



C/2023/288

18.10.2023

**Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής**

(C/2023/288)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής<sup>(1)</sup>.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«Chorizo de Cantimpalos»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0632-AM01 — 18.7.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Chorizo de Cantimpalos»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

3. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Τεχνολογικό Γεωργικό Ίδρυμα της Καστίλης και Λεόν]

—

4. **Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που έχει/-ουν εγκριθεί**

1. *Τροποποίηση περιγραφής προϊόντος*

Προστίθεται μια νέα μορφή με την ονομασία «torpedo», η οποία αφορά αποκλειστικά τον τεμαχισμό του προϊόντος. Οι υφιστάμενες προδιαγραφές [οι οποίες δεν έχουν ακόμη τροποποιηθεί] αναφέρονται στη διαθεσιμότητα του προϊόντος, που έχει κοπέι σε τεμάχια ή φέτες, στις μορφές «sarta», «achorizado» και «cular». Η νέα μορφή του προϊόντος παρασκευάζεται με τη χρήση τεχνητού περιβλήματος κολλαγόνου πλάτους άνω των 35 mm, ενώ το σχήμα της είναι ομοιόμορφο κυλινδρικό με μήκος που υπερβαίνει τα 50 cm. Η διαδικασία παρασκευής της συγκεκριμένης μορφής προϊόντος περιγράφεται στο σημείο «Μέθοδος παραγωγής». Συγκεκριμένα, ο τεμαχισμός γίνεται με δίσκο τεμαχισμού ίδιου πάχους με αυτόν που χρησιμοποιείται για τις μορφές «sarta» και «achorizado»: μεταξύ 6 mm και 16 mm. Ο χρόνος αλιπάστωσης είναι ο ίδιος με εκείνον της μορφής «cular»: 40 ημέρες.

Η μορφή «torpedo» αποτέλεσε αντικείμενο μελέτης με τη χρήση της μεθόδου παραγωγής που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Τα αποτελέσματα καταδεικνύουν ότι, όταν η μορφή αυτή διατίθεται σε φέτες, συμμορφώνεται με τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Επί του παρόντος το προϊόν πωλείται σε φέτες που λαμβάνονται από τις μορφές που επιτρέπονται βάσει των προδιαγραφών: «sarta», «achorizado» και «cular». Το γεγονός αυτό προκαλεί τα ακόλουθα προβλήματα.

Πρώτον, από τις μορφές «sarta» και «achorizado» προκύπτουν στρογγυλά τεμάχια με πολύ μικρή διάμετρο. Αυτό δεν είναι πρακτικό για την παρασκευή σάντουιτς και γεμιστών ρολών. Επιπλέον, καθώς η μορφή «cular» τοποθετείται σε φυσικό περίβλημα εντέρου, το πάχος είναι ανομοιόμορφο. Ως εκ τούτου, στην ίδια συσκευασία ενδέχεται να βρεθούν φέτες διαφορετικού μεγέθους που έχουν προκύψει από το ίδιο τεμάχιο. Ο συγκεκριμένος τρόπος διάθεσης προς πώληση δεν ενδείκνυται.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Δεύτερον, όσον αφορά τις μορφές που είναι διαθέσιμες επί του παρόντος, για τη μορφή «achorizado», είναι απαραίτητο να απορρίπτονται τα άκρα κάθε τεμαχίου, τα οποία αντιστοιχούν σε περίπου 10 έως 15 cm του chorizo. Για τη μορφή «sarta», η οποία έχει σχήμα U, το κυρτό τμήμα στο κάτω μέρος πρέπει να απορρίπτεται. Πρόκειται για πολύ σημαντικές απώλειες, οι οποίες, ανάλογα με τη μορφή, μπορούν να κυμαίνονται μεταξύ 15 % και 25 %.

Από τη μορφή «torpedo» προκύπτουν φέτες διαμέτρου περίπου 4 cm. Όλες οι φέτες είναι πανομοιότυπες, καθώς το chorizo τοποθετείται σε τεχνητό περίβλημα κολλαγόνου. Με τη συγκεκριμένη μορφή διάθεσης η κατασκευή γεμιστών ρολών καθίσταται πολύ εύκολη. Επιπλέον, το τεχνητό περίβλημα κολλαγόνου είναι εύκολο να αποφλοιωθεί πριν από τον τεμαχισμό. Οι απώλειες μπορούν να μειωθούν σε μόλις 3 % με 4 %, καθώς κάθε επιμέρους τεμάχιο έχει μήκος άνω των 50 cm, συνήθως 70 cm.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

## 2. Τροποποιήσεις ως προς την «απόδειξη της καταγωγής»

Διαγράφεται από το κείμενο κάθε αναφορά στον «οργανισμό ελέγχου», καθώς έχει χρησιμοποιηθεί αδιακρίτως για τον οργανισμό που διενεργεί τους επίσημους ελέγχους, το Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, που είναι η αρμόδια αρχή, καθώς και με σκοπό την αναφορά στα καθήκοντα του ρυθμιστικού συμβουλίου όπως ορίζονται στους κανόνες διακυβέρνησής του. Ως εκ τούτου, το κείμενο αναδιατυπώνεται ώστε να εξαιρεθούν θέματα που θα πρέπει να καλύπτονται από τους ειδικούς κανόνες για τη λειτουργία του ρυθμιστικού συμβουλίου, όπως η διαχείριση μητρώων και η επισήμανση.

Το κείμενο ευθυγραμμίζεται με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής και το σημείο αναδιοργανώνεται ώστε να καταστεί πιο κατανοητό.

Η εν λόγω αλλαγή δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

## 3. Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής — Ηλικία κατά τη σφαγή

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Η ελάχιστη ηλικία των ζώων που προορίζονται για σφαγή μειώνεται από 7 σε 6,5 μηνών. Η ηλικία κατά τη σφαγή μεταβάλλεται από 7 έως 10 μηνών στις ισχύουσες προδιαγραφές σε 6,5 έως 10 μηνών.

Διενεργήθηκε μελέτη σχετικά με το κρέας από σφάγια χοίρων ηλικίας 6,5 μηνών και το κρέας από σφάγια χοίρων ηλικίας άνω των 7 μηνών κατά τη σφαγή. Και στις δύο περιπτώσεις, το κρέας πληρούσε τις φυσικές και χημικές παραμέτρους που καθορίζονται στις ισχύουσες προδιαγραφές. Ομοίως, τα προϊόντα που παρασκευάζονται από το κρέας αυτό συμμορφώνονται και στις δύο περιπτώσεις με τις φυσικές και χημικές παραμέτρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές. Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η ανάλυσή τους διενεργήθηκε με τριγωνικές δοκιμές. Δεν διαπιστώθηκαν σημαντικές διαφορές μεταξύ των δύο ομάδων προϊόντων.

Η ελάχιστη ηλικία των ζώων κατά τη σφαγή μειώνεται χάρη στις βελτιωμένες τεχνικές αναπαραγωγής, συμπεριλαμβανομένων του χειρισμού, της σίτισης, της υγείας και της καλής διαβίωσης των ζώων. Οι τεχνικές αυτές επιτρέπουν στα νεότερα ζώα να φθάσουν το ελάχιστο βάρος σφαγίου που προβλέπεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, η ηλικία κατά τη σφαγή μπορεί να μειωθεί από το ελάχιστο όριο των 7 μηνών στις ισχύουσες προδιαγραφές.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

## 4. Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής — Ζων βάρος των χοίρων

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Διαγράφεται το εύρος βάρους, μεταξύ 115 kg και 175 kg, των χοίρων πριν από τη σφαγή.

Για τη συμμόρφωση με την εν λόγω απαίτηση, θα είναι απαραίτητο να ζυγίζονται όλα τα ζώα της εκμετάλλευσης. Η εν λόγω πρακτική είναι δύσκολη και επίσης προκαλεί άγχος, το οποίο θα μπορούσε να βλάψει την καλή διαβίωση των ζώων και την ποιότητα του κρέατος.

Επιπλέον, οι ισχύουσες προδιαγραφές ορίζουν ότι το βάρος του σφαγίου μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 90 kg και 140 kg. Πρόκειται για το βάρος που είναι πραγματικά χρήσιμο για τον έλεγχο των σφαγίων στο σφαγείο, όπου κάθε σφάγιο μπορεί να ζυγίζεται ώστε να καταγράφεται το βάρος.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής — Ανάλυση ανδροστερόνης και σκατόλιου στο λίπος*

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Καταργούνται τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα ανδροστερόνης και σκατόλιου στο λίπος του χοίρειου κρέατος. Ωστόσο, εξακολουθεί να ισχύει η απαίτηση για τους ευνουχισμένους αρσενικούς χοίρους.

Η ανδροστερόνη και το σκατόλιο συσσωρεύονται με φυσικό τρόπο στο λίπος των αρσενικών χοίρων όταν φθάνουν σε σεξουαλική ωριμότητα. Με την πάροδο του χρόνου, εάν συσσωρεύονται αυτές οι φυσικές ενώσεις, μπορούν να ανιχνευθούν κατά το μαγείρεμα του κρέατος. Για να αποφευχθεί η συσσώρευση αυτών των ενώσεων, τα χοιρίδια ευνουχίζονται σε πολύ νεαρή ηλικία. Σκοπός είναι η αποφυγή της σεξουαλικής ανάπτυξης, κατά τη διάρκεια της οποίας θα μπορούσε να αρχίσει η παραγωγή αυτών των δύο ουσιών.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι δυνατή επειδή οι διάφορες επιχειρήσεις στην αλυσίδα διενεργούν επαρκείς οπτικούς ελέγχους προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι αρσενικοί χοίροι είναι ευνουχισμένοι. Οι εν λόγω έλεγχοι είναι πολύ πιο αποτελεσματικοί και ταχύτεροι από την ανάλυση των προαναφερόμενων ουσιών στο χοιρινό λίπος. Οι γεωργοί διενεργούν τον πρώτο έλεγχο και τον πρώτο διαχωρισμό των μη ευνουχισμένων αρσενικών, καθώς είναι εύκολο να εντοπιστούν τυχόν αρσενικά που μπορεί να μην έχουν ευνουχιστεί. Ακόμη και στην περίπτωση που ο γεωργός δεν έχει προβεί σε αυτόν τον πρώτο διαχωρισμό με αποτέλεσμα να φθάσει στο σφαγείο μη ευνουχισμένο αρσενικό, τα μη ευνουχισμένα ή τα μερικώς ευνουχισμένα αρσενικά είναι εύκολο να ταυτοποιηθούν και να διαχωριστούν κατά την εκφόρτωση. Τέλος, στην περίπτωση που ο γεωργός δεν έχει διαχωρίσει ένα μη ευνουχισμένο αρσενικό και το σφαγείο δεν έχει αναγνωρίσει την ακαταλληλότητά του για την παραγωγή του Chorizo de Cantimpalos, η μη συμμόρφωση με την εν λόγω απαίτηση θα κριθεί ως μη αποδεκτή στο εργαστήριο τεμαχισμού. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, σε περίπτωση άφιξης μη ευνουχισμένου αρσενικού σφαγίου, οι όρχεις θα πρέπει να αφαιρεθούν στο πλαίσιο της διαδικασίας τεμαχισμού. Επομένως, τα σφάγια αυτού του είδους θα διαχωρίζονται και θα χαρακτηρίζονται ως ακατάλληλα για την παραγωγή Chorizo de Cantimpalos.

Η συγκεκριμένη σειρά ελέγχων καλύπτει το 100 % των ζώων και των σφαγίων, διασφαλίζοντας τη συμμόρφωση με την απαίτηση.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής — Έλεγχος του pH των σφαγίων*

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Καταργείται η απαίτηση ελέγχου του pH των σφαγίων στο εργαστήριο τεμαχισμού. Ο έλεγχος που διενεργείται κατά τη σφαγή εξακολουθεί να ισχύει.

Το pH του σφαγίου είναι σημαντικό 45 λεπτά μετά τη σφαγή. Ως εκ τούτου, μετράται πρώτα στο σφαγείο. Η δεύτερη μέτρηση στο εργαστήριο τεμαχισμού μπορεί ωστόσο να παραλειφθεί. Έχουν ήδη διενεργηθεί προηγούμενοι έλεγχοι στο σφαγείο. Ακόμη και αν οι εν λόγω έλεγχοι δεν ήταν αποτελεσματικοί, το κρέας με χαρακτηρισμό PSE και DFD θα μπορούσε να ανιχνευθεί οπτικά και να απορριφθεί κατά τον τεμαχισμό.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

7. *Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής — αντικατάσταση της πρωτεΐνης γάλακτος με πρωτεΐνη κρέατος χοιροειδών*

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

Σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές, η πρωτεΐνη γάλακτος επιτρέπεται για όλες τις μορφές του προϊόντος. Αντικαθίσταται από πρωτεΐνη κρέατος χοιροειδών αποκλειστικά στην περίπτωση των μορφών «cular» και «torpedo».

Η πρωτεΐνη γάλακτος εμφανίζεται στο σημείο 7 του παραρτήματος II «Ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες» του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Η διαθεσιμότητα μη αλλεργιογόνων εναλλακτικών ουσιών που επιτελούν την ίδια λειτουργία οδήγησε στην απόφαση να αντικατασταθεί η πρωτεΐνη γάλακτος με άλλο τύπο πρωτεΐνης.

Με βάση τις τροποποιημένες προδιαγραφές, η προσθήκη πρωτεΐνης κρέατος χοιροειδών δεν επιτρέπεται στις μορφές «sarta» ή «achorizado». Είναι, ωστόσο, προαιρετική για την παρασκευή των μορφών «cular» και «torpedo». Όσον αφορά την τελευταία περίπτωση, μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν το προϊόν πρόκειται να διατεθεί σε φέτες. Για τις παχύτερες αυτές μορφές, η προσθήκη πρωτεΐνης χοίρειας προέλευσης συμβάλλει στο δέσιμο του πολτού και παράγει πιο ομοιόμορφες φέτες.

Διενεργήθηκε μελέτη η οποία επιβεβαίωσε ότι το τελικό προϊόν που παρασκευάζεται με πρωτεΐνη χοίρειας προέλευσης, με τη χρήση της μεθόδου παραγωγής των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Chorizo de Cantimpalos», συμμορφώνεται με τα απαιτούμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

8. Τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής — δίσκοι τεμαχισμού 6 mm

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου. Στους δίσκους τεμαχισμού που επιτρέπονται βάσει των προδιαγραφών προστίθεται ο δίσκος των 6 mm Με βάση τις ισχύουσες προδιαγραφές, η διάμετρος των δίσκων για τις μορφές «sarta» και «achorizado» κυμαίνεται μεταξύ 8 mm και 16 mm. Για τη μορφή «cular», η διάμετρος κυμαίνεται μεταξύ 18 mm και 26 mm. Στις τροποποιημένες προδιαγραφές, το εύρος των διαμέτρων αυξάνεται για τις μορφές «sarta» και «achorizado». Με την προσθήκη της μορφής «torpedo», το εύρος κυμαίνεται πλέον από 6 mm έως 16 mm.

Η μελέτη σύγκρινε δύο ομάδες προϊόντων chorizo της ίδιας μορφής, τα οποία παρασκευάστηκαν σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής που προβλέπεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Για τη μία ομάδα χρησιμοποιήθηκε άπαχο κρέας τεμαχισμένο με δίσκο 6 mm και για την άλλη άπαχο κρέας τεμαχισμένο με δίσκο 8 mm. Το συμπέρασμα ήταν ότι η ποιότητα του Chorizo de Cantimpalos δεν επηρεάζεται από τη χρήση δίσκου 6 mm αντί δίσκου 8 mm για τον τεμαχισμό άπαχου κρέατος. Από τη συγκριτική οργανοληπτική ανάλυση των δύο ομάδων προϊόντων δεν διαπιστώθηκαν στατιστικά σημαντικές διαφορές.

Πριν από μερικές δεκαετίες, η εμφάνιση του αλεσμένου κρέατος ήταν πιο αδρομερής. Χρησιμοποιούνταν δίσκοι με μεγαλύτερες σπές προκειμένου να αποτραπεί η θέρμανση της μηχανής κατά τον τεμαχισμό, γεγονός που θα μπορούσε να προκαλέσει προβλήματα ποιότητας στις επακόλουθες διαδικασίες αλιπάσωσης.

Το πρόβλημα που υπήρχε στο παρελθόν έχει πλέον επιλυθεί με τη μεταποίηση του κρέατος σε ψυχρότερες θερμοκρασίες, συνήθως στους 0 °C. Υπάρχει επίσης καλύτερος εξοπλισμός τεμαχισμού που δεν αυξάνει καθόλου τη θερμοκρασία του κρέατος σε αυτό το στάδιο, ενώ οι μονάδες μεταποίησης ψύχονται μεταξύ 8 °C και 12 °C.

Το πλεονέκτημα της χρήσης δίσκου μικρότερης διαμέτρου έγκειται στη δυνατότητα για αποτελεσματικότερο συνδυασμό των συστατικών και στην ενίσχυση των γεύσεων και αρωμάτων.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

9. Αλλαγή του οργανισμού ελέγχου

Τροποποιείται το σημείο που αφορά τον «Οργανισμό ελέγχου». Η αρμόδια αρχή είναι πλέον το Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Η εξέλιξη αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

10. Τροποποίηση της «Επισήμανσης»

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Στη διατύπωση που απαιτείται στην επισήμανση προστίθεται η απαίτηση συμπερίληψης του συμβόλου ΠΓΕ της ΕΕ.

Επιπροσθέτως, απαλείφονται όλες οι αναφορές στην επισήμανση των προϊόντων που χρησιμοποιούν τα προϊόντα ΠΓΕ ως συστατικά. Δεν είναι απαραίτητο να συμπεριλαμβάνονται στο σημείο που αφορά την επισήμανση των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι υπάρχουν κατευθυντήριες γραμμές της Επιτροπής, ενώ η επισήμανση των εν λόγω προϊόντων καλύπτεται ήδη από τους κανόνες διακυβέρνησης για τις ΠΓΕ.

Όπως και σε άλλα σημεία, αφαιρείται κάθε αναφορά στον οργανισμό ελέγχου.

Το λογότυπο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης προστίθεται στο τέλος του σημείου.

Η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο.

11. Τροποποιήσεις στη μορφή/παρουσίαση

Οι επικεφαλίδες ορισμένων σημείων των προδιαγραφών προϊόντος αλλάζουν, ενώ προστίθεται αρίθμηση με χρήση γραμμικών προκειμένου να βελτιωθεί η οργάνωση του κειμένου.

Στις υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος: Περιγραφή, Γεωγραφική περιοχή, Απόδειξη της καταγωγής, Μέθοδος παραγωγής, Οργανισμός ελέγχου, Επισήμανση

Στις τροποποιημένες προδιαγραφές προϊόντος: Α. Ονομασία (το συγκεκριμένο σημείο δεν περιλαμβάνεται στις υφιστάμενες προδιαγραφές), Β. Περιγραφή του προϊόντος, Γ. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, Δ. Χαρακτηριστικά που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή, Ε. Μέθοδος παραγωγής, ΣΤ. Δεσμός με το περιβάλλον, Ζ. Οργανισμός ελέγχου, Η. Επισήμανση.

Η τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

## 12. Τροποποιήσεις για την απαλοιφή πλεοναζόντων, άσκοπων ή περιττών πληροφοριών

Το σημείο που αφορά την ισχύουσα νομοθεσία απαλείφεται επειδή οι προδιαγραφές προϊόντος δεν χρειάζεται πλέον να αναφέρονται σε αυτήν.

Η εν λόγω αλλαγή δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## «Chorizo de Cantimpalos»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0632-AM01 — 18.7.2023

## ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

## 1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Chorizo de Cantimpalos»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1)

Το προϊόν «chorizo de Cantimpalos» είναι ένα αποξηραμένο αλλαντικό που παρασκευάζεται από νωπό παχύ χοιρινό κρέας, με αλάτι και πιπέρι ως βασικά συστατικά, στο οποίο μπορούν επίσης να προστεθούν σκόρδο και ρίγανη. Υποβάλλεται σε διαδικασία ξήρανσης και ωρίμασης, η οποία πραγματοποιείται σε ποσοστό άνω του 40 % σε θαλάμους ξήρανσης υπό φυσικές συνθήκες. Μπορεί να διατίθεται ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες.

Οι διάφορες μορφές διάθεσης του chorizo είναι οι εξής:

- «sarta»: λουκάνικο chorizo, διαμέτρου μεταξύ 25 mm και 35 mm, σε ενιαίο τεμάχιο·
- «achorizado»: πολλά λουκάνικα chorizo, διαμέτρου μεταξύ 30 mm και 50 mm το καθένα, δεμένα ή συρραμμένα ώστε να δημιουργούν αρμαδιά·
- «cular»: λουκάνικο chorizo σε περίβλημα από έντερο χοίρου, διαμέτρου άνω των 35 mm, με ακανόνιστο κυλινδρικό σχήμα καθοριζόμενο από τη μορφολογία του εντέρου·
- σε φέτες: προϊόν στη μορφή «torpedo» κομμένο σε φέτες από chorizo σε τεχνητό περίβλημα κολλαγόνου, διαμέτρου άνω των 35 mm, ομοιόμορφου κυλινδρικού σχήματος και μήκους άνω των 50 cm.

Το «Chorizo de Cantimpalos» οφείλει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- μορφολογικά, ανάλογα με τη μορφή:
  - «sarta»: η επιφάνεια πρέπει να έχει βαθυκόκκινο χρώμα, να είναι λεία ή ελαφρώς αδρή, χωρίς τμήματα λίπους που εξέχουν·
  - «achorizado»: η επιφάνεια πρέπει να έχει βαθυκόκκινο χρώμα, να είναι λεία ή ελαφρώς αδρή, χωρίς τμήματα λίπους που εξέχουν στην εξωτερική επιφάνεια, η οποία παρουσιάζει αλευρώδη υπόλευκη ευρωτίαση·
  - «cular»: η εξωτερική επιφάνεια, στο σύνολό της ή σε μέρος της, παρουσιάζει αλευρώδη υπόλευκη ευρωτίαση. Κάτω από την ευρωτίαση είναι ορατή μια πρασινωπή απόχρωση, η οποία προκαλείται από την οξείδωση του εντέρου.
- Φυσικές και χημικές ιδιότητες:
  - υγρασία: 20 % έως 40 %·
  - λιπαρές ουσίες επί ξηρού: μέγιστο 57 %·
  - πρωτεΐνες επί ξηρού: ελάχιστο 30 %·

- υδροξυπρολίνη επί ξηρού: μέγιστο 0,5%·
- ολικοί υδατάνθρακες εκφραζόμενοι σε % περιεκτικότητα σε γλυκόζη επί ξηρού: 1,5 % κατ' ανώτατο όριο στις μορφές «sarta» και «achorizado» και 3 % κατ' ανώτατο όριο στις μορφές «cular» και «torpedo»·
- χλωριούχα άλατα, εκφραζόμενα ως χλωριούχο νάτριο επί ξηρού: μέγιστο 6%·
- pH μεταξύ 5,0 και 6,0.
- Οργανοληπτικές ιδιότητες
  - σύσταση: κάθε τεμάχιο πρέπει να είναι σφικτό στην αφή, χωρίς να είναι υπερβολικά σκληρό ή μαλακό, καθ' όλο το μήκος του·
  - όψη σε τομή: έντονο κόκκινο χρώμα διάσπικτο με κοκκινωπό λευκό λόγω της παρουσίας κομματιών χρωματισμένου λίπους. Ο πολτός πρέπει να είναι πλήρως αναμεμιγμένος, δηλαδή να είναι ομοιογενής, συμπαγής και απαλλαγμένος από τεμάχια λίπους διαμέτρου άνω των 0,5 cm·
  - άρωμα: το εσωτερικό άρωμα είναι συνδυασμός διαφόρων συστατικών που παράγονται κατά τη διαδικασία ωρίμασης του κρέατος —ελαφρώς όξινο, ήπιο, μέτριας έντασης, σε συνδυασμό με τα αρώματα των επιτρεπόμενων μπαχαρικών που προστίθενται. Κανένα άρωμα δεν θα πρέπει να κυριαρχεί·
  - στο στόμα, η γέμιση είναι χυμώδης και σφικτή, ευκολομάσητη, ελάχιστα ινώδης και χωρίς ανεπιθύμητα στοιχεία (όπως συνδετικός ιστός, θραύσματα οστών, γάγγλια ή τένοντες). Συνολικά, είναι ευχάριστα γευστική και ήπια.

### 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το κρέας προέρχεται από λευκούς λιπώδεις χοίρους. Κατά τους τελευταίους 3 μήνες της ζωής τους, το 75 % της διατροφής τους αποτελείται από ξηρή τροφή από κριθάρι, σιτάρι και σίκαλη.

Το κρέας προέρχεται από λευκούς λιπώδεις χοίρους και των δύο φύλων, μολονότι τα αρσενικά πρέπει να είναι ευνουχισμένα. Κατά τους τελευταίους 3 μήνες της ζωής τους, το 75 % της διατροφής τους αποτελείται από ξηρή τροφή από κριθάρι, σιτάρι και σίκαλη. Σφάζονται σε ηλικία μεταξύ 6,5 και 10 μηνών.

Το βάρος σφαγίου κυμαίνεται μεταξύ 90 και 140 kg. Κατά τη σφαγή, το pH του σφαγίου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 5,4 και 6,2.

Μόνο τα ακόλουθα βασικά συστατικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του chorizo.

- α) Κρέας από λιπώδεις χοίρους από καταχωρισμένες χοιροτροφικές εκμεταλλεύσεις, με περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας μεταξύ 70 % και 80 % και περιεκτικότητα σε λίπος μεταξύ 20 % και 30 %, που προέρχεται από τα ακόλουθα συγκεκριμένα τεμάχια: λάπα, μπροστινές πλευρές, περισσεύματα από ωμοπλάτες και μηρούς χοίρου και ωμοπλάτη και μηρό χοίρου χωρίς κόκαλο με αφαίρεση των ινιδίων μερών, των τενόντων και του συνδετικού ιστού. Δεν επιτρέπεται να περιλαμβάνεται υποδόριο λίπος. Το λίπος είναι ομοιογενές, σφικτό και σε μεγάλο βαθμό ανθεκτικό στην πίεση. Δεν επιτρέπεται το κρέας που έχει προηγουμένως καταψυχθεί, ούτε το κρέας που έχει αποθηκευθεί για διάστημα μεγαλύτερο των 6 ημερών, ακόμη και αν έχει ψυχθεί. Η μέγιστη περιεκτικότητα του κρέατος σε υδροξυπρολίνη πρέπει να είναι 0,4 %. Η περιεκτικότητα του λίπους σε στεατικό οξύ πρέπει να είναι τουλάχιστον 13 %.
- β) Πάπρικα: αποξηραμένο προϊόν που παρασκευάζεται με άλεση ώριμων, υγιών, απαλλαγμένων από μώλωπες καρπών των ειδών πιπεριών *Capsicum annuum* L. και *Capsicum longum* D.C. Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που κυμαίνονται μεταξύ 18 g και 25 g ανά kg κρέατος. Τουλάχιστον το 50 % της χρησιμοποιούμενης πάπρικας φέρει την ΠΟΠ «Pimentón de La Vera».
- γ) Επεξεργασμένο θαλασσινό αλάτι (χλωριούχο νάτριο), με κόκκους μεγέθους μικρότερου των 2 mm, μεταξύ 15 g και 22 g ανά kg κρέατος.

Προαιρετικά, επιτρέπεται η προσθήκη ψιλοκομμένου σκόρδου μέγιστης ποσότητας 4 g ανά kg κρέατος. Ομοίως, επιτρέπεται η προσθήκη ριγανής μέγιστης ποσότητας 0,2 g ανά kg κρέατος.

Η προσθήκη σακχάρων και πρωτεϊνών κρέατος χοιροειδών επιτρέπεται στο «Chorizo de Cantimpalos» στις μορφές «cular» και «torpedo».

Μπορούν να χρησιμοποιούνται φωσφορικά άλατα, ασκορβικό οξύ και κιτρικό οξύ ή άλατά τους. Δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών.

Τουλάχιστον το 50 % της χρησιμοποιούμενης πάπρικας πρέπει να φέρει την ΠΟΠ «Pimentón de La Vera». Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή των προδιαγραφών της εν λόγω ΠΟΠ.

Το λιπαρό χοιρινό κρέας πρέπει να παράγεται σε καταχωρισμένες χοιροτροφικές εκμεταλλεύσεις.

#### 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Συγκεκριμένα, το chorizo πρέπει να παρασκευάζεται, να ωριμάζει και να ξηραίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Παράλληλα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της μεθόδου παραγωγής, η φυσική ξήρανση είναι το σημαντικότερο στάδιο που συνδέεται με την οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή chorizo με τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στο σημείο «Περιγραφή του προϊόντος».

Η διαδικασία ακολουθεί τα στάδια με τη σειρά που αναφέρονται κατωτέρω.

Πρώτον, το κρέας παρασκευάζεται στον χώρο παρασκευής, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κάτω των 12 °C για μέγιστη περίοδο 2 ωρών. Η περίσσεια λίπους αφαιρείται μαζί με τυχόν ίχνη από τένοντες. Η θερμοκρασία του κρέατος κατά τον τεμαχισμό πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 0 °C και 2 °C. Οι κιμαδομηχανές διαθέτουν δίσκους με σπές ποικίλης διαμέτρου. Οι μορφές του chorizo «sarta», «achorizado» και «torpedo» πρέπει να έχουν διάμετρο που κυμαίνεται μεταξύ 6 mm και 16 mm και η μορφή «cular» διάμετρο που κυμαίνεται μεταξύ 18 mm και 26 mm.

Μετά τον τεμαχισμό, το κρέας αναμειγνύεται με τα άλλα επιτρεπόμενα συστατικά και πρόσθετα προκειμένου να σχηματιστεί ομοιογενής πολτός. Ο πολτός αφήνεται να αναπαυθεί σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία μεταξύ 2 °C και 7 °C για χρονικό διάστημα μεταξύ 12 και 36 ωρών. Ο πολτός έχει pH μεταξύ 5,5 και 6,5.

Μετά την ανάπαυση, ο πολτός τοποθετείται σε περιβλήματα τα οποία είναι συρραμμένα ή δεμένα με νήμα. Χρησιμοποιούνται τρία χρώματα νήματος: κόκκινο, μαύρο και λευκό, ανάλογα με τη μορφή του προϊόντος. Στη συνέχεια, το προϊόν υποβάλλεται σε διαδικασία ωρίμασης.

Η ελάχιστη διάρκεια της διαδικασίας αλιπάσωσης είναι 21 ημέρες για τη μορφή «sarta» του chorizo, 24 ημέρες για τη μορφή «achorizado» και 40 ημέρες για τις μορφές «cular» και «torpedo». Το τελικό chorizo θα πρέπει να έχει συρρικνωθεί τουλάχιστον κατά 25 % του αρχικού του μεγέθους. Υπάρχουν δύο στάδια: την ωρίμαση και την ξήρανση. Η ωρίμαση πραγματοποιείται σε θαλάμους ξήρανσης σε θερμοκρασία μεταξύ 6 °C και 16 °C και σχετική υγρασία μεταξύ 60 % και 85 %. Η ξήρανση πραγματοποιείται υπό φυσικές συνθήκες σε θαλάμους ξήρανσης. Η ξήρανση αντιπροσωπεύει πάνω από το 40 % του συνολικού χρόνου αλιπάσωσης.

#### 3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το chorizo μπορεί να τεμαχίζεται, να κόβεται σε φέτες ή να συσκευάζεται από καταχωρισμένες επιχειρήσεις χωρίς γεωγραφικό περιορισμό.

#### 3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Όλες οι μορφές του προστατευόμενου προϊόντος που διατίθενται στην αγορά πρέπει να φέρουν αλφαριθμητική ετικέτα ταυτοποίησης με το υποχρεωτικό σύμβολο της ΕΕ για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, την ονομασία «Chorizo de Cantimpalos» και τη μορφή του chorizo: «sarta», «achorizado» ή «cular». Οι ετικέτες πρέπει επίσης να φέρουν το λογότυπο της ίδιας της ΠΓΕ.

Οι ετικέτες τοποθετούνται από τις καταχωρισμένες επιχειρήσεις που είναι υπεύθυνες για την παραγωγή ή τη μεταποίηση (τεμαχισμός και/ή κοπή σε φέτες). Οι ετικέτες αυτές πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπον ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του chorizo αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους της επαρχίας Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahetes, Arcones, Armuña (εκτός από την προσαρτημένη κοινότητα 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 και Zarzuela del Monte.

Αυτές οι 72 κοινότητες, έκτασης 2 574 km<sup>2</sup>, εκτείνονται σε μια λωρίδα μήκους 40 χιλιομέτρων κατά μήκος της βόρειας κλιτύς της οροσειράς Sierra de Guadarrama.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Ιδιαίτερος χαρακτήρας της γεωγραφικής περιοχής:*

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής παρουσιάζει ορισμένα ορογραφικά και μετεωρολογικά χαρακτηριστικά που προσφέρουν ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες για τη φυσική ξήρανση των chorizos, ιδίως το υψόμετρο, ανώτερο των 900 μέτρων, τις χαμηλές θερμοκρασίες, το μέτριο ποσοστό σχετικής υγρασίας και τον μικρό αριθμό ημερών ομίχλης ετησίως σε σύγκριση με άλλες γειτονικές περιοχές.

Αυτά τα χαρακτηριστικά δεν υπάρχουν στις γειτονικές περιοχές: προς Νότο απαντάται η οροσειρά Sierra de Guadarrama, ψυχρότερη και υγρότερη ορεινή περιοχή μεγαλύτερου υψομέτρου, ενώ προς Βορρά εκτείνονται υψίπεδα μικρότερου υψομέτρου και με συχνότερη ομίχλη, τα οποία δεν διαθέτουν παράδοση στην παραγωγή chorizo.

*Ιδιαιτερία του προϊόντος*

Η ιδιαιτερία του προϊόντος οφείλεται:

- στη χρησιμοποίηση συγκεκριμένων τεμαχίων κρέατος: λάπα, μπροστινές πλευρές, περισσεύματα από ωμοπλάτες και μηρούς χοίρου και ωμοπλάτη και μηρό χοίρου χωρίς κόκαλα με αφαίρεση των ινωδών μερών, των τενόντων και του συνδετικού ιστού, που παράγονται από χοίρους που τρέφονται με σιτηρό σε ποσοστό τουλάχιστον 75 %: κριθή, σίτο και σίκαλη·
- στη μικρή διάμετρο των σπών που φέρουν οι πλάκες των αλεστικών μηχανών·
- στην ανάπαυση του κρεατοπολτού πριν από την τοποθέτησή του σε περίβλημα, γεγονός που καθιστά δυνατή την ανάμιξη των γεύσεων του κρέατος με τα υπόλοιπα συστατικά, δηλαδή το αλάτι, την πάπρικα και το σκόρδο. Ταυτόχρονα, αναπτύσσεται βακτηριακή ευρωτίαση που μειώνει το pH και διευκολύνει τη μετέπειτα ξήρανση·
- στη χρήση κόκκινου πιπεριού Pimentón de La Vera ΠΟΠ σε αναλογία τουλάχιστον 50 %.

Όλα τα ανωτέρω προσδίδουν στο chorizo ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως η απουσία τεμαχίων με τένοντες, το έντονο κόκκινο χρώμα του, η παρουσία μικρών χρωματισμένων τεμαχίων λίπους, η συμπαγής σύσταση και η μη ήπια γεύση.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ποιότητα του Chorizo de Cantimpalos οφείλεται στην προσεκτική επιλογή των κρεάτων που υπεισέρχονται στην παρασκευή του, στην ηρεμία του μίγματος πριν την παρασκευή του αλλαντικού και στις ιδιαίτερες συνθήκες τελικής επεξεργασίας και ξήρανσης σε μια γεωγραφική περιοχή της οποίας το υψόμετρο και οι ελάχιστες ημέρες ομίχλης επιτρέπουν την παραγωγή ενός τελικού προϊόντος που έχει ωριμάσει δρόντως σε φυσικές συνθήκες.

Η ποιότητα του τελικού προϊόντος προσδίδει σε αυτό το chorizo φήμη που έχει πιστοποιηθεί με πολυάριθμες ιστορικές και λογοτεχνικές αναφορές από τις αρχές του 20ού αιώνα, εποχή κατά την οποία το chorizo αυτής της περιοχής ξεκίνησε να παράγεται σε βιομηχανικό επίπεδο.

Εμπορικά έγγραφα, του 1928 και του 1933, αναφέρουν εξαγωγές του Chorizo de Cantimpalos στο Μεξικό και την εμφάνιση απομιμήσεών του.

Ο βραβευμένος με Νόμπελ λογοτεχνίας Camilo José Cela αναφέρει μάλιστα στο έργο του «Judíos, moros y cristianos» (Εβραίοι, Μαυριτανοί και Χριστιανοί), του 1956, «Cantimpalos, διάσημο για τα chorizos του».

ES C 265/26 *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της 30.9.2010.

Η φήμη αυτή καλύπτει και τους τρεις παραδοσιακούς τύπους, οι οποίοι παρουσιάζουν τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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