulių auginimo ir perdirbimo auginimo vietovėje tradicija. Bretanės žemės ūkis labai greitai tapo orientuotas į gyvulininkystę, visų pirma – kiaulių auginimą kiekviename ūkyje.

Todėl augintojai išmoko perdirbti visą turimą mėsą. Tais laikais, kai mėsos konservavimo būdų žinota nedaug, produktų gamyba iškart po mėsos išpjaušimo reikšdavo, kad gaminiai bus švieži.

Tradiciskai būdavo panaudojamos visos valgomos kiaulienos dalys – taip produktas įgaudavo išskirtinę tekstūrą ir skonį. Kepenys, XX a. pradžioje laikomos gera kiaulės mėsos dalimi, greitai pasirodė esančios viena pagrindinių „Pâté de Campagne Breton“ savybių, nes suteikia produktui rausvą spalvą ir savitą skonį.

Gamintojai pasinaudojo vietinių daržovių gausa į „Pâté de Campagne Breton“ sudėtį įtraukdami svogūnus. Jie produktui suteikia ypatingą skonį, nes verdant paštetą atsiskleidžia visas svogūnų aromatas, kuris puikiai dera prie mėsos.

„Pâté de Campagne Breton“ yra gamintojų, kurie sugebėjo produktui suteikti išskirtines savybes, patirties rezultatas. Be naudojamų sudėtinių dalių, supjaustytą produktą galima lengvai atpažinti ir dėl stambiai smulkintos mėsos. Ruda plutelė neatskiriamai susijusi su produktu dėl to, kad ji atsiranda produktą verdant bendruomenės krosnyse.

Kalbant apie produkto gerą vardą, yra daug leidinių, kuriuose „Pâté de Campagne Breton“ minimas tarp tradicinių Bretanės produktų arba pateikiami šio pašteto ruošimo receptai. Daugelyje Bretanės kelionių vadovų, iš kurių ir „Le Finistère gourmand 1997/1998“, aprašoma daug Bretanės patiekalų ir ypač giriamas „Pâté de Campagne Breton“. Vadove „Terroir de Bretagne“ giriama Bretanės mėsos tradicija: „(...) kaimo mėsinėje kas savaitę pagaminama keturiasdešimt ar net penkiasdešimt kilogramų „Pâté de Campagne Breton“ pašteto. Kiekvienas pavydžiai saugo savo receptą, tačiau pagrindinių proporcijų laikosi visi: 1/3 subproduktų ir 2/3 stemplių (...)“. Senų ir dabartinių receptų knygu, kuriose minimas „Pâté de Campagne Breton“, yra daug:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui, S. Morand, 1965 (Bretanės virtuvė vakar ir šiandien),
- Les cuisines de France - Bretagne, M.Raffael et D. Lozambard, 1990 (Prancūzijos virtuvė. Bretanė),
- Tout est bon dans le cochon, J. C. Frentz, C. Vence, 1988 (Kiauliena maistui tinka visa),
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne - Produits du terroir et recettes traditionnelles, CNAC, 1994 (Prancūzijos kulinarinis paveldas. Bretanė. Vietos produktai ir tradiciniai receptai),
- Le bottin gourmand, 1996 (*Gourmet* žinynas),
- La France des saveurs, Gallimard, 1997 (Skonių Prancūzija),
- Vivre ici, hors Bretagne, 1994 (Gyvenimas ne Bretanėje).

Taigi geras vardas tvirtai susijęs su pavadinimu ir priskirtinas geografinėi vietai.

Visi šie elementai leidžia labai lengvai atskirti „Pâté de Campagne Breton“ nuo kitų paštetų ir užtikrina, kad tai tipiškas produktas, kurio ištakos glūdi jo kilmės vietoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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