

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2010/C 265/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„CHORIZO DE CANTIMPALOS”**

**EG-nummer: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Naam:**

„Chorizo de Cantimpalos”

**2. Lidstaat of derde land:**

Spanje

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.2: Vleesproducten

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:**

„Chorizo de Cantimpalos” is een verduurzaamde — gedroogde en gerijpte — worst die wordt bereid van vet varkensvlees met als basisingrediënten zout en peper. Eventueel worden ook knoflook en oregano toegevoegd. Het product wordt gedroogd en gerijpt en 40 % van dit proces vindt plaats in natuurlijke rijpingskelders. De worst kan in haar geheel of in dikke dan wel dunne plakken worden aangeboden.

De „chorizo” (Spaanse worst) wordt in verschillende formaten aangeboden:

- „Sarta”: Chorizoworst uit één stuk met een doorsnede van 25 à 35 mm;
- „Achorizado”: Chorizoworsten met een doorsnede van 30 à 50 mm, die aan elkaar gebonden of geregen worden zodat een worstsnoer ontstaat; en
- „Cular”: Chorizoworst met een doorsnede van meer dan 35 mm, in varkensdarm, met een onregelmatige cilindrische vorm die naargelang van de darm varieert.

„Chorizo de Cantimpalos” moet de volgende kenmerken vertonen:

**Vormkenmerken per formaat**

- „Sarta”: Het oppervlak van de worst moet donkerrood van kleur zijn, glad of ietwat gerimpeld, en aan de buitenzijde mogen geen vetbrokjes te zien zijn.
- „Achorizado”: Het oppervlak van de worst moet donkerrood van kleur zijn, glad of ietwat gerimpeld en aan de buitenzijde mogen geen vetbrokjes te zien zijn; aan de buitenzijde moet een meelachtige, witachtige schimmel zitten.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- „Cular”: Een gedeelte van het oppervlak van de worst — of het hele oppervlak — moet met een meelachtige, witachtige schimmel bedekt zijn waaronder een groenige tint zichtbaar moet zijn die het gevolg is van de oxidatie van de darm.

#### Chemische en fysische kenmerken

- Vochtgehalte: 20 % à 40 %.
- Vet in de droge stof: Maximaal 57 %.
- Eiwitgehalte in de droge stof: Minimaal 30 %.
- Hydroxiproline in de droge stof: Maximaal 0,5%.
- Totaal koolhydraten uitgedrukt als het percentage glucose in de droge stof: Maximaal 1,5 % voor Sarta of Achorizado en maximaal 3 % voor Cular.
- Chloride, uitgedrukt als natriumchloride in de droge stof: Maximaal 6 %.
- pH: 5 à 6.

#### Organoleptische kenmerken

- Consistentie: De worsten moeten over de gehele lengte een gelijkmatige vastheid hebben zonder buitensporig hard of zacht te zijn.
- Voorkomen van het snijvlak: Dieprood, met roodgetinte witte pigmentvlekken van de brokjes vet. Het worstvleesmengsel moet goed gebonden zijn, m.a.w. het moet homogeen en compact zijn en mag geen brokjes vet met een doorsnede van meer dan 0,5 cm bevatten.
- Aroma: Het product moet een intrinsiek aroma hebben dat een mengeling is van diverse componenten die vrijkomen tijdens de rijping van het vlees — licht zurig, zacht en niet te sterk — en ook afgegeven worden door de toegestane kruiden in het worstvlees. Geen enkele aromacomponent mag evenwel de andere overtreffen.
- In de mond moet het worstvlees sappig en samenhangend zijn, moet het gemakkelijk kunnen worden gekauwd, mag het niet te vezelig zijn en moet het vrij zijn van ongewenste elementen (bindweefsel, stukjes bot, zenuwknopen of pezen). Over het geheel genomen moet het product een aangename en, niet-pikante smaak hebben.

#### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Het vlees moet afkomstig zijn van varkens van een wit ras dat zware varkens oplevert. Beren en zeugen komen in aanmerking maar de beren moeten gecastreerd zijn. De dieren moeten de laatste drie maanden vóór de slacht gevoerd worden met gerst, tarwe en rogge — minimaal 75 % van de droge stof — en geslacht worden wanneer ze 7 à 10 maanden oud zijn en een levend gewicht van 115 tot 175 kg hebben bereikt.

#### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

Er geldt geen enkele beperking met betrekking tot de herkomst van het voeder.

#### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:

Met name de bereiding, de rijping en de droging van de chorizo vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

Afgezien van de bijzondere, karakteristieke productiemethode is het het natuurlijke droogproces van de worst — dat zeer essentieel is — dat zorgt voor de link tussen het omschreven productiegebied en de chorizo met de vorengenoemde, bijzondere kenmerken (zie „beschrijving van het product”).

De opeenvolgende productiestadia van de worst zien er als volgt uit:

Eerst wordt het vlees in het atelier bij een omgevingstemperatuur van minder dan 12 °C gedurende maximaal twee uur voorbereid. Overtollig vet en delen van pezen worden verwijderd. Tijdens het hakken moet de temperatuur van het vlees tussen 0 °C en 2 °C bedragen. De hakmachines zijn uitgerust met schoepen die voorzien zijn van gaten met een uiteenlopende diameter. Voor de Sarta en de Achorizado moet de diameter van de gaten 8 à 16 mm bedragen en voor de Cular 18 à 26 mm;

Tijdens het hakken worden de ingrediënten en de toegestane kruiden gemengd tot een homogene massa die men vervolgens in een koelruimte bij een temperatuur van 2 °C à 7 °C 12 tot 36 uur laat rusten. Het mengsel moet een pH van 5,5 tot 6,5 hebben;

Wanneer de koelfase achter de rug is, wordt het worstvlees in de darm gestopt. Er moet worden op toegezien dat er geen lucht in de darm komt. Vervolgens worden de worsten, afhankelijk van het formaat, aan elkaar geregen of dichtgebonden met touw in drie verschillende kleuren (rood, zwart en wit) en vervolgens verduurzaamd;

Het stadium van de verduurzaming van de worsten beslaat minstens 21 dagen voor de Sarta, 24 dagen voor de Achorizado en 40 dagen voor de Cular. Tijdens deze fase krimpt het oorspronkelijke worstvlees en dus ook het eindproduct met 25 %. De verduurzaming omvat twee fasen: rijpen en drogen;

De chorizo rijpt in rijpingskelders bij een temperatuur van 6 °C tot 16 °C en een relatieve vochtigheid van 60 % tot 85 %;

De worsten brengen 40 % van de totale verduurzamingstijd door in natuurlijke droogcellen.

### 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

De chorizo kan in plakken worden gesneden, geraspt of verpakt door geregistreerde bedrijven.

### 3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de verpakkingen van de voor de handel bestemde worst moet behalve de benaming „Chorizo de Cantimpalos” ook de vermelding „Indicación Geográfica Protegida” (beschermde geografische aanduiding) worden aangebracht.

Om de traceerbaarheid te garanderen moet het product ook voorzien worden van een door het inspectieorgaan afgeleverd contra-etiket met een alfanumerieke code dat door het geregistreerde verpakkingsbedrijf op zodanige wijze op het product wordt aangebracht dat het niet herbruikbaar is. Op dat etiket moeten de woorden „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos”, het logo van het product en — naargelang van de vorm waarin de chorizo wordt aangeboden — de woorden „Sarta”, „Achorizado” of „Cular” worden aangebracht.

Producten waarin de „Chorizo de Cantimpalos” BGA als grondstof wordt opgenomen of verwerkt, mogen in de handel worden gebracht in verpakkingen waarop met de vermelding „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos” (bereid met gebruikmaking van „Chorizo de Cantimpalos, beschermde geografische aanduiding”) naar de BGA wordt verwezen — het logo van de EU mag evenwel niet op de verpakking verschijnen — op voorwaarde dat de als zodanig gecertificeerde „Chorizo de Cantimpalos” de enige component is die in het desbetreffende product is opgenomen/verwerkt. De betrokken fabrikanten of verwerkers worden verzocht het controleorgaan hiervan in kennis te stellen.

Wanneer de „Chorizo de Cantimpalos” niet het enige product is dat is opgenomen of verwerkt, mag bij een product waarin de chorizo is opgenomen of dat na verwerking/bereiding van de chorizo is ontstaan de beschermde aanduiding slechts in de ingrediëntenlijst van dat product worden vermeld.

## 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het geografisch gebied waarin de chorizo wordt geproduceerd bestaat uit de volgende gemeenten van de provincie Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (met uitzondering van 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 en Zarzuela del Monte.

Deze 72 gemeenten zijn gelegen op een 40 kilometer wijde strook op de noordelijke helling van de Sierra de Guadarrama en beslaan een oppervlakte van 2 574 vierkante kilometer.

Karakteristiek voor het geografisch gebied is zijn hoogte van meer dan 900 meter en zijn meer dan 50 jaar oude traditie op het vlak van de worstbereiding.

In het omschreven gebied zijn de volgende klimaatomstandigheden verenigd: een gemiddelde jaartemperatuur van minder dan 12 °C, een gematigde relatieve vochtigheidsgraad en minder dan 15 mistdagen per jaar. Dit zijn gunstige omstandigheden voor de verduurzaming van de chorizo.

## 5. Verband met het geografische gebied:

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De orografie en het klimaat van het geografische productiegebied zorgen voor klimaatomstandigheden die bevorderlijk zijn voor de natuurlijke droging van de chorizo. Deze omstandigheden zijn hoofdzakelijk het gevolg van de ligging van het productiegebied op meer dan 900 meter, de lage temperaturen, de gematigde relatieve vochtigheidsgraad en het beperkt aantal mistdagen per jaar, vergeleken met andere regio's in de omgeving.

In de naburige regio's zijn deze omstandigheden niet aanwezig want ten zuiden ligt de Sierra de Guadarrama, een hogergelegen berggebied dat kouder en vochtiger is en ten noorden zijn er lageregelegen vlakten die mistiger zijn. In de naburige gebieden is de traditie van de chorizobereiding onbestaande.

### 5.2. Specificiteit van het product:

Het product dankt zijn specificiteit aan:

- het gebruik van bijzondere vleesdelen: vanglap, hals, delen van bovenbillen en hammen, gedroogde hammen en gedroogde bovenbillen — waaruit de vezelige delen, de pezen en het bindweefsel zijn verwijderd — afkomstig van varkens die zijn gehouden op een dieet van minstens 75 % granen (gerst, tarwe en rogge);
- de kleine afmetingen van de schoepen in de gehaktmolen;
- het feit dat men het vleesmengsel laat rusten alvorens het in de darm wordt gestopt. Hierdoor kunnen de smaken van het vlees en de andere ingrediënten (zout, peper, knoflook enz.) zich vermengen en komt tegelijkertijd een bacteriële flora tot ontwikkeling die de pH verlaagt en het latere droogproces vergemakkelijkt;
- minstens de helft van de gebruikte peper is „Pimentón de La Vera IGP”.

Het resultaat is een chorizo met specifieke kenmerken zoals de afwezigheid van pezen in het vlees, de felrode kleur, de kleine brokjes gekleurd vet, de stevige consistentie en de niet-pikante smaak.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De „Chorizo de Cantimpalos” dankt zijn kwaliteit aan de zorgvuldige selectie van het vlees dat voor de productie van de worst wordt gebruikt, aan het feit dat men het vleesmengsel laat rusten alvorens het in de darm wordt gestopt en aan de speciale omstandigheden waaronder de worst droogt en rijpt in een geografisch gebied dat met zijn hoogte en zijn beperkt aantal mistdagen alle garanties voor een uitstekend gedroogd product kan bieden.

De kwaliteit van het eindproduct heeft de chorizo een faam bezorgd die sedert het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw, vanaf het ogenblik dat de industriële productie van de chorizo in de regio op gang kwam, in vele historische en literaire geschriften is bezongen.

Er zijn handelsdocumenten uit 1928 en 1933 bekend die betrekking hebben op de uitvoer van „Chorizo de Cantimpalos” naar Mexico, waarin wordt gewaarschuwd voor namaak van het product.

Zelfs Camilo José Cela, de Nobelprijswinnaar voor literatuur, maakt in zijn boek „Judíos, moros y cristianos” (1956) gewag van de „Cantimpalos, famoso por sus chorizos”.

De faam van de worst geldt voor de drie traditionele formaten want alle drie hebben ze de zinnestrelende karakteristieke organoleptische kenmerken gemeen.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 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](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)

---