



C/2023/288

18.10.2023

**Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie**

(C/2023/288)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING UIT EEN LIDSTAAT

(Verordening (EU) nr. 1151/2012)

“Chorizo de Cantimpalos”

EU-nr.: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023

BOB ( ) BGA (X)

**1. Naam van het product**

“Chorizo de Cantimpalos”

**2. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

**3. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Landbouwtechnologie-instituut van Castilië en León)

—

**4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

**1. Wijziging in de beschrijving van het product**

Er is een nieuwe vorm toegevoegd, de “torpedo” genaamd, die uitsluitend bestemd is om in plakken te snijden. In het bestaande productdossier (nog niet gewijzigd) wordt verwezen naar de beschikbaarheid van stukken of plakken van het product in de vormen “sarta”, “achorizado” en “cular”. De nieuwe vorm, die wordt gemaakt met behulp van een kunstmatige collageedarm van meer dan 35 mm breed, is een regelmatige cilindrische vorm met een lengte van meer dan 50 cm. De procedure om deze vorm te maken, wordt beschreven in het punt “Productiemethode”. In het bijzonder worden voor het hakken hakschijven gebruikt met gaten met dezelfde diameter als voor de vormen “sarta” en “achorizado”: tussen 6 en 16 mm. De verduurzamingstijd is gelijk aan die voor de “cular”: 40 dagen.

Voor het testen van de “torpedo”-vorm is de in het productdossier beschreven productiemethode toegepast. Uit de resultaten blijkt dat het product in deze vorm, aangeboden in plakken, voldoet aan de fysische, chemische en organoleptische kenmerken die in het productdossier zijn vastgesteld.

Het product wordt momenteel verkocht als plakken van de in het productdossier toegestane vormen: “sarta”, “achorizado” en “cular”. Dit brengt de volgende problemen met zich mee.

Ten eerste leveren de “sarta” en de “achorizado” ronde plakken met een zeer kleine doorsnede op. Dit is niet praktisch voor het maken van sandwiches en belegde broodjes. Bovendien wordt de “cular” in een natuurlijke darm gestopt, waardoor de dikte van deze vorm onregelmatig is. Zodoende kan een verpakking plakken van één stuk bevatten die verschillende afmetingen hebben. Dit is niet ideaal voor de verkoop.

<sup>(1)</sup> PBL 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Ten tweede is het met de thans beschikbare vormen zo dat van de “achorizado” de uiteinden van elk stuk, ongeveer 10 tot 15 cm chorizo, moeten worden weggegooid. Van de “sarta”, die U-vormig is, moet het gebogen deel aan de onderkant worden weggegooid. Dit betekent dat een aanzienlijke hoeveelheid wordt verspild. Afhankelijk van de vorm bedraagt deze verspilling tussen de 15 en 25 %.

De “torpedo” levert plakken op met een doorsnede van ongeveer 4 cm. De plakken zijn allemaal identiek, aangezien de chorizo in een kunstmatige collageendarm wordt gestopt. Dit is heel handig voor het maken van belegde broodjes. Bovendien kan de kunstmatige collageendarm gemakkelijk worden verwijderd voordat de worst in plakken wordt gesneden. De verspilling kan worden teruggebracht tot nog maar 3 tot 4 %, aangezien elk stuk meer dan 50 cm lang is, meestal 70 cm.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.2 van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

## 2. *Wijziging in bewijs van oorsprong*

Alle verwijzingen naar het “controleorgaan” zijn uit de tekst geschrapt, aangezien deze term zonder onderscheid werd gebruikt voor het orgaan dat officiële inspecties uitvoert, het Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, de bevoegde instantie, alsook om te verwijzen naar de functies van de Consejo Regulador zoals vastgelegd in zijn reglement van bestuur. Daarom is de tekst herschreven om aangelegenheden uit te sluiten die onder de specifieke regels voor de werking van de Consejo Regulador moeten vallen, zoals het beheer van registers en etikettering.

De tekst is in overeenstemming gebracht met artikel 4, lid 2, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie en het punt is anders ingedeeld om het begrijpelijker te maken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging is niet van invloed op het enig document.

## 3. *Wijziging van de productiemethode — leeftijd bij het slachten*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het enig document.

De minimumleeftijd van de slachtdieren is verlaagd van 7 maanden tot 6,5 maand. De leeftijd bij het slachten is aangepast: tussen 7 en 10 maanden in het bestaande productdossier is gewijzigd naar tussen 6,5 en 10 maanden.

Zowel het vlees van geslachte varkens van 6,5 maand oud als het vlees van geslachte varkens ouder dan 7 maanden bij het slachten is onderzocht. In beide gevallen voldeed het vlees aan de in het productdossier vastgestelde fysische en chemische parameters. Evenzo voldoen de van dergelijk vlees bereide producten in beide gevallen aan de in het productdossier vastgestelde fysische en chemische parameters. De organoleptische kenmerken werden geanalyseerd aan de hand van driehoekstests. Er werden geen verschillen van betekenis vastgesteld tussen de twee productgroepen.

De minimumleeftijd van de dieren bij het slachten is verlaagd als gevolg van verbeterde foktechnieken, waaronder de behandeling, het voederen, de gezondheid en het dierenwelzijn. Hierdoor kunnen jongere dieren het in het productdossier vastgestelde minimumslachtgewicht bereiken. De minimumleeftijd bij het slachten van 7 maanden in het bestaande productdossier kan bijgevolg worden verlaagd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

## 4. *Wijziging van de productiemethode — levend gewicht van de varkens*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het enig document.

De gewichtsmarge voor de varkens vóór de slacht, tussen 115 en 175 kg, is geschrapt.

Om aan deze eis te voldoen, moet elk dier op het bedrijf worden gewogen. Dit is moeilijk en veroorzaakt bovendien stress, wat schadelijke gevolgen kan hebben voor het welzijn van de dieren en de kwaliteit van het vlees.

Bovendien is in het bestaande productdossier bepaald dat het gewicht van het karkas kan variëren van 90 tot 140 kg. Dit is het gewicht dat daadwerkelijk nuttig is voor het controleren van karkassen in het slachthuis, waar elk karkas kan worden gewogen en het gewicht kan worden geregistreerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van de productiemethode — analyse van androstenon en skatol in vet*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het enig document.

De maximumgehalten aan androstenon en skatol in het vet van varkensvlees zijn geschrapt. Niettemin blijft het voorschrift gehandhaafd dat de mannelijke varkens gecastreerd moeten zijn.

Androstenon en skatol hopen zich op natuurlijke wijze op in het vet van mannelijke varkens wanneer zij geslachtsrijp worden. Als deze natuurlijke verbindingen zich ophopen, kunnen ze op den duur worden waargenomen wanneer het vlees wordt bereid. Om te verhinderen dat deze verbindingen zich ophopen, worden biggen op zeer jonge leeftijd gecastreerd. Het doel is de seksuele ontwikkeling, waarbij de dieren deze twee stoffen kunnen beginnen aan te maken, te voorkomen.

Deze wijziging is mogelijk omdat de verschillende marktdeelnemers in de keten voldoende visuele controles uitvoeren om ervoor te zorgen dat de mannelijke varkens gecastreerd zijn. Deze controles zijn veel efficiënter en sneller dan het analyseren van de bovengenoemde stoffen in het varkensvet. De varkenshouders verrichten de eerste controle en zorgen voor de eerste scheiding van niet-gecastreerde beren. Beren die mogelijk niet gecastreerd zijn, kunnen immers gemakkelijk worden geïdentificeerd. Zelfs als een varkenshouder deze eerste scheiding niet heeft aangebracht en een niet-gecastreerde beer in het slachthuis aankomt, is het gemakkelijk om niet-gecastreerde of gedeeltelijk gecastreerde beren tijdens het uitladen te identificeren en te scheiden. Ten slotte geldt dat, indien een varkenshouder een niet-gecastreerde beer niet had gescheiden en het slachthuis niet had geconstateerd dat die beer ongeschikt was voor de productie van “Chorizo de Cantimpalos”, de niet-naleving van deze eis onaanvaardbaar zou zijn in de uitsnijderij. Als er namelijk een karkas van een niet-gecastreerde beer zou aankomen, zouden bij het uitsnijden de testikels moeten worden verwijderd. Een dergelijk karkas zou daarom worden gescheiden en als ongeschikt voor de productie van “Chorizo de Cantimpalos” worden aangemerkt.

Deze reeks controles bestrijkt 100 % van de dieren en karkassen, waarmee de naleving van de eis wordt gewaarborgd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van de productiemethode — controles op de pH-waarde van karkassen*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het enig document.

De verplichting om de pH-waarde van karkassen in de uitsnijderij te controleren, is geschrapt. De controle die tijdens het slachten wordt uitgevoerd, blijft gehandhaafd.

Van belang is de pH-waarde van het karkas 45 minuten na het slachten. Daarom wordt deze eerst in het slachthuis gemeten. De tweede meting, in de uitsnijderij, kan echter achterwege worden gelaten. Er zijn reeds voorafgaande controles uitgevoerd in het slachthuis. Zelfs als deze niet doeltreffend zouden zijn, kan bij het uitsnijden PSE- en DFD-vlees visueel worden gedetecteerd en worden weggegooid.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van de productiemethode — vervanging van melkeiwit door vleeseiwit afkomstig van varkens*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het enig document.

In het bestaande productdossier is melkeiwit toegestaan voor alle vormen van het product. Dit is uitsluitend voor de vormen “cular” en “torpedo” vervangen door vleeseiwit afkomstig van varkens.

Melkeiwit is opgenomen in punt 7 van bijlage II, Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. De beschikbaarheid van niet-allergene alternatieven met dezelfde functie heeft geleid tot het besluit om melkeiwit te vervangen door een ander soort eiwit.

In het gewijzigde productdossier is de toevoeging van vleeseiwit afkomstig van varkens niet toegestaan in de vormen “sarta” en “achorizado”. Het is echter facultatief bij de bereiding van de vormen “cular” en “torpedo”. In het laatste geval mag vleeseiwit afkomstig van varkens alleen worden gebruikt wanneer het product in plakken wordt aangeboden. Voor deze dikkere vormen draagt de toevoeging van eiwit afkomstig van varkens bij tot het binden van het vleesmengsel, waardoor uniformere plakken worden geproduceerd.

Er is een onderzoek uitgevoerd waarin werd bevestigd dat het eindproduct met vleeseiwit afkomstig van varkens, bereid volgens de productiemethode in het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding “Chorizo de Cantimpalos”, voldoet aan de vereiste kwaliteitskenmerken.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van de productiemethode — hakschijven met gaten van 6 mm*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.3 van het enig document. De schijf met gaten van 6 mm is toegevoegd aan de hakschijven die in het productdossier zijn toegestaan. In het bestaande productdossier hebben de gaten in de schijven voor de vormen “sarta” en “achorizado” een diameter tussen 8 en 16 mm. Voor de “cular” varieert de diameter tussen 18 en 26 mm. In het gewijzigde productdossier is het diameterbereik voor de “sarta” en de “achorizado” uitgebreid. Met de toevoeging van de “torpedo” bedraagt het bereik nu 6 tot 16 mm.

In het onderzoek werden twee groepen chorizo's van dezelfde vorm, bereid volgens de productiemethode in het productdossier, met elkaar vergeleken. Voor de ene groep werd mager vlees gebruikt dat was gehakt met een schijf met gaten van 6 mm en voor de andere groep werd mager vlees gebruikt dat was gehakt met een schijf met gaten van 8 mm. De conclusie luidde dat de kwaliteit van “Chorizo de Cantimpalos” niet wordt aangetast als voor het hakken van het vlees een schijf met gaten van 6 mm wordt gebruikt in plaats van een schijf met gaten van 8 mm. Uit een vergelijkend sensorisch onderzoek van de twee productgroepen zijn geen statistisch significante verschillen naar voren gekomen.

Enkele tientallen jaren geleden werd het vlees grover gehakt. Er werden schijven met grotere gaten gebruikt om te voorkomen dat het vlees tijdens het hakken warm werd door de machine, wat in de latere verduurzamingsprocessen problemen in verband met de kwaliteit zou kunnen opleveren.

Het probleem van toen is nu opgelost door het vlees te verwerken bij lagere temperaturen, meestal bij 0 °C. Ook zijn er betere hakmolens waardoor de temperatuur van het vlees in dit stadium nauwelijks stijgt, en in de verwerkingsbedrijven bedraagt de temperatuur tussen de 8 en 12 °C.

Het gebruik van een schijf met gaten met een kleinere diameter heeft als voordeel dat de ingrediënten beter kunnen worden vermengd en dat de smaken en aroma's worden versterkt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Wijziging van het controleorgaan*

Het punt over het controleorgaan is gewijzigd. Het Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León is nu de bevoegde instantie.

Dit heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging is niet van invloed op het enig document.

10. *Wijziging van “Etikettering”*

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3.6 van het enig document.

De verplichting om het BGA-symbool van de EU op te nemen, is toegevoegd aan de tekst die op het etiket vereist is.

Daarnaast zijn verwijzingen naar de etikettering van producten waarin BGA-producten als ingrediënt worden gebruikt, geschrapt. Het is niet nodig deze in het punt over etikettering van het productdossier op te nemen, aangezien er richtsnoeren van de Commissie zijn en zij reeds onder de regels voor BGA's vallen.

Net als in de andere punten is elke verwijzing naar het controleorgaan geschrapt.

Het logo van de beschermde geografische aanduiding is aan het einde van het punt toegevoegd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

11. *Wijzigingen van de opmaak/presentatie*

De titels van een aantal punten van het productdossier zijn gewijzigd en er zijn letters toegevoegd, zodat de tekst beter is gestructureerd.

In het bestaande productdossier: Beschrijving, Geografisch gebied, Bewijs van oorsprong, Productiemethode, Controleorgaan, Etikettering.

In het gewijzigde productdossier: A. Naam (dit punt staat niet in het bestaande productdossier), B. Beschrijving van het product, C. Afgebakend geografisch gebied, D. Elementen die aantonen dat het product van oorsprong is uit het gebied, E. Productiemethode, F. Verband met de omgeving, G. Controleorgaan, H. Etikettering.

De wijziging is niet van invloed op het enig document.

12. *Wijzigingen waarbij redundante, onnodige en overbodige delen worden geschrapt*

Het punt betreffende de toepasselijke wetgeving is geschrapt, omdat daar in het productdossier niet meer naar hoeft te worden verwezen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging is niet van invloed op het enig document.

ENIG DOCUMENT

**“Chorizo de Cantimpalos”**

**EU-nr.: PGI-ES-0632-AM01 - 18.7.2023**

**BOB ( ) BGA (X)**

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Chorizo de Cantimpalos”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Chorizo de Cantimpalos” is een verduurzaamde — gedroogde en gerijpte — worst die wordt bereid van vet varkensvlees met als basisingrediënten zout en peper. Eventueel worden ook knoflook en oregano toegevoegd. Het product wordt gedroogd en gerijpt, en meer dan 40 % van dit proces vindt onder natuurlijke omstandigheden plaats in droogruimten. De worst kan in haar geheel, in stukken of in plakken worden aangeboden.

De “chorizo” (Spaanse worst) wordt in verschillende vormen aangeboden:

- “sarta”: chorizoworst uit één stuk met een doorsnede van 25 tot 35 mm;
- “achorizado”: chorizoworsten met een doorsnede van 30 tot 50 mm, die aan elkaar gebonden of geniet worden zodat een worstsnoer ontstaat;
- “cular”: chorizoworst met een doorsnede van meer dan 35 mm, in varkensdarm, met een onregelmatige cilindrische vorm afhankelijk van de vorm van de darm;
- in plakken: chorizo in de “torpedo”-vorm in plakken gesneden van chorizoworst met een doorsnede van meer dan 35 mm, in een kunstmatige collageendarm, met een regelmatige cilindrische vorm en een lengte van meer dan 50 cm.

“Chorizo de Cantimpalos” moet de volgende kenmerken vertonen:

- Morfologische kenmerken, afhankelijk van de vorm:
  - “sarta”: het oppervlak van de worst moet donkerrood van kleur zijn, glad of ietwat gerimpeld, en aan de buitenzijde mogen geen vetbrokjes te zien zijn;
  - “achorizado”: het oppervlak van de worst moet donkerrood van kleur zijn, glad of ietwat gerimpeld, en aan de buitenzijde mogen geen vetbrokjes te zien zijn; aan de buitenzijde moet een meelachtige, witachtige schimmel zitten;
  - “cular”: de gehele of een deel van de buitenzijde van de worst is bedekt met een meelachtige, witachtige schimmel. Onder de schimmel is een groenige tint zichtbaar die het gevolg is van de oxidatie van de darm.
- Fysische en chemische kenmerken:
  - vochtgehalte: tussen 20 en 40 %;
  - vet in droge stof: maximaal 57 %;
  - eiwitgehalte in droge stof: minimaal 30 %;

- hydroxiproline in droge stof: maximaal 0,5 %;
- totaal koolhydraten uitgedrukt als het percentage glucose in de droge stof: maximaal 1,5 % voor “sarta” en “achorizado”, en maximaal 3 % voor “cular” en “torpedo”;
- chloride, uitgedrukt als natriumchloride in de droge stof: maximaal 6 %;
- pH-waarde: tussen 5,0 en 6,0.
- Organoleptische kenmerken:
  - consistentie: de worsten moeten over de gehele lengte vast aanvoelen zonder buitensporig hard of zacht te zijn;
  - voorkomen van het snijvlak: dieprood, bezaaid met roodachtig witte pigmentvlekken van de brokjes vet. Het worstvleesmengsel moet volledig gebonden zijn, m.a.w. het moet homogeen en compact zijn en mag geen brokjes vet met een doorsnede van meer dan 0,5 cm bevatten;
  - aroma: het intrinsieke aroma van het product is een mengeling van diverse componenten die vrijkomen tijdens de rijping van het vlees — licht zurig, zacht en niet te sterk — samen met de aroma’s van de toegestane kruiden in het worstvlees. Geen enkel aroma mag overheersen;
  - in de mond is het worstvlees sappig en stevig, gemakkelijk te kauwen, niet merkbaar vezelig en vrij van ongewenste elementen zoals bindweefsel, stukjes bot, zenuwknopen of pezen. Over het geheel genomen heeft het product een aangename en milde smaak.

### 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het vlees is afkomstig van vette varkens van een wit ras. In de laatste drie maanden van hun leven worden de dieren gevoederd met 75 % droogvoer dat bestaat uit gerst, tarwe en rogge.

Het vlees is afkomstig van vette varkens van een wit ras. Beren en zeugen komen in aanmerking, maar de beren moeten gecastreerd zijn. In de laatste drie maanden van hun leven worden de dieren gevoederd met 75 % droogvoer dat bestaat uit gerst, tarwe en rogge. De dieren worden geslacht wanneer ze tussen 6,5 en 10 maanden oud zijn.

Het slachtgewicht bedraagt 90 tot 140 kg. Tijdens het slachten moet de pH-waarde van het karkas tussen 5,4 en 6,2 liggen.

Voor de bereiding van de chorizo mogen alleen de volgende basisingrediënten worden gebruikt:

- a) vlees van vette varkens, afkomstig van geregistreerde varkenshouderijen, met een magervleesaandeel tussen 70 en 80 % en een vetgehalte tussen 20 en 30 %, verkregen van deze specifieke deelstukken: vang, voorribben, afsnijdsels van schouder- en beenhammen en ontbeende schouder- en beenham waaruit de vezelige delen, de pezen en het bindweefsel zijn verwijderd. Er mag geen onderhuids vet aanwezig zijn. De vetten zijn uniform, stevig en grotendeels bestand tegen druk. Vlees dat eerder is ingevroren of dat al meer dan zes dagen is opgeslagen, ook al is het gekoeld, is niet toegestaan. Het vlees mag maximaal 0,4 % hydroxiproline bevatten. Het vet moet minimaal 13 % stearinezuur bevatten;
- b) paprikapoeder: gedroogd product verkregen door het malen van rijpe, gezonde, gave vruchten van de paprikasoorten *Capsicum annuum* L. en *Capsicum longum* D.C. Het wordt gebruikt in hoeveelheden variërend van 18 tot 25 g per kg vlees. Ten minste 50 % van het gebruikte paprikapoeder heeft de BOB “Pimentón de La Vera”;
- c) geraffineerd zeezout (natriumchloride), met korrels die kleiner zijn dan 2 mm, tussen 15 en 22 g per kg vlees.

Eventueel mag gehakte knoflook worden toegevoegd, met een maximumhoeveelheid van 4 g per kg vlees. Evenzo mag oregano worden toegevoegd, met een maximumhoeveelheid van 0,2 g per kg vlees.

De toevoeging van suikers en vleeseiwit afkomstig van varkens is toegestaan in “Chorizo de Cantimpalos” in de vormen “cular” en “torpedo”.

Fosfaten, ascorbinezuur en citroenzuur of zouten daarvan mogen worden gebruikt. Er mogen geen conserveermiddelen worden toegevoegd.

Ten minste 50 % van het gebruikte paprikapoeder moet de BOB “Pimentón de La Vera” hebben. Dit betekent dat het paprikapoeder afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied in het productdossier van de betreffende BOB.

Het vette varkensvlees moet worden geproduceerd in geregistreerde varkenshouderijen.

#### 3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Met name moet de chorizo in het afgebakende geografische gebied worden bereid, gerijpt en gedroogd.

Naast de bijzondere, karakteristieke productiemethode zorgt het natuurlijke droogproces van de worst — dat zeer belangrijk is — voor de link tussen het afgebakende productiegebied en de chorizo met de vorengenoemde, bijzondere kenmerken (zie “Beschrijving van het product”).

De opeenvolgende productiestadia van de worst zien er als volgt uit.

Eerst wordt het vlees in de voorbereidingsruimte bij een omgevingstemperatuur van minder dan 12 °C gedurende maximaal twee uur toebereid. Overtollig vet en delen van pezen worden verwijderd. Tijdens het hakken moet de temperatuur van het vlees tussen 0 en 2 °C bedragen. De hakmachines zijn uitgerust met schijven die voorzien zijn van gaten met een uiteenlopende diameter. Voor de “sarta”, de “achorizado” en de “torpedo” moet de diameter van de gaten tussen 6 en 16 mm bedragen en voor de “cular” tussen 18 en 26 mm.

Na het hakken wordt het vlees met de overige toegestane ingrediënten en kruiden tot een homogene massa gemengd. Deze massa laat men vervolgens in een koelruimte bij een temperatuur van 2 tot 7 °C 12 tot 36 uur rusten. Het mengsel heeft een pH van 5,5 tot 6,5.

Wanneer de rustfase achter de rug is, wordt het worstvlees in de darm gestopt, die wordt dichtgeniet of wordt dichtgebonden met touw. Er zijn drie kleuren touw: rood, zwart en wit, afhankelijk van de vorm. Vervolgens wordt het product verduurzaamd.

Het stadium van de verduurzaming van de worsten beslaat minstens 21 dagen voor de “sarta”, 24 dagen voor de “achorizado” en 40 dagen voor de “cular” en de “torpedo”. Het eindproduct moet met minimaal 25 % van de oorspronkelijke grootte krimpen. De verduurzaming omvat twee fasen: rijpen en drogen. De rijping vindt plaats in droogruimten bij een temperatuur van 6 tot 16 °C en een relatieve vochtigheid van 60 tot 85 %. Het drogen vindt onder natuurlijke omstandigheden plaats in droogruimten. Het drogen beslaat meer dan 40 % van de totale verduurzamingstijd.

#### 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De chorizo kan zonder geografische beperking door geregistreerde marktdeelnemers in stukken of in plakken worden gesneden of worden verpakt.

#### 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alle vormen van het beschermde product die in de handel worden gebracht, moeten voorzien zijn van een alfanumeriek identificatie-etiket met het verplichte EU-symbool voor beschermde geografische aanduidingen, de naam “Chorizo de Cantimpalos” en de vorm van de chorizo: “sarta”, “achorizado” of “cular”. Op de etiketten moet ook het logo van de BGA zelf zijn aangebracht.

De etiketten worden aangebracht door de geregistreerde marktdeelnemers die verantwoordelijk zijn voor de productie of de verwerking (het in stukken en/of in plakken snijden). Zij moeten op zodanige wijze op het product worden aangebracht dat zij niet herbruikbaar zijn.

### 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografisch gebied waarin de chorizo wordt geproduceerd, bestaat uit de volgende gemeenten van de provincie Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahetes, Arcones, Armuña (excluding the Carbonero de Ahusín part), 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 en Zarzuela del Monte.

Deze 72 gemeenten zijn gelegen op een 40 kilometer wijde strook op de noordelijke helling van de bergketen de Sierra de Guadarrama en beslaan een oppervlakte van 2 574 km<sup>2</sup>.

## 5. Verband met het geografische gebied

### *Specifieke kenmerken van het geografische gebied*

Het landschap en het klimaat van het geografische productiegebied zorgen voor gunstige klimaatomstandigheden voor de natuurlijke droging van de chorizo. Deze omstandigheden zijn hoofdzakelijk de ligging van het productiegebied op meer dan 900 meter, de lage temperaturen, de gematigde relatieve vochtigheidsgraad en het beperkte aantal mistdagen per jaar, vergeleken met andere regio's in de omgeving.

In de naburige regio's zijn deze omstandigheden niet aanwezig. Ten zuiden ligt de Sierra de Guadarrama, een hogergelegen berggebied dat kouder en vochtiger is. Ten noorden zijn er lagergelegen vlakten die mistiger zijn, waar geen traditie van de chorizobereiding in het gebied bestaat.

### *Specificiteit van het product*

Het product dankt zijn specifieke kenmerken aan:

- het gebruik van specifieke vleesdelen: vang, voorribben, afsnijdsels van schouder- en beenhammen en ontbeende schouder- en beenham waaruit de vezelige delen, de pezen en het bindweefsel zijn verwijderd, afkomstig van varkens die zijn gevoederd met minstens 75 % granen: gerst, tarwe en rogge;
- de kleine diameter van de gaten in de schijven van de gehaktmolen;
- het feit dat men het vleesmengsel laat rusten alvorens het in de darm wordt gestopt. Hierdoor kunnen de smaken van het vlees en de andere ingrediënten, d.w.z. zout, paprikapoeder en knoflook, zich vermengen. Tegelijkertijd komt een bacteriële flora tot ontwikkeling die de pH verlaagt en het latere droogproces vergemakkelijkt;
- het feit dat minstens de helft van het gebruikte paprikapoeder de BOB “Pimentón de La Vera” heeft.

Het resultaat is een chorizo met specifieke kenmerken zoals de afwezigheid van pezen in het vlees, de felrode kleur, de kleine brokjes gekleurd vet, de stevige consistentie en de milde smaak.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De “Chorizo de Cantimpalos” dankt zijn kwaliteit aan de volgende factoren: de zorgvuldige selectie van het vlees dat voor de productie van de worst wordt gebruikt; het feit dat men het vleesmengsel laat rusten alvorens het in de darm wordt gestopt; en de speciale omstandigheden waaronder de worst droogt en rijpt in een geografisch gebied dat met zijn hoogte en zijn relatieve gebrek aan mist een onder natuurlijke omstandigheden goed gedroogd eindproduct oplevert.

De kwaliteit van het eindproduct heeft de chorizo een faam bezorgd die sedert het begin van de 20e eeuw, vanaf het ogenblik dat de industriële productie van de chorizo in de regio op gang kwam, in vele historische en literaire geschriften is bezongen.

Er zijn handelsdocumenten uit 1928 en 1933 bekend die betrekking hebben op de uitvoer van “Chorizo de Cantimpalos” naar Mexico, waarin wordt gewaarschuwd voor namaak van het product.

Zelfs Camilo José Cela, de Nobelprijswinnaar voor literatuur, maakt in zijn boek *Judíos, moros y cristianos* (1956) gewag van “Cantimpalos, beroemd om zijn chorizoworst”.

ES C 265/26, *Publicatieblad van de Europese Unie*, 30.9.2010.

De faam van de worst geldt voor de drie traditionele vormen, want alle drie hebben ze de zinnenstrelende karakteristieke organoleptische kenmerken gemeen.

## **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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