

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1149/2013**od 14. studenoga 2013.****o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla
(Rillettes de Tours (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode⁽¹⁾, a posebno njezin članak 52. stavak 2.,

budući da:

- (1) Uredbom (EU) br. 1151/2012 stavljena je izvan snage i zamijenjena Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda⁽²⁾.
- (2) U skladu s člankom 6. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EZ) br. 510/2006, zahtjev Francuske za upis naziva „Rillettes de Tours” objavljen je u *Službenom listu Europske unije*⁽³⁾.
- (3) Nizozemska je Komisiji podnijela prigovor u skladu s člankom 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006, na temelju članka 7. stavka 3. točke (a) Uredbe (EZ) br. 510/2006.
- (4) U skladu s člankom 51. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je dopisom od 12. veljače 2013. prosljedila primljeni prigovor francuskim tijelima te je time započelo tromjesečno razdoblje primjerenog savjetovanja.

(5) S obzirom da je unutar navedenog roka postignut sporazum, naziv „Rillettes de Tours” potrebno je upisati u registar.

(6) Podaci objavljeni u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 pretrpjeli su manje izmjene. Naime, kako bi se uvažile primjedbe koje je u pogledu odredaba stavka 3.3. jedinstvenog dokumenta iznijela Nizozemska o kriterijima podrijetla korištene svinjetine, francuska su tijela izbrisala iz specifikacije i jedinstvenog dokumenta stavke koji se odnose na genetsko podrijetlo svinja. Prema tome, treba objaviti izmijenjeni tekst jedinstvenog dokumenta,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv iz Priloga I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Članak 2.

Pročišćeni jedinstveni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. studenoga 2013.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12.

⁽³⁾ SL C 183, 23.6.2012., str. 16.

PRILOG I.

Poljoprivredni proizvodi namijenjeni prehrani ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovoru:

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

FRANCUSKA

Rillettes de Tours (ZOZP)

PRILOG II.

Pročišćeni jedinstveni dokument

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti zemljopisnih oznaka i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾

„RILLETES DE TOURS”

EZ br.: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Rillettes de Tours”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Ova maziva kuhana mesna prerađevina nudi se pakirana u posudici, glinenoj zdjelici, apertizirana u staklenci ili na kruhu. Proizvod u posudici ili glinenoj zdjelici može biti prekriven slojem svinjske masti radi duljeg čuvanja.

Proizvod „Rillettes de Tours” priprema se u loncu, dugim kuhanjem u svinjskoj masti mesa svinje ili krmače, prethodno izrezanog na komadiće (najmanje 6 × 6 cm). Meso se može aromatizirati bijelim vinom ili vinskom rakijom. Pripravku se dodaje sol (ne nitritna), a može se dodati papar, bojilo E150 ili aroma Patrelle.

„Rillettes de Tours” ima jednoličnu zlatno žutu boju (pantone 142 U) do zlatno smeđe (pantone 161 U).

„Rillettes” imaju izrađenu teksturu s velikim, jasno vidljivim vlaknima mesa (duljima od 2 cm) i komadićima mesa.

Vlaga proizvoda kojem je odstranjena mast mora iznositi do 68 %, što proizvodu daje suhu teksturu.

Proizvod „Rillettes de Tours” ima također okus prženog mesa.

Usto, gotov proizvod ispunjava fizikalno-kemijske zahtjeve u pogledu sadržaja lipida ≤ 42 % (za vlagu proizvoda kojem je odstranjena mast - HPD od 68 %), ukupnog sadržaja topivih šećera < 0,5 % (za HPD 68 %) i omjer kolagena i protida ≤ 19 %.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Svinje moraju imati najmanje 15 dana počinka između odbijanja od mlijeka i klanja. Najniža dob za klanje je 172 dana, a obavezno je svinjama uskratiti hranu 12 sati prije otpreme u klaonicu. U pogledu trupova svinja, zahtijeva se najmanja težina toplog trupa od 85 kg. Tim se točkama nastoji poboljšati kvaliteta okusa mesa.

Komadi šunke i pisanice (isključivo kare i sredina) moraju sadržavati najmanje 25 % krtog mesa radi veće kvalitete gotovog proizvoda. Drugi komadi mesa potječu od plečke, vrata (između prvog i petog rebra leđa) i potrbušnice (bez sisa).

Radi bolje sanitarne kakvoće i boljeg okusa, mora se nabavljati svježe meso. U ukupnoj količini mesa korištenog za pripremu proizvoda mora biti najmanje 75 % svježeg mesa. Proizvođač proizvoda može držati smrznuto meso najviše mjesec dana na temperaturi – 18 °C. Zabranjuje se kupovina smrznutog mesa.

Vina, koja se mogu koristiti po izboru, jesu bijela vina sorte *chenin*. Suhoća i blagost su posebnosti navedene sorte.

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

Vino zadržava nekoliko grama preostalog šećera, što daje mekoću okusa koji ostaje u ustima i u suprotnosti je sa slanošću proizvoda „Rillettes de Tours”. Vino sorte *chenin* ima mineralni i vapnenasti aromatski značaj koji je u ravnoteži s dimljenim i slanim okusom „Rillettes de Tours”. Usto, svježina, kiselost i voćna aroma u ravnoteži su s masnoćom *rillettes* i naglašavaju okuse proizvoda.

Vinske rakije nisu obavezne.

U pogledu podrijetla vina i vinskih rakija nema zemljopisnog ograničenja.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju poduzeti u određenom zemljopisnom području

Sljedeći koraci u proizvodnji „Rillettes de Tours” provode se u zemljopisnom području koje je određeno u točki 4.: priprema mesa, prženje, kuhanje, faza mirovanja, konačno kuhanje.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7. Posebna pravila za označivanje

Naziv ZOZP-a „Rillettes de Tours” treba biti naveden na etiketi.

Uz predviđene propisane obavezne navode, etiketa sadržava sljedeće podatke:

1. trgovačka oznaka;
2. logotip ZOZP-a Europske unije;
3. naziv i kontakt-podaci primatelja pritužbi.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje određeno za proizvodnju i početno pakiranje proizvoda „Rillettes de Tours” ograničeno je sljedećim podacima:

— ovo područje, sa središtem u Toursu, odgovara području u kojem je raširen recept za „Rillettes de Tours”. Recept za *rillettes* više nije isti izvan granica zemljopisnog područja. Ovome se pridružuje prirodna granica koju predstavlja šuma Bercé, između departmana Sarthe i Indre-et-Loire;

— tako određeno zemljopisno područje obuhvaća približno nekadašnju pokrajinu Touraine.

U sastavu su ovog područja departman Indre-et-Loire (37) i susjedni kantoni u departmanima koji graniče s Indre-et-Loire, osim kantona departmana Sarthe (72).

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na posebnim odlikama „Rillettes de Tours” koje proizlaze iz tradicionalnih znanja i vještina ograničenih na pokrajinu Touraine koje se koriste u fazama pripremanja proizvoda. Proizvod zbog tog znanja i vještina te svojih posebnih odlika stječe ugled kod potrošača koji je snažno povezan sa zemljopisnim područjem.

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Klimatski čimbenici

Pokrajinu Touraine odlikuje blaga, ali razmjerno vlažna klima koja je onemogućila razvoj prirodno sušenih mesnih prerađevina kao na jugu Francuske. Klima je razlog zbog kojeg se *rillettes* konzerviraju kuhanjem. Takva klima pogoduje vinogradarstvu, zbog čega je značajna proizvodnja vina utjecala na aromatiziranje proizvoda „Rillettes de Tours”.

Ljudski čimbenici

Seljac iz pokrajine Touraine pripremali su *rillettes* još u srednjem vijeku. Proizvodnja je do kraja 18. stoljeća bila vrlo ograničena na selo pokrajine Touraine te na neka gospodarstva pokrajine Maine.

Početkom 19. stoljeća, lokalni proizvođači mesnih prerađevina preuzimaju ovaj seljački recept, prilagođavaju ga svojem znanju i vještinama i prenose ga s naraštaja na naraštaj. Tako je u pokrajini Touraine iz *rillettes* nastao proizvod „Rillettes de Tours”.

Jedna je od glavnih promjena u pripremi *rillettes* da se više ne koriste ostaci nego pravi komadi mesa. Razvoj novih načina konzerviranja, kuhanje bez poklopca što proizvodu daje prilično suhu teksturu, omogućili su smanjenje udjela masnoće i povećanje udjela mesa u *rillettes*, što je oplemenilo proizvod. Proizvođači će razviti upravo to znanje i vještine koji su tipični za grad Tours i pokrajinu Touraine. Treba pričekati 1865. da se ova prerađevina nađe u nekim stručnim djelima.

Gospodarski čimbenici

Pokrajina Touraine ima slabo razvijenu industrijsku infrastrukturu. Zato se sektor mesnih prerađevina, koji je u pokrajini Touraine uglavnom ostao na obrtničkoj razini, sporo razvija, kao i trgovanje proizvodom „Rillettes de Tours”, čime se čuva njegov izrazito obrtnički značaj.

Proizvod „Rillettes de Tours” danas ostaje zastupljen kod proizvođača mesnih prerađevina, koji svoj recept prenose na svoje naučnike.

5.2. Posebnost proizvoda

„Rillettes de Tours” kuha se u potpuno otklopljenom loncu. Kuhanje je dugotrajno i tradicionalno se odvija u tri faze: prženje mesa na početku kuhanja (od 15 min do 1 h na temperaturi od 95 °C i 115 °C), zatim slijedi faza polaganog kuhanja (od 5 h i 30 min do 12 h na temperaturi od 65 °C do 95 °C) i naposljetku faza kratkog i energičnog kuhanja, ili završno naglo povećanje temperature (od 10 min do 20 min na temperaturi od 95 °C do 115 °C).

Prženje krtog mesa na početku kuhanja i dugotrajno kuhanje bez poklopca, što je posebnost „Rillettes de Tours”, dovode, osim do dehidracije proizvoda, i do nastanka okusa i aroma posebno povezanih s Maillardovim kemijskim reakcijama te svojstava okusa prženog mesa.

Dugotrajnim kuhanjem komada mesa u vlastitoj masnoći dobiva se ukuhan proizvod u masti. Odvajanje mesa postiže se jedino kuhanjem, bez kidanja i tučenja. Stoga proizvod zadržava duga vlakna.

Naposljetku, suha tekstura „Rillettes de Tours”, koja je prvotno bila posljedica brige za očuvanje proizvoda, dobiva se tradicionalnim postupkom kuhanja u otklopljenom loncu koji ima veliku površinu isparavanja. I završno naglo povećanje temperature kuhanja ima za cilj potaknuti isparavanje pri kraju pripreme.

5.3. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno specifične kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Veza sa zemljopisnim područjem istodobno se temelji na tradicionalnom znanju i vještinama ograničenima na pokrajinu Touraine, a koja su omogućila nastanak posebnih odlika „Rillettes de Tours” te na ugledu koji potrošač snažno veže za zemljopisno područje.

Znanje i vještine

Nizak sadržaj vlage koji je prvotno pogodio konzerviranju proizvoda „Rillettes de Tours” u kraju s vlažnom klimom omogućio je potom razvoj njegove prodaje izvan granica pokrajine Touraine, a posebno objašnjava njegov ugled koji se oslanja na suhu teksturu u odnosu na *rillettes* koji se priprema u susjednim regijama.

Očuvanje suhe teksture kako vrijeme odmiče može se također objasniti pomnom brigom za proizvodni prinos kod uglavnom malih proizvođača. Prinos je manji od 80 %, što je znatno manje nego kod drugih proizvoda *rillettes*.

Nizak postotak vlage „Rillettes de Tours” omogućava izradu proizvoda bez konzervansa, iako je njihova uporaba zakonom dopuštena.

Zbog mreže pretežno malih proizvođača, kako je prethodno navedeno, i prijenosa znanja i vještina naukovanjem, znanja i vještine proizvođača *rillettes* iz pokrajine Touraine ostaju izrazito ograničeni na ovu pokrajinu. Naime, zanat se izučava uglavnom u istom departmanu ili u njegovoj blizini.

Očuvanje snažne veze između zemljopisnog područja potvrđeno je činjenicom da 90 % pobjednika natjecanja „Rillettes de Tours” potječe iz tog područja.

Ugled

Proizvod „Rillettes de Tours” zbog svojih je posebnosti stekao velik ugled. Prve obrtnički proizvedene „rillettes” hvalio je tourainiski književnik Balzac u svom romanu iz 1835. *Le Lys dans la Vallée (Ljubav u dolu)*.

„Rillettes de Tours” će početkom 20. stoljeća izazvati određeno oduševljenje na nacionalnoj razini. 1933., Curnonsky u svom djelu *Les trésors gastronomiques de la France*, navodi: „mesne preradevine pokrajine Touraine stekle su svjetski i opravdan ugled: „Rillettes de Tours” obišle su svijet.”

Natjecanje za najbolji proizvod „Rillettes de Tours” organizira se svake godine u pokrajini Touraine. Ta je nagrada toliko željena da se za nju svake godine natječe tridesetak obrtnika. Ugled proizvoda potvrđen je na općem poljoprivrednom natjecanju u Parizu 2011. osnivanjem posebne skupine „Rillettes de Tours”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

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