



**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2023/288)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Chorizo de Cantimpalos”

Nr UE: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa produktu**

„Chorizo de Cantimpalos”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León]

—

**4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)**

**1. Zmiany w punkcie „Opis produktu”**

Dodano nową odmianę zwaną „Torpedo”, przeznaczoną wyłącznie do krojenia. Obowiązująca specyfikacja [jeszcze niezmieniona] zawiera odniesienie do dostępności kawałków lub plastrów odciętych z produktu w odmianach „Sarta”, „Achorizado” i „Cular”. Nowa odmiana, wytwarzana przy użyciu sztucznej osłonki kolagenowej o szerokości ponad 35 mm, ma regularny kształt cylindryczny o długości przekraczającej 50 cm. Sposób wytwarzania tej odmiany opisano w punkcie „Metoda produkcji”. W szczególności proces mielenia odbywa się przy użyciu maszynki do mielenia wyposażonej w sitka o tej samej średnicy otworów co w przypadku odmian „Sarta” i „Achorizado”: 6–16 mm. Czas sezonowania jest taki sam jak w przypadku odmiany „Cular”: 40 dni.

Odmianę „Torpedo” poddano badaniu z wykorzystaniem metody produkcji określonej w specyfikacji. Z badań wynika, że odmiana ta prezentowana w postaci plastrów spełnia wymogi dotyczące właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych określone w specyfikacji produktu.

Produkt jest obecnie sprzedawany w postaci plastrów uzyskanych z odmian dopuszczonych w specyfikacji: „Sarta”, „Achorizado” i „Cular”. Powoduje to opisane poniżej problemy.

Po pierwsze, z odmian „Sarta” i „Achorizado” uzyskuje się okrągłe plastry o bardzo małej średnicy. Nie jest to praktyczna forma do przygotowywania sandwiczów i kanapek. Ponadto, ponieważ w przypadku odmiany „Cular” mięso jest umieszczane w naturalnej osłonce, jej grubość jest nieregularna. W rezultacie w tym samym opakowaniu można znaleźć plastry o różnych rozmiarach pochodzące z tego samego kawałka. Nie najlepiej nadają się one do sprzedaży.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Po drugie, biorąc pod uwagę obecnie dostępne odmiany, w przypadku odmiany „Achorizado” konieczne jest odrzucenie końców każdego kawałka, czyli około 10–15 cm chorizo. W przypadku kiełbasy odmiany „Sarta”, która ma kształt litery „U”, należy odrzucić zakrzywioną część u dołu. Stanowi to bardzo znaczący odpad, który może wynosić 15–25 % w zależności od odmiany.

Z odmiany „Torpedo” uzyskuje się plastry o średnicy około 4 cm. Wszystkie plastry są identyczne, ponieważ mięso na kiełbasę chorizo jest umieszczane w sztucznej osłonce kolagenowej. Jest to bardzo wygodne przy przygotowywaniu kanapka. Sztuczną osłonkę kolagenową można łatwo zdjąć przed krojeniem. Ilość odpadów można ograniczyć do zaledwie 3–4 %, a każdy pojedynczy kawałek ma ponad 50 cm długości, zwykle 70 cm.

Zmiana ta dotyczy pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

## 2. *Zmiany w punkcie „Dowód pochodzenia”*

Z tekstu usunięto wszelkie odwołania do „organu kontrolnego”, ponieważ określenie to było używane bez rozróżnienia w odniesieniu do organu przeprowadzającego kontrolę urzędową, czyli Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, który jest właściwym organem, a także w odniesieniu do funkcji Rady Regulacyjnej określonych w jej zasadach zarządzania. Tekst został zatem przeredagowany, aby wykluczyć kwestie, które powinny być objęte szczegółowymi zasadami regulującymi funkcjonowanie Rady Regulacyjnej, dotyczącymi np. zarządzania rejestracją i etykietowania.

Treść została dostosowana do przepisów art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, a punkt został uporządkowany, aby był bardziej zrozumiały.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

## 3. *Zmiana w punkcie „Metoda produkcji” – wiek ubojowy*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Minimalny wiek zwierząt przeznaczonych do uboju został obniżony z 7 miesięcy do 6,5 miesiąca. Wiek ubojowy zmieniono z 7–10 miesięcy w obowiązującej specyfikacji na 6,5–10 miesięcy.

Badaniom poddano mięso z tusz świń w wieku 6,5 miesiąca oraz mięso z tusz świń w wieku powyżej 7 miesięcy w chwili uboju. W obu przypadkach wykazano, że mięso spełnia parametry fizyczne i chemiczne określone w obowiązującej specyfikacji. Podobnie produkty wytworzone z tego mięsa w obu przypadkach spełniają parametry fizyczne i chemiczne określone w specyfikacji. Z kolei właściwości organoleptyczne przeanalizowano za pomocą testów trójkątnych. Nie stwierdzono istotnych różnic między tymi dwiema grupami produktów.

Minimalny wiek ubojowy zwierząt został obniżony ze względu na stosowanie usprawnionych technik hodowlanych, w tym dotyczących postępowania, karmienia, zdrowia i dobrostanu zwierząt. Dzięki tym technikom w przypadku młodszych zwierząt możliwe jest osiągnięcie minimalnej masy tuszy określonej w specyfikacji. W związku z tym można obniżyć minimalny wiek ubojowy z minimalnego poziomu 7 miesięcy określonego w obowiązującej specyfikacji.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

## 4. *Zmiana w punkcie „Metoda produkcji” – żywa waga świń*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Usunięto przedział wagowy wynoszący 115–175 kg odnoszący się do świń przed ubojem.

W celu spełnienia tego wymogu konieczne byłoby ważenie każdego zwierzęcia w gospodarstwie. Byłoby to trudne i powodowałoby również stres, który mógłby mieć niekorzystny wpływ na dobrostan zwierząt i jakość mięsa.

Ponadto w obowiązującej specyfikacji ustalono, że masa tuszy może wynosić 90–140 kg. Jest to wartość, która jest rzeczywiście przydatna do sprawdzania tusz w rzeźni, gdzie każda tusza może zostać zważona, a odpowiednia masa zarejestrowana.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

5. *Zmiana w punkcie „Metoda produkcji” – analiza androstenonu i skatolu w tłuszczu*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Usunięto najwyższe dopuszczalne poziomy androstenonu i skatolu w tłuszczu mięsa świń. Nadal jednak obowiązuje wymóg kastracji samców świń.

Androstenon i skatol naturalnie gromadzą się w tłuszczu samców świń, gdy osiągają one dojrzałość płciową. Długotrwałe nagromadzenie tych naturalnych związków może być widoczne po ugotowaniu mięsa. Aby zapobiec gromadzeniu się tych związków, prosięta są kastrowane w bardzo młodym wieku. Ma to na celu zapobieganie rozwojowi płciowemu, podczas którego zaczęłyby się wytwarzać te dwie substancje.

Zmiana ta jest możliwa, ponieważ różne podmioty w łańcuchu przeprowadzają odpowiednie kontrole wzrokowe pod kątem tego, czy samce świń są wykastrowane. Kontrole te są znacznie skuteczniejsze i szybsze niż analiza wspomnianych wyżej substancji w tłuszczu mięsa świń. Hodowcy przeprowadzają pierwszą kontrolę i dokonują wstępnej selekcji niekastrowanych samców, ponieważ łatwo jest zidentyfikować samce, które nie zostały wykastrowane. Nawet jeśli hodowca nie dokona takiej wstępnej selekcji i niekastrowany samiec dotrze do ubojni, łatwo będzie zidentyfikować i oddzielić niekastrowane lub częściowo wykastrowane samce podczas rozładunku. Ponadto, jeśli hodowca nie odseparował niewykastrowanego samca, a ubojnia nie zidentyfikowała go jako nienadającego się do produkcji „Chorizo de Cantimpalos”, niespełnienie tego wymogu byłoby niedopuszczalne w zakładzie rozbioru mięsa. Wynika to z faktu, że w przypadku gdy do zakładu trafią tusze niekastrowanych samców, jądra musiałyby zostać usunięte w ramach procesu rozbioru. Każda taka tusza zostałaby zatem oddzielona i sklasyfikowana jako nienadająca się do produkcji „Chorizo de Cantimpalos”.

Taka kolejność czynności kontrolnych obejmuje 100 % zwierząt i tusz, co gwarantuje spełnienie tego wymogu.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

6. *Zmiana w punkcie „Metoda produkcji” – kontrola pH tusz*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Usunięto wymóg kontroli pH tusz w zakładzie rozbioru mięsa. Nadal przeprowadzana jest kontrola podczas uboju.

Wartość pH tuszy jest istotna 45 minut po uboju. W związku z tym najpierw mierzy się ją w ubojni. Drugi pomiar w zakładzie rozbioru można jednak pominąć. Odpowiednie kontrole zostały przeprowadzone wcześniej w ubojni. Nawet jeśli nie byłyby one skuteczne, mięso PSE (ang. *pale, soft, exudative* – jasne, miękkie, wodniste) i DFD (ang. *dark, firm, dry* – ciemne, twarde, suche) można by wykryć wzrokowo i odrzucić w momencie rozbioru.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

7. *Zmiana w punkcie „Metoda produkcji” – zastąpienie białka mleka białkiem mięsa świń*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W obowiązującej specyfikacji dopuszcza się stosowanie białka mleka we wszystkich odmianach produktu. Zastąpiono je białkiem pochodzącym z mięsa świń wyłącznie w przypadku odmian „Cular” i „Torpedo”.

Białko mleka zostało wymienione w pkt 7 załącznika II („Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji”) do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Powodem decyzji o zastąpieniu białka mleka innym rodzajem białka jest dostępność zamienników niepowodujących alergii, które to zamienniki mają taką samą funkcję.

W zmienionej specyfikacji nie zezwala się na dodawanie białka pochodzącego z mięsa świń w odmianach „Sarta” i „Achorizado”. Jest to natomiast opcjonalne przy produkcji odmian „Cular” i „Torpedo”. W przypadku odmiany „Torpedo” białko pochodzące z mięsa świń może być używane tylko wtedy, gdy produkt jest przeznaczony do sprzedaży w plastrach. W przypadku tych grubszych postaci dodanie białka pochodzącego z mięsa świń pomaga związać masę i uzyskać bardziej jednolite plastry.

Przeprowadzono badanie, w wyniku którego potwierdzono, że produkt końcowy wytworzony z wykorzystaniem białka mięsa świń przy użyciu metody produkcji określonej w specyfikacji ChOG „Chorizo de Cantimpalos” posiada wymagane właściwości jakościowe.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

8. *Zmiana w punkcie „Metoda produkcji” – maszyny do mielenia wyposażone w sitka o średnicy otworów 6 mm*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.3 jednolitego dokumentu. Do dopuszczonych w obowiązującej specyfikacji sitek wykorzystywanych w maszynkach do mielenia mięsa dodano sitko o średnicy otworów 6 mm. Zgodnie z obowiązującą specyfikacją w przypadku chorizo „Sarta” i „Achorizado” średnica otworów musi wynosić od 8 do 16 mm, natomiast w przypadku chorizo „Cular” od 18 do 26 mm. W zmienionej specyfikacji zakres średnic został zwiększony w przypadku odmian „Sarta” i „Achorizado”. Po dodaniu odmiany „Torpedo” zakres ten wynosi teraz od 6 mm do 16 mm.

W badaniu porównano dwie grupy kielbasy chorizo tej samej odmiany, wyprodukowanej przy użyciu metody produkcji określonej w specyfikacji. W jednej grupie użyto chudego mięsa mielonego przy użyciu sitka o średnicy otworów 6 mm, a w drugiej chudego mięsa mielonego przy użyciu sitka o średnicy otworów 8 mm. Stwierdzono, że użycie sitka o średnicy otworów 6 mm zamiast 8 mm do mielenia chudego mięsa nie ma wpływu na jakość „Chorizo de Cantimpalos”. Porównawcza analiza sensoryczna obu grup produktów nie wykazała statystycznie istotnych różnic.

Kilka dziesięcioleci wcześniej mięso mielono przy użyciu maszyny wyposażonej w sitka o większej średnicy otworów. Stosowano takie sitka o większych otworach, aby zapobiec podgrzewaniu mięsa w maszynce podczas mielenia, co mogłoby mieć niekorzystny wpływ na jego jakość w późniejszych procesach sezonowania.

Problem, który istniał w przeszłości, został obecnie rozwiązany dzięki obróbce mięsa w niższych temperaturach, zwykle 0 °C. Dostępne są również lepsze maszyny do mielenia mięsa, które prawie w ogóle nie podnoszą temperatury mięsa na tym etapie, a temperatury w zakładach przetwórczych utrzymywane są na poziomie 8–12 °C.

Stosowanie sitek o mniejszej średnicy otworów umożliwia efektywniejsze łączenie składników, dzięki czemu uzyskuje się lepszy smak i aromat.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

9. *Zmiana organu kontrolnego*

Zmieniono punkt dotyczący organu kontrolnego. Właściwym organem jest obecnie Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

10. *Zmiana w punkcie „Etykietowanie”*

Zmiana ta dotyczy pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Dodano wymóg dotyczący umieszczenia symbolu ChOG UE obok informacji obowiązkowo podawanych na etykiecie.

Usunięto również odniesienia do etykietowania produktów zawierających produkty objęte ChOG jako składniki. Nie jest konieczne umieszczanie ich w punkcie specyfikacji dotyczącym etykietowania, ponieważ w tym zakresie istnieją wytyczne Komisji i są one już uwzględnione w zasadach zarządzania ChOG.

Podobnie jak w innych punktach usunięto wszystkie odniesienia do organu kontrolnego.

Na końcu punktu dodano logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

11. *Zmiany w układzie/prezentacji*

Zmieniono tytuły niektórych punktów specyfikacji produktu oraz dodano oznaczenia literowe, aby uporządkować tekst.

Tytuły punktów w obowiązującej specyfikacji produktu: „Opis produktu”, „Obszar geograficzny”, „Dowód pochodzenia”, „Metoda produkcji”, „Organ kontrolny”, „Etykietowanie”.

Oznaczenia literowe w zmienionej specyfikacji produktu: A. Nazwa (tego punktu nie ma w obowiązującej specyfikacji), B. Opis produktu, C. Wyznaczony obszar geograficzny, D. Dowód pochodzenia, E. Metoda produkcji, F. Związek ze środowiskiem, G. Organ kontrolny, H. Etykietowanie.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

12. *Zmiany polegające na usunięciu zbędnych lub powtarzających się informacji*

Usunięto punkt dotyczący mających zastosowanie przepisów, ponieważ specyfikacja produktu nie musi już zawierać do nich odniesień.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Chorizo de Cantimpalos”

Nr UE: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Chorizo de Cantimpalos”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Kiełbasa „Chorizo de Cantimpalos” jest sezonowanym produktem wędliniarskim wytwarzanym ze świeżego mięsa świni odmian ciężkich, z dodatkiem soli i papryki jako podstawowych składników, do których mogą być również dodane czosnek i oregano. Produkt jest poddawany procesowi suszenia i dojrzewania, przy czym ponad 40 % tego procesu odbywa się w naturalnych suszarniach. Wyrób może być oferowany do sprzedaży w całości, w kawałkach albo w plasterkach.

Różne odmiany, w jakich kiełbasa chorizo może być oferowana do sprzedaży, są następujące:

- „Sarta”: kiełbasa w stylu chorizo o średnicy 25–35 mm, w jednym kawałku,
- „Achorizado”: kiełbasa w stylu chorizo o średnicy 30–50 mm, przewiązana sznurkiem lub klipsowana w celu uformowania sznura kilku połączonych ze sobą kiełbas;
- „Cular”: kiełbasa w stylu chorizo w osłonce z jelita wieprzowego o średnicy ponad 35 mm, o nieregularnym cylindrycznym kształcie zmieniającym się w zależności od osłonki;
- krojone w plasterki: kiełbasa w stylu chorizo odmiany „Torpedo”, pokrojona w plasterki z chorizo w sztucznej osłonce kolagenowej, o średnicy ponad 35 mm, regularnym cylindrycznym kształcie i długości ponad 50 cm.

Kiełbasa „Chorizo de Cantimpalos” musi wykazywać następujące cechy:

- Właściwości morfologiczne, w zależności od odmiany:
  - „Sarta”: powierzchnia kiełbasy musi mieć ciemnoczerwoną barwę, być gładka lub delikatnie pomarszczona, nie mogą także być na niej widoczne kawałki tłuszczu.
  - „Achorizado”: powierzchnia kiełbasy musi mieć ciemnoczerwoną barwę, być gładka lub delikatnie pomarszczona, nie mogą także być na niej widoczne kawałki tłuszczu. Kiełbasa musi być na zewnątrz pokryta nalotem mączystej białawej pleśni.
  - „Cular”: część lub całość powierzchni kiełbasy musi być pokryta nalotem mączystej białawej pleśni. Spod pleśni widoczne jest zielonkawe zabarwienie spowodowane utlenianiem się osłonki.
- Właściwości fizyko-chemiczne:
  - zawartość wilgoci w granicach 20–40 %;
  - zawartość tłuszczu w suchej masie: maksymalnie 57 %;
  - zawartość białka w suchej masie: minimalnie 30 %;

- zawartość hydroksyproliny w suchej masie: maksymalnie 0,5 %;
- zawartość węglowodanów ogółem wyrażona jako zawartość procentowa glukozy w suchej masie: maksymalnie 1,5 %, jeżeli kiełbasa jest oferowana do sprzedaży jako odmiana „Sarta” lub „Achorizado”, i maksymalnie 3 % w przypadku odmian „Cular” i „Torpedo”;
- zawartość chlorków wyrażona jako zawartość chlorku sodu w suchej masie: maksymalnie 6 %;
- wartość pH w granicach 5,0–6,0.
- Właściwości organoleptyczne:
  - Konsystencja: kiełbasy muszą być jednolicie jędrne, ale nie nadmiernie twarde ani miękkie, na całej swojej długości.
  - Wygląd na przekroju: po przekrojeniu intensywnie czerwona barwa z widocznymi białymi, podbarwionymi na czerwono plamkami związanymi z obecnością kawałków przebarwionego tłuszczu. Nadzienie kiełbasy musi być odpowiednio zwarte, tzn. musi być jednorodne, zwarte i pozbawione jakichkolwiek kawałków tłuszczu o średnicy większej niż 0,5 cm.
  - Zapach: na swoisty zapach kiełbasy wpływa szereg składników tworzących się podczas procesu dojrzewania mięsa; jest on nieco kwaskowy, delikatny i średnio intensywny, można również wyczuć aromat dodanych dozwolonych przypraw. Żaden z zapachów nie powinien wyróżniać się spośród pozostałych.
  - Podczas spożywania konsystencja kiełbasy musi być soczysta i spójna, łatwa do żucia, niezbyt włóknista i pozbawiona niepożądanych elementów (takich jak tkanka łączna, fragmenty kości, zwoje lub ścięgna). Ogólnie musi być przyjemna w smaku i pozbawiona ostrości.

3.3. *Pasa (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mięso musi pochodzić od świń odmian ciężkich, ras białych. Zwierzęta muszą być karmione przez ostatnie trzy miesiące przed ubojem jęczmieniem, pszenicą i żytem w ilości co najmniej 75 % w suchej masie.

Mięso musi pochodzić od świń odmian ciężkich, ras białych, obu płci (samce muszą być wykastrowane). Zwierzęta muszą być karmione przez ostatnie trzy miesiące przed ubojem jęczmieniem, pszenicą i żytem w ilości co najmniej 75 % w suchej masie. Zwierzęta poddaje się ubojowi w wieku 6,5–10 miesięcy.

Masa tuszy wynosi 90–140 kg. Podczas uboju pH tuszy musi wynosić 5,4–6,2.

Do produkcji chorizo można używać wyłącznie następujących podstawowych składników:

- a) mięso świń odmian ciężkich, pochodzące z zarejestrowanych gospodarstw trzody chlewnej, o zawartości chudego mięsa między 70 % a 80 % i zawartością tłuszczu od 20 % do 30 %; używa się określonych części mięsa: łata, żebra przednie, skrawki powstałe przy wycinaniu łopatki i szynki oraz szynka z łopatek i nóg bez kości, pozbawiona włóknistych części, ścięgien i tkanki łącznej. Części te nie mogą zawierać tłuszczu podskórnego. Tłuszcz jest jednolity, zwarty i w dużej mierze odporny na nacisk. Nie dopuszcza się używania mięsa, które było wcześniej zamrożone, ani mięsa, które było przechowywane dłużej niż 6 dni, nawet jeśli było przechowywane w chłodni. Zawartość hydroksyproliny w mięsie nie może przekraczać 0,4 %. Zawartość kwasu stearynowego w tłuszczu musi wynosić co najmniej 13 %;
- b) papryka suszony produkt otrzymywany w wyniku zmielenia dojrzałych, zdrowych i nieszkodzonych owoców z gatunku papryki *Capsicum annuum* L. i *Capsicum longum* D.C. Stosuje się go w ilościach 18–25 g na kg mięsa. Papryka objęta ChNP „Pimentón de La Vera” stanowi co najmniej 50 % użytej papryki;
- c) rafinowana sól morską (chlorek sodu), o wielkości ziaren poniżej 2 mm, w ilości 15–22 g na kg mięsa.

Opcjonalnie można dodać mielony czosnek w maksymalnej ilości 4 g na kg mięsa. Podobnie można dodać oregano w maksymalnej ilości 0,2 g na kg mięsa.

W przypadku kiełbasy „Chorizo de Cantimpalos” w odmianach „Cular” i „Torpedo” dopuszcza się dodanie cukrów i białka pochodzącego z mięsa świń.

Dopuszcza się stosowanie fosforanów, kwasu askorbinowego i kwasu cytrynowego lub ich soli. Niedozwolone jest dodawanie konserwantów.

Papryka objęta ChNP „Pimentón de La Vera” musi stanowić co najmniej 50 % użytej papryki. Oznacza to, że musi ona pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego określonego w specyfikacji tej ChNP.

Mięso świń odmian ciężkich musi być produkowane w zarejestrowanych gospodarstwach trzody chlewnej.

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

W obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego ma miejsce w szczególności przygotowywanie, dojrzewanie i suszenie kielbasy chorizo.

Oprócz szczególnych cech charakteryzujących metodę produkcji kielbasy suszenie w warunkach naturalnych jest najbardziej istotnym etapem powiązaniem z wyznaczonym obszarem produkcji chorizo spośród cech wymienionych w sekcji „Opis produktu”.

Proces obejmuje następujące etapy w określonej poniżej kolejności:

Najpierw mięso przygotowuje się w wytwórni w stałej temperaturze poniżej 12 °C, przez okres nieprzekraczający dwóch godzin. Usuwany jest cały nadmierny tłuszcz i części ścięgien. Temperatura mięsa podczas mielenia musi mieścić się w granicach 0–2 °C. Maszynki do mielenia są wyposażone w sitka o różnej średnicy otworów. W przypadku odmian chorizo „Sarta” i „Achorizado” średnica otworów musi wynosić od 6 do 16 milimetrów, natomiast w przypadku chorizo „Cular” od 18 do 26 milimetrów.

Po zmieleniu mięso jest mieszane z innymi dozwolonymi składnikami i dodatkami, tak by powstała jednorodna masa. Masę następnie odkłada się do leżakowania w chłodzonych pomieszczeniach w temperaturze 2–7 °C przez okres od 12 do 36 godzin. Wartość pH masy wynosi 5,5–6,5.

Po leżakowaniu masą napełnia się osłonki, które są następnie klipsowane lub przewiązane sznurkiem. Dostępne są trzy kolory sznurka: czerwony, czarny i biały, w zależności od odmiany. Produkt następnie poddaje się sezonowaniu.

Minimalny czas trwania procesu sezonowania wynosi 21 dni w przypadku chorizo „Sarta”, 24 dni w przypadku chorizo „Achorizado” i 40 dni w przypadku chorizo „Cular” i „Torpedo”. Gotowa kielbasa chorizo powinna skurczyć się o co najmniej 25 % swojego pierwotnego rozmiaru. Proces sezonowania obejmuje dwa etapy: dojrzewanie i suszenie. Dojrzewanie odbywa się w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach w temperaturze 6–16 °C oraz przy wilgotności względnej wynoszącej 60–85 %. Suszenie odbywa się w warunkach naturalnych w suszarniach. Proces suszenia stanowi ponad 40 % całkowitego okresu sezonowania.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Kielbasa chorizo może być krojona, krojona w plasterki lub pakowana przez zarejestrowane podmioty bez ograniczeń geograficznych.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wszystkie odmiany produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym wprowadzane do obrotu muszą posiadać etykietę identyfikacyjną z kodem alfanumerycznym, na której musi również znajdować się obowiązkowy unijny symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz nazwa „Chorizo de Cantimpalos” i odpowiednia odmiana chorizo: „Sarta”, „Achorizado” albo „Cular”. Etykieta musi również zawierać logo ChOG.

Etykiety są umieszczane przez zarejestrowanych operatorów odpowiedzialnych za produkcję lub przetwarzanie (siekanie lub krojenie). Etykiety muszą być umieszczane w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, w którym wytwarzana jest kielbasa chorizo, obejmuje następujące gminy w prowincji Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (z wyjątkiem 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 i Zarzuela del Monte.

Wymienione powyżej 72 gminy położone są w obrębie pasa o szerokości 40 kilometrów po północnej stronie Sierra de Guadarrama i zajmują powierzchnię 2 574 kilometrów kwadratowych.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Ukształtowanie terenu oraz klimat geograficznego obszaru produkcji tworzą warunki klimatyczne, które sprzyjają suszeniu kielbasy chorizo w warunkach naturalnych. Zasadniczo warunki te obejmują położenie na wysokości ponad 900 m n.p.m., niskie temperatury, umiarkowaną wilgotność względną oraz bardzo niewielką liczbę mglistych dni w ciągu roku w porównaniu z innymi leżącymi w pobliżu obszarami.

Wspomniane szczególnie cechy nie występują w sąsiadujących obszarach. Na południu znajduje się Sierra de Guadarrama, chłodniejsze i bardziej wilgotne pasmo górskie o większej wysokości. Na północy rozciągają się niżej położone równiny charakteryzujące się większą liczbą mglistych dni w ciągu roku, gdzie nie ma tradycji produkowania kielbasy chorizo.

### *Specyfika produktu*

Specyfika produktu wynika z następujących przyczyn:

- użycie określonych części mięsa, takich jak: łata, zebra przednie, skrawki powstałe przy wycinaniu łopatki i szynki oraz szynki z łopatek i nóg bez kości, pozbawiona włóknistych części, ściąggen i tkanki łącznej, pochodzące od świń hodowanych na diecie składającej się w co najmniej 75 % ze zbóż: jęczmienia, pszenicy i żyta;
- mała średnica otworów w sitach używanych do mielenia;
- przed napełnianiem osłonek masę mięsną odkłada się do leżakowania, co umożliwia przenikanie się smaków mięsa i pozostałych składników, tj. soli, papryki i czosnku. Jednocześnie rozwija się pleśń bakteryjna, która obniża wartość pH i ułatwia przeprowadzany później proces suszenia;
- co najmniej połowę użytej papryki musi stanowić papryka objęta ChNP „Pimentón de La Vera”.

Dzięki temu kielbasa chorizo charakteryzuje się szczególnymi cechami, takimi jak brak ściąggen, intensywna czerwona barwa, niewielkie kawałki przebarwionego tłuszczu, jędrna konsystencja i smak pozbawiony ostrości.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Jakość kielbasy „Chorizo de Cantimpalos” wynika z następujących czynników: starannego doboru części mięsa używanego do jej wytwarzania, faktu, że przed napełnianiem osłonek mieszaninę mięsa odkłada się do leżakowania, a także ze specjalnych warunków sezonowania i suszenia na obszarze geograficznym charakteryzującym się odpowiednią wysokością nad poziomem morza i bardzo niewielką liczbą mglistych dni w ciągu roku, co zapewnia uzyskanie produktu końcowego, który jest dobrze wysezonowany w warunkach naturalnych.

Dzięki owej jakości produktu końcowego kielbasa chorizo zyskała renomę potwierdzaną w wielu źródłach historycznych i literackich od początku XX wieku, kiedy to na omawianym obszarze rozpoczęto wytwarzanie chorizo na skalę przemysłową.

Istnieją dokumenty handlowe z lat 1928 i 1933, dotyczące eksportu kielbasy „Chorizo de Cantimpalos” do Meksyku i zawierające ostrzeżenia przed podróbkami produktu.

Nawet Camilo José Cela, laureat nagrody Nobla w dziedzinie literatury, wspomina o „Cantimpalos, słynącej z produkowanych tam chorizo” w książce „Żydzi, muzułmanie i chrześcijanie” z 1956 r.

ES C 265/26 *Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej*, 30.9.2010.

Renoma ta rozciąga się na trzy tradycyjne odmiany kielbasy, gdyż charakteryzują się one tymi samymi cechami organoleptycznymi wyczuwanymi podczas ich spożywania.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>