

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 183/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„RILLETES DE TOURS”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Rillettes de Tours”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

Főtt, kenhető húskészítményről van szó, cserépedényben, pástétomos agyagedényben, fertőtlenített befőttes üvegben való kiszereelésben, vagy kenyérré kenve tálalva. Cserép- vagy agyagedényes kiszereelés esetén az eltarthatóság javítása érdekében sertésszírréteg boríthatja a terméket.

A „Rillettes de Tours” úgy készül, hogy a (legalább 6 × 6 cm-es) darabokra vágott sertés- vagy koca-húst fazékban disznózsírban hosszú ideig abálgatják. A hús fehérborral vagy borpárlattal ízesíthető. Készítéskor sózzák (nem nitrátsóval), ezenkívül borsot, E 150 színezéket vagy „Patrelle” aromát is lehet hozzáadni.

A „Rillettes de Tours” színe egyenletes, az aransárgától (pentone 142 U) az aranybarnáig terjedő tartományban (pentone 161 U).

A rillettes szálas állagú, a hús (2 cm-nél nagyobb) vastag rostjai és a húsdarabok jól látszanak.

A zsírtalanított termék nedvességtartalma legfeljebb 68 % lehet, minek következtében a termék száraz állagú.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Rillettes de Tours” továbbá pirított hús ízű.

A végtermék megfelel a lipidtartalomra ($\leq 42\%$, a zsírtalanított termék 68% -os nedvességtartalma mellett/ esetén), az összes oldható cukortartalomra ($\leq 0,5\%$, a zsírtalanított termék 68% -os nedvességtartalma mellett/ esetén) és a kollagén/fehérje arányra ($\leq 19\%$) vonatkozó fizikai-kémiai követelményeknek.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):*

A „Rillettes de Tours”-t a francia Mezőgazdasági Minisztérium engedélyével rendelkező sertésnemesítési szervezetek által vezetett törzskönyvben vagy állattenyésztési nyilvántartásban szereplő fajtákból származó sertések és kocák húsából készítik.

Az ily módon nyilvántartásba vett fajták jelentik a „Rillettes de Tours” készítéséhez felhasznált húsok minőségi alapját.

A sertések és kocák származására vonatkozóan földrajzi kötöttségek nincsenek.

A kocák számára az elválasztás és a levágás között legalább 15 napos pihenőidőt kell biztosítani. A minimális vágási életkor 172 nap, az állatok a vágóhídra történő szállításuk előtti 12 órában nem kaphatnak semmilyen táplálékot. A sertés hasított test meleg tömege legalább 85 kg. E követelmények a hús ízminőségét hivatottak javítani.

A végtermék jobb minősége érdekében a sovány részeknek 25% -ban comb- és filédarabokból (kizárólag karajból és középső részekből) kell állniuk. Az egyéb húsdarabok lehetnek lapocka, tarja (a harmadik és ötödik borda között), dagadó (a csecsek kivételével).

A higiénia és az ízminőség javítása érdekében friss húst kell szállítani alapanyagként. A készítéshez felhasznált hús legalább 75% -ának friss húsnak kell lennie. Csak olyan fagyasztott hús használható, amelyet a rillettes készítője fagyasztott le és legfeljebb 1 hónapon át tárolt, -18 °C -os hőmérsékleten. Fagyasztott hús vásárlása tilos.

Az ízesítéshez nem kötelezően használt bor kizárólag a chenin fajtájú borszőlőből készült fehérbor lehet. E szőlőfajta különlegessége, hogy száraz és lágy.

A bor megőríz néhány gramm maradékcukrot, ennek következtében édeskés érzetet kelt és kontrasztot alkot a „Rillettes de Tours” sós ízével. A chenin szőlőfajta ásványi és mészköves jegyeket hordoz, amelyek harmonizálnak a „Rillettes de Tours” füstölt és sós ízével. A bor friss, savas íze és gyümölcsös aromája továbbá egyensúlyt képez a rillettes zsírával és kibontakoztatja annak zamatát.

Borpárlat használata nem kötelező.

A bor és a borpárlat eredetére vonatkozóan nincsenek földrajzi kötöttségek.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

Nem releváns

3.5. *A készítés azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A „Rillettes de Tours” készítésének alábbi műveleteit kell a 4. pontban meghatározott földrajzi területen végrehajtani: a hús előkészítése, pirítás, főzés, pihentetés, a főzés befejező része.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Nem releváns

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Rillettes de Tours” OFJ névének szerepelnie kell a címkén.

A címkézésnek a szabályozásban kötelezően előírtakon túl tartalmaznia kell az alábbiakat:

1. a védjegy;

2. az európai uniós OFJ-szimbólum;
3. azon szervezet neve és adatai, amelyhez panasszal lehet fordulni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Az alábbi tényezők alapján határozható körül az a terület, ahol a „Rillettes de Tours” készítésének és első csomagolásának végebe kell mennie:

- ezen a Tours városát övező területen terjedt el a „Rillettes de Tours” készítésének receptje. A földrajzi terület határain kívül a rillettes receptje már nem ugyanilyen. Továbbá, a bercé-i erdő természetes határt képez Sarthe és Indre-et-Loire megyék között,
- az így körülhatárolt földrajzi terület többé-kevésbé megegyezik az egykori Touraine tartománnyal.

E terület magában foglalja Indre et Loire megyét (37), valamint a vele szomszédos megyék szomszédos kantonjait, Sarthe megye (72) kantonjainak kivételével.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

A földrajzi területtel való kapcsolat a „Rillettes de Tours” különleges minőségi tulajdonságain alapul, amelyek annak köszönhetőek, hogy a készítés különböző mozzanatai a hagyományból eredő, a Touraine területén rendelkezésre álló szakértelemmel történnek. Ez a szakértelem és a termék különleges minőségi tulajdonságai olyan hírnevet biztosítanak számára, amely a fogyasztók tudatában a földrajzi területtel kapcsolódik össze.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

Éghajlati tényezők

Touraine vidékét enyhe, de viszonylag nedves éghajlat jellemzi, ami megakadályozta a szárított húsrak készítésének természetes kialakulását, ahogyan az Dél-Franciaországban történt. Emiatt az éghajlat miatt tartósítják főzéssel a rillettes-et. A szőlőnek viszont kedvező ez az éghajlat, következtésképpen jelentős a bortermelés, ami szintén hatással volt a „Rillettes de Tours” fűszerezésére.

Emberi tényezők

A touraine-i parasztok a középkorban kezdtek rillettes-et készíteni. Egészen a 18. század végéig csak Tours közvetlen környékének vidéki területein, valamint Maine tartomány néhány gazdaságában készítették a rillettes-et.

A 19. század elején a helyi hentesek átvették e vidéki receptet, szakértelmüknek megfelelően átalakították azt, nemzedékről nemzedékre továbbadva. A Touraine vidékén készített rillettes ezáltal vált „Rillettes de Tours”-rá.

Az egyik legfontosabb fejlődési szakasz az volt, hogy már nem a maradékhúst használták fel, hanem valódi húsdarabokból készítették a rillettes-et. Új tartósítási módszerek kialakulása és a nyílt tűzőn való főzés – aminek következtében a termék viszonylag száraz állagú – lehetővé teszi a zsíros részek csökkentését és a színhús arányának növelését a rillettes-ben, ezáltal jobb minőségű termék készítését. Ezt a Tours városában és Touraine területén rendelkezésre álló szakértelmet fejlesztették azután tovább a kézműves mesterek. A szakkönyvekben csak 1865-től szerepel ez a készítési mód.

Gazdasági tényezők

Touraine területe kevésbé iparosodott. Ezért a húszágazat itt gyengén fejlődött, és általában véve jellemzően kisipari keretek között maradt, csakúgy, mint a „Rillettes de Tours” kereskedelme, aminek köszönhetően a termék meg tudta őrizni kisipari jellegét.

A „Rillettes de Tours” ma is megtalálható a hentesmesterek üzleteiben, ők pedig annak receptjét továbbadják tanoncaiknak.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Rillettes de Tours”-t széles, fedetlen fazékban készítik. Főzési ideje hosszú, és hagyományosan három szakaszból áll: A főzés elején a húst pirítják (15 perc és egy óra közötti időn át, 95 °C és 115 °C közötti hőmérsékleten), amit a lassú főzés szakasza követ (5 és fél óra és 12 óra közötti időn át, 65 °C és 95 °C közötti hőmérsékleten), végül pedig rövid ideig (10 és 20 perc közötti időn át) tartó erőteljes forralás következik (95 °C és 115 °C közötti hőmérsékleten).

A „Rillettes de Tours” készítésének jellegzetességei: a sovány húsdarabok megpirítása a főzés kezdetekor, és a hosszú időn át, lefedés nélkül történő főzés nemcsak a termék dehidratációját idézi elő, hanem olyan íz- és illatanyagok kialakulását is, amelyek főként a Maillard-reakció következtében alakulnak ki, és a pirított hús ízeire jellemzők.

A húsdarabok saját zsírban, hosszú időn át történő főzése következtében befőtt jellegű termék alakul ki. A darabok szétválása kizárólag a főzés által történik, keverés vagy felverés nélkül. Így a termékben megmaradnak a hús hosszú rostjai.

Végezetül, a „Rillettes de Tours” eredetileg a tartósítást szolgáló száraz állagát az adja, hogy a főzés fedő nélkül történik egy széles, nagy párolgási felületet adó fazékban. A befejező erőteljes forralás szintén arra szolgál, hogy elősegítse a főzési folyamat végén történő párolgást.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A földrajzi területtel való kapcsolat alapja egyrészt a hagyományban gyökerező és Touraine területén fellelhető szakértelem, amelynek a „Rillettes de Tours” különleges minőségi tulajdonságai köszönhetőek, másrészt az a hírnév, amely a fogyasztók tudatában szorosan összekapcsolódik a földrajzi területtel.

5.3.1. Szakértelem

A „Rillettes de Tours” eltarthatóságát e nedves éghajlatú területen eredetileg elősegítő alacsony nedvességtartalom tette a későbbiekben lehetővé, hogy a rillettes-et Touraine határain túl is értékesítsék, és ez a magyarázata annak, hogy a termék a szomszédos tartományokban készített rillettes-eknél szárazabb állagáról is híres.

Ez a száraz állag az idők során azért is maradhatott meg, mert a túlnyomó részt kisipari termelők nem törekedtek mennyiségi gyártásra. A hozam 80 %-nál alacsonyabb, ami egyértelműen kevesebb, mint más rillettes-ek esetében.

A „Rillettes de Tours” alacsony nedvességtartalma lehetővé teszi a tartósítószer használata nélküli készítést, bár azok használata teljességgel megengedett.

A fentebb említett túlnyomórészt kisipari jellegű készítés miatt, és mivel e tudást leginkább a szakoktatás keretében adják tovább, a Touraine területén előállított rillettes-ek készítőinek szakértelme területileg erősen kötött. A kézműves szakoktatás ugyanis lényegében ezen egyetlen megye területén, vagy annak közelében történik.

A földrajzi területtel való szoros kapcsolatot bizonyítja az is, hogy a „Rillettes de Tours” versenyek díjazottai e területről kerülnek ki.

5.3.2. A termék hírneve

A „Rillettes de Tours” különleges tulajdonságainak köszönhetően mélyen gyökerező hírnévre tett szert. Ezt a hentesmesterek által készített korai rillettes-et magasztalta a Tours-ból származó Balzac „A völgy lilioma” című regényében.

A „Rillettes de Tours” a 20. század eleje óta az egész országban kedvelt. Curnonsky 1933-ban íródott *Les trésors gastronomiques de la France* (Franciaország gasztronómiai kincsei) című művében megjegyzi, hogy „a touraine-i húskészítmény egyetemesen és méltán híres: a »Rillettes de Tours« bejárta a világot.”

Touraine-ban évente megrendezik a legjobb „Rillettes de Tours” versenyt. Ez a kitüntetés nagy tekintélynek örvend, mivel a versenyen évente körülbelül harminc mester méri össze a tudását. 2011-ben a „Concours Général Agricole de Paris” (párizsi általános mezőgazdasági verseny) elismerte a termék hírnevét azáltal, hogy külön szekciót nyitott a „Rillettes de Tours” számára.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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