

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1149/2013**z dne 14. novembra 2013****o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Rillettes de Tours (ZGO)]**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ ter zlasti člena 52(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je razveljavila in nadomestila Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾.
- (2) V skladu s prvim pododstavkom člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Francije za registracijo imena „Rillettes de Tours“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽³⁾.
- (3) Komisija je v skladu s členom 7 Uredbe (ES) št. 510/2006 od Nizozemske prejela izjavo o ugovoru na podlagi člena 7(3)(a) navedene uredbe.
- (4) V skladu s členom 51(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija v pismu z dne 12. februarja 2013 prejela

ugovor posredovala francoskim organom in tako sprejela trimesečno obdobje za ustrezna posvetovanja.

- (5) Ker je bil v zgoraj navedenem obdobju dosežen dogovor, je treba ime „Rillettes de Tours“ registrirati.
- (6) Podatki, objavljeni v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012, so bili nebitveno spremenjeni. Da bi Francija upoštevala pripombe Nizozemske glede določb iz odstavka 3.3 enotnega dokumenta v zvezi z merili o izvoru uporabljenega prašičjega mesa, so francoski organi iz specifikacij in enotnega dokumenta črtali odstavke, ki se nanašajo na genetsko poreklo prašičev. Zato je treba objaviti spremenjeno različico enotnega dokumenta –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime iz Priloge I k tej uredbi se registrira.

Člen 2

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 14. novembra 2013

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.⁽³⁾ UL C 183, 23.6.2012, str. 16.

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, naštetih v Prilogi I k Pogodbi:

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

FRANCIJA

Rillettes de Tours (ZGO)

PRILOGA II

Prečiščeni enotni dokument

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾

„RILLETES DE TOURS“

Št. ES: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Rillettes de Tours“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Gre za mazavo kuhano mesno delikateso, ki se pakira v lončke, lončeno posodo, kozarce za vlaganje ali v kruh. Da bi se proizvod dlje ohranil, je lahko v lončku ali kozarcu prekrit s plastjo prašičje maščobe.

Proizvod „Rillettes de Tours“ se pripravi z dolгим kuhanjem prašičjega ali svinjskega mesa, ki je bilo pred tem razrezano na kose (najmanj 6 × 6 cm), v prašičji maščobi v loncu. Mesu je mogoče dati aromo z belim vinom ali vinskim žganjem. Med pripravo se doda sol (ne nitrina), lahko pa tudi poper, barvilo E 150a ali aroma Patrelle.

Proizvod „Rillettes de Tours“ je enakomerne zlatorumene (pantone 142 U) do zlatorjave (pantone 161 U) barve.

„Rillettes“ imajo razcefrano teksturo, pri čemer se ohranijo jasno vidna mesna vlakna (daljša od 2 cm) in koščki.

Vlačnost proizvoda, ki mu je bila odstranjena maščoba, mora biti največ 68-odstotna, kar proizvodu daje suho teksturo.

Proizvod „Rillettes de Tours“ ima tudi okus praženega mesa.

Končni proizvod poleg tega izpolnjuje fizikalno-kemijske zahteve glede vsebnosti lipidov ≤ 42 % (za HPD 68 %), celotne vsebnosti topnih sladkorjev < 0,5 % (za HPD 68 %) ter razmerja med kolageni in protidi ≤ 19 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Svinje morajo med odstavitvijo in zakolom počivati najmanj 15 dni. Najnižja starost ob zakolu je 172 dni, pred odpremo v klavnico je obvezna 12-urna teščost. Topla teža prašičjega trupa mora biti najmanj 85 kg. Namen navedenega je izboljšanje okušalnih lastnosti mesa.

Kosi stegna in fileji (izključno kare in srednji del) morajo zaradi boljše kakovosti končnega proizvoda vsebovati najmanj 25 % pustega mesa. Preostalo meso izvira iz pleč, vratnika (med prvim in petim rebrom ledij) in potrebušnine (brez seskov).

Zaradi boljše sanitarne kakovosti in boljših okušalnih lastnosti se mora nabavljati le sveže meso. Sveže meso mora zajemati najmanj 75 % celotnega mesa, uporabljenega za pripravo. Proizvajalec „rillettes“ lahko meso zamrzne za največ en mesec, na temperaturi – 18 °C. Kupovanje zamrznjenega mesa je prepovedano.

Vina, ki se lahko poljubno uporabljajo, so le bela vina sorte chenin. Posebnost navedene sorte sta suhost in nežnost.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

Vino ohrani nekaj gramov ostanka sladkorja, ki mu daje mehko v odhodu, in je v nasprotju s slanostjo proizvoda „Rillettes de Tours“. Vino sorte chenin ima mineralne in apnenčaste aromatske značilnosti, ki uravnovešajo dimljenost in slanost proizvoda „Rillettes de Tours“. Svežina, kislost in sadna aroma poleg tega uravnovešajo mastnost „rillettes“ in poudarjajo njihov okus.

Vinsko žganje ni obvezno.

Glede izvora vina in vinskega žganja ni geografske omejitve.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze priprave proizvoda „Rillettes de Tours“, ki potekajo na geografskem območju iz točke 4: priprava mesa, praženje, kuhanje, faza mirovanja in končno kuhanje.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Ime ZGO „Rillettes de Tours“ mora biti navedeno na oznaki.

Oznaka poleg obveznih navedb, ki jih določajo predpisi, vsebuje te elemente:

1. blagovno znamko;
2. logotip ZGO Evropske unije;
3. ime in kontaktne podatke naslovnika pritožb.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje za pripravo in začetno pakiranje proizvoda „Rillettes de Tours“ je opredeljeno glede na ta elementa:

— to območje, s središčem v Toursu, zajema območje razširjenosti recepta za proizvod „Rillettes de Tours“. Recept za „rillettes“ zunaj meja geografskega območja ni več isti. Temu se pridružuje še naravna meja, to je gozd Bercé med departmajema Sarthe in Indre-et-Loire;

— tako opredeljeno geografsko območje približno zajema nekdanjo pokrajino Touraine.

Navedeno območje sestavljajo departma Indre-et-Loire (37) in sosednji kantoni v departmajih, ki mejijo na Indre-et-Loire, razen kantonov departmaja Sarthe (72).

5. Povezanost z geografskim območjem

Povezanost z geografskim območjem temelji na posebnih odlikah proizvoda „Rillettes de Tours“, ki izhajajo iz uporabe tradicionalnega znanja in veščin – pri čemer to ostaja omejeno na pokrajino Touraine – v fazah njegove priprave. Proizvod ima zaradi navedenega znanja in veščin ter posebnih odlik sloves, ki ga potrošnik močno povezuje z geografskim območjem.

5.1 Posebnosti geografskega območja

Podnebni dejavniki

Za pokrajino Touraine je značilno blago, vendar razmeroma vlažno podnebje, ki je preprečevalo razvoj naravno sušenih mesnih delikates, kot je to v navadi na jugu Francije. Proizvod „rillettes“ se prav zaradi podnebja konzervira s kuhanjem. Je pa podnebje ugodno za vinsko trto, zato je proizvodnja vin velika in je tudi vplivala na aromatizacijo proizvoda „Rillettes de Tours“.

Človeški dejavniki

Tourainski kmetje so „rillettes“ pripravljali že v srednjem veku. Priprava je bila do konca 18. stoletja omejena zlasti na tourainsko podeželje in nekatere kmetije z območja Maine.

Krajevni proizvajalci mesnih delikates so na začetku 19. stoletja prevzeli navedeni kmečki recept, ga prilagodili svojemu znanju in veščinam ter ga prenašali iz roda v rod. Tedaj je iz „rillettes“ v pokrajini Touraine nastal proizvod „Rillettes de Tours“.

Ena od glavnih sprememb v pripravi „rillettes“ je, da so se prenehali uporabljati ostanki in začeli uporabljati pravi kosi mesa. Razvoj novih sredstev za konzerviranje in uporaba odkritega kuhanja, ki daje proizvodu precej suho teksturo, sta omogočila zmanjšanje deleža maščobe in povečala delež mesa v „rillettes“ ter jih tako oplemenitila. Prav to znanje in veščine, ki so jih razvili proizvajalci, so značilni za mesto Tours in pokrajino Touraine. Navedena priprava se je v nekaterih strokovnih delih pojavila šele leta 1865.

Gospodarski dejavniki

Pokrajina Touraine ima slabo razvito industrijsko infrastrukturo. Zato se sektor mesnih delikates, ki je v pokrajini Touraine v glavnem ostal na obrtniški ravni, razvija počasi, počasi pa se razvija tudi trženje proizvoda „Rillettes de Tours“, s čimer se ohranja njegov izrazito obrtniški značaj.

Proizvod „Rillettes de Tours“ danes ostaja zastopan pri proizvajalcih mesnih delikates, ki njegov recept prenašajo na vajece.

5.2 Posebnosti proizvoda

Proizvod „Rillettes de Tours“ se kuha v popolnoma odkritem loncu. Kuhanje je dolgotrajno in tradicionalno poteka v treh fazah: praženje mesa na začetku kuhanja (od 15 minut do 1 ure na temperaturi med 95 in 115 °C), nato sledi faza počasnega kuhanja (od 5 ur in pol do 12 ur na temperaturi med 65 in 95 °C) ter nazadnje faza kratkega in energičnega kuhanja ali končno intenzivno kuhanje (od 10 do 20 minut na temperaturi med 95 in 115 °C).

Proizvod zaradi praženja koščkov pustega mesa na začetku kuhanja in dolgega odkritega kuhanja, ki sta značilna za proizvod „Rillettes de Tours“, izgublja vodo, nastanejo pa tudi okusne in aromatične lastnosti, povezane zlasti z Maillardovimi kemičnimi reakcijami in značilnostmi okusa praženega mesa.

Z dolgim kuhanjem koščkov mesa v lastni maščobi je mogoče pridobiti proizvod, vložen v masti. Koščki se ločujejo le s kuhanjem, brez trganja in tolčenja. Proizvod tako ohrani dolga vlakna.

Nazadnje, suha tekstura proizvoda „Rillettes de Tours“, ki je bila prvotno posledica njegovega konzerviranja, se pridobi s tradicionalnim postopkom odprtega kuhanja v loncu z veliko izparilno površino. Tudi pri končnem intenzivnem kuhanju je bil vedno cilj pospešiti izparevanje na koncu priprave.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Povezanost z geografskim območjem temelji na tradicionalnem znanju in veščinah, ki so krajeno omejene na pokrajino Touraine in so omogočile nastanek posebnih odlik proizvoda „Rillettes de Tours“, pa tudi na slovesu, ki ga potrošnik močno povezuje z geografskim območjem.

Znanje in veščine

Nizka vsebnost vlage, ki je na območju z vlažnim podnebjem prvotno spodbujala h konzerviranju proizvoda „Rillettes de Tours“, je pozneje omogočila razvoj njegovega trženja čez meje pokrajine in pojasnjuje zlasti njegov sloves, ki temelji na bolj suhi teksturi, kot jo imajo proizvodi „rillettes“, ki jih pripravljajo v sosednjih pokrajinah.

Ohranjanje suhe teksture skozi čas je mogoče pojasniti tudi s tem, da si pretežno obrtniški proizvajalci manj prizadevajo za donosnost proizvodnje. Donosnost je manj kot 80-odstotna, kar je občutno manj kot pri drugih „rillettes“.

Nizka vsebnost vlage v proizvodu „Rillettes de Tours“ omogoča njegovo predelavo brez uporabe konzervansov, čeprav so v skladu z zakonodajo dovoljeni.

Znanje in veščine proizvajalcev „rillettes“ v Tourainu zaradi pretežne obrtniške naravnosti, navedene zgoraj, in prenosa, ki poteka načeloma prek vajeništva, ostajajo močno krajeno omejeni. Vajeništvo v obrtniški dejavnosti namreč poteka načeloma v istem departmaju ali v bližini.

Ohranjanje tesne povezanosti z geografskim območjem potrjuje, da 90 % zmagovalcev na tekmovanju „Rillettes de Tours“ izvira s tega območja.

Sloves

Proizvod „Rillettes de Tours“ si je zaradi svojih posebnosti zelo utrdil sloves. Balzac, ki je bil iz pokrajine Touraine, je v romanu iz leta 1835 z naslovom *Lilija v dolini* opeval prav ta prvi obrtniško pripravljeni proizvod „rillettes“.

Proizvod „Rillettes de Tours“ je bil že na začetku 20. stoletja nedvomno priljubljen na nacionalni ravni. Curnonsky je leta 1933 v delu z naslovom *Les trésors gastronomiques de la France* (Gastronomski zakladi Francije) navedel: „... mesna delikatesa iz pokrajine Touraine si je pridobila splošen in upravičen sloves: proizvod ‚Rillettes de Tours‘ je obšel ves svet.“

V pokrajini Touraine vsako leto poteka tekmovanje za najboljši proizvod „Rillettes de Tours“. To odlikovanje je zelo zaželeno, saj se tekmovanja vsako leto udeleži približno trideset obrtnikov. Sloves proizvoda je bil potrjen na splošnem kmetijskem tekmovanju v Parizu leta 2011 z ustanovitvijo posebne skupine „Rillettes de Tours“.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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