



**Põllumajandustoodete ja toiduainete sektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse avaldamine vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6b lõigetele 2 ja 3**

(C/2023/288)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 <sup>(1)</sup> artikli 6b lõikele 5.

TEADE LIIKMESRIIGIST PÄRIT KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADIS TEHTAVA STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE KOHTA

(Määrus (EL) nr 1151/2012)

„Chorizo de Cantimpalos“

ELi nr: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **Toote nimetus**

„Chorizo de Cantimpalos“

2. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

3. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Castilla-Leóni põllumajandustehnoloogia instituut)

—

4. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

1. *Toote kirjelduse muudatus*

Lisatud on uus tootetüüp Torpedo, mida turustatakse viilutatud kujul. Kehtivas tootespetsifikaadis on ette nähtud tootetüübid Sarta, AchORIZADO ja Cular tükeldatud või viilutatud kujul. Uus vorstitüüp on valmistatud üle 35 mm läbimõõduga korrapärase silindrilise kujuga ja üle 50 cm pikkuses kollageenpastast tehtud tehiskestas. Selle vorstitüübi tootmise protsessi on kirjeldatud punktis „Tootmismeetod“ koos hakkimise eripäraga, nimelt kasutatakse samu hakkimismasina sõelu nagu tüüpide Sarta ja AchORIZADO puhul (ava läbimõõt 6–16 mm) ning vinnutamisaeg on sama nagu tüübi Cular puhul (40 päeva).

Tootetüüpi Torpedo on uuritud ja tootespetsifikaadis on selle põhjal täpsustatud tootmismeetod, mille puhul uurimistulemused näitavad, et sellisel kujul viilutatud vorst vastab tootespetsifikaadis sätestatud toote füüsikalistele, keemilistele ja organoleptilistele omadustele.

Praegu müüakse viilutatud kujul tootespetsifikaadis lubatud tootetüüpe Sarta, AchORIZADO ja Cular, kuid esinevad alljärgnevad puudused.

Esiteks saab vorstidest Sarta ja AchORIZADO lõigata väga väikese läbimõõduga rattad, mis on võileiva valmistamiseks ebapraktilised. Samuti on naturaalsooles vorsti Cular läbimõõd ebakorrapärane, mistõttu võib ühest pakendis leida samast tükist lõigatud eri suurusega rattaid ja see ei ole müügi jaoks atraktiivne.

<sup>(1)</sup> ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Teiseks tuleb praeguse kujuga vorstide puhul lõigata ära vorsti otsad 10–15 cm ulatuses tüübil AchORIZADO ja U-kujuline osa tüübi Sarta puhul. See tähendab et kadu võib olenevalt vorsti kujust olla 15–25 %.

Vorstitüübi Torpedo puhul saadakse ligikaudu 4 cm läbimõõduga rattad, mis kõik on samasugused, kuna vorst on kollageenikestas, ja see on võileibade valmistamiseks väga mugav. Lisaks soodustab kollageenikest koorimist enne viilutamist. Kuna vorstid on üle 50 cm pikad, tavaliselt 70 cm, siis võib kadu väheneda isegi 3–4 %-le.

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.2.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

## 2. Päritolutõendi muudatus

Kõik viited kontrolliasutusele on välja jäetud, kuna mõiste „kontrolliasutus“ viitab vahet tegemata asutusele, mis täidab ametliku kontrolli ülesandeid, milleks on Castilla-Leóni põllumajandustehnoloogia instituut kui pädev asutus, ja ülesandeid, mida reguleeriv asutus täidab oma konkreetsete reguleerivate õigusaktide alusel. Seetõttu on tekst ümber sõnastatud, et jätta välja aspektid, mida tuleks reguleerida reguleeriva asutuse konkreetsetes tegevuseeskirjades, nagu registreeritud haldamine ja märgistamine.

Lisatud on komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 artikli 4 lõike 2 sätted ning arusaadavuse huvides on tekst ümber sõnastatud.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

## 3. Tootmismeetodi muutmine. Tapavanus

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.3.

Loomade minimaalset tapavanust on vähendatud 7 kuult 6,5 kuule. Tapavanust on praeguses tootespetsifikaadis ette nähtud 7–10 kuult muudetud 6,5–10 kuule.

Uuring näitas, et nii 6,5 kuu vanuse sea rümba liha kui ka üle 7 kuu vanuse sea rümba liha vastab kehtivas tootespetsifikaadis sätestatud füüsikalise-keemiliste parameetritele. Mõlemal juhul vastavad sellest lihast valmistatud tooted spetsifikaadis sätestatud füüsikalistele ja keemilistele parameetritele. Organoleptilisi omadusi on analüüsitud kolmnurkkatsetega, kusjuures kahe tooterühma vahel ei ole täheldatud olulisi erinevusi.

Loomade tapavanuse alampiiri langetamine on tingitud loomakasvatusemeetodite (pidamine, söötmine, tervis, loomade heaolu jne) täiustamisest, mis võimaldab noorematel loomadel saavutada tootespetsifikaadis sätestatud rümba miinimumkaalu, ning tapavanuse võib praegu kehtestatud 7 elukuust seega ettepoole tuua.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

## 4. Tootmismeetodi muutmine. Sigade eluskaal

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.3.

Välja on jäetud sigade tapaeelne kaaluvahemik, mis praegu on 115–175 kg.

Selle nõude täitmine tähendab kõigi põllumajandusettevõttes peetavate loomade kaalumist – koos sellega kaasnevate raskustega – ning põhjustab stressi, mis võib kahjuks tulla loomade heaolule ja liha kvaliteedile.

Lisaks on kehtivas tootespetsifikaadis ette nähtud, et rümp võib kaaluda 90–140 kg. See kaal on kasulik rümba kontrollimiseks tapamajas, kus iga rümp kaalutakse ja kaal registreeritakse.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Tootmismeetodi muutmine. Androstenooni ja skatooli analüüs rasvas*

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.3.

Välja on jäetud seapekis sisalduva androstenooni ja skatooli piirnormid; kultide kastreerimise nõue jääb siiski kehtima.

Androstenoon ja skatool kuhjuvad kultide rasvkoes looduslikult, kui nad saavutavad suguküpsuse. Kui need looduslikud ühendid kogunevad, muutuvad need liha kuumtöötlemisel tajutavaks. Vältimaks nende ühendite kuhjumist, kastreeritakse kultpõrsad väga noores eas, et nad ei saaks suguliselt areneda ega neid kahte ainet tootma hakata.

See muudatusettepanek põhineb asjaolul, et ahela eri ettevõtjad teevad piisavalt visuaalseid kontrole jälgimaks, et kuldid oleksid kastreeritud, ning need kontrollid on palju tõhusamad ja kiiremad kui nende ainete analüüsimine searasvas. Kastreerimata isasloomade esmast kontrolli ja eraldamist teeb loomakasvataja ise, sest on lihtne kindlaks teha, millised kuldid võivad olla kastreerimata. Kui loomakasvataja esimest eraldamist ei tee ja kastreerimata isasloom saabub tapamajja, on mahalaadimise ajal võimalik kergesti tuvastada ja teistest eraldada selline kult, keda ei ole kastreeritud või kelle kastreerimine pole olnud täielik. Lõpuks, kui loomakasvataja ei ole kastreerimata isaslooma eraldanud ja tapamajas ei ole teda tuvastatud kui vorsti „Chorizo de Cantimpalos“ tootmiseks kõlbmatut, oleks selle nõude täitmata jätmine tükeldamistehhis vastuvõetamatu, sest kastreerimata isaslooma saabumisel tuleks tal munand või munandid eemaldada ning selline rümp eraldatakse teistest ja loetakse vorsti „Chorizo de Cantimpalos“ tootmiseks kõlbmatuks.

Kõnealusel järjestuses kontrollitakse 100 % loomadest ja rümpadest, mis tagab nõuete täitmise.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Tootmismeetodi muutmine. Rümbe pH kontrollimine*

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.3.

Välja on jäetud nõue kontrollida tükeldamistehhis rümbe pH-d, alles on jäetud tapmise ajal tehtava kontrolli nõue.

Rümbe pH on oluline 45 minutit pärast tapmist, mistõttu toimub esimene mõõtmine tapamajas. Teise kontrolli tükeldustehhis võib seevastu ära jätta, võttes arvesse, et tapamajas tehakse eelkontroll ning kui see ei ole tõhus, võib PSE-liha (hele, pehme, vesine) ja DFD-liha (tume, tuim, kuiv) visuaalselt tuvastada ja tükeldamise ajal ära visata.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

7. *Tootmismeetodi muutmine. Piimavalgu asendamine sealihavalguga*

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.3.

Piimavalk (mis on lubatud kehtivas tootespetsifikaadis kõigi vorstitüüpide puhul) on asendatud sealihavalguga selle kasutamiseks üksnes vorstitüüpide Cular ja Torpedo puhul.

Piimavalk on koostisaine, mis on esitatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele) II lisa („Allergiat või talumatust tekitavad ained või tooted“) 7. rühmas. Kuna piimavalgu asemel on olemas muud mitteallergeensed koostisosad, mis on ette nähtud samaks tehnoloogiliseks otstarbeks, on otsustatud asendada see teist tüüpi valguga.

Muudetud tootespetsifikaadis ei ole sealihavalgu lisamine lubatud vorstitüüpide Sarta või Achorizado puhul, kuid seda võib soovi korral kasutada tüüpide Cular ja Torpedo puhul, kusjuures viimase puhul üksnes viilutatud kujul tootmiseks; kuna need on jämedama läbimõõduga vorstid, seob sealihavalgu lisamine paremini lihamassi ja lõikepind jääb ühtlasem.

Uuringu tulemused kinnitavad, et sealihavalgu lisamisega saadud lõpptoode, mis on toodetud kaitstud geograafilise tähise „Chorizo de Cantimpalos“ tootespetsifikaadis ettenähtud tootmismeetodit kasutades, vastab tootespetsifikaadis sätestatud kvaliteedimadustele.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

8. *Tootmismeetodi muutmine. 6 mm avadega hakklihamasina sõel*

Muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 3.3. Tootespetsifikaadis lubatud hakklihamasina sõeladele on lisatud 6 mm läbimõõduga löikeaukudega sõel. Praegu on tüüpide Sarta ja Achorizado puhul kasutatavate sõelade löikeava läbimõõt 8–16 mm ning tüübi Cular puhul 18–26 mm. Muudetud tootespetsifikaadis on vorstide Sarta ja Achorizado puhul suurendatud löikeavade läbimõõdu vahemikku ja uus vahemik on 6–16 mm, mis kehtib ka vorsti Torpedo puhul.

Tehtud uuringus võrreldi hulka kahe sama tüübi vorste, mis on toodetud tootespetsifikaadis ettenähtud tootmismeetodil ja kasutades 6 mm löikeavade sõelast ning 8 mm löikeavade sõelast läbi lastud tailiha. Jõuti järeldusele, et vorsti „Chorizo de Cantimpalos“ kvaliteeti ei mõjuta see, kas liha hakkimisel kasutati 6 või 8 mm avadega sõelu, kuna kahe tooterühma organoleptilises võrdlevas analüüsis ei leitud statistiliselt olulisi erinevusi.

Mõned aastakümned tagasi oli hakkliha jämedam ja kasutati suuremate avadega sõelasiid, et ära hoida liha mehaanilist kuumenemist hakkimise ajal, mis võis põhjustada kvaliteediprobleeme järgnevatel vinnutamisprotsessides.

Minevikus esinenud raskused on nüüdseks ületatud tänu liha töötlemisele külmemal temperatuuril, tavaliselt 0 °C juures, ja parematele hakkimisseadmetele, mis liha temperatuuri selles etapis tegelikult ei tõsta, ning töötlemisruumide jahutamisele (8–12 °C).

Väiksemate löikeavade sõelade kasutamise eelis on koostisosade parem segunemine ning maitse- ja lõhnanüansside parem esile pääsemine.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

9. *Kontrolliorgani muutmine*

Punkti „Kontrolliasutus“ on muudetud ja pädevaks asutuseks on nimetatud Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y Leóni (Castilla-Leóni põllumajandustehnoloogia instituut).

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

10. *Märgistuse muudatus*

Sellega muudetakse koonddokumendi punkti 3.6.

Lisaks märgistusel kohustuslikult esitatavatele sõnadele on lisatud nõue esitada ka ühenduse kaitstud geograafilise tähise sümbol.

Välja on jäetud selliste toodete märgistusega seotud nimetused, mille koostisosadena kasutatakse kaitstud geograafilise tähisega tooteid, kuna neid ei ole vaja tootespetsifikaadi märgistusse lisada, sest komisjoni sellekohased suunised on olemas ning neid on juba käsitletud kaitstud geograafilise tähise reguleerivas erieeskirjas.

Nagu teisteski punktides, on välja jäetud kõik viited kontrolliasutusele.

Punkti lõppu on lisatud kaitstud geograafilise tähise logo.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

11. *Muudatused vorminõuetes/esitluses*

Muudetud on tootespetsifikaadi mitme punkti pealkirja ning teksti parema ülesehituse huvides on lisatud tähed.

Praeguses tootespetsifikaadis on järgmised pealkirjad: „Kirjeldus“, „Geograafiline piirkond“, „Päritolukoht“, „Tootmismeetod“, „Seos“, „Kontrolliasutus“, „Märgistamine“.

Muudetud tootespetsifikaadis on järgmised pealkirjad: A. „Nimi“ (praeguses tootespetsifikaadis sellist punkti ei ole), B. „Toote kirjeldus“, C. „Geograafilise piirkonna määramine“, D. „Tõendid päritolupiirkonna kohta“, E. „Tootmismeetod“, F. „Seos keskkonnaga“, G. „Kontrolliasutus“, H. „Märgistamine“.

Muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

12. *Muudatused, millega kõrvaldatakse liigsed, tarbetud või ülemäärased elemendid*

Välja on jäetud õigusaktidest tulenevad nõuded, kuna nende viitamist tootespetsifikaadis enam ei nõuta.

Muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

„Chorizo de Cantimpalos“

ELi nr: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPNi või KGT) nimetus**

„Chorizo de Cantimpalos“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik (loetletud XI lisas)*

Kategooria 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Chorizo de Cantimpalos“ on vinnutatud vorstitoode, mis on valmistatud värskest rasvasest sealihast, millele põhikoostisosana lisatakse sool ja paprikapulber ning millele võib lisada ka küüslauku ja punet ning millel lastakse kuivada ja valmida, sealjuures üle 40 % ajast looduslikes kuivatites. Toode võib pakkuda tervena, tükkide või viiludena.

Chorizo eri tüübid on järgmised:

- Sarta: 25–35 mm läbimõõduga terve vorst.
- Achorizado: 30–50 mm läbimõõduga, nõöri või klambritega juppideks jaotatud rida vorstikesi.
- Cular: chorizo seasooles, läbimõõduga üle 35 mm, korrapäratu, soolest sõltuva silindrilise kujuga.
- Loncheado: chorizo Torpedo viiludena, mis on lõigatud üle 50 cm pikkusest kollageenkestas vorstist läbimõõduga üle 35 mm.

Vorstil „Chorizo de Cantimpalos“ peavad olema järgmised omadused.

- Välimus vastavalt tüübile:
  - Sarta: vorsti pind peab olema tumepunane, sile või kergelt krobeline, välispinnal ei tohi olla näha pekitükke.
  - Achorizado: vorsti pind peab olema tumepunane, sile või kergelt krobeline, välispinnal ei tohi olla näha pekitükke; välispinda peab katma jahujas valkjas hallitus.
  - Cular: vorsti välispinda peab osaliselt või täielikult katma jahujas valkjas hallitus, millest kumab läbi oksüdeerumise tõttu rohekaks muutunud soole pind.
- Füüsikalised-keemilised omadused:
  - Niiskusesisaldus 20–40 %.
  - Kuivaine rasvasisaldus: kuni 57 %.
  - Kuivaine valgusisaldus: vähemalt 30 %.

- Hüdroksüproliin kuivaines: kuni 0,5 %.
- Süsivesikute üldsisaldus väljendatuna glükoosisalduse protsendina kuivainest: kuni 1,5 % vorstide Sarta ja Achorizado puhul ning kuni 3 % vorstide Culari ja Torpedo puhul.
- Kloriidid, väljendatud naatriumkloriidina kuivaines: kuni 6 %.
- pH 5,0–6,0.
- Organoleptilised omadused:
  - Konsistents: vorstid peavad olema kogu pikkuses ühtlaselt tihked, mitte liiga kõvad ega pehmed.
  - Lõikepind viilutamisel: värvus on sügavpunane ja pigmenteerunud peki tõttu sisaldab punakaid valgeid laike. Sisu peab väga hästi koos püsima ehk olema ühtlane, kompaktna ega tohi sisaldada üle 0,5 cm läbimõõduga pekitükke.
  - Lõhn: loomupärane aroom peab liha valmimisprotsessi tulemusena koosnema eri komponentidest, olema kergelt hapukas, mahe ja keskmise tugevusega, millesse seguneb lisatud vürtside lõhn, kusjuures ükski neist ei tohiks teiste üle domineerida.
  - Maitsemisel peab koostis olema mahlane ja hästi koos püsiv, kerge närida, mitte väga kiuline ja ilma soovimatute elementideta (näiteks sidekude, luukillud, sõlmekesed, kõõlused). Tervikuna peaks vorsti maitse olema meeldiv ja mitte vürtsikas.

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Liha peab pärinema valget tõugu peekonisigadelt, keda tuleb tapmisele eelneva kolme viimase elukuu jooksul sööta odra, nisu ja rukkiga vähemal 75 % ulatuses, mõõdetuna kuivaines.

Liha peab pärinema valget tõugu peekonisigadelt, keda tuleb tapmisele eelneva kolme viimase elukuu jooksul sööta odra, nisu ja rukkiga vähemal 75 % ulatuses, mõõdetuna kuivaines, ning kes tapetakse 6,5–10 kuu vanuses.

Rümba kaal on 90–140 kg. Tapmise ajal peab rümba pH olema vahemikus 5,4–6,2.

Chorizo valmistamisel võib kasutada ainult järgmisi põhikoostisaineid:

- a) Registreeritud seakasvatustevõtetest saadud peekonisigade liha, millest 70–80 % on tailiha ja 20–30 % pekk, mis on saadud konkreetsetest tükkidest: küljeliha, kaelatükk, sealiha kaelatüki ja tagatüki lõigud, kuivatatud kaelatükid ja tagatükid, mille kiulised osad, kõõlused ja sidekude on eemaldatud. Nahaalust rasvakihti (pekk) lisada ei tohi. Rasv peab olema ühtlane, tihke ja vähe vetruv. Vastu ei võeta eelnevalt sügavkülmutatud või ladustatud liha, kui seda on hoitud külmas kauem kui kuus päeva. Liha maksimaalne hüdroksüproliinisaldus peab olema kuni 0,4 %. Rasv peab sisaldama vähemalt 13 % stearhapet.
- b) Paprikapulber: Kuivaine, mis saadakse paprika *Capsicum Annum L.* ja *Capsicum Longum DC* küpsete, tervete ja puhaste viljade jahvatamisel, erinevas koguses 18–25 grammi kilogrammi liha kohta. Vähemalt 50 % kasutatavast paprikapulbrist peab olema kaitstud päritolunimetusega paprikapulber „Pimentón de La Vera“.
- c) Rafineeritud meresool (naatriumkloriid), mille terade suurus on alla 2 mm, koguses 15–22 grammi liha kilogrammi kohta.

Valikuliselt võib lisada hakitud küüslauku kuni 4 grammi liha kilogrammi kohta ja punet kuni 0,2 grammi liha kilogrammi kohta.

Vorstidele „Chorizo de Cantimpalos“ Cular ja Torpedo on lubatud lisada suhkruid ja sealihavalku.

Kasutada võib fosfaate, askorbiinhapet ja sidrunhapet või nende soolaid. Säilitusainete lisamine on keelatud.

Vähemalt 50 % kasutatavast paprikapulbrist peab olema kaitstud päritolunimetusega „Pimentón de La Vera“ ning seega peab see pärinema asjaomasest kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaadis määratletud geograafilisest piirkonnast.

Peekonisea liha peab olema saadud registreeritud seakasvatustevõtetest.

#### 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Elkõige toimub määratletud geograafilises piirkonnas *chorizo* tootmine, laagerdamine ja vinnutamine.

Lisaks iseloomulikule tootmismeetodile on looduslikes tingimustes vinnutamine lõigus „Toote kirjeldus“ märgitud omadustele vastava *chorizo* tootmisel kõige olulisem määratletud piirkonnaga seotud etapp.

Valmistamine toimub järgmiste allpool kirjeldatud etappidena.

Kõigepealt valmistatakse tsehhis ette liha, välisõhutemperatuuril alla 12 °C mitte kauem kui kahe tunni jooksul. Kogu lihas sisalduv üleliigne pekk või kõõlused eemaldatakse Liha temperatuur hakkimise ajal peab olema vahemikus 0–2 °C. Hakkimismasinade sõelade avad on eri läbimõõduga. Vorstitüüpide Sarta ja Achorizado, samuti viilutatud kujul Torpedo valmistamiseks peab ava läbimõõt olema 6–16 millimeetrit ning vorsti Cular valmistamiseks 18–26 millimeetrit.

Pärast hakkimist segatakse koostisosad ja lubatud lisaained, nii et moodustub ühtlane mass, mis seejärel ladustatakse külmruumis temperatuuril 2–7 °C 12–36 tunniks. Saadud segu pH peab olema vahemikus 5,5–6,5.

Pärast jahutamist topitakse segu soolde ning olenevalt vorstitüübist soolikas klammerdatakse või seotakse kolmevärvilise (punane, must ja valge) nõoriga kokku ning pannakse seejärel vinduma.

Vinnutamine kestab vorsti Sarta puhul vähemalt 21 päeva, Achorizado puhul vähemalt 24 päeva ning Culari ja Torpedo puhul vähemalt 40 päeva. Selle tulemusena peab valmis *chorizo* olema vähemalt 25 % ulatuses kokku tõmbunud võrreldes esialgse segu massiga. Vinnutamine peab koosnema kahest osast: laagerdumine ja kuivamine. *Chorizo*'t laagerdatakse kuivatites temperatuuril 6–16 °C suhtelise õhuniiskuse juures 60–85 %. Kogu vinnutamisele kuluvast ajast peab kuivatamine üle 40 % ulatuses toimuma looduslikes kuivatites.

#### 3.5. Sellise toote viilutamise, rüüvimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

*Chorizo*'t võib tükeldada, viilutada või pakendada registreeritud tööstustes ilma geograafiliste piiranguteta.

#### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Igal turustataval kaitstud tootetüübil peab olema tähtnumbrilise tähisega lisasilt, millel peab olema esitatud ühenduse kaitstud geograafilise tähise sümbol, nimetus „Chorizo de Cantimpalos“ ja vorstitüübi nimetus (Sarta, Achorizado või Cular) ning kaitstud geograafilise tähise logo.

Märgised lisatakse registreeritud tootmis- või töötlemisettevõttes (tükeldamis- ja/või viilutamistsehhis) alati selliselt, et neid ei saaks korduvalt kasutada.

### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond, kus *chorizo*'t toodetakse, koosneb järgmistest Segovia provintsi omavalitsusüksustest:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (välja arvatud 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 ja Zarzuela del Monte.

Need 72 omavalitsusüksust paiknevad 40 kilomeetri laiusel ribal Sierra de Guadarrama põhjanõlval, kattes 2 574 ruutkilomeetri suuruse pindala.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

*Geograafilise piirkonna eripära:*

geograafilise tootmispiirkonna orograafia ja kliima loovad ilmastikutingimused, mis soodustavad *chorizo* kuivatamist looduslikes tingimustes, peamiselt seetõttu, et piirkond asub üle 900 meetri kõrgusel merepinnast, temperatuur on madal, suhteline õhuniiskus mõõdukas ja aastast on väga vähe sajupäevi võrreldes muude lähedal asuvate piirkondadega.

Neid tingimusi ümberkaudsetes piirkondades ei ole, kuna lõuna pool asub Sierra de Guadarrama, mis on jahedam, niiskem ja kõrgem mäginne piirkond, ning põhja pool asuvad tasandikud, mis on madalamal ja niiskema kliimaga. Ka ei ole lähiümbruses *chorizo* tootmise tava.

*Toote eripära:*

toote eripära on tingitud järgmistest asjaoludest:

- konkreetsete lihatükkide kasutamine: küljeliha, kaelatükk, sealihaga kaelatüki ja tagatüki lõigud, kuivatatud kaelatükid ja tagatükid, mille kiulised osad, kõõlused ja sidekude on eemaldatud ning mis pärineb vähemalt 75 % ulatuses teraviljaga (oder, nisu ja rukis) toidetud sigadelt;
- väikese läbimõõduga avadega hakklihamasina söela kasutamine;
- lihasegul lastakse enne soolde toppimist laagerduda, mistõttu liha ja muude koostisosade (sool, pipar, küüslauk jne) maitse segunevad ning tekib bakteriaalne floora, mis alandab pH-d ja soodustab kuivamist;
- vähemalt pool kasutatavast paprikapulbrist on kaitstud päritolunimetusega paprikapulber „Pimentón de La Vera“.

Kõik see annab *chorizo*'le selle eripäraseid omadused: kõõluste puudumine, sügavpunane värvus, väikesed pigmenteerunud pekitükikesed, tihke konsistents ja mittevürtsikas maitse.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

vorsti „Chorizo de Cantimpalos“ kvaliteet saavutatakse tänu tootmisel kasutatava liha hoolikale valimisele ja sellele, et lihasegul lastakse enne soolde toppimist seista, ning erilistele vinnutamise- ja kuivatamistingimustele geograafilises piirkonnas, mille kõrgus merepinnast ja vähene sajupäevade arv annavad tulemuseks väga hästi vinnutatud toote.

Niisugune lõppkvaliteet on toonud *chorizo*'le maine, mida kinnitavad paljud ajaloolised ja kirjanduslikud viited alates 20. sajandi algusest, mil selles piirkonnas nende vorstide tööstuslikku tootmist alustati.

On olemas aastatest 1928–1933 pärinevad äridokumendid, mis puudutavad vorsti „Chorizo de Cantimpalos“ eksportimist Mehhikosse ja milles hoiatatakse toote järeltegemise eest.

Isegi Nobeli kirjanduspreemia laureaat Camilo José Cela märgib oma 1956. a ilmunud teoses „Judíos, moros y cristianos“ („Juudid, maurid ja kristlased“): „Cantimpalos, famoso por sus chorizos“ („Cantimpalos, kuulus *chorizo* poolest“).

(ELT C 265/26, 30.9.2010)

See maine laieneb kõigile kolmele traditsioonilisele vorstitüübile, kuna need kannavad endas ühtesid ja samu iseloomulikke maitseomadusi.

#### Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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