

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 186/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „CHORIZO RIOJANO”

EK-szám: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Chorizo Riojano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa (a II. mellékletben található besorolás szerint):*

1.2. osztály: Hús és hústermékek

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Chorizo Riojano” a La Rioja autonóm közösség területén előállított, adalékokat nem tartalmazó, extra kategóriájú, fűszeres kolbász, amely az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

**Morfológiai jellemzők**

A fenti földrajzi jelzés oltalma alatt álló termék kolbászra jellemző fűzér vagy többé-kevésbé hengeres patkó alakú, 30–40 mm átmérőjű, legalább 200 gramm súlyú, szilárd, tömör állományú húskészítmény, amelynek külseje általában ráncos, metszészlapja sima, jól kötött, amelyen nem láthatók szokatlan színek, és a hús- és szalonnaszemcsék világosan elkülönülnek egymástól.

**Fizikai-kémiai jellemzők**

Nedvességtartalom: legfeljebb 45 %

Kollagén/fehérje hányados: legfeljebb 14 %

Zsírtartalom, szárazanyag tartalomban kifejezve: legfeljebb 57 %

Nitrátok,  $\text{NaNO}_3$ -ban kifejezve: legfeljebb 100 ppm

Nitritek,  $\text{NaNO}_2$ -ben kifejezve: legfeljebb 20 ppm

Foszfátok összesen,  $\text{P}_2\text{O}_5$ -ben kifejezve: legfeljebb 7 500 ppm

(a hús természetes foszfáttartalmának megfelelően hozzáadott foszfátok nélkül)

#### É r z é k s z e r v i j e l l e m z ő k

A termék kiegyensúlyozott, intenzív, erőteljes aromájú, amelyben dominál a paprika, nyomokban jelen van a fokhagyma, avas vagy fanyar szagoktól mentes. Íze a hús és a zsír intenzív, erőteljes, kiegyensúlyozott íze, amely kevésbé savanyú és amennyiben csípős paprikával készült, csípős, és mentes avas és szokatlan ízeztől. Szerkezete kiegyensúlyozott, tömör, jól rágható, kevésbé ragacsos.

#### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A terméket kolbászkészítésre kiválóan alkalmas húsból és szalonnából készítik: előállításához herélt kansertések vagy nőstények íntalanított húsát és füstölt szalonnát vagy lebőrözött húsos szalonnát használnak, finom sóval, extra minőségű, 100 százalékos paprikával és nyers, hámozott fokhagymával fűszerezve, természetes sertésbélbe töltve.

A felhasznált szalonna tömör állományú; a puha, vajszerű hasaszalonna nem alkalmas a kolbász készítésére, mivel aprított állapotban zsírt eresztene a kolbász érlelése és utóérlelése alatt. Ugyanakkor a húshoz hozzáadott szalonna mennyisége csekély – legfeljebb a szárazanyag 57 %-a –, és éppen ebben rejlik az egyik fő különbség a „Chorizo Riojano” és más kolbásztok között, amelyeknél pH-érték hirtelen bekövetkező változása megnehezíti a megfelelő érlelést és befolyásolja a későbbi eltarthatóságot.

#### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

#### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

##### A nyersanyagok előkészítése

A Chorizo Riojano-t azok a húsipari üzemek állíthatják elő, amelyek képesek a féltesteket, illetve a darabolt húst megfelelően fogadni és feldolgozni, folyamatosan biztosítva a pH-érték csökkenésének és a szín, illetve a textúra változásainak megelőzését, és az alapanyagok beszállításkori tisztaságának megfelelő teszttel és elemzésekkel történő ellenőrzését.

A negyedelés, csontozás és darabolás műveletét a lehető leggyorsabban kell elvégezni oly módon, hogy az erre használt területen a hús ne halmozódjon fel.

A hús kezelésére használt terméket klimatizálni kell, hőmérsékletük nem haladhatja meg a 12 °C-ot.

##### A hús és a zsír aprítás előtti hűtése

A hűtött hasított testeket olyan hűtőkamrákban helyezik el, amelyekben a felfüggesztett hasított testek nem érintkeznek egymással.

##### A hús és a zsír aprítása a terméknek megfelelő finomságúra

A Chorizo Riojano-t a többi terméktől, sőt a többi, eltérő típusú kolbásztól is fizikailag és időben elválasztva állítják elő.

A feldolgozásra kész hús érett, savas, nem fagyasztott, pH-értéke legfeljebb 6,3, ezáltal könnyen érlelhető és a paszta szárítása a kolbász közepén is biztosítható.

Hasonlóképpen fontos, hogy a hús ne legyen nedves, hogy szükség esetén a húsdarabok leve kifolyhasson.

A húst és a szalonnát igény szerinti finomságúra kell darabolni és aprítani, ügyelve arra, hogy a szövetet alkotó fehérjék és a zsírszövetek szerkezete kevésbé sérüljön, elősegítve ezáltal a szemcsék közötti kellő kohéziót, a megfelelő száradást és biztosítva végezetül a felszeletelt termék jellegzetes külsejét és színét.

Az előállítás klimatizált részlegekben történik, amelyekben biztosított a technológiai, higiéniai és egészségügyi szempontból megfelelő relatív páratartalom, valamint a levegő keringtetése és cseréje.

**A só, valamint a többi ízanyag és fűszer hozzáadása**

A hús és a szalonna aprítását követi a finom száraz só, a nyers hámozott fokhagyma, az extra minőségű, 100 százalékos paprika és a csípős kolbász esetében a cayenne bors hozzáadása.

**Az összetevők összekeverése és összegyúrása**

A nyersanyagok aprítását és a fűszerezést követi a keverés, amely a pasztában található levegő eltávolítása által elősegíti az alkotóelemek elegyedését, amivel később elkerülhető a kolbász szétesése a szeletelés során.

Az ezt követő vákuumos dobban történő gyúrás lényeges a darált hús ideális pácoltsága szempontjából.

**A paszta pihentetése és hűtése**

Az aprítást, összekeverést és gyúrást követően a pasztát töltés előtt mintegy 12–24 órán keresztül pihentetni kell.

E célra külön hűtőlétesítményeket kell igénybe venni, amelyekben a hőmérséklet 0–6 °C.

**Természetes sertésbélbe történő töltés**

A kész pasztát természetes sertésbélbe töltik. A felmelegedés elkerülése érdekében sima és nem túl hosszú kolbásztöltőket kell használni. A pasztát a laza töltés elkerülése érdekében megfelelő nyomással kell a bélbe juttatni, ellenkező esetben a paszta elszíneződhet vagy megpenészedhet.

Csak tökéletesen tiszta, természetes belet szabad felhasználni, amely mentes bármilyen kóros elváltozástól, sérüléstől vagy betegségre utaló jeltől, amely azt az emberi fogyasztásra történő felhasználásra alkalmatlanná tenné.

A beleket felhasználás előtt rugalmasabbá tételük érdekében átmoszák, így jól illeszkednek a pasztához, nem válnak el és nem gyűrődnek össze.

**K ö t ö z é s**

A pasztát vagy a masszát a bélbe töltik, majd a terméket a két végén fehér – csípős kolbász esetében piros – pamutból készült spárgával összekötözik.

**Hosszabb-rövidebb ideig tartó érlelés**

A kolbászokat megfelelő relatív páratartalmú és szellőzésű, legfeljebb 16 °C-os hőmérsékletű helyiségekben érlelik, ahol a termék veszít nedvességtartalmából és elnyeri jellegzetes aromáját, színét és ízét; kivételt képeznek a természetes szárítóhelyek, ahol a szárítási hőmérséklet elérheti a 20 °C-ot.

Az érlelési viszonyok (hőmérséklet, relatív páratartalom és szellőzés) ellenőrzése és fenntartása érdekében használhatók a külön e célra létesített érlelőkamrák is, amelyekben a környezeti viszonyok igény szerint és automatikusan is szabályozhatók.

A fermentációs vagy érlelési folyamat alatt az erre szolgáló létesítményeknek az oltalom alatt álló termék állapotának, valamint hőmérsékletének és nedvességtartalmának ellenőrzése céljából egy jól látható és hozzáférhető helyen, valamint ellenőrző berendezésekkel kell rendelkezniük.

Szárítás az e célra szolgáló kamrákban vagy természetes környezetben

Az érlelést követően a termékeket utóérlelés és szárítás céljából átszállítják a függesztő vagy szárító termekbe, ahol egészen a folyamat végéig maradnak. Ebben a végső szakaszban zajlanak le az érlelés azon mikrobás és enzimes folyamatai, amelyek révén stabilizálódik a kolbász színe és aromája. A Chorizo Riojano utóérlelési ideje a termék hosszától, illetve átmérőjétől függően változik. A gyűrődött, légbuborékokat tartalmazó, vagy bármilyen egyéb hiányosságot mutató termékeket kiselejtezik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A terméket el kell látni az ellenőrző szerv által kiadott, számozott ellenőrző címkével, amelyen fel kell tüntetni az „Indicación Geográfica Protegida Chorizo Riojano” feliratot és a megfelelő logót. Az ellenőrző címkét még a bejegyzett feldolgozóüzemben kell a csomagolásra felhelyezni, hogy újrafelhasználása ne legyen lehetséges.

Mivel elsősorban a „Chorizo Riojano” földrajzi jelzés oltalma alatt álló feldolgozóüzemek felelősek a leírásban meghatározott követelmények teljesüléséért, ezeknek feltétlenül szerepelniük kell a megfelelő nyilvántartásokban.

Az ellenőrző szerv felel a nyilvántartás folyamatos naprakészen tartásáért.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A termék előállításának, érlelésének, szárításának és címkézésének területe a La Rioja autonóm közösség.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti tényező: A körülhatárolt földrajzi területen három éghajlati hatás érvényesül együttesen. Ennek az éghajlati kombinációnak eredménye, hogy La Rioja a legmegfelelőbb hely a termék érlelése és természetes szárítása számára, mivel lehetővé teszi, hogy a kolbász belsejében folyó fizikai-kémiai változások lassan és megfelelően menjenek végbe, és kialakuljon az oly jellegzetes metszéslap, íz és aroma.

Mára az éghajlat már nem döntő tényező, mivel a termék előállításának utolsó szakaszaira ellenőrzött környezetet biztosító, szabályozható szellőzéssel, páratartalommal és hőmérséklettel rendelkező kamrákban kerül sor – azonban ez mindig a területen uralkodó éghajlat függvényében történik, tehát ez utóbbi még mindig nagyon fontos szerepet játszik.

Emberi tényező: Ami a „Chorizo Riojano”-t valójában megkülönbözteti más termékektől, az az előállítás régi, hagyományos módszere, amelyet sikerült átadni a „Chorizo Riojano”-t előállító üzemeknek.

5.2. A termék sajátosságai:

Kizárólag azon extra kategóriájú, a hagyományoknak megfelelően készült riojai kolbász állhat a „Chorizo Riojano” földrajzi megjelölés oltalma alatt, amelyet olyan bejegyzett létesítményekben állítottak elő, ahol mind a feldolgozás, érlelés, szárítás és címkézés folyamatait, mind pedig az összes nyersanyag minőségét és kezelését hatékonyan ellenőrzik, amelynek értékesítésére kizárólag az oltalom alatt álló földrajzi megjelölés feltüntetésével kerül sor és amely előállításának folyamata során minden ellenőrzésen megfelelt.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Történelmi hagyomány – a termék hírneve. La Riojában az volt a hagyomány, hogy a hegyekből érkező hideggel együtt megkezdődtek a disznóvágások és disznótorok is, és a kolbászkészítés a disznók húsból. La Riojában úgy kellett a kolbászt elkészíteni, hogy egy egész évig, az őszi szüretig eltartson. Tekintettel arra, hogy ezt a terméket nehéz megfelelően előállítani és tartósítani, rendkívül jelentősek voltak azok az ismeretek, amelyeket a környék lakosai szereztek a termék előállítására és érlelésére vonatkozóan. La Rioja területén elszórtan még mindig vannak olyan helyek – főként a hegyek között –, ahol az ősi technikákat nap mint nap alkalmazzák.

La Rioja-ban a XIX. században kezdődött a kolbász ipari előállítása, és ekkor jelentek meg az első családi vállalkozások is, amelyek termékeiket a faluban és annak környékén árulták. A települési történeti levéltár adatai szerint 1890-ben történt az első utalás egy „logroñói kolbászüzemre”. Ugyancsak 1890-es keltezésű az az írás, amelyben Julio Farias, ipari vállalkozó és ügyvéd leírja, hogyan küldött kolbászt La Riojából Kubába úgy, hogy az a lehető legjobb állapotban érkezzen meg: „tökéletesen zsírba ágyazva, fémdobozokban, amelyek vízfürdőben melegítendőek, hogy a kolbász az ottani hőmérsékletet minden károsodás nélkül elviselje”. Ez a vállalkozó akkoriban, az ő szavaival, „prospektusokat, körleveleket és egyéb reklámanyagokat” készített, bizodalmat tanúsítva áruinak minőségében „[...] bármekkora versenyt jelent is az Egyesült Államok az árat illetően, a mi földünkön előállított áru elmondhatatlanul jobb, amit mi sem bizonyít jobban, hogy bár többbe kerül, még a legszegényebbek is szívesen választják”.

Ugyanakkor Javier Herce Galarreta a La Gaceta del Norte lapban 1979-ben publikált különböző cikkekből összeállított könyvének VII., a sertésekről szóló fejezetében rámutat, hogy: „La Riojában a sertés, amelynek húását nemcsak frissen fogyasztják, hatalmas jelentőséggel bír. A legfontosabb riojai előállítási termék a sonka, a kolbász és a hurka, amelyek külsejükben hasonlítanak a többi régió termékeihez, de más az ízük és másképp kerülnek felhasználásra. Ennek egyik legnyilvánvalóbb példája a »riojai« előtaggal is megkülönböztetett kolbász, amely eltér más régiók összes egyéb kolbászatól: puha, illatos, kissé csípős, intenzív színű. La Riojában a sertés és a belőle készülő termékek egyértelműen fontosak: Rioja földrajzi adottságainak köszönhetően egymás után nyíltak meg a húsipari és töltőüzemek, amelynek valóságos központjai jöttek létre, ilyen pl. Baños de Río Tobía vagy Laguna de Cameros, és az utóbbi időben Albelda de Iregua; ez az ipar arányaiban ugyanolyan jelentős, mint a borászat vagy a konzervgyártás. Sierra, Rioja Alta és Rioja Baja gasztronómiai ipara – a kolbász, a bor és a konzervek – egy egyedülálló, de három tagú régió, a »La Rioja« gasztronómiai iparának háromféle megnyilvánulása».

Az 1930-as évek gazdasági világválsága miatt és annak következtében, hogy az ügyfelek tartósan fizetéképtelenné váltak, számos üzem kénytelen volt bezárni; róluk csak az iparüzési adó egyes önkormányzatoknál fennmaradt nyilvántartásaiból szerezhetünk tudomást. A gazdasági újrarendezésnek köszönhetően Baños de Río Tobía az iparág gócpontjává vált. Ennek több oka is lehet: a legvalószínűbb, hogy az első vállalkozók leszármazottai a hely kedvező éghajlati adottságait kihasználva döntöttek úgy, hogy létrehozzák saját üzemüket. Miguel Ángel Villoslada magyarázata szerint: „Kezdetben oda építették az üzemeket, ahol az időjárás megfelelően száraz és hideg volt, mindössze kisebb hőingadozásokkal. Ezért van olyan sok üzem Baños-ban. 500 méter magasságban vagyunk, a Sierra de la Demanda és az egész urbióni térség kapujában. Ez a hely védett a Sierra de Herrera túl hideg szeleitől, és itt nem kell számolni a hőmérsékletben és a páratartalomban hirtelen bekövetkező nagy ingadozásokkal”.

Jelenleg, bár szűkebb körben, de továbbra is él a disznóölés hagyománya és a kolbászkészítés és tartósítás háziipari formája, azonban a kolbász és a többi húskészítmény előállításának oroszlátrészét már – az általában a térségben működő – húsipari üzemek végzik, amelyek anélkül, hogy feladnák az ősidők óta folytatott hagyományos előállítási módszereket, megfelelő helyiségeik és létesítményeik révén úrrá tudnak lenni a kedvezőtlen viszonyokon.

A húsfeldolgozás többgenerációs hagyományait átörökítve továbbra is Baños de Río Tobía területén található a legtöbb húsüzem, manapság ráadásul már az éghajlat sem annyira döntő szempont: „itt majd az összes vállalkozó családtag, hiszen közösek az őseik”. Az autonóm közösség legnagyobb forgalommal rendelkező húsipari üzeme mégis Albelda de Ireguában működik. Ez az üzem 1960-ban helyi mézárszékként jött létre, 1983-ban avatta fel első ipari gyártási létesítményeit és kezdte meg a fűzérés kolbász kizárólagos értékesítését, amivel rövid idő alatt országosan is vezetővé vált.

Ezt a hírnevet szeretnék más autonóm közösségek jelentős húsipari gyárai kihasználni, amikor az általuk gyártott kolbászkészítményeket „Chorizo Riojano” néven forgalmazzák, annak ellenére, hogy azoknak az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékhez semmi közük sincs.

Ezenkívül a nagy hagyománynak és elismertségnek örvendő riojai kolbászunk ma már híres ételeinkben is fontos szerepet játszik, ilyen pl. a kolbászos krumpli vagy „calderete”, a rőzsén sült kolbászkák, a kolbással töltött kenyérek vagy „preñaditos”, nem beszélve arról, hogy egyetlen zöldséglevésből sem hiányozhat.

Végül megemlítjük a hagyományos spanyol termékek jegyzékét (*Inventario Español de Productos Tradicionales*), amelynek 110. és 111. oldalán szintén utalás történik a Chorizo Riojanóra.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

A Chorizo Riojano OFJ termékleírása a Boletín Oficial de La Rioja közlönyben 2008. augusztus 8-án került közzétételre, és az alábbi internetcímen érhető el: [http://www2.larioja.org/pls/dad\\_user/G04.texto\\_integro?p\\_cdi\\_accn=115214530&p\\_texto=&anterior=R](http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R)

---