

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 183/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„RILLETES DE TOURS”

NR. CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Rillettes de Tours”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierțe, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1:*

„Rillettes de Tours” este un preparat tartinabil din carne fiartă, prezentat în borcane, terine, recipiente de sticlă sterilizate sau în calup. Atunci când este ambalat în borcane sau în terine, produsul poate fi acoperit de un strat de untură de porc care îi îmbunătățește conservarea.

„Rillettes de Tours” este obținut prin fierberea îndelungată în untură de porc, într-un cazan, a cărnii de porc sau de scroafă, tăiate în prealabil în bucăți de minimum 6 × 6 cm. Carnea poate fi aromatizată cu vin alb sau cu rachiu de vin. Prepararea se face cu adaos de sare (fără nitriți) și, eventual, piper, colorant E150 sau colorant Patrelle.

„Rillettes de Tours” au o culoare uniformă, de la galben-auriu (pantone 142 U) la brun-auriu (pantone 161 U).

Produsul are o textură fibroasă, conservând fibre mari de carne ușor vizibile (de peste 2 cm), precum și bucăți.

Umiditatea produsului degresat nu trebuie să depășească 68 %, fapt care îi conferă o textură uscată.

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

De asemenea, „Rillettes de Tours” are un gust de carne rumenită.

Mai mult, produsul finit respectă cerințe fizico-chimice referitoare la conținutul de lipide de maximum 42 % (pentru o umiditate a produsului degresat de 68 %), la conținutul total de zaharuri solubile mai mic de 0,5 % (pentru o umiditate a produsului degresat de 68 %) și la raportul colagen/protide de maximum 19 %.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

„Rillettes de Tours” se obține din carne de porc sau de scroafă provenită de la rase înscrise în registrele genealogice sau în registrele zootehnice ținute de organismele de selecție a porcinelor autorizate de Ministerul francez al Agriculturii.

Rasele înscrise astfel constituie baza calitativă a cărnii utilizate la fabricarea produsului „Rillettes de Tours”.

Nu s-a stabilit nicio limită geografică în ceea ce privește originea porcilor și a scroafelor.

Scroafele trebuie să aibă un repaus de minimum 15 zile între înțărcarea purceilor și sacrificare. Vârsta minimă de sacrificare este de 172 de zile, înainte de trimiterea la abator fiind obligatorie o perioadă de 12 ore în care animalele nu sunt hrănite. Carcasele de porc trebuie să aibă o greutate la cald de minimum 85 kg. Aceste măsuri sunt luate în vederea obținerii unei mai bune calități gustative a cărnii.

Pentru o mai bună calitate a produsului finit, bucățile de pulpă și file (exclusiv antricotul și cotletul cu os) trebuie să reprezinte cel puțin 25 % din carnea slabă. Restul cărnii provine de la spată, ceafă (între prima și a cincea coastă a antricotului), piept (cu excepția mamelelor).

Pentru a spori calitățile sanitare și gustative, este necesar ca aprovizionarea să includă carne proaspătă în proporție de minimum 75 % din totalitatea cărnii utilizate la fabricare. Carnea poate fi congelată de către producător timp de maximum o lună la o temperatură de – 18 °C. Se interzice cumpărarea de carne congelată.

Vinul, utilizat în mod facultativ, este doar vin alb produs din struguri din soiul Chenin, care are particularitatea de a fi sec și delicat.

Vinul păstrează câteva grame de zahăr rezidual, care îi dau un gust dulceag ce contrastează cu caracterul sărat al „Rillettes de Tours”. Soiul Chenin se caracterizează printr-o aromă minerală și calcaroasă care echilibrează caracteristicile de afumat și sărat ale produsului. Mai mult, prospețimea, aciditatea și aroma de fruct tind să echilibreze caracterul gras al „Rillettes de Tours” și să-i evidențieze gustul.

Utilizarea rachiului este facultativă.

Nu s-a stabilit nicio limită geografică în ceea ce privește originea vinului și a rachiului.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

Nu este cazul.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Următoarele etape de fabricare a „Rillettes de Tours” se realizează în aria geografică delimitată la punctul 4: pregătirea cărnii, rumenirea, fierberea, faza de repaus, fierberea finală.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Nu este cazul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Denumirea IGP „Rillettes de Tours” trebuie să figureze pe etichetă.

În afară de mențiunile obligatorii prevăzute de reglementări, etichetarea cuprinde următoarele elemente:

1. marca;

2. logo-ul IGP al Uniunii Europene;
3. denumirea și adresa la care se pot depune reclamații.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică fixată pentru producerea și ambalarea inițială a „Rillettes de Tours” a fost delimitată ținând cont de următoarele elemente:

- zona respectivă, care are în centrul său orașul Tours, corespunde ariei de răspândire a rețetei de fabricare a „Rillettes de Tours”, dincolo de care se folosește o rețetă de „rillettes” diferită. La aceasta se adaugă și bariera naturală a pădurii Bercé, situată între departamentele Sarthe și Indre-et-Loire;
- aria geografică astfel delimitată corespunde în mare teritoriului fostei provincii Touraine,

incluzând departamentul Indre-et-Loire (37) și cantoane limitrofe situate în departamentele vecine, cu excepția celor din Sarthe (72).

5. **Legătura cu aria geografică:**

Legătura cu aria geografică are la bază calitățile specifice ale „Rillettes de Tours”, care se datorează folosirii, în timpul etapelor de fabricare a produsului, a unor tehnici tradiționale care au rămas localizate în Touraine. Aceste tehnici, precum și calitățile specifice produsului, îi conferă acestuia o reputație care în mentalitatea consumatorilor este strâns legată de aria geografică.

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Factori climatici

Touraine are o climă blândă, dar relativ umedă, care nu a permis dezvoltarea mezelurilor uscate în mod natural, răspândite în sudul Franței. Din cauza acestei clime, „rillettes” se conservă prin fierbere. Pe de altă parte, clima este favorabilă culturii viței-de-vie și unei importante producții de vin, care își aduce contribuția la aroma „Rillettes de Tours”.

Factori umani

Țăranii din Touraine au produs „rillettes” încă din Evul Mediu. Până la sfârșitul secolului al 18-lea, această producție a rămas localizată în mediul rural din Touraine și în câteva ferme din Maine.

La începutul secolului al 19-lea, mezelarii locali au preluat rețeta țărănească, au adaptat-o la tehnicile lor și au transmis-o din generație în generație. Astfel, în Touraine „rillettes” au devenit „Rillettes de Tours”.

O schimbare majoră o constituie faptul că la fabricarea „rillettes” nu se mai utilizează resturi, ci adevărate bucăți de carne. Dezvoltarea de noi metode de conservare și utilizarea fierberii în vase fără capac, ce conferă produsului o textură destul de uscată, au dus la reducerea proporției de grăsime și la creșterea proporției de carne din produs și au intensificat caracterul nobil al acestuia. Aceste tehnici tipice pentru orașul Tours și pentru Touraine au fost dezvoltate de mezelari. Rețeta nu apare în documentele profesionale decât în 1865.

Factori economici

Infrastructura industrială din Touraine este puțin dezvoltată. Acest fapt a dus la o slabă dezvoltare atât a sectorului mezelurilor, care în Touraine a rămas, în general, foarte artizanal, cât și a comerțului cu „Rillettes de Tours”, astfel încât produsul și-a păstrat un pronunțat caracter artizanal.

Și în zilele noastre, „Rillettes de Tours” sunt prezente la mezelarii care își transmit rețeta ucenicilor.

5.2. Specificitatea produsului:

Fierberea „Rillettes de Tours”, efectuată în cazane largi fără capac, este îndelungată și se face în mod tradițional în trei etape: rumenirea cărnii la început (timp de 15-60 de minute, la o temperatură de 95-115 °C), urmată de o etapă de fierbere lentă (timp de 5 ore și jumătate până la 12 ore, la o temperatură de 65-95 °C) și, în final, o etapă scurtă de fierbere la foc puternic (timp de 10-20 de minute, la o temperatură de 95-115 °C).

Rumenirea bucăților de carne slabă la începutul preparării și fierberea îndelungată fără capac, specifice pentru „Rillettes de Tours”, nu provoacă doar deshidratarea produsului, ci și apariția unor substanțe gustative și aromatice caracteristice pentru gustul cărnii rumenite, prin reacții chimice de tip Maillard.

Fierberea îndelungată a bucăților de carne în grăsimea proprie duce la obținerea unui produs „confit”. Separarea bucăților se face doar prin fierbere, fără rupere sau batere. Prin urmare, produsul păstrează fibre lungi.

În sfârșit, textura uscată a „Rillettes de Tours”, apărută inițial din motive legate de conservarea acestora, este conferită produsului prin procedeul tradițional de fierbere fără capac într-un cazan care prezintă o mare suprafață de evaporare. De asemenea, practica fierberii finale la foc puternic a avut ca scop dintotdeauna să favorizeze evaporarea la sfârșitul preparării.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura cu aria geografică are la bază atât tehnicile de origine tradițională, localizate în Touraine, prin care se obțin calitățile specifice ale „Rillettes de Tours”, cât și reputația care în mentalitatea consumatorilor este strâns legată de aria geografică.

5.3.1. Tehnicile de producție

Umiditatea redusă, care la început a favorizat conservarea „Rillettes de Tours” într-o regiune cu climă umedă, a permis mai târziu extinderea comercializării produsului dincolo de limitele regiunii Touraine și se află la originea reputației sale, bazate pe textura mai uscată decât cea a „rillettes” produse în regiunile învecinate.

Păstrarea texturii uscate de-a lungul timpului se poate explica și prin faptul că producătorii, în mare parte artizanalii, au avut mai puține preocupări de randament la fabricare. Randamentul produsului este mai mic de 80 %, cu mult sub randamentul altor „rillettes”.

Rata de umiditate redusă face posibilă fabricarea „Rillettes de Tours” fără a se utiliza conservanții autorizați de legislația în vigoare.

Având în vedere răspândirea în mare parte artizanală evocată mai sus, precum și transmiterea rețetei care se face prin intermediul uceniciei, în Touraine tehnicile de fabricare a „rillettes” au rămas foarte localizate. Într-adevăr, ucenia în cadrul artizanatului se face în mare parte în același departament sau în vecinătate.

Păstrarea unei legături puternice cu aria geografică este confirmată de faptul că 90 % dintre laureații concursurilor de „Rillettes de Tours” provin din această arie.

5.3.2. Reputația

Caracteristicile „Rillettes de Tours” au permis acestui produs să dobândească o reputație solidă. În primul său roman, „Crinul din vale” (1835), Balzac, care s-a născut în Touraine, aprecia în mod deosebit primele „rillettes” produse în mod artizanal.

Încă de la începutul secolului al 20-lea, produsul a cunoscut o popularitate considerabilă la nivel național. În 1933, Curnonsky notează, în cartea sa „Les trésors gastronomiques de la France” (Tezaurul gastronomic francez): „Mezelurile din Touraine au dobândit fără tăgadă un renume universal: «Rillettes de Tours» sunt cunoscute în cele patru colțuri ale lumii”.

În fiecare an, în Touraine se organizează un concurs dedicat celor mai bune „Rillettes de Tours”. Premiul este foarte prețuit de artizani, în fiecare an înregistrându-se în jur de treizeci de participanți la concurs. În 2011, renumele produsului a fost consacrată prin deschiderea unei secțiuni dedicate „Rillettes de Tours” în cadrul Concursului agricol general de la Paris.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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