REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 1149/2013

tal-14 ta' Novembru 2013

li jdaħħal denominazzjoni fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Rillettes de Tours (IĠP)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u partikolarment l-Artikolu 52(2) tiegħu,

Billi:

(1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ħassar u ssostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [2].

(2) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, l-applikazzjoni ta' Franza biex id-denominazzjoni "Rillettes de Tours" tiddaħħal fir-reġistru ġiet ippubblikata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* [3].

(3) Il-Kummissjoni ġiet innotifikata b'dikjarazzjoni ta' oppożizzjoni, skont l-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, mill-Pajjiżi l-Baxxi, immotivata skont l-Artikolu 7(3)(a) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006.

(4) Skont l-Artikolu 51(3) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni, b'ittra tat-12 ta' Frar 2013, ikkomunikat l-oġġezzjoni msemmija lill-awtoritajiet ta' Franza, u b'dan fetħet il-perjodu xieraq ta' konsultazzjoni ta' tliet xhur.

(5) Ġaladarba ntlaħaq ftehim f'dak il-perjodu, id-denominazzjoni "Rillettes de Tours" għandha tiddaħħal fir-reġistru.

(6) It-tagħrif ippubblikat skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ġie soġġett għal tibdiliet mhux sostanzjali. Effettivament, sabiex jitqiesu l-kummenti mill-Pajjiżi l-Baxxi fir-rigward tal-kriterji stipulati fit-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku dwar l-oriġini tal-ħnieżer użati, l-awtoritajiet ta' Franza ħassru l-paragrafi li kienu jirrigwardaw l-oriġini ġenetika tal-ħnieżer, kemm mill-Ispeċifikazzjoni u kemm mid-Dokument Uniku. Għaldaqstant, jeħtieġ li l-verżjoni emendata tiġi ppubblikata,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Id-denominazzjoni msemmija fl-Anness I ta' dan ir-Regolament hija b'dan irreġistrata.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku kkonsolidat, li jinkludi l-elementi ewlenin tal-Ispeċifikazzjoni, jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-20 jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-14 ta' Novembru 2013.

Għall-Kummissjoni

Il-President

José Manuel BARROSO

---

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
[2] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.
[3] ĠU C 183, 23.6.2012, p. 16.

ANNESS I

Prodotti agrikoli maħsuba għall-konsum uman elenkati fl-Anness I tat-Trattat:

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellħin, affumikati, eċċ.)

FRANZA

Rillettes de Tours (IĠP)

ANNESS II

Dokument uniku kkonsolidat

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([1])

"RILLETTES DE TOURS"

Nru tal-KE: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem**

"Rillettes de Tours"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellħin, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 1*

Dan huwa prodott tal-majjal imsajjar, li jista' jiddellek u li jiġi ppreżentat f'kontenitur, f'forma ta' terrina, f'kontenituri tal-ħġieġ ssiġġillati ermetikament jew fuq il-ħobż. Meta jkun f'kontenitur jew f'forma ta' terrina, il-prodott jista' jkun mgħotti b'saff ta' xaħam tal-majjal biex b'hekk ikun jista' jiġi kkonservat aħjar.

Ir-"Rillettes de Tours" jiġu prodotti billi jissajru bil-mod, f'borma fix-xaħam tal-majjal, il-biċċiet tal-laħam tal-ħnieżer femminili jew maskili (b'daqs minimu ta' 6 × 6 cm). Dan il-laħam jista' jiġi aromatizzat bi nbid abjad jew bi nbid tal-għeneb distillat. Tul it-tħejjija, jiżdied il-melħ (mingħajr nitriti) u jista' jiżdiedu wkoll il-bżar, il-kolorant E150 jew is-sustanza aromatika Patrelle.

Ir-"Rillettes de Tours" għandhom kulur li jvarja bejn isfar dehbi (Pantone 142 U) u kannella dehbi (Pantone 161 U).

Ir-"Rillettes" għandhom konsistenza mħollija, u fihom fibri tal-laħam imħarbta, viżibbli b'mod ċar (b'daqs ikbar minn 2 cm), kif ukoll biċċiet tal-laħam.

Il-kontenut ta' umdità tal-prodott mingħajr xaħam għandu jkun inqas minn jew ugwali għal 68 %, perċentwal li jagħtih konsistenza xotta.

Ir-"Rillettes de Tours" għandhom ukoll togħma ta' laħam ftit moqli.

Il-prodott aħħari jissodisfa r-rekwiżiti fiżikokimiċi f'dak li jirrigwarda l-livell tal-lipidi: ≤ 42 % (68 % tal-prodott mhux imsajjar), il-kontenut totali ta' zokkor li jinħall: < 0,5 % (68 % tal-prodott mhux imsajjar), u l-proporzjon ta' kollaġen/protidi: ≤ 19 %.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-ħnieżer nisa għandu jkollhom perjodu ta' mistrieħ ta' mill-inqas 15-il jum bejn il-fatma u l-qatla. L-età minima tal-qatla hija ta' 172 jum, u huwa obbligatorju li ma jingħatax ikel minn 12-il siegħa qabel ma jittieħdu għall-qatla. Il-piż minimu fis-sħana għall-karkassi tal-ħanżir huwa 85 kg. Dawn il-punti huma maħsuba sabiex itejbu l-kwalità tat-togħma tal-laħam.

Il-biċċiet tal-perżut u l-flett (esklussivament biċċiet mill-ġnub) għandu jkollhom mill-inqas 25 % laħam dgħif, biex b'hekk titjieb il-kwalità tal-prodott aħħari. Il-laħmijiet l-oħrajn ġejjin mill-ispalla, mill-għonq (bejn l-ewwel u l-ħames kustilji tal-ġenb), u miż-żaqq (minbarra l-bżieżel).

Sabiex jittejbu l-iġjene u t-togħma tal-prodott, dan għandu jiġi prodott minn laħam frisk. Il-laħmijiet friski għandhom jirrappreżentaw mill-inqas 75 % tal-laħam totali użat fil-proċess ta' produzzjoni. Il-laħam iffriżat għandu jkun ilu jinħażen mill-produttur tar-"rillettes" għal mhux aktar minn xahar, f'temperatura ta' – 18 °C. Ix-xiri ta' laħam iffriżat huwa projbit.

L-inbejjed li jistgħu jintużaw waqt il-produzzjoni għandhom ikunu nbejjed bojod magħmula mill-varjetà ta' għenba Chenin. Din il-varjetà hija kkaratterizzata mill-fatt li hija xotta u delikata.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

L-inbid iżomm ftit grammi ta’ zokkor residwu, li jagħtih togħma sekondarja ħelwa, b’kuntrast mat-togħma mielħa tar-“Rillettes de Tours”. L-għenba Chenin għandha karattru aromatiku minerali u kalkarju li jibbilanċja l-karattru affumikat u mielaħ tar-“Rillettes de Tours”. Barra minn hekk, il-freskezza, l-aċidità u l-aroma tal-frott joħolqu bilanċ max-xaħam tar-“rillettes” u jisiltu t-togħmiet tiegħu.

L-użu tal-inbid tal-għeneb iddistillat huwa b’għażla tal-produttur.

Ma hemm l-ebda limitazzjoni ġeografika għall-oriġini tal-inbejjed u tal-inbid tal-għeneb iddistillat.

3.4. *Għalf għall-annimali (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji li ġejjin fil-produzzjoni tar-“Rillettes de Tours” għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4: it-tħejjija tal-laħmijiet, l-ewwel qali, it-tisjir, perjodu biex jitħallew joqogħdu, u t-tisjir finali.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar*

L-isem tal-IĠP “Rillettes de Tours” għandu jidher fuq it-tikketta.

It-tikketta, minbarra l-kliem previst mil-liġi, għandha tinkludi l-elementi li ġejjin:

(1) il-marka kummerċjali;

(2) il-logo tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea;

(3) l-isem u d-dettalji ta’ kuntatt ta’ destinatarju fil-każ ta’ lment.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni u l-ippakkjar inizjali tar-“Rillettes de Tours” hija ddelimitata kif ġej:

— iż-żona, bil-belt ta’ Tours fin-nofs, li tikkorrispondi għaż-żona ta’ distribuzzjoni tar-riċetta tar-“Rillettes de Tours”. Lil hinn mil-limiti ta’ din iż-żona ġeografika, ir-riċetta tar-“rillettes” ma tibqax l-istess. Ta’ minn tissemma wkoll il-fruntiera naturali tal-Foresta ta’ Bercé, bejn ix-xmara Sarthe u Indre-et-Loire,

— b’hekk, iż-żona ġeografika ddefinita hija simili għal dik tal-provinċja antika ta’ Touraine.

Iż-żona ġeografika hija magħmula mid-dipartiment ta’ Indre-et-Loire (37) u l-cantons li jinsabu fid-dipartimenti ġirien, għajr dawk f’Sarthe (72).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta maż-żona ġeografika hija msejsa fuq kwalitajiet speċifiċi tar-“Rillettes de Tours”, li jirriżultaw mill-applikazzjoni ta’ għarfien tradizzjonali li baqa’ lokalizzat fir-reġjun ta’ Touraine. Dan l-għarfien espert u l-kwalitajiet speċifiċi tal-prodott jagħtuh reputazzjoni li, f’għajnejn il-konsumatur, hija marbuta mill-qrib maż-żona ġeografika.

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Fatturi klimatiċi

Touraine hija karatterizzata minn klima moderata iżda relattivament umda, li ma ppermettietx li dan il-post jiżviluppa prodotti tal-majjal xotti hekk kif wieħed isib fin-nofsinhar ta’ Franza. Huwa minħabba l-klima lokali li r-“rillettes” jiġu ppreżervati permezz tat-tisjir. Min-naħa l-oħra, din il-klima tiffavorixxi d-dwieli, u l-kwantità kbira ta’ nbejjed prodotti fiż-żona influwenzaw ukoll l-għoti ta’ togħma lir-“Rillettes de Tours”.

Fatturi umani

Il-bdiewa tar-reġjun ta’ Tours bdew jagħmlu r-“rillettes” fil-Medjuevu. Sa tmiem is-seklu 18, din il-produzzjoni kienet lokalizzata mill-qrib fiż-żona rurali ta’ madwar Tours, kif ukoll f’ċerti rziezet ta’ Maine.

Fil-bidu tas-seklu 19, il-biċċiera artiġjanali lokali reġgħu ħadu f’idejhom din ir-riċetta tal-bdiewa, adattawha għall-għarfien tagħhom, u bdew jgħadduha minn ġenerazzjoni għall-oħra. B’hekk, ir-“rillettes” ta’ Touraine saru magħrufa bħala r-“Rillettes de Tours”.

Fost l-iżviluppi ewlenin fil-produzzjoni tar-"rillettes", ma baqgħux jintużaw il-fdalijiet tal-laħam, iżda bdew jintużaw minflokhom biċċiet tal-laħam proprja. L-iżvilupp ta' tekniki ġodda ta' preżervazzjoni, u t-tisjir bil-għatu maqlugħ sabiex il-prodott ikollu konsistenza pjuttost xotta, naqqsu l-ammont ta' xaħam u żiedu l-proporzjon ta' laħam fir-"rillettes", biex b'hekk ħolqu prodott ta' kwalità ogħla. Huwa dan l-għarfien tipiku tal-belt ta' Tours u tar-reġjun ta' Touraine li mbagħad ġie żviluppat mill-biċċiera artiġjanali. Kien biss fl-1865 li dan il-platt deher f'ċerti pubblikazzjonijiet tal-professjoni.

Fatturi ekonomiċi

L-industrija qatt ma żviluppat wisq fir-reġjun ta' Touraine. Għaldaqstant, l-iżvilupp tas-settur tal-produzzjoni tal-laħam kien wieħed kajman (minn dejjem kien fuq skala żgħira ħafna), u l-istess jgħodd għall-kummerċjalizzazzjoni tar-"Rillettes de Tours". B'hekk ġie mħares il-karattru artiġjanali tal-prodott.

Sal-lum il-ġurnata, ir-"Rillettes de Tours" għadhom jinstabu għand il-biċċiera artiġjanali, li jgħaddu r-riċetta tradizzjonali tagħhom lill-apprendisti.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Ir-"Rillettes de Tours" jissajru f'borma bil-għatu kważi maqlugħ għalkollox. Il-proċess ta' tisjir huwa twil, u tradizzjonalment jikkonsisti fi tliet fażijiet: l-ewwel qali tal-laħam (minn 15-il minuta sa siegħa f'temperatura ta' bejn 95 °C u 115 °C), imbagħad fażi ta' tisjir bil-mod (minn 5 sigħat u nofs sa 12-il siegħa f'temperatura ta' bejn 65 °C u 95 °C), u fl-aħħar, fażi ta' tisjir qasira u bis-saħħa (minn 10 sa 20 minuta f'temperatura ta' bejn 95 °C u 115 °C).

L-ewwel qali tal-biċċiet tal-laħam dgħif fil-bidu tat-tisjir, u l-fażi twila tat-tisjir bil-għatu maqlugħ, it-tnejn li huma prattiki speċifiċi għar-"Rillettes de Tours", mhux biss iqabbdu d-deidratazzjoni tal-prodott, iżda jwasslu wkoll għall-produzzjoni ta' sustanzi li huma importanti għat-togħma u għall-aroma, speċifikament marbutin mar-reazzjonijiet kimiċi ta' Maillard, u li huma karatteristiċi tat-togħma tal-laħam ftit moqli.

It-tisjir bil-mod tal-biċċiet tal-laħam fix-xaħam tagħhom stess jippermetti l-produzzjoni ta' prodott imsejjaħ "confit". Is-separazzjoni tal-biċċiet tal-laħam issir biss permezz tat-tisjir, mingħajr ma jinqatgħu jew jitħabbtu. Għalhekk il-prodott iżomm il-fibri twal tal-laħam.

Fl-aħħar nett, il-konsistenza xotta tar-"Rillettes de Tours", li oriġinalment ġiet żviluppata sabiex tiżgura l-preżervazzjoni tagħhom, tinħoloq permezz ta' din il-proċedura tradizzjonali ta' tisjir, fejn il-borma li tintuża għat-tisjir bil-għatu maqlugħ toffri superfiċje wiesgħa għall-evaporazzjoni. L-għan tal-istadju finali ta' tisjir bis-saħħa minn dejjem kien li jżid l-evaporazzjoni fl-aħħar tal-proċess.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

Ir-rabta maż-żona ġeografika tissejjes fuq l-għarfien espert tradizzjonali lokalizzat fir-reġjun ta' Touraine, li wassal għall-kwalitajiet speċifiċi tar-"Rillettes de Tours" kif ukoll għar-reputazzjoni tagħhom, marbuta mill-qrib maż-żona f'għajnejn il-konsumaturi.

Għarfien espert

Il-livelli baxxi ta' umdità, li għall-ewwel kienu jiffavorixxu l-preżervazzjoni tar-"Rillettes de Tours" f'dan ir-reġjun ta' klima umda, aktar 'il quddiem ippermettew l-iżvilupp tal-kummerċjalizzazzjoni tagħhom barra minn Touraine. Dan jispjega b'mod partikolari r-reputazzjoni tal-prodott, li għandu konsistenza aktar xotta mir-"rillettes" prodotti fir-reġjuni ġirien.

Raġuni oħra għala r-"Rillettes de Tours" żammew il-konsistenza xotta tagħhom tul is-snin hija li l-produtturi, il-biċċa l-kbira minnhom azjendi żgħar u artiġjanali, iħarsu inqas lejn ir-rati ta' produzzjoni milli jagħmlu dawk ta' tipi oħra ta' "rillettes". Ir-rata ta' produzzjoni hija inqas minn 80 %, inferjuri ħafna għal tal-maġġoranza tal-produtturi.

Il-livell baxx ta' umdità tar-"Rillettes de Tours" jippermetti li jiġu prodotti mingħajr l-użu ta' preżervattivi, minkejja l-fatt li dawn jistgħu jintużaw legalment.

Minħabba l-kuntest artiġjanali tal-prodott, u l-fatt li l-għarfien marbut miegħu essenzjalment jgħaddi mingħand l-imgħallem għal għand l-apprendist, dan l-għarfien baqa' lokalizzat ħafna fir-reġjun ta' Touraine. Fil-fatt, is-sistema tal-apprendistat fis-sengħa artiġjanali topera fuq livell lokali, f'dipartiment wieħed jew fiż-żona fil-madwar.

Iż-żamma ta' rabta qawwija maż-żona ġeografika hija kkonfermata mill-fatt li 90 % tar-rebbieħa tal-premju fil-kompetizzjoni tar-"Rillettes de Tours" ġejjin minn din iż-żona.

R e p u t a z z j o n i

Il-karatteristiċi speċifiċi tar-"Rillettes de Tours" ippermettewlhom jistabbilixxu sew ir-reputazzjoni tagħhom. Dawn huma l-ewwel "rillettes" artiġjanali li faħħar Balzac, li kien minn Tours, fir-rumanz tiegħu tal-1835, *Le Lys dans la Vallée (Il-Ġilju tal-Wied)*.

Sa mill-bidu tas-seklu 20, ir-"Rillettes de Tours" gawdew minn ċerta popolarità fuq livell nazzjonali. Fl-1933, Curnonsky, fix-xogħol tiegħu *Les trésors gastronomiques de la France (It-Teżori Gastronomiċi ta' Franza)*, isemmi: "il-prodotti tal-majjal f'Touraine akkwistaw fama universali u leġittima: ir-"Rillettes de Tours" saru magħrufa mad-dinja kollha."

Kull sena f'Touraine tiġi organizzata kompetizzjoni għall-aħjar "Rillettes de Tours". Dan il-premju huwa mfittex ħafna, u tletin biċċier artiġjanali jikkompetu għalih kull sena. Fl-2011, il-*Concours Général Agricole* (*Fiera Ġenerali tal-Agrikultura*) ta' Pariġi onora r-reputazzjoni tal-prodott billi fetaħ taqsima speċjali għar-"Rillettes de Tours".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

[L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

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