

Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer efter godkendelse af en ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

(2022/C 223/08)

Europa-Kommissionen har godkendt denne ændring af mindre omfang i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansøgningen om godkendelse af denne ændring af mindre omfang findes i Kommissionens eAmbrosia-database.

ENHEDSDOKUMENT

»Chorizo Riojano«

EU-nr.: PGI-ES-0654-AM01 — 27.10.2021

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Chorizo Riojano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Chorizo Riojano« er en hesteskoformet chorizopølse i kvalitetsklassen »Ekstra«, der fremstilles i den selvstyrende region Rioja og er fri for tilsætningsstoffer. Den har følgende kendetegn:

3.3. *Fysiske kendetegn*

BGB-chorizopølser er hesteskoformede og mere eller mindre cylindriske med en diameter på 30-40 mm og en vægt på mindst 200 g. Deres konsistens er fast og kompakt, og de har normalt et rynket udseende. En kniv kan gnidningsløst skære igennem dem, og deres indhold er godt kombineret. De er fri for usædvanlige farvestoffer, og kød- og fedtdele kan tydeligt skelnes fra hinanden.

Fysiske og kemiske egenskaber

Vandindhold	Højst 45 %.
Forholdet kollagen/protein	Højst 14 %.
Fedtprocent i tørstof	Højst 57,0 %.
Nitrater udtrykt som NaNO ₃	Højst 100 ppm.
Nitritter udtrykt som NaNO ₂	Højst 20 ppm.
Samlet fosfatindhold udtrykt som P ₂ O ₅	Højst 7 500 ppm.

(det naturlige indhold i svinekød, uden tilsætning af fosfater)

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

Organoleptiske kendetegn

Aromaen — overvejende af paprika med antydninger af hvidløg — er afbalanceret, intens og vedvarende. Der er ingen harsk eller sur lugt. Smagen er intens og vedvarende med en god balance mellem magert kød og fedt. Der er meget lidt surhed, og smagen er hverken harsk eller anormal. Chorizopølser med stærk paprika er krydrede. Chorizopølserne har en afbalanceret konsistens, hænger godt sammen og er lette at tygge uden at være særlig gummiagtige.

Råvarer

Svinekød og fedt, der er særligt godt til saltning, herunder magert svinekød, uden bindevæv, fra ikke-hele orner eller fra søer, og skorpefri svinemave eller magre stykker af *lardeo*-kød [betegnelsen for det afpuds, som bruges til produktion af saltede produkter], der er krydret med fint, tørt salt, paprika i kvalitetsklassen »Ekstra« og frisk skrællet hvidløg og derefter fyldt i naturlige svinetarme.

Det svinefedt, der tilsættes blandingen, skal være fast. Dette produkt kan ikke fremstilles ved hjælp af blødt fedt fra en svinemave, da det bliver tyktflydende, når det udskæres, og får fedt til at dryppe fra chorizopølserne under modnings- og saltningsprocessen. Den tilsatte mængde fedt skal også begrænses og må aldrig overstige 57 % af tørstofindholdet. Dette er en af de vigtigste faktorer, der adskiller »Chorizo Riojano« fra andre chorizopølser, der oplever en pludselig ændring i pH-værdien, som gør dem vanskeligere at modne og senere konservere.

3.4. Foder og råvarer

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Forberedelse af råvarerne:

De kødforarbejdningsvirksomheder, der fremstiller »Chorizo Riojano«, skal have kapacitet til at modtage slagtekroppe og/eller kødudskæringer, håndtere dem hensigtsmæssigt, hvor man undgår fald i pH-værdien og ændringer i farve og/eller konsistens, og undersøge og teste slagtekroppen eller udskæringen ved leveringen for at sikre, at den er intakt.

Firdeling, udbening og opskæring skal finde sted så hurtigt som muligt for at sikre, at kødet ikke hober sig op i det område, hvor denne forberedelse finder sted.

Det lokale, hvor kødet håndteres, skal være luftkonditioneret til en temperatur på højst 12 °C.

Afkøling af kødet og fedtet inden hakning:

De kølerum, hvor de kølede slagtekroppe opbevares, skal være forsynet med udstyr til ophængning af kød, som forhindrer slagtekroppene i at komme i berøring med hinanden.

Hakning af kødet og fedtet til den størrelse, der er nødvendig for hvert produkt:

»Chorizo Riojano« skal fremstilles på et andet tidspunkt og på et andet sted end alle andre produkter, herunder andre kategorier af chorizopølser.

Når kødet er klar til forarbejdning, skal det være modnet, syrnet og ikke frosset og have en pH-værdi på under 6,3, så det er let at salte, og fyldet i midten af pølsen kan tørre ud.

Det er lige så vigtigt at sikre, at kødet ikke er fugtigt, og om nødvendigt lade saften løbe fra kødudskæringerne.

Når kødet og fedtet er klar, følger en forholdsvis intens hakningsproces. Kødet og fedtet skal skæres i rene snit, da dette minimerer beskadigelsen af proteinkæderne og fedtcellerne, hvilket hjælper kødstykkerne til at binde sig sammen, sikrer en korrekt tørring og i sidste ende giver chorizopølsen dens karakteristiske udseende og den farve, der observeres, når den skæres op.

Alle produktionsanlæg skal være luftkonditioneret med relativ luftfugtighed og luftcirkulation samt fornyelsesforhold, der er hensigtsmæssige ud fra et teknologisk, sundhedsmæssigt og hygiejnisk perspektiv.

Tilsætning af salt, andre ingredienser og krydderier:

Fint, tørt salt, frisk skrællet hvidløg og paprika i kvalitetsklassen »Ekstra« plus cayennepeber, hvis der er tale om krydrede chorizopølser, tilsættes kødet og fedtet efter hakning.

Blanding og æltning af ingredienserne:

Når råvarerne er hakket, og de øvrige ingredienser er tilsat, blandes alle ingredienserne sammen, hvor man så vidt muligt undgår at efterlade luftlommer, så ingredienserne kan binde sig sammen, og den endelige chorizopølse ikke smuldrer, når den skæres.

Det næste trin, æltning i en vakuumtromle, er afgørende for at sikre, at krydderierne fordeles tilstrækkeligt i det hakkede kød.

Hvile og køling af blandingen:

Efter hakning, blanding og æltning skal blandingen hvile i 12-24 timer, inden den fyldes i tarmene.

Køleudstyret, der anvendes til dette formål, skal være adskilt fra resten og indstilles til en temperatur på 0-6 °C.

Påfyldning i naturlige svinetarme:

Når blandingen er klar, fyldes den i naturlige svinetarme. Dyserne skal være glatte og ikke for lange for at undgå temperaturstigninger. Af samme grund skal der anvendes et tilstrækkeligt tryk ved påfyldning af tarmene, ellers får pølserne luftlommer, hvilket kan medføre, at blandingen misfarves eller bliver muggen.

De naturlige tarme skal være fuldstændig rene uden tegn på defekter, skade eller sygdom, der gør dem uegnede til konsum.

Tarmene skal vaskes på forhånd for at gøre dem mere elastiske og hjælpe dem med at klæbe sig til fyldet, så det ikke flytter sig, og der ikke opstår rynker.

Binding:

Når tarmen er fyldt med kødblanding, bindes den med hvidt bomuldsgarn — eller rødt bomuldsgarn til krydrede chorizopølser.

Modning i en forholdsvis lang periode:

På modningsstadiet skal chorizopølserne hænges i ventilerede lokaler med en temperatur på 16 °C eller derunder og passende relative luftfugtigheds- og ventilationsniveauer, således at produktet gradvist kan tørre ud og opnå dets karakteristiske konsistens, aroma, farve og smag. Temperaturen kan nå op på 20 °C, hvis modningen foregår i et *secadero natural* (lokaler, der er indrettet til at udnytte de naturlige omgivende forhold med henblik på tørsaltning).

Anvendelse af særlige lokaler, hvor modningsbetingelserne (temperatur, relativ fugtighed og ventilation) automatisk kan justeres til et ønsket niveau, er tilladt for at kontrollere disse forhold og holde dem stabile.

Der skal være synlige og tilgængelige lokaler og overvågningsudstyr til rådighed i lokalerne, således at temperatur- og luftfugtighedsniveauer kan kontrolleres, og produktets udvikling kan overvåges på et hvilket som helst tidspunkt under fermenteringen eller modningen.

Tørsaltning i luftkonditionerede rum eller naturlige miljøer:

I tørsaltningsfasen efter modningens afslutning flyttes chorizopølserne til hænge- eller tørringslokalerne, hvor de skal forblive indtil slutningen af denne sidste fase, hvor den mikrobielle og enzymatiske modningsproces fortsætter, således at chorizopølsens farve og aroma kan stabiliseres. Lagringstiden for »Chorizo Riojano« varierer alt efter længde og/eller diameter. Enhver chorizopølse, der er blevet rynket, indeholder luftlommer eller udviser andre fejl, skal kasseres.

3.6. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.7. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Produktet skal være forsynet med en nummereret certificeringsmærkning udstedt af kontrolorganet med ordlyden *Indicación Geográfica Protegida* [beskyttet geografisk betegnelse] »Chorizo Riojano« og produktlogoet. Certificeringsmærket skal påsættes i det registrerede produktionsanlæg på en sådan måde, at det ikke kan genbruges.

De forarbejdningsvirksomheder, der har tilladelse til at fremstille BGB'en »Chorizo Riojano«, skal opføres i de relevante registre og er i sidste instans ansvarlige for, at alle de regler, der er fastsat for produktet, overholdes.

Kontrolorganet har til enhver tid ansvaret for at ajourføre dette register.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det område, hvor produktet fremstilles, modnes, tørsaltes og mærkes, er den selvstyrende region Rioja.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Naturlige faktorer: Tre forskellige klimatyper mødes i det afgrænsede geografiske område. Denne blanding af klimaer gør Rioja til det ideelle sted for naturlig modning og tørsaltning af chorizopølser, hvormed den kan gennemgå den korrekte proces med gradvis fysisk og kemisk omdannelse, hvilket forbedrer udseendet af skiveskåret chorizopølse, dens smag og dens meget karakteristiske aroma.

Denne klimafaktor er i dag mindre afgørende, da de sidste faser i produktionsprocessen finder sted i klimakontrollerede rum, hvor ventilation, luftfugtighed og temperatur kan reguleres. Der tages dog altid hensyn til de fremherskende vejrforhold i løbet af denne proces, så klimaet spiller fortsat en meget vigtig rolle.

Den menneskelige faktor: Det, der virkelig adskiller »Chorizo Riojano« fra andre chorizopølser, er den traditionelle, gamle produktionsmetode, som med succes er blevet overdraget til de kødforarbejdningsvirksomheder, der fremstiller »Chorizo Riojano«.

Produktets egenart

Den beskyttede geografiske betegnelse »Chorizo Riojano« må kun anvendes til chorizopølser i kvalitetsklassen »Ekstra«, der fremstilles på traditionel vis i registrerede anlæg, hvor der foretages effektiv kontrol, der omfatter alle faser af produktionen, modningen, tørsaltningen og mærkningen samt kvaliteten og håndteringen af alle råvarer. Kun chorizopølser, der har gennemgået alle fastlagte kontroller under hele processen, må markedsføres som »Chorizo Riojano« med BGB-symbolet som oprindelsesgaranti.

Sammenhængen mellem det geografiske område, kvalitet og omdømme

Historisk tradition og produktets omdømme: Historisk set var det, når vejret blev koldt i Rioja-højlandet, tid til den årlige tradition med slagting af svin og forarbejdning af kødet til chorizopølser, så der var nok til hele året, da pølserne kunne holde sig indtil vin høsten i det følgende efterår. Lokalbefolkningens ekspertise inden for fremstilling og modning af dette produkt, som er så vanskeligt at fremstille og bevare korrekt, var derfor af afgørende betydning. Der er enklaver spredt over Rioja, navnlig i højlandet, hvor denne praksis fortsat er almindelig i dag.

Det var i det 19. århundrede, at produktionen af chorizopølser først blev industrialiseret i Rioja med fremkomsten af de første familievirksomheder, der solgte deres produkter i deres hjemby og i det omkringliggende område. Den første henvisning til en »pølsefabrik i Logroño« i det kommunale historiske arkiv er fra 1890. I et dokument fra samme år beskriver en industrimand og advokat ved navn Julio Farias, at der sendes chorizopølser fra La Rioja til Cuba »i dåser, der er grundigt forberedt med svinefedt og forseglet i et vandbad, således at de kan modstå disse temperaturer uden den mindste forringelse af deres indhold«, idet det sikres, at de ankom i god tilstand, da han allerede havde udarbejdet reklamemateriale (han henviser til »foldere, cirkulærer og andre reklamer«) og havde tillid til kvaliteten af sine chorizopølser: »[...] selv i lyset af den hårde priskonkurrence i USA er kvaliteten af vores produkt uendeligt bedre, hvilket fremgår af, at det foretrakkes af de fattigste til trods for, at det koster mere«.

Et andet eksempel er Javier Herce Galarretas bog, der samler forskellige artikler fra avisen *La Gaceta del Norte* i 1979. I kapitel VII, der omhandler svinekød, skriver han: Svinekød, og ikke kun fersk svinekød, er yderst vigtigt for Rioja: skinke, chorizopølser og blodpølser er hjørnestenene i områdets typiske produktsortiment, der ligner det fra andre områder, men med andre aromaer og anvendelser. »Chorizo Riojano« er måske det navn, man først tænker på: en blød, aromatisk chorizopølse med en antydning af krydderier og en markant farve, der adskiller sig væsentligt fra dem, der fremstilles andetsteds. Betydningen af svinekød og svinekødsprodukter i Rioja fremgår klart af antallet af anlæg til kødforarbejdning og

saltede pølser, der er spredt over hele regionen, hvor nogle steder — såsom Baños de Río Tobía, Laguna de Cameros og for nylig Albelda de Iregua — er blevet reelle »knudepunkter«, der er lige så vigtige, relativt set, som vinindustrien og industrien for konservering af friske landbrugsvarer. Med sin tredelte gourmetindustri — saltede pølser i Sierra-området, vin i Rioja Alta og konserverede friske landbrugsvarer i Rioja Baja — kan Rioja betragtes som tre regioner samlet på et enestående sted.

Den økonomiske tilbagegang i 1930'erne og kundernes konstante manglende betaling af deres regninger førte til lukning af mange fabrikker, hvor henvisninger i kommunale industriskatteregistre er det eneste bevis på, at de nogensinde eksisterede. Efter denne økonomiske omlægning blev Baños de Río Tobía midtpunktet for denne industri. Selv om der er mange forklaringer på, hvorfor de tidlige fabrikanters efterkommere besluttede at etablere deres egne anlæg samme sted, ser det ud til, at byens gunstige klimaforhold havde betydning. Miguel Ángel Villoslada skrev: *I begyndelsen var fabrikkerne beliggende, hvor klimaet var egnet — tørt og koldt, men uden større temperaturændringer. Det er grunden til, at der findes så mange af dem i Baños [de Río Tobía]. Vores by ligger 500 meter over havets overflade, lige ved indgangen til Sierra de la Demanda-bjergkæden og hele Urbión-området. Det er et sted, som er beskyttet mod de meget kolde luftstrømme fra Sierra de Herrera-bjergene, og der forekommer ikke voldsomme ændringer i temperatur og fugtighed*

Den traditionelle årlige svineslagtning og håndværksmæssige produktion og konservering af chorizopølser er en praksis, der stadig lever i dag, men i lille målestok. Hovedsageligt overlades produktionen af chorizopølser og andre kødprodukter til kødforarbejdningsvirksomheder — normalt beliggende i området — som, uden at glemme den gamle, traditionelle fremstillingsmetode, har særligt indrettede lokaler og anlæg, hvilket betyder, at de er i stand til at modne produktet, selv om de atmosfæriske forhold ikke er helt, som de skal være.

Baños de Río Tobía har fortsat regionens største koncentration af kødforarbejdningsvirksomheder. Da klimaet nu spiller en langt mindre afgørende rolle, skyldes koncentrationen i vid udstrækning den nedarvede kødsaltnings-tradition: »næsten alle kødfabrikkerne i området har forbindelser til hinanden, da de har fælles rødder«. Den kødforarbejdningsvirksomhed, der har den største omsætning i Rioja, ligger imidlertid i Albelda de Iregua. Den startede som en lokal slagterforretning i 1960, hvorefter den første fabrik åbnede i 1983 og kun solgte hesteskoformede chorizopølser, og den blev snart landets førende producent.

Store kødforarbejdningsvirksomheder fra områder uden for Rioja forsøger at udnytte produktets prestige ved at mærke chorizopølser som »Chorizo Riojano«, selv om de ikke ligner det produkt, som denne beskyttede geografiske betegnelse henviser til.

Desuden afspejles den tradition og prestige, der har givet »Chorizo Riojano« sit prægtige omdømme, også i nogle af vores regioners mest kendte retter, såsom *patatas con chorizo* (kartofler og chorizopølse), *calderete* (en lammegryderet), *choricillo asado al sarmiento* (chorizopølser grillet over vinstiklinger) og *preñaditos* (chorizopølsebrød), uden at glemme, at chorizopølse også er en ingrediens i praktisk taget enhver gryderet baseret på bælplanter.

Endelig er det værd at nævne, at »Chorizo Riojano« optræder på side 110 og 111 i *Inventario Español de Productos Tradicionales* [den spanske fortegnelse over traditionelle produkter].

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Den optræder under *Pliegos de condiciones* [varespecifikationer] på siden:

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