

**Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение
в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

(2022/C 223/08)

Европейската комисия одобри това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Chorizo Riojano“

ЕС №: PGI-ES-0654-AM01 — 27.10.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Chorizo Riojano“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Chorizo Riojano“ е колбас чоризо без добавки, с форма на подкова и качество клас „Extra“, произведен в автономната община Rioja. Той има следните характеристики:

3.3 Морфологични характеристики

Колбасите чоризо със ЗГУ имат форма на подкова и са повече или по-малко цилиндрични, с диаметър 30—40 mm и минимално тегло 200 g. Консистенцията им е твърда и компактна, а повърхността обикновено е набръчкана. При рязане се поддават плавно на ножа, а съдържанието им е добре балансирано. Те са без необичайно оцветяване и с ясно разграничими фрагменти месо и сланина.

Физични и химични характеристики

Влажност	макс. 45 %
Съотношение колаген/белтъчини	макс. 14 %
Процент на мазнини в сухото вещество	макс. 57,0 %
Нитрати, изразени като NaNO ₃	макс. 100 ppm
Нитрити, изразени като NaNO ₂	макс. 20 ppm
Общо фосфати, изразени като P ₂ O ₅	макс. 7 500 ppm

(естественото съдържание в месото, без добавени фосфати)

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Органолептични характеристики

Ароматът — предимно на червен пипер с нотки на чесън — е балансиран, интензивен и устойчив. Няма граниви или парливи миризми. Вкусът е интензивен и устойчив, с добър баланс между нетлъсто месо и сланина. Има много малко киселинност и няма граниви или необичайни вкусове. Колбасите чоризо, приготвени с лют червен пипер, са пикантни. Колбасите чоризо имат балансирана консистенция, компактни са и са лесни за дъвчене, с лека жилавост.

Суровини

Свинско месо и сланина, които са особено подходящи за сушене, включително нетлъсто свинско месо, без жили, от кастрирани мъжки свине или от женски свине, както и свински корем без кори или нетлъсти парчета месо *lardeo* [наименованието, използвано за разфасовките от свинско месо, използвани за приготвяне на сушени продукти], подправени с фина суха сол, червен пипер с качество клас „Екстра“ и пресен белен чесън, като цялата смес след това се пълни в естествени свински черва.

Добавената към сместа свинска сланина трябва да е твърда. Този продукт не може да бъде направен от мека мазна коремна сланина, която би станала вискозна при нарязване на кубчета и ще доведе до изтичане на мазнина от колбаса по време на процеса на зреене и сушене. Количеството добавена сланина също трябва да бъде ограничено, като никога не трябва да надвишава 57 % от сухото вещество. Това е един от ключовите фактори, които отличават „Chorizo Riojano“ от другите колбаси чоризо, при които има рязка промяна в рН, което ги прави по-трудни за правилно зреене и по-късно запазване.

3.4. Фуражи и суровини

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Подготовка на суровините:

Месопреработвателните предприятия, които произвеждат „Chorizo Riojano“, трябва да имат капацитет да приемат кланичните трупове и/или разфасовките от месо и да ги обработват по подходящ начин, като не допускат понижаване на рН на месото, както и изменения в оцветяването и/или консистенцията, а при доставка трябва да преглеждат и изследват кланичните трупове или разфасовките, за да се гарантира чистотата им.

Разрязването на четвъртинки, обезкостяването и разфасоването трябва да се извършват възможно най-бързо, като се гарантира, че няма струпване на месо в зоната, в която се извършват тези операции.

Помещението, в което се обработва месото, трябва да бъде климатизирано при температура, не по-висока от 12 °C.

Охлаждане на месото и сланината преди смилане:

Хладилните камери, в които се съхраняват охладените кланични трупове, трябва да имат оборудване за окачване на месо, чрез което се предотвратява допирането на кланичните трупове.

Смилане на месото и сланината до размера, необходим за всеки продукт:

„Chorizo Riojano“ трябва да се приготвя по различно време и на различно място от всички останали продукти, включително други категории чоризо.

Когато е готово за преработка, месото трябва да е узряло, подкиселено и незамразено, с рН под 6,3, което спомага за лесно сушене и гарантира, че пълнежът в центъра на колбаса може да изсъхне.

Също толкова важно е да се гарантира, че месото не е влажно, като за целта се извърши отцеждане на свинските разфасовки, ако е необходимо.

След като месото и сланината са готови, следва сравнително интензивен процес на смилане и нарязване на кубчета. Месото и сланината трябва да бъдат нарязани правилно, тъй като това намалява до минимум увреждането на белтъчните вериги и масните клетки, което помага за здравето свързване на месните парченца, осигурява правилно сушене и в крайна сметка придава на колбаса чоризо характерния му вид и цвета, наблюдаван при отрязан колбас.

Всички производствени помещения трябва да бъдат климатизирани, с относителна влажност и циркулация на въздуха и условия за проветряване, които са подходящи съгласно технологичните, здравните и хигиенните норми.

Подправяне със сол, други съставки и подправки:

След смилане към месото и сланината се добавят фина суха сол, пресен белен чесън и червен пипер с качество клас „Екстра“, а за пикантни колбаси чоризо се добавя и лют червен пипер.

Смесване и размесване на съставките:

След като суровините се смелят и се добавят останалите съставки, всички съставки се смесват заедно, така че да се премахнат въздушните мехури в мляното месо, за да могат съставките да се свържат и полученото чоризо да не се разпадне при разрязване.

Следващата стъпка, размесване във вакуумен барабан, е от съществено значение, за да се гарантира, че мляното месо е достатъчно напоено с подправките.

Престояване и охлаждане на сместа:

След смилане, смесване и размесване сместа трябва да престои 12—24 часа, преди да се напълни в обвивките.

Използваното за тази цел охлаждащо оборудване трябва да бъде отделено от останалото оборудване и в него да се поддържа температура между 0 и 6°C.

Пълнене в естествени свински черва:

След като сместа е готова, тя се пълни в естествени свински черва. Дюзите трябва да са гладки и не твърде дълги, за да се избегне повишаване на температурата. По същата причина трябва да се използва достатъчно налягане при пълнене на обвивките, в противен случай колбасите ще останат с кухини, което може да доведе до обезцветяване или плесеняване на сместа.

Естествените обвивки трябва да са идеално чисти, без признаци на увреждане, нараняване или заболяване, което би ги направило неподходящи за употреба от хора.

Обвивките трябва да се измият предварително, за да станат по-еластични и да могат да спленат с пълнежа, без да се отделят от него или да образуват бръчки.

Затваряне:

След като обвивката се напълни с месната смес, тя се затваря с бял памучен канап, а за пикантни колбаси — с червен.

Зреене за относително дълъг период:

За етапа на зреене колбасите чоризо трябва да се окачат във вентилирани помещения с температура, която не надвишава 16 °C, и с подходящи нива на относителна влажност и проветривост, за да може продуктът постепенно да изсъхне и да придобие характерните си консистенция, аромат, окраска и вкус. Температурата може да се повиши до 20 °C, ако зреенето се извършва в *secadero natural* (помещения, проектирани да използват естествените условия на околната среда за целите на сушенето).

Разрешено е използването на специални помещения, в които условията на зреене (температура, относителна влажност и проветривост) могат да се регулират автоматично до желано ниво за целите на контрола върху тези условия и предотвратяването на колебания в тях.

В помещенията трябва да има видимо, достъпно пространство и оборудване за наблюдение, за да могат да се проверяват нивата на температурата и влажността и да се следи напредъкът на продукта във всеки момент от етапите на ферментация или зреене.

Сушене в климатизирани помещения или в естествена среда

След като приключи зреенето, по време на етапа след зреене и сушене, колбасите чоризо се поставят в помещения за окачване или сушене, където трябва да останат до края на този последен етап, в който микробните и ензимните процеси на зреене продължават, позволявайки окраската и ароматът на колбасите чоризо да се стабилизират. Периодът на сушене за „Chorizo Riojano“ варира в зависимост от дължината и/или диаметъра. Всеки колбас чоризо, който е набръчкан, съдържа въздушни мехури или показва друг дефект, трябва да се изхвърли.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.7. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Продуктът трябва да има номериран сертификационен етикет, издаден от регулаторния съвет, съдържащ думите *Indicación Geográfica Protegida* [защитено географско указание] „Chorizo Riojano“ и логото на продукта. Етикетът за сертификациране трябва да бъде прикрепен в регистрираното производствено предприятие по начин, който предотвратява повторното му използване.

Преработвателните предприятия, упълномощени да произвеждат ЗГУ „Chorizo Riojano“, трябва да бъдат вписани в съответните регистри и в крайна сметка носят отговорност за спазването на всички правила, установени за продукта.

Регулаторният съвет е отговорен да поддържа този регистър актуален по всяко време.

4. Кратко определение на географския район

Районът на приготвяне, зреене, сушене и етикетирание е автономната община Rioja.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Природни фактори: Определеният географски район е под въздействието на три различни вида климат. Тази смесица от климатични условия прави Rioja идеалното място за естественото зреене и сушене на колбасите чоризо, предоставяйки им възможност да преминават през правилния процес на постепенна физична и химична трансформация, което подобрява външния вид на нарязаното чоризо, неговия вкус и много характерния му аромат.

Понастоящем значението на този климатичен фактор не е толкова голямо, тъй като последните етапи на производствения процес протичат в помещения с контролиран микроклимат, където проветряването, влажността и температурата могат да се регулират. Преобладаващите метеорологични условия обаче винаги се вземат предвид в този процес, така че климатът продължава да играе много важна роля.

Човешки фактор: Това, което действително отличава „Chorizo Riojano“ от другите колбаси чоризо, е традиционният вековен метод на производство, който успешно се предава на месопреработвателните предприятия, произвеждащи „Chorizo Riojano“.

Специфична характеристика на продукта

Защитеното географско указание „Chorizo Riojano“ може да се използва само за колбаси чоризо с качество клас „Екстра“, произведени по традиционен начин в регистрирани съоръжения, в които има ефективен контрол, обхващаш всеки отделен етап от процесите на производство, зреене, сушене и етикетирание, както и качеството и обработката на всички суровини. Само колбаси чоризо, преминали всички проверки по време на процеса, могат да бъдат пуснати на пазара като „Chorizo Riojano“ и да носят символа ЗГУ като гаранция за произход.

Причинно-следствена връзка между географския район, качеството и репутацията

Историческа традиция и репутация на продукта: От край време, когато в планините на Rioja паднат първите слани, настава време за годишната традиция да се колят прасета и месото да се прави на чоризо — достатъчно количество чоризо за цялата година, способно да издържи чак до есенния гроздобер. Поради това опитът на местните хора в приготвянето и зрееването на този продукт — толкова труден за приготвяне и съхраняване — е от изключителна важност. Има анклавни, разпръснати из Rioja, особено във високопланинските райони, където тези практики все още продължават да са обичайни.

През деветнадесети век производството на колбаси чоризо в Rioja за първи път е индустриализирано с появата на първите семейни фирми, които продават продукцията си в родния си град и околността. Първото споменаване на „фабрика за колбаси в Logroño“ в „Общинския исторически архив“ е от 1890 г. В документ, датиращ от същата година, индустриалец и адвокат на име Julio Farias описва изпращането на колбаси чоризо от La Rioja в Куба „в консерви, приготвени старателно със свинска мас и запечатани на водна баня, за да могат да издържат на тези температури без най-малкото увреждане на тяхното съдържание“, като гарантира, че са пристигнали в добро състояние, тъй като той вече е подготвил рекламни материали (той споменава „листовки, циркуляри и други реклами“) и е бил уверен в качеството на своите колбаси чоризо: „[...] дори при ожесточената конкуренция по отношение на цените в Съединените щати, качеството на нашия продукт е несравнимо по-добро, което се доказва от факта, че той е предпочитан дори и от най-бедните, въпреки че струва повече“.

Друг пример може да се намери в книгата на Javier Herce Galarreta, в която са събрани различни статии, публикувани във вестник *La Gaceta del Norte* през 1979 г. В глава VII, която е за свинското месо, той пише: Значението на свинското месо в La Rioja е огромно и то се консумира не само пряко: шунката, чоризото и кървавицата са основните продукти, типични за района, които са сходни по форма с тези от други райони, но са с различен вкус и приложения. „Chorizo Riojano“ е може би името, което най-очевидно изниква в ута: *лек, ароматен колбас чоризо, леко пикантен и ярко обарен, който е доста различен от тези, направени другаде. Значението на свинското месо и продуктите от него в*

Rioja се вижда ясно от броя на предприятията за преработка на месо и сушени колбаси, разпространени в района, като някои места — например Baños de Río Tobía, Laguna de Cameros и напоследък Albelda de Iregua — са се превърнали в истински търговски центрове, които, собствено казано, са също толкова важни, колкото винопроизводството и консервната промишленост. Със своята трикомпонентна гастрономична индустрия — сушени колбаси в района на Sierra, вино в Rioja Alta и консервирани пресни продукти в Rioja Baja — Rioja може да се разглежда като съчетание на три района в една уникална среда.

Икономическата депресия от 30-те години на миналия век и постоянната неспособност на клиентите да уредят сметките си водят до затварянето на редица фабрики, като тяхното споменаване в общинските промишлени данъчни регистри остава единственото доказателство, че някога са съществували. След тази икономическа промяна Baños de Río Tobía се превръща в невралгичен център на тази промишленост. Въпреки че може да се изтъкнат много причини в стремежа да се обясни защо наследниците на първите индустриалци решават да създадат собствени фабрики там, изглежда, че влияние са оказали благоприятните климатични условия на града. Според Miguel Ángel Villoslada: *Първоначално фабриките са разположени там, където климатът е подходящ — сух и студен, но без големи температурни колебания. Ето защо има толкова много от тях в Baños [de Río Tobía]. Нашият град се намира на 500 метра надморска височина, в подстъпите към планинската верига Sierra de la Demanda и цялата област Urbión. Той е защитен от прекомерно студените ветрове на планините Sierra de Herrera и големите колебания на температурата и влажността.*

Традиционното годишно клане на прасета и занаятчийското производство и съхранение на чоризо са практики, които съществуват и до днес, но в малък мащаб, като производството на колбаси чоризо и други месни продукти е оставено основно на месопреработвателните предприятия — повечето разположени в района — които, без да пренебрегват вековния традиционен метод на производство, разполагат със специално проектирани помещения и съоръжения, което означава, че продуктите могат да зреят в тях дори когато атмосферните условия не са подходящи.

Baños de Río Tobía продължава да се гордее с най-голямата концентрация на месопреработвателни предприятия в района. Тъй като понастоящем климатът играе далеч по-малко решаваща роля, тази концентрация до голяма степен се свежда до наследената традиция в сушенето на месо: „почти всички месни индустриалци тук са свързани помежду си, защото имат общи корени“. Въпреки това месопреработвателното предприятие с най-голям оборот в Rioja се намира в Albelda de Iregua. През 1960 г. се поставя началото с местна месарница, след това през 1983 г. отваря врати първата фабрика, която продава само чоризо с форма на подкова, и скоро става водещ производител в страната.

Големи месопреработвателни предприятия извън Rioja се опитват да се възползват от престижа на продукта, като етикетират своите колбаси чоризо като „Chorizo Riojano“, въпреки че те нямат нищо общо с продукта, обхванат от настоящото защитено географско указание.

Освен това традицията и престижът, на които се дължи завидната репутация на „Chorizo Riojano“, намират отражение и в някои от най-известните ястия в нашия регион, като *patatas con chorizo* (картофи с чоризо), *calderete* (агнешка яхния), *choricillo asado al sarmiento* (чоризо, приготвено на скара върху лозови резници) и *preñaditos* (пълнени с чоризо хлебчета), като не бива да забравяме факта, че колбасът чоризо присъства като съставка в почти всяка бобова яхния.

В заключение е уместно да се спомене, че „Chorizo Riojano“ фигурира на страници 110 и 111 от *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Опис на традиционни испански продукти].

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Съгласно *Pliegos de condiciones* [Продуктова спецификация] на адрес:

<https://www.larioja.org/agricultura/es/calidad-agroalimentaria>