

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2012/C 183/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«RILLETTES DE TOURS»**

**Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011**

**ΠΠΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία:**

«Rillettes de Tours»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γαλλία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):**

Πρόκειται για ψημένο επαλείψιμο προϊόν αλλαντοποιίας που παρουσιάζεται σε γυάλινα, πήλινα ή ερμητικά κλειστά δοχεία ή σε ψωμί. Στα γυάλινα και πήλινα δοχεία, το προϊόν μπορεί να καλύπτεται από στρώση χοιρινού λίπους ώστε να βελτιώνεται η διατήρησή του.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» λαμβάνεται με μακρόχρονο ψήσιμο, μέσα σε σκεύος με χοιρινό λίπος, κρέατος αρσενικών ή θηλυκών χοίρων που έχει προηγουμένως τεμαχιστεί (σε διαστάσεις 6 × 6 cm τουλάχιστον). Το κρέας αυτό μπορεί να είναι αρωματισμένο με λευκό κρασί ή απόσταγμα κρασιού. Κατά την παρασκευή προστίθεται άλας (όχι νιτρώδες) και μπορεί επίσης να προστεθεί και πιπέρι, χρωστική E150 και άρωμα Patrelle.

Το χρώμα του προϊόντος «Rillettes de Tours» κυμαίνεται από ομοιόμορφο χρυσόξανθο (pentone 142 U) έως χρυσοκάστανο (pentone 161 U).

Οι rillettes παρουσιάζουν νηματώδη υφή και περιέχουν ευδιάκριτες αδρές ίνες (άνω των 2 cm) καθώς και τεμάχια κρέατος.

Η υγρασία του προϊόντος από το οποίο έχει αφαιρεθεί το λίπος πρέπει να είναι μικρότερη έως ίση με 68 %, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν ξηρή υφή.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» έχει επίσης γεύση τσιγαρισμένου κρέατος.

Το τελικό προϊόν ανταποκρίνεται επιπλέον σε φυσικοχημικές απαιτήσεις όσον αφορά το ποσοστό λιπιδίων  $\leq 42\%$  (σε υγρασία προϊόντος πριν την κατεργασία με λίπος 68%), την περιεκτικότητα σε ολικά διαλυτά σάκχαρα  $< 0,5\%$  (σε υγρασία προϊόντος πριν την κατεργασία με λίπος 68%) και την αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνες  $\leq 19\%$ .

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το προϊόν «Rillettes de Tours» λαμβάνεται από κρέας αρσενικών ή θηλυκών χοίρων φυλών εγγεγραμμένων στα γενεαλογικά βιβλία ή στα ζωοτεχνικά μητρώα που τηρούν οι Οργανισμοί Επιλογής Χοίρων που είναι εγκεκριμένοι από το γαλλικό Υπουργείο Γεωργίας.

Οι φυλές που είναι εγγεγραμμένες αποτελούν την ποιοτική βάση των κρεάτων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των «Rillettes de Tours».

Δεν υπάρχει κανένας γεωγραφικός περιορισμός για την προέλευση των αρσενικών και θηλυκών χοίρων.

Οι χοιρομητέρες πρέπει να διάγουν μια περίοδο ηρεμίας, ελάχιστης διάρκειας 15 ημερών, μεταξύ απογαλακτισμού και σφαγής. Η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι 172 ημέρες και είναι υποχρεωτική η υποβολή σε νηστεία διάρκειας 12 ωρών πριν την αναχώρηση για το σφαγείο. Το ελάχιστο θερμό βάρος των σφαγίων των χοίρων πρέπει να είναι 85 kg. Αυτές οι απαιτήσεις στοχεύουν στην καλύτερη γευστική ποιότητα των κρεάτων.

Τα τεμάχια χοιρομεριού και φιλέτου (αποκλειστικά καρέ και μέσο) πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 25% του άπαχου κρέατος, ώστε να είναι καλύτερη η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Τα άλλα κρέατα προέρχονται από την ωμοπλάτη, τον σβέρκο (μεταξύ του πρώτου και πέμπτου πλευρού), το στήθος (πλην των μαστών).

Για να ενισχυθούν τα υγιονομικά και γευστικά χαρακτηριστικά, ο εφοδιασμός πρέπει να γίνεται με νωπό κρέας. Το νωπό κρέας πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 75% του συνόλου των κρεάτων που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του προϊόντος. Τα κατεψυγμένα κρέατα μπορούν να παραμένουν στην κατάψυξη, στις εγκαταστάσεις του παραγωγού, επί ένα μήνα το μέγιστο, σε θερμοκρασία  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Απαγορεύεται η αγορά κατεψυγμένων κρεάτων.

Οι οίνοι, οι οποίοι χρησιμοποιούνται προαιρετικά, είναι αποκλειστικά λευκοί οίνοι προερχόμενοι από την ποικιλία αμπέλου Chenin. Αυτή η ποικιλία έχει ξηρό και τρυφερό χαρακτήρα.

Ο οίνος διατηρεί μερικά γραμμάρια υπολειμματικών σακχάρων που του προσφέρουν γευστική τρυφερότητα σε αντίθεση με την αλμυρότητα των rillettes. Η ποικιλία αμπέλου Chenin έχει αρωματικό χαρακτήρα ανόργανων και ασβεστολιθικών αλάτων που εξισορροπεί τον καπνιστό και αλμυρό χαρακτήρα των «Rillettes de Tours». Επιπλέον, η δροσερότητα, η οξύτητα και το άρωμα καρπών εξισορροπούν τη λιπαρότητα των rillettes και προβάλλουν τα γευστικά του χαρακτηριστικά.

Η χρήση αποσταγμάτων κρασιού είναι προαιρετική.

Δεν υπάρχει κανένας γεωγραφικός περιορισμός για την προέλευση των οίνων και των αποσταγμάτων.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Δεν έχει εφαρμογή

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Τα ακόλουθα στάδια παραγωγής του προϊόντος «Rillettes de Tours» εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής: προπαρασκευή των κρεάτων, τσιγάρισμα, ψήσιμο, φάση ηρεμίας, τελικό ψήσιμο.

3.6. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Δεν έχει εφαρμογή

3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση:

Η ονομασία της ΠΠΕ «Rillettes de Tours» πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα.

Η επισήμανση, επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία, περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

1) Το εμπορικό σήμα·

- 2) Τον λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ·
- 3) Το όνομα και τη διεύθυνση ενός αρμοδίου για την υποβολή παραπόνων από τους καταναλωτές.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής και αρχικής συσκευασίας του προϊόντος «Rillettes de Tours» οριοθετείται σύμφωνα με τα ακόλουθα στοιχεία:

- η εν λόγω περιοχή, με επίκεντρο την Tours, αντιστοιχεί στην περιοχή διάδοσης της συνταγής των «Rillettes de Tours». Εκτός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής, η συνταγή των rillettes διαφοροποιείται. Σε αυτό το στοιχείο προστίθεται το γεγονός ότι ο δρυμός του Bercé, μεταξύ των ποταμών Sarthe και Indre-et-Loire, αποτελεί φυσικό φραγμό·
- η γεωγραφική περιοχή που οριοθετείται με τον τρόπο αυτό προσεγγίζει την παλαιά επαρχία της Touraine.

Η εν λόγω περιοχή αποτελείται από το διαμέρισμα Indre et Loire (37) και τα καντόνια που υπάγονται σε διοικητικά διαμερίσματα όμορα του Indre et Loire, πλην αυτών του διαμερίσματος Sarthe (72).

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rillettes de Tours» τα οποία προκύπτουν από την εφαρμογή, κατά τη διάρκεια των σταδίων παραγωγής του, της παραδοσιακής τεχνολογίας η οποία παραμένει εντοπισμένη στην Touraine. Η τεχνολογία αυτή και τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος του προσδίδουν φήμη η οποία για τους καταναλωτές είναι ιδιαίτερα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή.

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

###### Κλιματικοί παράγοντες

Η Touraine χαρακτηρίζεται από ήπιο κλίμα αλλά σχετικά υγρό, το οποίο εμπόδισε την ανάπτυξη αλλαντικών φυσικής αποξήρανσης όπως αυτά αναπτύχθηκαν στη νότια Γαλλία. Εξαιτίας του τοπικού κλίματος οι rillettes διατηρούνται με ψήσιμο. Αυτό το κλίμα είναι αντιθέτως ευνοϊκό για την άμπελο, εξ ου και η σημαντική παραγωγή οίνων η οποία επίσης επηρέασε τον αρωματισμό του «Rillettes de Tours».

###### Ανθρωπογενείς παράγοντες

Οι χωρικοί της Touraine παρασκεύαζαν rillettes ήδη από τον Μεσαίωνα. Επρόκειτο, έως τα τέλη του 18ου αιώνα, για παραγωγή πολύ εντοπισμένη στην ύπαιθρο της Touraine και σε ορισμένα αγροκτήματα του Maine.

Στις αρχές του 19ου αιώνα, οι τοπικοί βιοτέχνες αλλαντοποιοί υιοθέτησαν την «χωριάτικη» αυτή συνταγή, την προσαρμοσαν στην τεχνολογία τους και τη διαβίβασαν από γενιά σε γενιά. Στην Touraine, οι rillettes έγιναν γνωστές με το όνομα «Rillettes de Tours».

Μία από τις κύριες εξελίξεις είναι η χρησιμοποίηση όχι πλέον υπολειμμάτων αλλά τεμαχίων κρέατος καλής ποιότητας στην παρασκευή των rillettes. Η ανάπτυξη νέων μέσων διατήρησης, η χρήση του ψησίματος σε ακάλυπτο σκεύος που προσδίδει στο προϊόν αρκετά ξηρή υφή, επέτρεψαν τον περιορισμό του ποσοστού λίπους και την αύξηση του ποσοστού κρέατος στα rillettes, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό ένα ευγενέστερο προϊόν. Αυτή η τυπική τεχνολογία της πόλης Tours και της περιοχής Touraine αναπτύχθηκε στη συνέχεια από τους τοπικούς βιοτέχνες. Οι πρώτες αναφορές στο προϊόν περιλήφθηκαν σε επαγγελματικές δημοσιεύσεις για πρώτη φορά το 1865.

###### Οικονομικοί παράγοντες

Η Touraine διαθέτει πολύ λίγο αναπτυγμένο βιομηχανικό ιστό, με αποτέλεσμα τη χαμηλή ανάπτυξη στην Touraine του αλλαντοποιητικού κλάδου — ο οποίος γενικά διατήρησε τον βιοτεχνικό του χαρακτήρα — καθώς και του εμπορίου του προϊόντος «Rillettes de Tours» και, κατά συνέπεια, τη διατήρηση του διακριτού βιοτεχνικού τους χαρακτήρα.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» διατηρείται έως σήμερα από εκείνους τους αλλαντοποιούς οι οποίοι μεταβιβάζουν τη συνταγή τους στους μαθητευόμενους τους.

#### 5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος:*

Το προϊόν «Rillettes de Tours» ψήνεται σε ακάλυπτο σκεύος. Πρόκειται για μακρόχρονη διαδικασία που εκτελείται παραδοσιακά σε τρεις φάσεις: το τοιγάρισμα των κρεάτων στην αρχή της διαδικασίας ψησίματος (διαρκεί 15 λεπτά έως 1 ώρα σε θερμοκρασία 95 °C έως 115 °C), κατόπιν μια φάση αργού ψησίματος (διαρκεί 5h30 έως 12 ώρες σε θερμοκρασία 65 °C έως 95 °C) και τέλος μια φάση σύντομου και ενεργητικού ψησίματος (τελικό σύντομο ψήσιμο σε δυνατή φωτιά) (διαρκεί 10 έως 20 λεπτά σε θερμοκρασία 95 °C έως 115 °C).

Στο τοιγάρισμα των άπαχων τεμαχίων στην αρχή του ψησίματος και στο μακρόχρονο ψήσιμο σε ακάλυπτο σκεύος, που χαρακτηρίζουν το προϊόν «Rillettes de Tours», οφείλονται όχι μόνο η αφυδάτωση αλλά και η παραγωγή σημαντικών ουσιών που βελτιώνουν τη γεύση και το άρωμα και παράγονται με χημικές αντιδράσεις Maillard που είναι χαρακτηριστικές της γεύσης τοιγαρισμένου κρέατος.

Το αργό ψήσιμο των τεμαχίων κρέατος στο δικό τους λίπος επιτρέπει την παραγωγή ενός προϊόντος τύπου «confit». Ο διαχωρισμός των τεμαχίων επιτυγχάνεται μόνο με ψήσιμο, χωρίς τεμαχισμό ή χτύπημα. Το προϊόν διατηρεί επομένως μακριές ίνες κρέατος.

Τέλος, η ξηρή υφή του προϊόντος «Rillettes de Tours», η οποία αναπτύχθηκε για να διευκολυνθεί η διατήρηση του προϊόντος, δημιουργείται χάρη στην παραδοσιακή διαδικασία ψησίματος με ακάλυπτο σκεύος το οποίο διαθέτει μεγάλη επιφάνεια εξάτμισης. Η πρακτική του τελικού σύντομου ψησίματος σε δυνατή φωτιά έχει επίσης σκοπό να διευκολύνει την εξάτμιση στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής.

#### 5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην τεχνογνωσία που προέρχεται από την παράδοση και είναι εντοπισμένη στην Touraine, χάρη στην οποία δημιουργήθηκαν τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rillettes de Tours» καθώς επίσης και στη φήμη του που συνδέεται στενά, στο πνεύμα του καταναλωτή, με τη γεωγραφική περιοχή.

##### 5.3.1. *Τεχνογνωσία*

Η χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία που ευνοούσε αρχικά τη διατήρηση του προϊόντος «Rillettes de Tours» σε μια περιοχή με υγρό κλίμα επέτρεψε στη συνέχεια την ανάπτυξη της εμπορίας του πέραν των ορίων της Touraine και εξηγεί ιδίως τη φήμη του η οποία βασίζεται στην ξηρότερη υφή του σε σύγκριση με αυτή των rillettes που παρασκευάζονται σε γειτονικές περιοχές.

Η διατήρηση της ξηρής υφής με την πάροδο του χρόνου μπορεί επίσης να εξηγηθεί από το γεγονός ότι το θέμα της απόδοσης της παραγωγής δεν απασχολούσε ιδιαίτερος τους παραγωγούς, καθώς ήταν στην πλειονότητά τους βιοτέχνες. Η απόδοση είναι μικρότερη από 80 %, σαφώς κατώτερη από αυτή άλλων τύπων rillettes.

Η χαμηλή αναλογία υγρασίας στο προϊόν «Rillettes de Tours» επιτρέπει την παρασκευή του χωρίς χρήση συντηρητικών, παρόλο που η χρήση τους επιτρέπεται από τη νομοθεσία.

Λόγω του έντονα βιοτεχνικού χαρακτήρα της παραγωγής που προαναφέρθηκε και της μεταβίβασης τεχνογνωσίας, ιδίως μέσω της μαθητείας, η τεχνογνωσία αυτή των παραγωγών rillettes παρέμεινε σε μεγάλο βαθμό εντοπισμένη στην Touraine. Πράγματι, το σύστημα μαθητείας στον κλάδο των βιοτεχνών κρεοπωλών λειτουργεί κυρίως σε τοπικό επίπεδο, εντός ενός διοικητικού διαμερίσματος ή σε γειτνίαση με αυτό.

Η διατήρηση ενός πολύ ισχυρού δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι το 90 % των νικητών στο διαγωνισμό «Rillettes de Tours» προέρχονται από την εν λόγω περιοχή.

##### 5.3.2. *Φήμη*

Τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rillettes de Tours» του επέτρεψαν να αποκτήσει φήμη καλά εδραιωμένη. Αυτά είναι τα βιοτεχνικά rillettes που εκδειάζει ο Ονορέ ντε Μπαλζάκ, ο οποίος καταγόταν από την Tours, στο μυθιστόρημά του «Το κρίνο της κοιλάδας» του 1835.

Το προϊόν «Rillettes de Tours» σημείωσε, από τις αρχές του 20ού αιώνα, μεγάλη επιτυχία σε εθνική κλίμακα. Το 1933, ο Curponsky, στο έργο του «Les trésors gastronomiques de la France» (Οι γαστρονομικοί θησαυροί της Γαλλίας), αναφέρει ότι: «τα αλλαντικά της Touraine δίκαια απέκτησαν παγκόσμια φήμη: τα «Rillettes de Tours» έχουν κάνει το γύρο του κόσμου».

Ένας διαγωνισμός για τα καλύτερα «Rillettes de Tours» διοργανώνεται ετησίως στην Touraine. Η διάκριση αυτή είναι πολύ σημαντική αφού κάθε έτος συμμετέχουν περίπου τριάντα βιοτέχνες αλλαντοποιοί. Το 2011, ο διαγωνισμός «Concours Général Agricole de Paris» (Γενικός Γεωργικός Διαγωνισμός του Παρισιού) καταξίωσε τη φήμη του προϊόντος δημιουργώντας την κατηγορία διαγωνιζόμενων προϊόντων «Rillettes de Tours».

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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

---