

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2012/C 183/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

## „RILLETES DE TOURS“

EB Nr.: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

SGN ( X ) SKVN ( )

1. **Pavadinimas:**

„Rillettes de Tours“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**3.1. *Produkto rūšis:*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

Tai virtas tepamas mėsos produktas, pateikiamas indelyje, moliniame dubenėlyje, hermetiškoje metalinėje dėžutėje arba ant duonos. Indelyje ar moliniame dubenėlyje, siekiant geresnio konservavimo, produktą gali dengti kiaulės taukų sluoksnis.

„Rillettes de Tours“ gaunamas puode kiaulės taukuose ilgai verdant kiaulieną, kuri supjaustyta į ne mažesnius kaip 6 × 6 cm dydžio gabalėlius. Mėsa gali būti paskaninta baltaisiais vynais arba vyno spiritu. Taip pat dedama druskos (be nitritų), gali būti dedama pipirų, dažiklio E 150 arba *Patrelle* aromato.

„Rillettes de Tours“ spalva vienalytė, nuo šviesiai auksinės (*Pantone 142 U*) iki auksinio rudumo (*Pantone 161 U*).

Rupiojo pašteto struktūra rupi, aiškiai matyti didelės mėsos skaidulos (didesnės nei 2 cm) ir gabalėliai.

Produkto drėgnis be riebalų turi būti mažesnis ar lygus 68 proc., tai produktui suteikia sausą struktūrą.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

„Rillettes de Tours“ yra spigintos mėsos skonio.

Paruoštas produktas atitinka fizinius ir cheminius reikalavimus dėl riebalų kiekio –  $\leq 42\%$  (produkto drėgnis be riebalų 68 proc.), viso tirpiųjų cukrų kiekio –  $< 0,5\%$  (produkto drėgnis be riebalų 68 proc.) ir dėl kolagenų bei protidų santykio ( $\leq 19\%$ ).

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

„Rillettes de Tours“ gaminama iš kiaulių ar paršavedžių, kurių veislės įrašytos į Prancūzijos žemės ūkio ministerijos patvirtintų kiaulių veislynų genealogines knygas ar zootechninius registrus, mėsos.

Šios įrašytos veislės sudaro kokybinį mėsos, naudojamos „Rillettes de Tours“ gaminti, pagrindą.

Kiaulių ir paršavedžių kilmei geografiniai apribojimai netaikomi.

Paršavedes skersti galima praėjus ne mažiau kaip 15 dienų nuo nujunkymo. Minimalus amžius skerdimo metu yra 172 dienos; likus dvylikai valandų iki išvežimo į skerdyklą gyvuliams nebeduodama pašaro. Ką tik paskerstų kiaulių skerdenos turi sverti ne mažiau kaip 85 kg. Šiais reikalavimais siekiama užtikrinti skoninę mėsos kokybę.

Kad galutinio produkto kokybė būtų geresnė, kumpio ir filė (tik nugarinės) gabaluose turi būti ne mažiau kaip 25 proc. liesos mėsos. Kita mėsa: priekinis kumpis, sprandas (tarp pirmojo ir penktojo nugarinės išpjovos kaulo), šoninė (išskyrus spenius).

Siekiant geresnių sanitarinių ir skoninių savybių, naudojama šviežia mėsa. Šviežia mėsa sudaro ne mažiau kaip 75 proc. visos gamyboje naudojamos mėsos. Sušaldytą mėsą galima naudoti, jei ji buvo sušaldyta ne ilgiau kaip mėnesį –  $18\text{ }^{\circ}\text{C}$  temperatūroje, o ją sušaldė pats rupiojo pašeto gamintojas. Pirkti sušaldytą mėsą draudžiama.

Vynai, jei jie naudojami, gali būti tik baltieji vynai iš *chenin* veislės vynuogių. Šios veislės vynuogės pasižymi sausumu ir švelnumu.

Vyne lieka keli gramai cukraus likučių, suteikiančių saldumą burnoje, tai kontrastuoja su „Rillettes de Tours“ sūriu skoniu. *Chenin* veislė pasižymi mineralinėmis ir kalkinėmis aromato savybėmis, taip pasiekama pusiausvyra su „Rillettes de Tours“ būdingu sūrumu ir rūkytos mėsos skoniu. Be to, vaisių šviežumas, rūgštumas ir aromatas santykiauja su rupiojo pašeto riebumu ir atskleidžia jo skonį.

Vyno spirito naudoti nebūtina.

Vynų ir vyno spirito kilmei geografiniai apribojimai netaikomi.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

Netaikoma

3.5. *Specialūs gamybos veiksmi, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje vyksta šie „Rillettes de Tours“ gaminimo etapai: mėsos paruošimas, kepimas, virimas, „poilsio“ fazė, galutinis virimas.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

Nėra

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:*

Ant etiketės turi būti SGN „Rillettes de Tours“ pavadinimas.

Be privalomų pagal įstatymus užrašų, etiketėje nurodoma:

1. Komercinis pavadinimas.

2. Europos Sąjungos grafinis simbolis.
3. Institucijos, priimančios nusiskundimus, pavadinimas ir adresas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinė vietovė, kurioje gali būti gaminamas ir fasuojamas „Rillettes de Tours“, nustatyta taip:

- tai zona, kurios centre yra Turo miestas ir kurioje paplitęs „Rillettes de Tours“ gamybos receptas. Už geografinės vietovės ribų rupiojo pašteto receptas yra kitoks. Taip pat yra gamtinis barjeras – *Bercé* miškas, esantis tarp Sarto ir Endro ir Luaros,
- taip nustatyta geografinė vietovė maždaug atitinka senąją Tureno provinciją.

Vietovė apima Endro ir Luaros (37) departamentą ir kaimynines savivaldybes, esančias kaimyniniuose departamentuose, išskyrus Sarto (72) departamento savivaldybes.

5. **Ryšys su geografine vietove:**

Ryšys su geografine vietove grindžiamas išskirtinėmis „Rillettes de Tours“ savybėmis, kurios atsiranda dėl tradicijomis pagrįstos ir Tureno vietovėje sukauptos patirties, panaudojamos gaminant šį rupųjį paštetą. Ši patirtis ir išskirtinės produkto savybės jam suteikia vardą, kuris vartotojo sąmonėje yra glaudžiai susijęs su geografine vietove.

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Klimato veiksniai

Turenas pasižymi švelniu, bet ganėtinai drėgnu oru, dėl to čia nėra natūraliai džiovintų kiaulienos produktų, kaip pietų Prancūzijoje. Būtent dėl tokio klimato rupusis paštetas konservuojamas jį verdant. Tačiau toks klimatas tinkamas vynuogėms, todėl vyno čia pagaminama daug; jis taip pat padarė įtaką „Rillettes de Tours“ aromatinimui.

Žmogiškieji veiksniai

Tureno valstiečiai rupųjį paštetą gamino nuo viduramžių. Iki XVIII a. pabaigos gamyba buvo sutelkta tik Tureno kaimo vietovėse ir kai kuriuose Meno ūkiuose.

XIX a. pradžioje vietiniai mėsos gamintojai šį naminių receptą perima iš valstiečių, suderina jį su savo patirtimi ir perduoda iš kartos į kartą. Taigi Tureno rupusis paštetas tampa „Rillettes de Tours“ (Turo rupiuoju paštetu).

Vienas iš esminių pasikeitimų buvo tai, kad gaminant rupųjį paštetą imta naudoti geros mėsos gabalėlius, o ne jos subproduktus. Atsiradus naujiems konservavimo būdams ir virimo metu neuždengiant puodo produkto struktūra tapo pakankamai sausa, dėl to paštete buvo galima sumažinti riebalų ir padidinti mėsos kiekį, taip produktui suteikiant daugiau taurumo. Namudininkai plėtojo būtent tą tipišką Turo ir Tureno patirtį. Šie receptai kai kuriuose profesiniuose leidiniuose pasirodė tik 1865 m.

Ekonominiai veiksniai

Tureno pramonės tinklas nėra labai išvystytas. Tai lėmė silpną mėsos pramonės išsivystymą – Turene jis liko labai namudinis – ir neintensyvią „Rillettes de Tours“ prekybą; dėl to produktas išliko namudinio pobūdžio.

„Rillettes de Tours“ galima rasti pas mėsinius, kurie perduoda receptą mokiniams.

#### 5.2. Produkto ypatumai:

„Rillettes de Tours“ verdamas atvirame puode. Verdama ilgai, tradiciškai išskiriami trys etapai: virimo pradžioje mėsa paskrudinama (15 min.–1 val. 95 °C–115 °C temperatūroje), po to seka lėto virimo etapas (5 val. 30 min.–12 val. 65 °C–95 °C temperatūroje), tada prasideda galutinis trumpo ir intensyvaus virimo etapas (10–20 min. 95 °C–115 °C temperatūroje).

„Rillettes de Tours“ būdingas liesų mėsos gabalėlių skrudinimas virimo pradžioje ir ilgas atviras virimas, be dehidracijos sukelia dar ir skonio ir aromato medžiagų, visų pirma susijusių su *Maillard* cheminėmis reakcijomis, gaminimąsi, kurios yra būdingos skrudintos mėsos skoniu.

Mėsos gabalėlius ilgai verdant jų riebaluose gaunamas riebaluose konservuotas produktas. Mėsos gabalėliai atsiskiria tik verdant, mėsa nepjaustoma ir nemušama. Todėl produkte yra ilgų skaidulų.

Pagaliau, naudojant šį tradicinį virimo atvirame puode, kai atsiranda didelis išgarinimo paviršius, būdą, „Rillettes de Tours“ struktūra pasidaro sausa, kaip buvo kadaise sumanyta siekiant produktą geriau konservuoti. Pabaigoje intensyviai verdant taip pat siekiama paskatinti išgarinimą gamavimo pabaigoje.

#### 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Ryšys su geografine vietove grindžiamas iš tradicijų kylančia ir Turene sukaupia patirtimi, dėl kurios atsirado specifinės „Rillettes de Tours“ savybės, ir geru produkto vardu, kuris vartotojo sąmonėje labai glaudžiai siejasi su geografine vietove.

##### 5.3.1. Patirtis

Dėl nedidelio produkto drėgno, nuo pat pradžių pagerindavusio „Rillettes de Tours“ konservavimo savybes drėgno klimato regione, susidarė galimybės vėliau išplėsti prekybą produktu už Tureno ribų; juo taip pat paaiškinamas geras vardas, susijęs su sausesne struktūra, nei kaimyniniuose regionuose pagamintų rupijų paštetų.

Sausos tekstūros išsaugojimą laikui bėgant galima paaiškinti ir tuo, kad gamintojams, kurie daugiausia buvo namudininkai, produktyvumas nebuvo toks svarbus. Produktyvumas yra mažesnis nei 80 proc. – tai daug mažiau, palyginus su kitais rupiais paštetais.

„Rillettes de Tours“ paštete yra nedaug drėgmės, todėl jį galima gaminti nenaudojant konservantų, kuriuos teisės aktai vis dėlto naudoti leidžia.

Dėl iš esmės namudinio gamybos būdo ir meistrų patirties perdavimo tik savo mokiniams Tureno rupiojo pašteto gamintojų patirtis neišplito ir liko pakankamai siaurame rate. Tiesą sakant, mėsinių profesijoje tradicinius gaminius mokoma gaminti daugiausia tame pačiame departamente ar netoli jo.

Stiprų produkto ir geografinės vietovės ryšį patvirtina tai, kad 90 proc. „Rillettes de Tours“ konkurso nugalėtojų yra kilę iš šios vietovės.

##### 5.3.2. Geras vardas

Dėl savo savybių „Rillettes de Tours“ igijo neabejotinai gerą vardą. Būtent šiuos pirmuosius rupiojo pašteto gaminius romane „Slėnio lelija“ 1835 m. išgyrė iš Turo miesto kilęs rašytojas Balzakas.

Nuo XX a. pradžios „Rillettes de Tours“ buvo labai populiarius gaminy s nacionaliniu lygmeniu. 1933 m. Cumonsky knygoje *Les trésors gastronomiques de la France* rašo: „Tureno mėsos gaminiai teisėtai tapo žinomi visur: „Rillettes de Tours“ apkeliavo visą pasaulį.“

Turene kiekvienais metais organizuojamas geriausio „Rillettes de Tours“ konkursas. Šis apdovanojimas yra labai geidžiamas, kasmet ten dalyvauja apie 30 mėsininkų. 2011 m. Visuotinėje Paryžiaus žemės ūkio parodoje „Rillettes de Tours“ buvo išskirtas iš kitų gaminių – jam skirtas atskiras standas.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

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

---