

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2010/C 265/12)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«CHORIZO DE CANTIMPALOS»

N.º CE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Chorizo de Cantimpalos»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

O «Chorizo de Cantimpalos» é um produto de salsicharia fabricado com carne de porco fresca, gorda, temperada com sal e colorau, muito embora possa igualmente incluir alho e orégãos, submetido a um processo de secagem e cura (mais de 40 % da cura ocorre em câmaras de cura naturais). Pode apresentar-se inteiro ou cortado em fatias finas ou grossas.

Diferentes modos de apresentação:

— «Sarta»: chouriço de 25-35 mm de diâmetro, à unidade,

— «Achorizado»: cordão de chouriços de 30-50 mm de diâmetro, atados entre si, e

— «Cular»: chouriço ensacado em tripa natural de porco, de diâmetro superior a 35 mm, forma cilíndrica irregular variável consoante o invólucro.

Características do «Chorizo de Cantimpalos»:

Propriedades morfológicas, consoante o formato

— «Sarta»: cor vermelho-escura, macio e ligeiramente enrugado, sem pedaços de gordura aparentes,

— «Achorizado»: cor vermelho-escura, macio e ligeiramente enrugado, sem pedaços de gordura aparentes; presença de bolor esbranquiçado, que lhe confere aparência enfarinhada,

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- «Cular»: parcial ou totalmente coberto de bolor esbranquiçado, que lhe confere aparência enfarinhada, sobre tonalidade esverdeada causada por oxidação do invólucro.

Propriedades físico-químicas

- Teor de humidade entre 20 % e 40 %,
- Matéria gorda no extracto seco: 57 %, no máximo,
- Proteínas no extracto seco: 30 %, no mínimo,
- Hidroxiprolina no extracto seco: 0,5 %, no máximo,
- Total de hidratos de carbono expresso em percentagem de glicose no extracto seco: 1,5 %, no máximo, para o «Sarta» ou «Achorizado» e 3 %, no máximo, para o «Cular»,
- Cloreto, expresso em cloreto de sódio no extracto seco: 6 %, no máximo,
- pH entre 5,0 e 6,0.

Propriedades organolépticas

- Consistência: firmeza uniforme, nem excessivamente rígida nem mole,
- Aspecto da secção: cor vermelho-viva, com manchas brancas avermelhadas devido à presença de gordura pigmentada. O recheio é coeso, ou seja, homogéneo, compacto e isento de pedaços de gordura com mais de 0,5 cm de diâmetro,
- Aroma: o aroma intrínseco resulta de ingredientes derivados do processo de cura da carne, apresentando-se ligeiramente ácido, suave e de intensidade média, que se funde com o das especiarias que lhe são adicionadas, sem que nenhuma seja preponderante,
- A consistência deve apresentar-se succulenta e coesa ao palato, de fácil mastigação, não muito fibrosa e isenta de matérias indesejáveis (tais como tecido conjuntivo, fragmentos de ossos, nervos ou tendões). Globalmente, deve possuir sabor agradável e não picante.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

A carne deve provir de variedades de suínos pesados, de raças de suínos brancos de ambos os sexos (embora os machos tenham de ser castrados), alimentados, nos últimos três meses que antecedem o abate, com 75 % no extracto seco, no mínimo, de cevada, trigo e centeio, abatidos com idade compreendida entre 7 e 10 meses, com 115 kg a 175 kg de peso vivo.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

Não há restrições quanto à proveniência das rações.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:

O fabrico, cura e secagem do chouriço ocorrem dentro da área geográfica identificada.

Às características peculiares do método de produção há que acrescentar a secagem natural, pois representa a fase fundamental da relação com a área identificada para produção de chouriço com as características descritas em «Descrição do produto».

O processo inclui as seguintes fases (pela ordem indicada):

Prepara-se a carne a uma temperatura ambiente não superior a 12 °C, durante um período máximo de duas horas. Remove-se todo o excesso de gordura e todos os tendões. Durante a operação de picagem, a carne deve encontrar-se à temperatura de 0-2 °C. As picadoras possuem discos com orifícios de diâmetros variáveis. O diâmetro de picagem varia entre 8 mm e 16 mm para o chouriço «Sarta» e «Achorizado» e 18 mm e 26 mm para o chouriço «Cular».

No processo de picagem, os ingredientes e aditivos autorizados formam uma massa homogénea que é submetida a um período de sorça de 12 a 36 horas, em câmaras refrigeradas à temperatura de 2-7 °C. A mistura deve apresentar um pH compreendido entre 5,5 e 6,5.

Após refrigeração, a mistura é ensacada no invólucro, zelando-se para impedir a entrada de ar. O enchido é seguidamente agrafado ou atado com fio de três cores diferentes (vermelho, preto e branco) consoante o formato, e curado.

O processo de cura decorre durante 21, 24 ou 40 dias, no mínimo, consoante se trate de «Sarta», «Achorizado» ou «Cular», respectivamente. Produz-se assim uma redução de, pelo menos, 25 % entre a mistura inicial e o produto acabado. O processo de cura inclui duas fases: fermentação e seca.

O chouriço é curado em câmaras de cura, à temperatura de 6-16 °C e humidade relativa de 60-85 %.

O processo de secagem decorre obrigatoriamente em câmaras de cura, num período superior a 40 % do período total de cura.

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:

A fatiagem, ralagem ou embalagem só podem ocorrer em instalações devidamente registadas.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

As inscrições ou rótulos de identificação constantes nas embalagens de «Chorizo de Cantimpalos» destinadas a consumo incluem obrigatoriamente a menção «Indicación Geográfica Protegida» e «Chorizo de Cantimpalos».

A rastreabilidade é assegurada pela aposição de um contra-rótulo emitido pela estrutura de controlo e identificado por um código alfanumérico, a afixar pelo produtor registado, de tal modo que impeça a sua reutilização. Estes rótulos têm de incluir a menção «Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos», o respectivo logótipo e tipo de chouriço: «Sarta», «Achorizado» ou «Cular».

Os produtos preparados à base de «Chorizo de Cantimpalos» IGP, incluindo os transformados, podem ser comercializados em embalagens que ostentem a inscrição: «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos», mas sem o logótipo comunitário, desde que o «Chorizo de Cantimpalos» IGP, certificado enquanto tal, seja o único ingrediente do grupo de produtos em questão. Os fabricantes ou transformadores em questão devem notificar de tal facto a estrutura de controlo.

Nos casos em que o «Chorizo de Cantimpalos» IGP não seja o único ingrediente, a denominação protegida só pode ser mencionada na lista de ingredientes de produtos que o contenham ou que sejam obtidos pela sua preparação ou transformação.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica de fabrico do chouriço é constituída pelos seguintes municípios da província de Segóvia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (excepto 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, Ituro y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafria, 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.

Os 72 municípios constituem uma faixa de 40 quilómetros de largura na face setentrional da Serra de Guadarrama, numa superfície de 2 574 km².

A área geográfica distingue-se pela altitude (mais de 900 metros) e por mais de 50 anos de tradição de produção de chouriço.

Trata-se de uma área que reúne condições propícias à cura natural do chouriço: temperaturas anuais inferiores a 12 °C, humidade relativa moderada e menos de 15 dias de nevoeiro por ano.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A orografia e o clima da área geográfica de produção criam condições favoráveis à seca do chouriço de forma natural, essencialmente em resultado da altitude (superior a 900 m), das baixas temperaturas, humidade relativa moderada e reduzido número de dias de nevoeiro, relativamente a áreas circundantes.

Estas características não estão presentes em áreas circundantes, pois a Sul eleva-se a Serra de Guadarrama, zona montanhosa mais fria e mais húmida, de maior altitude; a Norte estendem-se planícies, de menor altitude e mais nevoeiro. Também não há nas redondezas tradição de produção de chouriço.

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade do produto decorre do seguinte:

- Utilização de cortes de carne específicos: entremeada, cachaço, aparas de pá e presunto limpas de fibras, tendões e tecido conjuntivo, de porcos criados com rações de, no mínimo, 75 % de cereais (cevada, trigo e centeio),
- Diâmetro reduzido dos discos de picagem,
- Período de sorça antes do ensacamento, permitindo a combinação do sabor da carne com os restantes ingredientes (sal, colorau, alho, etc.) e o desenvolvimento simultâneo de flora bacteriana, reduzindo o pH e propiciando o processo de secagem subsequente,
- Pelo menos metade do colorau utilizado é «Pimentón de La Vera — DOP».

Conferem-se assim ao chouriço características específicas, tais como a ausência de tendões, cor vermelho-viva, pequenos pedaços de gordura pigmentada, consistência rígida e ausência de sabor picante.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A qualidade do «Chorizo de Cantimpalos» resulta da cuidadosa selecção das carnes utilizadas no seu fabrico, do período de sorça antes do ensacamento e das condições especiais de cura e secagem numa área geográfica cuja altitude e fraca incidência de nevoeiros propicia um produto muito bem curado.

É à qualidade final que o chouriço deve a sua reputação, atestada por inúmeras referências históricas e literárias desde o início do século XX, quando teve início na área o fabrico industrial do chouriço.

Há documentos comerciais com datas entre 1928 e 1933 sobre a exportação de «Chorizo de Cantimpalos» para o México, nos quais se precavê o consumidor contra imitações.

Até mesmo Camilo José Cela, vencedor do Prémio Nobel da Literatura, faz referência a «Cantimpalos, famoso por sus chorizos», no seu livro de 1956, «Judíos, moros y cristianos».

Esta reputação estende-se aos três formatos tradicionais, pois todos eles apresentam as mesmas características organolépticas ao palato.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 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
