

**Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2010/C 265/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«CHORIZO DE CANTIMPALOS»**

**N° CE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Chorizo de Cantimpalos»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.2: produits à base de viande

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

Le Chorizo de Cantimpalos est une charcuterie affinée, élaborée à base de viandes fraîches de porc lourd assaisonnées de sel et de pimentón (piment moulu) comme ingrédients de base, parfois d'ail et d'origan, et soumises à un processus de séchage et de maturation qui a lieu, dans plus de 40 % des cas, dans des séchoirs naturels. Le chorizo peut être présenté en morceaux ou en tranches.

Les différents formats de présentation du chorizo sont les suivants:

- Sarta: chorizo dont le calibre est compris entre 25 et 35 mm et présenté en une seule pièce;
- Achorizado: chorizo, dont le calibre est compris entre 30 et 50 mm, attaché ou agrafé de sorte à constituer un chapelet formé de plusieurs chorizos;
- Cular: chorizo embossé dans un boyau de porc d'un calibre supérieur à 35 mm, de forme cylindrique irrégulière, déterminée par la morphologie du boyau.

Le Chorizo de Cantimpalos doit présenter les caractéristiques suivantes:

**Morphologiques, selon les présentations**

- Sarta: la surface du chorizo est de couleur rouge foncé, lisse ou légèrement rugueuse, sans morceau de graisse à l'extérieur;
- Achorizado: la surface du chorizo est de couleur rouge foncé, lisse ou légèrement rugueuse, sans morceau de graisse à l'extérieur, et présente une flore externe d'aspect farineux et blanchâtre;

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Cular: la surface du chorizo présente une flore farineuse et blanchâtre sur une partie ou la totalité de celle-ci, un fond verdâtre dû à l'oxydation du boyau étant également visible.

#### Physico-chimiques

- humidité entre 20 et 40 %;
- matière grasse sur extrait sec: maximum 57 %;
- protéines sur extrait sec: minimum 30 %;
- hydroxyproline sur extrait sec: maximum 0,5 %;
- ensemble des hydrates de carbone exprimé en % de la teneur en glucose de l'extrait sec: maximum 1,5 % pour le chorizo de type Sarta et Achorizado, et maximum 3 % pour le type Cular;
- chlorures, exprimés en % de la teneur en chlorure de sodium de l'extrait sec: maximum 6 %;
- pH entre 5,0 et 6,0;

#### Organoleptiques

- consistance: le chorizo présente une résistance ferme à la pression, ni trop dure, ni trop tendre, uniforme tout au long de la pièce;
- aspect à la coupe: le chorizo présente une couleur rouge intense parsemée de points blanc rougeâtre dus à la présence de morceaux de graisse pigmentés. La préparation est parfaitement liée; elle doit donc être homogène, compacte et exempte de morceaux de graisse de plus de 0,5 cm de diamètre;
- arôme: l'arôme interne résulte des différents composants issus du processus de maturation des viandes, légèrement acides, doux et d'intensité moyenne, auxquels s'ajoutent les arômes des épices autorisées qui ont été ajoutées, sans qu'aucun de ces composants ne prédomine;
- en bouche, la chair est juteuse et consistante, facilement mastiquable, peu fibreuse et exempte d'éléments indésirables (tels que fascias, éclats d'os, ganglions ou tendons); elle est dans son ensemble agréable au palais, sans saveur piquante.

#### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

La viande est issue de porcs lourds (porcs de race blanche sans distinction de sexe, même si les mâles doivent être castrés, alimentés au cours des trois derniers mois de leur vie avec un minimum de 75 % en masse sèche d'orge, de blé et de seigle, et abattus entre 7 et 10 mois, et avoir un poids de 115 à 175 kg).

#### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

Aucune restriction particulière ne s'applique quant à l'origine des aliments.

#### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Les opérations d'élaboration du chorizo, de maturation et de séchage sont réalisées dans l'aire géographique délimitée.

Outre les particularités de la méthode d'élaboration, le séchage naturel est une phase essentielle liée à la zone définie pour obtenir du chorizo présentant les caractéristiques visées au paragraphe intitulé «Description du produit».

Le processus d'élaboration se déroule selon les étapes suivantes:

Dans un premier temps, les viandes sont préparées dans un atelier, à une température ambiante inférieure à 12 °C pendant une durée maximale de deux heures. Les excès de graisse ou les parties tendineuses qu'elles pourraient contenir sont éliminés. La température de la viande au moment du hachage est comprise entre 0 et 2 °C. Les hachoirs sont équipés de plaques à trous de diamètre variable. Pour les chorizos des types Sarta et Achorizado, le diamètre se situe entre 8 et 16 millimètres et pour ceux du type Cular entre 18 et 26 millimètres.

Une fois que la viande a été hachée et assaisonnée avec les ingrédients et additifs autorisés, elle est malaxée jusqu'à former une préparation homogène que l'on laisse reposer dans des chambres froides à une température comprise entre 2 et 7 °C pendant une période allant de 12 à 36 heures. Le pH de la mée se situe entre 5,5 et 6,5.

Après l'avoir laissée reposer, on embosse la mée dans un boyau en veillant à éviter la formation de poches d'air, puis, selon le type concerné, on agrafe ou on attache les chorizos à l'aide d'un fil tricolore (rouge, noir et blanc) pour terminer ensuite par l'affinage.

L'affinage, dont la durée totale est d'au moins 21 jours pour le chorizo de type Sarta, de 24 jours pour l'Achorizado et de 40 jours pour le Cular, doit permettre une freinte de 25 % au minimum entre la préparation initiale et le chorizo terminé. Il comprend deux étapes: la maturation et le séchage.

La maturation se fait dans des séchoirs à une température comprise entre 6 et 16 °C et à humidité relative de 60 à 85 %.

Le séchage a lieu dans des séchoirs naturels sur une durée supérieure à 40 % de la durée totale d'affinage.

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le chorizo peut être coupé en morceaux ou en tranches ou être conditionné dans des usines agréées.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

La mention «Indication géographique protégée» ou «Chorizo de Cantimpalos» figurera obligatoirement sur les inscriptions ou étiquettes d'identification du Chorizo de Cantimpalos destiné à la consommation.

Le chorizo sera également pourvu d'une contre-étiquette/collerette, délivrée par l'autorité de contrôle et identifiable par un code alphanumérique; celle-ci sera apposée par l'organisme producteur de manière à rendre toute réutilisation impossible et à permettre d'assurer la traçabilité du produit. La mention «Indication géographique protégée Chorizo de Cantimpalos», le logotype ainsi que le type de chorizo concerné (Sarta, Achorizado ou Cular) figureront sur ces contre-étiquettes/collerettes.

Les produits dans la composition desquels le «Chorizo de Cantimpalos» IGP entre comme matière première, même après élaboration et transformation, pourront être commercialisés dans des emballages sans logo communautaire, en faisant référence à cette dénomination de la manière suivante: «Fabriqué à base de Chorizo de Cantimpalos couvert par l'indication géographique protégée», dès lors que le «Chorizo de Cantimpalos» IGP, certifié comme tel, constitue le composant exclusif de la catégorie de produits correspondante. Les producteurs ou transformateurs concernés sont invités à en informer l'organisme de contrôle.

Lorsque le «Chorizo de Cantimpalos» IGP n'est pas utilisé de manière exclusive, l'utilisation de la dénomination protégée ne pourra être mentionnée que dans la liste des ingrédients du produit qui en contient ou qui résulte de sa transformation ou de son élaboration.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique d'élaboration du chorizo se compose des communes suivantes de la province de Ségovie:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (à l'exception de la localité de Carbonero de Ahusín, qui lui est rattachée), 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, Marazueta, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herrerios, 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 et Zarzuela del Monte.

Ces 72 communes, d'une superficie de 2 574 km<sup>2</sup>, s'étendent sur une bande de 40 kilomètres le long du versant nord de la Sierra de Guadarrama.

Cette aire géographique a été délimitée en fonction de son altitude supérieure à 900 mètres et sa tradition d'élaboration de charcuteries depuis plus de 50 ans.

L'aire délimitée réunit des conditions de température inférieure à 12 °C de moyenne annuelle, un taux d'humidité relative moyen et moins de 15 jours de brouillard par an, conditions propices à un affinage naturel du chorizo.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique d'élaboration présente certaines caractéristiques orographiques et météorologiques offrant des conditions climatiques favorables pour le séchage naturel des chorizos, notamment l'altitude, supérieure à 900 mètres, les basses températures, le taux d'humidité relative moyen et le peu de jours de brouillard par an par rapport à d'autres régions proches.

Ces caractéristiques n'existent pas dans les régions limitrophes: au sud se trouve la Sierra de Guadarrama, zone montagneuse plus froide et plus humide, située à une altitude plus élevée, et au nord s'étendent des plateaux de moindre altitude, plus souvent recouverts de brouillard et ne connaissant pas de tradition d'élaboration charcutière.

### 5.2. Spécificité du produit:

La spécificité du produit est due:

- à l'utilisation de morceaux de viande bien précis: flanchet, aiguillette, chutes issues de la découpe des épaules et des jambons, jambons désossés et épaule désossée préalablement «nettoyée» — c'est-à-dire que les parties fibreuses, tendineuses et les fascias ont été retirés — provenant de porcs nourris à 75 % au moins de céréales (orge, blé et seigle),
- au faible diamètre des trous des plaques de hachoirs,
- au repos de la méléée avant la préparation des charcuteries, qui favorise le mélange des saveurs issues des viandes et des ingrédients (sel, «pimentón», ail, ...) et le développement d'une flore bactérienne, entraînant la diminution du pH et facilitant le séchage ultérieur,
- à l'usage d'au moins 50 % de Pimentón de La Vera AOP.

Tout cela confère au chorizo des caractéristiques spécifiques telles que l'absence de parties tendineuses, sa couleur rouge intense, la présence de petits morceaux de graisse pigmentés, une consistance ferme et un goût non piquant.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La qualité du Chorizo de Cantimpalos est due à la sélection méticuleuse des viandes intervenant dans sa fabrication, au repos de la méléée avant la préparation des charcuteries et aux conditions spécifiques d'affinage et de séchage dans une aire géographique dont l'altitude et les rares brouillards permettent d'aboutir à un produit affiné à souhait dans des conditions naturelles.

La qualité du produit final vaut à ce chorizo une réputation attestée par d'abondantes références historiques et littéraires dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle le chorizo de cette région a commencé à être produit à un niveau industriel.

Des documents commerciaux, datant des années 1928 et 1933, évoquent des exportations de Chorizo de Cantimpalos vers le Mexique et l'apparition d'imitations de celui-ci.

Le prix Nobel de littérature Camilo José Cela mentionne même dans son œuvre «Juifs, maures et chrétiens», de 1956, «Cantimpalos, célèbre pour ses chorizos».

Cette réputation couvre les trois types traditionnels, qui présentent les mêmes caractéristiques organoleptiques en bouche.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Chorizo\\_de\\_Cantimpalos.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf)

---