

## KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1149/2013

(2013. gada 14. novembris)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Rillettes de Tours* (AĢIN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām<sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 52. panta 2. punktu,

tā kā:

- (1) Ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 ir atcelta un aizstāta Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību<sup>(2)</sup>.
- (2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punkta pirmo daļu Francijas iesniegtais pieteikums, kurā lūgts reģistrēt nosaukumu *Rillettes de Tours*, ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*<sup>(3)</sup>.
- (3) Nīderlande saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantu ir iesniegusi Komisijai paziņojumu par iebildumiem, pamatojoties uz Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 3. punkta a) apakšpunktu.
- (4) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. panta 3. punktu Komisija 2013. gada 12. februāra vēstulē Francijas iestādēm nosūtīja saņemtos iebildumus, tādējādi uzsākot atbilstīgās triju mēnešu konsultācijas.

(5) Minētajā periodā ir panākta vienošanās, tāpēc nosaukums *Rillettes de Tours* būtu jāreģistrē.

(6) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu publicētajā informācijā ir veikti nebūtiski grozījumi. Ievērojot Nīderlandes piezīmes attiecībā uz vienotā dokumenta 3.3. punkta noteikumiem par izmantoto cūku izcelsmes kritērijiem, Francijas iestādes gan no specifikācijas, gan vienotā dokumenta svītvoja punktus, kas attiecas uz cūku ģenētisko izcelsmi. Tāpēc vajadzētu publicēt vienotā dokumenta grozīto redakciju,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

## 1. pants

Regulas pielikumā minētais nosaukums ar šo tiek ierakstīts reģistrā.

## 2. pants

Regulas II pielikumā sniegts konsolidēts vienotais dokuments, kurā izklāstīti specifikācijas galvenie elementi.

## 3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 14. novembrī

Komisijas vārdā –  
priekšsēdētājs  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.<sup>(3)</sup> OV C 183, 23.6.2012., 16. lpp.

## I. PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

**1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)**

FRANCIJA

*Rillettes de Tours* (AĢIN)

---

## II PIELIKUMS

## Konsolidēts vienotais dokuments

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(1)</sup>

## RILLETTES DE TOURS

EK Nr. FR-PGI-0005-00845-18.1.2011.

## AĢIN (X) ACVN ( )

## 1. Nosaukums

Rillettes de Tours

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

## 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

## 3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

## 3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums 1. punktā

Produkts ir ziežams gaļas izstrādājums, ko piedāvā fasētu burkā, podiņos, ar apertizācijas paņēmieni sterilizētos stikla traukos vai uz maizes. Burkā un podiņos produkts var būt pārklāts ar cūku tauku kārtu, lai tas labāk uzglabātos.

*Rillettes de Tours* iegūst, katlīnā ilgi vārot cūku taukos cūkas vai cūku māšu gaļu, kas iepriekš sagriezta (vismaz 6 × 6 cm lielos) gabalos. Šī gaļa var būt aromatizēta ar baltvīnu vai vīnogu degvīnu. Gatavojot pievieno sāli (bez nitrātsāls), bet var pievienot arī piparus, pārtikas krāsvielu E150a vai aromatizētāju *Patrelle* (uz glikozes bāzes).

Pēc krāsas *Rillettes de Tours* dradži ir vienmērīgi zeltaini gaiši (*Pantone* 142 U) līdz brūngani zeltaini (*Pantone* 161 U).

Dradžiem ir šķiedraina tekstūra, ko veido skaidri saskatāmas gaļā saglabājušās muskuļšķiedras (vairāk nekā 2 cm garumā) un gaļas gabaliņi.

Attaukota produkta mitruma saturs nedrīkst pārsniegt 68 %; tas piešķir produktam sausu konsistenci.

*Rillettes de Tours* dradžiem ir arī apceptas gaļas garša.

Turklāt fizikāli ķīmisko īpašību ziņā gatavais produkts atbilst šādām prasībām: tauku saturs ≤ 42 % (ja APM (attaukota produkta mitrums) ir 68 %), kopējais šķīstošo cukuru saturs < 0,5 % (ja APM ir 68 %), kolagēna attiecība pret proteīdiem ≤ 19 %.

## 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Cūku mātēm no atšķiršanas līdz nokaušanai jānodod vismaz 15 dienu laika atpūtai. Minimālais kaušanas vecums ir 172 dienas; pirms cūku nogādāšanas lopkautuvē tās obligāti 12 stundas jābadina. Tiek prasīts, lai silta cūkas liemeņa svars būtu vismaz 85 kg. Šāds svars noteikts, lai pastiprinātu gaļas garšas īpašības.

Lai gatavajam produktam būtu labāka kvalitāte, šķiņķa un fileja gabalos (vienīgi četrstūrveida daļa un viducis) jābūt vismaz 25 % liesuma. Pārējo gaļu iegūst no pleca, muguras (no pirmās līdz pusliemeņa ceturtajai ribai) un krūtīm (izņemot pupus).

Lai pastiprinātu gaļas sanitārās un garšas īpašības, tā jāpiegādā svaiga. Svaigai gaļai jābūt vismaz 75 % no produkta ražošanai izmantojamās gaļas kopējā daudzuma. Gaļu, ko dradžu ražotājs sasaldējis, drīkst turēt – 18 °C ne ilgāk par vienu mēnesi. Saldētas gaļas iepirkumus veikt aizliegts.

Vīns, ko ražotājs var izmantot, ja vēlas, drīkst būt tikai baltvīns, kas iegūts no 'Chenin' vīnogulāju baltajām vīnogām. Šīs vīnogas ir specifiski sausas un maigas.

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Vīnā saglabājas daži grami atlikumcukuru, kas piešķir vīnam saldu pēcgaršu, kura kontrastē ar *Rillettes de Tours* sāļumu. 'Chenin' vīnogām ir raksturīgs aromāts, kas saistīts ar minerālvielu un kaļķa klātiem un kas līdzsvaro *Rillettes de Tours* raksturīgo kūpinājuma un sāļuma garšu. Turklāt šo vīnogu svaigums, skābenums un augļainuma aromāts līdzsvaro dradžu taukainumu un pastiprina to garšu.

Ražotājs pēc izvēles var izmantot arī vīnogu degvīnu.

Attiecībā uz vīna un vīnogu degvīna izcelsmi ģeogrāfiska ierobežojuma nav.

#### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

#### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ģeogrāfiskajā apgabalā, kas definēts 4. punktā, norisinās šādi *Rillettes de Tours* ražošanas posmi: gaļas sagatavošana, apcepšana, vārīšana, atpūtināšana, beidzamā vārīšana.

#### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

#### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Uz marķējuma jābūt norādītam AĢIN *Rillettes de Tours*.

Līdztekus tiesību aktos paredzētajām norādēm jābūt:

- 1) tirdzniecības markai;
- 2) Eiropas Savienības AĢIN logotipam;
- 3) sūdzību adresāta vārdam un uzvārdam / nosaukumam un koordinātām.

### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Tā ģeogrāfiskā apgabala robežas, kurš izraudzīts *Rillettes de Tours* sākotnējai izgatavošanai un iepakojšanai, noteiktas, ievērojot šādus faktorus:

- apgabals ar Tūru (*Tours*) centrā atbilst apvidum, kurā gatavo dradžus pēc *Rillettes de Tours* receptes. Aiz šā ģeogrāfiskā apgabala robežām dradžu recepte ir cita. Šo norobežojumu papildina dabisks šķērslis – *Bercé* mežs starp *Sarthe* un *Indre-et-Loire*,
- ģeogrāfiskais apgabals ar šādi noteiktām robežām samērā tuvu atbilst senajai Turēnas (*Touraine*) provincei.

Šo apgabalu veido *Indre et Loire* (37) departaments un kaimiņos esošo departamentu kantoni, kas robežojas ar *Indre et Loire* departamentu, izņemot *Sarthe* (72) departamenta kantonus.

### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir *Rillettes de Tours* specifiskās īpašības, ko produkts iegūst, tā ražošanas posmos liekot lietā Turēnas novada vietējo tradicionālo zinātību, kas tur saglabājas joprojām. Šī zinātība un produkta specifiskās īpašības nosaka tā reputāciju, kas patērētāja apziņā cieši saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu.

#### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

##### Klimatiskie faktori

Turēnas novadam raksturīgs maigs, taču relatīvi mitrs klimats, kas kavējis tādas žāvētu gaļas izstrādājumu ražošanas dabisku attīstību, kāda vērojama Francijas dienvidos. Tāpēc, lai dradži šādos klimatiskajos apstākļos būtu uzglabājami, tie tiek vārīti. Savukārt vīnogulājiem šāds klimats ir labvēlīgs: saražotās vīna produkcijas apjoms šeit ir ievērojams – arī tas ietekmējis *Rillettes de Tours* aromatizēšanai izmantojamo vielu izvēli.

##### Cilvēkfaktori

Turēnas zemnieki dradžus gatavojuši jau kopš viduslaikiem. Līdz 18. gs. beigām ražošanas ģeogrāfiskā izplatība bijusi ļoti ierobežota – tā norisinājusies Turēnas lauku apvidos un dažās Mēnas (*Maine*) lopkopības saimniecībās.

19. gs. sākumā vietējie gaļas izstrādājumu mājražotāji pārņēma šo zemnieku recepti, pielāgo to savai zinātībai un nodod no paaudzes paaudzē. Turēnas novadā dradži tad kļūst par *Rillettes de Tours*.

Viens no galvenajiem uzlabojumiem dradžu ražošanā ir ne vairs pārpalikumu, bet gan īstas gaļas gabalu izmantošana. Jaunu uzglabāšanas paņēmieni attīstība – vārīšana vaļējā katlā, kas dod diezgan sausas konsistences produktu, – ļauj samazināt tauku saturu un palielināt gaļas saturu dradžos, tādējādi darot produktu augstvērtīgāku. Tā ir Tūras pilsētai un Turēnas novadam tipiska pārtikas produktu gatavošanas prasme, ko mājamatnieki izkopiši. Šādi gatavots produkts pirmoreiz aprakstīts 1865. gadā dažos nozares izdevumos.

#### Tautsaimnieciskie faktori

Turēnā rūpniecības tīkls ir mazattīstīts. Tas bijis par iemeslu tam, ka gaļas izstrādājumu nozare attīstījies vāji, un tāpēc Turēnā tā visumā palikusi ļoti mājamatnieciska.

Šodien gaļas izstrādājumu ražotāji joprojām gatavo *Rillettes de Tours* un savu recepti nodod mācekļiem.

#### 5.2. Produkta specifika

*Rillettes de Tours* vārīšanu veic pēc vaļējā paņēmiena platas formas katlos. Vārīšana ir ilga un tradicionāli norisinās trijos posmos: gaļas apcepšana pirms vārīšanas (no 15 minūtēm līdz 1 stundai 95 °C līdz 115 °C temperatūrā), kam seko lēnas vārīšanas posms (no 5 stundām 30 minūtēm līdz 12 stundām 65 °C līdz 95 °C temperatūrā) un, visbeidzot, īss bet straujš vārīšanas posms jeb beidzamā uzkaršēšana (no 10 līdz 20 minūtēm 95 °C līdz 115 °C temperatūrā).

Liesas gaļas gabalu apcepšana vārīšanas sākumā un ilgā vārīšana vaļējā katlīnā, kas specifiski raksturīga *Rillettes de Tours* dradžiem, līdztekus produkta dehidratācijai rada arī garšas un aromāta vielas, kas jo īpaši saistītas ar Majāra reakciju un raksturīgas apceptas gaļas garšai.

Gaļas gabalu ilgstoša vārīšana to taukos ļauj iegūt iekonservējušos produktu. Gabaliņu atdalīšanās tiek panākta tikai ar vārīšanu bez sapluinīšanas un sadauzīšanas. Tādējādi produktā saglabājas garas muskuļšķiedras.

Visbeidzot, *Rillettes de Tours* sauso konsistenci, kuru to ražošanas aizsākumā panāca, lai nodrošinātu dradžu uzglabāšanu, iegūst pēc tradicionālā vārīšanas paņēmiena vaļējā platas formas katlā ar lielu virsmu labākai iztvaikošanai. Arī beidzamās uzkaršēšanas mērķis vienmēr ir veicināt iztvaikošanu pagatavošanas procesa beigās.

#### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā vienlaikus ir gan Turēnas vietējā tradicionālā zinātība, kuru izmantojot radītas *Rillettes de Tours* specifiskās īpašības, gan arī reputācija, kas patērētāja apziņā cieši saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu.

#### Zinātība

Vājš mitruma saturs, kas iesākumā veicināja *Rillettes de Tours* uzglabājamiību mitra klimata reģionā, turpmākā gaitā ļāva attīstīt šā produkta tirdzniecību aiz Turēnas robežām; ar nelielu mitruma saturu konkrēti izskaidrojama produkta reputācija, kuras pamatā ir tā konsistence, kas sausāka nekā kaimiņu reģionos gatavotu dradžu konsistence.

Sausās konsistences saglabāšanu laika gaitā var izskaidrot arī ar to, ka ražotājiem, kas vairumā bija mājamatnieki, produkcijas iznākums rūpēja mazāk. Produkcijas iznākums ir zemāks par 80 % – tas ir krasi zemāks rādītājs nekā vairumam citu dradžu.

*Rillettes de Tours* zemais mitruma saturs ļauj tos pagatavot, neizmantojot konservantus, kaut arī to lietošanu atļauj tiesību akti.

Līdz ar iepriekš minēto izteikti mājamatniecisko ražošanas tīklu un zināšanu nodošanu, galvenokārt izmantojot mācekļus, dradžu ražotāju zinātība Turēnas novadā ir palikusi ļoti vietēja. Tam ir savs pamats, jo mācekļu apmācība mājamatniecībā notiek galvenokārt vienā un tajā pašā departamentā vai tiešā tā tuvumā.

Ciešas saiknes saglabāšanu ar ģeogrāfisko apgabalu apstiprina fakts, ka 90 % *Rillettes de Tours* konkursa laureātu cēlušies no šā apgabala.

### Reputācija

*Rillettes de Tours* specifika ļāvusi šiem dradžiem iemantot labi nostiprinājušos reputāciju. Šos mājražošanā gatavotos dradžus pirmoreiz cildinājis turēnietis Balzaks savā 1835. gadā izdotajā romānā "Lilija ielejā".

Kopš 20. gs. sākuma *Rillettes de Tours* raisa entuziasmu visas valsts mērogā. 1933. gadā Kirnonskis (*Cunonsky*) savā darbā *Les trésors gastronomiques de la France* ("Francijas gastronomijas dārgumi") min, ka "Turēnas gaļas izstrādājumi iemantojuši vispārēju un pelnītu slavu: *Rillettes de Tours* apriņķojuši pasauli".

Turēnas novadā katru gadu tiek rīkots konkurss, lai izraudzītos labāko *Rillettes de Tours* produkciju. Par šo atzinību katru gadu sacenšas aptuveni trīsdesmit mājražotāju. 2011. gadā Parīzes Vispārējā lauksaimniecības izstāde apstiprināja produkta reputāciju, *Rillettes de Tours* dradžiem atvēlot atsevišķu stendu.

### Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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

---