

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 265/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CHORIZO DE CANTIMPALOS”

NR WE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Chorizo de Cantimpalos”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Kiełbasa „Chorizo de Cantimpalos” jest sezonowanym produktem wędliniarskim wytwarzanym ze świeżego mięsa świni odmian ciężkich, z dodatkiem soli i papryki jako podstawowych składników, do których może być również dodany czosnek i oregano, poddawanym procesowi suszenia i dojrzewania, przy czym ponad 40 % tego procesu odbywa się w naturalnych suszarniach. Wyrób może być oferowany do sprzedaży w całości lub w grubych albo cienkich plasterkach.

Różne odmiany, w jakich kiełbasa chorizo może być oferowana do sprzedaży, są następujące:

- „Sarta”: kiełbasa w stylu chorizo o średnicy 25–35 mm, w jednym kawałku,
- „Achorizado”: kiełbasa w stylu chorizo o średnicy 30–50 mm, przewiązana sznurkiem lub klipsowana w celu uformowania sznura kilku połączonych ze sobą kiełbas chorizo, oraz
- „Cular”: kiełbasa w stylu chorizo w osłonce z jelita wieprzowego o średnicy ponad 35 mm, o nieregularnym cylindrycznym kształcie zmieniającym się w zależności od osłonki.

Kiełbasa „Chorizo de Cantimpalos” musi wykazywać następujące cechy:

Właściwości morfologiczne, w zależności od odmiany

- „Sarta”: powierzchnia kiełbasy musi mieć ciemnoczerwoną barwę, być gładka lub delikatnie pomarszczona, nie mogą także być na niej widoczne kawałki tłuszczu.
- „Achorizado”: powierzchnia kiełbasy musi mieć ciemnoczerwoną barwę, być gładka lub delikatnie pomarszczona, nie mogą także być na niej widoczne kawałki tłuszczu. Kiełbasa musi być na zewnątrz pokryta nalotem mączystej białawej pleśni.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- „Cular”: część lub całość powierzchni kielbasy musi być pokryta nalotem mączystej białawej pleśni na tle zielonkawego zabarwienia spowodowanego utlenianiem się osłonki.

Właściwości fizyko-chemiczne

- Zawartość wilgoci w granicach 20–40 %.
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: maksymalnie 57 %.
- Zawartość białka w suchej masie: minimalnie 30 %.
- Zawartość hydroksyprowiny w suchej masie: maksymalnie 0,5 %.
- Zawartość węglowodanów ogółem wyrażona jako zawartość procentowa glukozy w suchej masie: maksymalnie 1,5 %, jeżeli kielbasa jest oferowana do sprzedaży jako odmiana Sarta lub Achorizado, i maksymalnie 3 % w przypadku odmiany Cular.
- Zawartość chlorków wyrażona jako zawartość chlorku sodu w suchej masie: maksymalnie 6 %.
- Wartość pH w granicach 5,0–6,0.

Właściwości organoleptyczne

- Konsystencja: kielbasy muszą być jednolicie jędrne, ale nie nadmiernie twarde ani miękkie, na całej swojej długości.
- Wygląd na przekroju: po przekrojeniu intensywnie czerwona barwa z widocznymi białymi, podbarwionymi na czerwono plamkami związanymi z obecnością kawałków przebarwionego tłuszczu. Nadzienie kielbasy musi być odpowiednio zwarte, tzn. musi być jednorodne, zwarte i pozbawione jakichkolwiek kawałków tłuszczu o średnicy większej niż 0,5 cm.
- Zapach: na swoisty zapach kielbasy wpływa szereg składników tworzących się podczas procesu dojrzewania mięsa; jest on nieco kwaskowy, delikatny i średnio intensywny, można również wyczuć aromat dodanych dozwolonych przypraw. Żaden z zapachów nie powinien wyróżniać się spośród pozostałych.
- Podczas spożywania konsystencja kielbasy musi być soczysta i spójna, łatwa do żucia, niezbyt włóknista i pozbawiona niepożądanych elementów (takich jak powięzie, fragmenty kości, zwoje lub ścięgna). Ogólnie musi być przyjemna w smaku i pozbawiona ostrości.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Mięso musi pochodzić od świń odmian ciężkich, ras białych, obu płci (samce muszą być wykastrowane), karmionych przez ostatnie trzy miesiące przed ubojem jęczmieniem, pszenicą i żytem w ilości co najmniej 75 % w suchej masie, poddanych ubojowi w wieku 7–10 miesięcy, o wadze żywej w granicach 115–175 kilogramów.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie ma ograniczeń co do pochodzenia paszy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

W obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego ma miejsce w szczególności wyrób, dojrzewanie i suszenie kielbasy chorizo.

Oprócz szczególnych cech charakteryzujących metodę produkcji kielbasy suszenie w warunkach naturalnych jest najbardziej istotnym etapem powiązanym ze zidentyfikowanym obszarem produkcji chorizo spośród cech wymienionych w sekcji „Opis produktu”.

Proces obejmuje następujące etapy w określonej poniżej kolejności:

Najpierw mięso przygotowuje się w wytwórni w stałej temperaturze poniżej 12 °C, przez okres nieprzekraczający dwóch godzin. Usuwany jest cały nadmierny tłuszcz lub części ścięgien, które mogą znajdować się w mięsie. Temperatura mięsa podczas mielenia musi mieścić się w granicach 0–2 °C. Maszynki do mielenia są wyposażone w sitka o różnej średnicy otworów. W przypadku odmian chorizo Sarta i Achorizado średnica otworów musi wynosić od 8 do 16 milimetrów, natomiast w przypadku chorizo Cular od 18 do 26 milimetrów.

Podczas procesu mielenia mieszane są składniki oraz dopuszczone dodatki, tak by powstała jednorodna masa, którą następnie odkłada się do leżakowania w chłodzonych pomieszczeniach w temperaturze 2–7 °C przez okres od 12 do 36 godzin. Wartość pH mieszaniny powinna mieścić się w granicach 5,5–6,5.

Po schłodzeniu mieszaniną napelnia się osłonki. Należy dopilnować, aby do środka nie dostało się powietrze. Napelnione osłonki są następnie klipsowane lub przewiązane sznurkiem w trzech różnych kolorach (czerwonym, czarnym i białym) w zależności od odmiany, a następnie poddane sezonowaniu.

Minimalny czas trwania procesu sezonowania wynosi 21 dni w przypadku chorizo Sarta, 24 dni w przypadku chorizo Achorizado i 40 dni w przypadku chorizo Cular. W tym czasie początkowa objętość mieszaniny i gotowa kielbasa Chorizo powinny zmniejszyć się o co najmniej 25 %. Proces sezonowania musi obejmować dwa etapy: dojrzewanie i suszenie.

Chorizo poddaje się dojrzewaniu w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach w temperaturze 6–16 °C oraz przy wilgotności względnej wynoszącej 60–85 %.

Proces suszenia musi być przeprowadzony w naturalnych suszarniach przez ponad 40 % całkowitego okresu sezonowania.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Kielbasa chorizo może być krojona, tarta lub pakowana w zarejestrowanych zakładach.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Opisy lub etykiety na opakowaniach identyfikujących kielbasę „Chorizo de Cantimpalos” przeznaczoną do spożycia muszą zawierać określenia „Indicación Geográfica Protegida” („Chronione oznaczenie geograficzne”) i „Chorizo de Cantimpalos”.

Produkt musi również posiadać etykietę tylną przyznaną przez organ kontrolny i oznaczoną kodem alfanumerycznym, przytwierdzaną przez zarejestrowanego wytwórcę w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie, co zapewni gwarantowaną identyfikowalność. Na etykietach takich musi znajdować się sformułowanie „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos”, logo oraz określenie odmiany, w jakiej kielbasa chorizo jest oferowana do sprzedaży: „Sarta”, „Achorizado” lub „Cular”.

Produkty przygotowane przy użyciu kielbasy „Chorizo de Cantimpalos” ChOG jako surowca, włącznie z tymi poddawany przetworzeniu, mogą być dopuszczone do spożycia w opakowaniu, na którym zamieszczono następujące odniesienie do ChOG: „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos” („Przygotowano przy użyciu »Chorizo de Cantimpalos« Chronione oznaczenie geograficzne”), ale bez logo Wspólnoty, pod warunkiem, że kielbasa „Chorizo de Cantimpalos” ChOG, odpowiednio zatwierdzona, stanowi jedyny składnik z rozpatrywanej grupy produktów. Wytwórcy lub przetwórcy, których to dotyczy, są proszeni o stosowne informowanie organu kontrolnego.

W przypadku gdy kielbasa „Chorizo de Cantimpalos” ChOG nie jest używana jako wyłączny składnik, chronione oznaczenie może być wymienione jedynie w wykazie składników produktów ją zawierających lub uzyskanych w drodze jej przetwarzania lub przygotowania.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, w którym wytwarzana jest kielbasa chorizo, obejmuje następujące gminy w prowincji Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahetes, Arcones, Armuña (z wyjątkiem Carbonero de Ahusín), Basardilla, Bercial, Bernardos, Bernuy de Porreros, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cantimpalos, Carbonero el Mayor, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, Encinillas, El Espinar, Escobar de Polendos, Espirido, Gallegos, Garcillán, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marzuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herreros, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Rebollo, Roda de Eresma, Sangarcía, San Ildefonso o La Granja, Santa María la Real de Nieva, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Tabanera la Luenga, Torrecaballeros, Torreiglesias, Torre Val de San Pedro, Trescasas, Turégano, Valdeprados, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Valseca, Valverde del Majano, Vegas de Matute, Ventosilla y Tejadilla, Villacastín i Zarzuela del Monte.

Wymienione powyżej 72 gminy położone są w obrębie pasa o szerokości 40 kilometrów po północnej stronie Sierra de Guadarrama i zajmują powierzchnię 2 574 kilometrów kwadratowych.

Co charakterystyczne, omawiany obszar geograficzny znajduje się na wysokości ponad 900 m n.p.m., a tradycja produkcji kielbasy liczy tam sobie ponad 50 lat.

Na przedmiotowym obszarze zachodzi połączenie warunków wyznaczonych przez średnią temperaturę roczną niższą niż 12 °C, umiarkowaną wilgotność względną i liczbę mglistych dni w ciągu roku wynoszącą mniej niż 15, które to warunki sprzyjają naturalnemu sezonowaniu kielbasy chorizo.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Ukształtowanie terenu oraz klimat geograficznego obszaru produkcji tworzą warunki klimatyczne, które sprzyjają suszeniu kielbasy chorizo w warunkach naturalnych, przede wszystkim w wyniku jego położenia na wysokości ponad 900 m n.p.m., niskich temperatur, umiarkowanej wilgotności względnej oraz bardzo niewielkiej liczby mglistych dni w ciągu roku w porównaniu z innymi leżącymi w pobliżu obszarami.

Wspomniane szczególne cechy nie występują w sąsiadujących obszarach – na południu znajduje się Sierra de Guadarrama, chłodniejsze i bardziej wilgotne pasmo górskie położone na większej wysokości, natomiast na północy rozciągają się niżej położone równiny charakteryzujące się większą liczbą mglistych dni w ciągu roku. Ponadto w najbliższej okolicy nie ma tradycji produkowania kielbasy chorizo.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu wynika z następujących przyczyn:

- użycie określonych części mięsa, takich jak: łata, karkówka, skrawki powstałe przy wycinaniu łopatki i szynki, suszone szynki i suszone łopatki, z których usunięto włókniste części, ścięgna i powięzie, pochodzące od świń hodowanych na diecie składającej się w co najmniej 75 % ze zbóż (jęczmienia, pszenicy i żyta),
- niewielki rozmiar otworów w sitach używanych do mielenia,
- fakt, że przed napełnianiem osłonek mieszaninę mięsa odkłada się do leżakowania, co umożliwia przenikanie się smaków mięsa i pozostałych składników (soli, papryki, czosnku itd.) przy jednoczesnym rozwoju flory bakteryjnej powodującej obniżenie wartości pH i ułatwiającej przeprowadzany później proces suszenia,
- co najmniej połowa ilości użytej papryki to Pimentón de La Vera ChNP.

Dzięki temu kielbasa chorizo charakteryzuje się szczególnymi cechami, takimi jak brak ścięgien, intensywne czerwone barwa, niewielkie kawałki przebarwionego tłuszczu, jędrna konsystencja i smak pozbawiony ostrości.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Jakość kielbasy „Chorizo de Cantimpalos” wynika ze starannego doboru części mięsa używanego do jej wytwarzania, faktu, że przed napełnianiem osłonek mieszaninę mięsa odkłada się do leżakowania, a także ze specjalnych warunków sezonowania i suszenia w obszarze geograficznym charakteryzującym się odpowiednią wysokością nad poziomem morza i bardzo niewielką liczbą mglistych dni w ciągu roku, co zapewnia uzyskanie bardzo dobrze wysezonowanego produktu.

Dzięki owej końcowej jakości kielbasa chorizo zyskała renomę potwierdzaną w wielu źródłach historycznych i literackich od początku dwudziestego wieku, kiedy to na omawianym obszarze rozpoczęto wytwarzanie chorizo na skalę przemysłową.

Istnieją dokumenty handlowe z lat 1928 i 1933, dotyczące eksportu kielbasy „Chorizo do Cantimpalos” do Meksyku i zawierające ostrzeżenia przed podróbkami produktu.

Nawet Camilo José Cela, laureat nagrody Nobla w dziedzinie literatury, wspomina o „Cantimpalos, słynącej z produkowanych tam chorizo” w książce „Żydzi, muzułmanie i chrześcijanie” z 1956 r.

Renoma ta rozciąga się na trzy tradycyjne odmiany kiełbasy, gdyż charakteryzują się one tymi samymi cechami organoleptycznymi wyczuwanymi podczas ich spożywania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf
