

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 265/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”CHORIZO DE CANTIMPALOS”****EG-nr: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

”Chorizo de Cantimpalos”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.2: Köttprodukter

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

”Chorizo de Cantimpalos” är en lagrad korvprodukt som framställs av färskt fett fläsk. Grundingsredningarna är salt och peppar, och även vitlök och oregano får tillsättas. Korven torkas och får mogna, en process som till mer än 40 % äger rum i naturliga torkningsanläggningar. Den får säljas hel eller i tjocka eller tunna skivor.

Korven får säljas i följande format:

- ”Sarta”: korv av chorizotyp, 25–35 mm i diameter, i ett stycke.
- ”Achorizado”: korv av chorizotyp, 30–50 mm i diameter, hopbunden eller hopsnörd till en sträng av flera korvar.
- ”Cular”: korv av chorizotyp i korvsinn av gristarm, med en diameter på över 35 mm, med oregelbunden cylindrisk form som varierar beroende på korvsinnet.

”Chorizo de Cantimpalos” ska ha följande egenskaper:

Morfologiska egenskaper, beroende på format

- ”Sarta”: korvens yta ska vara mörkt röd, slät eller något skrynklig, och inga fettbitar får synas på utsidan.
- ”Achorizado”: korvens yta ska vara mörkt röd, slät eller något skrynklig, och inga fettbitar får synas på utsidan, som ska vara täckt av ett mjöligt, vitaktigt mögel.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- "Cular": en del av eller hela korvens yta ska vara täckt av ett mjöligt, vitaktigt mögel ovanpå en grönaktig färg som uppkommer när korvskinnet oxiderar.

Kemiska och fysiska egenskaper

- Fukthalt: mellan 20 % och 40 %.
- Fetthalt i torrsubstansen: högst 57 %.
- Proteinhalt i torrsubstansen: minst 30 %.
- Hydroxiprolinhalt i torrsubstansen: högst 0,5 %.
- Total kolhydrathalt uttryckt som procentuell andel glykos i torrsubstansen: högst 1,5 % i Sarta och Achorizado och högst 3 % i Cular.
- Kloridhalt, uttryckt som natriumkloridhalt i torrsubstansen: högst 6 %.
- pH-värde: mellan 5,0 och 6,0.

Organoleptiska egenskaper

- Konsistens: korvarna ska vara lika fasta i hela sin längd och får varken vara för hårda eller för mjuka.
- Utseende vid skivning: Skivorna har intensivt röd färg med rödfläckade vita prickar som utgörs av bitar av färgat fett. Fyllningen ska vara väl sammanhållen, dvs. den ska vara homogen, kompakt och fri från fettbitar som är större än 0,5 cm i diameter.
- Arom: Den karakteristiska aromen ska vara sammansatt av ett antal beståndsdelar som uppkommer genom köttets mognadsprocess och vara något syrlig, mild och medelintensiv. Till detta kommer aromen från de kryddor som får tillsättas, varav ingen får dominera över de övriga.
- Vid förtäring ska konsistensen vara saftig och sammanhängande, lätt att tugga, inte trådig och fri från oönskade inslag (t.ex. hinnor, benbitar, knutar eller senor). Smaken ska sammanfattningsvis vara angenäm och inte kryddstark.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Köttet ska komma från hon- eller handjur av stora vita köttsvin. Galtar ska vara kastrerade. Djuren ska under de sista tre månaderna före slakt utfodras med minst 75 % (beräknat på torrsubstansen) korn, vete och råg. De ska slaktas vid 7–10 månaders ålder och ska då ha en levande vikt på mellan 115 och 175 kg.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Inga restriktioner gäller för fodrets härkomst.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Framställning, mognadslagring och torkning av chorizon ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

Vid sidan av de särskilda egenskaper som utmärker produktionsmetoden är den naturliga torkningen det viktigaste steget med koppling till det avgränsade produktionsområdet för chorizo med de egenskaper som beskrivs ovan.

Processen utgörs av följande steg i den ordning de beskrivs:

Först bereds köttet i arbetslokalen vid en omgivande temperatur under 12 °C i högst två timmar. Allt överflödigt fett och eventuella delar av senor avlägsnas. Köttets temperatur vid malningen ska vara mellan 0 och 2 °C. Köttkvarnarna har skivor med olika diameter. För Sarta och Achorizado ska diametern vara mellan 8 och 16 millimeter och för Cular mellan 18 och 26 millimeter.

Vid malningen blandas ingredienserna med tillåtna tillsatser till en homogen massa som sedan läggs att vila i kylrum i 12–36 timmar vid en temperatur på mellan 2 och 7 °C. Blandningens pH-värde ska vara mellan 5,5 och 6,5.

Efter kylningen stoppas blandningen i ett korvskinn. Ingen luft får komma in. Korven snörs eller binds därefter med snöre i tre olika färger (rött, svart och vitt) beroende på format, och lagras sedan.

Lagringsprocessen pågår i minst 21 dagar för Sarta, 24 dagar för Achorizado och 40 dagar för Cular. Det ger en krympning på minst 25 % från den ursprungliga massan till den färdiga chorizon. Lagringsprocessen ska innefatta två delar: mognad och torkning.

Chorizon lagras i torkningsanläggningar vid en temperatur på mellan 6 och 16 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 60 och 85 %.

Torkningen ska ske i naturliga torkningsanläggningar under mer än 40 % av den sammanlagda lagringstiden.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Chorizon får skivas, rivas eller förpackas av registrerade anläggningar.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Förpackningar med "Chorizo de Cantimpalos" avsedd för konsumtion ska vara märkta med orden "Indicación Geográfica Protegida" och "Chorizo de Cantimpalos" ("skyddad geografisk beteckning" och "Chorizo de Cantimpalos").

Produkten ska också vara försedd med en baksidesetikett som utfärdas av kontrollorganet och identifieras med hjälp av en alfanumerisk kod. Den ska fästas av den registrerade tillverkaren på så sätt att den garanterar spårbarheten och inte kan återanvändas. Dessa etiketter ska innehålla orden "Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos", logotypen samt uppgift om vilken typ av chorizo det rör sig om: "Sarta", "Achorizado" eller "Cular".

Produkter som bereds med korv med den skyddade geografiska beteckningen "Chorizo de Cantimpalos" som råvara, även bearbetade produkter, får släppas för konsumtion i förpackningar med följande hänvisning till den skyddade geografiska beteckningen: "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos" (beredd med "Chorizo de Cantimpalos" skyddad geografisk beteckning). Gemenskapslogotypen ska dock inte användas. Detta förutsätter att korv med den skyddade geografiska beteckningen "Chorizo de Cantimpalos", certifierad som sådan, är den enda beståndsdelen i produktgruppen i fråga. Berörda tillverkare eller bearbetningsföretag ombeds underrätta kontrollorganet om detta.

När inte bara "Chorizo de Cantimpalos" används får den skyddade beteckningen anges endast i förteckningen över ingredienser i produkter där den ingår eller som framställs genom bearbetning eller beredning av den.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska område där chorizon framställs utgörs av följande kommuner i provinsen Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (med undantag av 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 och Zarzuela del Monte.

Dessa 72 kommuner omfattar en 40 kilometer bred remsa på nordsidan av Sierra de Guadarrama, med en yta på 2 574 kvadratkilometer.

Detta geografiska område präglas av höjden över havet på mer än 900 meter och den mer än 50-åriga korvtillverkningstraditionen.

I det avgränsade området råder förhållanden som gynnar chorizons naturliga lagring – årsmedeltemperaturer under 12 °C, måttlig relativ luftfuktighet och mindre än 15 dagar med dimma per år.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det geografiska produktionsområdets orografi och klimat ger klimatförhållanden som främjar torkningen av chorizon under naturliga förhållanden, framför allt till följd av höjden över havet på mer än 900 meter, låga temperaturer, måttlig relativ luftfuktighet och mycket få dagar med dimma per år jämfört med andra områden i närheten.

Förhållandena skiljer sig från dem som råder i angränsande områden – söderut ligger Sierra de Guadarrama, ett högre, kallare och fuktigare bergsområde, och norrut ligger de lägre och dimmigare slätterna. Chorizotillverkning förekommer inte heller traditionellt i omgivningarna.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Följande aspekter bidrar till att ge produkten dess specifika egenskaper:

- Användning av vissa köttdelar: slaksida, kotlett, putsrester från skuldra och skinka, torkad skinka och torkad skuldra där trådiga delar, senor och hinnor avlägsnats, från grisar som fötts upp på en diet som till minst 75 % består av spannmål (korn, vete och råg).
- De små skivor som används vid malningen.
- Det faktum att köttblandningen får vila innan den stoppas i korvskinden, vilket gör att köttets och övriga ingrediensers (salt, peppar, vitlök etc.) smaker hinner blandas, samtidigt som en bakterieflora utvecklas. Därigenom sjunker pH-värdet och den därpå följande torkningen underlättas.
- Åtminstone hälften av den peppar som används har den skyddade ursprungsbeteckningen "Pimentón de La Vera".

Härigenom får chorizon särskilda egenskaper, t.ex. avsaknad av senor, intensivt röd färg, små bitar av färgat fett, fast konsistens och en smak som inte är kryddstark.

5.3 Orsaks samband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Kvaliteten hos "Chorizo de Cantimpalos" är resultatet av det omsorgsfulla urvalet av det kött som används vid tillverkningen, det faktum att köttblandningen får vila innan den stoppas i korvskinden och de mycket speciella lagrings- och torkningsförhållandena i ett geografiskt område vars höjd och mycket få dagar med dimma gör det möjligt att framställa en mycket välagrad produkt.

Den slutliga kvaliteten har gett denna chorizo ett anseende som bekräftas av många historiska och litterära referenser sedan 1900-talets början, när den industriella tillverkningen av chorizo inleddes i området.

Det finns handelsdokument från 1928 och 1933 gällande export av "Chorizo de Cantimpalos" till Mexiko, där det varnas för imitationer av produkten.

Till och med Camilo José Cela, vinnare av Nobelpriset i litteratur, talar i sin bok "Judíos, moros y cristianos" från 1956 om "Cantimpalos, famoso por sus chorizos" ("Cantimpalos, berömt för sina chorizor").

Detta anseende gäller alla de tre traditionella typerna, eftersom de har samma organoleptiska egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (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
