



**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(C/2023/288)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

«Chorizo de Cantimpalos»

N. UE: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome del prodotto**

«Chorizo de Cantimpalos»

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

**1. Modifica della descrizione del prodotto**

È stato aggiunto un nuovo formato specifico per l'affettatura denominato «Torpedo». Il disciplinare attuale prevede la presentazione del prodotto a pezzi o a fette realizzati a partire dai formati Sarta, Achorizado e Cular. Il nuovo formato è prodotto utilizzando un budello artificiale di collagene di calibro superiore a 35 mm, con forma cilindrica regolare e di lunghezza superiore a 50 cm. Il processo di lavorazione di questo formato è quello descritto nella sezione «Metodo di ottenimento»: in particolare la tritatura prevede l'utilizzo delle stesse piastre impiegate per i formati Sarta e Achorizado (di diametro compreso tra 6 e 16 mm) e il tempo di stagionatura è lo stesso del formato Cular (40 giorni).

Il formato Torpedo è stato sottoposto a uno studio nel quale è stato riprodotto il metodo di lavorazione specificato nel disciplinare di produzione; i risultati ottenuti hanno evidenziato che questo formato, nella presentazione a fette, rispecchia le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del prodotto stabilite nel suddetto disciplinare.

Il prodotto affettato attualmente in commercio deriva dai formati autorizzati dal disciplinare, ovvero Sarta, Achorizado e Cular, e presenta alcuni inconvenienti.

In primo luogo, dai formati Sarta e Achorizado si ottengono fette di diametro molto esiguo, che risultano poco pratiche per la preparazione di panini e sandwich. Inoltre, poiché il formato Cular è insaccato in budello naturale, le fette ottenute da questo tipo di *chorizo* hanno un diametro irregolare e una stessa confezione può contenere fette di dimensioni diverse nonostante provengano da uno stesso pezzo, a discapito dell'attrattiva commerciale del prodotto.

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

In secondo luogo, con i formati attuali è necessario scartare le punte dei pezzi di *chorizo* da 10-15 cm (nel caso del formato Achorizado) e la parte curva a forma di U (nel caso del formato Sarta), il che comporta un considerevole calo di massa che può oscillare tra il 15 % e il 25 %, a seconda del formato.

Con il formato Torpedo è possibile ottenere fette del diametro approssimativo di 4 cm, tutte identiche grazie all'insaccatura in budello artificiale in collagene, il che rende il prodotto particolarmente adatto alla preparazione di panini. Inoltre il budello artificiale in collagene agevola la pelatura prima dell'affettatura. Trattandosi di pezzi di lunghezza superiore a 50 cm, solitamente di 70 cm, è possibile ridurre gli scarti fino a un 3-4 %.

La modifica interessa la sezione 3.2 del documento unico.

La modifica interessa il documento unico.

## 2. *Modifica della prova dell'origine*

Sono stati eliminati tutti i riferimenti all'organismo di controllo, in quanto nel testo tale termine indica indistintamente l'organismo che svolge funzioni di controllo ufficiale, ovvero l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León in qualità di autorità competente, e le funzioni svolte dal Consejo Regulador ai sensi della relativa norma specifica. Di conseguenza il testo è stato riscritto eliminando gli aspetti che devono essere regolamentati dalla norma specifica sul funzionamento del Consejo Regulador, come la gestione dei registri e l'etichettatura.

Il testo è stato adattato alle disposizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione e la sezione è stata riorganizzata per una migliore comprensione.

La modifica non interessa il documento unico.

La modifica non interessa il documento unico.

## 3. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto - Età di macellazione*

La modifica interessa la sezione 3.3 del documento unico.

L'età minima di macellazione degli animali è stata ridotta da 7 a 6,5 mesi. L'età di macellazione, fissata tra 7 e 10 mesi nel disciplinare attuale, è ora compresa tra 6,5 e 10 mesi.

Lo studio effettuato ha evidenziato che sia le carni provenienti da carcasse di suini di 6,5 mesi di vita che quelle provenienti da carcasse di suini di 7 o più mesi di vita sono conformi ai parametri fisico-chimici stabiliti nel disciplinare attuale. Analogamente, i prodotti preparati con tali carni rispettano in entrambi i casi i parametri fisico-chimici stabiliti nel disciplinare. Le caratteristiche organolettiche sono state analizzate mediante prove triangolari da cui non sono emerse differenze significative tra i due gruppi di prodotti realizzati.

La riduzione dell'età minima di macellazione degli animali è motivata dal miglioramento delle tecniche di allevamento (maneggiamento, alimentazione, sanità, benessere animale, ecc.) che fanno sì che animali più giovani raggiungano prima il peso minimo della carcassa stabilito nel disciplinare, rendendo possibile l'abbassamento dell'età di macellazione rispetto ai 7 mesi minimi attuali.

La modifica interessa il documento unico.

## 4. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto - Peso vivo dei suini*

La modifica interessa la sezione 3.3 del documento unico.

È stato eliminato l'intervallo di peso ammesso per i suini prima della macellazione, che nel disciplinare attuale è fissato tra 115 e 175 kg.

Per il rispetto di tale requisito è necessario pesare ciascun animale presso l'azienda agricola, con le difficoltà che ne conseguono, causando oltretutto una situazione di stress che può compromettere il benessere degli animali e la qualità della carne.

Inoltre il disciplinare di produzione attuale stabilisce i limiti di peso della carcassa fissando un intervallo compreso tra 90 e 140 kg. Tale peso è il dato effettivamente utile per il controllo della carcassa al macello, dove viene rilevato e registrato per ciascuna delle carcasse.

La modifica interessa il documento unico.

5. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto - Analisi del tenore di androstenone e scatolo nel grasso*

La modifica interessa la sezione 3.3 del documento unico.

Sono stati eliminati i tenori massimi di androstenone e scatolo nel grasso della carne di suino; è stato tuttavia mantenuto il requisito che i verri siano castrati.

L'androstenone e lo scatolo si accumulano naturalmente nel grasso dei verri al raggiungimento della maturità sessuale. Se questi composti naturali si accumulano nel tempo, risultano percepibili durante la cottura della carne. Per scongiurare l'accumulo di tali composti, i lattonzoli vengono castrati a un'età molto precoce al fine di evitare che con lo sviluppo sessuale inizino a produrre queste due sostanze.

La modifica è giustificata dall'esistenza di controlli visivi sufficienti da parte dei vari operatori della catena produttiva che verificano il rispetto del requisito relativo alla castrazione dei verri; tali controlli sono molto più efficaci e rapidi rispetto all'analisi delle suddette sostanze nel grasso di suino. Il primo controllo e il primo isolamento dei verri non castrati sono effettuati dall'allevatore stesso, che individua con facilità quali verri non sono castrati. Qualora l'allevatore non realizzi questa prima cernita e un verro non castrato arrivi al macello, durante lo scarico degli animali è possibile individuare e isolare facilmente un verro la cui castrazione non è stata effettuata o risulta incompleta. Infine, nel caso in cui l'allevatore non abbia isolato un verro non castrato e, a sua volta, il macello non lo abbia ritenuto inadatto alla produzione del «Chorizo de Cantimpalos», l'inadempienza di questo requisito sarebbe inammissibile nei laboratori di sezionamento, pertanto la carcassa verrebbe isolata e definita inadatta alla produzione del «Chorizo de Cantimpalos». Infatti, qualora tali laboratori ricevessero la carcassa di un verro non castrato, durante il sezionamento sarebbe necessaria la rimozione di uno o entrambi i testicoli.

Il 100 % degli animali e delle carcasse è sottoposto a questa sequenza di controlli, il che garantisce il rispetto del requisito.

La modifica interessa il documento unico.

6. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto - Controllo del pH della carcassa*

La modifica interessa la sezione 3.3 del documento unico.

È stata eliminata la necessità di verificare il pH della carcassa nel laboratorio di sezionamento, mentre viene mantenuto il requisito di controllo del pH durante la macellazione.

Il pH della carcassa è rilevante dopo 45 minuti dalla macellazione e questa prima misurazione viene effettuata presso il macello. Per contro, la seconda misurazione nel laboratorio di sezionamento può essere omessa in considerazione del fatto che viene effettuato un precedente controllo presso il macello e che, in caso di inefficacia di quest'ultimo, le carni PSE e DFD possono essere rilevate visivamente e scartate all'atto del sezionamento.

La modifica interessa il documento unico.

7. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto - Sostituzione della proteina del latte con la proteina della carne di origine suina*

La modifica interessa la sezione 3.3 del documento unico.

La proteina del latte, autorizzata per tutti i formati nel disciplinare attuale, è stata sostituita con la proteina della carne di origine suina esclusivamente per il suo utilizzo nei formati Cular e Torpedo.

La proteina del latte è un ingrediente di cui all'allegato II - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, punto 7, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. La decisione di sostituire tale ingrediente con una proteina di altro tipo è motivata dall'esistenza di ingredienti alternativi alla proteina del latte, non contenenti allergeni e aventi la stessa finalità tecnologica.

Nel disciplinare modificato non è consentita l'aggiunta della proteina della carne di origine suina nei formati Sarta e Achorizado, mentre è facoltativa per la produzione dei formati Cular e Torpedo, quest'ultimo destinato esclusivamente alla realizzazione di prodotto affettato; trattandosi di formati di maggiore calibro, l'aggiunta della proteina della carne di origine suina ne migliora la coesione dell'impasto e l'uniformità al taglio.

I risultati dello studio effettuato confermano che il prodotto finale realizzato utilizzando la proteina della carne di origine suina e secondo il metodo di ottenimento stabilito nel disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Chorizo de Cantimpalos» è conforme alle caratteristiche di qualità fissate da tale disciplinare.

La modifica interessa il documento unico.

8. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto - Piastra da 6 mm per la tritatura*

La modifica interessa la sezione 3.3 del documento unico. È stata aggiunta la piastra da 6 mm di diametro tra quelle autorizzate dal disciplinare per la tritatura. Il disciplinare attuale prevede che il diametro della piastra sia compreso tra 8 e 16 mm per i formati Sarta e Achorizado e tra 18 e 26 mm per il formato Cular. Nel disciplinare modificato è stato ampliato l'intervallo ammesso per i formati Sarta e Achorizado: il nuovo intervallo, compreso tra 6 e 16 mm, si applica anche al nuovo formato Torpedo.

Nello studio effettuato sono stati confrontati due gruppi di *chorizo* dello stesso formato, prodotti in conformità al metodo di ottenimento stabilito nel disciplinare e realizzati utilizzando carni magre tritate rispettivamente con una piastra da 6 mm e una da 8 mm. È emerso che l'utilizzo della piastra da 6 mm al posto di quella da 8 mm per la tritatura di carni magre non incide sulla qualità del «Chorizo de Cantimpalos», non essendo state riscontrate differenze statisticamente rilevanti in fase di analisi sensoriale comparata dei due gruppi di prodotti.

Fino ad alcuni decenni fa la tritatura delle carni era più grossolana e venivano utilizzate piastre di diametro maggiore per evitare il riscaldamento meccanico della carne durante la tritatura, che poteva causare problemi di qualità nei successivi processi di stagionatura.

Oggi questo inconveniente è stato superato grazie alla lavorazione delle carni a temperature inferiori, normalmente a 0 °C, all'utilizzo di migliori attrezzature per la tritatura che di fatto non provocano un incremento della temperatura delle carni durante questa fase e alla refrigerazione dei locali di lavorazione (8-12 °C).

I vantaggi dell'utilizzo di una piastra di diametro più piccolo sono una migliore amalgama degli ingredienti e il rafforzamento dei sapori e degli aromi.

La modifica interessa il documento unico.

9. *Variazione dell'organismo di controllo*

È stata modificata la sezione «Organismo di controllo» indicando come autorità competente l'Istituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

La modifica non interessa il documento unico.

La modifica non interessa il documento unico.

10. *Modifica dei requisiti di etichettatura*

La modifica interessa la sezione 3.6 del documento unico.

È stato introdotto l'obbligo di includere il simbolo IGP dell'Unione europea tra le diciture che devono figurare nell'etichetta.

Sono state inoltre eliminate le indicazioni relative all'etichettatura dei prodotti che utilizzano come ingredienti i prodotti di questa IGP; non è infatti necessario includerle nella sezione del disciplinare relativa all'etichettatura poiché esistono in merito orientamenti della Commissione e tali indicazioni sono già contemplate nella norma specifica dell'IGP.

Analogamente ad altre sezioni, è stato eliminato ogni riferimento all'organismo di controllo.

Alla fine della sezione è stato incluso il logo dell'indicazione geografica protetta.

La modifica interessa il documento unico.

11. *Modifiche della disposizione formale/presentazione*

Sono stati modificati i titoli di diverse sezioni del disciplinare e sono state aggiunte lettere per una migliore organizzazione del testo.

Nel disciplinare attuale: Descrizione, Zona geografica, Prova dell'origine, Metodo di ottenimento, Legame, Organismo di controllo, Etichettatura.

Nel disciplinare modificato: A. Nome del prodotto (sezione non presente nel disciplinare attuale), B. Descrizione del prodotto, C. Delimitazione della zona geografica, D. Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica, E. Metodo di ottenimento, F. Legame con la zona geografica, G. Organismo di controllo, H. Etichettatura.

La modifica non interessa il documento unico.

12. *Modifiche intese a eliminare materiale ridondante, inutile o superfluo*

Sono state eliminate le prescrizioni legislative in quanto non è più necessario menzionarle nel disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

La modifica non interessa il documento unico.

## DOCUMENTO UNICO

## «Chorizo de Cantimpalos»

N. UE: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023

## DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

Chorizo de Cantimpalos

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.2: Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Chorizo de Cantimpalos» è un prodotto insaccato e stagionato, preparato con carni fresche di suino pesante, insaporite con sale e peperoncino quali ingredienti di base; è tuttavia possibile aggiungervi anche aglio e origano, successivamente essiccato e stagionato per oltre il 40 % del tempo in essiccatoi naturali. Si può presentare intero, a pezzi o a fette.

I diversi formati di vendita del *chorizo* sono:

- Sarta: *chorizo* insaccato il cui calibro è compreso tra 25 mm e 35 mm, in pezzo unico;
- Achorizado: *chorizo* insaccato il cui calibro è compreso tra 30 mm e 50 mm, legato o raggruppato per formare una filza di diversi *chorizo*;
- Cular: *chorizo* insaccato in budello suino di calibro superiore a 35 mm, con forma cilindrica irregolare, determinata dalla morfologia del budello stesso;
- Loncheado: *chorizo* di formato Torpedo tagliato a fette, ottenute da *chorizo* insaccato in budello artificiale di collagene di calibro superiore a 35 mm con forma cilindrica regolare e di lunghezza superiore a 50 cm.

Il «Chorizo de Cantimpalos» deve presentare le seguenti caratteristiche.

- Caratteristiche morfologiche, secondo il formato
  - Sarta: la superficie del budello è di colore rosso scuro, liscia o leggermente rugosa, dalla quale non traspaiono grumi di lardo.
  - Achorizado: la superficie del budello è di colore rosso scuro, liscia o leggermente rugosa, dalla quale non traspaiono grumi di lardo, con presenza di flora esterna di aspetto farinoso e biancastro.
  - Cular: la superficie del budello è ricoperta in parte o del tutto da una flora esterna farinosa e biancastra; un fondo verdastro derivato dall'ossidazione del budello stesso è considerato pregiato.
- Caratteristiche fisico-chimiche
  - Umidità compresa tra il 20 % e il 40 %.
  - Contenuto lipidico sulla materia secca: massimo 57 %.
  - Contenuto proteico sulla materia secca: minimo 30 %.

- Idrossiprolina sulla materia secca: massimo 0,5 %.
- Carboidrati totali espressi in percentuale di glucosio sulla materia secca: massimo 1,5 % per i formati Sarta e Achorizado, massimo 3 % per i formati Cular e Torpedo.
- Cloruri espressi come cloruro sodico sulla materia secca: massimo 6 %.
- pH compreso tra 5,0 e 6,0.
- Caratteristiche organolettiche
  - Consistenza: la resistenza al tatto è decisa, non eccessivamente dura né morbida ma uniforme lungo tutto il *chorizo*.
  - Aspetto al taglio: presenta un colore rosso intenso punteggiato di bianco rossastro dovuto a grumi di lardo pigmentati. La massa è complessivamente uniforme, ossia omogenea, compatta ed esente da grumi di grasso di diametro superiore a 0,5 mm.
  - Aroma: l'aroma interno riunisce diverse componenti generate dal processo di stagionatura delle carni, lievemente acidule, delicate e di intensità media, oltre agli aromi propri delle spezie autorizzate aggiunte, senza che predomini nessuna di esse.
  - Il palato ne apprezza la succosità e la pastosità, la facile masticabilità, la consistenza poco fibrosa e priva di elementi indesiderati, quali nervi, frammenti ossei, linfonodi o tendini; un complesso gradevole al palato, senza punte piccanti.

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Si impiega carne di suino pesante di razza bianca; l'alimentazione durante gli ultimi tre mesi di vita è composta per almeno il 75 % da orzo, frumento e segale sul totale secco.

Si impiega carne di suino pesante di razza bianca, senza distinzione di sesso purché i verri siano castrati; l'alimentazione durante gli ultimi tre mesi di vita è composta per almeno il 75 % da orzo, frumento e segale sul totale secco; i suini sono macellati a un'età compresa tra 6,5 e 10 mesi.

Il peso della carcassa si situa tra 90 e 140 kg. Durante la macellazione il pH della carcassa deve essere compreso tra 5,4 e 6,2.

Per la produzione di *chorizo* possono essere utilizzati esclusivamente i seguenti ingredienti di base:

- a) carne di suino pesante ottenuta da allevamenti suinicoli registrati, con un contenuto tra il 70 % e l'80 % di carni magre e tra il 20 % e il 30 % di grasso, proveniente da tagli ben precisi: falda, lombo, tagli di spalla e di prosciutto, prosciutto disossato e spalla disossata precedentemente rifulata, dalla quale sono stati eliminati le parti fibrose, i tendini e i nervi. Non è ammessa l'aggiunta di grasso sottocutaneo (pancetta). Le parti grasse sono consistenti, sode e compatte. Non è ammesso l'utilizzo di carne precedentemente congelata o che sia stata immagazzinata, anche in celle frigorifere per un periodo superiore a sei giorni. La carne deve avere un contenuto massimo di idrossiprolina dello 0,4 %. Il grasso deve contenere almeno il 13,0 % di acido stearico;
- b) peperoncino: prodotto secco ottenuto dalla macinazione dei frutti maturi, sani e puliti di peperoncino *Capsicum Annuum* L. e *Capsicum Longum* DC., in quantità compresa tra 18 e 25 grammi per ogni chilogrammo di carne. Almeno il 50 % del peperoncino impiegato è «Pimentón de La Vera» DOP;
- c) sale marino raffinato (cloruro di sodio), con granulometria inferiore a 2 mm, in quantità compresa tra 15 e 22 grammi per ogni chilogrammo di carne.

Facoltativamente è possibile aggiungere aglio tritato in quantità massima di 4 grammi per ogni chilogrammo di carne e origano in quantità massima di 0,2 grammi per ogni chilogrammo di carne.

Nel «Chorizo de Cantimpalos» di formato Cular e Torpedo è consentita l'aggiunta di zuccheri e proteina della carne di origine suina.

È consentito l'uso di fosfati, acido ascorbico e acido citrico, o dei rispettivi sali. È vietata l'aggiunta di conservanti.

Almeno il 50 % del peperoncino impiegato è «Pimentón de La Vera» DOP e, in quanto tale, deve provenire dalla zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione di tale DOP.

La carne di suino pesante deve provenire da allevamenti suinicoli registrati.

#### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Nella zona geografica delimitata si eseguono specificamente tutte le operazioni proprie di lavorazione, di stagionatura e di essiccazione del *chorizo*.

Oltre alle particolarità del proprio metodo di lavorazione, l'essiccazione naturale è la fase determinante maggiormente vincolata alla zona delimitata per ottenere un *chorizo* con le caratteristiche illustrate nella sezione «Descrizione del prodotto».

Il processo si svolge nel seguente ordine.

Innanzitutto, le carni sono preparate in un laboratorio, a una temperatura ambiente inferiore a 12 °C per un tempo massimo di due ore, in cui si elimina l'eventuale eccesso di grasso o di tendini. Al momento della tritatura la carne ha una temperatura compresa tra 0 °C e 2 °C. Il tritacarne impiega piastre di diametro variabile. Per il *chorizo* di tipo Sarta, Achorizado e Torpedo da affettatura, il diametro è compreso tra 6 e 16 mm e per il *chorizo* di tipo Cular le dimensioni sono comprese tra 18 e 26 mm.

Al trito di carne sono aggiunti gli ingredienti e gli additivi autorizzati per formare una massa omogenea che è lasciata quindi riposare in celle frigorifere a una temperatura compresa fra 2 °C e 7 °C, per un periodo di 12-36 ore. Il pH dell'impasto si situa fra 5,5 e 6,5.

La carne è quindi insaccata, dopodiché si procede alla legatura o alla formazione di filze con filo tricolore (rosso, nero e bianco) secondo i formati e si lascia stagionare.

La stagionatura ha una durata complessiva minima di 21 giorni per il *chorizo* Sarta, 24 giorni per il tipo Achorizado e 40 giorni per i tipi Cular e Torpedo, poiché deve avvenire un calo di massa minimo pari al 25 % tra il prodotto iniziale e il *chorizo* finito. Sono previste due fasi: la maturazione e l'essiccazione. La maturazione è realizzata in essiccatoi di temperatura compresa fra 6 °C e 16 °C e umidità relativa compresa fra il 60 e l'85 %. L'essiccazione è effettuata in essiccatoi naturali per un tempo superiore al 40 % del tempo totale di stagionatura.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il *chorizo* può essere tagliato, affettato o confezionato presso aziende produttrici registrate senza restrizioni geografiche.

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Qualsiasi formato commercializzato del prodotto protetto deve essere provvisto di una fascetta con un identificativo alfanumerico che deve recare obbligatoriamente il simbolo IGP dell'Unione europea, il nome «Chorizo de Cantimpalos» e il formato del *chorizo* (Sarta, Achorizado o Cular) insieme al logo dell'indicazione geografica protetta.

Le etichette devono essere apposte presso l'azienda produttrice o di trasformazione (nel caso di prodotto a pezzi e/o affettato) registrata, in modo da non poter essere riutilizzate.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione del *chorizo* comprende i seguenti comuni della provincia di Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (eccettuata la frazione 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 e Zarzuela del Monte.

Questi 72 comuni formano una striscia larga 40 km sul versante nord della Sierra de Guadarrama, con una superficie di 2 574 km<sup>2</sup>.

## 5. Legame con la zona geografica

### *Specificità della zona geografica*

La zona geografica di produzione presenta caratteristiche orografiche e climatiche che creano le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale del *chorizo*, per la quale sono essenziali un'altitudine superiore ai 900 metri, con temperature basse, un'umidità relativa media e pochi giorni di nebbia all'anno, rispetto alle zone limitrofe.

Le stesse caratteristiche non sono reperibili nelle zone circostanti, poiché a sud si trova la Sierra de Guadarrama, zona montagnosa di altitudine superiore, più fredda e umida; a nord invece la regione diventa pianeggiante, con altitudine inferiore e nebbie più frequenti, in tale regione non esiste la tradizione di produrre il *chorizo*.

### *Specificità del prodotto*

La specificità del prodotto è data da:

- l'uso di tagli di carne di suino ben precisi: falda, lombo, tagli di spalla e di prosciutto, prosciutti disossati e spalla disossata precedentemente rifulata, dalla quale sono stati eliminati le parti fibrose, i tendini e i nervi, di suini sottoposti a un'alimentazione composta per almeno il 75 % da cereali (orzo, frumento e segale);
- il diametro esiguo delle piastre del tritacarne;
- la frollatura delle carni prima dell'insaccatura, facilitandone il tal modo la miscela con gli altri ingredienti (sale, peperoncino, aglio, ecc.) e favorendo lo sviluppo di una flora batterica in grado di abbassare il pH, per agevolare così la successiva essiccazione;
- almeno la metà del peperoncino impiegato è «Pimentón de La Vera» DOP.

Quest'ultimo conferisce al *chorizo* alcune delle caratteristiche specifiche, tra le quali si annoverano l'assenza di tendini, il colore rosso intenso, la presenza di grumi di lardo pigmentati di dimensioni ridotte, la consistenza soda e il gusto piccante.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La qualità del «Chorizo de Cantimpalos» è determinata dall'accurata selezione delle carni impiegate nella sua produzione, dalla frollatura delle stesse prima dell'insaccatura e dalle specifiche condizioni di lavorazione ed essiccazione in una zona geografica la cui altitudine e le scarse nebbie contribuiscono a un prodotto finito, adeguatamente preparato in condizioni naturali.

Questa qualità ha conferito al *chorizo* una reputazione confermata presso numerose fonti storiche e letterarie fin dall'inizio del ventesimo secolo, quando iniziò la trasformazione su scala industriale del *chorizo* della zona.

Esistono documenti commerciali, che risalgono agli anni 1928 e 1933 e testimoniano esportazioni di «Chorizo de Cantimpalos» verso il Messico, nei quali si fa riferimento alla comparsa di imitazioni dello stesso.

Anche il premio Nobel per la letteratura, D. Camilo José Cela, nella sua opera del 1956 *Judíos, moros y cristianos*, menziona «Cantimpalos, famoso per il suo *chorizo*».

IT C 265/26 *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* 30.9.2010

Detta reputazione si estende ai tre formati tradizionali che presentano al gusto le medesime caratteristiche organolettiche.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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