

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 183/09)

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

„RILLETES DE TOURS”

NR WE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Rillettes de Tours”

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:*

Produkt jest pieczoną wędliną przeznaczoną do smarowania, pakowaną w słoikach, foremkach ceramicznych, wekowanych opakowaniach szklanych lub w cieście chlebowym. W przypadku słoików lub foremek produkt może być pokryty warstwą tłuszczu wieprzowego dla lepszej konserwacji.

„Rillettes de Tours” otrzymuje się w wyniku długiej obróbki termicznej w tłuszczu wieprzowym, w płaskim garnku, mięsa samic lub samców świni uprzednio pokrojonego w kawałki (co najmniej 6 cm × 6 cm). Mięso może być aromatyzowane winem białym lub okowitą z wina gronowego. Podczas przygotowania produktu dodaje się sól (nie peklosól) i można dodawać pieprz, barwnik E150a lub „arôme Patrelle” (nazwa handlowa barwnika na bazie glukozy).

„Rillettes de Tours” mają jednorodną barwę złocistą o jasnym odcieniu (Pantone 142 U) do złocistej o brązowym odcieniu (Pantone 161 U).

„Rillettes de Tours” mają włóknistą konsystencję i są w nich wyraźnie widoczne duże włókna (ponad 2 cm) oraz kawałki mięsa.

Wilgotność odtłuszczonego produktu musi być mniejsza lub równa 68 %, co nadaje mu suchą konsystencję.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Rillettes de Tours” mają smak smażonego mięsa.

Ponadto produkt końcowy spełnia wymogi fizykochemiczne dotyczące zawartości tłuszczów $\leq 42\%$ (przy wilgotności odłuszczonego produktu wynoszącej 68%), ogólnej zawartości cukrów rozpuszczalnych $\leq 0,5\%$ (przy wilgotności odłuszczonego produktu wynoszącej 68%) i stosunku kolagen/białka $\leq 19\%$.

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

„Rillettes de Tours” są produkowane z mięsa samców lub samic świń ras wpisanych do ksiąg genealogicznych lub rejestrów zootechnicznych prowadzonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej (fr. *Organismes de Sélection Porcine*) zatwierdzone przez francuskie Ministerstwo ds. Rolnictwa.

Zarejestrowane w ten sposób rasy stanowią bazę jakościową mięsa wykorzystywanego do produkcji „Rillettes de Tours”.

Nie wyznaczono żadnych ograniczeń geograficznych, jeśli chodzi o pochodzenie samców i samic świń.

Wymagane jest zapewnienie samicom świń co najmniej 15 dni odpoczynku między odsadzeniem prosiąt i ubojem. Minimalny wiek ubojowy wynosi 172 dni. Wymagane jest 12 godzin postu przed rozpoczęciem transportu do rzeźni. Minimalna wymagana masa tusz wieprzowych bezpośrednio po uboju wynosi 85 kg. Wymagania te mają na celu zagwarantowanie walorów smakowych mięsa.

Dla zagwarantowania najlepszej jakości produktu końcowego co najmniej 25% chudego mięsa muszą stanowić kawałki szynki i schabu (łącznie z polędwicą, ale bez biodrówki). Pozostałe mięso pochodzi z łopatki, karkówki (między pierwszym a piątym żebrzem po linii oddzielenia schabu) i boczku (z wyłączeniem wymion).

Dla zagwarantowania jakości sanitarnej i walorów smakowych surowce wykorzystywane do produkcji muszą być świeże. Mięso świeże musi stanowić co najmniej 75% surowca mięsnego wykorzystanego w danej produkcji. Producent „Rillettes de Tours” może wykorzystywać mięso mrożone tylko jeżeli było ono zamrożone przez okres nieprzekraczający miesiąca i w temperaturze $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Zabrania się kupowania mrożonego mięsa.

Dodawane fakultatywnie wino to wyłącznie wino białe, produkowane z odmiany winorośli „Chenin”. Ta odmiana winorośli nadaje winu wytrawny i łagodny charakter.

Wino to zachowuje kilka gramów cukru resztkowego, co daje łagodny posmak, kontrastujący ze słonym smakiem „Rillettes de Tours”. Odmianę winorośli „Chenin” cechuje mineralny i wapienny aromat, który dobrze współgra z wędzoną i słoną nutą „Rillettes de Tours”. Ponadto świeżość, kwasowość i owocowy zapach równoważą tłuszcz „Rillettes de Tours” i podkreślają ich walory smakowe.

Stosowanie okowity jest nieobowiązkowe.

Nie wyznaczono żadnych ograniczeń geograficznych, jeśli chodzi o pochodzenie okowity z wina gronowego.

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

Brak informacji.

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

Na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4 wykonuje się następujące etapy produkcji „Rillettes de Tours”: przygotowanie mięsa, podsmażanie, obróbkę termiczną, etap odpoczynku, końcową obróbkę termiczną.

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

Brak informacji.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie musi być podana nazwa ChOG „Rillettes de Tours”.

Oprócz obowiązkowych informacji określonych w przepisach etykieta zawiera następujące elementy:

1) nazwę handlową produktu;

- 2) logo ChOG Unii Europejskiej;
- 3) nazwę i adres adresata reklamacji.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny zatwierdzony do celów produkcji i wstępnego pakowania „Rillettes de Tours” wyznaczono w oparciu o następujące elementy:

- przedmiotowy obszar wokół miasta Tours odpowiada obszarowi stosowania przepisu na „Rillettes de Tours”. Poza granicami tego obszaru przepis na *rillettes* bardzo się różni. Oprócz tego uwzględniono naturalną barierę między departamentami Sarthe a Indre-et-Loire, jaką stanowi las Bercé,
- wyznaczony w ten sposób obszar geograficzny odpowiada w przybliżeniu dawnej prowincji Turenii.

Obszar ten obejmuje departament Indre-et-Loire (37) i przygraniczne kantony sąsiednich departamentów, z wyjątkiem kantonów departamentu Sarthe (72).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na właściwościach „Rillettes de Tours”, wynikających z wykorzystywania podczas etapów produkcji umiejętności stanowiących element lokalnej tradycji Turenii. Umiejętności te oraz szczególne cechy produktu stanowią podstawę jego renomy, w świadomości konsumenta bezpośrednio powiązanej z obszarem geograficznym.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Czynniki klimatyczne

Klimat Turenii jest łagodny, ale stosunkowo wilgotny, co przeszkodziło w rozpowszechnieniu technik suszenia wędlin w sposób naturalny, stosowanych na południu Francji. Z powodu takiego klimatu *rillettes* konserwuje się dzięki obróbce termicznej. Wspomniany klimat sprzyja natomiast uprawie winorośli, czego owocem jest znacząca produkcja win, wykorzystywanych do aromatyzowania „Rillettes de Tours”.

Czynnik ludzki

Miejscowi rolnicy produkowali *rillettes* od czasów średniowiecza. Do końca XVIII wieku produkcja ta koncentrowała się na obszarach wiejskich wokół Tours i w niektórych gospodarstwach regionu Maine.

Na początku XIX wieku miejscowi masarze zaczęli stosować ten wiejski przepis, dostosowując go do swych umiejętności, a następnie przekazywali go z pokolenia na pokolenie. W Turenii *rillettes* zaczęto wówczas nazywać „Rillettes de Tours”.

Jedną z najważniejszych zmian było zastąpienie w procesie produkcji resztek przez kawałki dobrego mięsa. Rozwój nowych metod konserwowania, wykorzystanie obróbki termicznej bez przykrycia, która pozwalała uzyskiwać produkt o stosunkowo suchej konsystencji, pozwoliły na ograniczenie proporcji tłuszczu i zwiększenie proporcji mięsa w *rillettes*, dzięki czemu stały się produktem lepszej jakości. Rzemieślnicy kultywowali umiejętności typowe dla miasta Tours i regionu Turenii. Specyfik zaczęła pojawiać się w dziełach o tematyce branżowej dopiero w 1865 r.

Czynniki gospodarcze

Przemysł w Turenii zawsze był słabo rozwinięty. Spowodowało to słabą dynamikę rozwoju branży wędliniarskiej, która – ogólnie rzecz biorąc – pozostała w Turenii na poziomie rękodzieła i komercjalizacji „Rillettes de Tours”, a w związku z tym zachowała swój rzemieślniczy charakter.

„Rillettes de Tours” można dziś znaleźć u masarzy, którzy z kolei przekazują swoje przepisy czeladnikom.

5.2. Specyfika produktu:

Obróbkę termiczną „Rillettes de Tours” prowadzi się bez przykrycia w płaskim garnku. Obróbka termiczna trwa długo i tradycyjnie dzieli się na trzy etapy: podsmażenie mięsa na początku obróbki termicznej (15–60 minut w temperaturze 95–115 °C), następnie powolna obróbka termiczna (5 godzin 30 minut–12 godzin w temperaturze 65–95 °C) i na koniec krótki i dynamiczny etap, czyli końcowe przysmażenie (10–20 minut w temperaturze 95–115 °C).

Charakterystyczne dla „Rillettes de Tours” przysmażenie kawałków chudego mięsa na początku obróbki termicznej i długi proces obróbki termicznej bez przykrycia powodują, oprócz odwodnienia produktu, uwolnienie substancji smakowych i zapachowych, w szczególności związanych z reakcją chemiczną Maillarda, typowych dla smaku podsmażonego mięsa.

Długotrwały proces obróbki termicznej kawałków mięsa we własnym tłuszczu pozwala uzyskać produkt nasączony tłuszczem. Rozpad kawałków następuje samoczynnie na skutek obróbki termicznej, bez rozdrabniania ani ubijania. W związku z tym w produkcie zachowane są długie włókna.

Ponadto tradycyjny proces obróbki termicznej „Rillettes de Tours” bez przykrycia i w płaskim garnku, zapewniającym dużą powierzchnię parowania, nadaje im suchą konsystencję, dawniej związaną z potrzebą przechowywania produktu. Również stosowanie końcowego podsmażenia ma na celu zwiększenie parowania pod koniec obróbki termicznej.

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

Związek z obszarem geograficznym opiera się z jednej strony na umiejętnościach będących wynikiem miejscowej tradycji Turenii, którym produkt „Rillettes de Tours” zawdzięcza swój niepowtarzalny charakter, a z drugiej na jego renomie, która w świadomości konsumenta jest bezpośrednio powiązana z obszarem geograficznym.

5.3.1. Specyficzne umiejętności

Niska wilgotność „Rillettes de Tours”, która niegdyś sprzyjała ich konserwacji w regionie o wilgotnym klimacie, umożliwiła następnie ich komercjalizację poza granicami Turenii i tłumaczy ich renomę, opartą przede wszystkim na fakcie, że konsystencja tutejszych *rillettes* jest suchsza niż produkowanych w sąsiednich regionach.

Utrzymanie suchej konsystencji na przestrzeni wieków można wytłumaczyć również faktem, że producenci, prowadzący w większości produkcję na małą skalę, w niewielkim stopniu zajmowali się kwestią wydajności. Wydajność wynosi poniżej 80 %, czyli o wiele mniej niż w przypadku większości *rillettes*.

Niski poziom wilgotności „Rillettes de Tours” umożliwia przygotowanie ich bez stosowania konserwantów, mimo że przepisy dopuszczają ich stosowanie.

W związku ze wspomnianą wyżej przewagą produkcji na małą skalę i przekazywaniem umiejętności głównie w ramach praktyki zawodowej umiejętności tureńskich producentów *rillettes* są rozpowszechnione na niewielkim obszarze. W rzemiośle nauka w ramach praktyki zawodowej ma najczęściej zasięg departamentalny lub nawet miejscowy.

O utrzymaniu silnego związku z obszarem geograficznym świadczy fakt, że 90 % laureatów konkursu „Rillettes de Tours” pochodzi z przedmiotowego obszaru geograficznego.

5.3.2. Renoma

Podstawą utrwalonej renomy „Rillettes de Tours” są ich specyficzne właściwości. Były to pierwsze *rillettes* produkowane w trybie rzemieślniczym, których zalety wychwalał pochodzący z regionu Balzak w swej powieści *Le Lys dans la Vallée* z 1835 r.

Od początku XX wieku „Rillettes de Tours” cieszyły się sporym uznaniem w skali całego kraju. W 1933 r. Curnonsky w publikacji *Les trésors gastronomiques de la France* pisał: „wędliny Turenii zasłużenie zdobyły światowy rozgłos: »Rillettes de Tours« objechały glob”.

Każdego roku w Turenii organizowany jest konkurs na najlepsze „Rillettes de Tours”. O popularności tego trofeum świadczy fakt, że w konkursie każdorazowo uczestniczy około trzydziestu rzemieślników. W 2011 r. w ramach paryskiego konkursu produktów rolnych i spożywczych zainaugurowano sekcję poświęconą „Rillettes de Tours”, doceniając ich renomę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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