

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/C 265/12)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„CHORIZO DE CANTIMPALOS“

ЕО №: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Chorizo de Cantimpalos“

2. Държава-членка или трета държава:

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.2. Месни продукти

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

„Chorizo de Cantimpalos“ е сушен колбас, чиито основни съставки са прясно свинско месо с високо съдържание на мазнини, към което са добавени сол и червен пипер, а понякога — чесън и риган. Продуктът се подлага на сушене и зреене, като 40 % от продължителността на този процес преминава в естествени сушилни. Предлага се на късове или на резени.

Колбасът се среща в следните разновидности:

— Sarta: цял колбас с диаметър 25—35 mm,

— Achorizado: колбас с диаметър 30—50 mm, който е завързан или заскобен така, че да се получи наниз от няколко наденици,

— Cular: колбас в свинско черво с диаметър над 35 mm и с неправилна цилиндрична форма, зависеща от особеностите на обвивката.

„Chorizo de Cantimpalos“ трябва да притежава следните характеристики:

Морфологични особености в зависимост от разновидностите

— Sarta: повърхността на колбаса е тъмночервена, гладка или леко грапава, без видими късове мазнина,

— Achorizado: повърхността на колбаса е тъмночервена, гладка или леко грапава, без видими късове мазнина, с външна белезникава на цвят флора, наподобяваща брашно,

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- Cular: повърхността на колбаса е частично или изцяло покрита с белезникава на цвят флора, наподобяваща брашно, под която се забелязва зеленикава основа, получена от окисляването на червото.

Физикохимични

- влажност: между 20 % и 40 %,
- мазнини в сухото вещество: максимум 57 %,
- белтъчини в сухото вещество: минимум 30 %,
- хидроксипролин в сухото вещество: максимум 0,5 %,
- общо количество въглехидрати, изразени като процент гликоза в сухото вещество: максимум 1,5 % при разновидностите Sarta и Achorizado и максимум 3 % при Cular,
- хлориди, изразени като натриев хлорид в сухото вещество: максимум 6 %,
- рН между 5,0 и 6,0.

Органолептични

- консистенция: трябва да е устойчив на натиск, без да е прекалено твърд или мек, като консистенцията е еднаква за целия продукт,
- външен вид при разрязване: разрязаната повърхност има яркочервен цвят, с малки бели участъци, частично обагрени в червено поради наличието на пигментирани късчета сланина. Масата трябва да бъде напълно еднородна, т.е. хомогенна и компактна, като размерът на късчетата сланина не надвишава 0,5 cm в диаметър,
- мирис: мирисът на вътрешността трябва да отразява различните компоненти, получени в процеса на зреене на месото — леко кисели, деликатни и със средна интензивност, както и тези на добавените позволени подправки, без никой от тях да е преобладаващ,
- при дегустация продуктът е сочен, хомогенен, лесен за дъвчене, нежилав и не съдържа нежелани елементи (например фасции, парченца кост, възли или сухожилия); като цяло вкусът трябва да е приятен и непикантен.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Месото трябва да е от угоени бели прасета, като полът е без значение, но мъжките екземпляри трябва да бъдат кастрирани. През последните три месеца преди клането прасетата трябва поемат минимум 75 % сухо вещество от ечемик, жито и ръж, като възрастта им при клане е между 7 и 10 месеца, а живото тегло — между 115 kg и 175 kg.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

Няма ограничения относно произхода на фуража.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

В определения географски район се извършват специфичните действия, характерни за производството, зреенето и сушенето на колбаса.

Наред с особеностите на самия метод на производство естественото сушене представлява основната фаза, която е най-силно свързана с определения район и благодарение на която колбасът притежава характеристиките, посочени в раздела „Описание на продукта“.

Процесът преминава през няколко етапа в следния ред:

Месото най-напред се подготвя в цеха при температура под 12 °C за не повече от два часа, за да се отстранят излишните тлъстини или части от сухожилия, които е възможно да са попаднали в него. Температурата на месото при смилане трябва да е между 0 и 2 °C. Месомелачките трябва да са снабдени с накрайници, чиито отвори имат различен диаметър. За колбасите Sarta и Achorizado диаметърът на отворите трябва да е между 8 и 16 mm, а за разновидността Cular — между 18 и 26 mm.

След смилането на месото съставките и позволените добавки се смесват до образуването на хомогенна маса, която се оставя да престои от 12 до 36 часа в хладилни камери при температура между 2 и 7 °С. Стойностите на рН на сместа трябва да бъдат между 5,5 и 6,5.

След като престои в хладилник, сместа се натъпква в червата, като се внимава в тях да не влиза въздух; колбасът се заскобява или завързва с трицветен конец (червен, черен и бял) в зависимост от съответната разновидност и се пристъпва към сушенето.

Общата продължителност на обработката е най-малко 21 дни за разновидността Sarta, 24 дни за Achorizado и 40 дни за Cular, като теглото на крайния продукт трябва да е с поне 25 % по-ниско от първоначалното. Етапите са два: зреене и сушене.

За зреенето се използват сушилни с температура между 6 и 16 °С и относителна влажност 60—85 %.

Сушенето се извършва в естествени сушилни, като неговото времетраене трябва да е над 40 % от общата продължителност на обработката.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Колбасът може да се реже на късове и резени или да се пакетира в регистрирани цехове.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Върху надписите или етикетите, идентифициращи предназначения за консумация продукт като „Chorizo de Cantimpalos“, задължително трябва да фигурират думите „Indicación Geográfica Protegida“ (защитено географско указание) и „Chorizo de Cantimpalos“.

Също така върху продукта трябва да има издаден от контролния орган пръстеновиден контраетикет с буквено-цифров код, който се поставя в регистрирания цех на производство по начин, непозволяващ многократното му използване, и който спомага за гарантиране на проследяемостта. Върху този пръстеновиден контраетикет трябва да фигурира изразът „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“, логото на продукта, както и разновидността на съответния колбас: Sarta, Achorizado или Cular.

Изделията, включващи в състава си ЗГУ „Chorizo de Cantimpalos“, дори той да е преминал през процес на приготвяне и преработка, могат да се предлагат за консумация в опаковки, на които е посочено съответното указание като „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“ (приготвено със ЗГУ „Chorizo de Cantimpalos“), и без да фигурира логото на Общността, при условие че ЗГУ „Chorizo de Cantimpalos“, сертифициран като такъв, представлява единствената съставка от съответната категория продукти. Засегнатите производители или преработватели са поканени да съобщят това обстоятелство на контролния орган.

Когато ЗГУ „Chorizo de Cantimpalos“ не се използва като единствена съставка, защитеното наименование може да бъде упоменато само в списъка на съставките на продукта, за който е използвано, или който е получен при преработка или производство.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район на производство на колбаса се състои от следните общини в провинция Сеговия:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (с изключение на 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, Marazuela, 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 и Zarzuela del Monte.

Тези 72 общини образуват пояс с широчина 40 km и площ 2 574 km² върху северния склон на Sierra de Guadarrama.

Този географски район е определен въз основа на надморската височина, надхвърляща 900 метра, и на над 50-годишната традиция, свързана с производството на колбаси.

Определеният район се отличава със средна годишна температура под 12 °С, умерена относителна влажност и по-малко от 15 дни мъгла на година — тези условия са подходящи за естествената обработка на колбаса.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

В сравнение с други близки райони планинският релеф и климатът на географския район на производство обуславят благоприятните климатични характеристики за сушенето в естествени условия на колбасите, най-вече заради надморската височина от над 900 метра, ниските температури, умерената относителна влажност и минималния брой дни мъгла на година.

Тези характеристики не се срещат в съседните райони, тъй като на юг се намира планинската област Sierra de Guadarrama, която се отличава с по-голяма височина, по-ниски температури и по-висока влажност; районът, разположен на север, е съставен от равнини с по-малка надморска височина и повече мъгли, като в съседство с него също не съществува традиция, свързана с производството на колбаси.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Спецификата на продукта е обусловена от следните фактори:

- използване на точно определени късове месо: коремни части, врат, обрезки от плешките и бутите, обезкостени бутове и обезкостени плешки, от които предварително са били отстранени жилите части, сухожилията и фасциите, и които произхождат от прасета, подложени на хранителен режим с минимум 75 % съдържание на зърно (ечемик, жито и ръж),
- малък диаметър на крайниците на месомелачките,
- отлежаване на месната смес преди натъпкването ѝ в червото, което позволява да се смесят вкусовете на месото и съставките (сол, червен пипер, чесън и др.), като в същото време се развива бактериална флора, понижаваща нивото на рН и улесняваща последващото сушене,
- най-малко половината от използвания червен пипер е ЗНП „Pimentón de La Vera“.

В резултат на тези фактори „Chorizo de Cantimpalos“ притежава специфични характеристики като отсъствие на жилести части, яркочервен цвят, наличие на малки парчета пигментирана сланина, твърда консистенция и непикантен вкус.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

За качеството на „Chorizo de Cantimpalos“ способстват гризливият подбор на месото, използвано за производството, отлежаването на месната смес преди натъпкването ѝ в червото, както и характерните условия на обработка и сушене в географски район, чиято надморска височина и ниска мъгливост способстват за добиването на краен продукт, преминал подходяща обработка в естествени условия.

Това качество на крайния продукт гарантира репутацията на колбаса, потвърдена от множество исторически и литературни източници от началото на XX век, когато е започнало неговото промишленото производство в този район.

Съществуват търговски документи от 1928 г. и 1933 г. относно износа на „Chorizo de Cantimpalos“ за Мексико, в които се предупреждава за появата на негови имитации.

Дори носителят на Нобелова награда за литература Камило Хосе Села говори за „Кантимпалос, известен с колбасите си“ в своето произведение „Judíos, moros y cristianos“ от 1956 г.

Тази репутация се отнася до всяка от трите традиционни разновидности, тъй като при дегустация те притежават еднакви органолептични характеристики.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 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
