

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 265/12)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”CHORIZO DE CANTIMPALOS”

EY-N:o: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Chorizo de Cantimpalos”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.2: Lihavalmisteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Chorizo de Cantimpalos on kypsytetty, tuoreesta sianlihasta valmistettu makkaratuote, maustettu suolalla ja paprikalla ja mahdollisesti myös valkosipulilla ja oreganolla, joka on kuivakypsytetty siten, että yli 40 prosenttia kypsytysajasta tapahtuu luonnollisissa kuivatustiloissa. Se voidaan myydä paloina tai viipaleina.

Chorizo-makkara saatetaan myyntiin seuraavissa muodoissa:

- Sarta: Chorizo-makkara, jonka paksuus on 25–35 mm, yhtenä palana.
- Achorizado: Chorizo-makkara, jonka paksuus on 30–50 mm, siten että useat makkarat on sidottu yhteen.
- Cular: Chorizo, joka on pakattu sian suoleen yli 35 mm:n paksuiseksi epäsäännölliseksi lieriömäiseksi, suolen muotoiseksi makkaraksi.

Chorizo de Cantimpalos –makkaralla on oltava seuraavat ominaisuudet:

Muoto, tyyppi n m u k a a n

- Sarta: Makkaran pinnan on oltava tummanpunainen, sileä tai hieman rosainen, rasvapaloja ei saa olla ulkopinnalla.
- Achorizado: Makkaran pinnan on oltava tummanpunainen, sileä tai hieman rosainen, rasvapaloja ei saa olla ulkopinnalla, ja ulkopinnalla on oltava jauhomainen valkoinen jalohomekerros.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Cular: Makkaran koko pinnalla tai osalla siitä on oltava jauhomainen valkoinen jalohomekerros, ja suolen hapettumisesta aiheutuvan vihreän pohjan on erotuttava.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

- kosteuspitoisuus 20–40 %
- rasvan osuus kuiva-aineesta: enintään 57 %
- valkuaisen osuus kuiva-aineesta: vähintään 30 %
- hydroksiproliinin osuus kuiva-aineesta: enintään 0,5 %
- kokonaishiilihydraatit ilmaistuna prosentteina glukoosia kuiva-aineesta: enintään 1,5 % tyypeissä Sarta ja Achorizado ja enintään 3 % tyyppissä Cular
- kloridit ilmaistuna natriumkloridina kuiva-aineesta: enintään 6 %
- pH 5,0–6,0.

Aistinvaraiset ominaisuudet

- Kiinteys: Makkaran on oltava koko pituudeltaan yhtä kiinteä, ei liian kova eikä liian pehmeä.
- Leikkauspinnan ulkonäkö: Leikkauspinnan on oltava väriltään voimakkaan punainen, ja siinä on valkoisen-punaisia pilkkuja, jotka johtuvat värillisistä rasvapaloista. Makkara on massaltaan tasainen ja kiinteä, eikä siinä ole halkaisijaltaan 0,5 cm:ä suurempia rasvapaloja.
- Tuoksu: Tuoksu muodostuu useista osista, jotka ovat peräisin lihan kypsymisprosessista. Tuoksu on hiukan hapan, pehmeä ja keskinkertaisen voimakas. Lisäksi tuntuvat sallituista mausteista tulevat tuoksut, mutta mikään tuoksu ei ole voimakkaampi kuin muut.
- Suussa makkaran on tunnettava mehukkaalta ja kiinteältä, sen on oltava helppo pureskella, siinä saa olla vain vähän säikeitä eikä lainkaan epämiellyttäviä osia, kuten lihassykimppuja, luunpaloja, hermosolmuja tai jänteitä. Kaiken kaikkiaan sen on maistuttava herkulliselta, eikä siinä saa olla pistävää makua.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Lihan on oltava peräisin vaaleista lihotussioista, kumpaa tahansa sukupuolta, vaikkakin urossiat on kuohittava. Niitä on ruokittava kolmen viimeisen elinkuukauden aikana rehulla, jossa on vähintään 75 prosenttia kuivamassasta ohraa, vehnää ja ruista. Eläimet teurastetaan 7–10 kuukauden ikäisinä, ja niiden elopainon on oltava 115–175 kiloa.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Rehujen alkuperälle ei ole asetettu mitään rajoituksia.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Rajoitetulla maantieteellisellä alueella on tehtävä erityisesti chorizo-makkaran valmistus, kypsytykset ja kuivatus.

Valmistusmenetelmän erityispiirteiden lisäksi luonnonmukainen kuivatus on vaihe, joka tiiviimmin liittyy määriteltyyn alueeseen. Sen ansiosta saadaan chorizo-makkaraa, jolla on tuotteen kuvaus -kohdassa mainitut ominaisuudet.

Makkara valmistetaan seuraavasti:

Liha valmistellaan enintään 2 tunnin ajan työtiloissa alle 12 °C:n lämpötilassa; liika rasva tai mahdollisesti lihassa olevat jänteet poistetaan. Lihan lämpötilan on jauhamisen aikana oltava 0–2 °C. Myllyssä on levyjä, joissa on erikokoisia reikiä. Sarta- ja Achorizados-makkaraan käytetään 8–16 mm:n reikiä, ja Cular-tyyppiin 18–26 mm:n reikiä.

Kun liha on jauhettu, siihen lisätään sallittuja ainesosia ja lisäaineita tasaisen massan saavuttamiseksi. Lihan annetaan olla kylmähuoneissa 2–7 °C:n lämpötilassa 12–36 tuntia. pH:n on oltava 5,5–6,5.

Tämän jälkeen massa pakataan suoleen varoen, ettei sinne pääse ilmaa. Tyypistä riippuen makkarat sidotaan yhteen kolmivärisellä nauhalla (punainen, musta ja valkoinen). Tämän jälkeen tapahtuu kypsytys.

Kypsytyksessä kestää vähintään 21 vuorokautta (Sarta), 24 vuorokautta (Achorizado) ja 40 vuorokautta (Cular). Makkarat pitäisi tässä vaiheessa kutistua vähintään 25 prosenttia. Kypsytyksessä on kaksi vaihtoehtoa: varsinainen kypsytyksellinen ja kuivatus.

Kypsytyksellinen tapahtuu tiloissa, joissa lämpötila on 6–16 °C ja suhteellinen kosteus 60–85 %.

Kuivatus tapahtuu luonnonmukaisissa kuivatustiloissa, ja siihen varattu aika on vähintään 40 prosenttia koko kypsytyksellisestä ajasta.

3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Chorizo-makkara voidaan paloitella, viipaloida tai paketoita rekisteröidyissä tehtaissa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Kulutukseen tarkoitettujen Chorizo de Cantimpalos –makkaroiden merkinnöissä tai etiketeissä on oltava maininnat "Indicación Geográfica Protegida" ja "Chorizo de Cantimpalos".

Makkarassa on myös oltava valvontaelimen antama alfanumerisella koodilla varustettu vastaetiketti, joka asetetaan rekisteröidyssä tuotantolaitoksessa siten, ettei sitä voida käyttää uudelleen. Sen avulla varmistetaan tuotteen jäljitettävyyden. Vastaetiketeissä on oltava maininta "Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos", merkinnän logo ja chorizon tyyppi: Sarta, Achorizado tai Cular.

Tuotteet ja jalosteet, joiden valmistuksessa käytetään lähtöaineena maantieteellisellä merkinnällä "Chorizo de Cantimpalos" suojattua tuotetta, voidaan saattaa kulutukseen pakkauksissa, joissa viitataan kyseiseen nimitykseen tekstillä "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos". Siihen ei silloin liitetä merkinnän logoa. Maantieteellisellä merkinnällä suojaetuksi varmennetun "Chorizo de Cantimpalos" –makkarat on oltava kyseisten tuotteiden yksinomaisen ainesosa. Kyseisten valmistajien tai jalostajien on ilmoitettava tämä seikka valvontaelimelle.

Kun mainittujen tuotteiden valmistuksessa ei käytetä yksinomaan SMM-merkinnän saanutta Chorizo de Cantimpalos -makkaraa, suojatun merkinnän käyttö saadaan mainita ainoastaan niitä sisältävän tai niistä valmistetun tai jalostetun tuotteen ainesosaluettelossa.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Chorizon valmistuksen maantieteellinen alue koostuu seuraavista Segovian provinssin kunnista:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (lukuun ottamatta Carbonero de Ahusinia), 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.

Nämä 72 kuntaa muodostavat 40 km leveän vyöhykkeen Sierra de Guadarraman pohjoisrinteellä. Niiden pinta-ala on 2 574 neliökilometriä.

Tämä maantieteellinen alue on määritelty sillä perusteella, että se sijaitsee yli 900 metrin korkeudessa ja siellä on valmistettu makkaroita yli 50 vuoden ajan.

Määritellyllä alueella vuoden keskilämpötila on alle 12 °C, suhteellinen kosteus on keskitasoa, ja sumuisia päiviä on vuosittain alle 15. Tällaisissa oloissa chorizo-makkara voidaan kypsytää luonnonmukaisesti.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Alue, jolla tuotanto tapahtuu, on maastoltaan ja ilmasto-oloiltaan sellainen, että chorizo voidaan kypsytää luonnonmukaisissa oloissa. Syyt ovat pääasiassa seuraavat: alue sijaitsee yli 900 metrin korkeudessa, lämpötilat ovat alhaiset, suhteellinen kosteus keskitasoa, sumuisia päiviä on vuodessa hyvin vähän verrattuna muihin lähialueisiin.

Lähiseuduilla olot eivät ole tällaiset, sillä etelässä on Sierra de Guadarrama, joka on korkeampaa vuoristoa, jossa ilma on kylmempi ja kosteampi. Pohjoisessa on matalammalla sijaitsevia tasankoja, joilla esiintyy enemmän sumua. Siellä ei myöskään ole perinteisesti valmistettu chorizo-makkaraa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Tuotteen erityisominaisuuksiin vaikuttavat seuraavat seikat:

- siihen käytetään tiettyjä ruhon osia: kylkiä, niskaa, lapojen ja kinkun reunaleikkeitä; kinkkuja ja lapoja, joista on poistettu luut, säikeiset osat, jänteet ja lihassäiekinput; lihat saadaan sioista, joita on ruokittu vähintään 75 prosenttia viljaa (ohra, vehnä, ruis) sisältävällä rehulla;
- lihamyllyn levyjen reikien pieni koko;
- lihamassan annetaan levätä ennen kuin se pakataan suoleen; tämä myötävaikuttaa lihan ja muiden ainesosien (suola, paprika, valkosipuli jne.) makujen sekoittumiseen samalla kun lihaan muodostuu bakteerifloora, joka alentaa pH:ta ja helpottaa myöhemmin kuivatusta;
- vähintään puolet käytetystä paprikasta on tuotetta Pimentón de La Vera SAN.

Edellä mainitut seikat antavat chorizolle tietyt ominaisuudet, kuten jänteisten osien puuttuminen, voimakas punainen väri, pienikokoisten värikkäiden rasvapalojen läsnäolo, kiinteys ja mieto maku.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Chorizo de Cantimpalos –makkaran laatu aiheutuu valmistukseen käytettyjen lihojen huolellisesta valinnasta, lihamassan lepäämisestä ennen makkaraksi pakkaamista ja erityisistä kypsytyks- ja kuivatusolosuhteista maantieteellisellä alueella, jonka korkeus ja vähäiset sumut aiheuttavat sen, että lopputuote on asianmukaisesti kypsytetty luonnonmukaisissa olosuhteissa.

Tuotteen laatu on antanut tälle chorizolle maineen, joka käy ilmi monista historian ja kirjallisuuden viittauksista 1900-luvun alusta lähtien, jolloin chorizon valmistus alueella alkoi teollisessa mittakaavassa.

Vuosilta 1928 ja 1933 on kauppa-asiakirjoja, jotka koskevat chorizo de Cantimpalos –makkaran vientiä Meksikoon. Niissä varoitetaan makkaraa jäljittelevistä tuotteista.

Jopa Nobelin kirjallisuuspalkinnon saanut Camilo José Cela mainitsee vuonna 1956 ilmestyneessä teoksessaan "Judíos, moros y cristianos" chorizo-makkaroistaan kuuluisan Cantimpalosiin.

Tämä maine on kaikilla kolmella perinteisellä tyyppillä, sillä niillä kaikilla on samat suussa maistuvat aistinvaraiset ominaisuudet.

Eritelmän julkaisuviite:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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
