

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 265/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„CHORIZO DE CANTIMPALOS“

EB Nr.: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Chorizo de Cantimpalos“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.2 klasė. Mėsos gaminiai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

„Chorizo de Cantimpalos“ – brandinta dešra, pagaminta iš šviežios riebios kiaulienos, naudojant kaip pagrindinius ingredientus druską ir pipirus, į kurią taip pat gali būti pridėta česnako ir raudonėlio ir kuri buvo vytinama ir brandinama – daugiau nei 40 % vytinimo ir brandinimo proceso vyksta natūraliose brandinimo patalpose. Ji gali būti nepjaustyta arba supjaustyta griežinėliais.

„Chorizo“ gali būti įvairių pavidalų:

— „Sarta“: 25–35 mm skersmens „Chorizo“ dešra, kaip atskiras vienetas,

— „Achorizado“: 30–50 mm skersmens „Chorizo“ dešra, surišta taip, kad sudarytų kelių „chorizo“ dešrų virtinę, ir

— „Cular“: daugiau kaip 35 mm skersmens „Chorizo“ dešra, sukimšta į natūralias kiaulės žarnas, netaisyklingos cilindro formos; forma gali skirtis priklausomai nuo apvalkalo.

„Chorizo de Cantimpalos“ turi turėti toliau išvardytas savybes:

Morfologinės savybės pagal formą

— „Sarta“: Dešros paviršius turi būti tamsiai raudonos spalvos, glotnus arba šiek tiek susiraukšlėjęs, o išorėje neturi matytis riebalų gabalėlių.

— „Achorizado“: Dešros paviršius turi būti tamsiai raudonos spalvos, glotnus arba šiek tiek susiraukšlėjęs, o išorėje neturi matytis riebalų gabalėlių; išorinė dešros pusė turi būti padengta balkšvos spalvos miltelių pavidalo pelėsiu.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

- „Cular“: Visas dešros paviršius ar jo dalis turi būti padengtas balkšvos spalvos miltelių pavidalo pelėsiu, po kuriuo matyti žalsvas atspalvis, susidaręs dėl apvalkalo oksidacijos.

Cheminės ir fizinės savybės

- Drėgmės kiekis – nuo 20 % iki 40 % procentų.
- Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – daugiausia 57 %.
- Proteinų kiekis sausojoje medžiagoje – mažiausiai 30 %.
- Hidroksiprolino kiekis sausojoje medžiagoje – daugiausia 0,5 %.
- Bendras angliavandenių kiekis, išreikštas gliukozės procentiniu kiekiu sausojoje medžiagoje: daugiausia 1,5 %, jei tai „Sarta“ arba „Achorizado“ pavidalo dešra, ir daugiausia 3 %, jei tai „Cular“ pavidalo dešra.
- Chloridas, išreikštas kaip natrio chlorido sausojoje medžiagoje kiekis: daugiausia 6 %.
- pH nuo 5,0 iki 6,0.

Organoleptinės savybės

- Konsistencija. Per visą ilgį turi būti vienodo kietumo, nei per kieta, nei per minkšta.
- Pjūvio išorinis vaizdas. Perpjovus turi būti sodriai raudonos spalvos, su baltai rausvais taškeliais, susidariusiais dėl esančių pigmentuotų riebalų gabalėlių. Įdaras turi būti gerai sukibęs, t. y. turi būti homogeniškas, kompaktiškas ir jame neturi būti didesnių kaip 0,5 cm skersmens riebalų gabalėlių.
- Aromatas. Būdingas aromatas gaunamas dėl mėsos brandinimo proceso metu atsiradusių tam tikrų komponentų – šiek tiek rūgštus, neaitrus ir vidutiniškai intensyvus, kurį papildo dėl dedamų prieskonių gaunamas aromatas, tačiau neturėtų dominuoti nė vienas komponentas.
- Ragaujant dešra turi būti sultingos ir rišlios konsistencijos, lengvai kramtoma, mažai skaidulinga, joje neturi būti nepageidaujamų medžiagų (pvz., fascijų, kaulų dalelių, ganglijų ar sausgyslių). Apskritai, turi būti malonaus ir neaštraus skonio.

3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams):

Turi būti naudojama bet kurios lyties sunkiųjų baltųjų kiaulių (tačiau kuiliai turi būti kastruoti), kurios paskutinius tris mėnesius iki skerdimo šertos pašaru, kurio sausojoje medžiagoje yra mažiausiai 75 % miežių, kviečių ir rugių, veislių mėsa. Šios kiaušės, kurių gyvasis svoris nuo 115 kg iki 175 kg, skerdžiamos sulaukusios 7–10 mėn.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

Pašarų kilmės apribojimai netaikomi.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

„Chorizo“ gamyba, brandinimas ir vytinimas vyksta apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

Be konkrečių gamybos metodo ypatumų, natūralus vytinimas yra svarbiausias etapas, susijęs su apibrėžta vietove, siekiant pagaminti skirsnyje „Produkto aprašymas“ išdėstytais savybėmis pasižyminčią „chorizo“ dešrą.

Procesas susideda iš toliau išvardytų etapų nurodyta seka:

Pirmiausia mėsa paruošiama ilgiausiai per dvi valandas ceche, kur temperatūra neviršija 12 °C. Pašalinami visi nereikalingi riebalai ir sausgyslės. Mėsos temperatūra malimo metu turi būti nuo 0 iki 2 °C. Mėsalių sietelių skylių skersmuo yra įvairaus dydžio. Gaminant „Sarta“ ir „Achorizado“ dešras, sietelio skylių skersmuo turi būti 8–16 mm, o gaminant „Cular“ dešrą – 18–26 mm.

Maišymo proceso metu ingredientai ir leidžiami priedai sumaišomi taip, kad būtų gauta vientisa masė, kuri paliekama nuo 12 iki 36 val. šaldytuvų patalpose, kuriose palaikoma 2–7 °C temperatūra. Mišinio pH turi būti 5,5–6,5.

Atšaldytas mišinys kemšamas į apvalkalus. Reikia atidžiai stebėti, kad nepatektų oro. Atsižvelgiant į dešrų pavidalą, jos užrišamos trijų skirtingų spalvų (raudonos, juodos ir baltos) siūlais, ir tuomet brandinamos.

Brandinimo procesas trunka mažiausiai 21 dieną brandinant „Sarta“ pavidalo „chorizo“ dešras, 24 dienas – „Achorizado“ pavidalo „chorizo“ dešras ir 40 dienų – „Cular“ pavidalo „chorizo“ dešras. Dėl to turėtų būti gaunamas mažiausiai 25 % nuodžiūvis. Procesas apima brandinimą ir vytinimą.

„Chorizo“ dešros brandinamos patalpose, kuriose palaikoma 6–16 °C temperatūra ir 60–85 % santykinis drėgnumas.

Vytinimo procesas turi vykti natūraliose brandinimo patalpose ir trukti ilgiau negu 40 % viso brandinimo laiko.

3.6. Specialios pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

„Chorizo“ dešra gali būti pjaustoma, smulkinama arba pakuojama registruotose įmonėse.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Vartoti skirtos „Chorizo de Cantimpalos“ dešros pakuočių įrašuose arba etiketėse privalo būti nurodyta „Indicación Geográfica Protegida“ (Saugoma geografinė nuoroda) ir „Chorizo de Cantimpalos“.

Produkto užpakalinėje dalyje taip pat turi būti tikrinimo įstaigos suteikta etiketė, kurioje nurodytas raidinis skaitmeninis kodas; šią etiketę registruotasis gamintojas tvirtina taip, kad jos nebūtų galima panaudoti antrą kartą, tokiu būdu garantuojant atsekamumą. Šiose etiketėse turi būti žodžiai „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“, logotipas ir pavidalas – „Sarta“, „Achorizado“ arba „Cular“.

Produktai, paruošti kaip pirminę žaliavą naudojant produktus, žymimus SGN „Chorizo de Cantimpalos“, kartu ir apdoroti produktai, gali būti pateikiami vartoti pakuotėse be Bendrijos logotipo su tokia nuoroda į SGN – „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“ (pagaminta naudojant SGN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimus produktus), su sąlyga, kad sertifikuota SGN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimas produktas yra vienintelis atitinkamos produktų grupės komponentas. Susijusių gamintojų arba perdirbėjų prašoma atitinkamai nurodyti kontrolės įstaigą.

Jei naudojami ne tik SGN „Chorizo de Cantimpalos“ pažymėti produktai, saugoma geografinė nuoroda gali būti nurodyta tik produktų, kurių sudėtyje yra SGN „Chorizo de Cantimpalos“ pažymėtų produktų arba kurie gaunami po jų paruošimo ar perdirbimo, ingredientų sąrašė.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Geografinę vietovę, kurioje gaminamos „chorizo“ dešros, sudaro šios Segovijos provincijos savivaldybės:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (con excepción del anexo 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, Muñozpedro, 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 y Zarzuela del Monte.

Šios 72 savivaldybės, kurių plotas – 2 574 kvadratiniai kilometrai, driekiasi 40 km ruožu Gvadamos kalnų šiauriniiais šlaitais.

Ši geografinė vietovė pasižymi tuo, kad ji yra daugiau negu 900 metrų aukštyje, taip pat, kad čia daugiau kaip 50 metų gyvuoja dešrų gaminimo tradicija.

Šiai vietai būdingos visos toliau išvardytos sąlygos: mažesnė kaip 12 °C vidutinė metinė temperatūra, vidutinis santykinis drėgnumas ir per metus mažiau kaip 15 rūko dienų; tokios sąlygos yra palankios „chorizo“ natūraliai brandinti.

5. Ryšys su geografinė vieta:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Geografinės vietovės, kurioje gaminamas produktas, orografija ir klimatas lemia klimatinės sąlygas, kurios yra palankios „chorizo“ dešrai vytinti natūraliomis sąlygomis, iš esmės dėl to, kad ji išsidėsčiusi 900 m aukštyje, pasižymi žema temperatūra, vidutiniu santykiniu drėgnumu ir per metus labai nedideliu rūko dienų skaičiumi, palyginti su kitomis netoliese esančiomis vietovėmis.

Kaimyninės vietovės nepasižymi šiais ypatumais, nes į pietus nuo Gvadamos kalnų yra šaltesnė ir drėgnesnė vietovė, kuri yra išsidėsčiusi didesniame aukštyje; o į šiaurėje esančios lygumos yra žemesniame aukštyje, kur dažnesnis rūkas. Taip pat aplinkinėse vietovėse nėra „chorizo“ gamybos tradicijų.

5.2. Produkto ypatumai:

Produkto specifiškumą lemia toliau nurodyti veiksniai:

- naudojamos tam tikros kiaulienos dalys: šoninė, sprandinė, nuopjovos nuo viršutinės mentės dalies ir kumpio, vytintas kumpis ir viršutinė mentės dalis, iš kurių pašalintos skaidulingos dalys, sausgyslės ir fascijos; šios dalys gautos iš kiaulių, kurios buvo auginamos ir šeriamos pašarais, kurių sudėtyje yra ne mažiau 75 % miežių, kviečių ir rugių),
- mėšai malti naudojami sieteliai su nedideliu skersmens skylutėmis,
- mėsos mišinys prieš kimšimą į apvalkalus palaikomas, kad susimaišytų mėsa ir kiti ingredientai (druska, pipirai, česnakas ir kt.), ir tuo pačiu metu susiformuoja bakterijų flora, dėl ko sumažėja pH ir vytinimo procesas tampa lengvesnis,
- ne mažiau kaip pusė naudojamų pipirų turi būti „Pimentón de La Vera“ SVKN.

Tai lemia „chorizo“ specifines savybes, kaip antai: joje nėra sausgyslių, ji yra sodriai raudonos spalvos, turi nedidelių pigmentuotų riebalų gabalėlių, yra kietos konsistencijos ir neaštraus skonio.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„Chorizo de Cantimpalos“ kokybę lemia kruopščiai atrinkta gamyboje naudojama mėsa, tai, kad mėsos mišinys prieš kimšant į apvalkalus kurį laiką paliekamas pastovėti, taip pat specialios brandinimo ir vytinimo sąlygos geografinėje vietovėje, kuri yra tam tikrame aukštyje ir kurioje yra labai nedaug rūko dienų, todėl produktas labai gerai subrandinamas.

Dėl galutinio produkto kokybės „chorizo“ įgijo gerą vardą, kurį patvirtina daug istorinių ir literatūrinių šaltinių nuo 20-ojo amžiaus pradžios, kai šioje vietovėje prasidėjo pramoninė „chorizo“ gamyba.

Yra prekybos dokumentų, ant kurių nurodytos 1928 ir 1933 m. datos, susijusių su „Chorizo de Cantimpalos“ eksportavimu į Meksiką, kuriuose išpėjama apie padirbinėjamus produktus.

Net Nobelio literatūros premijos laureatas Camilo José Cela rašė „Cantimpalos, famoso por sus chorizos“ (*Cantimpalos*, žymi savo dešra) savo 1956 m. išleistoje knygoje „Judíos, moros y cristianos“.

Šis geras vardas sietinas su trimis tradiciniais pavidalais, nes ragaujant šių pavidalų dešras joms būdingos tos pačios organoleptinės savybės.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis

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
