

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 265/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»CHORIZO DE CANTIMPALOS«

EF-Nr.: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Chorizo de Cantimpalos«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.2 — Kødprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Chorizo de Cantimpalos er et modnet pølseprodukt, der fremstilles af fersk kød fra fede svin, hvor der som basisingredienser tilsættes salt og paprika, og hvor der også kan tilsættes hvidløg og oregano. Kødet gennemgår en tørrings- og modningsproces, hvoraf mere end 40 % finder sted i naturlige tørreanlæg. Produktet sælges i stykker eller i skiver.

Chorizoen findes i følgende forskellige former:

- Sarta: Chorizo i et helt stykke med en diameter på 25-35 mm.
- Achorizado: Chorizo med en diameter på 30-50 mm, der bliver bundet eller snøret sammen, og produktet udgøres dermed af flere chorizoer.
- Cular: Chorizo i svinetarm med en diameter på over 35 mm, hvor tarmens morfologi er afgørende for den uregelmæssigt cylindriske form.

Chorizo de Cantimpalos skal have følgende kendetegn:

Morfologiske kendetegn opdelt efter form

- Sarta: Pølsens overflade er mørkerød, glat eller en anelse rynket, og der er ingen synlige spækstykker.
- Achorizado: Pølsens overflade er mørkerød, glat eller en anelse nubret, og der er ingen synlige spækstykker. Den er desuden dækket af et melagtigt, hvidligt lag.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- Cular: Overfladen er helt eller delvist dækket af et melagtigt, hvidligt lag på en grønlig baggrund, hvilket skyldes oxidering af tarmen.

Fysisk-kemiske

- Fugtighed mellem 20 og 40 %.
- Fedtindhold i tørstof: Højest 57 %
- Proteinindhold i tørstof: Mindst 30 %.
- Hydroxyprolinindhold i tørstof: Højest 0,5 %
- Kulhydrater udtrykt som procentindholdet af glukose i tørstof: Højest 1,5 % i typerne Sarta og Achorizado og højest 3 % i Cular
- Klorid udtrykt som natriumklorid i tørstof: Højest 6 %
- pH mellem 5,0 og 6,0.

Organoleptiske

- Konsistens. Pølserne er faste ved berøring, hverken for hårde eller for bløde, og hele stykket er ensartet.
- I udskåret stand: I udskåret stand er farven intens rød med hvide prikker med et rødt skær, som skyldes pigmenterede spækstykker. Farsen skal være fuldstændig sammenhængende, dvs. ensartet, fast og uden spækstykker på mere end 0,5 cm i diameter.
- Duft: Duften er en blanding af forskellige komponenter fra modningsprocessen. Den er let syrlig, blød og med middel intensitet. Derudover kan man dufte de krydderier, som det er tilladt at tilsætte, dog uden at de overdøver de andre dufte.
- Når man smager på den, skal den være saftig og sammenhængende, let at tygge, kun ganske lidt trevlet og fri for uønskede dele (som fascia, knoglestykker, lymfekirtler og sener). Som helhed skal smagen være behagelig og ikke stærk.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Kødet stammer fra fede svin af den hvide race. Der tages ikke højde for kønnet, men ornerne skal kastreres. Svinene fodres de sidste tre måneder inden slagtning med mindst 75 % tørfoder af byg, hvede og rug. De slagtes, når de er mellem 7 og 10 måneder og vejer mellem 115 og 175 kilo.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Der er ikke restriktioner på foderets oprindelse.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Fremstilling, modning og tørring af chorizoen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Den naturlige tørring er, ud over de særlige fremstillingsprocesser, den fundamentale fase, der er tættest knyttet til det afgrænsede geografiske område. Det er for at opnå en pølse med de egenskaber, der nævnes i afsnittet »beskrivelse af produktet«.

Følgende fremgangsmåde og rækkefølge anvendes:

Først forarbejdes kødet i arbejdsområdet ved en temperatur på under 12 °C i højst 2 timer, hvorved det fedt eller de senelede dele, der kan forekomme, fjernes. Kødets temperatur skal på tidspunktet for hakningen være mellem 0 og 2 °C. Hullerne i hulskiverne varierer i diameter. Til chorizo af typen Sarta og Achorizado er diameteren mellem 8 og 16 mm, og til Cular er den mellem 18 og 26 mm.

Efter at kødet er blevet hakket, æltes ingredienserne og de tilladte tilsætningsstoffer, indtil der opnås en jævn fars, som hviler i kølekamre ved en temperatur på 2-7 °C i 12-36 timer. Farsens pH-værdi skal være mellem 5,5 og 6,5.

Efter hvileperioden fyldes farsen i tarme, idet man sørger for at fjerne luftbobler. Derefter bliver pølsen bundet eller snøret sammen med rød, sort eller hvid snor, afhængig af formen, og så starter modningen.

Modningen tager mindst 21 dage for Sarta-typen, 24 dage for AchORIZADO og 40 dage for Cular. Her bør der ske et svind på mindst 25 % af den oprindelige fars i forhold til den endelige pølse. Processen sker i to stadier, nemlig modning og tørring.

Modningen finder sted i tørreanlæg ved 6-16 °C ved en relativ fugtighed på 60-85 %.

Tørringen finder sted i naturlige tørreanlæg i mere end 40 % af den samlede modningstid.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

De registrerede virksomheder må både skære chorizoen i stykker eller skiver eller emballere den.

3.7. Særlige mærkningsregler:

Mærkninger og etiketter til Chorizo de Cantimpalos til forbrug skal have påskriften »Indicación Geográfica Protegida« og »Chorizo de Cantimpalos«.

Kontrolinstansen udsteder en kontroletiket med en alfanumerisk kode, som den registrerede fremstillingsvirksomhed anbringer, således at etiketten ikke kan genbruges. Samtidig sikres sporbarheden. Kontroletiketterne skal forsynes med teksten »Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos«, EU-logoet og angive, hvilken type chorizo der er tale om, nemlig enten Sarta, AchORIZADO eller Cular.

De produkter, hvori »Chorizo de Cantimpalos« med beskyttet oprindelsesbetegnelse indgår som råvare, også efter at have gennemgået en bearbejdning eller forarbejdning, kan afsættes til forbrug med påskriften »Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos«. EU-logoet må dog ikke anvendes, og »Chorizo de Cantimpalos« med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal udgøre den eneste ingrediens i pågældende produktkategori. De involverede producenter og forarbejdningsvirksomheder skal meddele kontrolinstansen sådanne tilfælde.

Når der ikke udelukkende anvendes »Chorizo de Cantimpalos« med beskyttet geografisk betegnelse, må den beskyttede betegnelse kun nævnes i ingredienslisten for produkter, der indeholder pølsen, eller som er fremkommet ved bearbejdning eller forarbejdning heraf.

4. Afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område, hvor chorizoen fremstilles, inkluderer følgende kommuner i provinsen Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (med undtagelse af 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 og Zarzuela del Monte.

Disse 72 kommuner udgør et 40 kilometer bredt område i den nordlige del af Sierra de Guadarrama på 2 574 km².

Det geografiske område er udvalgt ud fra den betragtning, at det ligger 900 meter over havets overflade, og at pølsemejertraditionen her er mere end 50 år gammel.

Det afgrænsede områdes årlige gennemsnitstemperatur ligger under 12 °C, den relative luftfugtighed er middel, og det sner færre end 15 dage om året, hvilket alt sammen er egnet til en naturlig modning af pølsen.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske fremstillingsområdes terrænforhold og klima giver nogle fordelagtige klimatiske forhold, hvad angår den naturlige tørring af chorizoen. Det skyldes især beliggenheden over havets overflade på mere end 900 meter, de lave temperaturer, den relative luftfugtighed og de få dage med sne i sammenligning med andre omkringliggende områder.

Disse egenskaber findes ikke i de omkringliggende områder, da den sydlige del af Sierra de Guadarrama er bjergrig og højere beliggende, koldere og har en højere luftfugtighed. Den nordlige del består af steppesområder, der er lavere beliggende, det sner mere, og der er heller ikke en veludviklet tradition for fremstilling af chorizo i nærheden.

5.2. Produktets egenart:

Produktets egenart skyldes:

- Brugen af reelle kødstykker såsom slag, tykkam, reststykker af bov og skinke og afbenet skinke og bov, der er blevet »afpillet«, hvilket vil sige, at de trævlede og senede dele samt fascia er fjernet. Kødet kommer fra svin, der fodres med mindst 75 % korn (byg, hvede og rug).
- Den lille diameter på kødhakkerens hulskiver.
- Kødfarsens hviletid, inden den fyldes i tarmene, hvilket gør, at kødsmagen og de andre ingredienser (salt, paprika, hvidløg, osv.) nemmere blandes, mens der dannes en bakterieflora, som sænker pH-værdien og dermed letter tørringen.
- Mindst halvdelen af paprikaen er Pimentón de La Vera med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Det giver chorizoen nogle særlige egenskaber, såsom at den ikke indeholder senede dele, den intense røde farve, små pigmenterede spækstykker, fast konsistens og en smag, der ikke er stærk.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Kvaliteten af Chorizo de Cantimpalos skyldes det omhyggeligt udvalgte kød, der bruges i fremstillingen, kødfarsens hviletid, inden den fyldes i tarmene, og de særlige modnings- og tørringsforhold, der finder sted i et geografisk højt beliggende område med kun lidt snefald, og som udmunder i et slutprodukt, der er passende modnet under naturlige forhold.

Slutproduktets kvalitet har givet chorizoen et omdømme, der, siden produktionen blev industrialiseret i begyndelsen af det 20. århundrede, er blevet understøttet af adskillige historiske og litterære referencer.

Der findes handelsdokumenter fra 1928 og 1933 om eksport af Chorizo de Cantimpalos til Mexico, hvor der gøres opmærksom på efterligninger af pølsen.

Nobelprismodtageren i litteratur Camilo José Cela nævner i »Judíos, moros y cristianos« fra 1956 »Cantimpalos, som er berømt for sine chorizoer«.

Omdømmet gælder alle tre traditionelle former, da de alle har de samme organoleptiske egenskaber, når man smager på dem.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) 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
