

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 265/12)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CHORIZO DE CANTIMPALOS»

Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Chorizo de Cantimpalos»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2: Προϊόντα με βάση το κρέας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):

Το προϊόν «Chorizo de Cantimpalos» είναι ένα ωριμασμένο σαλάμι, προερχόμενο από την επεξεργασία νωπών κρεάτων βρέος χοίρου, καρυκευμένων με αλάτι και κόκκινο πιπέρι (τριμμένη κόκκινη πιπεριά), τα οποία αποτελούν τα βασικά συστατικά, ορισμένες φορές με σκόρδο και ρίγανη· το αλλαντικό υποβάλλεται σε διαδικασία ξήρανσης και ωρίμασης που εκτελείται, σε περισσότερο από 40 % των περιπτώσεων, σε φυσικά ξηραντήρια. Το αλλαντικό μπορεί να παρουσιάζεται σε τεμάχια ή σε φέτες.

Τα διάφορα σχήματα παρουσίασης του chorizo είναι:

- «Sarta»: chorizo με διάμετρο 25-35 mm, σε ένα μόνο τεμάχιο.
- «Achorizado»: πολλά chorizo με διάμετρο 30-50 mm το καθένα, συνδεδεμένα ή αγκιστρωμένα ώστε να δημιουργούν αρμαδιά.
- «Cular»: chorizo σε περίβλημα από έντερο χοίρου με διάμετρο μεγαλύτερη των 35 mm, με κυλινδρικό ακανόνιστο σχήμα, καθοριζόμενο από τη μορφολογία του εντέρου.

Το «Chorizo de Cantimpalos» οφείλει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Μορφολογικά, αναλόγως των σχημάτων

- «Sarta»: η επιφάνεια του chorizo έχει βαθυκόκκινο χρώμα, είναι λεία ή ελαφρώς αδρή, χωρίς τεμάχια λίπους στην εξωτερική επιφάνεια
- «Achorizado»: η επιφάνεια του chorizo έχει βαθυκόκκινο χρώμα, είναι λεία ή ελαφρώς αδρή, χωρίς τεμάχια λίπους στην εξωτερική επιφάνεια, και παρουσιάζει εξωτερική χλωρίδα με αλευρώδη και υπόλευκη όψη

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- «Cular»: η επιφάνεια του chorizo παρουσιάζει αλευρώδη και υπόλευκη χλωρίδα σε τμήμα ή στο σύνολό της, ενώ είναι ορατό ένα πρασινωπό υπόβαθρο οφειλόμενο στην οξείδωση του εντέρου.

Φυσιολογικά

- υγρασία 20-40 %.
- λιπαρές ουσίες επί ξηρού: μέγιστο 57 %
- πρωτεΐνες επί ξηρού: ελάχιστο 30 %
- υδροξυπρολίνη επί ξηρού: μέγιστο 0,5 %
- ολικοί υδατάνθρακες εκφραζόμενοι σε % περιεκτικότητα σε γλυκόζη επί ξηρού: μέγιστο 1,5 % για το chorizo τύπου Sarta και Achorizado και μέγιστο 3 % για τον τύπο Cular
- χλωριούχα άλατα, εκφραζόμενα ως χλωριούχο νάτριο επί ξηρού: μέγιστο 6 %
- pH 5,0-6,0.

Οργανοληπτικά

- Σκληρότητα: το chorizo παρουσιάζει αντίσταση όταν ασκείται πίεση, δεν είναι ούτε πολύ σκληρό, ούτε πολύ τρυφερό και έχει ομοιόμορφη υφή σε όλο το μήκος του τεμαχίου.
- Όψη της τομής: το chorizo εμφανίζει έντονο κόκκινο χρώμα διάστικτο με λευκορόδινα στίγματα οφειλόμενα στην παρουσία χρωματισμένων τμημάτων λίπους. Το μίγμα γέμισης είναι πλήρως αναμεμιγμένο πρέπει να είναι ομοιογενές, συμπαγές και χωρίς τμήματα λίπους διαμέτρου μεγαλύτερης του 0,5 cm.
- Άρωμα: το εσωτερικό άρωμα οφείλεται στα διάφορα συστατικά που προέρχονται από τη διαδικασία ωρίμασης των κρεάτων και είναι ελαφρώς όξινα, γλυκά και μέτριας έντασης· σε αυτά προστίθενται τα αρώματα των καρυκευμάτων που χρησιμοποιούνται, χωρίς όμως να επικρατεί κανένα από αυτά τα συστατικά.
- Στο στόμα, η γέμιση είναι χυμώδης και συνεκτική, ευκολομάσητη, ελάχιστα ινώδης και χωρίς ανεπιθύμητα στοιχεία (όπως περιτόνια, θραύσματα οστών, γάγγλια ή τένοντες)· στο σύνολό της είναι εύγευστη, χωρίς καυστικότητα.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το κρέας προέρχεται από βαρείς χοίρους οι οποίοι είναι λευκής φυλής, αδιακρίτως φύλου, αλλά οι αρσενικοί χοίροι πρέπει να είναι ευνουχισμένοι. Οι χοίροι πρέπει να τρέφονται κατά το τελευταίο τρίμηνο της ζωής τους, κατά 75 % τουλάχιστον, με ξηρή μάζα κριθής, σίτου και σίκαλης, να σφάζονται σε ηλικία 7-10 μηνών και να έχουν ζων βάρος 115-175 kg.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Δεν εφαρμόζεται κανένας ιδιαίτερος περιορισμός όσον αφορά την προέλευση των ζωοτροφών.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι εργασίες παρασκευής του chorizo, ωρίμασης και ξήρανσης εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Επιπλέον των ιδιαιτεροτήτων της μεθόδου παρασκευής, η φυσική ξήρανση αποτελεί την καθοριστική φάση που συνδέει περισσότερο την οριοθετημένη περιοχή με την παραγωγή του chorizo που διαθέτει τα χαρακτηριστικά τα οποία περιγράφονται στην παράγραφο «Περιγραφή του προϊόντος».

Η διεργασία παραγωγής έχει ως εξής:

Αρχικά, τα κρέατα προετοιμάζονται στο εργαστήριο, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μικρότερη των 12 °C, επί μέγιστο χρονικό διάστημα δύο ωρών, αφαιρώντας το υπερβάλλον λίπος και τα τμήματα με τένοντες που ενδεχομένως περιέχονται σε αυτά. Η θερμοκρασία του κρέατος κατά τη στιγμή της άλεσης κυμαίνεται μεταξύ 0 και 2 °C. Οι μηχανές άλεσης φέρουν πλάκες με σπές ποικίλης διαμέτρου. Για τα chorizos των τύπων Sarta και Achorizado, η διάμετρος κυμαίνεται μεταξύ 8 και 16 mm και για αυτά του τύπου Cular μεταξύ 18 και 26 mm.

Όταν το κρέας έχει αλεστεί και καρυκευθεί με τα επιτρεπόμενα συστατικά και πρόσθετα, μαλάσσεται έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιογενές μίγμα που αφήνεται σε ηρεμία σε ψυχρούς θαλάμους, σε θερμοκρασία μεταξύ 2 και 7 °C επί χρονικό διάστημα 12 έως 36 ωρών. Το pH του μίγματος κυμαίνεται μεταξύ 5,5 και 6,5.

Μετά την περίοδο ηρεμίας, το μίγμα τοποθετείται σε έντερο με τρόπο ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός θυλάκων αέρα. Κατόπιν, αναλόγως του τύπου, τα chorizos αγκιστρώνονται ή συνδέονται με τρίχρωμο νήμα (κόκκινο, μαύρο και λευκό) και αφήνονται προς ωρίμαση.

Η τελική επεξεργασία, η οποία διαρκεί συνολικά τουλάχιστον 21 ημέρες για το chorizo τύπου Sarta, 24 ημέρες για τον τύπο Achorizado και 40 ημέρες για τον τύπο Cular, πρέπει να επιτρέπει απώλεια βάρους κατά 25 % τουλάχιστον μεταξύ του αρχικού μίγματος και του τελικού προϊόντος. Περιλαμβάνει δύο φάσεις: την ωρίμαση και την ξήρανση.

Η ωρίμαση γίνεται σε ξηραντήρια, σε θερμοκρασία 6 έως 16 °C και σχετική υγρασία 60 έως 85 %.

Η ξήρανση εκτελείται σε φυσικά ξηραντήρια και καλύπτει περισσότερο από 40 % του συνολικού χρόνου τελικής επεξεργασίας.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το chorizo μπορεί να κόβεται σε τεμάχια ή φέτες και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένα εργοστάσια.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Οι ενδείξεις «Indicación Geográfica Protegida» και «Chorizo de Cantimpalos» εμφανίζονται υποχρεωτικά στις ενδείξεις, επιγραφές ή ετικέτες ταυτοποίησης του «Chorizo de Cantimpalos» που προορίζεται για κατανάλωση.

Το chorizo σημαίνεται επίσης με συμπληρωματική ετικέτα (vitola), χορηγούμενη από την αρχή ελέγχου και ταυτοποίησης με αλφαριθμητικό κωδικό· αυτή τοποθετείται από την επιχείρηση παραγωγής με τρόπο που να καθιστά αδύνατη την τυχόν επαναχρησιμοποίησή της και να εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Σε αυτές τις συμπληρωματικές ετικέτες εμφανίζονται η ένδειξη «Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Chorizo de Cantimpalos») ο λογότυπός της καθώς και ο τύπος του chorizo («Sarta», «Achorizado» ή «Cular»).

Τα προϊόντα τα οποία περιέχουν «Chorizo de Cantimpalos» ΠΓΕ ως πρώτη ύλη, ακόμη και μετά από επεξεργασία και μεταποίηση, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο σε συσκευασίες που δεν φέρουν τον κοινοτικό λογότυπο και οι οποίες παραπέμπουν στην εν λόγω ονομασία ως εξής: «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos» (Παρασκευασμένο με βάση «Chorizo de Cantimpalos» ΠΓΕ), εφόσον το πιστοποιημένο «Chorizo de Cantimpalos» ΠΓΕ αποτελεί το αποκλειστικό συστατικό της αντίστοιχης εμπορικής κατηγορίας. Οι ενδιαφερόμενοι παραγωγοί ή μεταποιητές οφείλουν να ενημερώνουν σχετικά τον οργανισμό ελέγχου.

Όταν στα προϊόντα δεν χρησιμοποιείται αποκλειστικά το προϊόν που φέρει την ΠΓΕ «Chorizo de Cantimpalos», η χρήση της προστατευόμενης ονομασίας μπορεί να αναφέρεται μόνο στον κατάλογο των συστατικών του προϊόντος που περιέχει το προστατευόμενο προϊόν ή προκύπτει από τη μεταποίηση ή την επεξεργασία του.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του chorizo αποτελείται από τις ακόλουθες κοινότητες της επαρχίας Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (εκτός από την προσαρτημένη κοινότητα 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 Riofrio, 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 και Zarzuela del Monte.

Αυτές οι 72 κοινότητες, έκτασης 2 574 km², εκτείνονται σε μια λωρίδα μήκους 40 χιλιομέτρων κατά μήκος της βόρειας κλιτύς της οροσειράς Sierra de Guadarrama.

Η εν λόγω γεωγραφική περιοχή έχει οριοθετηθεί συναρτήσει του υψομέτρου της, το οποίο υπερβαίνει τα 900 μέτρα, και της αλλαντοποιητικής της παράδοσης εδώ και περισσότερα από 50 έτη.

Η οριοθετημένη περιοχή συνδυάζει θερμοκρασίες των οποίων ο ετήσιος μέσος όρος δεν υπερβαίνει τους 12 °C, μέτρια σχετική υγρασία και λιγότερες από 15 ημέρες ομίχλης ετησίως, συνθήκες κατάλληλες για τη φυσική ωρίμαση του chorizo.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής παρουσιάζει ορισμένα ορογραφικά και μετεωρολογικά χαρακτηριστικά που προσφέρουν ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες για τη φυσική ξήρανση των chorizos, ιδίως το υψόμετρο, ανώτερο των 900 μέτρων, τις χαμηλές θερμοκρασίες, το μέτριο ποσοστό σχετικής υγρασίας και τον μικρό αριθμό ημερών ομίχλης ετησίως σε σύγκριση με άλλες γειτονικές περιοχές.

Αυτά τα χαρακτηριστικά δεν υπάρχουν στις γειτονικές περιοχές: προς νότο απαντάται η οροσειρά Sierra de Guadarrama, ψυχρότερη και υγρότερη ορεινή περιοχή μεγαλύτερου υψομέτρου, ενώ προς βορρά εκτείνονται υψίπεδα μικρότερου υψομέτρου και με συχνότερη ομίχλη, τα οποία δεν διαθέτουν αλλαντοποιητική παράδοση.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος οφείλεται:

- στη χρησιμοποίηση συγκεκριμένων τεμαχίων κρέατος: λαγόνα, τράχηλος, απορρίμματα από την κοπή των ωμοπλάτων και των μηρών, μηρός χωρίς κόκαλο και ωμοπλάτη χωρίς κόκαλο, από την οποία έχουν προηγουμένως αφαιρεθεί τα ινώδη τμήματα, τα τμήματα με τένοντες και τα περιτόνια, τα οποία προέρχονται από χοίρους τρεφόμενους κατά 75 % τουλάχιστον με σιτηρά (κριθή, σίτο και σίκαλη),
- στη μικρή διάμετρο των οπών που φέρουν οι πλάκες των αλεστικών μηχανών,
- στην ηρεμία του μίγματος πριν την παρασκευή του αλλαντικού, η οποία ευνοεί την ανάμιξη γεύσεων προερχόμενων από κρέατα και συστατικά (αλάτι, κόκκινο πιπέρι, σκόρδο,...) και την ανάπτυξη βακτηριακής χλωρίδας, που προκαλεί μείωση του pH και διευκολύνει την μετέπειτα ξήρανση,
- στη χρήση κόκκινου πιπεριού Pimentón de La Vera ΠΟΠ σε αναλογία τουλάχιστον 50 %.

Όλα τα ανωτέρω προσδίδουν στο chorizo ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως η απουσία τεμαχίων με τένοντες, το έντονο κόκκινο χρώμα του, η παρουσία μικρών χρωματισμένων τεμαχίων λίπους, η συμπαγής σύσταση και η μη καυστική γεύση.

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η ποιότητα του «Chorizo de Cantimpalos» οφείλεται στην προσεκτική επιλογή των κρεάτων που υπεισέρχονται στην παρασκευή του, στην ηρεμία του μίγματος πριν την παρασκευή του αλλαντικού και στις ιδιαίτερες συνθήκες τελικής επεξεργασίας και ξήρανσης σε μια γεωγραφική περιοχή της οποίας το υψόμετρο και οι ελάχιστες ημέρες ομίχλης επιτρέπουν την παραγωγή ενός τελικού προϊόντος που έχει ωριμάσει δέοντως σε φυσικές συνθήκες.

Η ποιότητα του τελικού προϊόντος προσδίδει σε αυτό το chorizo φήμη που έχει πιστοποιηθεί με πολυάριθμες ιστορικές και λογοτεχνικές αναφορές από τις αρχές του 20ού αιώνα, εποχή κατά την οποία το chorizo αυτής της περιοχής ξεκίνησε να παράγεται σε βιομηχανικό επίπεδο.

Εμπορικά έγγραφα, του 1928 και του 1933, αναφέρουν εξαγωγές του «Chorizo de Cantimpalos» στο Μεξικό και την εμφάνιση απομιμήσεών του.

Ο Camilo José Cela, βραβείο Νόμπελ λογοτεχνίας, αναφέρει μάλιστα στο έργο του «Judíos, moros y cristianos» (Εβραίοι, Μαυριτανοί και Χριστιανοί), του 1956, «Cantimpalos, διάσημο για τα chorizos του».

Η φήμη αυτή καλύπτει και τους τρεις παραδοσιακούς τύπους, οι οποίοι παρουσιάζουν τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 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
