

## 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 183/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio<sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«RILLETTES DE TOURS»****N. CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Rillettes de Tours»

**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:**

Si tratta di un prodotto di salumeria cotto, spalmabile, che si presenta in vasetto, in terrina, in barattolo di vetro ermeticamente chiuso oppure in panetto. Nel caso in cui sia messo in vasetto o in terrina, uno strato di grasso di maiale può ricoprire il prodotto per migliorarne la conservazione.

I «Rillettes de Tours» si ottengono mediante cottura prolungata in grasso suino, in marmitta, di carni suine (verri o scrofe), previamente tagliate a pezzi (6 × 6 cm come minimo). Queste carni possono essere aromatizzate con vino bianco oppure acquavite di vino. Vi si aggiunge del sale (non nitrato) ed è possibile aggiungervi anche pepe, colorante E150a oppure aromatizzante «Patrelle».

I «Rillettes de Tours» sono di colore omogeneo che va dal biondo dorato (Pantone 142 U) al bruno dorato (Pantone 161 U).

I *rillettes* presentano una consistenza sfilacciata e conservano grosse fibre di carne chiaramente visibili (più di 2 cm) ed anche dei veri e propri pezzi.

L'umidità del prodotto una volta sgrassato deve essere inferiore o pari al 68%, il che conferisce al prodotto una consistenza secca.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

I «Rillettes de Tours» hanno anche il sapore della carne rosolata.

Il prodotto finito risponde inoltre a requisiti fisico-chimici relativi al tasso dei lipidi  $\leq 42\%$  (estratto secco sgrassato 68 %), al tasso di zuccheri solubili totali  $< 0,5\%$  (estratto secco sgrassato 68 %) ed al rapporto collagene/proteidi  $\leq 19\%$ .

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

I «Rillettes de Tours» si ottengono con carni suine (verri o scrofe) appartenenti a razze iscritte nei libri genealogici o nei registri zootecnici tenuti dagli Organismi di selezione suina riconosciuti dal Ministero francese dell'agricoltura.

Le razze così iscritte costituiscono la base qualitativa delle carni adoperate nella fabbricazione dei «Rillettes de Tours».

Nessun limite geografico è fissato circa l'origine dei suini.

Le scrofe devono usufruire di un periodo di riposo minimo di 15 giorni fra lo svezzamento e la macellazione. L'età minima di macellazione è di 172 giorni; un digiuno di 12 ore prima della macellazione è obbligatorio. Il peso minimo a caldo deve essere di 85 chilogrammi. Questi requisiti intendono aumentare la qualità delle carni dal punto di vista gustativo.

I pezzi di prosciutto e di filetto (carré e lombo esclusivamente) devono costituire almeno il 25 % della carne magra onde ottenere una migliore qualità del prodotto finito. Le altre carni provengono dalla spalla, dal collare (fra la prima e la quinta costola del lombo), dalla pancetta (tranne le mammelle).

Per accrescere il sapore del prodotto e le sue proprietà sanitarie, si devono adoperare soltanto carni fresche. Le carni fresche devono costituire come minimo il 75 % della totalità delle carni adoperate nel processo di fabbricazione. Le carni congelate devono essere mantenute dal fabbricante ad una temperatura di  $-18\text{ °C}$  per non più di un mese. L'acquisto di carni congelate è vietato.

I vini, il cui utilizzo è facoltativo, sono unicamente vini bianchi provenienti dalle varietà di uve «Chenin». Questa varietà ha la particolarità di essere secca e tenera.

Il vino contiene alcuni grammi di zuccheri residui che gli conferiscono un gusto morbido in contrasto con il gusto salato dei «Rillettes de Tours». L'uva «Chenin» possiede un carattere aromatico minerale e calcareo che compensa il carattere affumicato e salato dei «Rillettes de Tours». Inoltre, la freschezza, l'acidità e l'aroma del frutto controbilancia il grasso contenuto nei *rillettes* e ne esalta il sapore.

L'aggiunta di acquavite è facoltativa.

Non esiste alcun limite geografico quanto all'origine dei vini e delle acquaviti di vino.

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

Senza oggetto.

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

Le seguenti fasi della produzione dei «Rillettes de Tours» sono realizzate nella zona geografica di cui al punto n. 4: la preparazione delle carni, la rosolatura, la cottura, la fase di riposo, la cottura finale.

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

Senza oggetto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

La denominazione IGP «Rillettes de Tours» deve figurare sull'etichetta.

L'etichetta, oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, comporta le seguenti indicazioni:

1) marchio commerciale;

- 2) logo IGP dell'Unione europea;
- 3) nome ed estremi di un destinatario in caso di reclamo.

#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona geografica prescelta per la fabbricazione e il condizionamento iniziale dei «Rillettes de Tours» è delimitata in funzione dei seguenti elementi:

- questa zona, che si estende tutt'attorno alla città di Tours, corrisponde alla zona di diffusione della ricetta dei «Rillettes de Tours». Oltre i limiti della zona geografica, la ricetta dei *rillettes* non è più la stessa. A ciò si aggiunge la barriera naturale rappresentata dalla foresta di Bercé, tra il dipartimento della Sarthe e dell'Indre-et-Loire,
- la zona geografica così definita è simile all'antica provincia della Turenna.

Questa zona è costituita dal dipartimento dell'Indre-et-Loire (37) e dai cantoni limitrofi siti nei dipartimenti limitrofi dell'Indre-et-Loire, ad eccezione di quelli della Sarthe (72).

#### 5. **Legame con la zona geografica:**

Il legame con la zona geografica si basa sulle qualità intrinseche dei «Rillettes de Tours» derivanti dall'attuazione, durante la fase della loro fabbricazione, di competenze a loro volta provenienti dalla tradizione e che permangono localizzate nella Turenna. Queste competenze e le qualità specifiche del prodotto conferiscono a quest'ultimo una reputazione che, nella mente dei consumatori, è indissolubilmente legata alla zona geografica.

##### 5.1. *Specificità della zona geografica:*

###### Fattori climatici

La Turenna è caratterizzata da un clima mite ma relativamente umido, che ha impedito il naturale sviluppo dei salumi essiccati come si vede nel sud della Francia. È a causa di questo clima che i *rillettes* vengono conservati grazie alla cottura ma è proprio questo clima che è invece propizio alla produzione viticola; ciò spiega una ingente produzione di vini che incide anch'essa sull'aromatizzazione dei «Rillettes de Tours».

###### Fattori umani

I contadini della regione fabbricavano *rillettes* già nel Medio Evo. Fino alla fine del XVIII secolo si trattava di una produzione molto localizzata nel mondo rurale della Turenna ed in alcune fattorie della Maine.

All'inizio del XIX secolo i salumieri locali riprendono questa ricetta contadina, l'adattano alle proprie competenze e la trasmettono di generazione in generazione. Nella Turenna, i *rillettes* diventano allora i «Rillettes de Tours».

Una delle principali evoluzioni è l'utilizzo non più dei resti bensì di veri e propri pezzi di carne nella fabbricazione dei *rillettes*. Lo sviluppo di nuovi strumenti di conservazione e l'utilizzo della cottura scoperta che conferisce al prodotto una consistenza secca consentono ben presto di ridurre la parte di grasso e di aumentare la percentuale di carne nei *rillettes*, rendendolo così un prodotto più nobile. È questo know-how tipico della città di Tours e della Turenna che i macellai locali svilupperanno man mano. Bisogna aspettare il 1865 perché questo piatto compaia in alcune pubblicazioni specializzate.

###### Fattori economici

La Turenna possiede un tessuto industriale scarsamente sviluppato. Ciò si è tradotto in un lento incremento sia del settore della produzione delle carni, rimasto per lo più a livello artigianale nella regione, sia del commercio dei «Rillettes de Tours», assicurando così il mantenimento del suo carattere prettamente artigianale.

I «Rillettes de Tours» sono tuttora presenti nelle macellerie del posto, dove i salumai/macellai trasmettono la ricetta agli apprendisti.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La cottura dei «Rillettes de Tours» è scoperta, ovvero in una marmitta senza coperchio. La cottura è lunga e si svolge tradizionalmente in tre fasi: la rosolatura delle carni all'inizio di cottura (da 15 minuti ad 1 ora ad una temperatura compresa fra i 95 °C e i 115 °C), quindi una fase di cottura lenta (da 5 ore e 30 a 12 ore ad una temperatura compresa fra i 65 °C e i 95 °C), infine una fase di cottura breve a fiamma alta (da 10 minuti a 20 minuti ad una temperatura compresa fra i 95 °C e i 115 °C).

Le due fasi iniziali, ovvero la rosolatura dei pezzi di carne magra all'inizio della cottura e la cottura lenta scoperta, peculiari dei «Rillettes de Tours», comportano, oltre alla disidratazione del prodotto, lo sviluppo di sostanze gustative ed aromatiche legate principalmente alle reazioni chimiche di Maillard e caratteristiche del sapore di carne rosolata.

La cottura lunga nel grasso dei pezzi di carne consente di ottenere un «confit». La separazione dei pezzi si ottiene unicamente mediante cottura, senza lacerazione né battitura, con il risultato che il prodotto mantiene fibre lunghe.

Infine, la consistenza secca dei «Rillettes de Tours», inizialmente voluta per conservare meglio il prodotto, si ottiene per l'appunto grazie a questo metodo tradizionale di cottura scoperta in una marmitta dall'apertura larga che offre una grande superficie di evaporazione. Anche la pratica della fiamma alta nell'ultima fase intende favorire l'evaporazione alla fine del processo.

#### 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 legame con la zona geografica si basa contemporaneamente sulle conoscenze tradizionali e localizzate nella Turenna — che hanno dato origine alle qualità specifiche dei «Rillettes de Tours» — e su una reputazione indissolubilmente legata, nella mente dei consumatori, alla zona geografica.

##### 5.3.1. Le competenze

Il basso tenore di umidità che inizialmente favoriva la conservazione dei «Rillettes de Tours» in una regione dal clima umido ha consentito successivamente di estenderne la commercializzazione oltre i confini della Turenna e spiega, segnatamente, la reputazione del prodotto, fondata su una consistenza più secca rispetto ai *rillettes* che si producono nelle regioni vicine.

Il mantenimento della tessitura secca nel corso degli anni può spiegarsi anche con la mancanza di preoccupazione dei produttori, prevalentemente artigianali, di ottenere una resa maggiore. Questa resa è inferiore all'80 %, ovvero sia nettamente più bassa rispetto a quella di molti altri tipi di *rillettes*.

Il basso tasso d'umidità dei «Rillettes de Tours» consente di prepararli senza ricorrere a conservanti, il cui utilizzo è comunque consentito dalla legislazione.

Il contesto artigianale della fabbricazione di questo prodotto e il fatto che le competenze dei macellai si trasmettano essenzialmente mediante l'apprendistato fanno sì che tali competenze siano rimaste estremamente circoscritte alla regione in parola. In effetti, l'apprendistato nell'artigianato avviene principalmente nell'ambito di uno stesso dipartimento o nelle sue immediate vicinanze.

Il mantenimento di uno stretto legame con la zona geografica è confermato dal fatto che il 90 % dei vincitori del concorso dei «Rillettes de Tours» provengono da questa zona.

##### 5.3.2. La reputazione

Le caratteristiche proprie dei «Rillettes de Tours» hanno consentito loro di guadagnare una solida reputazione. Sono questi infatti i primi *rillettes* artigianali elogiati da Honoré de Balzac nel suo romanzo del 1835 intitolato «Le Lys dans la Vallée».

A partire dal ventesimo secolo i «Rillettes de Tours» hanno conosciuto notevole popolarità su scala nazionale. Nel 1933 Curnonsky, nella sua opera intitolata «Les trésors gastronomiques de la France», scrive: «i salumi della Turenna hanno acquistato fama universale e legittima: i «Rillettes de Tours» hanno fatto il giro del mondo.»

Ogni anno nella Turenna viene indetto un concorso dei migliori «Rillettes de Tours». Questa manifestazione è molto ricercata visto che una trentina sono gli artigiani che vi prendono parte ogni anno. Nel 2011 il *Concours Général Agricole de Paris* ha consacrato la reputazione del prodotto inaugurando una sezione appositamente dedicata ai «Rillettes de Tours».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

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

---