

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2010/C 265/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„CHORIZO DE CANTIMPALOS“**

**ES č.: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Názov:**

„Chorizo de Cantimpalos“

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Španielsko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.2: Mäsové výrobky

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:**

Výrobok „Chorizo de Cantimpalos“ je sušená saláma vyrobená z čerstvého tučného bravčového mäsa, soľ a čierne korenie sú základnými prídavnými prísadami, pridať sa môže aj cesnak a oregano. Saláma sa necháva sušiť a zrieť, pričom vyše 40 % tohto procesu sa uskutočňuje v prírodných sušiarňach. Môže sa ponúkať v celku alebo nakrájaná na hrubé či tenké plátky.

Salámu chorizo možno ponúkať v týchto formách:

- Sarta: chorizo, ktorého každý kus má priemer 25 – 35 mm,
- Achorizado: chorizo s priemerom 30 – 50 mm, jednotlivé kusy sú zviazané dohromady špagátom alebo drôtom a tvoria reťaz niekoľkých salám typu chorizo,
- Cular: chorizo plnené do bravčových čriev s priemerom viac ako 35 mm, má nepravidelný valcovitý tvar, ktorý sa mení v závislosti od plnenia.

Výrobok „Chorizo de Cantimpalos“ sa musí vyznačovať týmito vlastnosťami:

**Morfologické vlastnosti v závislosti od formy**

- Sarta: Povrch salámy musí byť sfarbený do tmavočervena, hladký alebo trochu zvrásnený a na vonkajšej časti sa nesmú vyskytovať kúsky tuku.
- Achorizado: Povrch salámy musí byť sfarbený do tmavočervena, hladký alebo trochu zvrásnený a na vonkajšej časti sa nesmú vyskytovať kúsky tuku; vonkajšiu časť musí pokrývať belavý múčnatý povlak ušľachtilej plesne.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Cular: Časť povrchu alebo celý povrch salámy musí pokrývať belavý múčnatý povlak ušľachtilej plesne prekrývajúci zelenkavý odtieň spôsobený oxidáciou pri plnení.

#### Chemické a fyzikálne vlastnosti

- obsah vlhkosti sa pohybuje od 20 % do 40 %,
- obsah tuku v sušine: maximálne 57 %,
- obsah bielkovín v sušine: minimálne 30 %,
- obsah hydroxyprolínu v sušine: maximálne 0,5 %,
- celkový obsah sacharidov vyjadrený ako percentuálny podiel glukózy v sušine: maximálne 1,5 %, keď sa výrobok ponúka vo forme Sarta alebo Achorizado, a maximálne 3 % vo forme Cular,
- obsah chloridu vyjadrený ako obsah chloridu sodného v sušine: maximálne 6 %,
- hodnota pH sa pohybuje v rozmedzí od 5,0 do 6,0;

#### Organoleptické vlastnosti

- Konzistencia: Saláma musí byť po celej dĺžke rovnako pevná, nesmie byť príliš tvrdá ani mäkká.
- Vzhľad pri krájaní: Pri krájaní má intenzívnu červenú farbu s červenkasto-bielymi škvrnami v dôsledku prítomnosti kúskov sfarbeného tuku. Náplň musí byť dobre spojená, t. j. musí byť homogénna, kompaktná a nesmie obsahovať kúsky tuku, ktorých priemer presahuje 0,5 cm.
- Vôňa: Skutočná vôňa sa musí skladať z niekoľkých zložiek, ktoré vznikajú pri zrení mäsa. Je kyslastá, jemná a stredne silná a splyva s vôňami korenia, ktoré sa môžu do mäsa pridávať. Nijaká z týchto zložiek by však nemala prevládať nad ostatnými.
- Pri kontakte s podnebíom ústnej dutiny musí byť šťavnatá a súdržná a je ľahké ju požiť, mäso nesmie byť príliš šlachovité a nesmú sa v ňom vyskytovať nežiaduce látky (ako napríklad fascie, úlomky kostí, uzliny alebo šlachy). Ako celok musí mať príjemnú, nie ostrú chuť.

#### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Mäso musí pochádzať z druhov ťažkých ošípaných, plemien bielych ošípaných oboch pohlaví, hoci samce musia byť vykastrované, a sušina ich krmiva musí počas posledných troch mesiacov pred porážkou obsahovať minimálne 75 % jačmeňa, kukurice a raže. Zvieratá sa porážajú vo veku 7 až 10 mesiacov, keď sa ich živá hmotnosť pohybuje od 115 do 175 kilogramov.

#### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Na pôvod krmiva sa nevzťahujú nijaké obmedzenia.

#### 3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa uskutočňuje najmä výroba, zrenie a sušenie salámy chorizo.

Okrem osobitných charakteristických znakov výrobného procesu je prirodzené sušenie najdôležitejšou fázou, ktorá sa spája s vymedzenou oblasťou, aby sa vyrobila saláma chorizo s vlastnosťami uvedenými v časti venovanej opisu výrobku.

V rámci procesu výroby sa uskutočňujú tieto kroky v uvedenom poradí:

Mäso sa najprv pripravuje vo výrobní pri teplote okolia, ktorá nepresahuje 12 °C. Tento proces prebieha maximálne 2 hodiny. Z mäsa sa odstránia všetky nadbytočné mastné časti alebo časti šliach, ktoré môže obsahovať. Teplota mäsa sa pri mletí musí pohybovať v rozmedzí od 0 do 2 °C. Mlynčeky na mäso majú kotúče s otvormi rôzneho priemeru. V prípade foriem salámy chorizo Sarta a Achorizado sa ich priemer musí pohybovať v rozmedzí od 8 do 16 milimetrov a v prípade formy Cular od 18 do 26 milimetrov.

Pri mletí sa do mäsa pridávajú prísady a povolené prídavné látky a vytvorí sa homogénna masa, ktorá sa nechá odstáť 12 až 36 hodín v chladiacich komorách pri teplote od 2 do 7 °C. Hodnota pH zmesi by sa mala pohybovať od 5,5 do 6,5.

Po fáze chladenia sa zmes plní do čriev. Treba dávať pozor, aby sa dovnútra nedostal vzduch. Črevo sa potom v závislosti od formy uzavrie drôtom alebo trojfarebným špagátom (červená, čierna a biela) a nechá sa sušiť.

Proces sušenia trvá v prípade salámy chorizo Sarta minimálne 21 dní, v prípade salámy chorizo Achorizado 24 dní a v prípade salámy chorizo Cular 40 dní. Spôsobí zmenšenie objemu minimálne o 25 % z pôvodnej zmesi a vznikne výsledná saláma chorizo. Tento proces úpravy musí pozostávať z dvoch fáz: zrenie a samotné sušenie.

Saláma chorizo dozrieva v sušiarňach pri teplote od 6 do 16 °C a relatívnej vlhkosti od 60 do 85 %.

Proces sušenia sa musí uskutočňovať v prírodných sušiarňach počas viac ako 40 % celkového času úpravy.

### 3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Salámu chorizo môžu krájať, strúhať alebo baliť len registrované závody.

### 3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

V nápisoch alebo na etiketách označujúcich balenia s výrobkom „Chorizo de Cantimpalos“, ktorý je určený na spotrebu, sa musia uvádzať výrazy „Indicación Geográfica Protegida“ a „Chorizo de Cantimpalos“ (chránené zemepisné označenie a „Chorizo de Cantimpalos“).

Výrobok bude aj na zadnej strane označený etiketou, ktorú vydá kontrolný orgán a ktorá bude obsahovať alfanumerický identifikačný kód. Registrovaný výrobca umiestni tento kód na výrobok tak, aby ho nebolo možné znovu použiť, čím umožní zaručenú sledovateľnosť výrobku. Takéto označenia musia obsahovať slová Indicación „Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“, svoje logo, ako aj informáciu o forme, v akej sa saláma chorizo ponúka: Sarta, Achorizado alebo Cular.

Výrobky, na prípravu ktorých sa ako surovina používa saláma „Chorizo de Cantimpalos“ s chráneným zemepisným označením (CHZO), sa môžu uvoľniť na spotrebu v baleniach s odkazom na toto CHZO: „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos“ (pripravené z výrobku Chorizo de Cantimpalos s chráneným zemepisným označením), ale bez uvedenia loga Spoločenstva, pod podmienkou, že takto certifikovaný výrobok „Chorizo de Cantimpalos“ s CHZO tvorí jedinú zložku príslušnej kategórie výrobkov. Od príslušných výrobcov a spracovateľov sa požaduje, aby o tom informovali kontrolný orgán.

Ak sa pri výrobe nepoužije výlučne výrobok „Chorizo de Cantimpalos“ s CHZO, chránené označenie sa môže uviesť len v zozname prísad výrobkov, ktoré ho obsahujú alebo ktoré sa získali jeho spracovaním či prípravou.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť, v ktorej sa saláma chorizo vyrába, pozostáva z týchto okresov v provincii Segovia:

Abades,Adrada de Pirón,Aldealengua de Pedraza,Arahuetes,Arcones,Armuña (okrem okresu 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 a Zarzuela del Monte.

Týchto 72 okresov sa rozprestiera na páse územia na severnej strane pohoria Sierra de Guadarrama širokom 40 kilometrov s rozlohou 2 574 štvorcových kilometrov.

Táto zemepisná oblasť sa vyznačuje nadmorskou výškou presahujúcou 900 metrov a viac ako 50-ročnou tradíciou výroby salámy.

Vo vymedzenej oblasti prevládajú priemerné ročné teploty neprekračujúce 12 °C, mierna relatívna vlhkosť, hmla sa tu vyskytuje najviac 15 dní za rok. Stretávajú sa tu teda podmienky vhodné na prírodnú úpravu salámy chorizo.

## 5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Vďaka orografickým podmienkam a podnebiu zemepisnej oblasti, v ktorej sa produkt vyrába, tu v porovnaní s ostatnými okolitými oblasťami prevládajú klimatické podmienky vhodné na sušenie salámy chorizo v prírodnom prostredí, a to najmä v dôsledku nadmorskej výšky presahujúcej 900 metrov, nízkych teplôt, nie príliš vysokej relatívnej vlhkosti a nízkeho počtu hmlistých dní.

Ostatné susediace oblasti sa nevyznačujú týmito vlastnosťami, keďže na juhu sa tiahne pohorie Sierra de Guadarrama, chladnejšia a vlhšia hornatá oblasť s vyššou nadmorskou výškou, a na severe sa rozprestierajú nížiny s nižšou nadmorskou výškou a častejším výskytom hmiel. V blízkosti tiež neexistuje tradícia výroby salámy chorizo.

### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Špecifickosť výrobku vyplýva:

- z používania určitých kusov mäsa: bôčik, krkovička, odrezky z pliecka a stehna, vykostená šunka a vykostené pliecko, z ktorého boli odstránené vláknité časti, šľachy a fascie. Bravčové mäso pochádza z ošípaných, ktoré sa chovali krmivom obsahujúcim minimálne 75 % obilnín (jačmeňa, kukurice a raže),
- z malých rozmerov kotúčov používaných na mletie mäsa,
- zo skutočnosti, že mäsová zmes sa necháva pred plnením do čriev odstáť, čo umožní, aby príchute mäsa a ostatné prísady (soľ, čierne korenie, cesnak atď.) splynuli. Zároveň sa vytvorí bakteriálna flóra, ktorá zníži hodnotu pH a uľahčí následný proces sušenia,
- zo skutočnosti, že minimálne polovica papriky, ktorá sa použije, je Pimentón de La Vera s chráneným označením pôvodu.

To dodáva saláme chorizo osobitné vlastnosti, ako neprítomnosť šliach, intenzívna červená farba, malé kúsky sfarbeného tuku, pevná konzistencia a chuť, ktorá nie je ostrá.

### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Kvalita výrobku „Chorizo de Cantimpalos“ je výsledkom starostlivého výberu častí mäsa použitého pri výrobe. Vyplýva tiež zo skutočnosti, že mäsová zmes sa necháva pred plnením do čriev odstáť, ako aj zo špeciálnych podmienok pri úprave a sušení v zemepisnej oblasti, ktorej nadmorská výška a malý počet hmlistých dní prispievajú k výrobe veľmi dobre upraveného produktu.

Vďaka výslednej kvalite má tento výrobok chorizo povest, ktorú od začiatku 20. storočia, keď sa v tejto oblasti po prvýkrát začala priemyselná výroba salámy chorizo, potvrdzujú odkazy v mnohých historických a literárnych prameňoch.

Existujú obchodné dokumenty z rokov 1928 a 1933 týkajúce sa vývozu salámy „Chorizo de Cantimpalos“ do Mexika, ktoré varujú pred napodobeninami tohto výrobku.

Aj Camilo José Cela, nositeľ Nobelovej ceny za literatúru, hovorí vo svojej knihe *Judíos, moros y cristianos* z roku 1956 o „Cantimpalos, famoso por sus chorizos“ (Cantimpalos, meste známom pre svoje salámy chorizo).

Táto povest' sa rozšírila na všetky tri tradičné formy, keďže sa pri kontakte s podnebíím ústnej dutiny vyznačujú rovnakými organoleptickými vlastnosťami.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 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)

---