

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006
dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti
agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2010/C 265/12)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“CHORIZO DE CANTIMPALOS”

Nru tal-KE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Chorizo de Cantimpalos”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Spanja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.2: Prodotti bbażati fuq il-laħam

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem indikat fil-punt 1:

Iċ-“Chorizo de Cantimpalos” huwa tip ta' zalzett immaturat, magħmul minn laħam frisk tal-majjal imxahham, li miegħu jiżdied melh u paprika bħala ingredjenti bażiċi. Ma' dawn jista' jiżdied ukoll tewm u riegħu. Il-prodott jgħaddi minn proċess ta' tnixxif u maturazzjoni li iktar minn 40 % minnu jitwettagħ fi stutturi naturali tat-tnixxif. Jista' jiġi ppreżentat imqatta' f'biċċiet kbar jew imqatta' rqiq.

Iċ-chorizo huwa ppreżentat fit-tipoloġiji li ġejjin:

- “Sarta”: Chorizo bħala tip ta' zalzett li d-daqs diametrik u tiegħu jkun iwarja bejn 25 u 35 mm, u jkun f'biċċa waħda.
- “Achorizado”: Chorizo bħala tip ta' zalzett li d-daqs diametrik u tiegħu jkun iwarja bejn 30-50 mm, u li jkun marbut bi spag jew b'wajer, biex jiffurma strixxa ta' għadd ta' zalzettiet taċ-chorizo.
- “Cular”: Chorizo mimli fl-intestini tal-majjal li d-daqs diametrik u tiegħu ikun ikbar minn 35 mm, b'forma ċilindrika irregolari u li tiegħu l-forma tagħha mill-morfoloġija tal-intestini.

Iċ-chorizo ta' Cantimpalos għandu jippreżenta l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi morfoloġiċi skont it-tipoloġiji

- “Sarta”: Il-wiċċ taz-zalzett ikun ta' kulur aħmar skur, lixx u kemxejn imkemmex. Minn barra ma jidhrux biċċiet tax-xaħam li jispikkaw.
- “Achorizado”: Il-wiċċ taz-zalzett ikun ta' kulur aħmar skur, lixx u kemxejn imkemmex. Minn barra ma jidhrux biċċiet tax-xaħam li jispikkaw u bil-preżenza ta' flora esterna ta' deħra bajdanija u li għandha mid-dqiq.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

- “Cular”: Fuq partijiet taz-zalzett jew fuqu kollu kemm hu, ikun hemm preżenza ta’ flora esterna bajdanija li għandha mid-dqiq. Jidher ukoll sfond hadrani li jirrizulta minhabba l-ossidazzjoni tal-intestini.

Karatteristiċi kimiċi u fiżiċi

- Kontenut ta’ ilma bejn 20 u 40 %.
- Xaham ikkalkulat fuq il-materja xotta: Massimu ta’ 57 %.
- Proteina kkalkulata fuq il-materja xotta: Minimu ta’ 30 %.
- Idrossiprolina (ikkalkulata fuq il-materja xotta): Massimu ta’ 0,5 %
- Total tal-karboidrati espressi bħala perċentwal ta’ glukożju fuq il-materja xotta: Massimu ta’ 1,5 % għat-tip “Sarta” u “Achorizado”, u massimu ta’ 3 % għat-tip “Cular”.
- Kloruri, espressi bħala klorur tas-sodju fuq il-materja xotta: Massimu ta’ 6 %.
- pH bejn 5,0 u 6,0.

Karatteristiċi organolettiċi

- Konsistenza: Il-prodott jippreżenta reżistenza soda kontra l-pressjoni, la huwa iebes iżżejjed u lanqas artab u l-konsistenza hija uniformi matul il-partijiet kollha tiegħu.
- Dehra meta jitqatta’: Meta jitqatta’ l-prodott għandu jkollu kulur ahmar karg b’tikek bojod li jagħtu fl-ahmar minhabba l-preżenza ta’ pigmentazzjoni fil-biċċiet tax-xaham. It-taħlita għandha tkun magħquda sew, jiġifieri, tkun omoġenja, kompatta u ma għandux ikun fiha biċċiet tal-xaham b’dijametru ikbar minn 0,5 cm.
- Aroma: L-aroma ta’ ġewwa għandha tinkorpora fiha l-komponenti differenti li jirrizultaw mill-proċess ta’ maturazzjoni tal-laħam, kemxejn aċidużi, moderati u b’intensità medja, flimkien mal-aroma tal-hwawar li huma awtorizzati li jiżdiedu mal-prodott. L-ebda waħda minn dawn ma għandha tiddomina fuq l-oħrajn.
- Fil-palat wiehed għandu japprezza l-ammont ta’ sugu fil-prodott u l-koeżjoni tal-komponenti tiegħu. Il-prodott għandu jkun faċli fil-magħda, f’it fibruż u minghajr elementi li mhumiex mixtieqa (bħal ġlud, frak tal-għadam, gangliji jew gheruq); fit-totalità tiegħu, il-palat ikun pjaċevoli u minghajr toghma pikkanti.

3.3. Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):

Il-laħam ikun ġej minn majjal imxahham, ta’ razza bajda u ma ssirx distinzjoni bejn is-sessi, għalkemm il-ħnieżer maskili għandhom jiġu kkastrati. Fl-aħħar tliet xhur ħajja, il-ħnieżer għandhom jingħataw għalf b’mill-inqas 75 % tal-materja xotta magħmul minn xgħir, qamħ u segala. Il-qtil isir f’età ta’ bejn 7 u għaxar (10) xhur u l-piż tal-annimal ħaj ikun ben 115 u 175 kilogramm.

3.4. L-għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):

Ir-restrizzjonijiet tal-orijini tal-għalf ma japplikawx.

3.5. Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata:

L-operazzjonijiet tal-ipproċessar, il-maturazzjoni u t-tnixxif taċ-chorizo jitwettqu speċifikament fiż-żona ġeografika definita.

Barra mill-ispeċifikazzjonijiet tal-metodu propju tal-ipproċessar, it-tnixxif naturali hija l-faċi fundamentali li l-iktar hija marbuta maż-żona definita sabiex ikun jista’ jinkiseb chorizo bil-karatteristiċi msemmija fit-paragrafu bit-titlu “Deskrizzjoni tal-Prodott”.

Il-proċess isegwi l-proċedura u l-ordni deskritta hawn taht:

L-ewwel il-laħam jiġi ppreparat fil-post tax-xogħol, b’temperatura tal-ambjent li tkun inqas minn 12 °C għal hin massimu ta’ sagħtejn (2), billi jitneħħielu x-xaham żejjed jew partijiet bl-għeruq li jista’ jkun fih. It-temperatura tal-laħam meta jkun se jiġi kkapuljat għandha tkun bejn 0 u 2 °C. Il-magni tal-ikkapuljat għandu jkollhom pjanci tat-toqob b’dijametru li jvarja. Għaċ-chorizo tat-tip “Sarta” u “Achorizados” id-dijametru tagħhom għandu jkun bejn 8 u 16-il millimetru u għaċ-chorizo tat-tip “Cular” għandu jkun bejn 18 u 26 millimetru.

Wara l-ikkapular tal-laham, l-ingredjenti u l-addittivi awtorizzati jithalltu flimkien sakemm tiġi ffurmata tahlita omoġenja li tithalla toqghod għal perjodu ta' bejn 12 u 36 siegħa fi kmamar imkesshin u b'temperatura ta' bejn 2 u 7 °C. Il-pH tat-tahlita għandu jkun bejn 5,5 u 6,5.

Wara li toqghod, it-tahlita timtela fl-intestini mingħajr ma tithalla li tidhol arja fit-tahlita waqt il-proċess tal-mili. Imbagħad isir l-irbit bil-wajer jew bl-ispag ta' tliet kuluri (ahmar, iswed u abjad) skont it-tip u jittiehdu għal maturazzjoni.

Il-maturazzjoni għandha ddum mill-inqas għal 21 jum għaċ-chorizo "Sarta", 24 jum fil-każ tal-"achorizado" u 40 jum għall-"cular". Sadattant, it-tahlita tal-prodott lest għandha tkun inxtorbot b'25 % fil-piż meta mqabbla mat-tahlita tal-bidu. Din il fażi tikkonsisti f'żewġ stadji: maturazzjoni u tnixxif.

Il-maturazzjoni ssir fi strutturi tat-tnixxif b'temperaturi ta' bejn 6 u 16 °C u umdità relattiva ta' bejn 60-85 %.

It-tnixxif isir fi strutturi tat-tnixxif naturali matul perjodu li jkun iktar minn 40 % tat-total tal-perjodu taż-żmien tal-maturazzjoni.

3.6. Regoli speċifiċi għat-tqattigh f'biċċiet, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:

Iċ-chorizo jista' jitqatta' rqiq jew f'biċċiet kbar jew jiġi ppakkjat fl-azjendi rreġistrati.

3.7. Regoli speċifiċi għat-tikkettar:

Huwa obligatorju li kitbiet, indikazzjonijiet jew tikketti li jidentifikaw iċ-chorizo de Cantimpalos li jkun maħsub għall-konsum jinkludu l-kitba "Indicación Geográfica Protegida" u "Chorizo de Cantimpalos".

Barra minn hekk, il-prodott għandu jkollu wkoll tikketta ta' wara, mibgħuta mill-istruttura ta' kontroll u identifikata permezz ta' kodiċi alfanumeriku, li għandha titwahhal fl-azjeda tal-ipproċessar irreġistrata b'tali mod li ma tkunx tista' tintuża għal darba ohra u li għandha tigarantixxi t-traċcabilità tal-prodott. Fuq dawn it-tikketti ta' wara għandha tidher il-kitba "Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos", il-logo tal-prodott kif ukoll it-tipologija tal-prodott li għalih ikun qed jirreferi: Sarta, Achorizado jew Cular.

Il-prodotti li fl-ipproċessar tagħhom jintuża iċ-"Chorizo de Cantimpalos" IGP bhala materja prima, inkluzi dawk li jkunu ġew ipproċessati, jistgħu jinħarġu għall-konsum b'ippakkjar li jkollu referenza għad-denominazzjoni msemmija, pereżempju "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos" (Proċessat bl-Indikazzjoni Geografika Protetta "Chorizo de Cantimpalos"), mingħajr ma jidher il-logo Komunitarju, dejjem jekk iċ-"Chorizo de Cantimpalos" IGP, iċċertifikat bhala tali, ikun jagħmel parti b'mod esklussiv mill-kategorija tal-prodotti ikkonċernati. Il-produtturi jew proċessuri kkonċernati huma mistiedna li jikkominkaw dan lill-istruttura ta' kontroll.

Meta l-prodott ma jkunx qed juża iċ-"Chorizo de Cantimpalos" IGP biss, l-użu tad-denominazzjoni protetta tista' tiġi indikata biss fil-lista ta' ingredjenti tal-prodott li tkun tagħmel parti minnu jew li tkun ir-riżultat ta' produzzjoni jew ta' proċessar.

4. Deskrizzjoni qasira taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika fejn jiġi pproċessat iċ-chorizo hija ffurmata mill-municipalitajiet li ġejjin li jinsabu fil-provinċja ta' Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (bl-eċċezzjoni ta' 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 Riornos, 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 (jew 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 u Zarzuela del Monte.

Dawn it-72 municiġju jiffurmaw medda wiesgħa 40 km li tinfirex sal-ġnub tat-Tramuntana tas-Sierra de Guadarrama, u b'erja ta' 2 574 km kwadru.

Din iż-żona ġeografika giet iddefinita mill-altitudni tagħha li hija oghla minn 900 metru u mit-tradizzjoni tal-ipproċessar taz-zalzett li hija eqdem minn 50 sena.

Iż-żona definita tlaqqa' kundizzjonijiet ambjentali ta' temperatura medja annwali ta' inqas minn 12 °C, umdità relattiva moderata u inqas minn 15-il jum ta' ċpar fis-sena. Dawn huma l-kundizzjonijiet adegwati sabiex tkun tista' ssir maturazzjoni naturali taċ-chorizo.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. L-ispeċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tal-ipproċessar tippreżenta karatteristiċi ta' orografija u klima li jippermettu kundizzjoniet klimatiċi favorevoli għat-tnixxif taċ-chorizo f'kundizzjonijiet naturali, l-iktar minhabba li din tinsab f'altitudni 'l fuq minn 900 metru, temperaturi baxxi, umdità relattiva moderata u ftit li xejn jiem ta' ċpar fis-sena, meta mqabbla ma' żoni oħrajn fl-inħawi.

Dawn il-karatteristiċi ma jinstabux fiż-żoni tal-konfini. Fin-naha tan-Nofsinhar hemm is-Sierra de Guadarrama, li hija żona tal-muntanji b'altitudni oghla, iktar kiesha u umda; u fit-Tramuntana hemm żona ta' pjanuri b'altitudni aktar baxxa u iktar ċpar, u li ż-żoni qrib tagħha ma għandhomx tradizzjoni fl-ipproċessar taċ-chorizo.

5.2. L-ispeċifità tal-prodott:

L-ispeċifità tal-prodott tirriżulta minhabba:

- Li jintużaw biċċiet partikolari tal-laħam: falda, laħam tal-kustilji tal-kwart ta' quddiem, it-trufijiet tal-ispalla u l-koxox, koxox mingħajr għadam u spalla mingħajr għadam li tiġi "espinazada" minn qabel, jiġifieri li minnha jkunu tnehhew il-partijiet fibruzi, gheruq u ġlud. Dan il-laħam ikun ġej minn ħnieżer li jkunu ngħataw għalf li mill-inqas 75 % minnu, jkunu ċereali (xgħir, qamħ u segala),
- Id-dijametru żgħir tal-pjanċi li jintużaw biex isir l-ikkapuljat,
- Iż-żmien li matulu tithalla toqghod it-taħlita qabel ma timtela, li jgħin biex jithalltu t-togħmiet tal-laħam u tal-ingredjenti (melh, paprika, tewm, ...) u ż-żmien li fih tiffirma l-flora ta' batterji li twaqqa' l-livell ta' pH u li iktar tard tiffaċilita l-proċess tat-tnixxif.
- Mill-inqas nofs il-paprika użata hija "Pimentón de La Vera DPO".

Dan jagħti liċ-chorizo karatteristiċi speċifiċi bħal ma hija l-assenza ta' partijiet li fihom l-gheruq, il-kulur aħmar karg, il-preżenza ta' biċċiet ta' daqs żgħir ta' xaħam bil-pigmentazzjoni, il-konsistenza soda u t-togħma li mhijiex pikkanti.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP):

Il-kwalità taċ-chorizo de Cantimpalos hija r-riżultat tal-għażla għaqlija tal-laħam li jintuża fl-ipproċessar, tal-fatt li t-taħlita tithalla toqghod qabel timtela, u tal-kundizzjonijiet speċifiċi tal-maturazzjoni u tat-tnixxif f'żona ġeografika fejn l-altitudni u l-ftit ċpar jwasslu għall-kisba ta' prodott aħhari immaturat b'mod adegwat f'kundizzjonijiet naturali.

Din il-kwalità aħharija tat reputazzjoni tajba li dan iċ-chorizo, u hemm bosta referenzi storiċi u letterarji sa mill-bidu tas-seklu XX, jiġifieri minn meta beda jiġi pproċessat iċ-chorizo fuq livell industrijali, li huma xhieda ta' dan.

Jeżistu dokumenti kummerċjali tas-sinjuri 1928 u 1933 ta' esportazzjonijiet taċ-chorizo de Cantimpalos lejn il-Messiku li jwissu kontra xi imitazzjonijiet tal-prodott li kienu tfaċċaw.

Saħansitra l-awtur rebbieh tal-Premju Nobel tal-Letteratura, D. Camilo José Cela, fil-ktieb tiegħu "Judíos, moros y cristianos" tal-1956 isemmi il-"Cantimpalos, famoso por sus chorizos" (Cantimpalos, magħruf għaċ-chorizo tiegħu).

Din ir-reputazzjoni tapplika ghat-tliet tipoloġiji tradizzjonali minhabba li dawn jipprezentaw l-istess karatteristiċi organolettiċi fil-palat.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

(Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 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
