



Offentliggörande av en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014

(C/2023/288)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING MED URSPRUNG I EN MEDLEMSSTAT

(förordning (EU) nr 1151/2012)

”Chorizo de Cantimpalos”

EU-nr: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

SUB () SGB (X)

1. **Produktens namn**

”Chorizo de Cantimpalos”

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Spanien

3. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kastilien och Leóns jordbrukstekniska institut)

—

4. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Ändring av produktbeskrivning*

En ny typ med namnet ”torpedo”, som uteslutande är för skivning, har lagts till. I den befintliga specifikationen [ännu inte ändrad] anges att typerna ”sarta”, ”achorizado” och ”cular” får säljas i bitar eller skivor. Den nya typen har en regelbunden cylindrisk form och korven är över 50 cm lång. Den framställs med ett artificiellt korvskinn av kollagen som är 35 mm brett. Metoden för att framställa denna typ beskrivs i avsnittet ”Produktionsmetod”. Malningen utförs med köttkvarnar vars skivor har samma storlek på hålen som de som används för typerna ”sarta” och ”achorizado”, dvs 6–16 mm. Lagringstiden är densamma som för typen ”cular”, dvs 40 dagar.

Typen ”torpedo” har varit föremål för en studie där man använde den framställningsmetod som fastställs i specifikationen. Resultaten visar att denna typ när den framställs som skivor överensstämmer med de fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper som anges i produktspecifikationen.

Produkten säljs för närvarande som skivor från de typer som är godkända enligt specifikationen, nämligen ”sarta”, ”achorizado” och ”cular”. Detta medför följande problem.

För det första har typerna ”sarta” och ”achorizado” mycket liten diameter, vilket är opraktiskt när man ska göra sandwichar och småfranska med pålägg, och eftersom typen ”cular” stoppas i ett naturligt korvskinn är tjockleken oregelbunden. Som följd kan det i en och samma förpackning förekomma skivor i olika storlek från ett enda stycke, vilket inte är optimalt vid försäljning.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

För det andra måste man när det gäller typen "achorizado", mot bakgrund av de typer som för närvarande finns tillgängliga, avlägsna ändarna på varje bit, cirka 10–15 cm av chorizon. När det gäller "sarta", som är U-formad, måste man avlägsna den krökta delen längst ner. Detta utgör ett betydande spill som kan uppgå till mellan 15 % och 25 % beroende på typen av korv.

Typen "torpedo" ger skivor som är cirka 4 cm i diameter. Skivorna är identiska eftersom chorizon stoppas in i ett artificiellt korvskinn av kollagen. Detta gör det mycket lätt att göra småfranska med pålägg. Dessutom är det artificiella kollagenskinnet lätt att skala av före skivning. Spillet kan reduceras till så lite som 3 %–4 % eftersom varje enskild bit är över 50 cm lång, vanligtvis närmare 70 cm.

Ändringen påverkar avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av ursprungsbevis*

Alla hänvisningar till "kontrollorganet" har tagits bort från texten eftersom dessa användes utan åtskillnad om det organ som utför officiella kontroller, *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*, som är den behöriga myndigheten, och för att hänvisa till kontrollorganets uppgifter såsom de fastställts i dess styrningsregler. Texten har därför skrivits om så att den inte innehåller sådant som bör omfattas av de särskilda reglerna för kontrollorganets funktionssätt, såsom registerhantering och märkning.

Texten har anpassats till artikel 4.2 i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014, och avsnittet har strukturerats om för att göra det tydligare.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av produktionsmetod – slaktålder*

Ändringen påverkar avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Lägsta tillåtna slaktålder för djuren har minskats från 7 månader till 6,5 månader. Slaktåldern på 7–10 månader i den befintliga specifikationen har ändrats till 6,5–10 månader.

Det har genomförts en studie på kött från slaktroppar från 6,5 månader gamla grisar och på kött från slaktroppar från grisar som är 7 månader eller äldre vid slakt. I båda fallen överensstämde köttet med de fysiska och kemiska egenskaper som fastställs i den befintliga specifikationen. Produkter som framställs av sådant kött överensstämmer också i båda fallen med de fysiska och kemiska egenskaper som fastställs i specifikationen. De organoleptiska egenskaperna analyserades genom triangeltester. Det förekom inga betydande skillnader mellan de två produktgrupperna.

Lägsta tillåtna slaktålder har sänkts på grund av förbättrade uppfödningmetoder, inbegripet hantering, utfodring, djurhälsa och djurskydd. Detta gör att yngre djur kan nå den lägsta tillåtna slaktroppsvikt som anges i specifikationen. Den lägsta tillåtna slaktåldern på 7 månader i den befintliga specifikationen kan därför sänkas.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av produktionsmetod – grisarnas levande vikt*

Ändringen påverkar avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Viktintervallet på 115–175 kg för grisarna före slakt har tagits bort.

För att leva upp till detta krav hade det krävts att varje djur på anläggningen vägdes. Detta skulle medföra svårigheter och stress och eventuellt försämra välbefinnandet för djuren och kvaliteten på köttet.

Dessutom angavs det i den befintliga specifikationen att vikten på slaktropparna får ligga på 90–140 kg. Detta är den vikt som är till verklig nytta vid kontroll av slaktroppar på slakteriet, där varje slaktropp kan vägas och vikten registreras.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av produktionsmetod – analys av androstenon och skatol i fett*

Ändringen påverkar avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Högsta tillåtna halter av androstenon och skatol i fett i fläskkött har tagits bort. Kravet att kastrera galtar finns dock kvar.

Androstenon och skatol ackumuleras naturligt i galtars fett när de når könsmognad. Om dessa naturliga föreningar ackumuleras över tid kan de upptäckas vid tillagning av köttet. För att förhindra att dessa föreningar ackumuleras kastreras smågrisar vid en mycket tidig ålder. Syftet med detta är att förhindra grisarnas sexuella utveckling, då de skulle kunna börja producera dessa två substanser.

Ändringen är möjlig eftersom de olika aktörerna i kedjan genomför okulärbesiktning för att försäkra sig om att galtarna är kastrerade. Dessa kontroller är mycket effektivare och snabbare än att analysera de nämnda substanserna i grisfettet. Uppfödarna genomför den första kontrollen och den första avskiljningen av okastrerade galtar, eftersom det är lätt att identifiera galtar som eventuellt inte har kastrerats. Även om en uppfödare skulle missa att utföra denna första avskiljning och en okastrerad galt når slakteriet är det lätt att identifiera och avskilja eventuellt okastrerade, eller delvis kastrerade, galtar under lossning. Om en uppfödare skulle ha missat att avskilja en okastrerad galt och slakteriet därefter missat att identifiera den som olämplig för framställning av "Chorizo de Cantimpalos" skulle underlåtenheten att leva upp till detta krav inte godtas i styckningsanläggningen. Anledningen till detta är att det om en okastrerad slaktkropp från en galt anlänt till anläggningen skulle krävas att testiklarna avlägsnades som en del av styckningsprocessen. En sådan slaktkropp skulle därför avskiljas och klassas som olämplig för framställning av "Chorizo de Cantimpalos".

Denna rad av kontroller omfattar samtliga djur och slaktkroppar, vilket garanterar att kravet efterlevs.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av produktionsmetod – kontroll av slaktkropparnas pH-värde*

Ändringen påverkar avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

Kravet att kontrollera slaktkroppars pH-värde på styckningsanläggningen har tagits bort. Kontrollen under slakt är kvar.

Slaktkroppens pH-värde är av stor vikt 45 minuter efter slakt. Det mäts därför först i slakteriet. Den andra mätningen i styckningsanläggningen kan däremot hoppas över. Föregående kontroller har redan genomförts på slakteriet. Även om dessa inte hade visat sig vara effektiva skulle PSE- och DFD-kött upptäckas okulärt och kasseras vid tidpunkten för styckning.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av produktionsmetod – ersättning av mjölkprotein med köttprotein från svin*

Ändringen påverkar avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet.

I den befintliga specifikationen är mjölkprotein godkänt för alla produkttyperna. Det har ersatts av köttprotein från svin endast när det gäller typerna "cular" och "torpedo".

Mjölkprotein nämns i punkt 7 i bilaga II, Ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans, till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Tillgången på icke-allergiframkallande alternativ med samma funktion har lett till beslutet att mjölkprotein ska ersättas med en annan typ av protein.

I den ändrade specifikationen är tillsats av köttprotein från svin inte tillåten i typerna "sarta" och "achorizado". Det är däremot tillåtet i framställningen av "cular" och "torpedo". I det sistnämnda fallet får det endast användas när produkten ska säljas som skivor. För dessa tjockare typer hjälper tillsatsen av svinprotein till att binda massan och ger mer likartade skivor.

Det har genomförts en studie där det bekräftades att slutprodukten, när den framställs med köttprotein från svin och med den framställningsmetod som anges i specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Chorizo de Cantimpalos", överensstämmer med de kvalitetsegenskaper som krävs.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av produktionsmetod – kvarnskivor med hål på 6 mm*

Ändringen påverkar avsnitt 3.3 i det sammanfattande dokumentet. Skivan med hål på 6 mm har lagts till som godkänd kvarnskiva i specifikationen. Enligt den befintliga specifikationen ska diametern på skivorna för typerna "sarta" och "achorizado" ligga på 8–16 mm, och för "cular" ska diametern ligga på 18–26 mm. I den ändrade specifikationen har diameterintervallet ökat för typerna "sarta" och "achorizado". I och med tillägget av "torpedo" är intervallet nu 6–16 mm.

I studien jämfördes två grupper av chorizo av samma typ, som framställts i enlighet med framställningsmetoden i specifikationen. I en av grupperna användes magert kött som maldes med en skiva med hål på 6 mm, och i den andra användes magert kött som maldes med en skiva med hål på 8 mm. Slutsatsen var att kvaliteten på "Chorizo de Cantimpalos" inte påverkas när en skiva med hål på 6 mm i stället för 8 mm används för att mala magert kött. Den jämförande sensoriska analysen av de två produktgrupperna uppvisade inte några statistiskt signifikanta skillnader.

För ett par årtionden sedan maldes köttet mer grovt. Skivor med större hål användes för att förhindra att maskinen hettade upp köttet under malningen, vilket kunde orsaka problem i fråga om köttets kvalitet under den efterföljande lagringen.

Det problem som förekom tidigare har nu lösts genom att köttet bearbetas i lägre temperaturer, ofta runt 0 °C. Det finns i dag också bättre malningsutrustning som i stort sett inte höjer temperaturen på köttet alls under denna fas. Bearbetningsanläggningar är dessutom nedkylda till mellan 8 °C och 12 °C.

En skiva med mindre diameter har fördelen att den ser till att ingredienserna blandas ihop på ett bättre sätt, vilket höjer smaken och aromen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring avseende kontrollorganet*

Avsnittet om "kontrollorganet" har ändrats. *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* är nu den behöriga myndigheten.

Detta påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Ändring av "märkning"*

Ändringen påverkar avsnitt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Kravet att EU:s SGB-symbol ska synas på produktens märkning har lagts till,

och hänvisningarna till märkning av produkter som använder SGB-produkter som ingredienser har tagits bort. Dessa behöver inte tas med i specifikationens avsnitt om märkning eftersom det finns riktlinjer från kommissionen och de redan omfattas av styrningsreglerna för skyddad geografisk beteckning.

Liksom i andra avsnitt har alla hänvisningar till kontrollorganet tagits bort.

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen har lagts till i slutet av avsnittet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

11. *Ändringar i layout/disposition*

Rubrikerna i några av avsnitten i produktspecifikationen har ändrats, och det har lagts till bokstäver för att göra texten bättre strukturerad.

Rubriker i den befintliga produktspecifikationen: Beskrivning, Geografiskt område, Bevis på ursprung, Framställningsmetod, Kontrollorgan, Märkning.

Rubriker i den ändrade produktspecifikationen: A. Namn (detta avsnitt förekommer inte i den befintliga specifikationen), B. Produktbeskrivning, C. Avgränsat geografiskt område, D. Egenskaper som bevisar att produkten har sitt ursprung i området, E. Framställningsmetod F. Samband med området, G. Kontrollorgan, H. Märkning.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

12. *Ändringar där överflödiga, onödiga eller obehövliga uppgifter tas bort*

Avsnittet om gällande lagstiftning har tagits bort eftersom det inte längre är nödvändigt att hänvisa till denna i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Chorizo de Cantimpalos”

EU-nr: PGI-ES-0632-AM01 – 18.7.2023

SUB () SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Chorizo de Cantimpalos”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Chorizo de Cantimpalos” är en lagrad korvprodukt som framställs av färskt fett fläsk. Grundingsredienserna är salt och peppar, och även vitlök och oregano får tillsättas. Korven torkas och får mogna, en process som till mer än 40 % äger rum i naturliga torkningsanläggningar under naturliga förhållanden. Den får säljas hel, i bitar eller som tunna skivor.

Följande typer av korven får säljas:

- ”Sarta”: korv av chorizotyp, 25–35 mm i diameter, i ett stycke.
- ”Achorizado”: korv av chorizotyp, 30–50 mm i diameter, hopbunden eller hopsnörd till en sträng av flera korvar.
- ”Cular”: korv av chorizotyp i korvskinn av gristarm, med en diameter på över 35 mm, med oregelbunden cylindrisk form som varierar beroende på korvskinet.
- Skivad: chorizokorv av typen ”torpedo” som skurits i skivor från chorizo i ett artificiellt korvskinn av kollagen, med en diameter på över 35 mm, med regelbunden cylindrisk form, och som är över 50 cm lång.

”Chorizo de Cantimpalos” ska ha följande egenskaper:

- Morfologiska egenskaper, beroende på typ:
 - ”Sarta”: korvens yta ska vara mörkt röd, slät eller något skrynklig, och inga fettbitar får synas på utsidan.
 - ”Achorizado”: korvens yta ska vara mörkt röd, slät eller något skrynklig, och inga fettbitar får synas på utsidan, som ska vara täckt av ett mjöligt, vitaktigt mögel.
 - ”Cular”: en del av eller hela korvens yta ska vara täckt av ett mjöligt, vitaktigt mögel ovanpå en grönaktig färg som uppkommer när korvskinet oxiderar.
- Fysiska och kemiska egenskaper:
 - Fukthalt: mellan 20 % och 40 %.
 - Fetthalt i torrsubstansen: högst 57 %.
 - Proteinhalt i torrsubstansen: minst 30 %.

- Hydroxiprolinhalt i torrsubstansen: högst 0,5 %.
- Total kolhydrathalt uttryckt som procentuell andel glykos i torrsubstansen: högst 1,5 % i "sarta" och "achorizado" och högst 3 % i "cular" och "torpedo".
- Klorldhalt, uttryckt som natriumkloridhalt i torrsubstansen: högst 6 %.
- pH-värde: mellan 5,0 och 6,0.
- Organoleptiska egenskaper
 - Konsistens: Varje bit ska vara fast i hela sin längd och får varken vara för hård eller för mjuk.
 - Snittytans utseende: intensivt röd färg med rödfläckade vita prickar som utgörs av bitar av färgat fett. Massan ska vara helt blandad, dvs. den ska vara homogen, kompakt och fri från fettbitar som är större än 0,5 cm i diameter.
 - Arom: Den karakteristiska aromen ska vara sammansatt av ett antal beståndsdelar som uppkommer genom köttets mognadsprocess och vara något syrlig, mild och medelintensiv. Till detta kommer aromen från de kryddor som får tillsättas, varav ingen får dominera över de övriga.
 - Vid förtäring ska konsistensen vara saftig och fast, lätt att tugga, inte trådig och fri från oönskade inslag (t.ex. hinnor, benbitar, knutar eller senor). Smaken ska sammanfattningsvis vara angenäm och inte kryddstark. Smaken ska sammanfattningsvis vara angenäm och mild.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Köttet kommer från feta vita köttsvin. Djuren ska under de sista tre månaderna före slakt utfodras med minst 75 % torrfoder bestående av korn, vete och råg.

Köttet ska komma från hon- eller handjur av feta vita köttsvin. Galtar ska vara kastrerade. Djuren ska under de sista tre månaderna före slakt utfodras med minst 75 % torrfoder bestående av korn, vete och råg. De ska slaktas vid 6,5–10 månaders ålder.

Slaktkroppsvikten ska ligga på 90–140 kg. Under slakt ska slaktkroppens pH-värde ligga på 5,4–6,2.

Endast följande grund ingredienser får användas för att framställa chorizon.

- a) Kött från feta grisar från registrerade anläggningar för grisuppfödning, med ett innehåll av magert kött på 70–80 %, och en fetthalt på 20–30 %, från följande specifika styckningsdelar: slaksida, kotlett, putsrester från skuldra och skinka, torkad skinka och torkad skuldra där trådiga delar, senor och hinnor avlägsnats. De får inte innehålla underhudsfett. Fettet ska vara enhetligt, fast och kunna stå emot tryck väl. Kött som tidigare har varit fruset är inte tillåtet. Detsamma gäller för kött som har lagrats i mer än 6 dagar, även om det har kylts. Högsta tillåtna hydroxiprolinhalt är 0,4 %. Halten av stearinsyra i fettet ska uppgå till minst 13 %.
- b) Paprikapulver: torkad produkt som framställs genom malning av mogna, friska och oskadade frukter av peppararterna *Capsicum annuum* L. och *Capsicum longum* D.C. Den mängd som används varierar mellan 18 g och 25 g per kg kött. Åtminstone hälften av det paprikapulver som används ska ha den skyddade ursprungsbe-teckningen "Pimentón de La Vera".
- c) Raffinerat havssalt (natriumklorid), med saltkorn som är mindre än 2 mm, 15–22 g per kg kött.

Högst 4 g mald vitlök per kg kött får tillföras. Även oregano får tillföras till en högsta mängd av 0,2 g per kg kött.

Det är tillåtet att tillsätta socker och köttprotein från svin i "Chorizo de Cantimpalos" av typerna "cular" och "torpedo".

Fosfater, askorbinsyra och citronsyra eller salterna i dessa får användas. Det är inte tillåtet att tillsätta konserveringsmedel.

Åtminstone hälften av det paprikapulver som används måste ha den skyddade ursprungsbe-teckningen "Pimentón de La Vera". Detta innebär att det måste komma från det avgränsade geografiska området som anges i specifikationen över den skyddade ursprungsbe-teckningen i fråga.

Det feta fläskköttet måste produceras på registrerade anläggningar för grisuppfödning.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Chorizon måste beredas, lagras och torkas i det avgränsade geografiska området.

Vid sidan av de särskilda egenskaper som utmärker framställningsmetoden är den naturliga torkningen det viktigaste steget med koppling till det avgränsade produktionsområdet för chorizo med de egenskaper som beskrivs i avsnittet "Produktbeskrivning".

Processen utgörs av följande steg i den ordning de beskrivs nedan.

Först bereds köttet i beredningsområdet, vid en omgivande temperatur under 12 °C i högst 2 timmar. Allt överflödigt fett och eventuella delar av senor avlägsnas. Köttets temperatur vid malningen ska vara mellan 0 och 2 °C. Köttkvarnarna har skivor med hål med olika diameter. För "sarta", "achorizado" och "torpedo" ska diametern vara mellan 6 och 16 millimeter och för "cular" ska den vara mellan 18 och 26 millimeter.

Efter malningen blandas köttet med de övriga tillåtna ingredienserna och tillsatserna till en homogen massa som sedan läggs att vila i kylrum i 12–36 timmar vid en temperatur på mellan 2 och 7 °C. Massans pH-värde ska vara mellan 5,5 och 6,5.

När massan vilat stoppas den i ett korvskinn som därefter snörs eller binds med snöre i tre olika färger (rött, svart och vitt) beroende på korvtyp, och lagras sedan.

Lagringsprocessen pågår i minst 21 dagar för "sarta", 24 dagar för "achorizado" och 40 dagar för "cular" och "torpedo". Det ger en krympning på minst 25 % från den ursprungliga storleken. Lagringsprocessen ska innefatta två delar: mognad och torkning. Mognaden sker i torkrum vid en temperatur på mellan 6 och 16 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 60 och 85 %. Torkningen ska ske i naturliga torkningsanläggningar under mer än 40 % av den sammanlagda lagringstiden.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Chorizon kan delas, skivas eller förpackas av registrerade aktörer utan geografiska restriktioner.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Alla typer av den skyddade produkten som släpps ut på marknaden måste märkas med en alfanumerisk kod med den obligatoriska EU-symbolen för skyddade geografiska beteckningar, namnet "Chorizo de Cantimpalos" och typen av chorizo: "sarta", "achorizado" eller "cular". Etiketterna måste också vara märkta med logotypen för den skyddade geografiska beteckningen.

Etiketterna ska fästas av den registrerade aktör som ansvarar för produktion eller bearbetning. De ska fästas på förpackningarna på ett sådant sätt att de inte kan återanvändas.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där chorizon framställs utgörs av följande kommuner i provinsen Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (med undantag av delen 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, Ituerto 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 och Zarzuela del Monte.

Dessa 72 kommuner omfattar en 40 kilometer bred remsa på nordsidan av Sierra de Guadarrama, med en yta på 2 574 kvadratkilometer.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska områdets särskilda karaktär

Det geografiska produktionsområdets landskap och klimat ger klimatförhållanden som främjar torkningen av chorizon under naturliga förhållanden, framför allt till följd av höjden över havet på mer än 900 meter, låga temperaturer, måttlig relativ luftfuktighet och mycket få dagar med dimma per år jämfört med andra områden i närheten.

Förhållandena skiljer sig från dem som råder i angränsande områden – söderut ligger Sierra de Guadarrama, ett högre, kallare och fuktigare bergsområde, och norrut ligger de lägre och dimmigare slätterna. Chorizotillverkning förekommer inte heller traditionellt i omgivningarna.

Specifika uppgifter om produkten

Följande aspekter bidrar till att ge produkten dess specifika egenskaper:

- Användning av särskilda köttdelar: slaksida, kotlett, putsrester från skuldra och skinka, torkad skinka och torkad skuldra där trådiga delar, senor och hinnor avlägsnats, från grisar vars utfodring till 75 % består av spannmål: korn, vete och råg.
- Den lilla diameterstorleken på de skivor som används vid malningen.
- Det faktum att köttmassan får vila innan den stoppas i korvskinnen, vilket gör att köttets och övriga ingrediensers (salt, peppar, vitlök etc.) smaker hinner blandas, samtidigt som en bakterieflora utvecklas. Därigenom sjunker pH-värdet och den därpå följande torkningen underlättas.
- Åtminstone hälften av det paprikapulver som används har den skyddade ursprungsbeteckningen "Pimentón de La Vera".

Härigenom får chorizon särskilda egenskaper, t.ex. avsaknad av senor, intensivt röd färg, små bitar av färgat fett, fast konsistens och en mild smak.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Kvaliteten hos "Chorizo de Cantimpalos" är resultatet av följande faktorer: Det omsorgsfulla urvalet av det kött som används vid tillverkningen. Det faktum att köttblandningen får vila innan den stoppas i korvskinnen. De mycket speciella lagrings- och torkningsförhållandena i ett geografiskt område vars höjd och mycket få dagar med dimma gör det möjligt att framställa en slutprodukt som lagrats mycket väl under naturliga förhållanden.

Den slutliga kvaliteten har gett denna chorizo ett anseende som bekräftas av många historiska och litterära referenser sedan 1900-talets början, när den industriella tillverkningen av chorizo inleddes i området.

Det finns handelsdokument från 1928 och 1933 gällande export av "Chorizo de Cantimpalos" till Mexiko, där det varnas för imitationer av produkten.

Till och med Camilo José Cela, vinnare av Nobelpriset i litteratur, talar i sin bok *Judíos, moros y cristianos* från 1956 om "Cantimpalos, famoso por sus chorizos" ("Cantimpalos, berömt för sina chorizos").

ES C 265/26, *Europeiska unionens officiella tidning*, 30.9.2010.

Detta anseende gäller alla de tre traditionella typerna, eftersom de har samma organoleptiska egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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