

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1185/2013

z dne 21. novembra 2013

o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Pâté de Campagne Breton (ZGO))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti člena 52(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je razveljavila in nadomestila Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽²⁾.
- (2) V skladu s členom 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Francije za registracijo imena „Pâté de Campagne Breton“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije*⁽³⁾.
- (3) Nizozemska je v skladu s členom 7(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 registraciji ugovarjala. Ugovor se je na podlagi člena 7(3) Uredbe štel za sprejemljiv.
- (4) Izjava o ugovoru se je nanašala zlasti na neizpolnjevanje pogojev iz člena 2(1)(b) Uredbe (ES) št. 510/2006 ter konkretno na to, da mora surovina, to je svinjina, izvirati iz pasem prašičev, priznanih v Franciji, in na to, da niso bila upoštevana objektivna merila kakovosti.

(5) Komisija je v dopisu z dne 24. oktobra 2012 zainteresirani strani povabila, da se ustrezno posvetujeta.

(6) Francija in Nizozemska sta v predpisanih šestih mesecih dosegli dogovor. V skladu s tem dogovorom je bilo v specifikacijo in enotni dokument vnesenih nekaj manjših sprememb, tako da so bili odstavki o genetiki prašičev črtani in nadomeščeni z objektivnimi merili za zagotovitev vzročne povezave med kakovostjo svinjine in končnega proizvoda.

(7) Ime „Pâté de Campagne Breton“ bi bilo torej treba vpisati v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb, enotni dokument pa bi bilo treba ustrezno posodobiti in njegovo spremenjeno različico objaviti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se registrira.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 21. novembra 2013

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽³⁾ UL C 91, 28.3.2012, str. 4.

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, navedeni v Prilogi I k Pogodbi:

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

FRANCIJA

Pâté de Campagne Breton (ZGO)

PRILOGA II

Prečiščeni enotni dokument

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾

„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON“

Št. ES: FR-PGI-0005-0879-23.5.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Pâté de Campagne Breton“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Pâté de campagne breton je svinjska pašteta, izdelana iz svinjskega mesa in svinjske drobovine. V njej so obvezne naslednje mesne sestavine: vrat brez kože in hrustanca ($\geq 25\%$), jetra ($\geq 20\%$) in pečena koža ($\geq 5\%$) ter sveža čebula ($\geq 5\%$). Mesne sestavine in čebula morajo biti sveže.

Pâté de campagne breton zaradi grobo nasekljanih sestavin vsebuje velike in številne koščke, ki so enakomerno porazdeljeni po rezini. Je precej temne barve, njena tekstura je čvrsta in ima izrazit okus po mesu, jetrih in čebuli.

Poleg sestavin, ki morajo biti obvezno v pâté de campagne breton, je v masi za izdelavo te paštete največ 15 % nemesnih sestavin, razen čebule: voda (v vseh oblikah), bujon $\leq 5\%$, sladkorji (saharozna, dekstroza, laktoza) $\leq 1\%$, sveža cela jajca, sveži beljaki $\leq 2\%$ v suhi snovi, moka, škrob $\leq 3\%$, askorbinska kislina in natrijev askorbat (največ 0,03 % mešanice), žele in svinjska želatina, sol $\leq 2\%$, poper $\leq 0,3\%$, druge začimbe (muškatni orešček, česen, šalotka, peteršilj, timijan, lovor), jabolčnik in alkohol na osnovi jabolk (žganje, lambig itd.), bretonska medica, natrijev ali kalijev nitrit, navadna karamela zaradi barve.

Mešanica za izdelavo ne sme vsebovati več kot 1,7 % naslednjih sestavin skupaj: žele in svinjska želatina, muškatni orešček, česen, šalotka, peteršilj, timijan, lovor, jabolčnik in alkohol na osnovi jabolk (žganje, lambig itd.), bretonska medica, natrijev ali kalijev nitrit.

Pri izdelavi je premer koščkov prilagojen velikosti paštete, da bi se dosegel zadovoljiv videz, ne glede na velikost rezine:

— pri pakiranjih ≥ 200 g => premer koščkov ≥ 8 mm,

— pri pakiranjih ≤ 200 g => premer koščkov ≥ 6 mm;

Koščki se nato zmešajo v fini nadev iz sesekljanih mesnih in nemesnih sestavin. Maščobe se lahko segrejejo in tople dodajo mešanici. Mešanica se nato pripravi za peko v pečici ali apertizacijo (v pločevinki, kozarcu ali posodi za konzerviranje).

Pri proizvodih, ki se ponudijo sveži, se pripravek prekrije s svežo svinjsko mrežico, nato speče v pečici, pri čemer se oblikuje značilna skorjica. Paštete v pločevinki se zapečejo v pečici, da se oblikuje rjava skorjica, nato se zaprejo in sterilizirajo.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Da bi se zmanjšalo število živali z genetsko neugodnimi lastnostmi, morajo biti prašiči prosti alelov Rn-.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

Meso, uporabljeno pri izdelavi pâté de campagne breton, mora biti pridobljeno iz prašičjih trupov, težjih od 80 kilogramov. Prelahki trupi z nizko hranilno in tehnološko vrednostjo so izključeni.

Da bi omejili stres, ki škodljivo vpliva na kakovost mesa in maščobe, morajo biti živali proste alelov, ki povzročajo občutljivost na halotan, med raztovorom živali v klavnici in njenim zakolom pa morata preteči najmanj dve uri.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

V specifikaciji niso navedene posebne zahteve.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Izdelava pâté de campagne breton poteka na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Pâté de campagne breton je pripravljena:

- sveža in pakirana v lončeno posodo, v prozorno folijo ali v prilagojeni atmosferi ali vakuumsko, ali
- sveža in razrezana na samem kraju izdelave, ali
- sveža, v rezinah, pakirana v prozorno folijo ali v prilagojeni atmosferi ali vakuumsko, za samopostrežno prodajo, ali
- apertizirana in pakirana v kozarec, pločevinko ali posodo za konzerviranje.

Njena teža je med 40 g in 10 kg.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na nalepki morajo biti naslednji podatki: ime ZGO „pâté de campagne breton“, ime in naslov certifikacijskega organa ter morebiti kolektivna certifikacijska znamka v skladu z opredeljenimi pravili uporabe in logotip ZGO Evropske unije.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje je tradicionalno območje izdelave tega proizvoda. Obsega naslednje departmaje: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique in Morbihan.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Tradicionalno območje izdelave pâté de campagne breton ustreza zgodovinski Bretanji. Bretonska tradicija mesnih delikates obstaja že stoletja. V 16. stoletju, ko je bila Bretanija vojvodstvo, so bretonske družine klale prašiče in izdelovale svoje mesne delikatese – nasoljeno meso.

Bretonci so izkoristili to posebnost z izdelavo raznovrstnih mesnih delikates in zlasti pâté de campagne breton, pri kateri se drobovina in preostalo meso iz razreza prašiča ne zavržejo.

5.2 Posebnosti proizvoda

Posebnosti pâté de campagne breton temeljijo na določeni kakovosti, posebnem znanju in izkušnjah ter slovesu.

A. Določena kakovost

Sestavine pâté de campagne breton so jetra, vrat, koža in morebiti užitni deli glave ali srce. Jetra, ki veljajo za najboljši del, dajejo paštetni barvo, sočnost in poseben okus. Vrat, pečena koža in čebula so še tri tradicionalne in nepogrešljive sestavine pâté de campagne breton, ki tudi prispevajo k posebnim organoleptičnim lastnostim proizvoda. Čebula, ki jo je mogoče najti v večini tradicionalnih bretonskih receptov, se uporablja za začimbanje.

Jetra, pusto meso in maščoba morajo biti nasekljani na grobo.. Veliki koščki mesa so povezani z metodami izdelave iz preteklosti. Danes morajo proizvajalci mesnih delikates za ohranitev te posebnosti obvladati tehniko sekljanja, da bi dobili koščke z velikim premerom.

Mrežica na vrhu paštete, ki se je najprej uporabljala za oblikovanje mešanice in zaščito proizvoda, je danes še vedno obvezna na pâté de campagne breton, ki se ponudi sveža, da bi ohranila videz iz starih časov.

To omogoča, da se razvijejo posebne organoleptične lastnosti: čvrsta in hrustljava tekstura, izrazit okus po mesu, pečeni svinjini, jetrih in čebuli.

B. Druga značilnost: posebno znanje in izkušnje

Včasih so meso uporabili takoj po razreзу prašiča. V preteklosti so zaradi uporabe mehanskih sredstev (sekire, noži) za razrez prašičev in mesa dobili velike koščke in zato izdelali grobo sesekljano domačo pašteto.

Pâté de campagne breton so včasih pekli v pekovski ali vaški krušni peči v odprtih plitvih posodah, imenovanih „plats sabots“ ali „casse à pâté“, ali v lončenih posodah. Peka v pečici s suhim zrakom v odprtih plitvih posodah povzroči karamelizacijo sladkorjev in reakcije, zaradi katerih se skorjica obarva rjavo. Pašteto so pred peko prekrili tudi s svinjsko mrežico, njena vloga pa je bila zgladitev, oblikovanje in zaščita mase. S tem so preprečili, da bi mešanica uhajala čez rob in da bi se proizvod izsušil. Zaradi načina izdelave, ki so ga tako iz roda v rod prenašali vsi izdelovalci mesnih delikates, ima pâté de campagne breton svoje posebnosti, ki so priznane, saj je posebej opredeljena v razredu „Pâté de campagne supérieur“ v Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes.

C. Sloves

Domača izdelava pâté de campagne breton, v kateri je povzeta tradicija družinske izdelave, se je ohranila skozi leta. Včasih se je ta domača jed pripravljala po „Fest an oc'h“, prazniku žrtvovanja prašičev.

Pâté de campagne breton, ki ohranja svoj sloves, ima pomembno mesto v kulinarični dediščini Francije.

Pred več kot 30 leti so se bretonski podjetniki združili, da bi sloves in posebnost pâté de campagne breton ohranili do danes. Pâté de campagne breton je mesna delikatesa, ki jo cenijo distributerji in potrošniki.

V Bretanji se je konec 19. stoletja zelo razvila industrija ribjih konzerv. Ta podjetja so z apertizacijo hitro začela konzervirati tudi druga živila. Apertizirana pâté de campagne breton je bila prvič izdelana že pred več desetletji. Danes potrošniki enako cenijo svežo ali apertizirano pâté de campagne breton.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Pâté de campagne breton izhaja iz dolge tradicije prašičereje in predelave prašičev na kraju reje. Bretonsko kmetijstvo se je zelo hitro usmerilo v rejo, zlasti v prašičerejo na vsaki kmetiji.

Tako so se proizvajalci naučili predelati vse kose mesa, ki so jih imeli na voljo. S pripravo proizvoda takoj po razreзу so temu zagotovili svežino, saj so bila takrat sredstva za konzerviranje mesa omejena.

Tradicionalno so se uporabljali vsi užitni deli prašiča, ki so proizvodu dali posebno teksturo in okus. Jetra, ki so na začetku 20. stoletja veljala za boljši del prašiča, so se zelo hitro izkazala za eno od glavnih značilnosti pâté de campagne breton, saj proizvodu dajejo rožnato barvo in zelo poseben okus.

Proizvajalci so izkoristili obilje lokalne zelenjave in v pâté de campagne breton vključili čebulo. Ta prispeva k posebnemu okusu proizvoda, saj se pri peki izrazi ves aromatični okus čebule, ki se odlično združi z mesnim okusom.

Pâté de campagne breton je plod znanja in izkušenj proizvajalcev, ki so znali proizvodu dati posebne značilnosti. Poleg sestavin je proizvod pri razreзу mogoče preprosto prepoznati po grobo nasekljanih koščkih mesa. Rjavo skorjico zagotovo povezujejo s proizvodom zaradi tradicionalne peke v občinskih pečeh.

Kar zadeva sloves, je pâté de campagne breton v več virih uvrščena med tradicionalne bretonske proizvode ali pa je v njih predstavljen recept za izdelavo te paštete. Številni bretonski vodniki, med katerimi je „Le Finistère gourmand 1997/1998“, omenjajo raznovrstne bretonske specialitete in hvalijo zlasti pâté de campagne breton. Tradicijo bretonskih mesnih delikates opeva tudi vodnik „Terroir de Bretagne“: „(...) V podeželski mesnici vsak teden izdelajo štirideset ali celo petdeset kilogramov pâté de campagne breton. Vsakdo ljubosumno hrani svoj recept, toda vsi upoštevajo osnovne deleže: 1/3 drobovine in 2/3 vratu (...)“. Številne stare in sodobne knjige z recepti tudi omenjajo pâté de campagne breton:

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

Sloves je torej povezan z imenom in ga je mogoče pripisati geografskemu območju.

Vsi ti elementi omogočajo preprosto razlikovanje pâté de campagne breton od drugih paštet in zagotavljajo značilno proizvodnjo, ustaljeno v njeni regiji izvora.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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