

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 186/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CHORIZO RIOJANO”****NR WE: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007****CHOG (X) CHNP ()****1. Nazwa:**

„Chorizo Riojano”.

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Chorizo Riojano” jest kiełbasą chorizo klasy ekstra w pętach, bez dodatków, wytwarzaną na terytorium wspólnoty autonomicznej La Rioja i posiadającą następujące cechy charakterystyczne:

Cechy morfologiczne

Chorizo objęte niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym charakteryzuje się formą krótkich pęt albo mniej lub bardziej okrągłej podkowy, średnicą 30–40 mm i minimalną masą 200 gramów, twardą i zwartą konsystencją, raczej chropowatym wyglądem, gładkimi, przylegającymi do siebie plasterkami, bez odchyżeń w ubarwieniu i z wyraźnie odróżniającymi się fragmentami mięsa i słoniny.

Cechy fizykochemiczne

Wilgotność: maks. 45 %.

Stosunek kolagen/białka: maks. 14 %.

Zawartość tłuszczów w suchej masie: maks. 57,0 %.

Azotany wyrażone w NaNO_3 : maks. 100 ppm.

Azotany wyrażone w NaNO_2 : maks. 20 ppm.

Całkowita zawartość fosforanów wyrażona w P_2O_5 : maks. 7 500 ppm.

(odpowiadająca naturalnej zawartości w mięsie, bez dodatków fosforanowych).

Cechy organoleptyczne:

Zrównoważony, intensywny, trwały zapach z przewagą czerwonej papryczki, z nutą czosnku; brak zapachów jełkich i ostrych. Smak intensywny, trwały i zrównoważony między chudym mięsem i tłuszczem; niezbyt kwaśny, ostry w przypadku użycia pikantnej czerwonej papryczki, bez smaków jełkich lub anormalnych. Jednorodna struktura o dużej spójności, o dobrej przeżuwalności i małej lepkości.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Mięso i słonina, które szczególnie nadają się do wędlin: chude mięso wykastrowanego samca świni lub maciory, niezawierające nerwów i chudy boczek lub słonina bez skóry, przyprawione miazgą, suchą solą, czerwoną papryczką 100 % klasy ekstra i naturalnym świeżym, obranym czosnkiem, całość umieszczona w naturalnej osłonce z jelita wieprzowego.

Dodawana słonina musi być zwarta – miękkie i oleiste kawałki tkanki tłuszczowej pozyskiwane z brzucha są nieodpowiednie, ponieważ w trakcie rozdrabniania stają się lepkie, a tłuszcz wycieka w trakcie dojrzewania kielbasy. Ponadto należy ograniczyć dodawaną ilość: nie może ona w żadnym razie przekroczyć 57 % suchej masy; to jeden z kluczowych elementów odróżniających „Chorizo Riojano” od innych chorizo, które przechodzą nagłą zmianę pH, co komplikuje prawidłowe dojrzewanie i późniejsze przechowywanie kielbasy.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Przygotowanie surowców

Zakłady produkcji wyrobów mięsnych produkujące „Chorizo Riojano” mają możliwość odpowiedniego przyjmowania tusz lub kawałków mięsa i ich prawidłowego przechowywania, dbają w sposób ciągły, aby pH mięsa nie obniżyło się lub jego barwa lub struktura nie uległa pogorszeniu, kontrolują także stan czystości podczas odbioru mięsa poprzez odpowiednie badania i analizy.

Czynności żyłowania, usuwania kości i rozbioru mięsa należy przeprowadzić jak najszybciej, unikając składowania mięsa w miejscach przeprowadzania tych czynności.

Pomieszczenie, w którym wykonuje się czynności na mięsie, musi być utrzymywane w temperaturze maksymalnej 12 °C.

Chłodzenie mięsa i tłuszczu przed rozdrobnieniem

Chłodnie stosowane do przechowywania schłodzonych tusz są wyposażone w systemy podwieszania, których haki są rozmieszczone w taki sposób, aby tusze się nie dotykały.

Rozdrobnienie mięsa i tłuszczu do odpowiedniej wielkości, według produktów

Wytwarzanie „Chorizo Riojano” jest oddzielone – fizycznie lub w czasie, od wytwarzania pozostałych produktów, w tym innych „chorizo” poszczególnych klas.

Mięso gotowe do przetworzenia jest dojrzałe i zakwaszone, nie jest zamrożone, posiada pH poniżej 6,3, aby mogło łatwo dojrzewać, a masa suszyła się wewnątrz kielbasy.

Ważne jest również, by mięso nie było wilgotne; w razie potrzeby kawałki mięsa poddaje się odsączeniu.

Gdy mięso i słonina są gotowe, dzieli się je i rozdrabnia na dość cienkie kawałki; cięcia muszą być zdecydowane w celu ograniczenia uszkodzeń struktury białek, które stanowią tkankę, i komórek tłuszczowych oraz w celu ułatwienia odpowiedniego przylegania drobin, dobrego suszenia, a także uzyskania charakterystycznego wyglądu powierzchni i barwy przekroju.

Wszystkie strefy przeznaczone do produkcji muszą być klimatyzowane i charakteryzować się średnim wskaźnikiem wilgotności. Obieg i wymiana powietrza odbywa się zgodnie z normami technologicznymi, higienicznymi i sanitarnymi.

Dodawanie soli i przypraw

Po rozdrobnieniu mięsa i tłuszczu dodaje się miąkłej, suchej soli, naturalnego, obranego czosnku, czerwonej papryczki 100 % klasy ekstra i pieprzu kajeńskiego w przypadku ostrego „Chorizo”.

Mieszanie i wyrabianie składników

Po rozdrobnieniu surowców i dodaniu pozostałych składników następuje mieszanie, które należy wykonać w taki sposób, aby wyeliminować kieszenie powietrzne w masie i ułatwić połączenie wszystkich składników oraz uniknąć późniejszego rozpadu kiełbasy podczas krojenia.

Odbywające się następnie wyrabianie mięsa w próżniowym urządzeniu ugniatającym ma podstawowe znaczenie, aby uzyskać optymalne przygotowanie rozdrobnionego mięsa.

Odstawienie i chłodzenie masy

Po rozdrobnieniu, wymieszaniu i wyrobieniu masę obowiązkowo odstawia się na 12–14 godzin przed napełnieniem nią osłonek.

Pomieszczenia chłodnicze wykorzystywane do tego celu są oddzielone od pozostałych i utrzymywane w temperaturze w 0–6 °C.

Napełnianie naturalnych osłonek z jelita wieprzowego

Gdy masa jest gotowa, napełnia się nią naturalne jelito wieprzowe. Zaciski powinny być płaskie i niezbyt długie, by uniknąć nagrzewania. Z tego samego powodu masę należy wprowadzać do osłonek pod odpowiednim ciśnieniem, aby w kiełbasach nie pozostawały wolne przestrzenie, co może spowodować zepsucie barwy masy i pleśnienie.

Naturalne osłonki są doskonale oczyszczone i nie wykazują żadnych uszkodzeń, zmian ani śladów choroby, które powodowałyby ich niezdatność do spożycia przez ludzi.

Osłonki są uprzednio płukane, tak aby nabrały elastyczności i dobrze dopasowywały się do masy, nie odklejając się od niej ani nie tworząc zmarszczeń.

Zamykanie osłonek

Po napełnieniu osłonki masą zamyka się ją za pomocą bawełnianego sznurka w kolorze białym lub – w przypadku ostrego „Chorizo” – czerwonym.

Dojrzewanie przez pewien okres

W celu dojrzewania kiełbasy zawieszają się w wentylowanych pomieszczeniach o temperaturze nie wyższej niż 16 °C, o odpowiedniej wilgotności względnej i nawietrzeniu, aby produkt suszył się i nabierał charakterystycznej konsystencji, zapachu, barwy i smaku, chyba że dojrzewanie odbywa się w naturalnych suszarniach, w których temperatura może dochodzić do 20 °C.

W celu kontrolowania warunków dojrzewania (temperatury, wilgotności względnej i wentylacji) oraz utrzymania ich na stałym poziomie można korzystać ze specjalnych pomieszczeń, w których możliwa jest automatyczna regulacja tych warunków w zależności od potrzeb.

W trakcie procesu fermentacji lub dojrzewania w pomieszczeniach znajduje się widoczne i dostępne miejsce oraz przyrządy kontrolne służące do sprawdzania w każdym czasie temperatury i wilgotności oraz zmian zachodzących w produkcji objętym ochroną.

Suszenie w pomieszczeniach klimatyzowanych lub w pomieszczeniach o temperaturze pokojowej

Po zakończeniu procesu dojrzewania kiełbasy przenosi się, w celu osadzenia lub suszenia, do pomieszczeń zwanych osadzalniami lub suszarniami, w których pozostaną do zakończenia procesu. W trakcie tego końcowego etapu kiełbasy przechodzą mikrobiologiczne i enzymatyczne procesy dojrzewania, które pozwalają na ustabilizowanie barwy i zapachu. Czas dojrzewania „Chorizo Riojano” jest różny w zależności od długości lub średnicy produktu. Kiełbasy, na których wytworzyły się pomarszczenia, w których powstały kieszenie powietrzne lub które wykazują jakiegokolwiek inne wady są eliminowane.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Produkt jest opatrzony numerowaną etykietą dodatkową wydawaną przez radę regulacyjną, na której umieszcza się informację „Indicación geográfica protegida Chorizo Riojano” oraz logo produktu. Etykietę dodatkową nakłada się w pomieszczeniach zarejestrowanego przedsiębiorstwa produkcyjnego w celu uniknięcia jej powtórzonego wykorzystania.

Zakłady przetwórcze, które stosują chronione oznaczenie geograficzne „Chorizo Riojano”, podlegają wymogowi wpisu do odpowiednich rejestrów i są w pierwszym rzędzie zobowiązane do przestrzegania specyfiki tego oznaczenia.

Rada regulacyjna odpowiada za prowadzenie tego rejestru, który jest stale aktualizowany.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar wytwarzania, dojrzewania, suszenia i etykietowania odpowiada obszarowi wspólnoty autonomicznej La Rioja.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki przyrodnicze: obszar geograficzny znajduje się pod wpływem trzech prądów atmosferycznych; ta mieszanka klimatyczna czyni z La Rioja idealne miejsce do dojrzewania i naturalnego suszenia tego produktu, ponieważ dzięki niej zmiany fizykochemiczne zachodzące w kiełbasie dokonują się w sposób powolny i prawidłowy, co pozwala na kształtowanie tak charakterystycznego wyglądu powierzchni przekroju, smaku i zapachu.

Obecnie czynnik klimatyczny utracił na znaczeniu, ponieważ ostatnie etapy wytwarzania produktu odbywają się w pomieszczeniach o atmosferze kontrolowanej, w których można regulować wentylację, wilgotność i temperaturę. Nadal jednak odbywa się to w relacji do klimatu panującego w regionie – dlatego odgrywa on nadal bardzo ważną rolę.

Czynniki ludzkie: czynnikiem naprawdę odróżniającym „Chorizo Riojano” od innych chorizo jest odziedziczona po przodkach metoda produkcji stosowana przez przedsiębiorstwa regionu La Rioja, które zajmują się produkcją „Chorizo Riojano”.

5.2. Specyfika produktu:

Jedynymi produktami, które mogą być objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Chorizo Riojano”, są kiełbasy chorizo klasy ekstra, wytwarzane zgodnie z tradycją w zarejestrowanych zakładach, które skutecznie kontrolują wszystkie etapy procesu wytwarzania, dojrzewania, suszenia i etykietowania, a także jakość i obróbkę wszystkich surowców, wprowadzane do obrotu wyłącznie z gwarancją pochodzenia, które potwierdza informacja o chronionym oznaczeniu geograficznym „Chorizo Riojano” po pomyślnym przejściu wszystkich kontroli przewidzianych w całym procesie.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) albo szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Długa tradycja – renoa produktu: kiedy pojawiał się pierwszy szron w La Rioja przeprowadzono tradycyjnie ubój świni („moraga”), aby przygotować między innymi chorizo. Chorizo należało przygotować na cały rok, aby wystarczyło do jesiennego winobrania; dla mieszkańców regionu bardzo ważne było więc dokładne opanowanie techniki wytwarzania i procesu dojrzewania tego produktu, tak trudnego do wytworzenia i przechowywania w dobrym stanie. Techniki te są obecnie nadal wykorzystywane w różnych częściach La Rioja, w szczególności w wielu miejscach w górach.

W XIX w. wytwarzanie tej kiełbasy zaczyna nabierać w La Rioja charakteru przemysłowego i pojawiają się pierwsze przedsiębiorstwa rodzinne, które sprzedają swoje produkty we wsi i jej okolicach. Według „Archivo Histórico Municipal” pierwsza wzmianka o „fabryce kiełbasy znajdującej się w Logroño” sięga 1890 r. W innym dokumencie z 1890 r. Julio Farias – przemysłowiec i adwokat – opisuje, w jaki sposób wysyłał chorizo z La Rioja na Kubę, aby dotarły w jak najlepszym stanie: „w puszkach dokładnie nasmarowanych sadłem i zanurzonych we wrzątku, tak aby kiełbasy wytrzymały tę temperaturę i nie zepsuły się”. W tym czasie przemysłowiec przygotowywał ogłoszenia – „prospekty, broszury i inne formy reklamy”, jak je nazywał – w których ujawniał zaufanie do jakości swoich produktów: „[...] cóż z tego, że podobne produkty amerykańskie mają niższą cenę, skoro jakość produktu z naszej ziemi jest nieskończenie wyższa, czego dowodzi fakt, że wolą go nawet najubożsi, chociaż kosztuje drożej”.

Ponadto Javier Herce Galarreta, w VII rozdziale swojej książki poświęconej wieprzowinie, przytacza różne artykuły opublikowane w La Gaceta del Norte w 1979 r.: „Znaczenie wieprzowiny, nie tylko spożywanej na świeżo, jest w La Rioja ogromne. Szynki, chorizo i kaszanki stanowią główne pozycje produkcji charakterystycznej dla La Rioja, pod względem formy są podobne do produktów z innych regionów, ale różnią się od nich pod względem smaku i sposobu użycia. Produktem o największej renomie jest bez wątpienia wyrób znany pod nazwą „Chorizo Riojano”, inny od wszystkich chorizo z pozostałych regionów, delikatny, aromatyczny, lekko pikantny, o żywej barwie. Znaczenie wieprzowiny i wyrobów na jej bazie w La Rioja jest oczywiste: zakłady produkcji wędlin, kiełbas mnożą się w widoczny sposób na obszarze La Rioja, gdzie znajdują się nawet prawdziwe ośrodki handlowe, takie jak Baños de Río Tobía, Laguna de Cameros czy też Albelda de Iregua, które mają mniej więcej takie samo znaczenie jak sektor winiarski lub przemysł konserwowy. Jeden ośrodek gastronomiczny w la Sierra, drugi w La Rioja Alta i trzeci w La Rioja Baja, kiełbasy, wino i konserwy – trzy przejawy przemysłu i gastronomii trzech regionów w jednym: La Rioja”.

Kryzys ekonomiczny lat trzydziestych i nieustanne zwlekanie klientów z płatnościami doprowadził do zamknięcia wielu przedsiębiorstw, których ślady odnajdujemy obecnie jedynie w rejestrach podatków przemysłowych zachowanych w każdej gminie. Te przemiany gospodarcze uczyniły z Baños de Río Tobía niewralgiczne centrum przemysłowe. Choć jest po temu wiele powodów, wydaje się, że potomkowie pierwszych przemysłowców wybrali to miejsce zachęteni jego sprzyjającym klimatem. Tak tłumaczy Miguel Ángel Villoslada: „Na początku fabryki zakładano tam, gdzie klimat był odpowiedni, czyli suchy i zimny, ale z niewielkimi wahaniami temperatur. Dlatego tak wiele przedsiębiorstw założono w Baños, miejscowości znajdującej się na wysokości 500 metrów, tuż u wejścia do Sierra de la Demanda i całego obszaru Urbión. Miejsce to osłonięte jest przed zbyt zimnymi wiatrami z Sierra de Herrera, chronione przed dużymi wahaniami temperatur i wilgotności”.

Obecnie rytuał uboju, rzemieślnicze wytwarzanie i przechowywanie chorizo nadal są praktykowane, ale na małą skalę, ponieważ wytwarzanie chorizo i innych produktów na bazie mięsa zostało przekazane lokalnym przedsiębiorstwom, którym udaje się – bez porzucania jednak metody produkcji odziedziczonej po przodkach – zaradzić niekorzystnym warunkom dla dojrzewania dzięki odpowiednim pomieszczeniom i urządzeniom.

Baños de Río Tobía pozostaje miejscem, w którym skupia się największa liczba zakładów przetwórstwa mięsnego ze względu na oddziedziczoną po przodkach tradycję masarską, ponieważ czynnik klimatyczny ma obecnie coraz mniejsze znaczenie: „tutaj prawie wszyscy przemysłowcy to rodzina, ponieważ mają te same korzenie”. Mimo to, zakład mięsny, który odnotowuje najwyższe obroty brutto we wspólnocie, znajduje się w Albelda de Iregua; rozpoczął on działalność w 1960 r. jako lokalna rzeźnia, a w 1983 r. otworzył pierwsze zakłady produkcyjne wyłącznie w celu sprzedaży chorizo w pętach, zajmując wkrótce potem czołową pozycję w skali kraju.

Prestiż, z którego chcą korzystać duże zakłady mięsne innych wspólnot autonomicznych, nazywając swoje chorizo „Chorizo Riojano”, podczas gdy nie mają nic wspólnego z produktem, którego ochrona jest celem tego chronionego oznaczenia geograficznego.

Ponadto tradycja i prestiż „Chorizo Riojano” składają się również na renomę niektórych lokalnych dań, jak ziemniaki z chorizo („calderete”), małe chorizo grillowane na żarze z drewna winorośli i bułeczki nazywane chorizo („preñaditos”) itp.; chorizo również zawsze towarzyszy zupie warzywnej.

Na koniec należy wspomnieć o „Inventario Español de Productos Tradicionales”, w którym wymienia się również „Chorizo Riojano” na stronach 110 i 111.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Poniższy adres odsyła do specyfikacji CHOG „Chorizo Riojano” opublikowanej dnia 8 sierpnia 2008 r. w „Boletín Oficial de La Rioja”. http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R
