

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 265/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„CHORIZO DE CANTIMPALOS”

EÜ nr: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Chorizo de Cantimpalos”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.2. Lihatooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus:

„Chorizo de Cantimpalos” on põhikoostisainena värskest pekisest sealihast valmistatud ning soola ja pipraga maitsestatud vinnutatud vorstitoode, millele võib olla lisatud küüslauku ja punet, ning millel seejärel lastakse valmimiseks kuivada ja laagerduda, millest ajaliselt üle 40 % peab toimuma looduslikes kuivatites. Vorsti võib müügiks pakkuda tükkidena või viiludena.

Chorizo vorstide erinevad tüübid on järgmised:

- „Sarta”: *chorizo* vorst läbimõelduga 25–35 mm tükk;
- „Achorizado”: *chorizo* 30–50 mm läbimõelduga vorst, mille valmistamisel on soolikas nõõri või klambritega juppideks jaotatud, nii et moodustub vorstirida ning
- „Cular”: *chorizo* vorst seasooles, läbimõelduga üle 35 mm, korrapärase silindrilise kujuga, mis sõltub konkreetsest soolest.

„Chorizo de Cantimpalose” vorstidel peavad olema järgmised omadused:

Morfoloogilised omadused vastavalt tüübile

- „Sarta”: vorsti pind peab olema tumepunane, sile või kergelt krobeline ning välispinnal ei tohi olla näha pekitükke.
- „Achorizado”: vorsti pind peab olema tumepunane, sile või kergelt krobeline ning välispinnal ei tohi olla näha pekitükke; välispinda peab katma jahujas valkjalt hallitus.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- „Cular”: vorsti välispinda peab osaliselt või täielikult katma jahujas valkjas hallitus, mis katab soole pinna oksüdeerumisest tingitud roheka tooni.

Keemilised ja füüsilised omadused

- Niiskusesisaldus vahemikus 20 % kuni 40 %.
- Rasva kuivaines: maksimaalselt 57 %.
- Valku kuivaines: minimaalselt 30 %.
- Hüdroksiproliini kuivaines: maksimaalselt 0,5 %.
- Kokku süsivesikuid väljendatuna protsentuaalselt glükoosina kuivaines: maksimaalselt 1,5 % „Sarta” või „Achorizado” puhul ning maksimaalselt 3 % „Culari” puhul.
- Kloriid, väljendatuna naatriumkloriidina kuivaines: maksimaalselt 6 %.
- pH 5,0 kuni 6,0.

Organoleptilised omadused

- Konsistents: vorstid peavad olema kogu pikkuses ühtlaselt tihked, mitte liialt kõvad ega pehmed.
- Väljanägemine viilutamisel: viilutamisel on värvus intensiivne punane ja pigmenteerunud peki tõttu sisaldab punakaid valgeid laike. Sisu peab olema väga hästi koospüsiv, see tähendab ühtlane, kompaktne ega tohi sisaldada üle 0,5 cm läbimõõduga pekitükke.
- Lõhn: loomupärane aroom peab liha valmimisprotsessi tulemusena koosnema erinevatest komponentidest, olema kergelt hapukas, mahe ja keskmise tugevusega, millesse seguneb lisatud vürtside lõhn, kusjuures ükski neist ei tohiks teiste üle domineerida.
- Maitsmisel peab koostis olema mahlane ja hästi koospüsiv, kerge närida, mitte väga kiuline ja ilma soovimatute elementideta (näiteks sidekude, luukillud, ganglion, kõõlused). Tervikuna peaks vorsti maitse olema meeldiv ja mitte vürtsikas.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Liha peab pärinema raske sea tõugudelt, valge sea tõugudest emistelt või kohitsetud isasloomadelt, loomi tuleb tapmisele eelneva viimase kolme kuu jooksul sööta odra, nisu ja rukkiga vähemalt 75 % ulatuses, mõõdetuna kuivaines, tappa vanuses 7–10 kuud eluskaaluga vahemikus 115–175 kilogrammi.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Sööda lähtekohale piiranguid ei ole.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Eelkõige toimub määratletud geograafilises piirkonnas *chorizo* vorstide tootmine, laagerdamine ja kuivatamine.

Lisaks iseloomulikule tootmismeetodile on looduslikes tingimustes kuivatamine lõigus „Toote kirjeldus” märgitud omadustele vastavate *chorizo* vorstide tootmisel kõige olulisem määratletud piirkonnaga seotud etapp.

Kogu valmistamise protsess leiab aset järgmiste allpool kirjeldatud etappidena.

Kõigepealt valmistatakse tsehhis ette liha, välisõhutemperatuuril alla 12 °C mitte kauem kui kahe tunni jooksul. Kogu lihas sisalduv üleliigne pekk või kõõlused eemaldatakse. Liha temperatuur hakkimise ajal peab olema vahemikus 0–2 °C. Hakkimisel kasutatakse erineva läbimõõduga avadega lõikureid. Vorstide „Sarta” ja „Achorizado” valmistamiseks peab ava läbimõõt olema 8–16 millimeetrit ning vorsti „Cular” valmistamiseks 18–26 millimeetrit.

Pärast hakkimist segatakse koostisosad ja lubatud lisaained, nii et moodustub ühtlane mass, mis seejärel ladustatakse külmuurumis temperatuuril vahemikus 2–7 °C kaheteistkümneks kuni kolmekümne kuueks tunniks. Saadud segu pH peaks olema vahemikus 5,5 kuni 6,5.

Pärast jahutamist topitakse segu soolde. Tuleb hoolt kanda selle eest, et sinna ei satuks õhku. Olenevalt varustatusest soolikas klammerdatakse või seotakse kolmevärvilise (punane, must ja valge) nööriga kokku ning pannakse seejärel kuivama.

Vinnutamine kestab vorsti „Sarta” puhul vähemalt 21 päeva, „Achorizado” puhul vähemalt 24 päeva ja „Culari” puhul vähemalt 40 päeva. Selle tulemusena peaks valmis *chorizo* vorst olema vähemalt 25 % ulatuses kokku tõmbunud võrreldes esialgse segu massiga. Vinnutamine peab koosnema kahest osast: laagerdumine ja kuivamine.

Chorizo vorste laagerdatakse kuivatites temperatuuril vahemikus 6–16 °C suhtelise õhuniiskuse juures vahemikus 60–85 %.

Kogu vinnutamisele kuluvast ajast peab kuivatamine üle 40 % ulatuses toimuma looduslikes kuivatites.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Chorizo vorste võib tükeldada, viilutada või pakendada registreeritud tehastes.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Tarbimiseks ettenähtud „Chorizo de Cantimpalose” pakend või märgistus peab sisaldama sõnu „Indicación Geográfica Protegida” ja „Chorizo de Cantimpalos” („Kaitstud geograafiline tähis” ja „Chorizo de Cantimpalos”).

Toode on tähistatud ka kontrolliasutuse väljastatava lisaetiketiga, millel on eristatav tähtnumbriline kood, mille peab registreeritud valmistaja kinnitama selliselt, et seda ei oleks võimalik uuesti kasutada ja mis tagaks jälgitavuse. Lisaetiketil on märgis „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos”, toote logo ja *chorizo* vorsti tüüp – „Sarta”, „Achorizado” või „Cular”.

Tooted, mille valmistamisel kasutatakse toorainena geograafilise tähisega töödeldud või töötlemata „Chorizo de Cantimpalose” vorste, võib tarbimiseks ringlusele anda pakendites, mis kannavad viidet geograafilisele tähisele – „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos” (valmistamisel kasutatud kaitstud geograafilise tähisega vorste „Chorizo de Cantimpalos”) –, kuid ilma ühenduse logota, eeldusel et kaitstud geograafilise tähisega „Chorizo de Cantimpalos”, mis on sellisena sertifitseeritud, on ainus koostisosa vastavast tooterühmast. Kõnealustel tootjatel või töötajatel palutakse kontrolliasutust vastavalt teavitada.

Kui lisaks kaitstud geograafilise tähisega tootele „Chorizo de Cantimpalos” on kasutatud ka muid, võib kaitstud tähist mainida ainult seda sisaldavate toodete või selle valmistamise või töötlemise tulemusel saadud koostisosade loetelus.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Geograafiline piirkond, kus *chorizo* vorste toodetakse, hõlmab järgmisi Segovia provintsi omavalitsusi:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (välja arvatud 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 ja Zarzuela del Monte.

Need 72 omavalitsusüksust paiknevad 40 kilomeetri laiusel ribal Sierra de Guadarrama põhjaküljel, kattes 2 574 ruutkilomeetri suuruse pindala.

Seda geograafilist piirkonda iseloomustab kõrgus üle 900 meetri merepinnast ja kohalik vorstitootmise traditsioon, mis ulatub enam kui 50 aasta taha.

Selles konkreetnes piirkonnas on aasta keskmine õhutemperatuur alla 12 °C, mõõdukas suhteline õhuniiskus ja vähem kui 15 sajupäeva aastas – tingimused, mis soodustavad *chorizo* vorstide vinnutamist looduslikes tingimustes.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Geograafilise tootmispiirkonna orograafia ja kliima loovad ilmastikutingimused, mis soodustavad *chorizo* vorstide kuivatamist looduslikes tingimustes, peamiselt seetõttu, et piirkond asub üle 900 meetri kõrgusel merepinnast, temperatuur on madal, suhteline õhuniiskus mõõdukas ja aastas on väga vähe sajupäevi võrreldes muude lähedal asuvate piirkondadega.

Neid tingimusi ümberkaudsetes piirkondades ei ole, kuivõrd lõuna pool asub Sierra de Guadarrama, mis on jahedam, niiskem ja kõrgem mägine piirkond, ning põhja pool asuvad tasandikud, mis on madalamal ja niiskema kliimaga. Ka ei ole lähimbruses *chorizo* vorstide tootmise tava.

5.2. Toote eripära:

Toote eripära on tingitud järgmistest asjaoludest:

- konkreetse liha kasutamine: küljeliha, kaelatükk, sealihaga kaelatüki ja tagatüki lõigud, kuivatatud kaelatükid ja tagatükid, mille kiulised osad, kõõlused ja sidekude on eemaldatud, ja mis pärineb vähemalt 75 % ulatuses teraviljaga (oder, nisu ja rukis) toidetud sigadelt.
- hakkimisel kasutatav väikese läbimõõduga avadega lõikur;
- tõsiasi, et lihasegul lastakse enne soolde toppimist laagerduda, mistõttu liha ja muude koostisosade (sool, pipar, küüslauk jne) maitse segunevad ning tekib bakteriaalne floora, mis alandab pH-taset ja soodustab kuivamist;
- vähemalt poole kasutatavast piprast moodustab kaitstud geograafilise tähisega *Pimentón de La Vera*.

Eelnimetatu annab *chorizo* vorstidele spetsiifilised omadused: kõõluste puudumine, intensiivne punane värvus, väikesed pigmenteerunud peki tükikesed, tihke konsistents ja mitte-vürtsikas maitse.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

„Chorizo de Cantimpalos” kvaliteet saavutatakse tänu tootmisel kasutava liha hoolikale valimisele, tõsiasi, et lihasegul lastakse enne soolde toppimist seista, ning erilistele vinnutamise- ja kuivatamistingimustele geograafilises piirkonnas, mille kõrgus merepinnast ja vähene sajupäevade arv annavad tulemuseks väga hästi vinnutatud toote.

Niisugune lõppkvaliteet on toonud *chorizo* vorstidele maine, mida kinnitavad mitmed ajaloolised ja kirjanduslikud viited alates 20. sajandi algusest, mil selles piirkonnas *chorizo* vorstide tööstuslikku tootmist alustati.

On olemas aastatest 1928–1933 pärinevad äridokumendid, mis puudutavad „Chorizo de Cantimpalose” ekspordimist Mehhikosse ja milles hoiatatakse toote järeletegemise eest.

Isegi Nobeli kirjanduspreemia laureaat Camilo José Cela märgib oma 1956. a ilmunud teoses „Judíos, moros y cristianos”: „*Cantimpalos, famoso por sus chorizos*” („Cantimpalos, kuulus *chorizo*-vorstide poolest”).

See maine laieneb kõigile kolmele traditsioonilisele variandile, kuna need kannavad endas ühtesid ja samu iseloomulikke maitseomadusi.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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
