

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 265/12)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„CHORIZO DE CANTIMPALOS“

č. ES: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Chorizo de Cantimpalos“

2. Členský stát nebo třetí země:

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.2: Masné výrobky

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Produkt „Chorizo de Cantimpalos“ je uleželá uzzenina vyrobená z čerstvého tučného vepřového masa, ke kterému se přidává sůl a paprika jako základní složky, přidat lze rovněž česnek a oregano. Produkt je podroben procesu sušení a zrání, přičemž 40 % uvedeného procesu probíhá v přírodních sušárnách. Produkt je nabízen naporcovaný na plátky či vcelku.

Níže jsou uvedeny různé formy prezentace produktu:

— „Sarta“: klobása o průměru 25 až 35 mm, vcelku.

— „Achorizado“: klobása o průměru 30 až 50 mm, svázaná či drátem spojená tak, aby vytvářela svazek složený z několika klobás.

— „Cular“: klobása plněná do vepřového střeva, o průměru více než 35 mm, nepravidelného válcovitého tvaru, který závisí na tvaru střeva.

Produkt „Chorizo de Cantimpalos“ musí vykazovat tyto vlastnosti:

Morfologické vlastnosti podle forem

— „Sarta“: povrch klobásy je tmavě červený, hladký či mírně zvrásněný, na vnější straně nejsou patrné žádné kusy tuku.

— „Achorizado“: povrch klobásy je tmavě červený, hladký či mírně zvrásněný, na vnější straně nejsou patrné žádné kusy tuku. Vnější strana je pokryta moučným bílým povlakem.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- „Cular“: celý povrch klobásy či jeho část je pokryt moučným bílým povlakem, přičemž je patrně nazelenalé pozadí, způsobené oxidací střeva.

Fyzikální a chemické vlastnosti

- obsah vody: 20 až 40 %,
- obsah tuku v sušině: nejvýše 57 %,
- obsah bílkovin v sušině: nejméně 30 %,
- obsah hydroxyprolinu v sušině: nejvýše 0,5 %,
- celkový obsah sacharidů vyjádřených v % glukózy v sušině: nejvýše 1,5 % u forem „Sarta“ a „Achorizado“ a nejvýše 3 % u formy „Cular“,
- obsah chloridů vyjádřených jako chlorid sodný v sušině: nejvýše 6 %,
- pH: 5 až 6.

Organoleptické vlastnosti

- Struktura: odolný vůči tlaku, ne příliš tvrdý ani měkký, v celé své délce jednotný.
- Vzhled na řezu: řez má jasně červenou barvu s bíle-načervenalými skvrnami v důsledku přítomnosti kousků zabarveného tuku. Masové dílo je dobře propracováno, tj. je homogenní, kompaktní a neobsahuje kusy tuku o průměru větším než 0,5 cm.
- Vůně: vůni uvnitř klobásy ovlivňuje řada různých prvků z procesu zrání masa. Vůně je mírně kyselá, jemná a střední intenzity. Přítomná je i vůně povoleného přidávaného koření, aniž by kterákoliv z těchto vůní byla dominantní.
- Při ochutnání je klobása šťavnatá a soudržná, snadno se žvýká, je nepříliš vláknitá a neobsahuje nežádoucí prvky (jako např. vazivové tkáně, kusy kostí, uzliny či šlachy); celkově je její chuť příjemná a není pikantní.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Maso pochází z tučných prasat bílého plemene bez ohledu na pohlaví – vepří však musí být kastrování – která byla poslední tři měsíce před porážkou vykrmována potravou obsahující minimálně 75 % ječmene, pšenice a žita v sušině. Porážka se provádí ve věku 7 až 10 měsíců při hmotnosti 115 až 175 kg živé váhy.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Na původ krmiva se nevztahují žádná omezení.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

V označené zeměpisné oblasti probíhá konkrétně vlastní výroba klobásy, její zrání a sušení.

Kromě zvláštností samotné metody výroby je přirozené sušení tou zásadní fází, která má největší souvislost s vymezenou oblastí, díky čemuž vzniká produkt, který se vyznačuje vlastnostmi uvedenými v bodu „Popis produktu“.

Proces výroby probíhá následujícím způsobem:

Maso se nejdříve připraví ve zpracovatelné při okolní teplotě 12 °C po dobu nejvýše 2 hodin, přičemž se odstraní případný nadbytečný tuk či šlachovité části. Teplota masa se v okamžiku řezání pohybuje mezi 0 až 2 °C. Sekačky na maso mají pláty s otvory různého průměru. Pro klobásy forem Sarta a Achorizados se používá průměr 8 až 16 mm a pro klobásy typu Cular průměr 18 až 26 mm.

Maso se po nařezání smísí s povolenými přísadami a přídatnými látkami, až se vytvoří homogenní masové dílo, které se nechá uležet v chladicích komorách při teplotě mezi 2 až 7 °C po dobu 12 až 36 hodin. Hodnota pH masného díla se pohybuje mezi 5,5 až 6,5.

Po uležení se masové dílo naplní do střeva, přičemž je třeba dbát na to, aby se do střeva nedostal vzduch. Poté se klobásy spojí tříbarevným drátem (červeno-černo-bílým) nebo se sváží tříbarevným vláknem podle forem a nechají se uležet.

Uležení trvá alespoň 21 dnů u formy „Sarta“, 24 dnů u formy „Achorizado“ a 40 dnů u formy „Cular“. Přitom je třeba, aby se objem původního masového díla v porovnání s konečným výsledkem zmenšil o 25 %. Uležení se skládá ze dvou fází: zrání a sušení.

Zrání probíhá v sušičkách o teplotě 6 až 16 °C a průměrné vlhkosti 60 až 85 %.

Sušení probíhá v přírodních sušičkách po dobu, která odpovídá 40 % celkové doby uležení.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

V podnicích zapsaných v rejstříku lze klobásu krájet na kousky či plátky či balit.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

V nápisech, označeních nebo na identifikační štítcích produktu „Chorizo de Cantimpalos“ určeného ke spotřebě musí být uvedeno označení „Indicación Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení) a „Chorizo de Cantimpalos“.

Na produkt se umístí rovněž zadní etiketa, vydaná kontrolním subjektem a označená alfanumerickým kódem. Zadní etiketu umísťuje registrovaný zpracovatelský podnik, a to tak, aby nebylo možno ji znovu použít a aby byla zajištěna sledovatelnost. Na zadních etiketách je uvedeno označení „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“ (chráněné zeměpisné označení Chorizo de Cantimpalos), jeho logo, jakož i forma klobásy (Sarta, Achorizado nebo Cular).

Produkty, při jejichž přípravě se jako základní surovina používá produkt „Chorizo de Cantimpalos CHZO“, včetně produktů, jež prošly procesem zpracování a přeměny, lze dodat ke spotřebě v balení s odkazem na uvedené označení, a to „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“ („vyrobeno z produktu s CHZO Chorizo de Cantimpalos“), bez uvedení loga Společství, za předpokladu, že produkt „CHZO Chorizo de Cantimpalos“, certifikován jako takový, je jedinou složkou příslušné kategorie výrobků. Dotyční výrobci či zpracovatelé se vyzývají, aby tuto skutečnost sdělili kontrolnímu subjektu.

V případě, že se při výrobě nepoužije výhradně produkt s CHZO „Chorizo de Cantimpalos“, může se použití chráněného označení uvést pouze na seznamu složek produktu, který ho obsahuje nebo který je výsledkem jeho zpracování nebo úpravy.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisnou oblast výroby klobásy tvoří tyto obce okresu Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (s výjimkou 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 a Zarzuela del Monte.

Těchto 72 obcí tvoří 40 km pás na severní straně pohoří Sierra de Guadarrama o rozloze 2 574 km čtverečních.

Pro tuto zeměpisnou oblast je příznačná nadmořská výška přesahující 900 m a výroba klobás zde probíhá již více než 50 let.

Označená oblast se vyznačuje průměrnými ročními teplotami nepřesahujícími 12 °C, průměrnou relativní vlhkostí a méně než 15 dny s výskytem mlhy v roce, což jsou podmínky vhodné pro přirozené sušení klobásy.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast výroby vykazuje terénní a klimatické vlastnosti, které ve srovnání s ostatními okolními oblastmi vytváří příznivé přirozené podmínky pro sušení klobásy, a to především díky nadmořské výšce přesahující 900 metrů, nízkým teplotám, průměrné relativní vlhkosti a nepřilíš vysokému počtu dnů s výskytem mlhy za rok.

Tyto vlastnosti se v sousedních oblastech nevyskytují, jelikož se jižně rozkládá pohoří Sierra de Guadarrama, vysokohorská oblast, která je chladnější a vlhčí, a severně leží planiny s nižší nadmořskou výškou a větším výskytem mlhy. Tradice výroby klobás v okolních oblastech rovněž neexistuje.

5.2 Specifičnost produktu:

Specifičnost produktu je dána těmito vlastnostmi:

- používáním konkrétních kusů masa: bůčku, krkovice, odřezků vzniklých při řezání ramen a šunky, vykostěné kýty a vykostěného ramene, ze kterých předtím byly odstraněny vláknité části, šlachy a vazivové tkáně. Toto maso pochází z prasat, jejichž potravu tvořilo alespoň 75 % obilovin (ječmen, pšenice a žito),
- malým průměrem otvorů na plátech sekačky na maso,
- uležením masového díla před jeho plněním, což umožňuje smísit chuti masa a přísad (sůl, paprika, česnek ...), zatímco se usazuje bakteriální flóra, která snižuje hodnotu pH a usnadňuje následné sušení,
- skutečností, že alespoň polovina použité papriky je paprika s CHZO „Pimentón de La Vera“.

Tím klobása získává zvláštní vlastnosti, jako je nepřítomnost šlachovitých částí, tmavě červená barva, přítomnost malých zabarvených kousků tuku, pevná konzistence a nepřilíš pikantní příchutí.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Kvalita produktu „Chorizo de Cantimpalos“ je dána pečlivým výběrem masa používaným při výrobě, uležením masového díla před plněním a zvláštními podmínkami uležení a sušení v zeměpisné oblasti, jejíž nadmořská výška a nízký výskyt mlhy přispívají k tomu, že konečný produkt je správně uležený v přirozených podmínkách.

Výsledná kvalita propůjčuje této klobáse pověst, již dokládají i bohaté historické a literární odkazy z počátku 20. století, kdy výroba klobás v této oblasti započala na průmyslové úrovni.

Existují obchodní dokumenty z let 1928 a 1933 o vývozu produktu „Chorizo de Cantimpalos“ do Mexika, které varují před imitací produktu.

Nositel Nobelovy ceny za literaturu D. Camilo José Cela ve svém díle „Judíos, moros y cristianos“ z roku 1956 zmiňuje obec „Cantimpalos, známou svými klobásami“.

Tato pověst platí stejnou měrou pro všechny tři tradiční formy, které při ochutnání vykazují stejné organoleptické vlastnosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 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
