

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 91/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”****NR WE: FR-PGI-0005-0879-23.05.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Pâté de Campagne Breton”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Pâté de Campagne Breton” to pasztet wieprzowy, wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych. Zawiera obowiązkowo następujące składniki mięsne: podgardle bez skóry ($\geq 25\%$), wątrobę ($\geq 20\%$), ugotowaną skórę ($\geq 5\%$) i świeżą cebulę ($\geq 5\%$). Zarówno składniki mięsne jak i cebula muszą być świeże.

W przekroju „Pâté de Campagne Breton” widocznych jest wiele dużych kawałków, co jest efektem grubego siekania. Są one rozmieszczone w sposób jednorodny. Jego barwa jest dość ciemna, konsystencja twarda, a w smaku wyraźnie wyczuwa się mięso, wątrobę i cebulę.

Oprócz składników obowiązkowych, w „Pâté de Campagne Breton” znajdują się inne składniki (bezmięsne). Ich masa – nie licząc cebuli – nie przekracza 15 % masy wykorzystanych produktów. Są to: woda (we wszystkich jej formach), bulion $\leq 5\%$, cukry (sacharoza, glukoza, laktoza) $\leq 1\%$, świeże jaja

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

całe, białka świeżych jaj $\leq 2\%$ zawartości suchej masy/mieszanki, mąka, skrobia $\leq 3\%$, kwas askorbinowy i askorbinian sodu (0,03% wykorzystanych produktów maksymalnie), galareta i żelatyna wieprzowa, sól $\leq 2\%$, pieprz $\leq 0,3\%$, inne przyprawy (gałka muszkatołowa, czosnek, szalotka, pietruszka, tymianek, liść laurowy), cydry i alkohole z jabłek (okowita, lambig ...), chouchen, azotyn sodu lub potasu, karmel do nadania złocistej barwy wierzchniej warstwie.

Łączny udział następujących składników w masie wykorzystanych produktów nie może przekraczać 1,7%: galareta i żelatyna wieprzowa, gałka muszkatołowa, czosnek, szalotka, pietruszka, tymianek, liść laurowy, cydry i alkohole z jabłek (okowita, lambig ...), chouchen, azotyn sodu lub potasu.

Podczas produkcji rozmiar kawałków składników dostosowuje się do formy pasztetu, aby uzyskać odpowiedni wygląd w zależności od rozmiaru przekroju pasztetu:

— dla pasztetu o masie ≥ 200 g => średnica kawałków składników ≥ 8 mm,

— dla pasztetu o masie ≤ 200 g => średnica kawałków składników ≥ 6 mm.

Kawałki te miesza się następnie z drobno mielonym farszem, który składa się ze składników mięsnych i bezmięsnych. Tłuszcz można podgrzać i na ciepło dodać do mieszanki. Mieszanekę przygotowuje się następnie do pieczenia w piecu lub wekowania (w konserwach metalowych, foremkach lub szklanych słojach).

W przypadku produktów przeznaczonych do natychmiastowej sprzedaży tak przygotowaną mieszanekę zawija się w świeżą błonę wieprzową pokrywającą żołądek (zdór), a następnie piecze w piecu, dzięki czemu tworzy się charakterystyczna otoczka. Pasztesy konserwowane natomiast podpieka się w piecu, aby wytworzyła się brązowa skórka, a następnie umieszcza w pojemnikach i wekuje.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

W odniesieniu do surowców mięsnych: „Pâté de Campagne Breton” ChOG produkuje się z mięsa wieprzowego ras wpisanych do ksiąg hodowlanych lub rejestrów zootechnicznych prowadzonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej (fr. *Organismes de Sélection Porcine*) zatwierdzone przez francuskie ministerstwo rolnictwa. Można też wykorzystywać mięso innych zwierząt tych ras, pochodzących z programów selekcji lub krzyżowania wdrażanych zgodnie z zaleceniami francuskich ksiąg hodowlanych.

Wspomniane kryterium wpisu do rejestrów pozwala unikać niepewnych źródeł zaopatrzenia i wyeliminować zwierzęta posiadające niepożądane cechy genetyczne (syndrom stresowy) i wykorzystywać tylko te, które spełniają szereg wymogów jakości określonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej, dotyczące np. zawartości wody i tłuszczu. Zarejestrowane w ten sposób rasy stanowią bazę jakościową mięsa (chudego mięsa, twardej słoniny, skóry, głowizny, serca) wykorzystywanego do produkcji „Pâté de Campagne Breton”.

Mięso wykorzystywane do produkcji „Pâté de Campagne Breton” musi pochodzić z tusz wieprzowych o masie powyżej 80 kg. Wyklucza się tusze zbyt lekkie, o niskiej jakości odżywczej i technologicznej.

W celu ograniczenia stresu, który niekorzystnie wpływa na jakość mięsa i tłuszczu, przestrzegany jest minimalny dwugodzinny okres oczekiwania pomiędzy wyładunkiem zwierzęcia na terenie rzeźni a jego ubojem.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Specyfikacja produktu nie zawiera szczególnych wymagań w tym zakresie.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja „Pâté de Campagne Breton” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:

Prezentacja „Pâté de Campagne Breton” może być następująca:

— albo produkt świeży w foremce, pakowany w folię, w zmodyfikowanej atmosferze lub próżniowo,

- albo produkt świeży krojony w miejscu produkcji,
- albo produkt świeży pokrojony, pakowany w folię, w zmodyfikowanej atmosferze lub próżniowo, przeznaczony do sprzedaży w systemie samoobsługowym,
- albo produkt wekowany i pakowany w foremkach, konserwach metalowych lub szklanych słojach.

Jego masa wynosi od 40 g do 10 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta musi zawierać następujące elementy: chronione oznaczenie geograficzne „Pâté de Campagne Breton”, nazwę i adres de jednostki certyfikującej oraz w stosownych przypadkach wspólny znak certyfikujący zgodny z określonymi zasadami stosowania i unijne logo ChOG.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego:

Produkcja tradycyjnie odbywa się na obszarze geograficznym. Obejmuje on w całości następujące departamenty: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique i Morbihan.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Tradycyjny obszar produkcji „Pâté de Campagne Breton” odpowiada historycznej Bretanii. Tradycje masarskie w Bretanii liczą kilka stuleci. W czasach Księstwa Bretanii, w XVI w., rodziny bretońskie dokonywały uboju trzody chlewnej i produkowały własne wędliny techniką peklowania.

Bretończycy wykorzystywali tę technikę do produkcji licznych odmian wędlin, w szczególności „Pâté de Campagne Breton”, którego produkcja pozwalała nie marnować podrobów i resztek mięsa pozostałych z rozbioru trzody chlewnej.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika „Pâté de Campagne Breton” polega na określonej jakości, specyficznych umiejętnościach producentów oraz na jego renomie.

A. Określona jakość

Do składników „Pâté de Campagne Breton” należały wątroba, podgardle, skóra, czasem też głowizna lub serce. Wątroba, uważana za mięso szlachetne, nadaje pasztetowi jego zapach, barwę, delikatną konsystencję oraz szczególny smak. Dla uzyskania właściwych cech organoleptycznych produktu istotne są również trzy inne nieodzowne tradycyjne składniki „Pâté de Campagne Breton”, a mianowicie podgardle, ugotowana skóra i cebula. Cebula, występująca w większości tradycyjnych przepisów bretońskich, służy do poprawienia produktu.

Wątroba, chude mięso i tłuszcz muszą być grubo siekane. Obecność dużych kawałków mięsa wynika ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Aby zachować tę właściwość, masarze muszą osiąść szczególną technikę siekania, która pozwala im uzyskiwać kawałki mięsa o dużej średnicy.

Wierzch „Pâté de Campagne Breton” przeznaczonego do natychmiastowej sprzedaży do dziś obowiązkowo zdobi błona pokrywająca żołądek. Początkowo wykorzystywano ją do nadawania produktowi kształtu i do osłony, dziś natomiast do zachowania jego tradycyjnego wyglądu.

Wymienione elementy umożliwiają uzyskanie właściwych cech organoleptycznych produktu: twardej i chrupkiej konsystencji, wyczuwalnego smaku pieczonego mięsa wieprzowego, wątroby i cebuli.

B. Kolejna cecha charakterystyczna: specyficzne umiejętności producentów

Dawna metoda produkcji polegała na natychmiastowym wykorzystywaniu mięsa z rozbioru trzody chlewnej. Stosując dostępne w dawnych czasach narzędzia (tasaki, noże) do rozbioru trzody chlewnej i obróbki mięsa uzyskiwano duże kawałki – dlatego wiejski pasztet był grubo krojony.

„Pâté de Campagne Breton” wypiekano niegdyś w piecu chlebowym u piekarza lub w piecu społeczności wiejskiej, w otwartych naczyniach, zwanych *plats sabots* lub *casse à pâté* lub w foremkach. Wypiek w suchym piecu w otwartych naczyniach prowokuje karmelizację cukrów i powoduje reakcję, która prowadzi do brunatnienia skórki. Przed wypiekiem pasztet okrywano ponadto błoną pokrywającą żołądek, aby wygładzić jego powierzchnię, nadać mu kształt i ochronić produkt. Pozwalało to zapobiec przelewaniu się masy i wysuszeniu produktu. W ten sposób metoda produkcji „Pâté de Campagne Breton” stosowana przez cały cech masarski nadawała mu szczególne właściwości. O tym, że je ceniono świadczy szczególnie wzmianka w kodeksie praktyk masarskich, peklowniczych i konserwowania mięs (fr. *Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes*), w rubryce poświęconej pasztetom wiejskim wysokiej jakości (fr. *pâté de campagne supérieur*).

C. Reputacja

Kontynuowana na przestrzeni lat produkcja rzemieślnicza „Pâté de Campagne Breton” stanowiła podtrzymanie dawnych tradycji produkcji rodzinnej. W dawnych czasach danie to było przygotowywane po *Fest an oc'h* – święcie z okazji uboju świń.

Zgodnie z tradycją „Pâté de Campagne Breton” zajmuje poczesne miejsce w dziedzictwie kulinarnym Francji.

Ponad 30 lat bretońscy producenci przemysłowi połączyli swe siły i zdołali podtrzymać tradycję i zachować charakter „Pâté de Campagne Breton” aż do dziś. Produkt ten jest wyrobem masarskim cenionym przez dystrybutorów i konsumentów.

Pod koniec XIX w. w Bretanii nastąpił dynamiczny rozwój sektora konserw rybnych. Wkrótce potem przedsiębiorstwa wytwarzające konserwy zaczęły stosować tę technologię do wekowania innych produktów. Pierwsze konserwy z „Pâté de Campagne Breton” wyprodukowano w związku z tym już wiele dziesiątek lat temu. Obecnie zarówno świeży „Pâté de Campagne Breton” jak i peklowany cieszą się równym powodzeniem wśród konsumentów.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

„Pâté de Campagne Breton” wywodzi się z długiej tradycji chowu trzody chlewnej i przetwórstwa jej produktów w gospodarstwie. Rolnictwo w Bretanii od bardzo dawnych czasów nastawione było na chów, w szczególności chów trzody chlewnej w każdym gospodarstwie.

W związku z tym producenci wypracowali sposoby wykorzystywania wszystkich kawałków mięsa, którymi dysponowali. Rozpoczynanie produkcji natychmiast po rozbiorze było gwarancją świeżości produktu w czasach, gdy środki konserwowania mięsa były ograniczone.

Tradycyjnie wykorzystywano wszystkie jadalne części trzody chlewnej, co nadawało produktowi specyficzną konsystencję i smak. Dodawanie od początku XX w. wątroby, uważanej za szlachetne mięso wieprzowe, bardzo szybko uzyskało status podstawowej cechy „Pâté de Campagne Breton”, gdyż nadaje produktowi jego różową barwę oraz szczególny smak.

Producenci wykorzystali obfitość miejscowych upraw warzyw, by dodawać do „Pâté de Campagne Breton” cebulę. Obecność cebuli przyczynia się do szczególnego smaku produktu, gdyż wypiek uwalnia bogaty bukiet jej smaku, doskonale współgrający ze smakiem mięsa.

„Pâté de Campagne Breton” jest nieodrodnym rezultatem umiejętności producentów, którzy zdołali nadać mu niepowtarzalne właściwości. Produkt jest łatwo rozpoznawalny w przekroju nie tylko ze względu na jego składniki, ale też grubo siekane kawałki. Brązowa skórka niewątpliwie stanowi cechę charakterystyczną produktu, który tradycyjnie był wypiekany w piecach gminnych.

Jeżeli chodzi o reputację, „Pâté de Campagne Breton” wymieniany jest w wielu publikacjach jako jeden z tradycyjnych produktów Bretanii. Opisują one również sposób jego wykonania. W licznych przewodnikach po Bretanii, jak np. „Le Finistère gourmand 1997/1998”, gdzie wymienione są liczne produkty bretońskie, zachwala się w szczególności „Pâté de Campagne Breton”. Podobnie wychwala bretońskie tradycje masarskie przewodnik „Terroir de Bretagne”: „(...) w wiejskiej masarni produkuje się czterdzieści do pięćdziesięciu kilogramów »Pâté de Campagne Breton« tygodniowo. Każdy zazdrośnie strzeże swego przepisu, ale podstawowe proporcje są zawsze takie same: 1/3 podrobów i 2/3 podgardla (...)”. „Pâté de Campagne Breton” opisywany jest w licznych książkach kucharskich, zarówno dawnych jak i współczesnych:

- 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.

Reputacja produktu jest jak widać mocno związana z nazwą i obszarem geograficznym.

Na podstawie opisanych elementów bardzo łatwo jest odróżnić „Pâté de Campagne Breton” od wszystkich innych pasztetów. Stanowią one gwarancję charakterystycznej metody jego produkcji, zakorzenionej w tradycji regionu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPatedecampagnebretonQCE12102011.pdf>
