

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1149/2013 VAN DE COMMISSIE

van 14 november 2013

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen (Rillettes de Tours (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾ is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Frankrijk ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Rillettes de Tours” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽³⁾.
- (3) Overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft Nederland een bezwaarschrift bij de Commissie ingediend uit hoofde van artikel 7, lid 3, onder a), van Verordening (EG) nr. 510/2006.
- (4) Overeenkomstig artikel 51, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie het ontvangen bezwaar bij brief van 12 februari 2013 aan de Franse autoriteiten overgebracht, waarmee de periode voor passend overleg van drie maanden een aanvang nam.

- (5) Aangezien binnen bovengenoemde periode een akkoord kon worden bereikt, moet de benaming „Rillettes de Tours” worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.
- (6) In de overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bekendgemaakte gegevens zijn niet-ingrijpende wijzigingen doorgevoerd. Teneinde rekening te houden met de opmerkingen van Nederland aangaande de bepalingen van paragraaf 3.3 van het enig document waarin de toegepaste criteria inzake de oorsprong van de varkens worden beschreven, hebben de Franse autoriteiten in het productdossier en in het enig document de paragrafen aangaande de genetische oorsprong van de varkens geschrapt. Derhalve moet de gewijzigde versie van het enig document bekend worden gemaakt.

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 14 november 2013.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽³⁾ PB C 183 van 23.6.2012, blz. 16.

BIJLAGE I

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

FRANKRIJK

Rillettes de Tours (BGA)

BIJLAGE II

Geconsolideerd enig document

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„RILLETES DE TOURS”

EG-nr.: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Rillettes de Tours”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het betreft gegaarde, smeerbare fijne vleeswaren die worden aangeboden in een aardewerken pot of terrine, in een glazen verpakking als ingemaakt product, of op brood. Wanneer het product wordt aangeboden in een aardewerken pot of terrine kan het bedekt zijn met een laag reuzel (varkensvet) die voor een betere houdbaarheid zorgt.

De „Rillettes de Tours” worden verkregen door vlees van varkens of van zeugen dat vooraf in stukjes is gehakt (minimaal 6 × 6 cm) langdurig in een kookpot in reuzel te laten garen. Het vlees kan gearomatiseerd worden met witte wijn of met fijne brandewijn. Bij de bereiding wordt (niet-genitreerd) zout toegevoegd. Ook peper, kleurstof E150 a of Patrellearoma kunnen worden toegevoegd.

De „Rillettes de Tours” hebben een homogene goudgele (pentone 142 U) tot goudbruine (pentone 161 U) kleur.

De rillettes hebben een uitgerafelde textuur waarin grove vleesvezels (meer dan 2 cm) en ook vleesbrokjes duidelijk zichtbaar blijven.

Het vochtgehalte van het ontvette product moet lager zijn dan of gelijk zijn aan 68 %, waardoor een droge textuur ontstaat.

De „Rillettes de Tours” smaken tevens naar vlees dat lichtjes is gebruind (gekleurd/dichtgeschroeid).

Het eindproduct voldoet voor het overige aan fysisch-chemische vereisten zoals: een vetgehalte (lipiden) ≤ 42 % (bij een HPD (= humidité produit dégraissé = vochtgehalte ontvet product) van 68 %), een totaal gehalte aan oplosbare suikers < 0,5 % (bij een HPD van 68 %) en een verhouding collageen/eiwitten ≤ 19 %.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De zeugen moet na het spenen minstens 15 dagen rust worden gegund alvorens ze mogen worden geslacht. De minimale slachtleefijd bedraagt 172 dagen en vóór hun vertrek naar het slachthuis moeten de dieren minstens 12 uur vasten. Bij varkensarkassen moet het warm geslacht gewicht minstens 85 kg bedragen. Een en ander heeft ten doel de smaakwaliteit van het vlees te verhogen.

De hammen en de filet (uitsluitend ribstuk en middenstuk) moeten minstens 25 % mager vlees bevatten met het oog op een betere kwaliteit van het eindproduct. Het overige vlees is afkomstig van de schouder, de rug (tussen de eerste en de vijfde rib van het rugstuk) en de borst (met uitzondering van de uiers).

Om een betere hygiëne te waarborgen en de smaak te verhogen, moet vers vlees worden gebruikt. Vers vlees moet minstens 75 % uitmaken van de totale hoeveelheid vlees die voor de bereiding wordt gebruikt. Wordt ook van ingevroren vlees gebruikgemaakt, dan mag dit door de producent van de rillettes gedurende maximaal een maand bij een temperatuur van – 18 °C zijn ingevroren. Er mag geen ingevroren vlees worden aangekocht.

Wordt wijn — een facultatief ingrediënt — toegevoegd, dan mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van witte wijn geproduceerd met de druivensoort chenin. Deze druivensoort heeft als bijzonder kenmerk dat ze droog en zacht is.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

In de wijn blijven enkele grammen residu-suiker achter waardoor zijn afdrank zacht is, hetgeen zorgt voor een contrast met de zilte smaak van de „Rillettes de Tours”. De chenindruif heeft een mineraal en kalkachtig aroma dat zorgt voor een evenwicht met de rooksmak en de zilte smaak in de „Rillettes de Tours”. Bovendien brengen de frisse en zurige smaak alsook het vruchtenaroma van deze druif het vet in de rillettes in balans, waardoor de smaken in het vleesproduct tot ontwikkeling komen.

De fijne brandewijn is als ingrediënt facultatief.

Er geldt geen geografische beperking wat de oorsprong van de wijn en de brandewijn betreft.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende fasen van de bereiding van de „Rillettes de Tours” moeten worden doorlopen in het in punt 4 afgebakende geografische gebied: de voorbereiding, het kleuren (bruinen/dichtschrœien), het zacht garen, de rustperiode en het finale garen bij heviger vuur van het vlees.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De naam van de BGA „Rillettes de Tours” moet op het etiket worden vermeld.

Op het etiket moeten, behalve de bij wet verplichte gegevens, ook de volgende gegevens worden aangebracht:

1. het handelsmerk;
2. het BGA-logo van de Europese Unie;
3. de naam en de adresgegevens van de instantie die eventuele klachten in ontvangst neemt.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

De afbakening van het geografische gebied waar de „Rillettes de Tours” worden geproduceerd en in hun basisverpakking worden overgebracht, is op de hiernavolgende overwegingen gebaseerd:

— het productiegebied, dat vooral in en rond Tours is gelegen, stemt overeen met het gebied waar het recept van de „Rillettes de Tours” in omloop is. Buiten dit geografische gebied geldt voor rillettes een ander recept. Voorts is er een natuurlijke grens die wordt gevormd door het bos van Bercé, tussen het departement Sarthe en het departement Indre-et-Loire;

— het aldus afgebakende geografische gebied valt grotendeels samen met de oude provincie Touraine.

Het productiegebied wordt gevormd door het departement Indre-et-Loire (37) en door aan dit departement grenzende kantons van andere departementen die aan het departement Indre-et-Loire grenzen; uitgezonderd zijn de kantons van het departement Sarthe (72).

5. Verband met het geografische gebied

Het verband met het geografische gebied is gebaseerd op de specifieke kenmerken van de „Rillettes de Tours” die te danken zijn aan de tijdens de bereiding van het product toegepaste en uit de traditie voortgevloeide knowhow die zich tot Touraine beperkt. Deze knowhow en de specifieke kenmerken van het product bezorgen de „Rillettes de Tours” een faam die in de geest van de consument al gauw de associatie met het geografische gebied oproept.

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het klimaat

Touraine wordt gekenmerkt door een zacht maar vrij vochtig klimaat dat heeft verhinderd dat, zoals in het zuiden van Frankrijk, fijne vleeswaren konden worden geproduceerd die op natuurlijke wijze drogen. Dit klimaat is er de oorzaak van dat de rillettes door middel van een gaarproces worden verduurzaamd. Het klimaat is evenwel geschikt voor wijnbouw. Er wordt dus heel wat wijn geproduceerd en dat heeft zijn invloed gehad op de aromatisering van de „Rillettes de Tours”.

De menselijke factoren

Door de landbouwers van Touraine werden reeds in de middeleeuwen rillettes bereid. Tot aan het eind van de 18e eeuw bleef de productie vooral beperkt tot het landbouwersmilieu van Touraine en tot enkele boerderijen van de provincie Maine.

Aan het begin van de 19e eeuw vatten de slaggers opnieuw belangstelling op voor dit landbouwersrecept. Ze pasten het aan hun vaardigheden aan en leverden het over van de ene generatie op de andere. In Touraine kregen de rillettes dan de benaming „Rillettes de Tours”.

Een van de belangrijkste wijzigingen die hebben plaatsgevonden, is dat voor de bereiding van rillettes niet langer gebruik wordt gemaakt van restjes maar van volwaardige vleesdelen. Doordat nieuwe verduurzamingswijzen werden ontwikkeld en de rillettes voortaan ook garen in een kookpot zonder deksel, waardoor een product met een vrij droge textuur ontstaat, kon het vetgehalte in de rillettes worden verlaagd en het vleesgehalte worden verhoogd zodat een fijner vleesproduct het licht zag. Het is deze voor de stad Tours en voor Touraine typische knowhow die door de ambachtslieden werd ontwikkeld. Pas in 1865 wordt deze bereiding in bepaalde werken van de beroepsgroep opgenomen.

De economische factoren

De industriële structuur is in Touraine weinig ontwikkeld. Dat heeft geleid tot een zwakke ontwikkeling van de sector fijne vleeswaren — die in Touraine over het geheel genomen vrij artisanal is gebleven — en van de handel in „Rillettes de Tours” en bijgevolg ook tot het behoud van het uitgesproken artisanale karakter van deze sector.

Men vindt de „Rillettes de Tours” heden ten dage nog steeds bij de slaggers en zij geven hun recept door aan de leerlingen die ze opleiden in het vak.

5.2. Specificiteit van het product

De „Rillettes de Tours” worden gegaard in een brede kookpot zonder deksel. Het gaarproces verloopt traditioneel in drie fasen: een fase waarin het vlees kleurt (bruint/dichtschrœit) aan het begin van het gaarproces (15 min tot 1 uur bij een temperatuur van 95 °C tot 115 °C), vervolgens een fase waarin het vlees zachtjes gaart (5,5 uur tot 12 uur bij een temperatuur van 65 °C tot 95 °C) en ten slotte een fase waarin het vlees een laatste maal kort gaart op een heviger vuur (10 min tot 20 min bij een temperatuur van 95 °C tot 115 °C).

Het kleuren (bruinen/dichtschrœien) van de magere gedeelten van het vlees aan het begin van de gaartijd en de lange gaartijd zonder deksel die specifiek zijn voor de „Rillettes de Tours” zorgen er niet alleen voor dat het product dehydreert maar ook dat — onder invloed van de Maillardreactie — smaken en aroma's die typisch zijn voor gebruid vlees tot ontwikkeling komen.

De lange gaartijd van de vleesdeeltjes zorgt ervoor dat er een in eigen vet ingemaakt vleesproduct ontstaat. De vleesdeeltjes rafelen uitsluitend onder invloed van het gaarproces en worden niet uit elkaar gescheurd of uit elkaar geslagen. In het product zijn dus lange vleesvezels terug te vinden.

De droge textuur van de „Rillettes de Tours” die aanvankelijk met het oog op de houdbaarheid van het product werd nagestreefd, wordt verkregen dankzij dit traditionele gaarproces waarbij van een brede kookpot zonder deksel gebruik wordt gemaakt zodat verdamping via een groot oppervlak mogelijk is. De praktijk waarbij het vlees een laatste maal kort gaart op een heviger vuur heeft eveneens tot doel de verdamping aan het einde van het gaarproces te bevorderen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De rillettes worden aan het geografische gebied gelinkt door de uit de traditie voortgevloeide en tot Touraine beperkte knowhow die voor de specifieke kenmerken van de „Rillettes de Tours” zorgt alsook door de faam van het product, dat bij de consument meteen associaties met het geografische gebied oproept.

De knowhow

Het lage vochtgehalte dat, aangezien de regio een vochtig klimaat heeft, aanvankelijk als bevorderlijk voor de houdbaarheid van de „Rillettes de Tours” werd beschouwd, maakte het later mogelijk de rillettes ook buiten Touraine op de markt te brengen en verklaart tevens de faam van het product, die te danken is aan het feit dat het een drogere textuur heeft dan de rillettes die in de naburige regio's worden bereid.

Dat de drogere textuur in de loop der tijden werd gehandhaafd, vindt ook zijn verklaring in het feit dat de in hoofdzaak artisanale producenten van het product minder belang hechtten aan het rendement van hun productie. Het rendement bedraagt minder dan 80 %, hetgeen veel lager is dan dat van vele andere rillettes.

Het lage vochtgehalte van de „Rillettes de Tours” maakt het mogelijk het product te bereiden zonder bewaarmiddelen, hoewel deze bij wet zijn toegestaan.

Het hierboven aangehaalde sterk artisanale karakter van de sector en het feit dat de knowhow hoofdzakelijk in het kader van de beroepsopleiding wordt overgeleverd, hebben ertoe geleid dat deze kennis sterk tot Touraine beperkt is gebleven. De opleiding tot een ambacht vindt hoofdzakelijk plaats in het desbetreffende departement of in de directe omgeving.

De handhaving van de sterke band met het geografische gebied wordt bevestigd door het feit dat 90 % van de laureaten van de wedstrijden „Rillettes de Tours” uit dit gebied afkomstig is.

De faam

De specifieke kenmerken van de „Rillettes de Tours” hebben voor een sterk verankerde reputatie gezorgd. Het zijn de eerste artisanale rillettes die door de „tourangeau” (= de uit Touraine afkomstige) Balzac in zijn roman uit 1835 *Le Lys dans la Vallée* worden geroemd.

Vanaf het begin van de 20e eeuw al konden de „Rillettes de Tours” op nationaal vlak op een onbetwistbaar enthousiasme rekenen. In 1933 schrijft Curnonsky in zijn boek *Les trésors gastronomiques de la France*: „la charcuterie de Touraine a acquis une renommée universelle et légitime: les rillettes de Tours ont fait le tour du monde” (de fijne vleeswaren uit Touraine hebben een legitieme universele faam verworven: de „Rillettes de Tours” zijn wereldwijd bekend).

Jaarlijks wordt in Touraine een wedstrijd gehouden om de beste „Rillettes de Tours” aan te duiden. Deze eretitel is zeer gewild want een dertigtal ambachtslieden neemt jaarlijks aan de wedstrijd deel. Het Concours Général Agricole de Paris van 2011 heeft de reputatie van het product bevestigd door een speciaal onderdeel „Rillettes de Tours” in het programma op te nemen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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