

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1185/2013

z 21. novembra 2013,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje
názov [Pâté de Campagne Breton (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 52 ods. 2,

keďže:

- (1) Nariadením (EÚ) č. 1151/2012 sa zrušilo a nahradilo nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾.
- (2) Žiadosť Francúzska o zápis názvu „Pâté de Campagne Breton“ do registra bola v súlade s článkom 6 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 uverejnená v Úradnom vestníku Európskej únie⁽³⁾.
- (3) Holandsko podalo proti tomuto zápisu námietku v zmysle článku 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006. Táto námietka bola na základe článku 7 ods. 3 uvedeného nariadenia uznaná za oprávnenú.
- (4) Predmetom námietky bol najmä nesúlad s podmienkami článku 2 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) č. 510/2006, a najmä skutočnosť, že používaná surovina, teda bravčové mäso, musí pochádzať z plemien ošípaných, ktoré sú uznané vo Francúzsku, a neposudzuje sa na základe objektívnych kvalitatívnych kritérií.

(5) Listom z 24. októbra 2012 Komisia vyzvala zainteresované strany, aby pristúpili k príslušným vzájomným konzultáciám.

(6) Francúzsko a Holandsko v stanovenej lehote šiestich mesiacov dospeli k dohode. Na základe tejto dohody sa do špecifikácie a jednotného dokumentu zahrnuli nepodstatné zmeny. Odstránili sa odseky týkajúce sa genetickej výbavy ošípaných a nahradili sa objektívnymi kritériami, ktoré predpokladajú príčinný vzťah medzi kvalitou bravčového mäsa a kvalitou finálneho produktu.

(7) Na základe uvedených skutočností sa názov „Pâté de Campagne Breton“ musí zapísať do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení. Jednotný dokument by sa preto mal prispôsobiť a mala by sa uverejniť jeho zmenená verzia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 21. novembra 2013

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ C 91, 28.3.2012, s. 4.

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

FRANCÚZSKO

Pâté de Campagne Breton (CHZO)

PRÍLOHA II

Konsolidovaný jednotný dokument

Nariadenie rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON“

ES č.: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Pâté de Campagne Breton“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

FRANCÚZSKO

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ je čisto bravčová paštéta, ktorá sa vyrába z bravčového mäsa a bravčových vnútorností. Musí obsahovať tieto mäsové prísady: lalok bez kože ($\geq 25\%$), pečeň ($\geq 20\%$), varené kože a čerstvá cibuľa ($\geq 5\%$). Mäsové prísady aj cibuľa musia byť čerstvé.

Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ pozostáva z početných veľkých a nahrubo pomletých kusov, ktoré sú v rámci rezu pravidelne rozmiestnené. Vyznačuje sa tmavším sfarbením, pevnou konzistenciou a má výraznú chuť mäsa, pečene a cibule.

Okrem prísad, ktoré paštéta musí obsahovať, predstavujú maximálne 15 % použitej hmoty tieto nemäsové prísady (cibuľa sa k nim nepočíta): voda (vo všetkých formách), bujón $\leq 5\%$, cukry (sacharóza, dextróza, laktóza) $\leq 1\%$, celé čerstvé vajcia, čerstvé vaječné bielky $\leq 2\%$ v sušine/zmesi, múka, škroby $\leq 3\%$, kyselina askorbová a askorbát sodný (maximálne 0,03 % použitej hmoty), bravčová želatína a želé, soľ $\leq 2\%$, korenie $\leq 0,3\%$, iné koreniny (muškátový oriešok, cesnak, šalotka, petržlen, tymián, bobkový list), mušt a jablčný destilát (eau de vie, lambig a pod.), Chouchen, dusitan sodný alebo dusitan draselný, karamel na zlatisté sfarbenie.

V prípade týchto prísad platí, že nesmú spolu predstavovať viac ako 1,7 % použitej hmoty: bravčová želatína a želé, muškátový oriešok, cesnak, šalotka, petržlenová vňať, tymián, bobkový list, mušt alebo jablčný destilát (eau de vie, lambig...), Chouchen, dusitan sodný alebo dusitan draselný.

Počas výroby sa priemer kusov prispôsobuje veľkosti paštét, aby sa docielil uspokojivý vzhľad bez ohľadu na veľkosť rezu.

— v prípade balení ≥ 200 g => priemer kusov ≥ 8 mm,

— v prípade balení ≤ 200 g => priemer kusov ≥ 6 mm.

Kusy mäsa sa primiešajú do jemnej plnky, ktorá vznikla pomletím mäsových a nemäsových prísad. Tuhy možno ohriať a primiešať do zmesi za tepla. Zmes sa pečie, resp. sterilizuje vo vhodnej nádobe (konzerva, sklenená nádoba alebo sklenený pohár).

V prípade výrobkov, ktoré sa podávajú čerstvé, sa hmota obalí bravčovou pobrušnicou a následne tepelne upraví v peci, čím vznikne charakteristická kôrka. Paštéty v konzerve sa do zlatista opečú v peci (aby sa vytvorila hnedá kôrka) a potom sa uzatvoria do konzerv a sterilizujú sa.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Aby sa minimalizoval počet zvierat s nevhodnou genetickou výbavou, ošípané nesmú mať alely RN-.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

Mäso používané pri výrobe paštéty „Pâté de Campagne Breton“ musí pochádzať z jatočných tiel ošípaných s hmotnosťou viac ako 80 kilogramov. Nesmú sa používať jatočné telá s príliš nízkou hmotnosťou, výživovou hodnotou a technologickou kvalitou.

V záujme minimalizácie stresu, ktorý má vplyv na kvalitu mäsa a tuku, zvieratá nesmú mať alely spôsobujúce citlivosť na halotan. Okrem toho sa dodržiava minimálne dvojhodinový odstup medzi vyložením zvieratá na bitúnku a jeho zabitím.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Špecifikácia neuvádza žiadne konkrétne podmienky.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Výroba paštéty „Pâté de Campagne Breton“ sa vykonáva v danej zemepisnej oblasti.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ sa prezentuje týmito spôsobmi:

- čerstvá, balená v terine, vo fólii, v upravenej atmosfére alebo vo vákuovom balení,
- čerstvá a nakrájaná v mieste výroby,
- čerstvá, nakrájaná na rezy a balená vo fólii, v upravenej atmosfére alebo vo vákuovom balení na účely samoobslužného predaja,
- sterilizovaná a upravená v sklenenej nádobe, konzerve alebo sklenenom pohári.

Hmotnosť výrobku sa pohybuje medzi 40 g a 10 kg.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Na etikete, ktorou sa výrobok označuje, sa musia uvádzať tieto informácie: označenie CHZO „Pâté de Campagne Breton“, názov a adresa certifikačného orgánu a prípadne certifikačná značka, ktorá zodpovedá definovaným pravidlám používania, ako aj značka CHZO Európskej únie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Daná zemepisná oblasť je tradičnou oblasťou, v ktorej sa predmetný výrobok vyrába. Pozostáva z celého územia týchto departementov: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique a Morbihan.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Tradičnou oblasťou výroby paštéty „Pâté de Campagne Breton“ je historické územie Bretónska. Tradícia výroby mäsových výrobkov existuje v Bretónsku už celé stáročia. Za čias bretónskeho vojvodstva v 16. storočí zvykli bretónske rodiny zabíjať ošípané a vyrábať si vlastné mäsové výrobky (solené mäso).

Vďaka tomu začali Bretónci vyrábať viacero druhov mäsových výrobkov, najmä paštétu „Pâté de Campagne Breton“, ktorej výroba umožnila využiť všetky vnútornosti a zvyšky z rozrábky prasaťa.

5.2. Špecifickosť výrobku

Špecifickosť paštéty „Pâté de Campagne Breton“ možno podložiť charakteristickou kvalitou a osobitným výrobným postupom, ako aj dobrou povestou výrobku.

A. Charakteristická kvalita

Na výrobu paštéty „Pâté de Campagne Breton“ sa používa pečeň, lalok, koža a prípadne jedlé časti hláv alebo srdce. Použitím pečene, ktorá sa považuje za najkvalitnejšiu časť prasaťa, sa paštéta ochucuje a výrobok získava svoje typické sfarbenie, krémovú konzistenciu a chuť. Ďalšími neodmysliteľnými tradičnými prísadami paštéty, ktoré sa takisto podieľajú na jej špecifických organoleptických vlastnostiach, sú lalok, uvarená koža a cibuľa. Cibuľa sa používa vo väčšine tradičných bretónskych receptov a slúži na dochutenie.

Pečeň, chudé mäso a tuk musia byť pomleté nahrubo. Používanie väčších kusov mäsa súvisí s metódami výroby v minulosti. V súčasnosti musia výrobcovia v záujme zachovania tejto vlastnosti ovládať techniku mletia, pri ktorej vzniknú kusy veľkého priemeru.

Obalovanie paštéty pobrušnicou, ktoré pôvodne slúžilo na vytvarovanie zmesi a ochranu výrobku, je v prípade paštéty prezentovanej v čerstvom stave nutné používať aj dnes, aby sa zachoval jej tradičný vzhľad.

Týmto postupom možno doceliť špecifické organoleptické vlastnosti: pevná a chrumkavá konzistencia, výrazná chuť mäsa, varenej bravčoviny, pečene a cibule.

B. Iné charakterické vlastnosti: osobitný výrobný postup

V minulosti bolo obvyklé zužitkovať mäso okamžite po rozrábke prasaťa. Na rozrábku sa používali mechanické prostriedky (sekery, nože), takže vznikali veľké kusy a paštéta sa vyrábala z nahrubo mletého mäsa.

Paštéta „Pâté de Campagne Beton“ sa pôvodne piekla v chlebovej peci, ktorá patrila pekárni alebo obci, v otvorených zapekacích misách nazývaných „plats sabots“ alebo „casse à pâté“ alebo v iných nádobách na pečenie. Pečenie v suchej peci v otvorených zapekacích misách podporuje karamelizáciu cukrov a napomáha reakciám, ktoré sa podieľajú na výslednej hnedej kôrky. Okrem toho sa paštéta pred pečením zvykla obaliť bravčovou pobrušnicou, čo slúžilo na uhladenie, vytvarovanie a ochranu hmoty. Vďaka tomuto kroku sa zabránilo vytekaniu zmesi a výrobok nevysychal. Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ vďačí za svoj špecifický charakter spôsobu výroby, ktorý si odovzdávali celé generácie mäsiarov, a je oficiálne uznávaná, čo je zrejmé z toho, že jej konkrétna definícia sa nachádza v „Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes“ (Osvedčené postupy v oblasti výroby mäsových výrobkov, solenia a konzervovania mäsa) v kategórii „Pâté de campagne supérieur“.

C. Dobrá povest

Remeselná výroba paštéty „Pâté de Campagne Breton“ sa udržiava pri živote celé roky a vychádza z tradícií rodinnej výroby. Za dávnych čias sa toto domáce jedlo pripravovalo po sviatku „Fest an oc'h“, počas ktorého sa obetovalo prasa.

Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ si v duchu svojej povesti vyslúžila svoje miesto v rámci francúzskeho kulinárskeho dedičstva.

Už vyše 30 rokov bretónski výrobcovia spolupracujú na uchovávaní dobrej povesti a špecifického charakteru paštéty. Ide o mäsový výrobok, ktorý sa teší obľube u distribútorov aj spotrebiteľov.

Na konci 19. storočia došlo v Bretónsku k prudkému rozvoju v odvetví konzervovania rýb. Konzervárenské podniky začali čoskoro konzervovať aj iné potraviny formou sterilizácie. Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ sa teda v sterilizovanej podobe objavila už pred niekoľkými desaťročiami. Súčasní spotrebiteľia rovnako oceňujú čerstvú aj sterilizovanú paštétu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ vznikla v rámci dlhej tradície chovu ošípaných a ich spracovania v mieste chovu. Bretónske poľnohospodárstvo bolo od počiatku silne orientované na chov, menovite na chov ošípaných v každom hospodárstve.

Výrobcovia sa teda naučili zužitkovať všetky časti mäsa, ktoré mali k dispozícii. V čase, keď boli možnosti konzervovania mäsa obmedzené, bolo spracovanie okamžite po rozrábke zárukou čerstvosti výrobku.

Tradične sa zužitkovali všetky jedlé časti prasaťa, čím mäsový výrobok získal osobitnú konzistenciu a chuť. Už od začiatku patrila k základným typickým vlastnostiam paštéty „Pâté de Campagne Breton“ prítomnosť pečene, ktorá sa začiatkom 20. storočia považovala za najkvalitnejšiu časť prasaťa a ktorá výrobku dodáva ružovkastú farbu a špecifickú chuť.

Výrobcovia využili, že v oblasti sa darí pestovaniu rôznych druhov zeleniny, a začali do paštéty pridávať cibuľu. Počas pečenia sa uvoľňuje šťavnatá chuť cibule, ktorá sa výborne hodí k mäsu – výrobok teda vďačí za svoju osobitnú chuť aj cibuli.

Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ je výsledkom šikovnosti a znalosti výrobcov, ktorým sa podarilo získať výrobok s osobitnými charakteristickými vlastnosťami. Výrobok sa dá ľahko identifikovať podľa rezu na základe prísad a použitia nahrubo pomletého mäsa. S výrobkom je úzko spätá aj hnedá kôrka, ktorá vzniká tradičnou tepelnou úpravou v obecných peciach.

Pokiaľ ide o povest výrobku, mnohé diela označujú paštétu „Pâté de Campagne Breton“ za jeden z tradičných bretónskych výrobkov, alebo uvádzajú recept na jej výrobu. V niekoľkých sprievodcoch venovaných Bretónsku, napríklad „Le Finistère gourmand 1997/1998“, sa uvádza množstvo bretónskych špecialít, pričom pochvalná zmienka patrí najmä tejto paštéte. Aj v sprievodcovi „Terroir de Bretagne“ sa autori uznanlivo vyjadrujú o tradícií bretónskych mäsových výrobkov: „[...] V každom miestnom údenárstve sa týždenne vyrobí štyridsať až päťdesiat kíl paštét 'Pâté de Campagne Breton'. Všetci si prísne strážia svoje recepty, no všetky sa vyznačujú rovnakým základným pomerom prísad: jedna tretina vnútorností a dve tretiny lalokov [...].“ Paštéta „Pâté de Campagne Breton“ sa uvádza v mnohých starých aj nových kuchárskych knihách:

- 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.

Dobrá povest' výrobku je teda jednoznačne spätá s názvom a geografickou oblasťou.

Na základe všetkých týchto prvkov sa paštéta „Pâté de Campagne Breton“ dá veľmi jednoducho odlíšiť od ostatných paštét a je zaručená typická výroba, ktorá sa viaže k oblasti pôvodu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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