

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1149/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 14ης Νοεμβρίου 2013

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Rillettes de Tours (ΠΓΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 κατάργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽²⁾.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η αίτηση που υπέβαλε η Γαλλία για την καταχώριση της ονομασίας «Rillettes de Tours» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*⁽³⁾.
- (3) Βάσει του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, κοινοποιήθηκε στην Επιτροπή από τις Κάτω Χώρες δήλωση ένστασης, αιτιολογημένη βάσει του άρθρου 7 παράγραφος 3 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.
- (4) Σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή, με την επιστολή της 12ης Φεβρουαρίου 2013, κοινοποίησε την ένσταση που

έλαβε στις γαλλικές αρχές, ανοίγοντας με τον τρόπο αυτό την περίοδο ενδεδειγμένων διαβουλεύσεων τρίμηνης διάρκειας.

- (5) Δεδομένου ότι επιτεύχθηκε συμφωνία εντός της προαναφερόμενης περιόδου, η ονομασία «Rillettes de Tours» πρέπει επομένως να καταχωριστεί.
- (6) Οι πληροφορίες που δημοσιεύονται βάσει του άρθρου 50 παράγραφος 2 στοιχείο α), του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 υπέστησαν μη ουσιώδεις αλλαγές. Πράγματι, προκειμένου να λάβουν υπόψη τις παρατηρήσεις των Κάτω Χωρών σχετικά με τις διατάξεις του σημείου 3.3 του ενιαίου εγγράφου, που αφορούν τα κριτήρια για την προέλευση των χρησιμοποιούμενων χοίρων, οι γαλλικές αρχές απέλειψαν στις προδιαγραφές, καθώς και στο ενιαίο έγγραφο, τις παραγράφους που αφορούν τη γενετική προέλευση των χοίρων. Πρέπει επομένως να δημοσιευθεί η τροποποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 14 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.⁽³⁾ ΕΕ C 183 της 23.6.2012, σ. 16.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης:

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

ΓΑΛΛΙΑ

Rillettes de Tours (ΠΓΕ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«RILLETTES DE TOURS»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Rillettes de Tours»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1

Πρόκειται για ψημένο επαλείψιμο προϊόν αλλαντοποιίας που παρουσιάζεται σε γυάλινα, πήλινα ή ερμητικά κλειστά δοχεία ή σε ψωμί. Στα γυάλινα και πήλινα δοχεία, το προϊόν μπορεί να καλύπτεται από στρώση χοιρινού λίπους ώστε να βελτιώνεται η διατήρησή του.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» λαμβάνεται με μακρόχρονο ψήσιμο, μέσα σε σκεύος με χοιρινό λίπος, κρέατος αρσενικών ή θηλυκών χοίρων που έχει προηγουμένως τεμαχιστεί (σε διαστάσεις 6 × 6 cm τουλάχιστον). Το κρέας αυτό μπορεί να είναι αρωματισμένο με λευκό κρασί ή απόσταγμα κρασιού. Κατά την παρασκευή προστίθεται άλας (όχι νιτρώδες) και μπορεί επίσης να προστεθεί και πιπέρι, χρωστική E150a και άρωμα Patrelle.

Το χρώμα του προϊόντος «Rillettes de Tours» είναι ομοιόμορφο, από χρυσόξανθο (pentone 142 U) έως χρυσοκάστανο (pentone 161 U).

Το προϊόν παρουσιάζει νηματώδη υφή και περιέχει ευδιάκριτες αδρές ίνες (άνω των 2 cm), καθώς και τεμάχια κρέατος.

Η υγρασία του απολιπασμένου προϊόντος πρέπει να είναι μικρότερη έως ίση με 68 %, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν ξηρή υφή.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» έχει επίσης γεύση τσιγαρισμένου κρέατος.

Το τελικό προϊόν ανταποκρίνεται επιπλέον σε φυσικοχημικές απαιτήσεις όσον αφορά το ποσοστό λιπιδίων ≤ 42 % (με υγρασία προϊόντος πριν την κατεργασία με λίπος 68 %), την περιεκτικότητα σε ολικά διαλυτά σάκχαρα < 0,5 % (με υγρασία προϊόντος πριν από την κατεργασία με λίπος 68 %) και την αναλογία κολλαγόνο/πρωτεΐνες ≤ 19 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Οι χοιρομητέρες πρέπει να διάγουν περίοδο ηρεμίας, ελάχιστης διάρκειας 15 ημερών, μεταξύ απογαλακτισμού και σφαγής. Η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι 172 ημέρες, ενώ είναι υποχρεωτική η υποβολή σε νηστεία διάρκειας 12 ωρών πριν από την αναχώρηση για το σφαγείο. Το ελάχιστο θερμό βάρος των σφαγίων των χοίρων πρέπει να είναι 85 kg. Αυτές οι απαιτήσεις στοχεύουν στην καλύτερη γευστική ποιότητα των κρεάτων.

Τα τεμάχια χοιρομεριού και φιλέτου (αποκλειστικά καρέ και μεσαίο τμήμα) πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 25 % του άπαχου κρέατος, ώστε να είναι καλύτερη η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Τα άλλα κρέατα προέρχονται από την ωμοπλάτη, τον τράχηλο (μεταξύ πρώτης και πέμπτης πλευράς), το στήθος (πλην των μαστών).

Για να ενισχυθούν τα υγειονομικά και γευστικά χαρακτηριστικά, ο εφοδιασμός πρέπει να γίνεται με ωπό κρέας. Το ωπό κρέας πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 75 % του συνόλου των κρεάτων που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του προϊόντος. Τα κατεψυγμένα κρέατα μπορούν να παραμένουν στην κατάψυξη, στις εγκαταστάσεις του παραγωγού, επί έναν μήνα το μέγιστο, σε θερμοκρασία - 18 °C. Απαγορεύεται η αγορά κατεψυγμένων κρεάτων.

Οι οίνοι, οι οποίοι χρησιμοποιούνται προαιρετικά, είναι αποκλειστικά λευκοί οίνοι προερχόμενοι από την ποικιλία αμπέλου Chenin. Αυτή η ποικιλία έχει ξηρό και τρυφερό χαρακτήρα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Ο οίνος διατηρεί μερικά γραμμάρια υπολειμματικών σακχάρων που του προσφέρουν γευστική τρυφερότητα σε αντίθεση με την αλμυρότητα των «Rillettes de Tours». Η ποικιλία αμπέλου Chenin έχει αρωματικό χαρακτήρα ανόργανων και ασβεστολιθικών αλάτων που εξισορροπεί τον καπνιστό και αλμυρό χαρακτήρα των «Rillettes de Tours». Επιπλέον, η δροσερότητα, η οξύτητα και το άρωμα καρπών εξισορροπούν τη λιπαρότητα του προϊόντος και προβάλλουν τα γευστικά του χαρακτηριστικά.

Η χρήση αποσταγμάτων οίνου είναι προαιρετική.

Δεν υπάρχει κανένας γεωγραφικός περιορισμός για την προέλευση των οίνων και των αποσταγμάτων.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ακόλουθα στάδια παραγωγής του προϊόντος «Rillettes de Tours» εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής: προετοιμασία των κρεάτων, τοιγάρισμα, ψήσιμο, φάση ηρεμίας, τελικό ψήσιμο.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η ονομασία «Rillettes de Tours» ΠΓΕ πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα.

Η επισήμανση, επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία, περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

1. το εμπορικό σήμα·
2. τον λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ·
3. το όνομα και τη διεύθυνση ενός αρμοδίου για την υποβολή παραπόνων από τους καταναλωτές.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής και αρχικής συσκευασίας του προϊόντος «Rillettes de Tours» οριοθετείται σύμφωνα με τα ακόλουθα στοιχεία:

— η εν λόγω περιοχή, με επίκεντρο την πόλη Tours, αντιστοιχεί στην περιοχή διάδοσης της συνταγής των «Rillettes de Tours». Εκτός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής, η συνταγή του προϊόντος διαφοροποιείται. Σε αυτό το στοιχείο προστίθεται το γεγονός ότι ο δρυμός του Bercé, μεταξύ των ποταμών Sarthe και Indre-et-Loire, αποτελεί φυσικό φραγμό,

— η γεωγραφική περιοχή που οριοθετείται με τον τρόπο αυτό προσεγγίζει την παλαιά επαρχία Touraine.

Η εν λόγω περιοχή αποτελείται από το διαμέρισμα Indre-et-Loire (37) και τα καντόνια που υπάγονται σε διοικητικά διαμερίσματα όμορα του Indre-et-Loire, πλην αυτών του διαμερίσματος Sarthe (72).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rillettes de Tours», τα οποία προκύπτουν από την εφαρμογή, κατά τη διάρκεια των σταδίων παραγωγής του, της παραδοσιακής τεχνολογίας η οποία παραμένει εντοπισμένη στην Touraine. Η τεχνολογία αυτή και τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος τού προσδίδουν φήμη η οποία για τους καταναλωτές είναι ιδιαίτερα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή.

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Κλιματικοί παράγοντες

Η Touraine χαρακτηρίζεται από ήπιο κλίμα αλλά σχετικά υγρό, το οποίο εμπόδισε την ανάπτυξη αλλαντικών φυσικής αποξήρανσης όπως αυτά αναπτύχθηκαν στη νότια Γαλλία. Εξαιτίας του τοπικού κλίματος το προϊόν διατηρείται με ψήσιμο. Αυτό το κλίμα είναι αντιθέτως ευνοϊκό για την άμπελο, εξ ου και η σημαντική παραγωγή οίνων, η οποία επίσης επηρέασε τον αρωματισμό του προϊόντος «Rillettes de Tours».

Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι χωρικοί της Touraine παρασκεύαζαν το προϊόν ήδη από τον Μεσαίωνα. Επρόκειτο, έως τα τέλη του 18ου αιώνα, για παραγωγή εντοπισμένη στην ύπαιθρο της Touraine και σε ορισμένα αγροκτήματα του Maine.

Στις αρχές του 19ου αιώνα, οι τοπικοί βιοτέχνες αλλαντοποιοί υιοθέτησαν την «χωριάτικη» αυτή συνταγή, την προσαρμοσαν στην τεχνολογία τους και τη μεταβίβασαν από γενιά σε γενιά. Στην Touraine, το προϊόν έγινε γνωστό με το όνομα «Rillettes de Tours».

Μία από τις κύριες εξελίξεις είναι η χρησιμοποίηση όχι πλέον υπολειμμάτων αλλά τεμαχίων κρέατος καλής ποιότητας στην παρασκευή του προϊόντος. Η ανάπτυξη νέων μέσων διατήρησης και το ψήσιμο σε ακάλυπτο σκεύος που προσδίδει στο προϊόν αρκετά ξηρή υφή, επέτρεψαν τον περιορισμό του ποσοστού λίπους και την αύξηση του ποσοστού κρέατος, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό ένα ευγενέστερο προϊόν. Αυτή η τυπική τεχνολογία της πόλης Tours και της περιοχής Touraine αναπτύχθηκε στη συνέχεια από τους τοπικούς βιοτέχνες. Οι πρώτες αναφορές στο προϊόν περιλήφθηκαν σε επαγγελματικές δημοσιεύσεις για πρώτη φορά το 1865.

Οικονομικοί παράγοντες

Η Touraine διαθέτει ελάχιστα αναπτυγμένο βιομηχανικό ιστό, με αποτέλεσμα τη χαμηλή ανάπτυξη του αλλαντοποιητικού κλάδου —ο οποίος γενικά διατήρησε τον βιοτεχνικό του χαρακτήρα— καθώς και του εμπορίου του προϊόντος «Rillettes de Tours» και, κατ' επέκταση, τη διατήρηση του διακριτού βιοτεχνικού του χαρακτήρα.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» διατηρείται έως σήμερα από τους αλλαντοποιούς οι οποίοι μεταβιβάζουν τη συνταγή τους στους μαθητευόμενους τους.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το προϊόν «Rillettes de Tours» ψήνεται σε ακάλυπτο σκεύος. Πρόκειται για μεγάλης διάρκειας διαδικασία που εκτελείται παραδοσιακά σε τρεις φάσεις: το τσιγάρισμα των κρεάτων στην αρχή της διαδικασίας ψησίματος (διαρκεί 15 λεπτά έως 1 ώρα σε θερμοκρασία 95 °C έως 115 °C), κατόπιν μια φάση αργού ψησίματος (διαρκεί 5 ώρες 30' έως 12 ώρες σε θερμοκρασία 65 °C έως 95 °C) και, τέλος, μια φάση σύντομου και ζωηρού ψησίματος (τελικό σύντομο ψήσιμο σε δυνατή φωτιά, που διαρκεί 10 έως 20 λεπτά σε θερμοκρασία 95 °C έως 115 °C).

Στο τσιγάρισμα των άπαχων τεμαχίων στην αρχή του ψησίματος και στο μεγάλης διάρκειας ψήσιμο σε ακάλυπτο σκεύος, που χαρακτηρίζουν το προϊόν «Rillettes de Tours», οφείλονται όχι μόνο η αφυδάτωση αλλά και η παραγωγή με χημικές αντιδράσεις Maillard σημαντικών ουσιών που βελτιώνουν τη γεύση και το άρωμα είναι χαρακτηριστικές της γεύσης τσιγαρισμένου κρέατος.

Το αργό ψήσιμο των τεμαχίων κρέατος στο δικό τους λίπος επιτρέπει την παραγωγή ενός προϊόντος τύπου «confit». Ο διαχωρισμός των τεμαχίων επιτυγχάνεται μόνο με ψήσιμο, χωρίς τεμαχισμό ή χτύπημα. Το προϊόν διατηρεί επομένως μακριές ίνες κρέατος.

Τέλος, η ξηρή υφή του προϊόντος «Rillettes de Tours», η οποία αναπτύχθηκε για να διευκολυνθεί η διατήρησή του, δημιουργείται χάρη στην παραδοσιακή διαδικασία ψησίματος σε ακάλυπτο σκεύος, το οποίο προσφέρει μεγάλη επιφάνεια εξάτμισης. Η πρακτική του τελικού σύντομου ψησίματος σε δυνατή φωτιά έχει επίσης σκοπό να διευκολύνει την εξάτμιση στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην τεχνολογία που προέρχεται από την παράδοση και είναι εντοπισμένη στην Touraine, χάρη στην οποία δημιουργήθηκαν τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rillettes de Tours», καθώς επίσης και στη φήμη του που συνδέεται στενά, στο πνεύμα του καταναλωτή, με τη γεωγραφική περιοχή.

Τεχνολογία

Η χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, που αρχικά ευνοούσε τη διατήρηση του προϊόντος «Rillettes de Tours» σε μια περιοχή με υγρό κλίμα, επέτρεψε στη συνέχεια την ανάπτυξη της εμπορίας του πέραν των ορίων της Touraine και εξηγεί ιδίως τη φήμη του, η οποία βασίζεται στην ξηρότερη υφή του σε σύγκριση με αυτή των rillettes που παρασκευάζονται σε γειτονικές περιοχές.

Η διατήρηση της ξηρής υφής με την πάροδο του χρόνου μπορεί επίσης να εξηγηθεί από το γεγονός ότι η απόδοση της παραγωγής δεν απασχολούσε ιδιαίτερος τους παραγωγούς, καθώς ήταν στην πλειονότητά τους βιοτέχνες. Η απόδοση είναι μικρότερη από 80 %, σαφώς κατώτερη από αυτή άλλων τύπων rillettes.

Η χαμηλή αναλογία υγρασίας στο προϊόν «Rillettes de Tours» επιτρέπει την παρασκευή του χωρίς χρήση συντηρητικών, παρόλο που η χρήση τους επιτρέπεται από τη νομοθεσία.

Λόγω του προαναφερθέντος έντονα βιοτεχνικού χαρακτήρα της παραγωγής και της μεταβίβασης τεχνολογίας, ιδίως μέσω της μαθητείας, η τεχνολογία αυτή των παραγωγών παρέμεινε σε μεγάλο βαθμό εντοπισμένη στην Touraine. Πράγματι, το σύστημα μαθητείας στον κλάδο των βιοτεχνών αλλαντοποιών λειτουργεί κυρίως σε τοπικό επίπεδο, εντός ενός διοικητικού διαμερίσματος ή στις γειτονικές περιοχές.

Η διατήρηση πολύ ισχυρού δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι το 90 % των νικητών στον διαγωνισμό «Rillettes de Tours» προέρχονται από την εν λόγω περιοχή.

Φήμη

Τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rillettes de Tours» του επέτρεψαν να αποκτήσει εδραιωμένη φήμη. Αυτά είναι τα βιοτεχνικά rillettes που εκθειάζει ο Ονορέ ντε Μπαλζάκ, ο οποίος καταγόταν από την Tours, στο μυθιστόρημά του «Το κρίνο της κοιλάδας» του 1835.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» σημείωσε, από τις αρχές του 20ού αιώνα, μεγάλη επιτυχία σε εθνική κλίμακα. Το 1933, ο Curnonsky, στο έργο του «Les trésors gastronomiques de la France» (Οι γαστρονομικοί θησαυροί της Γαλλίας), αναφέρει ότι: «τα αλλαντικά της Touraine δίκαια απέκτησαν παγκόσμια φήμη: τα “Rillettes de Tours” έχουν κάνει τον γύρο του κόσμου».

Στην Touraine διοργανώνεται ετησίως διαγωνισμός για τα καλύτερα «Rillettes de Tours». Η διάκριση αυτή είναι πολύ σημαντική, αφού κάθε έτος συμμετέχουν περίπου τριάντα βιοτέχνες αλλαντοποιοί. Το 2011, ο διαγωνισμός «Concours Général Agricole de Paris» (Γενικός Γεωργικός Διαγωνισμός του Παρισιού) καταξίωσε τη φήμη του προϊόντος, δημιουργώντας την κατηγορία διαγωνιζόμενων προϊόντων «Rillettes de Tours».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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