

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2012/C 183/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006<sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„RILLETES DE TOURS”****EÜ nr: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011****KGT ( X ) KPN ( )****1. Nimetus:**

„Rilletes 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 lihatootega, mida turustatakse purgis, terriinivormis, kuumtöödeldud klaasides või pätsina. Kui toode on purgis või terriinivormis, võib selle katta searasvakihiga, et pikendada säilivust.

Toode „Rilletes de Tours” saadakse eelnevalt tükeldatud (vähemalt 6 × 6 cm) kuldi- või emiselihast, 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 „Rilletes 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.

(1) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

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/proteiidide suhtarvu ( $\leq 19\%$ ) kohta.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Toote „Rillettes de Tours” valmistamiseks kasutatakse tõuraamatutesse või Prantsusmaa põllumajandusministeeriumi poolt kinnitatud sigade tõuaretusasutuste peetavatesse zootehnilistesse registritesse kantud seatõugudesse kuuluvate kultide või emiste liha.

Sellised valiktõud moodustavad toote „Rillettes de Tours” valmistamiseks kasutatava liha kvalitatiivse aluse.

Emiste ja kultide päritolu kohta ei ole kehtestatud mingeid geograafilisi piiranguid.

Emistele tuleb võimaldada vähemalt 15-päevane 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 nõuetega 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  $-18\text{ °C}$  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.

Veinis on mõni gramm jääksuhkrut, mis annab toote „Rillettes de Tours” soolasusega vastanduva pehme maitseüansi. Nimetatud viinamarjasordist valmistatud vein on mineraalne ja kaltsiumirikas, mis tasakaalustab toote „Rillettes de Tours” suitsutatud ja soolast maitsebuketti. Lisaks loovad viinamarja värskus, happesus ja aroom tasakaalu 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):*

Puudub

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

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

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Puudub

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Märgisel peab olema esitatud KGT nimetus „Rillettes de Tours”.

Märgistus 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 leviku-piirkonnale. Väljaspool selle geograafilise piirkonna piire ei ole selle lihatoote retsept enam samasugune. Sellele lisandub looduslik barjäär, milleks on Bercé mets departemangude Sarthe ja Indre-et-Loire 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 traditsioonilisest oskusteabest, mis on levinud Touraine'is. Nimetatud oskusteave ja toote eriomadused annavad sellele maine, mis seostub tarbijate jaoks tugevalt geograafilise piirkonnaga.

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

*Ilmastikutingimused*

Touraine'i iseloomustab pehme, kuid suhteliselt niiske kliima, mille tõttu ei ole seal lihatoodete kuivatamise tava, mis on Lõuna-Prantsusmaal levinud. Kliimast tulenevalt säilib toode „Rillettes de Tours” tänu küpsetamisele. Selline kliima on seevastu soodne viinamarjakasvatuseks, millest tuleneb ulatuslik veinitootmine, mis on omakorda mõjutanud toote „Rillettes de Tours” maitsestamist.

*Inimtegurid*

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

19. sajandi alguses võtsid kohalikud lihunikud selle talupojaretsepti uuest 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 lihastükkide kasutamine. Uute säilitusmeetodite kasutuselevõtt 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 oskuskirjanduses.

*Majanduslikud tegurid*

Touraine'i tööstusstruktuur on nõrk. Seetõttu on kohalik lihatööstus 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 h temperatuuril vahemikus 95–115 °C), seejärel aeglase küpsemise etapp (5 h 30 min kuni 12 h 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 tailihatükkide pruunistamine ja pikaajaline avatult küpsemine tekitavad lisaks toote veetustumisele maitse- ja aroomiühendeid, mis on seotud Maillardi keemiliste reaktsioonidega, ning annavad pruunistunud lihale omase maitse.

Lihatükkide pikaajaline küpsemine omas rasvas annab *confit*-meetodil valmistatud toote. 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 vahel 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 tugevalt geograafilise piirkonnaga.

##### 5.3.1. 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 valmistatavad vastavad lihatooted.

Kuiva tekstuuri säilitamine aja jooksul näitab seda, et peamiselt käsitöönduslikud 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 käsitöönduslik, 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.

##### 5.3.2. Maine

Toote „Rillettes de Tours” eripärad on andnud sellele sügavalt juurdunud maine. Tegemist on esimese sellist liiki käsitööndusliku lihatootega, mida kiitis oma 1835. aasta romaanis „Lilia 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 konkurss 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 avati eraldi sektsioon „Rillettes de Tours”.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

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

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

---