

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2010/C 265/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates<sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„CHORIZO DE CANTIMPALOS“**

**EG-Nr.: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Name:**

„Chorizo de Cantimpalos“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Spanien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Die Chorizo de Cantimpalos ist ein luftgetrocknetes Wursterzeugnis, das aus Frischfleisch von fettem Schwein unter Zusatz von Salz und Paprika als Grundzutaten hergestellt wird und denen auch Knoblauch und Oregano zugesetzt werden können, die einem Verfahren der Reifetrocknung unterzogen werden, das zu 40 % seiner Zeitdauer in natürlichen Trockenanlagen erfolgt. Es kann in Stücken oder Scheiben angeboten werden.

Die verschiedenen Angebotsformate der Wurst sind:

- Sarta: Hartwurst in einem Stück mit einer Dicke von 25-35 mm.
- Achorizado: Zu einer aus mehreren Würsten bestehenden Kette abgebundene oder geklammerte Wurst mit einer Dicke von 30-50 mm.
- Cular: Wurst im Schweinedarm mit einer Dicke über 35 mm, mit durch die Form des Darms bestimmter unregelmäßiger zylindrischer Form.

Die Chorizo de Cantimpalos muss die folgenden Eigenschaften aufweisen

Den jeweiligen Formaten entsprechende Gestalt

- Sarta: Die Oberfläche der Wurst ist dunkelrot, glatt oder leicht rau, und es treten außen keine Fettstücke hervor.
- Achorizado: Die Oberfläche der Wurst ist dunkelrot, glatt oder leicht rau, und es treten außen keine Fettstücke hervor; sie weist außen einen mehlig und weißlich erscheinenden Besatz auf.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Cular: Die Oberfläche der Wurst weist außen ganz oder teilweise einen mehligem und weißlichen Besatz auf, und es ist ein von der Oxidation des Darms herrührender grünlicher Hintergrund zu erkennen.

#### Physikalisch-chemisch

- Feuchtigkeit von 20 bis 40 %.
- Fett in Trockenmasse: höchstens 57 %
- Eiweiß in Trockenmasse: mindestens 30 %
- Hydroxyprolin in Trockenmasse: höchstens 0,5 %
- Kohlenhydrate insgesamt als prozentualer Anteil der Glukose in Trockenmasse: höchstens 1,5 % in den Formaten Sarta und Achorizado und höchstens 3 % im Format Cular
- Chloride als Natriumchlorid in Trockenmasse: höchstens 6 %
- pH-Wert von 5,0 bis 6,0.

#### Organoleptische Merkmale

- Konsistenz. Sie weisen einen festen Druckwiderstand auf und sind weder übermäßig hart noch weich. Die Konsistenz ist über die gesamte Länge des Erzeugnisses einheitlich.
- Erscheinungsbild beim Schneiden: Beim Schneiden zeigt sich eine intensiv rote Farbe, die aufgrund des Vorhandenseins verfärbter Fettpartikel mit rötlich-weißen Punkten durchsetzt ist. Die Masse ist vollständig vermengt, d. h. homogen, kompakt und ohne Fettpartikel mit einem Durchmesser von mehr als 0,5 cm.
- Aroma: Das interne Aroma setzt sich aus verschiedenen Komponenten aus dem Reifungsprozess des Fleisches, die leicht säuerlich, mild und von mittlerer Intensität sind, sowie aus den Eigenaromen der zugelasenen Gewürzzusätze zusammen, ohne dass eines davon vorherrschend ist.
- Beim Genuss zeigen sich Saftigkeit und Kohäsion; die Wurst ist einfach zu kauen, faserarm und frei von unerwünschten Elementen (wie Faszien, Knochenfragmente, Ganglien oder Sehnen), insgesamt angenehm und nicht scharf im Geschmack.

#### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Das Fleisch stammt von fetten Schweinen weißer Rasse ohne Unterscheidung des Geschlechts — die Männchen müssen allerdings kastriert sein —, die in den letzten drei Lebensmonaten mit mindestens 75 % in Trockenmasse mit Gerste, Weizen und Roggen gefüttert werden und im Alter von 7 bis 10 Monaten und bei einem Lebendgewicht von 115 bis 175 Kilogramm geschlachtet werden.

#### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Hinsichtlich des Ursprungs des Futters gelten keine Einschränkungen.

#### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen ausdrücklich die Vorgänge zur Verarbeitung der Wurst, ihrer Reifung und Trocknung.

Abgesehen von den Besonderheiten des eigentlichen Verarbeitungsverfahrens ist die Lufttrocknung die am meisten mit dem abgegrenzten Gebiet zusammenhängende wesentliche Phase zur Erhaltung einer Wurst mit den im Absatz „Beschreibung des Erzeugnisses“ genannten Eigenschaften.

Der Prozess erfolgt nach folgender Vorgehensweise und Reihenfolge:

Zunächst wird das Fleisch im Arbeitsraum bei einer Umgebungstemperatur unter 12 °C über einen Zeitraum von höchstens 2 Stunden vorbereitet, wobei gegebenenfalls überschüssiges Fett oder sehnige Teile entfernt werden. Die Temperatur des Fleisches beim Zerkleinern beträgt 0 bis 2 °C. Die Fleischwölfe haben Lochscheiben mit unterschiedlichem Durchmesser. Für die Sarta- und Achorizado-Würste beträgt der Durchmesser 8 bis 16 Millimeter, für die Würste im Format Cular beträgt er 18 bis 26 Millimeter.

Nach dem Zerkleinern des Fleisches werden die Zutaten und zugelassenen Zusätze untergemengt, bis sich eine homogene Masse bildet, die in Kühlkammern über einen Zeitraum von 12 bis 36 Stunden bei einer Temperatur von 2 bis 7 °C ruht. Der pH-Wert der Masse liegt bei 5,5 bis 6,5.

Nach dem Ruhen wird die Masse in den Darm eingefüllt, wobei darauf geachtet wird, dass keine Luft hineingelangt. Anschließend werden die Würste mit dreifarbigem Draht bzw. Faden (rot, schwarz und weiß) entsprechend den Formaten geklammert oder abgebunden und getrocknet.

Die Reifetrocknung umfasst insgesamt mindestens 21 Tage für die Sarta-Würste, 24 Tage für die Achorizado-Würste und 40 Tage für die Cular-Würste, wobei sich von der Ursprungsmasse bis zur fertigen Wurst ein Mindestschwund von 25 % ergeben muss. Die Reifetrocknung beinhaltet zwei Phasen: Reifung und Trocknung.

Die Reifung erfolgt in Trockenkammern bei Temperaturen von 6 bis 16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 bis 85 %.

Die Trocknung erfolgt in natürlichen Trockenräumen über einen Zeitraum, der mehr als 40 % des Gesamtzeitraums der Reifetrocknung ausmacht.

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die Wurst kann in eingetragenen Betrieben in Stücke oder Scheiben geschnitten oder verpackt werden.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

In den Aufschriften, Beschriftungen oder Etiketten zur Kennzeichnung von für den Verbrauch bestimmtem Chorizo de Cantimpalos werden obligatorisch die Angaben „Indicación Geográfica Protegida“ und „Chorizo de Cantimpalos“ verwendet.

Außerdem wird die Wurst mit einem Kontrolletikett mit Banderole versehen, das von der Kontrollstelle ausgegeben wird, mit einem alphanumerischen Code gekennzeichnet ist und in eingetragenen Betrieben so angebracht wird, dass eine erneute Verwendung ausgeschlossen und die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ist. Diese Kontrolletiketten mit Banderole enthalten die Angabe „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“, das Emblem sowie das Format der jeweiligen Wurst: Sarta, Achorizado oder Cular.

Die Erzeugnisse, bei deren Herstellung „Chorizo de Cantimpalos“ (g.g.A.) als Rohstoff verwendet wird, können auch nachdem der Be- und Verarbeitung in Verpackungen für den Endverbraucher versandt werden, auf denen mit dem Hinweis „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“ auf diese Bezeichnung Bezug genommen wird, ohne dass das Gemeinschafts-Emblem abgebildet ist, sofern die „Chorizo de Cantimpalos“ (g.g.A.) mit entsprechender Zertifizierung den ausschließlichen Bestandteil der entsprechenden Produktkategorie darstellt. Die betroffenen Be- bzw. Verarbeitungsbetriebe werden gebeten, diese Umstände der Kontrollstelle zu melden.

Wenn nicht ausschließlich die „Chorizo de Cantimpalos“ (g.g.A.) verwendet wird, darf die geschützte Bezeichnung nur in der Zutatenliste des Erzeugnisses, die diesem beiliegt oder die sich aus der Be- oder Verarbeitung ergibt, erwähnt werden.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet der Wurstherstellung setzt sich aus den folgenden Gemeinden in der Provinz Segovia zusammen:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (mit Ausnahme des Gebiets 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 oder 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 und Zarzuela del Monte.

Diese 72 Gemeinden bilden einen Streifen von 40 km Breite entlang des nördlichen Hangs der Sierra de Guadarrama mit einer Oberfläche von 2 574 Quadratkilometern.

Bei der Begrenzung des geografischen Gebiets wurde berücksichtigt, dass die Höhe über 900 Metern liegt und die Tradition der Wurstherstellung mehr als 50 Jahre währt.

Im begrenzten Gebiet kommen eine mittlere Jahrestemperatur unter 12 °C, eine mittlere relative Luftfeuchtigkeit und weniger als 15 Nebeltage im Jahr zusammen; diese Bedingungen sind für die Lufttrocknung der Wurst geeignet.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das geografische Herstellungsgebiet weist mikroklimatische und klimatische Eigenschaften auf, die für die Trocknung der Würste unter natürlichen Bedingungen im Vergleich zu anderen Gebieten in der Nähe günstige klimatische Bedingungen schaffen, hauptsächlich aufgrund der Höhe über 900 Metern, niedriger Temperaturen, mittlerer relativer Luftfeuchtigkeit und sehr weniger Nebeltage im Jahr.

Diese Eigenschaften sind in angrenzenden Gebieten nicht gegeben, da sich im Süden die Sierra de Guadarrama befindet, ein höher gelegenes, kälteres und feuchteres gebirgisches Gebiet; das Gebiet im Norden ist tiefer gelegen, nebliger und eben; auch die Tradition der Wurstherstellung ist im Umland nicht vorzufinden.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Besonderheit des Erzeugnisses ist durch folgende Faktoren gegeben:

- die Verwendung bestimmter Fleishteile: Flanke, Lappen, beim Zuschneiden von Schultern und Schinken anfallende Abfälle, entbeinte Schinken und entbeinte Schulter, die bereits vorher „entseht“ wurden, d. h. bei denen die faserigen und sehnigen Teile und Faszien entfernt wurden, von Schweinen, die zu mindestens 75 % mit Getreide (Gerste, Weizen und Roggen) gefüttert wurden;
- den geringen Durchmesser der Lochscheiben der Fleischwölfe,
- den Ruhevorgang der Masse vor ihrer Einfüllung, der die Vermischung des Geschmacks von Fleisch und Zutaten (Salz, Paprika, Knoblauch, ...) ermöglicht, während sich gleichzeitig eine bakterielle Flora ansiedelt, die den pH-Wert senkt und die anschließende Trocknung ermöglicht.
- Mindestens die Hälfte der verwendeten Paprika ist „Pimentón de La Vera“ (g.U.).

Hierdurch erhält die Wurst besondere Eigenschaften, wie das Fehlen sehniger Teile, die intensiv rote Farbe, das Vorhandensein verfarbter Fettpartikel mit geringem Durchmesser, eine feste Konsistenz und einen nicht scharfen Geschmack.

### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die Qualität der „Chorizo de Cantimpalos“ beruht auf der sorgfältigen Auswahl des zu ihrer Herstellung verwendeten Fleisches, dem Ruhevorgang der Fleischmasse vor ihrer Einfüllung und den besonderen Bedingungen der Reifetrocknung und Trocknung in einem geografischen Gebiet, dessen Höhenlage und Nebelarmut zu einem unter natürlichen Bedingungen angemessen reifetrockneten Enderzeugnis führen.

Aufgrund dieser Qualität des Endprodukts genießt diese Wurst ein Ansehen, auf das seit Beginn des 20. Jahrhunderts, als die Wurstherstellung in dem Gebiet industrialisiert wurde, in zahlreichen historischen und literarischen Werken Bezug genommen wurde.

Aus den Jahren 1928 und 1933 gibt es Aufzeichnungen über Wurstaufnahmen aus Cantimpalos nach Mexiko, in denen vor Imitationen gewarnt wird.

Auch der Literaturnobelpreisträger Camilo José Cela erwähnt in seinem Werk „Juden, Mauren und Christen“ von 1956 „Cantimpalos, berühmt für seine Würste“.

Dieses Ansehen gilt für die drei traditionellen Formate gleichermaßen, da sie bei Genuss die gleichen organoleptischen Eigenschaften aufweisen.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) 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](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)

---