

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 183/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«RILLETES DE TOURS»

N.º CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Nome:**

«Rillettes de Tours»

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**3.1. *Tipo de produto:*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:*

«Rillettes de Tours» designa um produto de charcutaria, cozinhado, para barrar, apresentado em frasco, tigela, recipiente de vidro hermeticamente fechado ou em pão. Em frasco ou tigela, o produto pode apresentar uma camada de gordura de porco, para efeitos de conservação.

Os «Rillettes de Tours» obtêm-se a partir de carne de porco ou de marrã previamente cortada em pedaços (6 × 6 cm, no mínimo), cozinhada em gordura de porco, em recipiente descoberto. A carne pode ser aromatizada com vinho branco ou aguardente de vinho. O preparado é temperado com sal (não nitrado), podendo ainda acrescentar-se pimenta, corante E150 A ou aromatizante «Patrelle».

Os «Rillettes de Tours» possuem cor homogénea variável entre dourado-claro (*Pantone* 142 U) e castanho-dourado (*Pantone* 161 U).

Possuem textura desfiada, conservando fibras espessas de carne claramente visíveis (mais de 2 cm), bem como pedaços.

O extrato seco desengordurado (ESD) deve ser inferior ou igual a 68 %, conferindo-lhe textura seca.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Os «Rillettes de Tours» possuem sabor a carne tostada.

O produto acabado respeita as exigências físico-químicas em matéria de teor de matéria gorda $\leq 42\%$ (extrato seco desengordurado 68 %), $< 0,5\%$ (ESD 68 %) de teor de açúcares solúveis totais e $\leq 19\%$ de relação colagénio/prótidos.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Os «Rillettes de Tours» obtêm-se a partir de carne de porco ou marrã de raças inscritas nos livros genealógicos ou nos registos zootécnicos dos organismos de seleção de suínos aprovados pelo Ministério da Agricultura francês.

As raças assim inscritas constituem a base da carne utilizada no fabrico dos «Rillettes de Tours».

Não são impostos limites geográficos no que se refere à origem dos porcos e marrãs.

As marrãs têm de ser submetidas a um repouso mínimo de 15 dias entre o desmame e o abate. A idade mínima de abate é de 172 dias, sendo obrigatório submeter os animais a jejum 12 h antes da partida para o matadouro. Exige-se 85 kg de peso mínimo de carcaça quente. Estas disposições visam aumentar a qualidade gustativa da carne.

Os pedaços de perna e de lombo (exclusivamente) devem representar, no mínimo, 25 % da carne magra, para uma melhor qualidade do produto acabado. A carne restante provém da pá e do cachaço (entre a primeira e a quinta costelas do lombo) e da barriga (com exceção das tetas).

Para reforçar as qualidades sanitárias e gustativas, os fabricantes devem abastecer-se em carne fresca, que tem de representar 75 %, no mínimo, da totalidade da carne utilizada no fabrico. A carne pode ser congelada pelo fabricante de torresmos, à temperatura de -18 °C , durante, no máximo, um mês. É proibida a aquisição de carne congelada.

O vinho, de utilização facultativa, só pode ser branco de casta «Chenin». Esta casta tem a particularidade de produzir um vinho seco e suave.

O vinho retém alguns gramas de açúcares residuais, que lhe conferem fim de boca adamado, contrastante com o salgado dos «Rillettes de Tours». O «Chenin» possui caráter aromático mineral e calcário que lhe confere equilíbrio face ao fumado e salgado dos «Rillettes de Tours». Além disso, a sua frescura, acidez e aroma frutado criam um equilíbrio com a gordura dos torresmos, acentuando os sabores.

A aguardente é facultativa.

Não são impostos limites geográficos no que se refere à origem do vinho e da aguardente.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

Não aplicável.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

As etapas de fabrico dos «Rillettes de Tours» seguidamente indicadas ocorrem na área geográfica identificada no ponto 4: preparação da carne, torragem, cozedura, repouso, cozedura final.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O rótulo tem de ostentar a menção da IGP «Rillettes de Tours».

A rotulagem inclui, além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação, os seguintes elementos:

1. Marca comercial;

2. Logótipo IGP da União Europeia;
3. Nome e coordenadas do destinatário de reclamações.

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica abrangida para o fabrico e acondicionamento inicial dos «Rillettes de Tours» é delimitada em função dos seguintes elementos:

- a área, centrada em Tours, corresponde à área de divulgação da receita de «Rillettes de Tours». Para além dos limites da área geográfica, a receita dos torresmos é diferente. Acresce ainda a barreira natural constituída pela floresta de Bercé, entre o Sarthe e o Indre-et-Loire,
- a área geográfica assim delimitada aproxima-se da antiga província de Touraine.

Trata-se de uma superfície constituída pela divisão administrativa de Indre-et-Loire (*Département* 37) e pelas subdivisões limítrofes localizadas em torno de Indre-et-Loire, com exceção de Sarthe (*Département* 72).

5. **Relação com a área geográfica:**

A relação com a área geográfica baseia-se nas qualidades específicas dos «Rillettes de Tours» e resulta da aplicação, durante as etapas de fabrico, do saber derivado da tradição e que se mantém enraizado na Touraine. Tal saber, aliado às qualidades específicas do produto, confere-lhe uma reputação intimamente associada, no espírito do consumidor, à área geográfica.

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Fatores climáticos

A Touraine caracteriza-se por possuir clima ameno, mas relativamente húmido, que sempre impediu o desenvolvimento de charcutaria seca naturalmente, como se vê no sul de França. É devido ao clima que os torresmos são cozinhados para serem conservados. Em contrapartida, o clima é propício à vinha, e a produção vitícola importante influenciou, também ela, a aromatização dos «Rillettes de Tours».

Fatores humanos

Os camponeses da Touraine fabricam torresmos desde a Idade Média. Até ao final do século XVIII, a produção estava muito localizada no mundo rural da Touraine e em algumas quintas do Maine.

No início do século XIX, as charcutarias caseiras locais começam a reutilizar a receita dos camponeses, adaptam-na à sua forma de fazer e transmitem-na de geração em geração. Na Touraine, os torresmos passaram então a chamar-se «Rillettes de Tours» (torresmos de Tours).

Uma das principais evoluções é a utilização, já não de sobras, mas de verdadeiros pedaços de carne no fabrico dos torresmos. O desenvolvimento de novas formas de conservação e a utilização da cozedura destapada, permitindo obter um produto de textura bastante seca, permitem reduzir a parte de gordura e aumentar a parte de carne nos torresmos, tornando-os assim um produto mais nobre. É este saber típico da cidade de Tours e da Touraine que os fabricantes caseiros vão desenvolver. Será necessário esperar até 1865 para que a preparação surja mencionada nas obras especializadas.

Fatores económicos

A Touraine possui um tecido industrial pouco desenvolvido. Assim sendo, o setor da charcutaria desenvolveu-se pouco, mantendo-se muito artesanal na Touraine, tal como o comércio de «Rillettes de Tours», que, por conseguinte, conservou o seu carácter artesanal acentuado.

Os «Rillettes de Tours» continuam hoje presentes nas charcutarias, que transmitem a receita aos aprendizes.

5.2. *Especificidade do produto:*

Os «Rillettes de Tours» são cozinhados em tacho destapado. O processo é longo e desenrola-se tradicionalmente em três fases: em primeiro lugar, tosta-se a carne (entre 15 minutos e 1 hora, a temperatura compreendida entre 95 °C e 115 °C); em seguida, cozinha-se lentamente (entre 5h30 e 12h, a temperatura compreendida entre 65 °C e 95 °C); por último, cozinha-se rapidamente em lume forte (entre 10 e 20 minutos, a temperatura compreendida entre 95 °C e 115 °C).

As duas etapas iniciais, em que os pedaços de carne magra são tostados e, depois, longamente cozinhados destapados, específicas dos «Rillettes de Tours», provocam, para além da desidratação do produto, a produção de substâncias gustativas e aromáticas ligadas, designadamente, às reações químicas de Maillard, características do sabor da carne tostada.

A longa cozedura na gordura dos próprios pedaços de carne permite obter um produto confeitado. A separação dos pedaços obtém-se exclusivamente pela cozedura, sem dilaceração nem sova. Por esta razão, o produto guarda fibras longas.

Por último, a textura seca dos «Rillettes de Tours», originalmente introduzida numa preocupação de conservação, obtém-se graças ao método tradicional de cozedura em recipiente destapado e com uma grande superfície de evaporação. A prática do lume forte no final sempre se destinou a favorecer a evaporação no remate do fabrico.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A relação com a área geográfica baseia-se simultaneamente no saber decorrente da tradição, localizado na Touraine, que deu origem às qualidades específicas dos «Rillettes de Tours» e à reputação intimamente associada, no espírito do consumidor, à área geográfica.

5.3.1. *Saber*

O baixo teor de humidade inicialmente propício à conservação dos «Rillettes de Tours» numa região de clima húmido permitiu, posteriormente, desenvolver a sua comercialização além dos limites da Touraine e explica, designadamente, a reputação que adquiriu, fundada numa textura mais seca do que a dos torresmos preparados nas regiões circundantes.

A manutenção desta textura seca ao longo dos tempos pode igualmente explicar-se por uma ausência de preocupação quanto ao rendimento do fabrico por produtores maioritariamente artesanais. O rendimento é inferior a 80 %, ou seja, notoriamente inferior ao de outros torresmos.

O baixo teor de humidade dos «Rillettes de Tours» permite elaborá-los sem recurso a conservantes, muito embora sejam permitidos por lei.

Com o tecido grandemente artesanal previamente referido, aliado a uma transmissão essencialmente efetuada pela aprendizagem, o saber dos fabricantes de torresmos da Touraine manteve-se muito localizado. Efetivamente, a aprendizagem entre os artesãos ocorre essencialmente dentro ou nas proximidades da divisão administrativa.

A manutenção de uma relação forte com a área geográfica é confirmada pelo facto de 90 % dos premiados em concursos de «Rillettes de Tours» serem dela originários.

5.3.2. *Reputação*

As especificidades dos «Rillettes de Tours» conferiram-lhe uma reputação bem enraizada. Os torresmos artesanais são louvados pelo conterrâneo Balzac em 1835, no seu romance «O Lírio do Vale».

Os «Rillettes de Tours» conhecem, a partir do início do século XX, grande entusiasmo a nível nacional. Em 1933, Curnonsky, no livro «Les trésors gastronomiques de la France», refere: «a charcutaria da Touraine adquiriu nomeada universal legítima: os «Rillettes de Tours» deram a volta ao mundo.»

Anualmente, organiza-se na Touraine o concurso dos melhores «Rillettes de Tours». O certame é renhido, nele participando anualmente cerca de três dezenas de artesãos. Em 2011, o *Concours Général Agricole de Paris* consagrou a reputação do produto ao abrir uma secção especial «Rillettes de Tours».

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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