

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2010/C 265/12)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„CHORIZO DE CANTIMPALOS”

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

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Chorizo de Cantimpalos”

2. Statul membru sau țara terță:

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.2: Produse din carne

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

„Chorizo de Cantimpalos” este un mezel de lungă conservare preparat din carne proaspătă de porci grei, la care se adaugă sare și piper ca ingrediente de bază și la care se mai pot adăuga usturoi și oregano, produsul fiind apoi supus unui proces de uscare și maturare în cursul căruia rămâne peste 40 % din timp în uscătorii naturale. Produsul poate fi comercializat în bucăți sau feliat.

Produsul poate fi comercializat în următoarele sortimente:

- Sarta: cârnat de tip *chorizo* cu un diametru de 25-35 mm, într-o singură bucată;
- Achorizado: cârnat de tip *chorizo* cu un diametru de 30-50 mm, legat sau legat în așa fel încât să formeze un șirag de mai mulți cârnați *chorizo*;
- Cular: cârnat de tip *chorizo* în intestin de porc, cu un diametru de peste 35 mm, cu formă cilindrică neregulată, în funcție de forma intestinului de porc.

„Chorizo de Cantimpalos” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Morfologice, în funcție de sortiment

- Sarta: cârnatul este roșu-închis la suprafață, neted sau ușor rugos, fără ca pe dinafară să se vadă bucăți de grăsime.
- Achorizado: cârnatul este roșu-închis la suprafață, neted sau ușor rugos, fără ca pe dinafară să se vadă bucăți de grăsime, cu floră externă cu aspect făinos și albicios.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- Cular: suprafața cârnatului este acoperită parțial sau în totalitate de floră externă făinoasă și albicioasă, fiind vizibilă o nuanță de fond verde datorată oxidării membranei.

Fizico-chimice

- Umiditate între 20 și 40 %.
- Grăsime în substanța uscată: maximum 57 %.
- Proteine în substanța uscată: maximum 30 %.
- Hidroxiprolină în substanța uscată: maximum 0,5 %.
- Total carbohidrați exprimat ca procent de glucoză în substanța uscată: maximum 1,5 % în cazul sortimentelor *Sarta* și *Achorizado* și maximum 3 % în cazul sortimentului *Cular*.
- Cloruri, exprimate în procente de clorură de sodiu în substanța uscată: maximum 6 %.
- PH între 5,0 și 6,0.

Organoleptice

- Consistență: cârnatul prezintă rezistență la presiune în mod uniform pe întreaga lungime a bucății, nefiind nici excesiv de tare, nici moale.
- Aspect la feliere: culoare roșie-intens cu pete de alb nuanțate cu roz datorate prezenței bucăților de grăsime pigmentate. Umplutura trebuie să fie bine legată, adică omogenă, compactă și fără bucăți de grăsime al căror diametru să depășească 0,5 cm.
- Aromă: aroma în interior trebuie să fie un amestec al diferitelor elemente datorate procesului de maturare a cărnii, ușor acid, suav și de intensitate moderată, la care se adaugă aromele condimentelor autorizate care au fost adăugate, fără ca vreun element să predomină.
- În gură se apreciază suculența și consistența compactă a preparatului, care este ușor de mestecat, puțin fibros și lipsit de elemente nedorite (precum fascii, așchii de os, ganglioni sau tendoane); în ansamblu, preparatul este agreabil pentru palat, fără gust picant.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Carnea trebuie să provină de la porci grei de rasă albă, indiferent de sex, deși masculii trebuie să fie castrați, hrăniți, în ultimele trei luni de viață, cu un minim de 75 % orz, grâu și secară în substanța uscată și sacrificați la vârsta de 7-10 luni și la o greutate vie de 115-175 kg.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Nu se aplică restricții în privința originii hranei.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

În aria geografică delimitată se desfășoară în special operațiunile efective de preparare, maturare și uscare a cârnatului de tip *chorizo*.

Pe lângă particularitățile metodei specifice de preparare a produsului, uscarea naturală este etapa fundamentală cea mai legată de aria delimitată, esențială pentru obținerea unui cârnat de tip *chorizo* care să prezinte caracteristicile enumerate la punctul referitor la descrierea produsului.

Procesul respectă procedura și ordinea descrise în cele ce urmează.

În primul rând, carnea se prepară în atelier, la o temperatură ambiantă care nu depășește 12 °C, timp de cel mult 2 ore, eliminându-se excesul de grăsime sau părțile cu tendoane pe care le-ar putea conține. Temperatura cărnii la momentul tocării trebuie să fie de 0-2 °C. Mașinile de tocat trebuie să aibă discuri cu găuri cu diferite diametre. Diametrul găurilor trebuie să fie de 8-16 mm în cazul sortimentelor *Sarta* și *Achorizado* și de 18-26 mm în cazul sortimentului *Cular*.

În timpul tocării cărnii sunt adăugate ingredientele și aditivii autorizați, până când se formează o masă omogenă care se lasă la odihnit timp de 12-36 de ore în săli frigorifice, la o temperatură cuprinsă între 2 și 7 °C. Amestecul trebuie să aibă un pH de 5,5-6,5.

După perioada de odihnă, amestecul se introduce în intestin cu grijă, ca să nu intre aer, după care se trece la legare cu fir tricolor (roșu, negru și alb), în funcție de sortiment, și se supune procesului de conservare.

Procesul de conservare durează cel puțin 21 de zile în cazul sortimentului *Sarta*, 24 de zile în cazul sortimentului *Achorizado* și 40 de zile în cazul sortimentului *Cular*, fiind necesară obținerea unei reduceri a masei față de cea inițială de cel puțin 25 %. Procesul cuprinde 2 etape: maturarea și uscarea.

Maturarea se realizează în uscătorii, la o temperatură cuprinsă între 6 și 16 °C și la o umiditate relativă de 60-85 %.

Uscarea se realizează în uscătorii naturale și durează peste 40 % din timpul total al procesului de conservare.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

Cârnatul de tip *chorizo* se poate prezenta în bucăți sau feliat sau poate fi ambalat de fabrici înregistrate.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Mențiunile sau etichetele de pe ambalajele care identifică „Chorizo de Cantimpalos” destinat consumului trebuie să cuprindă în mod obligatoriu termenii „Indicación Geográfica Protegida” (Indicație Geografică Protejată) și „Chorizo de Cantimpalos”.

De asemenea, produsul trebuie să poarte o contraetichetă sau o etichetă guler eliberată de organismul de control și identificată printr-un cod alfanumeric, care să fie aplicată de fabrica înregistrată în așa fel încât să nu poată fi reutilizată, permițând garantarea trasabilității. Pe contraetichetă trebuie să figureze mențiunea „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos”, logoul și sortimentul de *chorizo* la care se referă: *Sarta*, *Achorizado* sau *Cular*.

Produsele pentru obținerea cărora s-a utilizat „Chorizo de Cantimpalos” IGP ca materie primă, inclusiv cele care au trecut printr-un proces de transformare, pot fi comercializate în ambalaje care poartă următoarea referire la IGP: „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos” (preparat cu „Chorizo de Cantimpalos” Indicație Geografică Protejată), dar fără logoul comunitar, cu condiția ca „Chorizo de Cantimpalos” IGP, certificat ca atare, să fie singurul ingredient din categoria de produse în cauză. Producătorii și transformatorii în cauză sunt invitați să comunice această situație organismului de control.

În cazul în care pentru obținerea produsului nu se utilizează exclusiv „Chorizo de Cantimpalos” IGP, utilizarea indicației protejate poate fi menționată numai pe lista cu ingrediente a produsului care o conține sau a produsului obținut prin transformarea sau prelucrarea acestei indicații protejate.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică de preparare a „Chorizo de Cantimpalos” este formată din următoarele localități din provincia Segovia:

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 și Zarzuela del Monte.

Aceste 72 de localități formează o fâșie cu o lățime 40 km pe versantul de nord al munților Sierra de Guadarrama, cu o suprafață de 2 574 km².

Această arie geografică este delimitată datorită altitudinii sale de peste 900 m și tradiției sale de peste 50 de ani în prepararea mezeturilor.

Aria delimitată întrunește condiții climatice deosebite, ideale pentru conservarea naturală a cârnatului de tip *chorizo*: temperatură medie anuală sub 12 °C, umiditate relativă moderată și mai puțin de 15 zile de ceață pe an.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria geografică de producție prezintă caracteristici orografice și climatice care creează condiții favorabile uscării în condiții naturale a cârnaților de tip *chorizo*, mai ales datorită altitudinilor de peste 900 m, temperaturilor scăzute, umidității relative moderate și numărului redus de zile cețoase pe an, în comparație cu alte zone apropiate.

Aceste caracteristici nu se regăsesc în zonele limitrofe, deoarece la sud se află Sierra de Guadarrama, o zonă muntoasă cu altitudini mai mari, mai rece și mai umedă, iar la nord se află o zonă de câmpie, cu altitudini mai mici și cu mai multă ceață. În plus, în apropierea ariei delimitate nu există tradiția preparării cârnatului de tip *chorizo*.

5.2. Specificitatea produsului:

Specificitatea produsului este dată de:

- utilizarea anumitor bucăți de carne: fleică, vrăbioară, bucățele rezultate în urma tranșării spatei și pulpelor, jambon dezosat și spată dezosată, „curățate” în prealabil – mai exact, din care au fost scoase părțile fibroase, tendoanele și fasciile – provenite de la porci care au fost hrăniți în proporție de minimum 75 % cu cereale (orz, grâu și secară);
- diametrul redus al discurilor mașinilor de tocat;
- perioada de odihnă a amestecului de carne înaintea umplerii intestinelor, care favorizează îmbinarea aromelor cărnii și ingredientelor (sare, boia, usturoi [...]), timp în care se instalează o floră bacteriană care reduce nivelul pH-ului și facilitează uscarea ulterioară.
- boiaua utilizată, cel puțin jumătate din aceasta fiind „Pimentón de La Vera” DOP.

Toate acestea conferă cârnatului de tip *chorizo* caracteristici specifice precum absența bucăților de tendon, culoarea roșie-intens, prezența bucăților de grăsime pigmentate foarte mici, consistența fermă și gustul deloc picant.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Calitatea preparatului „Chorizo de Cantimpalos” este dată de atenta selecționare a bucăților de carne utilizate la obținerea sa, de perioada de odihnă a amestecului de carne înaintea umplerii intestinelor și de condițiile specifice în care au loc maturarea și uscarea, într-o arie geografică ce permite, grație altitudinii și numărului redus de zile cu ceață, obținerea unui produs finit maturat și uscat în mod optim, în condiții naturale.

Acestei ultime calități i se datorează reputația produsului „Chorizo de Cantimpalos”, dovedită de numeroase referințe istorice și literare încă de la începutul secolului al XX-lea, când a început producerea la scară industrială a tipului de *chorizo* specific zonei.

Documente comerciale din 1928 și din 1933, privind exportul de „Chorizo de Cantimpalos” spre Mexic, semnalează apariția unor imitații ale acestui produs.

Până și laureatul premiului Nobel pentru literatură D. Camilo José Cela menționează „Cantimpalos, famoso por sus chorizos” (Cantimpalos, faimos pentru ai săi *chorizos*), în opera sa *Judíos, moros y cristianos* (Evrei, mauri și creștini) din 1956.

Această reputație cuprinde cele trei sortimente tradiționale, deoarece, atunci când sunt consumate, acestea prezintă aceleași caracteristici organoleptice.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) 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
