

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1149/2013 DELLA COMMISSIONE****del 14 novembre 2013****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Rillettes de Tours (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>.
- (2) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la domanda di registrazione della denominazione «Rillettes de Tours», presentata dalla Francia, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(3)</sup>.
- (3) Alla Commissione è stata notificata una dichiarazione di opposizione da parte dei Paesi Bassi, in conformità all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006, motivata ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 510/2006.
- (4) In conformità all'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, con lettera del 12 febbraio 2013, la Commissione ha trasmesso l'obiezione ricevuta alle autorità francesi, avviando il periodo di tre mesi per le idonee consultazioni.

(5) Poiché è stato raggiunto un accordo entro il periodo sopraccitato, la denominazione «Rillettes de Tours» deve essere registrata.

(6) Le informazioni pubblicate a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 sono state oggetto di modifiche non sostanziali. Al fine di prendere in considerazione le osservazioni formulate dai Paesi Bassi in merito alle disposizioni di cui al paragrafo 3.3 del documento unico riguardanti i criteri relativi all'origine dei suini utilizzati, le autorità francesi hanno soppresso i paragrafi concernenti l'origine genetica dei suini sia nel disciplinare che nel documento unico. È pertanto necessario pubblicare la versione modificata del documento unico,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 novembre 2013

*Per la Commissione**Il presidente*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

<sup>(3)</sup> GU C 183 del 23.6.2012, pag. 16.

*ALLEGATO I*

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

**Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)**

FRANCIA

Rillettes de Tours (IGP)

---

## ALLEGATO II

## Documento unico consolidato

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## «RILLETTES DE TOURS»

N. CE: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

## IGP (X) DOP ( )

## 1. Denominazione

«Rillettes de Tours»

## 2. Stato membro o paese terzo

Francia

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Si tratta di un prodotto di salumeria cotto, spalmabile, che si presenta in vasetto, in terrina, in barattolo di vetro ermeticamente chiuso oppure in panetto. Nel caso in cui sia messo in vasetto o in terrina, uno strato di grasso di maiale può ricoprire il prodotto per migliorarne la conservazione.

I «Rillettes de Tours» si ottengono mediante cottura prolungata in grasso suino, in marmitta, di carni suine (verri o scrofe), previamente tagliate a pezzi (6 × 6 cm come minimo). Queste carni possono essere aromatizzate con vino bianco oppure acquavite di vino. Vi si aggiunge del sale (non nitrato) ed è possibile aggiungervi anche pepe, colorante E150 a oppure aromatizzante «Patrelle».

I «Rillettes de Tours» sono di colore omogeneo che va dal biondo dorato (Pantone 142 U) al bruno dorato (Pantone 161 U).

I rillettes presentano una consistenza sfilacciata e conservano grosse fibre di carne chiaramente visibili (più di 2 cm) ed anche dei veri e propri pezzi.

L'umidità del prodotto una volta sgrassato deve essere inferiore o pari al 68 %, il che conferisce al prodotto una consistenza secca.

I «Rillettes de Tours» hanno anche il sapore della carne rosolata.

Il prodotto finito risponde inoltre a requisiti fisico-chimici relativi al tasso dei lipidi ≤ 42 % (estratto secco sgrassato 68 %), al tasso di zuccheri solubili totali < 0,5 % (estratto secco sgrassato 68 %) e al rapporto collagene/protidi ≤ 19 %.

## 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le scrofe devono usufruire di un periodo di riposo minimo di 15 giorni fra lo svezzamento e la macellazione. L'età minima di macellazione è di 172 giorni; un digiuno di 12 ore prima della macellazione è obbligatorio. Il peso minimo a caldo deve essere di 85 chilogrammi. Questi requisiti intendono aumentare la qualità delle carni dal punto di vista gustativo.

I pezzi di prosciutto e di filetto (carré e lombo esclusivamente) devono costituire almeno il 25 % della carne magra onde ottenere una migliore qualità del prodotto finito. Le altre carni provengono dalla spalla, dal collare (fra la prima e la quinta costola del lombo), dalla pancetta (tranne le mammelle).

Per accrescere il sapore del prodotto e le sue proprietà sanitarie, si devono adoperare soltanto carni fresche. Queste ultime devono costituire come minimo il 75 % della totalità delle carni adoperate nel processo di fabbricazione. Le carni congelate devono essere mantenute dal fabbricante ad una temperatura di -18 °C per non più di un mese. L'acquisto di carni congelate è vietato.

I vini, il cui utilizzo è facoltativo, sono unicamente vini bianchi provenienti dalle varietà di uve «Chenin». Questa varietà ha la particolarità di essere secca e tenera.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

Il vino contiene alcuni grammi di zuccheri residui che gli conferiscono un gusto morbido in contrasto con il gusto salato dei «Rillettes de Tours». L'uva «Chenin» possiede un carattere aromatico minerale e calcareo che compensa il carattere affumicato e salato dei «Rillettes de Tours». Inoltre, la freschezza, l'acidità e l'aroma del frutto controbilanciano il grasso contenuto nei rillettes e ne esaltano il sapore.

L'aggiunta di acquavite è facoltativa.

Non esiste alcun limite geografico quanto all'origine dei vini e delle acquaviti di vino.

#### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti d'origine animale)

—

#### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le seguenti fasi della produzione dei «Rillettes de Tours» sono realizzate nella zona geografica di cui al punto n. 4: la preparazione delle carni, la rosolatura, la cottura, la fase di riposo, la cottura finale.

#### 3.6. Fasi specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

#### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La denominazione IGP «Rillettes de Tours» deve figurare sull'etichetta.

L'etichetta, oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, comporta le seguenti indicazioni:

- 1) il marchio commerciale;
- 2) il logo IGP dell'Unione europea;
- 3) il nome e gli estremi di un destinatario in caso di reclamo.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica prescelta per la fabbricazione e il condizionamento iniziale dei «Rillettes de Tours» è delimitata in funzione dei seguenti elementi:

- questa zona, che si estende tutt'attorno alla città di Tours, corrisponde alla zona di diffusione della ricetta dei «Rillettes de Tours». Oltre i limiti della zona geografica, la ricetta dei rillettes non è più la stessa. A ciò si aggiunge la barriera naturale rappresentata dalla foresta di Bercé, tra il dipartimento della Sarthe e dell'Indre-et-Loire,
- la zona geografica così definita è simile all'antica provincia della Turenna.

Questa zona è costituita dal dipartimento dell'Indre-et-Loire (37) e dai cantoni limitrofi siti nei dipartimenti limitrofi dell'Indre-et-Loire, ad eccezione di quelli della Sarthe (72).

#### 5. Legame con la zona geografica

Il legame con la zona geografica si basa sulle qualità intrinseche dei «Rillettes de Tours» derivanti dall'attuazione, durante le fasi della loro fabbricazione, di competenze a loro volta provenienti dalla tradizione e che permangono localizzate nella Turenna. Queste competenze e le qualità specifiche del prodotto conferiscono a quest'ultimo una reputazione che, nella mente dei consumatori, è indissolubilmente legata alla zona geografica.

##### 5.1. Specificità della zona geografica

###### Fattori climatici

La Turenna è caratterizzata da un clima mite ma relativamente umido, che ha impedito il naturale sviluppo dei salumi essiccati in modo naturale come si vede nel sud della Francia. È a causa di questo clima che i rillettes vengono conservati grazie alla cottura ma è proprio questo clima che è invece propizio alla produzione viticola; ciò spiega un'ingente produzione di vini che incide anch'essa sull'aromatizzazione dei «Rillettes de Tours».

###### Fattori umani

I contadini della regione fabbricavano rillettes già nel Medio Evo. Fino alla fine del XVIII secolo si trattava di una produzione molto localizzata nel mondo rurale della Turenna ed in alcune fattorie del Maine.

All'inizio del XIX secolo i salumieri locali riprendono questa ricetta contadina, l'adattano alle proprie competenze e la trasmettono di generazione in generazione. Nella Turenna, i rillettes diventano allora i «Rillettes de Tours».

Una delle principali evoluzioni è l'utilizzo non più dei resti bensì di veri e propri pezzi di carne nella fabbricazione dei rillettes. Lo sviluppo di nuovi strumenti di conservazione e l'utilizzo della cottura scoperta, che conferisce al prodotto una consistenza secca, consentono ben presto di ridurre la parte di grasso e di aumentare la percentuale di carne nei rillettes, rendendolo così un prodotto più nobile. È questo know-how tipico della città di Tours e della Turenna che i macellai locali svilupperanno man mano. Bisogna aspettare il 1865 perché questo piatto compaia in alcune pubblicazioni specializzate.

#### Fattori economici

La Turenna possiede un tessuto industriale scarsamente sviluppato. Ciò si è tradotto in un lento incremento sia del settore della produzione delle carni, rimasto per lo più a livello artigianale nella regione, sia del commercio dei «Rillettes de Tours», assicurando così il mantenimento del suo carattere prettamente artigianale.

I «Rillettes de Tours» sono tuttora presenti nelle macellerie del posto, dove i salumai/macellai trasmettono la ricetta agli apprendisti.

#### 5.2. Specificità del prodotto

La cottura dei «Rillettes de Tours» è scoperta, ovvero in una marmitta senza coperchio. La cottura è lunga e si svolge tradizionalmente in tre fasi: la rosolatura delle carni all'inizio di cottura (da 15 minuti ad 1 ora ad una temperatura compresa fra i 95 °C e i 115 °C), quindi una fase di cottura lenta (da 5 ore e 30 minuti a 12 ore ad una temperatura compresa fra i 65 °C e i 95 °C), infine una fase di cottura breve a fiamma alta (da 10 minuti a 20 minuti ad una temperatura compresa fra i 95 °C e i 115 °C).

Le due fasi iniziali, ovvero la rosolatura dei pezzi di carne magra all'inizio della cottura e la cottura lenta scoperta, peculiari dei «Rillettes de Tours», comportano, oltre alla disidratazione del prodotto, lo sviluppo di sostanze gustative ed aromatiche legate principalmente alle reazioni chimiche di Maillard e caratteristiche del sapore di carne rosolata.

La cottura lunga nel grasso dei pezzi di carne consente di ottenere un «confit». La separazione dei pezzi si ottiene unicamente mediante cottura, senza lacerazione né battitura, con il risultato che il prodotto mantiene fibre lunghe.

Infine, la consistenza secca dei «Rillettes de Tours», inizialmente voluta per conservare meglio il prodotto, si ottiene per l'appunto grazie a questo metodo tradizionale di cottura scoperta in una marmitta dall'apertura larga che offre una grande superficie di evaporazione. Anche la pratica della fiamma alta nell'ultima fase intende favorire l'evaporazione alla fine del processo.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame con la zona geografica si basa contemporaneamente sulle conoscenze tradizionali e localizzate nella Turenna — che hanno dato origine alle qualità specifiche dei «Rillettes de Tours» — e su una reputazione indissolubilmente legata, nella mente dei consumatori, alla zona geografica.

#### Il know-how

Il basso tenore di umidità che inizialmente favoriva la conservazione dei «Rillettes de Tours» in una regione dal clima umido ha consentito successivamente di estenderne la commercializzazione oltre i confini della Turenna e spiega, segnatamente, la reputazione del prodotto, fondata su una consistenza più secca rispetto ai rillettes che si producono nelle regioni vicine.

Il mantenimento della consistenza secca nel corso degli anni può spiegarsi anche con la scarsa preoccupazione dei produttori, prevalentemente artigianali, di ottenere una resa maggiore. Questa resa è inferiore all'80 %, ovvero sia nettamente più bassa rispetto a quella di molti altri tipi di rillettes.

Il basso tasso d'umidità dei «Rillettes de Tours» consente di prepararli senza ricorrere a conservanti, il cui utilizzo è comunque consentito dalla legislazione.

Il contesto artigianale della fabbricazione di questo prodotto e il fatto che le competenze dei macellai si trasmettano essenzialmente mediante l'apprendistato fanno sì che tali competenze siano rimaste estremamente circoscritte alla regione in parola. In effetti, l'apprendistato nell'artigianato avviene principalmente nell'ambito di uno stesso dipartimento o nelle sue immediate vicinanze.

Il mantenimento di uno stretto legame con la zona geografica è confermato dal fatto che il 90 % dei vincitori del concorso dei «Rillettes de Tours» provengono da questa zona.

### La reputazione

Le caratteristiche proprie dei «Rillettes de Tours» hanno consentito loro di guadagnare una solida reputazione. Sono questi, infatti, i primi rillettes artigianali elogiati da Honoré de Balzac nel suo romanzo del 1835 intitolato *Le Lys dans la Vallée* (Il giglio nella valle).

A partire dal XX secolo i «Rillettes de Tours» hanno conosciuto notevole popolarità su scala nazionale. Nel 1933 Curnonsky, nella sua opera intitolata *Les trésors gastronomiques de la France* (I tesori gastronomici della Francia), scrive: «I salumi della Turenna hanno acquistato fama universale e legittima: i Rillettes de Tours hanno fatto il giro del mondo.»

Ogni anno nella Turenna viene indetto un concorso dei migliori «Rillettes de Tours». Questa manifestazione è molto ricercata visto che una trentina sono gli artigiani che vi prendono parte ogni anno. Nel 2011 il Concours Général Agricole de Paris (Concorso generale agricolo di Parigi) ha consacrato la reputazione del prodotto inaugurando una sezione appositamente dedicata ai «Rillettes de Tours».

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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

---