

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 265/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHORIZO DE CANTIMPALOS”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Chorizo de Cantimpalos”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: húsipari termékek

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Chorizo de Cantimpalos” zsírsertés friss húsából só és őrölt paprika mint alapvető összetevő és esetleg fokhagyma és oregánó hozzáadásával készülő, az érlelési idő több mint 40 %-a során természetes szárítással érlelt kolbászféle. Forgalmazása darabolt vagy szeletelt formában is történhet.

A kolbász a következő típusformákat öltheti:

- „sarta”: 25 mm és 35 mm közötti átmérőjű, egyetlen darabból álló kolbász,
- „achorizado”: 30 mm és 50 mm közötti átmérőjű több, egymástól kötözéssel vagy kapcsok felhelyezésével elkülönített darabból álló kolbász,
- „cular”: 35 mm-nél nagyobb átmérőjű, sertésbélbe töltött, a bél alakját követő, szabálytalan hengeres alakú kolbász.

A „Chorizo de Cantimpalos” termék jellemzői:

Alaki tulajdonságok típusonként

- „Sarta”: A kolbász felülete sötétvörös színű, sima vagy enyhén redős tapintású, kívülről zsírfoltok nem láthatók rajta.
- „Achorizado”: A kolbász felülete sötétvörös színű, sima vagy enyhén redős tapintású, kívülről zsírfoltok nem láthatók rajta. A kolbász felületén kívül lisztes megjelenésű, fehéres színű élőflóra található.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- „Cular”: A kolbász felületén kívül vagy a teljes felületet, vagy csak annak egy részét beborító, lisztes megjelenésű, fehéres színű előflóra található, amely színében elkülönül a bél oxidálódása miatt zöldessé elszíneződött alapfelülettől.

Fizikai-kémiai jellemzők

- Nedvességtartalom: 20 % és 40 % között.
- Zsirtartalom a szárazanyag-tartalom százalékában: legfeljebb 57 %.
- Fehérjertartalom a szárazanyag-tartalom százalékában: legalább 30 %.
- Hidroxiprolin-tartalom a szárazanyag-tartalom százalékában: legfeljebb 0,5 %.
- Összes szénhidráttartalom glükózban kifejezve, a szárazanyag-tartalom százalékában: a „sarta” és az „achorizado” típus esetében legfeljebb 1,5 %, a „cular” típus esetében legfeljebb 3 %.
- Kloridtartalom nátrim-kloridban kifejezve, a szárazanyag-tartalom százalékában: legfeljebb 6 %.
- pH: 5,0 és 6,0 között.

Érzékszervi jellemzők

- Állag: A termék a nyomásnak szilárdan ellenáll, nem túlságosan kemény, sem túlságosan puha, hossza mentén mindenütt egyformán tömör.
- Metszészlap: A metszészlap élénkvröses, a színanyagot tartalmazó zsiradékdarabkák miatt vörösesfehér foltokat tartalmaz. A töltelék egyenletesen elkevert, a metszészlap felülete homogén és kompakt, 0,5 cm-nél nagyobb átmérőjű zsiradékdarabkát nem tartalmaz.
- Aroma: A termék enyhén savanyú, kellemes, közepesen erős aromáját a hús érlelési folyamatának különböző összetevői együttesen adják, miközben a felhasználható fűszerek is befolyásolják anélkül, hogy bármelyikük is meghatározóvá válna.
- Fogyasztáskor lédús, összeálló érzetet kelt, könnyen rágható, kevésbé szálkás, nem tartalmaz kellemetlen darabokat (hártya, csontszilánkok, mócsing, inak), összességében kellemes, nem pikáns ízű.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A húsnak tetszőleges nemű, fehér fajtájú zsírsertésekből kell származnia, a hímivarú egyedeknek azonban kasztráltaknak kell lenniük. A felhasznált egyedeket a leölésüket megelőző három hónapban szárazanyagban kifejezve legalább 75 %-ban árpával, búzával és rozssal kell etetni. Leölésükkor az egyedeknek legalább 7 és legfeljebb 10 hónaposoknak és legalább 115 kg és legfeljebb 175 kg tömegűeknek kell lenniük.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A takarmány eredetére nem vonatkoznak korlátozások.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A kolbász készítésének, érlelésének és szárításának egyes műveleteit a kijelölt földrajzi területen belül kell elvégezni.

Magának az előállítási módszernek a sajátosságai mellett a kijelölt földrajzi területhez a természetes szárítás kötődik a legszorosabban, az alapvető műveletek közül ez biztosítja ugyanis elsősorban a kolbásznak a termékleírásban meghatározott jellemzőit.

Az előállítást a következő lépésekben és sorrend szerint kell elvégezni:

A húst elsőként a feldolgozóhelyiségben 12 °C-nál alacsonyabb környezeti hőmérsékleten, legfeljebb 2 órán át előkezelik, eközben eltávolítják belőle a felesleges zsírt és az esetleges inas részeket. Daráláskor a hús hőmérsékletének 0 °C és 2 °C között kell lennie. A darológép tárcsájának változtatható átmérőjű furatokkal kell rendelkeznie: a „sarta” és az „achorizado” típus esetében 8 mm és 16 mm, a „cular” típus esetében 18 mm és 26 mm közötti furatátmérőt kell alkalmazni.

A darálás után a darálék és az engedélyezett adalékok homogén masszává való összegyúrása következik, amelyet ezt követően hűtőkamrákban, 2 °C és 7 °C közötti hőmérsékleten 12–36 órán át pihenni hagynak. A massa pH-értékének 5,5 és 6,5 között kell lennie.

A pihentetést a töltés követi, amelynek során vigyázni kell arra, hogy a bélbe ne jusson levegő, majd ezt követi a kapcsok felhelyezése vagy a kötözés a típusnak megfelelően háromszínű (vörös, fekete, fehér) fonállal, végül pedig kezdetét veszi az érlelés.

Az érlelés a „sarta” típus esetében legalább 21, az „achorizado” típus esetében legalább 24, a „cular” típus esetében pedig legalább 40 napig tart, és legalább 25 % súlyvesztéssel kell járnia. Két szakaszból áll: a szabályozott érlelésből és a szárításból.

A szabályozott érlelés érlelőkamrákban, 6 °C és 16 °C közötti hőmérsékleten, 60 % és 85 % közötti páratartalom mellett történik.

A szárításnak, amelyet természetes szárítóknak végeznek, az érlelés teljes időtartamának legalább 40 %-át kell kitennie.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A szeletelést, az aprítást és a csomagolást a nyilvántartásba bejegyzett üzemekben kell végezni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A fogyasztásra szánt „Chorizo de Cantimpalos” terméket azonosító feliratokon és címkéken kötelező elhelyezni az „Indicación Geográfica Protegida” („oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) és a „Chorizo de Cantimpalos” szöveget.

A terméknek alfanumerikus kódot tartalmazó ellenőrző címkét is viselnie kell, amelyet a termék nyomkövethetőségének biztosítása céljából az ellenőrző szerv bocsát ki, és amelyet a nyilvántartásba bejegyzett üzemből úgy kell elhelyezni a kolbászon, hogy újratermelése kizárható legyen. Az ellenőrző címkén szerepelnie kell az „Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos” feliratnak, a termék logójának, valamint a kolbásztípus megjelölésének („sarta”, „achorizado” vagy „cular”).

Azon forgalomba hozott termékek csomagolásán, amelyek előállításuk során „Chorizo de Cantimpalos” kolbászt használnak fel, ideértve azt az esetet is, amikor a kolbászt további elkészítési vagy feldolgozási műveleteknek vetik alá, akkor szerepelhet az „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos” („Chorizo de Cantimpalos” kolbászból készült) felirat, de mindenkor a közösségi logó nélkül, ha az oltalom alatt álló földrajzi jelzést igazoltan viselő „Chorizo de Cantimpalos” kolbász a szóban forgó termék kizárólagos összetevője ebből a termékcsoporthoz. Az érintett gyártók és feldolgozók erről a körülményről kötelesek értesíteni az ellenőrző szervet.

Ha egy termék előállításához nem kizárólag „Chorizo de Cantimpalos” kolbászt használnak, az oltalom alatt álló földrajzi jelzést csak a végeredmény (vagy feldolgozott termék) összetevőinek jegyzékében szabad megemlíteni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A termék előállításának földrajzi területét Segovia tartomány következő településeinek közigazgatási területe alkotja:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (Carbonero de Ahusín területe kivételével), 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, 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 vagy 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 és Zarzuela del Monte.

Ez a hetvenkét település egy 40 km szélességű, 2 754 négyzetkilométer területű sávot alkot a Sierra de Guadarrama hegylánc északi lejtőin.

A terület lehatárolása annak alapján történt, hogy a tengerszint feletti magasság mindenütt meghaladja a 900 métert, a kolbász előállításának hagyománya pedig a teljes területen legalább 50 évre nyúljék vissza.

A földrajzi területen az éves hőmérséklet mindenütt alacsonyabb 12 °C-nál, a relatív páratartalom közepesnek mondható, a ködös napok száma pedig évente legfeljebb 15, ami kedvez a kolbász természetes érlelésének.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Az előállítás földrajzi területének felszínrajza és éghajlata olyan jellegzetességeket mutat, amelyek – a környező területekhez viszonyítva – kedvező körülményeket biztosítanak a kolbász természetes szárításához. Ebből a szempontból elsősorban a 900 métert meghaladó tengerszint feletti magasságot, az alacsony hőmérsékletet, a közepesnek mondható relatív páratartalmat és a ködös napok rendkívül kis számát kell kiemelni.

Ezek a jellemzők nem érvényesülnek a környező területeken, hiszen délen a Sierra Guadarrama hegyvidéki jellegű, nagyobb tengerszint feletti magasságon fekszik, éghajlata pedig hidegebb és nedvesebb, miközben az észak felé található síkságok alacsonyabban fekszenek és ködösebbek, és errefelé a kolbászkészítésnek sincs hagyománya.

5.2. A termék sajátosságai:

A termék sajátos tulajdonságait a következő körülmények adják:

- a felhasznált húsfélések meghatározott köre: oldalas és dagadó, tarja, kicsontozott comb és kicsontozott, „szilánktalanított” lapocka (azaz olyan lapocka, amelyből eltávolították a rostos, inas és membrános részeket), olyan sertésből, amelyet legalább 75 %-ban gabonafélékkel (árpával, búzával és rozssal) takarmányoztak,
- a darálótárca kis furatátmérője,
- a húsmassza pihentetése a töltés előtt, ami elősegíti a különböző húsok és összetevők (só, paprika, fokhagyma stb.) keveredését, és egyúttal egy olyan baktériumflóra megtelepedését is, amely csökkenti a pH-értéket és megkönnyíti a későbbi szárítást,
- a felhasznált fűszerpaprika legalább felének a „Pimentón de La Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett paprikának kell lennie.

Míndezek adják a kolbász sajátosságait: az inas részek teljes hiányát, az élenkvörös színt, a kisméretű, elszíneződött zsírdarabkák jelenlétét, a kolbász kemény állagát és nem pikáns ízét.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői (OEM esetében) közötti vagy a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat:

A „Chorizo de Cantimpalos” minőségét az előállításához felhasznált húsok gondos kiválasztása, a húsmasszának a töltést megelőző pihentetése, valamint az érlelés és a szárítás sajátos feltételei biztosítják, mely utóbbi olyan földrajzi területen belül történik, ahol az alacsony tengerszint feletti magasságnak és a kevés ködnek köszönhetően a végtermék természetes körülmények között, megfelelő módon érlelhető.

Minősége folytán a kolbász olyan hírnévnek örvend, amelyről a huszadik század eleje, vagyis a termék ipari léptékű előállításának kezdete óta számos történelmi és irodalmi forrás megemlékezik.

Az 1928. és az 1933. évből rendelkezésünkre álló kereskedelmi okmányok arról tanúskodnak, hogy a kolbászt Mexikóban is értékesítik, és egyben felhívják a figyelmet arra, hogy a terméknek megkezdődött a hamisítása.

Camilo José Cela Nobel-díjas író „Judíos, moros y cristianos” című, 1956-ban írt művében említést tesz a „kolbászáról híres” Cantimpalosról.

Ez a hírnév mindhárom hagyományos kolbásztípusra kiterjed, hiszen fogyasztáskor mindegyik ugyanolyan ízérzetet kelt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

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
