



C/2023/288

18.10.2023

Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' Denominazzjoni ta' Origini Protetta jew Indikazzjoni Geografika Protetta fis-settur tal-prodotti agricoli u l-oġġetti tal-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014

(C/2023/288)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 6b(5) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD GHALL-ISPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIGINI PROTETTA JEW INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA B'ORIGINI FI STAT MEMBRU

(Regolament (UE) Nru 1151/2012)

“Chorizo de Cantimpalos”

Nru tal-UE: PGI-ES-0632-AM01 — 18.7.2023

PDO () PGI (X)

1. Isem il-prodott

“Chorizo de Cantimpalos”

2. Stat Membru li għalih tappartjeni ż-zona ġeografika

Spanja

3. Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [l-Istitut tat-Teknoloġġja Agrikola ta' Castilla u León]

—

4. Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i

1. Emenda tad-deskrizzjoni tal-prodott

Ġie mizjud tip ġdid imsejjah “torpedo”, esklużivament għat-tfettit. L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti [li għadha ma ġietx emendata] tirreferi għad-disponibbiltà ta' biċċiet jew fetet maqtuġhin mill-prodott fit-tipi tiegħu “sarta”, “achorizado” u “cular”. Magħmul permezz ta' budellat tal-kollagen artifiċjali b'wisa' ta' aktar minn 35 mm, it-tip il-ġdid huwa forma ċilindrika regolari b'tul ta' aktar minn 50 cm. Il-proċedura biex isir dan it-tip hija deskritta fit-taqsima “Metodu tal-produzzjoni”. B'mod speċifiku, l-ikkapuljar isir bl-użu tal-istess daqs tal-pjanċa tonda tal-ikkapuljar bħal fit-tipi “sarta” u “achorizado”: bejn 6 mm u 16 mm. Il-hin tal-preżervazzjoni huwa l-istess bħal dak għat-tip “cular”: 40 jum.

It-tip “torpedo” kien is-suġġett ta' studju li uża l-metodu tal-produzzjoni stabbilit fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Ir-riżultati juru li meta dan it-tip jiġi ppreżentat ffetet, jikkonforma mal-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Il-prodott bħalissa jinbiegħ bħala fetet meħuda mit-tipi awtorizzati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: “sarta”, “achorizado” u “cular”. Dan joħloq il-problemi li ġejjin.

L-ewwel nett, it-tipi “sarta” u “achorizado” jipproduċu forom tondi b'dijametru żgħir hafna. Dan mhuwiex prattiku għall-preparazzjoni tas-sandwiches u l-bziezen mimlija. Barra minn hekk, peress li t-tip “cular” jiddaħhal f'budellat naturali, il-hxuna tkun irregolari. Minhabba dan, fl-istess pakkett jistgħu jinstabu fetet minn biċċa waħda li jkunu ta' daqsijiet differenti. Dan mhuwiex ideali għall-bejgħ.

⁽¹⁾ IO L 179, 19.6.2014, lch. 17.

It-tieni, bit-tipi disponibbli bhalissa, għat-tip “achorizado” jehtieg li jintremew it-trufijiet ta' kull biċċa ta' chorizo, ta' bejn 10 u 15 cm. Għas-“sarta”, li għandu forma ta' U, il-parti għat-tond fil-qiegħ nett trid tintrema. Dan jirrappreżenta skart sinifikanti ħafna, li jista' jvarja bejn 15 % u 25 % skont it-tip.

It-tip “torpedo” jagħti fetet b'dijametru ta' madwar 4 cm. Il-fetet huma kollha identiċi peress li ċ-chorizo jiddaħhal f'budellat tal-kollaġen artifiċjali. Dan huwa konvenjenti ħafna biex isiru l-bziezen mimlija. Barra minn hekk, il-budellat tal-kollaġen artifiċjali huwa faċli biex jitqaxxar qabel jitqatta' f'fetet. L-iskart jista' jitnaqqas għal 3 % sa 4 % biss peress li kull biċċa individwali hija itwal minn 50 cm, normalment 70 cm.

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.2 tad-Dokument Uniku.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

2. *Emendi tal-prova tal-origini*

Ir-referenzi kollha għall-“korp ta' kontroll” tħassru mit-test peress li dawn ma kinux jagħmlu distinzjoni bejn il-korp li jwettaq l-ispezzjonijiet uffiċjali, l-Istituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, li huwa l-awtorità kompetenti, u kienu jirreferu wkoll għall-funzjonijiet tal-Bord Regolatorju kif stabbiliti fir-regoli ta' governanza tiegħu. Għalhekk, it-test inkiteb mill-ġdid biex jeskludi kwistjonijiet li għandhom ikunu koperti mir-regoli speċifiċi dwar il-funzjonament tal-Bord Regolatorju, bħall-ġestjoni tar-registri u t-tikkettar.

It-test ġie allinjat mal-Artikolu 4(2) tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 u t-taqsima ġiet organizzata mill-ġdid biex tkun aktar faċli biex tintfieh.

Din il-bidla ma taffettwax id-Dokument Uniku.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. *Emenda għall-metodu tal-produzzjoni — L-età għall-qatla*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku.

L-età minima tal-annimali għat-tbiċċir tnaqqset minn 7 xhur għal 6,5 xhur. L-età tal-qatla inbidlet minn bejn 7 u 10 xhur fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti għal 6,5 u 10 xhur.

Sar studju dwar il-laħam mill-karkassi tal-majjali li kellhom 6,5 xhur u l-laħam mill-karkassi tal-majjali li kellhom aktar minn 7 xhur meta tbiċċru. Fiz-żewġ każijiet, il-laħam ikkonforma mal-parametri fiżiċi u kimiċi stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti. Bl-istess mod, il-prodotti magħmula minn dan il-laħam fiz-żewġ każijiet jikkonformaw mal-parametri fiżiċi u kimiċi stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Fir-rigward tal-karatteristiċi organolettiċi, dawn ġew analizzati bl-użu ta' testijiet triangolari. Ma nstabet l-ebda differenza sinifikanti bejn iż-żewġ gruppi ta' prodotti.

L-età minima tal-annimali għall-qatla tnaqqset minhabba tekniki tat-tnissil aħjar, inklużi l-immaniġġar, it-tagħlif, is-saħħa u l-benesseri tal-annimali. Dawn jippermettu lill-annimali iżgħar biex jilhq u l-piż minimu tal-karkassa stabbilit fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Għalhekk, l-età għall-qatla tista' titnaqqas mill-minimu ta' 7 xhur fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

4. *Emenda għall-metodu tal-produzzjoni — Piż ħaj tal-majjali*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku.

Il-firxa tal-piżijiet, bejn 115 kg u 175 kg, tal-majjali qabel it-tbiċċir tneħhiet.

Għall-fini tal-konformità ma' dan ir-rekwiżit, ikun meħtieġ li jintiżen kull annimal fl-azjenda. Dan ikun diffiċli u jikkawża wkoll stress, li jista' jagħmel ħsara lill-benesseri tal-annimali u lill-kwalità tal-laħam.

Barra minn hekk, l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti stabbiliet li l-piż tal-karkassa jista' jvarja bejn 90 kg u 140 kg. Dan huwa l-piż li huwa ġenwinament utli biex jiġu ċċekkjati l-karkassi fil-biċċerija, fejn kull karkassa tista' tintiżen u l-piż jiġi rreġistrat.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

5. *Emenda għall-metodu tal-produzzjoni — Analizi tal-androstenon u l-iskatol fix-xaħam*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku.

Il-livelli massimi tal-androstenon u l-iskatol fix-xaħam tal-laħam tal-majjal tnehħew. Madankollu, jibqa' r-rekwizit li l-majjali maskili jiġu kkastrati.

L-androstenon u l-iskatol jakkumulaw b'mod naturali fix-xaħam tal-majjali maskili meta jilhqqu l-maturità sesswali. Maż-żmien, jekk dawn il-komposti naturali jakkumulaw, dawn jistgħu jinstabu meta l-laħam jissajjar. Sabiex jiġi evitat li dawn il-komposti jakkumulaw, il-qżieqez jiġu kkastrati f'età żgħira ħafna. L-ghan huwa li jiġi evitat l-iżvilupp sesswali, li matulu jistgħu jibdeu jiproduċu dawn iż-żewġ sustanzi.

Din l-emenda hija possibbli minħabba li l-operaturi differenti fil-katina jwettqu kontrolli viżwali suffiċjenti biex jiżguraw li l-majjali maskili ikunu kkastrati. Dawn il-kontrolli huma ħafna aktar effiċjenti, u aktar rapidi, mill-analizi tas-sustanzi msemmija hawn fuq fix-xaħam tal-majjal. Il-bdiewa jwettqu l-ewwel kontroll u l-ewwel segregazzjoni tal-majjali maskili mhux ikkastrati, għaliex huwa faċli li jiġi identifikat xi majjal maskili li jista' jkun li ma giex ikkastrat. Anki jekk bidwi jonqos milli jagħmel din l-ewwel segregazzjoni u majjal maskili mhux ikkastrat jaasal fil-biċċerija, ikun faċli li jiġi identifikat, u sseparat, xi majjal maskili mhux ikkastrat, jew parzjalment ikkastrat, matul il-ħatt. Fl-aħħar nett, jekk bidwi ma jkunx issepara majjal maskili mhux ikkastrat u l-biċċerija ma tkunx identifikatu bhala mhux adattat għall-produzzjoni taċ-Chorizo de Cantimpalos, in-nuqqas ta' konformità ma' dan ir-rekwizit ikun inaċċettabbli fl-impjant tat-tqattigh. Dan għaliex, jekk tasal xi karkassa ta' majjal maskili mhux ikkastrat, it-testikoli jkollhom jitnehħew bhala parti mill-proċess tat-tqattigh. Kull karkassa bħal din għalhekk tiġi sseparata u kklassifikata bhala mhux adatta għall-produzzjoni taċ-Chorizo de Cantimpalos.

Din is-sekwenza ta' kontrolli tkopri 100 % tal-annimali u l-karkassi, u tigarantixxi l-konformità mar-rekwizit.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

6. *Emenda għall-metodu tal-produzzjoni — Kontrolli fuq il-pH tal-karkassi*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku.

Ir-rekwizit li l-pH tal-karkassi jiġi ċċekkjat fl-impjant tat-tqattigh tnehħa. Il-kontroll imwettaq waqt it-tbiċċir jibqa'.

Il-pH tal-karkassa huwa rilevanti 45 minuta wara t-tbiċċir. Għalhekk jitkejjel għall-ewwel darba fil-biċċerija. It-tieni kejl, fl-impjant tat-tqattigh, jista', madankollu, jithalla barra. Il-kontrolli minn qabel digà jkun twestqu fil-biċċerija. Anki jekk dawn ma kinux effettivi, il-laħam PSE u DFD seta' jiġi identifikat viżwalment u jintrema fil-mument tat-tqattigh.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

7. *Emenda tal-metodu tal-produzzjoni — is-sostituzzjoni tal-proteina tal-ħalib bil-proteina tal-laħam li toriġina mill-majjali*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku.

Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti, il-proteina tal-ħalib hija awtorizzata għat-tipi kollha tal-prodott. Din giet issostitwita bil-proteina tal-laħam li toriġina mill-majjali esklużivament fil-każ tat-tipi "cular" u "torpedo".

Il-proteina tal-ħalib tidher fil-punt 7 tal-Anness II, Sustanzi jew prodotti li jikkawżaw allergiji jew intolleranzi, tar-Regolament (UE) Nru 1169/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-25 ta' Ottubru 2011 dwar l-ghoti ta' informazzjoni dwar l-ikel lill-konsumaturi. Id-disponibbiltà ta' alternattivi mhux allergeniċi li għandhom l-istess funzjoni wasslet għad-deċiżjoni li l-proteina tal-ħalib tiġi ssostitwita b'tip ieħor ta' proteina.

Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott emendata, iż-żieda tal-proteina tal-laħam li toriġina mill-majjali mhijiex permessa fit-tipi "sarta" jew "achorizado". Madankollu, b'mod fakultattiv tista' tintuża fit-thejjja tat-tipi "cular" u "torpedo". Fil-każ tal-aħħar, tista' tintuża biss meta l-prodott ikun se jiġi pprezentat f'fetet. Għal dawn it-tipi eħxen, iż-żieda tal-proteina li toriġina mill-majjali tgħin biex tgħaqqad il-pejst u tiproduċi fetet aktar uniformi.

Sar studju li kkonferma li l-prodott finali magħmul bil-proteina tal-laħam li toriġina mill-majjali, bl-użu tal-metodu tal-produzzjoni fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għall-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Chorizo de Cantimpalos", jikkonforma mal-karatteristiċi tal-kwalità meħtieġa.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

8. *Emenda għall-metodu tal-produzzjoni — pjanċi tondi tal-ikkapular ta' 6 mm*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.3 tad-Dokument Uniku. Il-pjanċa ta' 6 mm żdiedet mal-pjanċi tal-ikkapular awtorizzati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti, id-dijametru tal-pjanċi għat-tipi "sarta" u "achorizado" jvarja bejn 8 mm u 16 mm. Għat-tip "cular", id-dijametru jvarja bejn 18 mm u 26 mm. Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott emendata, il-firxa tad-dijametri żdiedet għat-tipi "sarta" u "achorizado". Bl-inklużjoni tat-"torpedo", il-firxa issa hija minn 6 mm sa 16 mm.

L-istudju qabbel żewġ gruppi ta' chorizos fl-istess tip, magħmula f'konformità mal-metodu tal-produzzjoni fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Grupp wiehed uża laham dgħif ikkapulat bi pjanċa ta' 6 mm u l-iehor, laham dgħif ikkapulat bi pjanċa ta' 8 mm. Il-konkluzjoni kienet li l-kwalità taċ-Chorizo de Cantimpalos mhijiex affettwata mill-użu ta' pjanċa ta' 6 mm minflok pjanċa ta' 8 mm għall-ikkapular tal-laħam dgħif. Analizi sensorjali komparattiva taż-żewġ gruppi ta' prodotti ma sabetx differenzi statistikament sinifikanti.

Sa f'it deċennji ilu, il-laħam kien jiġi kkapulat f'biċċiet ehxen. Pjanċi b'toqob akbar intużaw sabiex jimpedixxu l-magna milli ssaħħan il-laħam waqt l-ikkapular, għaliex dan jista' jikkawża problemi għall-kwalità fil-proċessi tal-preżervazzjoni sussegwenti.

Il-problema li kienet teżisti fil-passat issa giet solvuta billi l-laħam qiegħed jiġi pproċessat f'temperaturi aktar keshin, normalment f'0 °C. Hemm ukoll tagħmir tal-ikkapular aħjar li bilkemm jgħolli t-temperatura tal-laħam f'dan l-istadju, u l-impjanti tal-iproċessar jikkesshu għal bejn 8 °C u 12 °C.

L-użu ta' pjanċa b'dijametru iżgħar għandu l-vantaġġ li jippermetti li l-ingredjenti jagħqudu b'mod aktar effettiv, u jtejjeb it-togħmiet u l-aromi.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

9. *Bidla fil-korp ta' kontroll*

It-taqsima dwar il-"Korp ta' kontroll" giet emendata. L-Istituto Tecnológico Agrario de Castilla y León issa huwa l-awtorità kompetenti.

Din ma taffettwax id-Dokument Uniku.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. *Emenda għat-"Tikkettar"*

Din il-bidla taffettwa t-Taqsima 3.6 tad-Dokument Uniku.

Ir-rekwiżit li jiġi inkluż is-simbolu tal-IĠP tal-UE żdied mal-kliem mehtieg fuq it-tikketta.

Barra minn hekk, tħassru r-referenzi għat-tikkettar ta' prodotti li jużaw prodotti ta' IĠP bħala ingredjenti. Mhuwiex mehtieg li jiġu inklużi fit-taqsima tat-tikkettar tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott peress li hemm linji gwida tal-Kummissjoni, u diġà huma koperti fir-regoli ta' governanza tal-IĠP.

Bħal f'taqsimiet oħra, ir-referenzi kollha għall-korp ta' kontroll tneħħew.

Il-logo tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta żdied fi tmiem it-taqsima.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

11. *Emendi għat-tqassim/il-preżentazzjoni*

L-intestaturi ta' xi taqsimiet tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott inbidlu, u ġew miżjuda l-ittri biex it-test jiġi organizzat aħjar.

Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti: Deskrizzjoni, Żona ġeografika, Prova tal-origini, Metodu ta' produzzjoni, Korp ta' kontroll, Tikkettar

Fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott emendata: A. Isem (din it-taqsima ma tinsabx fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott eżistenti), B. Deskrizzjoni tal-prodott, C. Żona ġeografika ddefinita, D. Karatteristiċi li jipprovaw li l-prodott jorigina fiż-żona, E. Metodu ta' produzzjoni, F. Rabta mal-ambjent, G. Korp ta' kontroll, H. Tikkettar.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

12. *Emendi li jnehhu elementi żejda, mhux mehtieġa jew superfluwi*

It-taqsimha tal-leġizlazzjoni applikabbli tnehhiet minhabba li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ma ghadhiex tehtieġ li tirreferi għaliha.

Din il-bidla ma taffettwax id-Dokument Uniku.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Chorizo de Cantimpalos”

Nru tal-UE: PGI-ES-0632-AM01 — 18.7.2023

DOP () IĠP (X)

1. **Isem/Isimijiet**

“Chorizo de Cantimpalos”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellha, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)*

Iċ-“Chorizo de Cantimpalos” huwa prodott taz-zalzett ippreżervat magħmul minn laħam tal-majjal xaħmi u frisk, bil-bżar u l-melħ bħala ingredjenti bażiċi, li miegħu jistgħu jiżiedu wkoll it-tewm u r-riegnu. Dan jiġi soġġettat għal proċess ta' tnixxif u maturazzjoni, li aktar minn 40 % tiegħu jsir fi kmamar tat-tnixxif f'kundizzjonijiet naturali. Jista' jiġi ppreżentat shiħ, f'biċċiet jew f'fetet.

It-tipi differenti ta' preżentazzjoni taċ-chorizo huma:

- “sarta”: zalzett chorizo, b'dijametru ta' bejn 25 mm u 35 mm, f'biċċa waħda;
- “achorizado”: zalzett chorizo, b'dijametru ta' bejn 30 mm u 50 mm, marbut jew stejpiljat biex jiffirma sensiela ta' diversi zalzettiet;
- “cular”: zalzett chorizo f'budellat tal-imsaren tal-majjal, b'dijametru ta' aktar minn 35 mm, b'forma ċilindrika irregolari skont il-forma tal-budellat;
- imfettet: chorizo fit-tip “torpedo” maqtuġh f'fetet minn chorizo f'budellat tal-kollagen artifiċjali, b'dijametru ta' aktar minn 35 mm, b'forma ċilindrika regolari u itwal minn 50 cm.

Iċ-“Chorizo de Cantimpalos” għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

- Morfoloġiċi, skont it-tip:
 - “sarta”: il-wiċċ irid ikun ta' kulur aħmar skur, lixx jew kemxejn imkemmex, mingħajr biċċiet ta' xaħam li jidhru jorġu minn barra.
 - “achorizado”: il-wiċċ irid ikun ta' kulur aħmar skur, lixx jew kemxejn imkemmex, mingħajr biċċiet ta' xaħam li jidhru jorġu minn barra b'moffa bajda qisu dqiq.
 - “cular”: hemm moffa bajda qisu dqiq fuq il-parti ta' barra kollha jew fuq parti minnha. Hija viżibbli sfumatura hadra taht il-moffa, ikkawżata mill-ossidazzjoni tal-budellat.
- Proprjetajiet fiżiċi u kimiċi:
 - kontenut ta' ndewwa ta' bejn 20 % u 40 %;
 - xaħam fil-materja niexfa: mhux aktar minn 57 %;
 - proteina fil-materja niexfa: mhux inqas minn 30 %;

- idrossiprolina fil-materja niexfa: mhux aktar minn 0,5 %;
- total tal-karboidrati espressi bhala percentwal ta' glukożju fil-materja niexfa: massimu ta' 1,5 % fit-tipi "sarta" u "achorizado", u massimu ta' 3 % fit-tipi "cular" u "torpedo";
- kloruri, espressi bhala klorur tas-sodju fil-materja niexfa: mhux aktar minn 6 %;
- pH bejn 5,0 u 6,0.
- Karatteristiċi organolettiċi
 - konsistenza: kull biċċa ghandha tkun soda meta tmissha, minghajr ma tkun iebes jew ratba wisq, it-tul kollu tagħha.
 - dehra meta jinqata': kulur aħmar qawwi b'tikek bojod li jagħtu fl-aħmar minhabba l-preżenza ta' biċċiet tax-xaham b'pigmentazzjoni. Il-pejst irid ikun magħqud għalkollox, jiġifieri jrid ikun omogenju, kompatt u ma jkunx fih biċċiet tax-xaham b'dijametru ta' aktar minn 0,5 cm.
 - aroma: l-aroma interna hija taħlita ta' diversi komponenti prodotti matul il-proċess tal-maturazzjoni tal-laħam — daqsxejn aċiduż, lixx u ta' intensità medja, flimkien mal-aromi tal-hwawar miżjuda permessi. L-ebda aroma individwali ma ghandha tiddomina.
 - Fil-halq, jinhass immerraq u sod, jintmagħhad faċilment, mhuwiex fibruż hafna u ma fihx elementi li mhuwiex mixtieqa bħal tessuti konnettivi, frammenti tal-għadam, gangliji u għeruf. B'mod ġenerali, għandu togħma pjaċevoli u moderata.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-laħam jiġi minn majjali bojod xahmin. Fl-aħħar 3 xhur ta' hajjithom, 75 % tad-dieta tagħhom tkun ikel niexef li jikkonsisti minn xgħir, qamħ u segala.

Il-laħam jiġi minn majjali bojod xahmin ta' kwalunkwe sess, għalkemm il-majjali maskili jridu jkunu kkastrati. Fl-aħħar 3 xhur ta' hajjithom, 75 % tad-dieta tagħhom tkun ikel niexef li jikkonsisti minn xgħir, qamħ u segala. Dawn jitbiċċru fl-età ta' bejn 6,5 u 10 xhur.

Il-piż tal-karkassa huwa ta' bejn 90 u 140 kg. Waqt it-tbiċċir, il-pH tal-karkassa jrid ikun bejn 5,5 u 6,2.

Jistgħu jintużaw biss l-ingredjenti bażiċi li ġejjin biex isir iċ-chorizo.

- a) Laħam tal-majjali xahmin, minn irziezet tal-majjali rreġistrati, b'kontenut ta' laħam dgħif ta' bejn 70 % u 80 %, u b'kontenut ta' xaham ta' bejn 20 % u 30 %, minn dawn il-qatgħat speċifiċi: falda, laħam tal-kustilji tal-kwart ta' quddiem, truffijiet tal-ispalla u l-koxox, spalla u koxox minghajr għadam li minnhom ikunu tnehhew il-partijiet fibrużi, l-għeruf jew it-tessut konnettiv. Ma jista' jiġi inkluż l-ebda xaham taħt il-ġilda. Ix-xahmijiet huma uniformi, ibsin u fil-biċċa l-kbira tagħhom reżistenti għall-pressjoni. Il-laħam li jkun ġie ffrizat qabel mhuwiex permess, u lanqas il-laħam li jkun inħażen għal aktar minn 6 ijiem, anki jekk ikun ġie mkessah. Il-kontenut massimu ta' idrossiprolina tal-laħam irid ikun 0,4 %. Il-kontenut ta' aċidu steariku tax-xaham irid ikun mill-inqas 13 %.
- b) Paprika: prodott imnixxef magħmul bit-thin tal-frott misjur, f'saħħtu u minghajr tbajja' tal-ispeċi tal-bżar *Capsicum annuum* L. u *Capsicum longum* D.C. Jintuża fi kwantitajiet li jvarjaw bejn 18 g u 25 g għal kull kg ta' laħam. Mill-inqas 50 % tal-paprika użata ghandha d-DOP "Pimentón de La Vera".
- c) Melh tal-baħar raffinat (klorur tas-sodju), bi hħub ta' daqs ta' inqas minn 2 mm, bejn 15 g u 22 g għal kull kg ta' laħam.

B'mod fakultattiv, jista' jizdied tewm imqatta' b'ammont massimu ta' 4 g għal kull kg ta' laħam. Bl-istess mod, ir-riegnu jista' jizdied b'ammont massimu ta' 0,2 g għal kull kg ta' laħam.

Iż-żieda taz-zokkrijiet u tal-proteina tal-laħam li toriġina mill-majjali hija permessa fiċ-*"Chorizo de Cantimpalos"* fit-tipi "cular" u "torpedo".

Jistgħu jintużaw il-fosfati, l-aċidu askorbiku u l-aċidu ċitriku jew l-imluħ tagħhom. Iż-żieda tal-preżervattivi mhijiex permessa.

Mill-inqas 50 % tal-paprika użata trid tkun tad-DOP "Pimentón de La Vera". Dan ifisser li trid tiġi miż-żona ġeografika ddefinita fl-ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP inkwistjoni.

Il-laħam tal-majjal xahmi jrid jiġi prodott fi rziezet tal-majjal irreġistrati.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

B'mod speċifiku, iċ-chorizo jrid jiġi ppreparat, immaturat u mnixxef fiż-żona ġeografika ddefinita.

Flimkien mal-karatteristiċi partikolari tal-metodu ta' produzzjoni, it-tnixxif naturali huwa l-aktar stadju importanti marbut maż-żona ddefinita sabiex jiġi prodott chorizo bil-karatteristiċi stabbiliti fit-taqsimu dwar "Deskrizzjoni tal-prodott".

Il-proċess isegwi l-proċedura fl-ordni indikata hawn taht.

L-ewwel il-laħam jiġi ppreparat fiż-żona tal-preparazzjoni, f'temperatura ambjentali taht it-12 °C għal mhux aktar minn saghtejn. Ix-xaħam żejjed jitneħħa flimkien mal-biċċiet kollha tal-għerūq. It-temperatura tal-laħam meta jsir l-ikkapuljar trid tkun bejn 0 °C u 2 °C. L-ikkapuljaturi għandhom pjanċi tondi b'toqob ta' dijametru li jvarja. Għat-tipi "sarta", "achorizado" u "torpedo" taċ-chorizo, id-dijametri jridu jkunu bejn 6 mm u 16 mm, u għat-tip "cular", bejn 18 mm u 26 mm.

Wara l-ikkapuljar, il-laħam jithallat mal-ingredjenti u l-addittivi awtorizzati l-oħra biex jiffirma pejst omogenu. Dan jithalla joqgħod fil-kmamar tat-tkessih f'temperatura ta' bejn 2 °C u 7 °C għal perjodu ta' bejn 12-il siegħa u 36 siegħa. Il-pejst għandu pH ta' bejn 5,5 u 6,5.

Wara li joqgħod, il-pejst jiddaħħal f'budellati li jiġu stejpljati jew mehjuta biex jintrabtu. Hemm tliet kuluri ta' hjut: aħmar, iswed u abjad, skont it-tip. Il-prodott imbagħad jiġi ppreżervat.

It-tul minimu tal-proċess tal-preżervazzjoni huwa ta' 21 jum għaċ-chorizo "sarta", 24 jum għall-"achorizado" u 40 jum għall-"cular" u t-"torpedo". Iċ-chorizo lest għandu jikkien b'mill-inqas 25 % tad-daqs oriġinali tiegħu. Hemm żewġ stadji: il-maturazzjoni u t-tnixxif. Il-maturazzjoni ssir fi kmamar tat-tnixxif f'temperatura ta' bejn 6 °C u 16 °C u umdità relattiva ta' bejn 60 % u 85 %. It-tnixxif isir f'kundizzjonijiet naturali fi kmamar tat-tnixxif. It-tnixxif jammonta għal aktar minn 40 % tal-hin totali tal-preżervazzjoni.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Iċ-chorizo jista' jitqatta', jifettet jew jiġi ppackjat minn operaturi rreġistrati mingħajr restrizzjoni ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tipi kollha tal-prodott protett imqiegħed fis-suq għandu jkollhom tikketta ta' identifikazzjoni alfanumerika bis-simbolu obligatorju tal-UE għal Indikazzjoni Geografika Protetta, l-isem "Chorizo de Cantimpalos" u t-tip taċ-chorizo: "sarta", "achorizado" or "cular". It-tikketti jrid ikollhom ukoll il-logo tal-IGP innifsu.

It-tikketti jitwaħħlu mill-operaturi rreġistrati responsabbli għall-produzzjoni jew l-ipproċessar (it-tqattigh u/jew it-ftettit). Dawn iridu jitwaħħlu b'tali mod li ma jkunux jistgħu jergħu jintużaw.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika fejn jiġi prodott iċ-chorizo tikkonsisti mill-muniċipalitajiet li ġejjin li jinsabu fil-provincja ta' Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (bl-eċċezzjoni tal-parti ta' 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 u Zarzuela del Monte.

Dawn it-72 municiċipalit jiffurmaw medda wiesgħa 40 km fuq l-inklinazzjoni tat-Tramuntana tal-muntanji tas-Sierra de Guadarrama, b'erja ta' 2 574 km².

5. Rabta maż-żona ġeografika

Karattru speċjali taż-żona ġeografika

Il-pajsaġġ u l-klima taż-żona ġeografika tal-produzzjoni jwasslu għal kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli għat-tnixxif taċ-chorizo b'mod naturali. Bażikament, dawn il-kundizzjonijiet huma l-altitudni ta' aktar minn 900 metru, it-temperaturi baxxi, l-umdit relattiva moderata u ftit jiem ta' ċpar fis-sena, meta mqabbla ma' żoni oħra fil-qrib.

Dawn il-karatteristiċi ma jinstabux f'żoni ġirien. Fin-Nofsinhar hemm is-Sierra de Guadarrama, żona muntanjuża aktar kiesha u umda b'altitudni oghla. Fit-Tramuntana hemm żona ta' pjanuri b'altitudni aktar baxxa u aktar ċpar, fejn ma hemm l-ebda tradizzjoni ta' produzzjoni taċ-chorizo.

Speċifit tal-prodott

Il-karattru speċjali tal-prodott huwa dovut għal:

- l-użu ta' qatgħat partikolari tal-laħam: falda, laħam tal-kustilji tal-kwart ta' quddiem, it-trufijiet tal-ispalla u l-koxox, spalla u koxox mingħajr għadam li minnhom ikunu tnehhew il-partijiet fibrużi, l-għeruw jew it-tessut konnettiv, prodotti minn majjali mitmugħa dieta li mill-inqas 75 % tagħha tikkonsisti f'ċereali: ix-xgħir, il-qamħ u s-segala;
- id-dijametru żgħir tal-pjanċi tondi li jintużaw biex isir l-ikkapuljat;
- il-pejst tal-laħam li jithalla joqgħod qabel ma jiddaħħal fil-budellati, biex b'hekk it-togħmiet tal-laħam jithallew jithalltu mal-ingredjenti l-oħra, jiġifieri l-melħ, il-paprika u t-tewm. Fl-istess hin, tiżviluppa moffa batterika li tnaqqas il-pH u tiffaċilita t-tnixxif sussegwenti;
- mill-inqas nofs il-paprika użata hija tad-DOP "Pimentón de La Vera".

Dan jagħti liċ-chorizo karatteristiċi speċifiċi bħalma hija l-assenza ta' għeruw, il-kulur aħmar qawwi, il-preżenza ta' biċċiet żgħar ta' xaħam bil-pigmentazzjoni, il-konsistenza soda u t-togħma moderata.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalit jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalit, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IGP)

Il-kwalit taċ-“Chorizo de Cantimpalos” hija r-rizultat tal-fatturi li ġejjin: l-għażla bir-reqqa tal-laħam użat biex jithejja; li l-pejst tal-laħam jithalla joqgħod qabel ma jiddaħħal fil-budellati; u l-kundizzjonijiet speċjali tal-prezervazzjoni u t-tnixxif f'żona ġeografika fejn l-altitudni u n-nuqqas relattiv ta' ċpar jagħtu prodott finali li jiġi pprezervat kif xieraq f'kundizzjonijiet naturali.

Il-kwalit tal-prodott finali tat reputazzjoni tajba lil dan iċ-chorizo, affermata minn bosta referenzi storiċi u letterarji sa mill-bidu tas-seklu 20, jiġifieri minn meta beda jiġi prodott fil-livelli industrijali iċ-chorizo f'din iż-żona.

Jeżistu dokumenti kummerċjali tas-snin 1928 u 1933 dwar l-esportazzjoni taċ-chorizo de Cantimpalos lejn il-Messiku li jwissu kontra xi imitazzjonijiet tal-prodott.

Anki Camilo Jos Cela, rebbieħ tal-premjju Nobel għal-letteratura, jirreferi għal “Cantimpalos, famuż għaċ-chorizos tiegħu” fix-xogħol tiegħu tal-1956 *Judos, moros y cristianos*.

ES C 265/26 *Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, 30.9.2010.

Din ir-reputazzjoni testendi għat-tliet tipi tradizzjonali billi dawn jipprezentaw l-istess karatteristiċi organolettiċi fil-ħalq.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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