

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 91/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON»****N. CE: FR-PGI-0005-0879-23.05.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Pâté de Campagne Breton».

2. Stato membro o paese terzo:

Francia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il «Pâté de Campagne Breton» è un paté di puro suino preparato con carni e frattaglie di suino. Esso è costituito obbligatoriamente dai seguenti ingredienti: gole scotennate (≥ 25 %), fegato (≥ 20 %), cotenne cotte (≥ 5 %) e cipolle fresche (≥ 5 %). Sia le carni che le cipolle devono essere fresche.

La struttura del «Pâté de Campagne Breton» presenta pezzi grossi (a causa della tritatura grossolana), suddivisi uniformemente nella fetta. Il colore è piuttosto scuro, la consistenza soda e sa di carne, di fegato e di cipolla.

Oltre agli ingredienti obbligatoriamente presenti nel «Pâté de Campagne Breton», gli ingredienti non carnei — tranne le cipolle — rappresentano il 15 % al massimo del composto: acqua (in tutte le sue forme), brodo ≤ 5 %, zuccheri (saccarosio, destrosio, lattosio) ≤ 1 %, uova fresche intere, albumi freschi ≤ 2 % in materia secca/composto, farina, fecole, amidi ≤ 3 %, acido ascorbico e ascorbato di sodio (0,03 % del composto al massimo), gelée e gelatina G di suino, sale: ≤ 2 %, pepe: ≤ 0,3 %, altre spezie

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

(noce moscata, aglio, scalogno, prezzemolo, timo, alloro), sidro ed acquavite di mele (acquavite di vino, *lambig*, ecc. ...), *chouchen* (simile all'idromele), nitrito di sodio o di potassio, semplice caramello per la doratura.

L'insieme dei seguenti ingredienti non deve superare l'1,7 % del composto: gelée e gelatina G di suino, noce moscata, aglio, scalogno, prezzemolo, timo, alloro, sidro ed acquavite di mele (acquavite di vino, *lambig*, ecc.), *chouchen*, nitrito di sodio o di potassio.

Al momento della fabbricazione, la grana dei pezzi di carne è adattata al formato dei paté in modo da conferire al prodotto finale un aspetto soddisfacente, indipendentemente dalle dimensioni della fetta:

— per le confezioni ≥ 200 g => diametro dei pezzi ≥ 8 mm,

— per le confezioni ≤ 200 g => diametro dei pezzi ≥ 6 mm.

I pezzi grossolani vengono poi mescolati al ripieno fino ottenuto tritando gli ingredienti a base di carne e gli altri ingredienti. I grassi possono essere riscaldati e mescolati all'impasto a caldo. Il composto così ottenuto viene quindi condizionato in modo da poter essere cotto al forno o appertizzato (confezione in contenitore metallico, in vetro o terracotta).

Per i prodotti presentati freschi, il preparato viene ricoperto con una rete fresca di suino, quindi cotto al forno, il che comporta la formazione di una crosta caratteristica. I paté in conserva, invece, vengono dorati al forno in modo da ottenere una crosta marrone, quindi confezionati e sterilizzati.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Per le materie prime carnee: il «Pâté de Campagne Breton» IGP è ottenuto a partire da carni suine provenienti da animali di razze iscritte nei libri genealogici o nei registri zootecnici tenuti dagli Organismi di selezione suina e riconosciuti dal ministero francese dell'agricoltura. Si possono adoperare anche le carni di animali delle stesse razze provenienti dai programmi di selezione o di incrocio realizzati a fini compatibili con quelli del libro genealogico francese.

Questo criterio di iscrizione consente di eliminare dalle fonti di approvvigionamento animali portatori di caratteristiche geneticamente sfavorevoli (sensibilità allo stress) e di scegliere soltanto quelli che rispondono ad un determinato numero di criteri qualitativi, definiti dagli organismi di selezione suina, quali, ad esempio, il tasso di acqua e di grassi. Le razze così iscritte costituiscono la base qualitativa delle carni (magre, grasso duro, cotenna, parte commestibile delle teste, cuore) adoperate nella fabbricazione del «Pâté de Campagne Breton».

Le carni adoperate nella fabbricazione del «Pâté de Campagne Breton» devono provenire da carcasse di suini il cui peso è superiore a 80 kg. Le carcasse troppo leggere, di scarso livello nutritivo e tecnologico, sono escluse.

Al fine di ridurre le fonti di stress che nuocciono alla qualità delle carni e dei grassi, si deve rispettare un tempo d'attesa minimo di due ore tra lo scarico dell'animale al macello e la macellazione vera e propria.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Il disciplinare non cita alcun requisito specifico.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

La fabbricazione del «Pâté de Campagne Breton» avviene nella zona geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Il «Pâté de Campagne Breton» si presenta:

— sia fresco e confezionato in terrina sia avvolto in apposita pellicola o in atmosfera modificata oppure sotto vuoto,

- sia fresco e al taglio nello stesso luogo della fabbricazione,
- sia fresco e tagliato, confezionato in apposita pellicola o in atmosfera modificata oppure sottovuoto per essere commercializzato nei punti vendita self-service,
- sia appertizzato e confezionato in contenitori di vetro o scatola metallica o terracotta.

Il peso varia tra 40 g e 10 kg.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichettatura deve comportare i seguenti elementi: la denominazione dell'IGP «Pâté de Campagne Breton», il nome e l'indirizzo dell'organismo certificatore ed eventualmente il marchio collettivo di certificazione, conforme alle norme d'uso definite, nonché il logo IGP dell'Unione europea.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica è la zona tradizionale di fabbricazione del prodotto. Essa include i seguenti dipartimenti nella loro integralità: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique e Morbihan.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La Bretagna storica corrisponde alla zona tradizionale di fabbricazione del «Pâté de Campagne Breton». La tradizione salumiera della Bretagna esiste da secoli. All'epoca della Bretagna ducale, nel secolo XVI, le famiglie bretoni uccidevano i maiali e fabbricavano i propri salumi e insaccati.

I bretoni hanno tratto vantaggio da questa peculiarità mediante la fabbricazione di numerose varietà di prodotti della salumeria, segnatamente il «Pâté de Campagne Breton» la cui preparazione consentiva di recuperare le frattaglie e i resti di carne che avanzavano dopo aver sezionato il maiale.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del «Pâté de Campagne Breton» poggia sulla sua qualità, sulle competenze del tutto particolari dei salumai nonché sulla solida reputazione di cui gode.

A. La qualità determinata

Il fegato, la gola, la cotenna ed eventualmente le parti commestibili della testa o il cuore fanno parte della composizione del «Pâté de Campagne Breton». Considerato una parte nobile, il fegato conferisce al paté il suo sapore, il suo colore, la sua cremosità ed il suo gusto del tutto particolare. Le gole, le cotenne cotte e le cipolle sono altri tre ingredienti tradizionali indispensabili alla preparazione del «Pâté de Campagne Breton» ed anch'esse contribuiscono a conferire al prodotto le sue caratteristiche organolettiche specifiche. Le cipolle che si ritrovano nella maggior parte delle ricette tradizionali bretoni servono a conferire aromaticità al prodotto.

Il fegato, la carne magra e il grasso vanno tritati grossolanamente. La presenza di qualche pezzo di carne più grosso è dovuta ai metodi di fabbricazione di una volta. Per mantenere intatta questa peculiarità, i fabbricanti di paté di oggi devono essere assolutamente padroni della tecnica di tritatura in modo da ottenere dei pezzi a grana grossa.

La presenza di una retina sulla parte superiore del paté, inizialmente adoperata per tenere in forma l'impasto e proteggere il prodotto, è oramai obbligatoria sul «Pâté de Campagne Breton» venduto fresco che riesce così a mantenere l'aspetto che aveva nei tempi antichi.

In tal modo è possibile ottenere caratteristiche organolettiche specifiche: una consistenza soda e croccante, uno spiccato gusto di carne cotta di maiale, di fegato e di cipolle.

B. Un'altra caratteristica: competenze e tecniche particolari

Le pratiche antiche consistevano nel lavorare le carni subito dopo il sezionamento del maiale. Anticamente gli strumenti meccanici (asce, coltelli) adoperati per sezionare il maiale e le carni facevano sì che si ottenessero pezzi grossi: da ciò deriva la tradizionale preparazione di un «Pâté de Campagne Breton» tritato grossolanamente.

Una volta il «Pâté de Campagne Breton» veniva cotto nei forni dei panettieri o in quelli dei villaggi in tipici vassoi aperti denominati «plats sabots» o «casse à pâté», oppure in apposite vaschette. La cottura in forno secco (camera riscaldata) su vassoi aperti dà inizio alla caramellizzazione degli zuccheri e provoca reazioni che, a loro volta, conferiscono alla crosta del prodotto il suo caratteristico colore marrone. Prima della cottura, il paté veniva anche ricoperto da una retina di maiale la cui funzione era quella di levigare, mettere in forma e proteggere il preparato, evitando così la fuoriuscita del composto e l'essiccazione del prodotto finale. Perpetuata dagli operatori del settore, la lavorazione tipica del «Pâté de Campagne Breton», che conferisce a quest'ultimo le sue caratteristiche precipue, viene riconosciuta poiché, nel *Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes*, al capitolo dedicato al «Pâté de campagne supérieur», figura una definizione specifica del prodotto.

C. La reputazione

Riprendendo la tradizione della lavorazione familiare, la fabbricazione artigianale del «Pâté de Campagne Breton» si è mantenuta intatta nel corso degli anni. Una volta, questa pietanza casereccia veniva preparata dopo la «Fest an oc'h», festa celebrata quando si uccideva il maiale.

Fedele alla propria reputazione, il «Pâté de Campagne Breton» occupa una buona posizione nel patrimonio culinario della Francia.

Da oltre trent'anni, gli operatori bretoni del settore si sono riuniti per perpetuare e tramandare intatte la tradizione e la specificità del «Pâté de Campagne Breton» fino ai giorni nostri. Si tratta di un prodotto di salumeria apprezzato sia dai commercianti che dai consumatori.

Alla fine del XIX secolo si registra in Bretagna un sensibile incremento dell'industria conserviera di pesce. Rapidamente, le imprese del settore iniziarono a mettere in conserva anche altri prodotti alimentari (conserve alimentari appertizzate). In tal modo, le prime fabbricazioni di «Pâté de Campagne Breton» appertizzato risalgono a diversi decenni orsono. Ai giorni nostri, i consumatori apprezzano indifferentemente il «Pâté de Campagne Breton» tanto fresco come appertizzato.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il «Pâté de Campagne Breton» è il frutto della lunga tradizione di allevamento del maiale e della sua trasformazione nel luogo stesso dell'allevamento. I sistemi agricoli bretoni si sono rapidamente orientati verso l'allevamento, segnatamente quello dei suini in tutte le aziende.

Così, i produttori hanno appreso a trasformare tutti i pezzi di carne che avevano a disposizione. La lavorazione della carne immediatamente dopo il sezionamento garantiva l'assoluta freschezza del prodotto in un'epoca in cui i metodi di conservazione della carne erano limitati.

Tradizionalmente, tutte le parti commestibili venivano utilizzate, il che conferiva al prodotto una consistenza ed un sapore veramente unici. La presenza del fegato, considerato una parte nobile del maiale all'inizio del XX secolo, si rivelò in breve una delle principali caratteristiche del «Pâté de Campagne Breton», che lo contraddistingue grazie al suo colore roseo e al suo gusto davvero particolare.

I produttori approfittarono dell'abbondanza delle locali coltivazioni di verdure per introdurre le cipolle nel «Pâté de Campagne Breton». La presenza delle cipolle contribuisce a conferire al prodotto il sapore caratteristico dato che, dopo la cottura, tutto il sapore fruttato delle cipolle esplode, combinandosi perfettamente con il gusto della carne.

Il «Pâté de Campagne Breton» è indubbiamente il frutto delle competenze dei produttori che hanno saputo conferire al prodotto le sue caratteristiche precipue. Oltre agli ingredienti, è la tritatura grossolana dei pezzi di carne che consente di riconoscere facilmente il prodotto al taglio. La crosta di color marrone è definitivamente associata al prodotto in quanto è il risultato della cottura tradizionale del paté nei forni comunali.

Quanto alla reputazione, numerose opere classificano il «Pâté de Campagne Breton» fra i prodotti tradizionali bretoni oppure offrono la ricetta di fabbricazione di questo paté. Numerose guide della regione fra cui *Le Finistère gourmand 1997/1998*, fanno riferimento alle svariate specialità bretoni e vantano, in particolare, il «Pâté de Campagne Breton». Analogamente, la guida *Terroir de Bretagne* tesse gli elogi della tradizione salumiera bretone: «(...) Ogni settimana nelle aziende di campagna si fabbricano dai quaranta ai cinquanta chili di *pâtés de campagne bretons*. Ciascuna azienda custodisce gelosamente la propria ricetta ma le proporzioni di base sono rispettate da tutti: 1/3 di frattaglie e 2/3 di gola (...)». Numerosi sono i libri di ricette, antichi e moderni, che citano il «Pâté de Campagne Breton»:

- 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. Frenzt, 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.

La reputazione è, pertanto, inscindibilmente legata alla denominazione ed attribuibile alla zona geografica.

L'insieme di questi elementi consente di distinguere molto facilmente il «Pâté de Campagne Breton» dagli altri tipi di paté e garantisce una produzione tipica, radicata nella sua regione d'origine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

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