

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 265/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CHORIZO DE CANTIMPALOS»

N. CE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Chorizo de Cantimpalos»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.2: Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Il *Chorizo de Cantimpalos* è un prodotto insaccato e stagionato, preparato con carni fresche di suino pesante, insaporite con sale e peperoncino quali ingredienti di base; è tuttavia possibile aggiungervi anche aglio e origano, successivamente essiccato e stagionato per oltre il 40 % del tempo in essiccatoi naturali. Si può presentare a pezzi o a fette.

I diversi formati di vendita del *chorizo* sono:

- Sarta: *chorizo* insaccato il cui calibro è compreso fra 25 mm e 35 mm, in pezzo unico.
- Achorizado: *chorizo* insaccato il cui calibro è compreso fra 30 mm e 50 mm, legato o raggruppato per formare una filza di diversi *chorizo*.
- Cular: *chorizo* insaccato in budello suino di calibro superiore a 35 mm, con forma cilindrica irregolare, determinata dalla morfologia del budello stesso.

Il *Chorizo de Cantimpalos* deve presentare le seguenti caratteristiche:

Morfologiche, secondo il formato

- Sarta: la superficie del budello è di colore rosso scuro, liscia o leggermente rugosa, dalla quale non traspaiono grumi di lardo.
- Achorizado: la superficie del budello è di colore rosso scuro, liscia o leggermente rugosa, dalla quale non traspaiono grumi di lardo, con presenza di flora esterna di aspetto farinoso e biancastro.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Cular: la superficie del budello è ricoperta in parte o del tutto da una flora esterna farinosa e biancastra; un fondo verdastro derivato dall'ossidazione del budello stesso è considerato pregiato.

Caratteristiche fisico-chimiche

- umidità compresa tra il 20 % e il 40 %;
- contenuto lipidico sulla materia secca: massimo 57 %;
- contenuto proteico sulla materia secca: minimo 30 %;
- idrossiprolina sulla materia secca: massimo 0,5 %;
- carboidrati totali espressi in percentuale di glucosio sulla materia secca: massimo 1,5 % per i formati Sarta e Achorizado, massimo 3 % per il formato Cular;
- cloruri espressi come cloruro sodico sulla materia secca: massimo 6 %;
- pH compreso fra 5,0 e 6,0.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza: la resistenza al tatto sarà decisa, non eccessivamente dura né morbida ma uniforme lungo tutto il *chorizo*.
- Aspetto al taglio: la sezione presenta un colore rosso intenso punteggiato di bianco rossastro dovuto a grumi di lardo pigmentati. La massa è complessivamente uniforme, ossia omogenea, compatta ed esente da grumi di grasso di diametro superiore a 0,5 mm.
- Aroma: l'aroma interno riunisce diverse componenti generate dal processo di stagionatura delle carni, lievemente acidule, delicate e di intensità media, oltre agli aromi propri delle spezie autorizzate aggiunte, senza che predomini nessuna di esse.
- Il palato ne apprezza la succosità e la pastosità, la facile masticabilità, la consistenza poco fibrosa e priva di elementi indesiderati, quali nervi, frammenti ossei, linfonodi o tendini; un complesso gradevole al palato, senza punte piccanti.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Si impiega carne di suino pesante di razza bianca, senza distinzione di sesso purché i verri siano castrati; l'alimentazione durante gli ultimi tre mesi di vita è composta per almeno il 75 % da orzo, frumento e segale sul totale secco; i suini sono macellati a un'età compresa fra 7 e 10 mesi e con un peso vivo compreso fra 115 e 175 kg.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

Non si applicano restrizioni all'origine dei mangimi.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Nella zona geografica delimitata si eseguono specificamente tutte le operazioni proprie di lavorazione, di stagionatura e di essiccazione del *chorizo*.

Oltre alle particolarità del proprio metodo di lavorazione, l'essiccazione naturale è la fase determinante maggiormente vincolata alla zona delimitata per ottenere un *chorizo* con le caratteristiche illustrate nella sezione «Descrizione del prodotto».

Il processo si svolge nel seguente ordine:

innanzitutto, le carni sono preparate in un laboratorio, a una temperatura ambiente inferiore a 12 °C per un tempo massimo di due ore, in cui si elimina l'eventuale eccesso di grasso o di tendini. Al momento della tritatura la carne ha una temperatura compresa fra 0 °C e 2 °C. Il tritacarne impiega piastre di diametro variabile. Per il *chorizo* di tipo Sarta e Achorizados il diametro è compreso fra 8 e 16 mm e per il *chorizo* di tipo Cular le dimensioni sono comprese fra 18 e 26 mm.

Al trito di carne sono aggiunti gli ingredienti e gli additivi autorizzati per formare una massa omogenea che è lasciata quindi riposare in celle frigorifere a una temperatura compresa fra 2 °C e 7 °C, per un periodo di 12-36 ore. Il pH dell'impasto si situa fra 5,5 e 6,5.

La carne è quindi insaccata nel budello prestando attenzione a evitare l'entrata di aria, si procede alla legatura o alla formazione di filze con filo tricolore (rosso, nero e bianco) secondo i formati e si lascia stagionare.

La stagionatura ha una durata complessiva minima di 21 giorni per il *chorizo* Sarta, 24 giorni per il tipo Achorizado e 40 giorni per il tipo Cular, poiché deve avvenire un calo di massa minimo pari al 25 % tra il prodotto iniziale e il *chorizo* finito. Sono previste due fasi: la maturazione e l'essiccazione.

La maturazione è realizzata in essiccatoi di temperatura compresa fra 6 °C e 16 °C e umidità relativa compresa fra il 60 e l'85 %.

L'essiccazione è effettuata in essiccatoi naturali per un tempo superiore al 40 % del tempo totale di stagionatura.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Il *chorizo* può essere tagliato, affettato o confezionato presso le aziende produttrici.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Nelle diciture, fasce o etichette identificative del *Chorizo de Cantimpalos* destinato al consumo devono trovarsi obbligatoriamente le menzioni «Indicazione geografica protetta» e «Chorizo de Cantimpalos».

Il prodotto deve inoltre essere provvisto di una fascetta, emessa dall'organismo di controllo e identificata mediante una stringa alfanumerica apposta dall'azienda produttrice, senza possibilità di riutilizzo, volta a garantire la tracciabilità del prodotto. In queste fascette si trova la dicitura «Indicación Geográfica Protegida *Chorizo de Cantimpalos*», il logo nonché il formato di *chorizo* in questione: Sarta, Achorizado o Cular.

I prodotti la cui lavorazione impiega il «Chorizo de Cantimpalos» IGP quale materia prima, anche se ha subito un procedimento di lavorazione e trasformazione, potranno essere proposti al consumo in confezioni che fanno riferimento alla denominazione in oggetto come «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida *Chorizo de Cantimpalos*», senza recare il marchio europeo, sempre che il «Chorizo de Cantimpalos» IGP, certificato come tale, ne sia l'ingrediente esclusivo della categoria di prodotto corrispondente. I produttori o i trasformatori interessati sono invitati a comunicare tale evenienza all'organismo di controllo.

L'utilizzazione non esclusiva di «Chorizo de Cantimpalos» IGP consente soltanto il suo riferimento secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione del *chorizo* comprende i seguenti comuni della provincia di Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (eccettuata la frazione 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 e Zarzuela del Monte.

Questi 72 comuni formano una striscia larga 40 km sul versante nord della Sierra de Guadarrama, con una superficie di 2 574 km².

La delimitazione della zona geografica è data dall'altitudine, che deve essere superiore a 900 m. e dalla tradizione di produzione degli insaccati, che deve risalire a oltre 50 anni.

La zona delimitata riunisce alcune condizioni di temperatura inferiore a 12 °C di media annuale, con un'umidità relativa media e meno di 15 giorni di nebbia all'anno, condizioni ideali per una stagionatura naturale del *chorizo*.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica di produzione presenta caratteristiche orografiche e climatiche che creano le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale del *chorizo*, per la quale sono essenziali un'altitudine superiore ai 900 metri, con temperature basse, un'umidità relativa media e pochi giorni di nebbia all'anno, rispetto alle zone limitrofe.

Le stesse caratteristiche non sono reperibili nelle zone circostanti, poiché a sud si trova la Sierra de Guadarrama, zona montagnosa di altitudine superiore, più fredda e umida; a nord invece la regione diventa pianeggiante, con altitudine inferiore e nebbie più frequenti, in tale regione non esiste la tradizione di produrre il *chorizo*.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto è data da:

- l'uso di tagli di carne di suino ben precisi: falda, lombo, tagli di spalla e di prosciutto, prosciutti disossati e spalla disossata precedentemente rifilata, dalla quale sono stati eliminati le parti fibrose, i tendini e i nervi, di suini sottoposti a un'alimentazione composta per almeno il 75 % da cereali (orzo, frumento e segale);
- il diametro esiguo delle piastre del tritacarne;
- la frollatura delle carni prima dell'insaccatura, facilitandone il tal modo la miscela con gli altri ingredienti (sale, peperoncino, aglio, ecc.) e favorendo lo sviluppo di una flora batterica in grado di abbassare il pH, per agevolare così la successiva essiccazione;
- almeno la metà del peperoncino impiegato è Pimentón de La Vera DOP.

Quest'ultimo conferisce al *chorizo* alcune delle caratteristiche specifiche, tra le quali si annoverano l'assenza di tendini, il colore rosso intenso, la presenza di grumi di lardo pigmentati di dimensioni ridotte, la consistenza soda e il gusto piccante.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La qualità del *Chorizo de Cantimpalos* è determinata dall'accurata selezione delle carni impiegate nella sua produzione, dalla frollatura delle stesse prima dell'insaccatura e dalle specifiche condizioni di lavorazione ed essiccazione in una zona geografica la cui altitudine e le scarse nebbie contribuiscono a un prodotto finito, adeguatamente preparato in condizioni naturali.

Questa qualità ha conferito al *chorizo* una reputazione confermata presso numerose fonti storiche e letterarie fin dall'inizio del ventesimo secolo, quando iniziò la trasformazione su scala industriale del *chorizo* della zona.

Esistono documenti commerciali, che risalgono agli anni 1928 e 1933 e testimoniano esportazioni di *Chorizo de Cantimpalos* verso il Messico, nei quali si fa riferimento alla comparsa di imitazioni dello stesso.

Anche il premio Nobel per la letteratura, D. Camilo José Cela, nella sua opera del 1956 «Judíos, moros y cristianos», menziona «Cantimpalos, famoso per il suo *chorizo*».

Detta reputazione si estende ai tre formati tradizionali che presentano al gusto le medesime caratteristiche organolettiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 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
