



Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 6b straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto patvirtinto standartinio saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda žymimo žemės ūkio arba maisto produkto specifikacijos pakeitimo paskelbimas

(C/2023/288)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6b straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE VALSTYBĖS NARĖS KILMĖS PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012)

„Chorizo de Cantimpalos“

ES Nr.: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023

SKVN (X) SGN ()

1. **Produkto pavadinimas**

„Chorizo de Cantimpalos“

2. **Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

3. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kastilijos ir Leono žemės ūkio technologijos institutas)

—

4. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Produkto aprašymo pakeitimas*

Pridėta nauja produkto forma „torpedo“, skirta tik pjaustymui. Galiojančioje specifikacijoje (dar nepakeistoje) nurodoma, kad galima išigyti „sarta“, „achorizado“ ir „cular“ formų produkto, supjaustyto gabalėliais arba griežinėliais. Nauja produkto forma, kuri išgaunama naudojant daugiau nei 35 mm pločio dirbtinį kolageno apvalkalą, yra taisyklingas cilindras, kuris būna ilgesnis nei 50 cm. Šios formos produkto gamybos procesas aprašytas skyriuje „Gamybos metodas“. Konkrečiai, mėsa malama naudojant tokį patį malimo diską, kaip ir „sarta“ ir „achorizado“ formoms: 6–16 mm. Brandinimo trukmė tokia pati kaip ir „cular“ formos produkto: 40 dienų.

„Torpedo“ formos produktas buvo tiriamas taikant specifikacijoje nurodytą gamybos metodą. Iš rezultatų matyti, kad kai šios formos produktas pateikiamas griežinėliais, jis atitinka produkto specifikacijoje nustatytas fizines, chemines ir juslines savybes.

Šiuo metu produktas parduodamas griežinėliais, gautais supjausčius specifikacijoje leidžiamų formų – „sarta“, „achorizado“ ir „cular“ – produktą. Tai sukelia toliau nurodytas problemas.

Pirma, iš „sarta“ ir „achorizado“ formų produkto gaunami labai mažo skersmens griežinėliai. Tai nepraktiška gaminant sumuštinčius ir įdarant suktinukus. Be to, kadangi gaminant „cular“ formos produktą mėsa yra kemšama į natūralų apvalkalą, produkto storis yra nevienodas. Dėl to toje pačioje pakuotėje galima aptikti skirtingų dydžių griežinėlius iš to paties gabalo. Tai nėra tinkama parduoti.

⁽¹⁾ O L L 179, 2014 6 19, p. 17.

Antra, naudojant šiuo metu turimų formų produktą, „achorizado“ formos atveju reikia išmesti kiekvieno gabalo galus – maždaug 10–15 cm čiorizo dešros. „Sarta“ formos, kuri yra U pavidalo, atveju turi būti išmesta lenkta dalis pačioje apačioje. Dėl to susidaro labai didelis atliekų kiekis, kuris gali svyruoti nuo 15 proc. iki 25 proc. produkto, priklausomai nuo jo formos.

Iš „torpedo“ formos produkto gaunami maždaug 4 cm skersmens griežinėliai. Visi griežinėliai yra identiški, nes čiorizo dešra kemšama į dirbtinį kolageno apvalkalą. Tai labai patogiu gaminant įdarytus suktinukus. Be to, dirbtinį kolageno apvalkalą lengva nulupti prieš pjaustant produktą. Atliekų kiekis gali būti sumažintas iki 3–4 proc., nes kiekviena atskira dešra yra ilgesnė nei 50 cm, paprastai 70 cm.

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.2 skirsniiui.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. Pakeitimas, susijęs su kilmės įrodymu

Iš teksto išbrauktos visos nuorodos į „kontrolės įstaigą“, nes jos buvo vartojamos nenurodant oficialius patikrinimus atliekančios įstaigos – Kastilijos ir Leono žemės ūkio technikos instituto (*Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*), kuris yra kompetentinga institucija, taip pat kalbant apie Reguliavimo valdybos funkcijas, nustatytas jos valdymo taisyklėse. Todėl tekstas buvo perrašytas, kad į jį nebūtų įtraukti klausimai, kurie turėtų būti reglamentuojami specialiose Reguliavimo valdybos veiklos taisyklėse, pavyzdžiui, registrų tvarkymas ir ženklėjimas.

Tekstas suderintas su Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 4 straipsnio 2 dalimi, o skirsnis pertvarkytas, kad būtų lengviau jį suprasti.

Šis pokytis neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. Pakeitimas, susijęs su gamybos metodu. Skerdimo amžius

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.3 skirsniiui.

Minimalus skerdžiamų gyvūnų amžius sumažintas nuo 7 iki 6,5 mėnesio. Skerdimo amžius pakeistas nuo 7–10 mėnesių (pagal galiojančią specifikaciją) iki 6,5–10 mėnesių.

Atliktas kiaulių, skerdžiamų 6,5 mėn. amžiaus, skerdenų mėsos ir kiaulių, kurios skerdžiamos vyresnio nei 7 mėn. amžiaus, skerdenų mėsos tyrimas. Abiem atvejais mėsa atitiko galiojančioje specifikacijoje nustatytus fizinius ir cheminius parametrus. Taip pat abiem atvejais iš tokios mėsos pagaminti produktai atitinka specifikacijoje nustatytus fizinius ir cheminius parametrus. Juslinės savybės buvo vertinamos atliekant vadinamuosius trišalius testus. Tarp abiejų produktų grupių nenustatyta reikšmingų skirtumų.

Minimalus skerdžiamų gyvulių amžius buvo sumažintas dėl to, kad buvo patobulinti veisimo metodai, įskaitant priežiūrą, šėrimą, sveikatą ir gyvūnų gerovę. Tai sudaro sąlygas jaunesniems gyvuliams pasiekti specifikacijoje nustatytą mažiausią skerdenos svorį. Todėl galiojančioje specifikacijoje numatytas minimalus 7 mėnesių skerdimo amžius gali būti sumažintas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. Pakeitimas, susijęs su gamybos metodu. Kiaulių gyvasis svoris

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.3 skirsniiui.

Išbrauktas kiaulių svorio prieš skerdimą intervalas – 115–175 kg.

Siekiant įvykdyti šį reikalavimą, reikėtų pasverti kiekvieną ūkyje esantį gyvūną. Tai būtų sudėtinga ir sukeltų stresą, kuris galėtų pakenkti gyvūnų gerovei ir mėsos kokybei.

Be to, galiojančioje specifikacijoje nustatyta, kad skerdenos svoris gali būti 90–140 kg. Šis svoris yra tikrai naudingas tikrinant skerdenas skerdykloje, kur kiekvieną skerdeną galima pasverti ir užregistruoti jos svorį.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Pakeitimas, susijęs su gamybos metodu. Androstenono ir skatolo analizė riebaluose*

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.3 skirsniui.

Panaikintas didžiausias leistinas androstenono ir skatolo kiekis kiaulienos riebaluose. Nepaisant to, išlieka reikalavimas kastruoti kiaulių patinus.

Androstenonas ir skatolas natūraliai kaupiasi lytinę brandą pasiekusių kiaulių patinų riebaluose. Ilgainiui, jei šių natūralių junginių kiekis didėja, jų galima aptikti iškepus mėsą. Siekiant, kad šie junginiai nesikaupytų, paršeliai kastruojami labai jauni. Taip siekiama užkirsti kelią lytiniam brendimui, kurio metu galėtų pradėti gamintis šios dvi medžiagos.

Šis pakeitimas įmanomas, nes skirtingi grandinės veiklos vykdytojai atlieka pakankamai vizualinių patikrinimų, kad įsitikintų, jog kiaulių patinai yra kastruoti. Šie patikrinimai yra daug efektyvesni ir greitesni nei minėtų medžiagų, esančių kiaulienos riebaluose, analizė. Pirmąjį patikrinimą atlieka ir pirmą kartą nekastruotus patinus atskiria ūkininkai, nes nesunku atpažinti patinus, kurie gali būti nekastruoti. Net jei ūkininkui nepavyktų atlikti šio pirmojo atskyrimo ir į skerdyklą būtų atgabentas nekastruotas patinas, gyvulių iškrovimo metu būtų nesunku atpažinti ir atskirti visus nekastruotus ar iš dalies kastruotus patinus. Galiausiai, jei ūkininkas būtų neatskyręs nekastruoto patino ir skerdykloje būtų nenustatyta, kad jis netinkamas SKVN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimos dešros gamybai, išpjauptymo įmonėje šio reikalavimo neatitinkanti skerdena būtų nepriimtina. Taip yra todėl, kad jei būtų atvežta nekastruotų patinų skerdena, ją išpjaustant tektų pašalinti sėklides. Todėl bet kuri tokia skerdena būtų atskirta ir laikoma netinkama SKVN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimos dešros gamybai.

Ši patikrinimų seka apima 100 proc. gyvūnų ir skerdenų, todėl užtikrinama, kad laikomasi reikalavimo.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Pakeitimas, susijęs su gamybos metodu. Skerdenų pH patikrinimai*

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.3 skirsniui.

Panaikintas reikalavimas tikrinti skerdenų pH išpjauptymo įmonėje. Skerdimo metu atliekamas patikrinimas išlieka.

Skerdenos pH yra reikšmingas praėjus 45 minutėms po skerdimo. Todėl jis pirmiausia matuojamas skerdykloje. Tačiau antrojo matavimo, numatyto išpjauptymo įmonėje, galima neatlikti. Ankstesni patikrinimai jau atlikti skerdykloje. Net jei jie būtų neveiksmingi, PSE ir DFD mėšą būtų galima nustatyti vizualiai ir išmesti ją išpjauptymo metu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Pakeitimas, susijęs su gamybos metodu. Pieno baltymų pakeitimas kiaulienos baltymais*

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.3 skirsniui.

Pagal galiojančią specifikaciją pieno baltymus leidžiama naudoti visų formų produktuose. Tik „cular“ ir „torpedo“ formų atveju jie buvo pakeisti kiaulienos baltymais.

Pieno baltymai įtraukti į 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams II priedo „Alergijas arba netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai“ 7 punktą. Dėl to, kad yra nealergizuojančių alternatyvų, kurios atlieka tą pačią funkciją, buvo nuspręsta pieno baltymus pakeisti kitos rūšies baltymais.

Pagal iš dalies pakeistą specifikaciją į „sarta“ ir „achorizado“ formų produktus neleidžiama dėti kiaulienos baltymų. Tačiau gaminant „cular“ ir „torpedo“ formų produktus tai neprivaloma. Pastaruoju atveju jie gali būti naudojami tik tada, kai produktas turi būti pateikiamas griežinėliais. Kalbant apie storesnės formos produktus, kiaulienos baltymai padeda surišti mėsos masę ir išgauti vienesnius gabalėlius.

Atlikus tyrimą patvirtinta, kad galutinis produktas, pagamintas su kiaulienos baltymais, taikant saugomos geografinės nuorodos „Chorizo de Cantimpalos“ specifikacijoje nurodytą gamybos metodą, atitinka reikalaujamas kokybės savybes.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Pakeitimas, susijęs su gamybos metodu. 6 mm malimo diskai*

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.3 skirsniai. Prie specifikacijoje leidžiamų malimo diskų pridėtas 6 mm diskas. Pagal galiojančią specifikaciją „sarta“ ir „achorizado“ formų produktams gaminti naudojamų diskų skersmuo svyruoja nuo 8 mm iki 16 mm. „Cular“ formos produktams gaminti naudojamų diskų skersmuo yra 18–26 mm. Iš dalies pakeistoje specifikacijoje „sarta“ ir „achorizado“ formų produktams gaminti naudojamų diskų skersmens diapazonas padidintas. Įtraukus „torpedo“ formą, jų diapazonas dabar yra 6–16 mm.

Tyrimo metu buvo lyginamos dvi vienodos formos čiorizo dešrų, pagamintų pagal specifikacijoje nurodytą gamybos metodą, grupės. Vienai grupei dešrų pagaminti buvo naudojama liesa mėsa, malta 6 mm disku, o kitai – liesa mėsa, malta 8 mm disku. Padaryta išvada, kad SKVN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimo produkto kokybei neturi įtakos tai, kad liesai mėsei malti vietoj 8 mm disko naudojamas 6 mm diskas. Atlikus lyginamąją juslinę abiejų produktų grupių analizę, statistiškai reikšmingų skirtumų nenustatyta.

Prieš kelis dešimtmečius mėsa buvo malama stambiau. Diskai su didesnėmis skylėmis buvo naudojami tam, kad mėsos malimo metu mašina neįkauptų mėsos, nes tai galėtų pakenkti jos kokybei vėlesniuose brandinimo procesuose.

Anksčiau buvusi problema dabar išspręsta mėsą apdorojant žemesnėje temperatūroje, paprastai 0 °C. Be to, patobulinta mėsos malimo įranga, kuri šiame etape beveik nepadidina mėsos temperatūros, taip pat perdirbimo įmonėse mėsa atšaldoma iki 8–12 °C temperatūros.

Naudojant mažesnio skersmens diską, sudedamosios dalys geriau tampa vientisa mase ir sustiprėja produkto skonis bei aromatas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *Kontrolės įstaigos pakeitimas*

Iš dalies pakeistas skirsnis „Kontrolės įstaiga“. Dabar kompetentinga institucija yra Kastilijos ir Leono žemės ūkio technikos institutas (*Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*).

Tai neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *Pakeitimas, susijęs su ženkliniu*

Šis pokytis turi įtakos bendrojo dokumento 3.6 skirsniai.

Į ženklinimo etiketėje reikalaujamą formuluotę įtrauktas reikalavimas nurodyti ES SGN simbolį.

Be to, išbrauktos nuorodos į produktų, kurių sudedamosios dalys yra SGN produktai, ženklিনিmą. Jų nebūtina įtraukti į ženklinimui skirtą specifikacijos skirsnį, nes yra Komisijos gairės ir tos nuorodos jau įtrauktos į SGN valdymo taisykles.

Kaip ir kituose skyriuose, buvo pašalintos visos nuorodos į kontrolės įstaigą.

Skirsnio pabaigoje pridėtas saugomos geografinės nuorodos logotipas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *Išdėstymo ir (arba) pristatymo pakeitimai*

Pakeistos kai kurių produkto specifikacijos skirsninių antraštės ir pridėtos raidės, kad tekstas būtų geriau sutvarkytas.

Galiojančioje produkto specifikacijoje: „Aprašymas“, „Geografinė vietovė“, „Kilmės įrodymas“, „Gamybos metodas“, „Kontrolės įstaiga“, „Ženklinimas“.

Iš dalies pakeistoje produkto specifikacijoje: A. Pavadinimas (šio punkto nėra galiojančioje specifikacijoje), B. Produkto aprašymas, C. Nustatyta geografinė vietovė, D. Savybės, įrodančios, kad produktas kilęs iš tos vietovės, E. Gamybos metodas, F. Ryšys su aplinka, G. Kontrolės įstaiga, H. Ženklinimas.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *Pakeitimai, kuriais pašalinama nepagrįsta, nereikalinga ar perteklinė medžiaga*
 Skirsnis „Taikytini teisės aktai“ pašalintas, nes produkto specifikacijoje nebereikia pateikti nuorodos į juos.
 Šis pokytis neturi įtakos bendrajam dokumentui.
 Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Chorizo de Cantimpalos“

ES Nr.: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023

SKVN (X) SGN ()

1. (SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)

„Chorizo de Cantimpalos“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis (nurodyta XI priede)

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Chorizo de Cantimpalos“ – iš šviežios riebios kiaulienos pagaminta brandinta dešra, kurios pagrindinės sudedamosios dalys yra druska ir pipirai, į kurių taip pat galima pridėti česnako ir raudonėlio. Ji vytinama ir brandinama, daugiau kaip 40 proc. šio proceso vyksta džiovynuose natūraliomis sąlygomis. Ji gali būti pateikiama visa, supjaustyta gabaliukais arba griežinėliais.

Čiorizo dešra gali būti pateikiama įvairiomis formomis:

- „sarta“: 25–35 mm skersmens čiorizo dešra, nepjaustyta;
- „achorizado“: 30–50 mm skersmens čiorizo dešra; kelios dešros surištos arba susegtos į virtinę;
- „cular“: čiorizo dešra kiaulės žarnų apvalkale, daugiau kaip 35 mm skersmens, netaisyklingos cilindro formos, kuri priklauso nuo apvalkalo formos;
- „torpedo“: čiorizo dešra dirbtiniame kolageno apvalkale, daugiau kaip 35 mm skersmens ir daugiau kaip 50 cm ilgio, taisyklingos cilindro formos, supjaustyta griežinėliais.

SKVN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimais dešrai turi būti būdingos šios savybės:

- Morfologinės, priklausomai nuo formos:
 - „sarta“: paviršius turi būti tamsiai raudonos spalvos, lygus arba šiek tiek raukšlėtas, be išorėje išsikišusių riebalų gabalėlių.
 - „achorizado“: paviršius turi būti tamsiai raudonos spalvos, lygus arba šiek tiek raukšlėtas, be išsikišusių riebalų gabalėlių išorėje, kuri padengta balkšvu miltiniu pelėsiu.
 - „cular“: visa išorė arba jos dalis padengta balkšvu miltiniu pelėsiu. Po pelėsiu matomas žalsvas atspalvis, atsirandantis dėl apvalkalo oksidacijos.
- Fizinės ir cheminės savybės:
 - drėgmės kiekis 20–40 proc.;
 - riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne daugiau kaip 57 proc.;
 - baltymų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 30 proc.;

- hidroksiprolino kiekis sausojoje medžiagoje: ne daugiau kaip 0,5 proc.;
- bendras angliavandenių kiekis, išreikštas gliukozės sausojoje medžiagoje procentais: ne daugiau kaip 1,5 proc. „sarta“ ir „achorizado“ formų produktams ir ne daugiau kaip 3 proc. „cular“ ir „torpedo“ formų produktams;
- chloridai, išreikšti natrio chlorido kiekiu sausojoje medžiagoje: ne daugiau kaip 6 proc.;
- pH 5,0–6,0.
- Juslinės savybės
 - konsistencija: liečiant kiekviena dešra per visą savo ilgį turi būti tvirta, bet ne per kieta ar per minkšta.
 - išvaizda pjaustant: intensyvios raudonos spalvos su rausvai baltais taškeliais dėl pigmentuotų riebalų gabalėlių. Mėsos masė turi būti visiškai vientisa, t. y. vienalytė, kompaktiška, be didesnių nei 0,5 cm skersmens riebalų gabalėlių.
 - kvapas: vidinis aromatas – tai įvairių mėsos brandinimo metu susidariusių kvapų derinys – šiek tiek rūgštus, švelnus ir vidutinio intensyvumo, kartu su leidžiamų prieskonių aromatais. Nė vienas aromatas neturėtų dominuoti.
 - valgant produktas yra sultingas ir tvirtas, lengvai kramtomas, nesijaučia skaidulų, nėra nepageidaujamų medžiagų, tokių kaip jungiamasis audinys, kaulų fragmentai, nerviniai mazgai ir sausgyslės. Apskritai jis yra malonaus skonio ir švelnus.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Naudojama riebių baltųjų kiaulių mėsa. Paskutinius 3 gyvenimo mėnesius 75 proc. jų mitybos raciono sudaro sausas maistas – miežiai, kviečiai ir rugiai.

Naudojama riebių abiejų lyčių baltųjų kiaulių mėsa, tačiau patinai turi būti kastruojami. Paskutinius 3 gyvenimo mėnesius 75 proc. jų mitybos raciono sudaro sausas maistas – miežiai, kviečiai ir rugiai. Kiaulės skerdziamos 6,5–10 mėnesių amžiaus.

Skerdenos svoris – 90–140 kg. Skerdimo metu skerdenos pH turi būti 5,4–6,2.

Gaminant čiorizo dešrą galima naudoti tik šias pagrindines sudedamąsias dalis:

- a) registruotuose kiaulių ūkiuose užaugintų riebių kiaulių mėsą, kurios raumeningumas yra 70–80 proc., o riebumas – 20–30 proc., iš šių konkrečių gabalų: šoninės, priekinių šonkaulių, pečių ir kojų kumpio atraižų, iškaulinėto pečių ir kojų kumpio su pašalintomis skaidulinėmis dalimis, sausgyslėmis ir jungiamuoju audiniu. Negalima naudoti poodinių riebalų. Riebalai tolygūs, tvirti ir labai atsparūs spaudimui. Draudžiama naudoti mėsą, kuri anksčiau buvo užšaldyta, taip pat mėsą, kuri buvo laikoma ilgiau nei 6 dienas, net jei ji buvo šaldytuve. Didžiausias hidroksiprolino kiekis mėsoje turi būti 0,4 proc. Riebaluose turi būti ne mažiau kaip 13 proc. stearino rūgšties.
- b) paprikos miltelius: džiovintą produktą, pagamintą sumalant prinokusius, sveikus ir nepažeistus *Capsicum annuum* L. ir *Capsicum longum* D.C. rūšių paprikų vaisius. Vienam kilogramui mėsos naudojama 18–25 g paprikos miltelių. Ne mažiau kaip 50 proc. naudojamų paprikos miltelių turi būti paženklinti SKVN „Pimentón de La Vera“.
- c) rafinuotą jūros druską (natrio chloridas), kurios kristalai mažesni kaip 2 mm. Vienam kilogramui mėsos naudojama 15–22 g druskos.

Pasirinktinai galima dėti malto česnako, bet ne daugiau kaip 4 g vienam kilogramui mėsos. Taip pat galima dėti raudonėlio, bet ne daugiau kaip 0,2 g vienam kilogramui mėsos.

Į „cular“ ir „torpedo“ formų SKVN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimą produktą leidžiama dėti cukrų ir kiaulienos baltymų.

Gali būti naudojami fosfatai, askorbo rūgštis ir citrinų rūgštis arba jų druskos. Neleidžiama dėti konservantų.

Ne mažiau kaip 50 proc. naudojamų paprikos miltelių turi būti paženklinti SKVN „Pimentón de La Vera“. Tai reiškia, kad jie turi būti iš atitinkamos SKVN specifikacijoje nurodytos geografinės vietovės.

Riebi kiauliena turi būti gaunama iš registruotų kiaulių ūkių.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Konkrečiai kalbant, čiorizo dešra turi būti paruošta, brandinta ir vytinta nustatytoje geografinėje vietovėje.

Kad būtų galima pagaminti čiorizo dešrą, kurios savybės aprašytos skirsnyje „Produkto aprašymas“, svarbiausias etapas, greta gamybos metodo ypatumų, yra natūralus vytinimas, susijęs su nustatyta vietove.

Procesas vykdomas toliau nurodyta tvarka.

Pirmiausia mėsa ne ilgiau kaip 2 valandas ruošiama ruošimo zonoje, žemesnėje kaip 12 °C aplinkos temperatūroje. Riebalų perteklius pašalinamas kartu su sausgyslių dalimis. Mėsos temperatūra malimo metu turi būti 0–2 °C. Mėsinių diskai yra su įvairaus skersmens skylutėmis. „Sarta“, „achorizado“ ir „torpedo“ formų čiorizo dešros atveju skersmuo turi būti 6–6 mm, o „cular“ formos – 18–26 m.

Malta mėsa sumaišoma su kitomis leidžiamomis sudedamosiomis dalimis ir priedais, kad susidarytų vientisa masė. Ji 12–36 valandas laikoma šaldymo patalpose 2–7 °C temperatūroje. Mėsos masės pH yra 5,5–6,5.

Mėsos masei pastovėjus ji kemšama į apvalkalus, kurie susegami arba surišami siūlu. Naudojami trijų spalvų siūlai: raudonos, juodos ir baltos, priklausomai nuo produkto formos. Tada produktas brandinamas.

Mažiausia „sarta“ formos čiorizo dešros brandinimo trukmė – 21 diena, „achorizado“ – 24 dienos, o „cular“ ir „torpedo“ – 40 dienų. Pagaminta čiorizo dešra turi sumažėti bent 25 proc. pradinio dydžio. Yra du etapai: brandinimas ir vytinimas. Brandinimas vyksta džiovynklose, kuriose temperatūra yra 6–16 °C, o santykinė oro drėgmė – 60–85 proc. Vytinama natūraliomis sąlygomis džiovynklose. Vytinimas sudaro daugiau kaip 40 proc. viso brandinimo laiko.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Registruoti veiklos vykdytojai čiorizo dešragali pjaustyti gabalėliais, griežinėliais arba pakuoti be geografinių apribojimų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženkinimo taisyklės*

Ant rinkai tiekiamo saugomo visų formų produkto turi būti raidinė skaitmeninė identifikavimo etiketė su privalomu ES saugomos geografinės nuorodos simboliu, pavadinimu „Chorizo de Cantimpalos“ ir nurodyta čiorizo dešros forma: „sarta“, „achorizado“ arba „cular“. Ant etikečių taip pat turi būti SGN logotipas.

Etiketės klijuoja registruoti veiklos vykdytojai, atsakingi už gamybą arba perdirbimą (pjaustymą gabalėliais ir (arba) griežinėliais). Etiketės turi būti pritvirtintos taip, kad jų nebūtų galima naudoti pakartotinai.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę, kurioje gaminama čiorizo dešra, sudaro šios Segovijos provincijos savivaldybės:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (excluding the Carbonero de Ahusín part), Basardilla, Bercial, Bernardós, 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 ir Zarzuela del Monte.

Šios 72 savivaldybės užima 40 km pločio juostą šiaurinėje Gvadaramos kalnų grandinės dalyje, kurios plotas – 2 574 km².

5. Ryšys su geografine vietove

Geografinės vietovės ypatumai

Dėl geografinės gamybos vietovės kraštovaizdžio ir klimato sąlygų susidaro palankios klimato sąlygos natūraliai vytinti čiorizo dešrą. Iš esmės šios sąlygos – tai daugiau kaip 900 m aukštis virš jūros lygio, žema temperatūra, vidutinis santykinis oro drėgnumas ir labai nedaug ūkanotų dienų per metus, palyginti su kitomis netoliese esančiomis vietovėmis.

Kaimyninės vietovės šiomis savybėmis nepasižymi. Į pietus yra Gvadaramos kalnų – šaltesnė ir drėgnesnė kalnuota vietovė, esanti didesniame aukštyje virš jūros lygio. Į šiaurę driekiasi mažesniame aukštyje esančios ir labiau ūkanotos lygumos, kuriose tradiciškai nėra gaminama čiorizo dešra.

Produkto ypatumai

Produktas ypatingas dėl:

- tam tikrų mėsos gabalų naudojimo: šoninės, priekinių šonkaulių, pečių ir kojų kumpio atraižų, iškaulinėto pečių ir kojų kumpio su pašalintomis skaidulinėmis dalimis, sausgyslėmis ir jungiamuoju audiniu. Tai – kiaulių, kurių mitybos racioną sudaro ne mažiau kaip 75 proc. grūdų – miežių, kviečių ir rugių – mėsa;
- mažo skersmens malimo diskų;
- prieš kemšant mėsos masę į apvalkalus, ji paliekama pastovėti, kad mėsos skonis susimaišytų su kitų sudedamųjų dalių, t. y. druskos, paprikos miltelių ir česnako, skoniais. Tuo pat metu formuojasi bakterinis pelėsis, kuris sumažina pH ir palengvina vėlesnį vytinimą;
- ne mažiau kaip pusė naudojamų paprikos miltelių yra paženklinti SKVN „Pimentón de La Vera“.

Tai suteikia čiorizo dešrai specifinių savybių, pavyzdžiui, joje nėra sausgyslių, jai būdinga intensyvi raudona spalva, nedideli pigmentuotų riebalų gabalėliai, tvirta konsistencija ir švelnus skonis.

Priežastinis ryšys tarp geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių (SKVN atveju) arba konkrečios kokybės, reputacijos ar kitų produkto savybių (SGN atveju)

SKVN „Chorizo de Cantimpalos“ žymimo produkto kokybę lemia šie veiksniai: kruopštus mėsos, iš kurios jis gaminamas, atrinkimas; prieš kemšant mėsos masę į apvalkalus, ji paliekama pastovėti; ir ypatingos brandinimo bei vytinimo sąlygos geografinėje vietovėje, kurioje dėl aukščio virš jūros lygio ir santykinio ūkanotų dienų nebuvimo galutinis produktas tinkamai subrandinamas natūraliomis sąlygomis.

Nuo XX a. pradžios, kai šioje vietovėje buvo pradėta pramoninė čiorizo dešros gamyba, šis produktas dėl savo kokybės pelnė gerą vardą, kuris minimas daugybėje istorinių ir literatūros šaltinių.

1928 ir 1933 m. komerciniuose dokumentuose, susijusiuose su produkto „Chorizo de Cantimpalos“ eksportu į Meksiką, išpėjama apie šio produkto padirbinėjimą.

Net Nobelio literatūros premijos laureatas Camilo José Cela rašė „Cantimpalos, famoso por sus chorizos“ (Cantimpalos, žymi savo dešra) savo 1956 m. išleistoje knygoje „Judíos, moros y cristianos“.

Europos Sąjungos oficialusis leidinys ES C 265/26, 2010 9 30.

Šią reputaciją pelnė visų trijų tradicinių formų produktai, nes juos valgant juntamos tos pačios juslinės savybės.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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