



Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksytyin tuote-eritelmän vakio muutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/288)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 b artiklan 5 kohdan mukaisesti.

ILMOITUS JÄSENVALTIOSTA PERÄISIN OLEVAN SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ VAKIOMUOTOISTA MUUTOSTA KOSKEVAN HAKEMUKSEN HYVÄKSYMISESTÄ

(Asetus (EU) N:o 1151/2012)

”Chorizo de Cantimpalos”

EU-nro: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

SAN () SMM (X)

1. **Tuotteen nimi**

”Chorizo de Cantimpalos”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

3. **Vakio muotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Kastilia ja Leónin maatalousteknologiainstituutti]

—

4. **Hyväksytyin muutoksen / hyväksytyjen muutosten kuvaus**

1. *Tuotteen kuvausta koskevat muutokset*

Tuote-eritelämään lisätään uusi chorizotyyppi, Torpedo, joka on tarkoitettu yksinomaan viipaloitavaksi. Voimassa olevassa tuote-eritelmässä [ei vielä muutettu] viitataan mahdollisuuteen myydä tuotteen Sarta-, AchORIZADO- ja Cular-tyyppinä paloitetuina tai viipaloituina. Torpedo on muodoltaan säännöllinen lieriö, jonka halkaisija on yli 35 mm ja pituus yli 50 cm. Se valmistetaan keinotekoiseen kollageenikuoreen käyttäen menetelmää, joka kuvataan kohdassa ”Tuotantomenetelmä”. Erityistä on, että jauhamiseen käytetään samankokoisia levyjä kuin Sarta- ja AchORIZADO-tyyppien valmistuksessa (reikäkoko 6–16 mm), kun taas kuivausaika on sama kuin Cular-tyypillä (40 päivää).

Tutkimuksessa tarkasteltiin tuote-eritelmän mukaisella menetelmällä valmistettua ja viipaloitua Torpedo-tyypin tuotetta ja havaittiin sen olevan tuote-eritelmässä vahvistettujen fysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien mukainen.

Chorizo de Cantimpalos -tuotetta myydään tällä hetkellä viipaleina, jotka on leikattu tuote-eritelmässä sallituista tyypeistä Sarta, AchORIZADO ja Cular. Tästä aiheutuu kuitenkin tiettyjä ongelmia.

Sarta- ja AchORIZADO-makkaroista leikatut pyöreät viipaleet ovat halkaisijaltaan hyvin pieniä, mikä tekee niistä epäkäytännöllisiä päällystettyjen tai täytettyjen leipien valmistuksessa. Cular puolestaan pursotetaan luonnonsuoleen, jolloin sen paksuus vaihtelee. Samassa pakkauksessa voi näin ollen olla erikokoisia viipaleita, mikä ei ole ihanteellista myynnin kannalta.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Toinen nykyisiä tyyppejä koskeva ongelma on se, että AchORIZADO-makkarasta on poistettava kunkin makkarän päät, yhteensä noin 10–15 cm. Myöskään U:n muotoisen Sarta-makkarän kaarevinta osaa ei voida käyttää. Tämä tuottaa merkittävän määrän hävikkiä, muodosta riippuen jopa 15–25 prosenttia.

Torpedo-tyypin makkarasta voidaan leikata halkaisijaltaan noin 4 cm:n viipaleita. Koska se on pursotettu keinotekoiseen kollageenikuoreen, kaikki viipaleet ovat samanmuotoisia ja soveltuvat hyvin täytettyjen leipien valmistukseen. Lisäksi keinotekoinen kollageenikuori on helppo kuoria pois ennen viipaloitinta. Hävikin määrä vähenee 3–4 prosenttiin, koska kukin yksittäinen makkara on pituudeltaan yli 50 cm, yleensä 70 cm.

Tämä muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Alkuperätoimista koskevat muutokset*

Tekstistä poistetaan kaikki viittaukset valvontaelimeen. Nimitystä "valvontaelin" käytettiin virallisia tarkastuksia suorittavasta elimestä (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León), joka on toimivaltainen viranomaisena, mutta sillä viitattiin myös sääntelyneuvoston hallinnointisäännöissä määriteltyihin tehtäviin. Teksti on muutettu uudelleen siten, että siitä on jätetty pois sääntelyneuvoston toimintaa koskevien erityissääntöjen piiriin kuuluvat asiat, kuten rekisterien ja merkintöjen hallinnointi.

Teksti on saatettu komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 4 artiklan 2 kohdan mukaiseksi, ja asiaankuuluva kohta on jäsennetty uudelleen ymmärrettävyyden parantamiseksi.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos – teurastusikä*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Teurastettavien eläinten vähimmäisikää alennetaan seitsemästä kuukaudesta 6,5 kuukauteen. Näin ollen sikojen teurastusikä muuttuu voimassa olevan tuote-eritelmän 7–10 kuukaudesta 6,5–10 kuukauteen.

Tutkimuksessa verrattiin lihaa, joka oli saatu teurastushetkellä 6,5 kuukauden ikäisten ja yli seitsemän kuukauden ikäisten sikojen ruhoista. Molemmissa tapauksissa liha täytti voimassa olevassa tuote-eritelmissä vahvistetut fysikaaliset ja kemialliset parametrit. Vastaavasti myös molemmista lihoista valmistetut tuotteet täyttivät tuote-eritelmissä vahvistetut fysikaaliset ja kemialliset parametrit. Aistinvaraiset ominaisuudet analysoitiin kolmitestillä, eikä kahden tuoteryhmän välillä havaittu merkittäviä eroja.

Teurastettavien eläinten vähimmäisikää koskeva muutos johtuu kehittyneistä jalostusmenetelmistä. Paremmen hoidon ja ruokinnan sekä eläinten parantuneen terveyden ja hyvinvoinnin ansiosta yhä nuoremmat siat saavuttavat tuote-eritelmissä määritellyn ruhon vähimmäispainon. Teurastettavien eläinten vähimmäisikää voidaan näin ollen alentaa voimassa olevan tuote-eritelmän mukaisesta seitsemästä kuukaudesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos – sikojen elopaino*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Teurastettavien sikojen elopainoa (115–175 kg) koskeva vaatimus poistetaan.

Vaatimuksen noudattamiseksi tilan jokainen eläin olisi punnittava. Tämä on hankalaa ja aiheuttaa sioille stressiä, mikä saattaa haitata niiden hyvinvointia ja heikentää lihan laatua.

Lisäksi voimassa olevan tuote-eritelmän mukaan ruhon painon on oltava 90–140 kg. Ruhon painoa koskeva vaatimus on aidosti hyödyllinen, koska jokainen tarkastettava ruho voidaan punnita ja sen paino kirjata ylös teurastamossa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos – rasvan androstenonin ja skatolin määrittäminen*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Sian rasvan androstenonin ja skatolin enimmäispitoisuuksia koskevat vaatimukset poistetaan. Urospuoliset siat on kuitenkin edelleen kastroitava.

Androstenoni ja skatoli ovat luonnollisia yhdisteitä, joita kertyy urospuolisten sikojen rasvaan niiden saavutettua sukukypsyyden. Ajan mittaan kertyneet yhdisteet ovat havaittavissa lihaa kypsennettäessä. Tämän estämiseksi porsaas kastroidaan hyvin nuorina, jolloin niiden seksuaalinen kehitys ei ala, eivätkä ne ala tuottaa edellä mainittuja aineita.

Muutos perustuu siihen, että tuotantoketjun eri toimijat tekevät riittävästi silmämääräisiä tarkastuksia varmistaakseen, että urospuoliset siat on kastroidu. Tarkastukset ovat huomattavasti tehokkaampia ja nopeampia kuin androstenonin ja skatolin analysointi sian rasvasta. Urospuoliset siat tarkastaa ensimmäisenä niiden kasvattaja, jonka on helppo tunnistaa ja erotella mahdollisesti kastroidumattomat yksilöt. Vaikka kasvattaja jättäisi tarkastuksen tekemättä ja kastroidun uros päätyisi teurastamoon, sikoja purettaessa on helppo tunnistaa ja erotella kaikki kastroidumattomat tai osittain kastroidut yksilöt. Vaikka kasvattaja olisi jättänyt kastroidumattoman yksilön erottelematta eikä teurastamossa olisi todettu sen olevan soveltumaton Chorizo de Cantimpalos -makkaran tuotantoon, on mahdotonta, että vaatimus jäisi noudattamatta leikkaamossa. Tämä johtuu siitä, että kastroidumattoman urospuolisen sian ruhosta on poistettava kivekset lihan leikkaamisen yhteydessä. Viimeistään tässä vaiheessa kaikki tällaiset ruhot eroteltaisiin ja todettaisiin soveltumattomaksi Chorizo de Cantimpalos -makkaran tuotantoon.

Edellä kuvattu tarkastusketju kattaa 100 % eläimistä ja niiden ruhoista, mikä takaa kastroidun koskevan vaatimuksen noudattamisen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos – ruhojen pH-arvon tarkastaminen*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Vaatimus tarkastaa ruhojen pH leikkaamossa poistetaan. Tarkastus on kuitenkin edelleen tehtävä teurastuksen yhteydessä.

Ruhon pH-arvolla on merkitystä 45 minuuttia teurastuksen jälkeen. Tästä syystä se mitataan ensimmäisen kerran teurastamossa. Leikkaamossa tapahtuva mittaus voidaan kuitenkin jättää tekemättä sillä perusteella, että ruhot on jo tarkastettu teurastamossa. Vaikka teurastuksen yhteydessä tehdyt tarkastukset eivät tuottaisi tuloksia, PSE ja DFD voidaan havaita silmämääräisesti lihaa leikatessa, jolloin tällainen liha voidaan hylätä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos – maitoproteiinin korvaaminen sioista peräisin olevalla lihaproteiinilla*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Voimassa olevassa tuote-eritelmässä sallitaan maitoproteiinin lisääminen kaikkiin chorizotyyppeihin. Muutoksella korvataan maitoproteiini sioista peräisin olevalla lihaproteiinilla tyypeissä Cular ja Torpedo.

Maitoproteiini mainitaan allergiaa tai intoleranssia aiheuttavana aineena elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 25 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II olevassa kohdassa 7. Koska maitoproteiinille on saatavilla allergisoimattomia vaihtoehtoja, se on päätetty korvata toisenlaisella proteiinilla, jolla on samanlainen tehtävä.

Muutetussa tuote-eritelmässä ei sallita sioista peräisin olevan lihaproteiinin lisäämistä Sarta- tai Achorizado-tyyppeihin. Sitä voidaan kuitenkin käyttää Cular- tai Torpedo-tyypeissä, joista jälkimmäinen on tarkoitettu viipaloitavaksi. Sioista peräisin oleva lihaproteiini auttaa sitomaan paksumpien chorizotyyppien massaa, jolloin makkarasta saadaan tasalaatuisempia viipaleita.

Tutkimustulosten mukaan lopullinen tuote, johon on lisätty sioista peräisin olevaa lihaproteiinia ja joka on valmistettu suojatun maantieteellisen merkinnän "Chorizo de Cantimpalos" tuote-eritelmässä esitetyn tuotantomenetelmän mukaisesti, on vaadittujen laatuominaisuuksien mukainen.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Tuotantomenetelmää koskeva muutos – 6 mm:n levyt lihamylyssä*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan. Tuote-eritelmässä hyväksytyihin lihamylyn levyihin lisätään 6 mm:n levy. Voimassa olevan eritelmän mukaan Sarta- ja Achorizado-tyyppien valmistuksessa käytetään levyjä, joiden reikien halkaisija on 8–16 mm. Cular-muodon osalta vastaava halkaisija on 18–26 mm. Muutetussa eritelmässä Sarta- ja Achorizado-tyyppien valmistuksessa sallitaan laajempi vaihteluväli, 6–16 mm. Tämä koskee myös Torpedo-tyyppiä.

Tutkimuksessa verrattiin kahta samantyyppistä chorizomakkaraa, jotka oli valmistettu tuote-eritelmässä kuvatus tuotantomenetelmän mukaisesti. Ensimmäiseen makkaraan käytettiin vähärasvaista lihaa, joka oli jauhettu 6 mm:n levyllä, kun taas toinen makkara jauhettiin samanlaisesta lihasta 8 mm:n levyllä. Tuloksena havaittiin, ettei 6 mm:n levyn käyttäminen 8 mm:n levyn sijaan vaikuta Chorizo de Cantimpalos -makkaran laatuun. Kahden samantyyppisen chorizomakkaran vertailevassa aistinvaraisessa analyysissä ei havaittu tilastollisesti merkittäviä eroja.

Joitakin vuosikymmeniä sitten liha jauhettiin karkeammaksi suurempireikäisillä levyillä. Tämä oli tarpeen, jottei lihamylystä siirtyisi lihaan lämpöä, joka voisi heikentää lihan laatua myöhemmän kypsyttyksen aikana.

Aiempi ongelma on nyt ratkaistu käsittelemällä lihaa kylmemmässä lämpötilassa, yleensä 0 °C:ssa. Lisäksi on kehitetty parempia lihamylyjä, jotka eivät juuri nosta lihan lämpötilaa jauhamisen aikana, ja käsittelylaitokset jäädytetään 8–12 °C:seen.

Pienireikäisten levyjen käytön etuna on se, että eri ainesosat yhdistyvät tehokkaammin, jolloin maut ja aromit tulevat paremmin esiin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Valvontaelintä koskeva muutos*

Valvontaelintä koskevaa kohtaa on muutettu. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León on nyt toimivaltainen viranomainen.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Kohtaa ”Merkinnät” koskeva muutos*

Muutos vaikuttaa yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaan.

Tuotteen merkinnöissä ilmoitettaviin tietoihin lisätään EU:n SMM-tunnus.

Lisäksi poistetaan kaikki viittaukset sellaisten tuotteiden merkintöihin, joissa SMM-tuotteita käytetään ainesosina. Näitä viittauksia ei ole tarpeen sisällyttää tuote-eritelmän merkintöjä koskevaan kohtaan, koska komissio on antanut niitä koskevia ohjeita ja niistä säädetään jo suojattua maantieteellistä merkintää koskevissa hallinnointisäännöissä.

Kuten muissakin kohdissa, kaikki viittaukset valvontaelimeen poistetaan.

Kohdan loppuun lisätään suojatun maantieteellisen merkinnän logo.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Asettelua/esittämistä koskevat muutokset*

Joidenkin tuote-eritelmän kohtien otsikoita muutetaan ja tekstin jäsentelyä parannetaan merkitsemällä kaikki otsikot kirjaimin.

Voimassa olevan tuote-eritelmän otsikot: Kuvaus, Maantieteellinen alue, Alkuperätodisteet, Tuotantomenetelmä, Valvontaelin, Merkinnät

Muutetun tuote-eritelmän otsikot: A. Nimi (tämä kohta ei sisälly voimassa olevaan eritelmään), B. Tuotteen kuvaus, C. Rajattu maantieteellinen alue, D. Tuotteen alkuperän osoittavat ominaisuudet, E. Tuotantomenetelmä, F. Yhteys ympäristöön, G. Valvontaelin, H. Merkinnät

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Muutokset, joilla poistetaan ylimääräinen, tarpeeton tai turha aineisto*

Sovellettavaa lainsäädäntöä koskeva kohta poistetaan, koska tuote-eritelmässä ei enää tarvitse viitata siihen.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Chorizo de Cantimpalos"

EU-nro: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

SAN () SMM (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

"Chorizo de Cantimpalos"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1. *Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

"Chorizo de Cantimpalos" on kypsytetty, tuoreesta sianlihasta valmistettu makkaratuote, joka on maustettu suolalla ja paprikalla. Siihen voidaan lisätä myös valkosipulia ja oreganoa. Vähintään 40 prosenttia makkararan kuivaus- ja kypsytysohjelmasta tapahtuu kuivaushuoneissa luonnollisissa olosuhteissa. Chorizomakkara voidaan myydä kokonaisena, paloina tai viipaloituna.

Se saatetaan myyntiin seuraavissa muodoissa:

- Sarta: chorizomakkara, jonka paksuus on 25–35 mm, yhtenä palana.
- Achorizado: chorizomakkara, jonka paksuus on 30–50 mm ja jossa useat makkarat on sidottu tai niitattu yhteen makkaraketjuksi.
- Cular: chorizomakkara, joka on pursotettu yli 35 mm:n paksuiseen sian suoleen epäsäännölliseksi lieriömäiseksi, suolen muotoiseksi makkaraksi.
- Viipaloituna: viipaloitu Torpedo-tyypin chorizomakkara, jonka paksuus on yli 35 mm ja pituus yli 50 cm. Se on säännöllisen lieriömäinen ja pursotettu keinotekoiseen kollageenikuoreen.

Chorizo de Cantimpalos -makkaralla on oltava seuraavat ominaisuudet:

- Muoto, tyyppin mukaan:
 - Sarta: makkararan pinta on tummanpunainen, sileä tai hieman epätasainen, eikä siinä saa näkyä rasvapaloja.
 - Achorizado: makkararan pinta on tummanpunainen, sileä tai hieman epätasainen. Pinnalla on jauhomainen valkoinen jalohomekerros, eikä pinnassa saa näkyä rasvapaloja.
 - Cular: makkararan koko pinnalla tai osalla siitä on jauhomainen valkoinen jalohomekerros, jonka alta erottuu suolen hapettumisesta johtuva vihreä pohja.
- Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:
 - kosteuspitoisuus 20–40 %
 - rasvan osuus kuiva-aineesta enintään 57 %
 - proteiinin osuus kuiva-aineesta vähintään 30 %

- hydroksiproliinin osuus kuiva-aineesta enintään 0,5 %
- kokonaishiilihydraatit ilmaistuna glukoosin osuutena kuiva-aineesta: enintään 1,5 % Sarta- ja Achorizado-tyypeissä ja enintään 3 % Cular- ja Torpedo-tyypeissä
- kloridit ilmaistuna natriumkloridin osuutena kuiva-aineesta: enintään 6 %
- pH-arvo 5,0–6,0.
- Aistinvaraiset ominaisuudet
 - Kiinteys: jokaisen palan on tunnettava koko pituudeltaan yhtä kiinteältä, ei liian kovalta eikä liian pehmeältä.
 - Leikkauspinnan ulkonäkö: leikkauspinnan on oltava väriltään voimakkaan punainen, ja siinä on punertavan valkoisia pilkkuja, jotka johtuvat värillisistä rasvapaloista. Massan on oltava täysin sekoittunut, tasainen ja kiinteä, eikä siinä saa olla halkaisijaltaan yli 0,5 cm:n rasvapaloja.
 - Tuoksu: tuoksussa on useita osatekijöitä, jotka ovat peräisin lihan kypsytysprosessista. Tuoksu on lievästi hapan, pehmeä ja keskivahva, ja siinä on havaittavissa sallituista mausteista tulevat tuoksut. Yksikään tuoksu ei ole hallitseva.
 - Suussa makkarahan on tunnettava mehukkaalta ja kiinteältä, ja sen on oltava helppo pureskella. Siinä ei saa olla tunnistettavia säikeitä eikä lainkaan epämiellyttäviä osia, kuten sidekudosta, luunpaloja, hermosolmuja tai jänteitä. Kaiken kaikkiaan makkarahan on maistuttava miellyttävältä, eikä siinä saa olla pistävää makua.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Lihan on oltava peräisin vaaleista lihotussioista. Niitä ruokitaan kolmen viimeisen elinkuukauden aikana rehulla, jonka kuiva-aineesta vähintään 75 prosenttia on ohraa, vehnää ja ruista.

Lihan on oltava peräisin vaaleista lihotussioista, kumpaa tahansa sukupuolta, vaikkakin urossiat on kuohittava. Sikoja ruokitaan kolmen viimeisen elinkuukauden aikana rehulla, jonka kuiva-aineesta vähintään 75 prosenttia on ohraa, vehnää ja ruista. Eläimet teurastetaan 6,5–10 kuukauden ikäisenä.

Sikojen teuraspaino on 90–140 kg ja ruhon pH-arvo teurastushetkellä 5,4–6,2.

Chorizomakkarahan valmistuksessa voidaan käyttää ainoastaan seuraavia ainesosia:

- a) Rekisteröidyiltä sikatiloilta peräisin olevien lihotussikojen liha. Vähärasvaisen lihan osuuden on oltava 70–80 prosenttia ja rasvapitoisuuden 20–30 prosenttia. Makkaranvalmistukseen käytetään tiettyjä ruhon osia: kylkiä, niskaa, lapojen ja kinkun reunaleikkeitä sekä luutonta kinkkua ja luutonta lapaa, joista on poistettu säikeiset osat, jänteet ja sidekudokset. Mukaan ei saa sisällyttää nahanalaisia rasvoja. Käytettävät rasvat ovat tasalaatuisia ja kiinteitä, ja ne pitävät muotonsa painettaessa. Aiemmin pakastettua lihaa ei hyväksytä, ei myöskään yli 6 päivän ajan varastoitua lihaa, vaikka se olisi pidetty jäädytettynä. Lihan hydroksiproliinipitoisuus saa olla enintään 0,4 %. Rasvan steariinihappopitoisuuden on oltava vähintään 13 %.
- b) Paprika. Kuivattu tuote, joka on valmistettu jauhamalla paprikalajikkeiden *Capsicum annum* L. ja *Capsicum longum* D.C. kypsiä, terveitä ja virheettömiä hedelmiä. Paprikaa käytetään 18–25 g lihakiloa kohden. Tästä määrästä vähintään puolella on oltava suojattu alkuperänimitys "Pimentón de la Vera".
- c) Puhdistettu merisuola (natriumkloridi), jonka raekoko on alle 2 mm. Suolaa käytetään 15–22 g lihakiloa kohden.

Lisäksi Chorizo de Cantimpalos -makkarahan voidaan lisätä jauhettua valkosipulia enintään 4 grammaa lihakiloa kohden ja oreganoa enintään 0,2 grammaa lihakiloa kohden.

Cular- ja Torpedo-tyypin makkaroihin on sallittua lisätä sokeria ja sioista peräisin olevaa lihaproteiinia.

Myös fosfaatteja, askorbiinihappoa ja sitruunahappoa tai niiden suoloja voidaan käyttää, mutta säilöntäaineiden lisääminen on kiellettyä.

Käytetystä paprikasta vähintään puolella on oltava suojattu alkuperänimitys "Pimentón de la Vera", eli sen on oltava peräisin kyseisen suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmässä rajatulta maantieteelliseltä alueelta.

Lihotussikojen lihan on oltava peräisin rekisteröidyiltä sikatiloilta.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Chorizomakkaran valmistuksen, kypsytyn ja kuivauksen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Tuotantomenetelmän erityispiirteiden lisäksi luonnollinen kuivaus on vaihe, joka liittyy olennaisesti rajattuun maantieteelliseen alueeseen. Sen ansiosta saadaan chorizomakkaraa, jolla on ”Tuotteen kuvaus” -kohdassa kuvatut ominaisuudet.

Makkara valmistetaan seuraavasti:

Liha valmistetaan työtiloissa alle 12 °C:n lämpötilassa enintään 2 tunnin ajan; liika rasva tai mahdolliset jätteet poistetaan. Jauhamisen aikana lihan lämpötilan on oltava 0–2 °C. Lihamylyssä on levyjä, joissa on erikokoisia reikiä. Sarta-, Achorizado- ja Torpedo-tyyppisen chorizomakkaran valmistukseen käytetään 6–16 mm:n levyjä, Cular-tyypin valmistukseen 18–26 mm:n levyjä.

Jauhettuun lihaan sekoitetaan sallitut ainesosat ja lisäaineet, kunnes saadaan aikaan tasainen massa. Lihamassan annetaan asettua jäädyttämässä 2–7 °C:n lämpötilassa 12–36 tuntia. Sen pH-arvon on oltava 5,5–6,5.

Asettumisen jälkeen massa pursotetaan suoleen, ja makkaroitten päät niitataan tai sidotaan nauhalla. Muodosta riippuen käytetään joko punaista, mustaa tai valkoista nauhaa. Tämän jälkeen tuote kypsytetään.

Kypsytyks kestää vähintään 21 vuorokautta (Sarta), 24 vuorokautta (Achorizado) tai 40 vuorokautta (Cular ja Torpedo). Makkaran pitäisi tässä vaiheessa kutistua vähintään 25 prosenttia. Kypsytyksessä on kaksi vaihetta: kypsytyks ja kuivaus. Kypsytyks tapahtuu tiloissa, joissa lämpötila on 6–16 °C ja suhteellinen kosteus 60–85 %. Kuivaus tapahtuu kuivaushuoneissa luonnollisissa olosuhteissa, ja siihen varattu aika on vähintään 40 prosenttia koko kypsytyksajasta.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Chorizomakkara voidaan paloitella, viipaloida tai pakata rekisteröidyissä tehtaissa, joihin ei sovelleta maantieteellisiä rajoituksia.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Kaikissa markkinoille saatetuissa suojatun tuotteen tyypeissä on oltava aakkosnumeerinen tunnistusmerkintä, jossa on suojatun maantieteellisen merkinnän pakollinen EU-tunnus, nimitys ”Chorizo de Cantimpalos” ja chorizomakkaran tyyppi: Sarta, Achorizado tai Cular. Etiketissä on oltava myös suojatun maantieteellisen merkinnän logo.

Tuotannosta tai jalostuksesta (paloittelu ja/tai viipalointi) vastaavat rekisteröidyt toimijat kiinnittävät etiketit siten, ettei niitä voida käyttää uudelleen.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

”Chorizo de Cantimpalos” valmistetaan maantieteellisellä alueella, joka koostuu seuraavista Segovian maakunnan kunnista:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (lukuun ottamatta Carbonero de Ahusínia), 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 ja Zarzuela del Monte.

Nämä 72 kuntaa muodostavat 40 km leveän vyöhykkeen Sierra de Guadarraman pohjoisrinteellä. Alueen pinta-ala on 2 574 km².

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellisen tuotantoalueen maasto ja ilmasto luovat suotuisat olosuhteet chorizomakkaroiden luonnolliselle kuivaamiselle. Syyt ovat pääasiassa seuraavat: alue sijaitsee yli 900 metrin korkeudessa, lämpötilat ovat alhaiset, suhteellinen ilmankosteus keskitasoa ja sumuisia päiviä on vuodessa hyvin vähän verrattuna muihin lähialueisiin.

Lähiseuduilla olot eivät ole tällaiset, sillä etelässä sijaitsee Sierra de Guadarraman korkeampi vuoristoalue, jossa ilma on kylmempää ja kosteampaa. Pohjoisessa on matalammalla sijaitsevia tasankoja, joilla esiintyy enemmän sumua. Siellä ei myöskään ole perinteisesti valmistettu chorizomakkaraa.

Tuotteen erityisyys

Tuotteen erityisominaisuuksiin vaikuttavat seuraavat seikat:

- siihen käytetään tiettyjä ruhon osia: kylkiä, niskaa, lapojen ja kinkun reunaleikkeitä sekä luutonta kinkkua ja luutonta lapaa, joista on poistettu säikeiset osat, jänteet ja sidekudokset; lihat saadaan sioista, joita on ruokittu vähintään 75 prosenttia viljaa (ohra, vehnä, ruis) sisältävällä rehulla
- lihamyllyn levyjen reikien pieni koko
- lihamassan annetaan asettua ennen suoleen pursottamista; tämä auttaa lihan ja muiden ainesosien (suola, paprika, valkosipuli) makuja sekoittumaan samalla kun lihaan muodostuu bakteeristoa, joka alentaa pH:ta ja helpottaa myöhempää kuivausta
- vähintään puolet käytetystä paprikasta on "Pimentón de La Vera SAN" -paprikaa.

Edellä mainitut seikat antavat chorizomakkaraille niiden erityisominaisuudet, kuten jänteisten osien puuttumisen, voimakkaan punaisen värin, pienikokoiset värikkäät rasvapalat sekä kiinteyden ja miedon maun.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Chorizo de Cantimpalos -makkaran laatu on seurausta valmistukseen käytettyjen lihojen huolellisesta valinnasta, siitä, että lihamassan annetaan asettua ennen makkaraksi pursottamista, sekä erityisistä kypsytyks- ja kuivausolosuhteista maantieteellisellä alueella, jonka korkeus ja vähäiset sumut aiheuttavat sen, että lopputuote kypsyy asianmukaisesti luonnollisissa olosuhteissa.

Tuotteen laatu on antanut tälle chorizomakkaralle maineen, joka käy ilmi monista historiallisista ja kirjallisista viittauksista 1900-luvun alusta lähtien, jolloin chorizon teollinen valmistus alueella alkoi.

Vuosilta 1928 ja 1933 on kauppa-asiakirjoja, jotka koskevat Chorizo de Cantimpalos -makkaran vientiä Meksikoon. Niissä varoitetaan makkaraa jäljittelevistä tuotteista.

Jopa Nobelin kirjallisuuspalkinnon saanut Camilo José Cela mainitsee vuonna 1956 ilmestyneessä teoksessaan "Judíos, moros y cristianos" chorizomakkarostaan kuuluisan Cantimpalosiin.

ES C 265/26, *Euroopan unionin virallinen lehti*, 30.9.2010.

Tämä maine on kaikilla kolmella perinteisellä tyyppillä, sillä niillä kaikilla on maisteltaessa samat aistinvaraiset ominaisuudet.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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