

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1149/2013**ze dne 14. listopadu 2013****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení
(Rillettes de Tours (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízením (EU) č. 1151/2012 bylo zrušeno a nahrazeno nařízením Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽²⁾.
- (2) Žádost o zápis názvu „Rillettes de Tours“ do rejstříku předložená Francií byla v souladu s čl. 6 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*⁽³⁾.
- (3) Komisi bylo v souladu s článkem 7 nařízení (ES) č. 510/2006 předloženo Nizozemskem prohlášení o námitce odůvodněné podle čl. 7 odst. 3 písm. a) nařízení (ES) č. 510/2006.
- (4) V souladu s čl. 51 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 postoupila Komise dopisem ze dne 12. února 2013 doručenou námitku francouzským orgánům, čímž začala běžet tříměsíční lhůta pro příslušné konzultace.

(5) Protože v uvedené lhůtě došlo k dohodě, musí být název „Rillettes de Tours“ zapsán do rejstříku.

(6) Informace zveřejněné podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 byly předmětem nepodstatných změn. V zájmu zohlednění připomínek Nizozemska ohledně ustanovení bodu 3.3 jednotného dokumentu o kritériích, pokud jde o původ zpracovaných prasat, zrušily francouzské orgány ve specifikaci i v jednotném dokumentu odstavce týkající se genetického původu prasat. Je tudíž třeba zveřejnit novelizovanou verzi jednotného dokumentu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 14. listopadu 2013.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Úř. věst. C 183, 23.6.2012, s. 16.

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

FRANCIE

Rillettes de Tours (CHZO)

PŘÍLOHA II

Konsolidovaný jednotný dokument

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾

„RILLETES DE TOURS“

č. ES: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Rillettes de Tours“

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Jedná se o vařené roztíratelné uzenářské výrobky, jež se nabízejí v kelímčích, hliněných a skleněných uzavřených nádobách nebo na kus/váhu. V kelímku nebo v hliněné nádobě se může na produktu objevit vrstva vepřového sádla, čímž se zlepšuje konzervace.

„Rillettes de Tours“ se získávají dlouhým vařením nakrájených kousků vepřového masa (o velikosti nejméně 6 × 6 cm) v hrnci s vepřovým sádlem. Tomuto masu lze dodat aroma bílým vínem nebo vínovíci. Během přípravy se přidává sůl (ne dusitanová) a lze přidat pepř, barvivo E150 a aroma Patrelle.

Barva produktu „Rillettes de Tours“ je jednotná od zlatavě světlé (pentone 142 U) po zlatavě hnědou (pentone 161 U).

Pomazánka z vepřového masa má hrubou strukturu a jsou v ní jasné viditelná velká vlákna masa (více než 2 cm) a kousky masa.

Vlhkost produktu zbaveného tuku musí být nejvýše 68 %, díky čemuž pak má produkt suchou strukturu.

Vepřová pomazánka „Rillettes de Tours“ rovněž vykazuje chuť pečeného masa.

Konečný produkt mimo jiné splňuje fyzikálně-chemické požadavky týkající se poměru lipidů ≤ 42 % (při vlhkosti 68 % v produktu zbaveném tuku), obsahu všech rozpustných cukrů < 0,5 % (při vlhkosti 68 % v produktu zbaveném tuku) a poměru kolagenů a proteinů ≤ 19 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Prasnicím musí být od odstavení do porážky poskytnuto alespoň patnáctidenní období odpočinku. Minimální věk pro porážku je 172 dní, přičemž se zvířatům dvanáct hodin před odvezením na porážku nepodává žádné krmivo. V případě jatečně upravených těl prasat se požaduje minimální jatečná hmotnost 85 kg. Smyslem je zlepšit chuťovou kvalitu masa.

Kusy šunky a hřbetu (výhradně pečínka a střed) musí obsahovat alespoň 25 % libového masa, a to z důvodu lepší kvality konečného produktu. Další kusy masa jsou z plece, páteře (mezi prvním a pátým žebrem), hrudi (s výjimkou vemínek).

Pro zvýšení hygienických a chuťových vlastností se musí používat čerstvé maso. Čerstvé maso musí představovat nejméně 75 % veškerého masa, jež se v produkci používá. Producent vepřové pomazánky může uchovávat zmrazené maso při teplotě – 18 °C nejvýše jeden měsíc. Nákup zmrazeného masa je zakázán.

Vína, jež lze fakultativně použít, mohou být pouze bílá z vinné révy odrůdy Chenin. Tato odrůda révy je obzvlášť suchá a jemná.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

Ve víně se uchovává několik gramů zbytkového cukru, což mu dodává jemnou dochuť, která kontrastuje se slanou chutí produktu „Rillettes de Tours“. Odrůda révy Chenin je aromatická a obsahuje minerály a vápník, které vyvažují slanou a uzenou chuť vepřové pomazánky. Svěžest, kyselost a ovocné aroma navíc vyvažují tučnost vepřové pomazánky a dávají vyniknout jejím chutím.

Použití vínovic je fakultativní.

Původ vín a vínovic není ze zeměpisného hlediska omezen.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Následující fáze produkce vepřové pomazánky „Rillettes de Tours“ probíhají v zeměpisné oblasti vymezené v bodě č. 4: příprava masa, opékání, vaření, odležení, konečné vaření.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Na etiketě musí být uveden název CHZO „Rillettes de Tours“.

Kromě údajů, jež jsou na základě právních předpisů povinné, musí být etiketa opatřena následujícími údaji:

- 1) obchodní značka;
- 2) logo Evropské unie pro CHZO;
- 3) název a adresa příjemce reklamací.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast výroby a prvotního balení vepřové pomazánky „Rillettes de Tours“ je vymezena následovně:

— tato oblast s centrem ve městě Tours odpovídá oblasti, v níž je hojně rozšířený recept na vepřovou pomazánku „Rillettes de Tours“. Mimo tuto zeměpisnou oblast se již nejedná o tentýž recept. K uvedené skutečnosti lze přidat přirozenou překážku, již je les Bercé mezi departementy Sarthe a Indre-et-Loire,

— takto vymezená zeměpisná oblast se územím blíží bývalé provincii Touraine.

Tuto oblast tvoří departement Indre et Loire (37) a kantony, jež k departementu přiléhají, s výjimkou kantonů z departementu Sarthe (72).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na specifických vlastnostech produktu „Rillettes de Tours“ vyplývajících z toho, že se při všech fázích produkce uplatňuje know-how, které vychází z tradice a které má v oblasti Touraine stále své místo. Na tomto know-how a jedinečných vlastnostech produktu se zakládá dobrá pověst produktu, která je v mysli spotřebitele spjata se zeměpisnou oblastí.

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Klimatické faktory

Pro oblast Touraine je typické mírné, avšak poměrně vlhké podnebí, jež znemožňuje výrobu uzenin sušených přirozeným způsobem, jakou známe z jižní Francie. Z důvodu klimatu se vepřová pomazánka konzervuje vařením. Na druhou stranu je toto podnebí příznivé pro vinnou révu, čímž se vysvětluje značná produkce vín, která rovněž ovlivnila aromatizaci produktu „Rillettes de Tours“.

Lidské faktory

Venkované z okolí Tours vyrábějí vepřovou pomazánku od středověku. Až do konce 18. století se jednalo o místně velmi omezenou produkci ve venkovském prostředí oblasti Touraine a na některých statcích v Maine.

Na začátku 19. století místní uzenáři tento venkovský recept oživil, přizpůsobili jej svému know-how a začali ho předávat dalším generacím. V oblasti Touraine tedy vepřová pomazánka vstupuje do povědomí jako vepřová pomazánka „Rillettes de Tours“.

Jedna z hlavních inovací spočívala v tom, že se při výrobě vepřové pomazánky již nepoužívaly zbytky, ale skutečné kusy masa. Rozvoj nových způsobů konzervace, používání nezakrytého vaření, díky němuž produkt získal dost suchou strukturu, umožnily v produktu snížit množství tuku a zvýšit podíl masa, a zlepšit tak jeho kvalitu. Uzenáři rozvíjeli právě know-how, jež bylo pro město Tours a oblast Touraine typické. Tento recept se však v některých profesních publikacích objevil až v roce 1865.

Hospodářské faktory

V oblasti Touraine nedošlo k velkému průmyslovému rozvoji. To vedlo k pomalému rozvoji jak uzenářství, jež mělo i nadále vcelku malovýrobní povahu, tak obchodování s produktem „Rillettes de Tours“. Tím se jednoznačně zachoval jeho malovýrobní charakter.

Uzenáři nabízejí vepřovou pomazánku „Rillettes de Tours“ i v současnosti a recept na ni předávají svým učnům.

5.2 Specifičnost produktu

Produkt „Rillettes de Tours“ se připravuje v otevřené nádobě. Příprava je dlouhá a tradičně probíhá ve třech fázích: osmahnutí masa na počátku přípravy (15 minut až hodinu při teplotě 95 až 115 °C), poté fáze pomalého vaření (5,5 až 12 hodin při teplotě 65 až 95 °C) a konečně fáze krátkého a vydatného závěrečného dovaření (10 až 20 minut při teplotě 95 až 115 °C).

Osmahnutí kusů libového masa na začátku přípravy a dlouhé vaření v otevřené nádobě, jež jsou pro produkt typické, způsobují nejen dehydrataci produktu, ale rovněž vytváření látek důležitých pro chuť a aroma, které jsou výsledkem Maillardovy reakce a které jsou pro chuť opékaného masa typické.

Dlouhým pečením kusů masa ve vlastním tuku se získá marinovaný produkt. Maso se rozpadá pouze pečením, nikoli rozmělnováním či rozmačkáním/naklepáním. Produkt si tedy zachová dlouhá vlákna.

Suchá struktura produktu „Rillettes de Tours“, vyvinutá původně za účelem konzervace, se získává tradičním postupem pečení v otevřené nádobě, jež poskytuje velkou plochu pro vypařování. Cílem závěrečného vydatného dopečení vždy rovněž bylo zlepšit vypařování na konci výroby.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá jak na know-how vycházejícím z tradice v oblasti Touraine, díky němuž má produkt specifické vlastnosti, tak na jeho dobré pověsti, která je v mysli spotřebitele se zeměpisnou oblastí spjata.

Know-how

Nízká úroveň vlhkosti, která zpočátku zlepšovala konzervaci produktu v oblasti, jejíž podnebí je vlhké, poté umožnila rozvoj obchodování s produktem nad rámec oblasti Touraine a je vysvětlením pro zvláště dobrou pověst produktu, jehož struktura je sušší než v případě vepřové pomazánky vyráběné v sousedních oblastech.

Zachování suché struktury po dlouhý čas lze rovněž vysvětlit tím, že převážně malovýrobní producenti nehledí tolik na výnos. Výnos je nižší než 80 %, což je jednoznačně méně než u jiných vepřových pomazánek.

Nízká úroveň vlhkosti v produktu „Rillettes de Tours“ umožňuje jeho výrobu bez použití konzervačních látek, přestože jejich používání je právními předpisy povoleno.

Na základě výše zmíněné značně malovýrobní povahy produkce se know-how, jež producenti předávají zejména v rámci vzdělávání učňů, omezilo pouze na oblast Touraine. Vzdělávání učňů totiž v zásadě probíhá v rámci téhož departementu nebo v jeho blízkosti.

Zachování silné spjatosti se zeměpisnou oblastí potvrzuje skutečnost, že 90 % vítězů soutěže „Rillettes de Tours“ pochází z této oblasti.

Dobrá pověst

Jedinečné vlastnosti produktu „Rillettes de Tours“ mu umožnily získat nezpochybnitelně dobrou pověst. O první malovýrobní vepřové pomazánce se pochvalně zmiňuje rodák z Tours Honoré de Balzac ve svém románu z roku 1835 *Lilie v údolí*.

Již od počátku 20. století se vepřová pomazánka „Rillettes de Tours“ těší jisté popularitě i na celostátní úrovni. V roce 1933 autor zvaný Curnonsky ve svém díle *Les trésors gastronomiques de la France* zmiňuje: „uzenářství v oblasti Touraine si získalo všeobecný a oprávněný vzhlas: vepřová pomazánka „Rillettes de Tours“ se stala známou po celém světě.“

V Touraine se každý rok koná soutěž těch nejlepších vepřových pomazánek „Rillettes de Tours“. Toto uznání je velmi vyhledáváno, neboť se o něj každoročně uchází zhruba třicet malovýrobců. V roce 2011 Všeobecná zemědělská výstava v Paříži (Concours Général Agricole de Paris) vzdala produktu hold – otevřela totiž speciální sekci „Rillettes de Tours“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesdeToursV2.pdf>
