

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1149/2013,**14. november 2013,****millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [Rillettes de Tours (KGT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõiget 2, ning arvestades järgmist:

- (1) Määrusega (EL) nr 1151/2012 tunnistati kehtetuks ja asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾.
- (2) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 esimesele lõigule avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Prantsusmaa taotlus registreerida nimetus „Rillettes de Tours” ⁽³⁾.
- (3) Madalmaad esitasid komisjonile, määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 kohase vastuväite, mis tugineb määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõike 3 punkti a sätetele.
- (4) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 3 kohaselt edastas komisjon saadud vastuväite 12. veebruari 2013. aasta kirjaga Prantsuse ametiasutustele, avades seega nõuetekohase kolme kuu pikkuse konsultatsiooniperioodi.

(5) Kuna osutatud ajavahemiku jooksul õnnestus jõuda kokkuleppele, tuleks nimetus „Rillettes de Tours” registreerida.

(6) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punkti a kohaselt avaldatud teabes on tehtud vähem olulisi muudatusi. Selleks et võtta arvesse Madalmaade märkusi koonddokumendi punkti 3.3 sätete kohta, milles käsitletakse tootes kasutatavale sealihale esitatud nõudmisi, jätsid Prantsuse ametiasutused spetsifikaadist ja koonddokumendist välja sigade geneetilist päritolu käsitlevad punktid. Seega on vaja avaldada koonddokumendi muudetud versioon,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus registreeritakse.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koondokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 14. november 2013

*Komisjoni nimel**president*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.⁽³⁾ ELT C 183, 23.6.2012, lk 16.

I LISA

Aluslepingu I lisas loetletud inimitoiduks ettenähtud põllumajandustooted

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

PRANTSUSMAA

Rillettes de Tours (KGT)

II LISA

Konsolideeritud koondokument

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽¹⁾

„RILLETES DE TOURS”

EÜ nr: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Rillettes de Tours”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Tegemist on määritava küpsetatud lihatootega, mida turustatakse purgis, terriinivormis, kuumtöödeldud klaasides või pätsina. Kui toode on purgis või terriinivormis, võib selle säilivuse pikendamiseks katta searavakihiga.

Toode „Rillettes de Tours” valmistatakse kuldi- või emiselihast, mis on eelnevalt tükeldatud (vähemalt 6 × 6 cm) ja mida küpsetatakse pika aja jooksul searasvas. Nimetatud liha võib maitsestada valge veini või veinist saadava kange alkoholiga. Valmistamise käigus lisatakse soola (mitte nitritsool) ja vajaduse korral ka pipart, värvainet E150a või värvi- ja maitsetugevdajat „Patrelle aroma”.

Toote „Rillettes de Tours” värvus ulatub ühtlasest kuldse nüansiga helepruunist (Pantone 142 U) kuldpruunini (Pantone 161 U).

Toode on kiulise tekstuuriga ja sisaldab suuri, selgesti nähtavaid (rohkem kui 2 cm) lihakiude ja lihatükke.

Rasvatustatud toote niiskussisaldus ei tohi olla suurem kui 68 %, mis tähendab, et toode on kuiva tekstuuriga.

Tootel „Rillettes de Tours” on ka pruunistatud liha maitse.

Lisaks vastab lõpptoode füüsikalise-keemilistele nõuetele lipiidide sisalduse ($\leq 42\%$) (rasvatustatud toote niiskusesisalduse 68 % juures), lahustuvate suhkrute koguse ($\leq 0,5\%$) (rasvatustatud toote niiskusesisalduse 68 % juures) ja kollageeni/proteiinide suhtarvu ($\leq 19\%$) kohta.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Emistele tuleb võimaldada vähemalt 15päevane puhkus imetamisest võõrutamise ja tapmise vahel. Minimaalne tapavanus on 172 päeva, kusjuures enne tapamajasse minekut peavad sead olema 12 tundi söömata. Sooja searümba minimaalne kaal peab olema 85 kg. Nimetatud nõuetele aidatakse kaasa liha maitseomaduste saavutamisele.

Singi- ja fileetükid (üksnes karree ja rümba keskosa) peavad olema vähemalt 25 % ulatuses taised, et saavutada kvaliteetsem lõpptoode. Ülejäänud liha saadakse abatükist, seljatükist (esimese ja viienda ribi vahel) ja kõhutükist (välja arvatud nisad).

Hügieeninõuete täitmise ja maitseomaduste tagamiseks tuleb liha tarnida värskena. Värske liha peab moodustama vähemalt 75 % toote valmistamiseks kasutatavast lihast. Sügavkülmutatud liha võib olla sügavkülmas temperatuuril -18 °C kuni üks kuu ja selle peab olema külmutanud toote „Rillettes de Tours” valmistaja. Sügavkülmutatud liha ostmine on keelatud.

Vein, mille kasutamine ei ole kohustuslik, peab olema valge vein viinamarjasordist „Chenin”. Nimetatud viinamarjasort on pehme ja kuiv.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

Veinis on mõni gramm jääsuhkrut, mis annab toote „Rillettes de Tours” soolasusega vastanduva pehme maitse-
nüansi. Nimetatud viinamarjasordist valmistatud vein on mineraalne ja kaltsiumirikas, mis tasakaalustab toote „Ril-
lettes de Tours” suitsutatud ja soolast maitsebuketti. Lisaks on viinamarja värskus, happesus ja aroom tasakaalus
lihatoote rasvasusega ning toovad esile selle maitse.

Veinist valmistatud kange alkoholi kasutamine on valikuline.

Veini ja veinist valmistatud kange alkoholi päritolu kohta ei ole kehtestatud mingeid geograafilisi piiranguid.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Rillettes de Tours” järgmised tootmisetapid leiavad aset punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas: liha
ettevalmistamine, pruunistamine, küpsetamine, stabiliseerimine, lõplik küpsetamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Märgisel peab olema esitatud KGT „Rillettes de Tours”.

Märgis peab lisaks õigusaktidega ettenähtud andmetele hõlmama veel järgmist:

- 1) kaubamärk;
- 2) Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logo;
- 3) kaebuste vastuvõtja nimi ja kontaktandmed.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Rillettes de Tours” valmistamise ja esialgse pakendamise geograafiline piirkond on määratletud järgmisi
aspekte arvesse võttes:

- nimetatud piirkond, mille keskuseks on Tours, vastab toote „Rillettes de Tours” retsepti levikupiirkonnale. Väljas-
pool selle geograafilise piirkonna piire ei ole selle lihatoote retsept enam samasugune. Sellele lisandub looduslik
barjäär, milleks on Bercé mets Sarthe'i ja Indre-et-Loire'i departemangude vahel;
- selliselt määratletud geograafiline piirkond asub kunagise Touraine'i provintsi lähedal.

Piirkond hõlmab departemangu Indre et Loire (37) ja sellega piirnevaid kantoneid, mis asuvad Indre-et-Loire'iga
piirnevates departemangudes, välja arvatud departemangu Sarthe (72) kantonid.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote „Rillettes de Tours” eriomadustel, mis tulenevad toote valmistamisel
kasutatavast Touraine'is levinud traditsioonilisest oskusteabest. Nimetatud oskusteave ja toote eriomadused annavad
sellele maine, mis seostub tarbijate jaoks olulisel määral geograafilise piirkonnaga.

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Ilmastikutingimused

Touraine'i iseloomustab pehme, kuid suhteliselt niiske kliima, mille tõttu ei ole seal sellist lihatoodete kuivatamise
tava nagu Lõuna-Prantsusmaal. Kliima tõttu küpsetatakse toodet „Rillettes de Tours” selle säilimiseks. Selline kliima
on seevastu soodne viinamarjakasvatuseks, millest tuleneb ulatuslik veinitootmine, mis on omakorda mõjutanud
toote „Rillettes de Tours” maitsestamist.

Inimtegur

Touraine'i talupojad on valmistanud nimetatud lihatoodet alates keskajast. Kuni 18. sajandi lõpuni oli tegemist
üksnes Touraine'i maapiirkonda ja teatavatesse Maine'i taludesse koondunud tootmisega.

19. sajandi alguses võtsid kohalikud lihunikud selle talupojaretsepti uuesti kasutusse, kohandasid seda vastavalt oma
oskusteabele ja andsid põlvest põlve edasi. Touraine'is sai kõnealuse lihatoote nimeks „Rillettes de Tours”.

Üks peamisi uuendusi kõnealuse lihatoote valmistamisel oli mitte enam jääkide, vaid tõeliste lihätükkide kasutamine. Uute säilitusmeetodite kasutuselevõtmine ja katmata küpsetamine, mille tulemuseks oli suhteliselt kuiva tekstuuriga toode, võimaldasid vähendada rasva osakaalu ja suurendada lihasisaldust, muutes nimetatud lihatoote ühtlasi peenemaks. Lihameistrid arendasid seda Toursi linnale ja Touraine'ile iseloomulikku oskusteavet veelgi edasi. 1865. aastal mainiti nimetatud toodet ka teatavas osuskirjanduses.

Majanduslikud tegurid

Touraine'i tööstusstruktuur on nõrk. Seetõttu on kohalik lihätööstus vähearenenud, tootmine on jäänud käsitööstuslikule tasemele ja koondunud Touraine'i ümber, tootega „Rillettes de Tours” kaubeldakse vähe, mistõttu on toode säilitanud oma silmapaistva koduse valmistusviisi.

Tänapäeval on toode „Rillettes de Tours” lihameistrite juures saadaval ja selle retsepti antakse edasi õpipoistele.

5.2. Toote eripära

Toodet „Rillettes de Tours” küpsetatakse avatud küpsetusnõus. Küpsetusaeg on pikk ja küpsetamine toimub traditsiooniliselt kolmes etapis. Küpsetamise alguses toimub liha pruunistamine (15 min kuni 1 tund temperatuuril vahemikus 95–115 °C), seejärel aeglase küpsemise etapp (5 tundi 30 min kuni 12 tundi temperatuuril vahemikus 65–95 °C) ning lõpuks lühike ja kõrgel kuumusel küpsemise etapp, et anda viimane lihv (10–20 min temperatuuril vahemikus 95–115 °C).

Tootele „Rillettes de Tours” iseloomulik küpsetamise alguses toimuv tailihätükkide pruunistamine ja pikaajaline avatult küpsemine tekitab lisaks toote veetustumisele maitse- ja aroomiühendeid, mis on seotud Maillardi keemiliste reaktsioonidega ning mis annavad pruunistunud lihale omase maitse.

Lihätükkide pikaajalise omas rasvas küpsemise tulemusena saadakse *confit* meetodil valmistatud toode. Tükid eralduvad üksnes küpsemise käigus, neid ei eraldata ega segata. Seega säilivad tootes pikad kiud.

Toote „Rillettes de Tours” kuiv tekstuur, mida tekitati algselt toote paremaks säilimiseks, saadakse traditsioonilise avatult küpsemise käigus, kus on palju vaba pinda vee aurustumiseks. Ka viimase kiire ja kõrge kuumuse andmise eesmärgiks on alati olnud soodustada vee aurustumist valmistusprotsessi lõpus.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb Touraine'i traditsioonilisel oskusteabel, mis on andnud tootele „Rillettes de Tours” selle iseloomulikud omadused, ja mainel, mis seostub tarbijate jaoks olulisel määral geograafilise piirkonnaga.

Oskusteave

Vähene niiskussisaldus, mis soodustas algselt toote „Rillettes de Tours” säilitamist niiske kliimaga piirkonnas, on nüüdseks võimaldanud turustada seda ka Touraine'ist väljapool ja seletab toote mainet, mis põhineb kuivemal tekstuuril kui naaberpiirkondades valmistatavatel vastavatel lihatoodetel.

Kuiva tekstuuri säilitamine aja jooksul näitab ka seda, et peamiselt käsitööstuslikud tootjad ei tundnud kuigivõrd muret koguselise tootlikkuse pärast. Tootlikkus jääb alla 80 %, mis on märkimisväärselt vähem kui paljude muude sarnaste toodete puhul.

Toote „Rillettes de Tours” vähene niiskussisaldus võimaldab toota õigusaktides lubatud säilitusaineid kasutamata.

Kuna tootmisstruktuur on peamiselt käsitööstuslik, nagu eespool mainitud, ja oskusi antakse edasi peamiselt õpipoisiks olemise kaudu, on toote „Rillettes de Tours” valmistajate oskusteave väga kohakeskne. Oskusi õpitakse peamiselt samas departemangus või selle naabruses.

Tugevat seost geograafilise piirkonnaga kinnitab tõsiasi, et 90 % tootega „Rillettes de Tours” seotud konkursse võitnud toodetest on valmistatud nimetatud piirkonnas.

M a i n e

Toote „Rillettes de Tours” eripärad on andnud sellele sügavalt juurdunud maine. Tegemist on esimese sellist liiki käsitööndusliku lihatootega, mida kiitis oma 1835. aasta romaanis „Liilia orus” Toursis sündinud Balzac.

Toode „Rillettes de Tours” on 20. sajandi algusest peale pälvinud suurt tähelepanu kogu riigis. 1933. aastal märgib Curnonsky oma teoses „Les trésors gastronomiques de la France” järgmist: „Touraine'i lihatooted on saavutanud üleüldise ja õigustatud maine: „Rillettes de Tours” on vallutanud maailma.”

Igal aastal korraldatakse Touraine'is konkursi parima toote „Rillettes de Tours” väljaselgitamiseks. See tiitel on väga ihaldusväärne, mida tõestab tõsisasi, et igal aastal osaleb konkursil ligikaudu 30 lihameistrit. 2011. aastal tunnustati toodet Pariisi üldisel põllumajandusmessil (Concours Général Agricole de Paris) sellega, et toote „Rillettes de Tours” jaoks avati eraldi stand.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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