

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1149/2013 DE LA COMISIÓN**de 14 de noviembre de 2013****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Rillettes de Tours (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 1151/2012 deroga y sustituye el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de registro de la denominación «Rillettes de Tours» presentada por Francia ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (3) De conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006, los Países Bajos han notificado a la Comisión una declaración de oposición, motivada en virtud del artículo 7, apartado 3, letra a), de dicho Reglamento.
- (4) De conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión, mediante carta de 12 de febrero de 2013, transmitió la objeción recibida a las autoridades francesas, abriendo así el período de consultas apropiadas de tres meses
- (5) Habida cuenta de que se ha alcanzado un acuerdo en el plazo antes mencionado, debe registrarse la denominación «Rillettes de Tours».
- (6) La información publicada según lo dispuesto en el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 ha sido objeto de cambios no sustanciales. En efecto, con el fin de tomar en consideración las observaciones de los Países Bajos en relación con las disposiciones del punto 3.3 del documento único relativas a los criterios expresados en cuanto al origen de los porcinos utilizados, las autoridades francesas han suprimido en el pliego de condiciones y en el documento único los apartados relativos al origen genético de los cerdos. Por lo tanto, es necesario publicar la versión modificada del documento único.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 14 de noviembre de 2013.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.⁽³⁾ DO C 183 de 23.6.2012, p. 16.

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

FRANCIA

Rillettes de Tours (IGP)

ANEXO II

Documento único consolidado

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾

«RILLETES DE TOURS»

N° CE: FR-PGI-0005-00845-18.1.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Rillettes de Tours»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Se trata de un producto de charcutería, cocido, untable, presentado en tarro de barro, terrina, recipiente de vidrio herméticamente cerrado o en pan. Si se presenta en tarro de barro o en terrina, una capa de grasa de cerdo puede recubrir el producto con el fin de mejorar su conservación.

Los «Rillettes de Tours» se obtienen tras someter la carne de cerdo o cerda, previamente troceada (6 × 6 cm mínimo) a una larga cocción en grasa de cerdo, en marmita. La carne puede aromatizarse con vino blanco o aguardiente de vino. A la preparación se le añade sal (sin nitritos), y se le puede añadir pimienta, colorante E150 A o aromatizante «Patrelle».

Los «Rillettes de Tours» poseen un color homogéneo entre rubio dorado (Pantone 142 U) y marrón dorado (Pantone 161 U).

Los chicharrones presentan una textura deshilachada y conservan fibras gruesas de carne claramente visibles (más de 2 cm) así como trozos.

La humedad del producto desgrasado debe ser inferior o igual al 68 %, lo que confiere al producto una textura seca.

Los «Rillettes de Tours» tienen, asimismo, sabor a carne tostada.

El producto acabado responde, además, a requisitos fisicoquímicos relativos al porcentaje de lípidos ≤ 42 % (humedad del producto desgrasado 68 %), al contenido en azúcares solubles totales < 0,5 % (humedad del producto desgrasado 68 %) y a la relación colágenos/prótidos ≤ 19 %.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Las cerdas deben beneficiarse de un descanso mínimo de quince días entre el destete y el sacrificio. La edad mínima de sacrificio es de ciento setenta y dos días, siendo obligatorio mantener a los animales en ayunas doce horas antes de su salida al matadero. Para las canales de cerdo, se exige un peso en caliente mínimo de 85 kg. Estos aspectos tienen por objeto aumentar la calidad gustativa de la carne.

Los trozos de jamón y lomo (cuadrado y medio exclusivamente) deben representar al menos el 25 % de la carne magra, para obtener una mejor calidad del producto acabado. El resto de la carne procede del codillo, la aguja (entre la primera y quinta costilla del lomo) y el costillar (excepto las ubres).

Para reforzar las cualidades sanitarias y gustativas, los fabricantes pueden abastecerse de carne fresca. Esta debe representar como mínimo el 75 % del total de la carne utilizada para la fabricación. El fabricante de chicharrones puede congelar la carne, durante un mes como máximo, a una temperatura de - 18 °C. Está prohibido comprar carne congelada.

Los vinos, cuya utilización es opcional, son únicamente vinos blancos de la variedad Chenin. Esta variedad tiene la particularidad de ser seca y suave.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

El vino guarda algunos gramos de azúcares residuales, que le aportan un final de boca dulzón, que contrasta con el gusto salado de los «Rillettes de Tours». La variedad Chenin posee un carácter aromático mineral y calcáreo que ofrece un equilibrio con el lado ahumado y salado de los «Rillettes de Tours». Además, la frescura, la acidez y el aroma afrutado crean un equilibrio con la grasa de los chicharrones y acentúan sus sabores.

La utilización de aguardientes de vino es opcional.

No se fija limitación geográfica alguna en lo que atañe al origen de los vinos y los aguardientes de vino.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las siguientes fases de fabricación de los «Rillettes de Tours» se llevan a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4: preparación de la carne, tueste, cocción, fase de reposo, cocción final.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

El nombre de la IGP «Rillettes de Tours» debe figurar en la etiqueta.

En el etiquetado, además de las menciones obligatorias previstas por la normativa, se incluyen los elementos siguientes:

- 1) marca comercial;
- 2) logotipo IGP de la Unión Europea;
- 3) nombre y datos del destinatario de las reclamaciones.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica elegida para la fabricación y acondicionamiento inicial de los «Rillettes de Tours» está delimitada en función de los elementos siguientes:

— esta zona, centrada en la ciudad de Tours, corresponde a la zona de difusión de la receta «Rillettes de Tours». Más allá de los límites de esta zona geográfica, la receta de los chicharrones ya no es la misma. A esto se añade la barrera natural que representa el bosque de Bercé, entre los departamentos de Sarthe y Indre-et-Loire,

— la zona geográfica así delimitada se aproxima a la antigua provincia de Turena.

Esta zona la forman el departamento de Indre-et-Loire (37) y los cantones limítrofes situados en los departamentos vecinos, con excepción de los del departamento de Sarthe (72).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con la zona geográfica se basa en las cualidades específicas de los «Rillettes de Tours» resultantes de la aplicación, durante las fases de su fabricación, de la maestría procedente de la tradición y que sigue estando localizada en Turena. Esta maestría y las cualidades específicas del producto le confieren una reputación muy vinculada, en la mentalidad del consumidor, a la zona geográfica.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores climáticos

La región de Turena se caracteriza por un clima suave pero relativamente húmedo, que ha impedido el desarrollo de productos de charcutería secados de forma natural, como en el sur de Francia. A causa de este clima los chicharrones se conservan gracias a la cocción. En cambio, este clima es propicio para la vid, de donde se deriva una importante producción de vinos que ha influido, asimismo, en la aromatización de los «Rillettes de Tours».

Factores humanos

Los campesinos de Turena empezaron a elaborar chicharrones en la Edad Media. Hasta el final del siglo XVIII, se trataba de una producción muy localizada en el mundo rural de Turena y en algunas explotaciones de Maine.

Al comienzo del siglo XIX, los charcuteros locales recogieron esta receta campesina, la adaptaron a sus conocimientos y la transmitieron de generación en generación. En Turena, los chicharrones pasaron a llamarse «Rillettes de Tours».

Una de las principales evoluciones es la utilización no solo de sobras sino de verdaderos trozos de carne en la fabricación de los chicharrones. El desarrollo de nuevos medios de conservación, la utilización de la cocción al descubierto, que permite obtener un producto de textura bastante seca, van a permitir reducir la parte de grasa y aumentar la parte de carne en los chicharrones, consiguiendo un producto más noble. Los artesanos van a desarrollar esta maestría típica de la ciudad de Tours y de Turena. Es preciso esperar hasta 1865 para que esta preparación aparezca en documentación especializada.

Factores económicos

La región de Turena posee un tejido industrial poco desarrollado, lo que provoca un escaso desarrollo del sector charcutero, que en general sigue siendo muy artesanal, y del comercio de los «Rillettes de Tours», y por consiguiente la conservación de su acentuado carácter artesanal.

Los «Rillettes de Tours» siguen estando hoy presentes en las tiendas de los charcuteros, que transmiten su receta a los aprendices.

5.2. *Carácter específico del producto*

Los «Rillettes de Tours» se cuecen al descubierto en una marmita de gran diámetro. La cocción es larga y se desarrolla tradicionalmente en tres fases: el tueste de la carne al inicio de la cocción (de quince minutos a una hora, a una temperatura comprendida entre 95 °C y 115 °C), después una fase de cocción lenta (de cinco horas y media a doce horas, a una temperatura comprendida entre 65 °C y 95 °C), y por último una fase de cocción corta y enérgica (de diez a veinte minutos, a una temperatura comprendida entre 95 °C y 115 °C).

El tueste de los trozos de carne magra al inicio de la cocción y la cocción larga destapada, específicos de los «Rillettes de Tours», provocan, además de la deshidratación del producto, la producción de sustancias gustativas y aromáticas especialmente vinculadas a las reacciones químicas de Maillard y características del gusto de la carne tostada.

La larga cocción en su propia grasa de los trozos de carne permite la obtención de un producto confitado. La separación de los trozos solo se obtiene por la cocción, sin dilaceración ni batido. El producto conserva, pues, fibras largas.

Por último, la textura seca de los «Rillettes de Tours», originalmente inducida por la preocupación por su conservación, se deriva de este procedimiento tradicional de cocción al descubierto en una marmita que ofrece una gran superficie de evaporación. La fase de cocción corta y enérgica final también ha tenido siempre como finalidad favorecer la evaporación al final de la fabricación.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo con la zona geográfica se basa tanto en la maestría derivada de la tradición y localizada en Turena, que dio nacimiento a las cualidades específicas de los «Rillettes de Tours», como en una reputación muy vinculada, en la mentalidad del consumidor, a la zona geográfica.

La maestría

El bajo contenido de humedad que favorecía inicialmente la conservación de los «Rillettes de Tours» en una región cuyo clima es húmedo, permitió posteriormente desarrollar su comercialización más allá de los límites de Turena y explica sobre todo su reputación fundada en una textura más seca que los chicharrones preparados en las regiones vecinas.

El mantenimiento de la textura seca a lo largo del tiempo también puede explicarse por la menor preocupación vinculada al rendimiento de fabricación de los productores mayoritariamente artesanales. El rendimiento es inferior al 80 %, claramente inferior a muchos otros chicharrones.

El bajo porcentaje de humedad de los «Rillettes de Tours» permite elaborarlos sin recurrir a conservantes cuyo uso, no obstante, está autorizado por la legislación.

Con el tejido fuertemente artesanal antes mencionado, y una transmisión efectuada esencialmente mediante el aprendizaje, la maestría de los productores de chicharrones en Turena se ha mantenido muy localizada. El aprendizaje de los artesanos se realiza fundamentalmente dentro del mismo departamento o en las cercanías.

La conservación de un fuerte vínculo con la zona geográfica queda confirmada por el hecho de que el 90 % de los ganadores de los concursos de «Rillettes de Tours» proceden de esta zona.

La reputación

Las especificidades de los «Rillettes de Tours» les han permitido adquirir una reputación muy arraigada. Los primeros chicharrones artesanales fueron alabados por el turonense Balzac en su novela de 1835 *Le Lys dans la Vallée*.

Los «Rillettes de Tours» se beneficiaron desde el inicio del siglo XX de un cierto apoyo a nivel nacional. En 1933, Curnonsky, en su obra *Les trésors gastronomiques de la France*, menciona: «la charcutería de Turena ha adquirido un renombre universal y legítimo: los «Rillettes de Tours» han dado la vuelta al mundo».

Anualmente se organiza en Turena un concurso de los mejores «Rillettes de Tours». Esta distinción es muy deseada, ya que una treintena de artesanos participa en ella cada año. En 2011, el Concours Général Agricole de Paris consagró la reputación del producto abriendo una sección específica para los «Rillettes de Tours».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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