

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 223/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) Nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Chorizo Riojano”

Nr UE: PGI-ES-0654-AM01 — 27.10.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Chorizo Riojano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Chorizo Riojano” jest pozbawioną dodatków kielbasą chorizo należącą do klasy jakości ekstra w kształcie podkowy wytwarzaną na terytorium wspólnoty autonomicznej La Rioja. Posiada ona następujące cechy charakterystyczne:

3.3. Cechy morfologiczne

Chorizo objęta niniejszym ChOG ma kształt podkowy i jest mniej więcej cylindryczna – jej średnica wynosi 30–40 mm, a minimalna masa to 200 g. Charakteryzuje się twardą i zwartą konsystencją i zazwyczaj pomarszczonym wyglądem. Kielbasę łatwo kroi się nożem, a składniki stanowiące jej zawartość są ze sobą dobrze wymieszane. „Chorizo Riojano” jest wolna od jakichkolwiek nietypowych przebarwień. Mięso można łatwo odróżnić od kawałków słoniny.

Cechy fizykochemiczne

| | |
|---|-----------------|
| Wilgotność | maks. 45 % |
| Stosunek kolagen/białka | maks. 14 % |
| Procentowa 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 ₂ O ₅ | maks. 7 500 ppm |

(naturalna zawartość w wieprzowinie, bez dodatków fosforanowych)

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Cechy organoleptyczne

Zrównoważony, intensywny i utrzymujący się zapach z przewagą papryki i nutami czosnkowymi. Brak zapachów jełkich lub ostrych. Smak jest intensywny i trwały, dobrze zrównoważony między chudym mięsem i tłuszczem. Charakteryzuje się bardzo niewielkim poziomem kwaśności oraz brakiem smaków jełkich lub anormalnych. Chorizo zawierająca ostrą paprykę jest pikantna. Chorizo charakteryzuje się jednorodną strukturą o dużej spójności, o dobrej przeżuwalności i małej lepkości.

Surowce

Mięso wieprzowe i słonina, które szczególnie dobrze nadają się do peklowania, w tym chuda wieprzowina pozbawiona tkanki łącznej pochodząca od wieprzy lub macior oraz chudy boczek lub chude kawałki mięsa typu *lardeo* [nazwa stosowana w odniesieniu do okrawków wieprzowych wykorzystywanych do wytwarzania peklowanych produktów mięsnych] bez skóry, przyprawione miałką, suchą solą, papryką należącą do klasy jakości ekstra i świeżo obranym czosnkiem, które umieszcza się następnie w naturalnej osłonce z jelita wieprzowego.

Dodawana słonina musi być zwarta. Wyrobu nie można produkować przy wykorzystaniu miękkich, oleistych kawałków tkanki tłuszczowej pozyskiwanych z brzucha, ponieważ w trakcie rozdrabniania stałyby się one lepkie, co z kolei spowodowałoby, że w trakcie dojrzewania i peklowania chorizo wyciekałyby z nich tłuszcze. Należy również ograniczyć zawartość tłuszczu w kiełbasie – nie powinna ona nigdy przekraczać 57 % suchej masy. Jest to jeden z kluczowych czynników odróżniających „Chorizo Riojano” od innych chorizo, które przechodzą nagłą zmianę pH, co utrudnia ich prawidłowe dojrzewanie i późniejsze przechowywanie.

3.4. Pasza i surowce

—

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

Przygotowanie surowców:

Zakłady produkcji wyrobów mięsnych produkujące „Chorizo Riojano” muszą mieć możliwość odpowiedniego przyjmowania tusz lub kawałków mięsa i prawidłowego obchodzenia się z nimi, tak aby uniknąć jakichkolwiek przypadków obniżenia pH mięsa lub jakichkolwiek zmian w jego barwie lub strukturze, a także muszą sprawdzać i kontrolować dostarczane tusze lub kawałki mięsa w celu upewnienia się, że są one w nienaruszonym stanie.

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 klimatyzowane i utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej 12 °C.

Chłodzenie mięsa i tłuszczu przed rozdrobnieniem:

Chłodnie wykorzystywane do przechowywania schłodzonych tusz muszą być wyposażone w sprzęt do wieszania mięsa gwarantujący, że tusze nie będą się ze sobą stykały.

Rozdrobnienie mięsa i tłuszczu do odpowiedniej wielkości, według produktów:

Proces produkcji „Chorizo Riojano” musi odbywać się w innym czasie i w innym miejscu niż proces produkcji wszystkich innych wyrobów, w tym innych kategorii chorizo.

Mięso gotowe do przetworzenia musi być dojrzałe i zakwaszone i nie może być zamrożone, a jego pH musi być niższe niż 6,3, aby mogło łatwo dojrzewać i aby zagwarantować odpowiednie wysuszenie się masy w środkowej części kiełbasy.

Równie istotne jest zagwarantowanie, aby 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. Mięso i słoninę należy ciąć w zdecydowany sposób w celu ograniczenia uszkodzeń struktury białek, które stanowią tkankę, i komórek tłuszczowych oraz w celu ułatwienia odpowiedniego przylegania kawałków mięsa, co zapewnia odpowiednie suszenie i pozwala chorizo uzyskać jej charakterystyczny wygląd i barwę przekroju.

Wszystkie strefy przeznaczone do produkcji muszą być klimatyzowane, a poziom wilgotności względnej oraz warunki obiegu i wymiany powietrza muszą być odpowiednie zarówno pod względem technologicznym, jak i pod względem higienicznym i sanitarnym.

Przyprawianie solą oraz innymi składnikami i przyprawami:

Po rozdrobnieniu mięsa i tłuszczu dodaje się miałkiej, suchej soli, świeżo obranego czosnku i papryki należącej do klasy jakości ekstra, a w przypadku ostrych chorizo również pieprzu kajeńskiego.

Mieszanie i wyrabianie składników:

Po rozdrobieniu surowców i dodaniu pozostałych składników następuje mieszanie, które należy wykonać w taki sposób, aby wyeliminować kieszenie powietrzne w masie i ułatwić połączenie wszystkich składników, dzięki czemu chorizo nie będzie się kruszyło podczas krojenia.

Kolejny etap, czyli wyrabianie mięsa w próżniowymi urządzeniu ugniatającym, ma kluczowe znaczenie dla zapewnienia odpowiedniego nasycenia rozdrobnionego mięsa przyprawami.

Odstawienie i chłodzenie masy:

Po rozdrobieniu, wymieszaniu i wyrobieniu masę obowiązkowo odstawia się na okres od 12 do 24 godzin przed napełnieniem nią osłonek.

Urządzenia chłodnicze wykorzystywane w tym celu muszą zostać odseparowane od pozostałych urządzeń i być utrzymywane w temperaturze od 0 do 6 °C.

Napełnianie naturalnych osłonek z jelita wieprzowego:

Po przygotowaniu masy napełnia się nią naturalne osłonki z jelita wieprzowego. Zaciski muszą 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 skutkować odbarwieniem się masy lub jej pleśnieniem.

Osłonki naturalne należy bardzo dokładnie oczyścić – nie mogą one wykazywać żadnych uszkodzeń, zmian ani śladów choroby, które powodowałyby ich niezdatność do spożycia przez ludzi.

Przed użyciem osłonki należy opłukać, 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 stosunkowo długi okres:

Na etapie dojrzewania chorizo należy zawiesić w wentylowanych pomieszczeniach o temperaturze nie wyższej niż 16 °C, o odpowiedniej wilgotności względnej i napowietrzeniu, aby produkt stopniowo suszył się i nabierał charakterystycznej konsystencji, zapachu, barwy i smaku; jeżeli jednak dojrzewanie odbywa się w *secadero natural* (pomieszczeniach zaprojektowanych w taki sposób, aby wykorzystywać naturalne warunki otoczenia do celów suszenia), temperatura może dochodzić nawet do 20 °C.

W celu kontrolowania tych warunków i zapobieżenia ich wahaniom dopuszcza się możliwość korzystania ze specjalnych pomieszczeń, w których warunki dojrzewania (temperatura, wilgotność względna i stopień napowietrzenia) mogą być automatycznie dostosowywane do pożądanego poziomu.

W pomieszczeniach musi znajdować się dobrze widoczna, łatwo dostępna przestrzeń i wyposażenie monitorujące umożliwiające kontrolę poziomów temperatury i wilgotności oraz zmian zachodzących w produkcie przez cały czas trwania procesu fermentacji lub dojrzewania.

Suszenie w pomieszczeniach klimatyzowanych lub w pomieszczeniach o temperaturze pokojowej:

Po zakończeniu procesu dojrzewania, na potrzeby etapu następującego po zakończeniu dojrzewania i etapu suszenia chorizo przenosi się do pomieszczeń zwanych osadzalniami lub suszarniami, w których muszą one pozostać do zakończenia tego końcowego etapu. W jego trakcie kiełbasy przechodzą mikrobiologiczne i enzymatyczne procesy dojrzewania, które pozwalają na ustabilizowanie barwy i zapachu chorizo. 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, należy odrzucić.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt musi być opatrzonej numerowaną etykietą certyfikacyjną wydaną przez Radę Regulacyjną, na której umieszczono zwrot *Indicación Geográfica Protegida* [chronione oznaczenie geograficzne] „Chorizo Riojano” oraz logo produktu. Produkt musi zostać opatrzonej etykietą certyfikacyjną w zarejestrowanym zakładzie produkcyjnym w taki sposób, aby uniemożliwić ponowne wykorzystanie tej etykiety.

Zakłady przetwórcze uprawnione do wytwarzania produktu objętego ChOG „Chorizo Riojano” muszą figurować w odpowiednich rejestrach i ponoszą ostateczną odpowiedzialność za zapewnienie zgodności ze wszystkimi specyfikacjami ustanowionymi dla tego produktu.

Rada Regulacyjna dba o aktualność danych przechowywanych w tym rejestrze.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszarem wytwarzania, dojrzewania, suszenia i etykietowania produktu jest wspólnota autonomiczna La Rioja.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki przyrodnicze: na przedmiotowym określonym obszarze geograficznym zbiegają się trzy różne typy klimatu. Ta mieszanka klimatyczna czyni z La Rioja idealne miejsce do naturalnego dojrzewania i suszenia chorizo, ponieważ dzięki niej zmiany fizykochemiczne zachodzące w kiełbasie dokonują się w sposób stopniowy i prawidłowy, co wpływa korzystnie na wygląd krojonej chorizo, jej smak i tak charakterystyczny zapach.

Obecnie czynnik klimatyczny nie jest już tak istotny jak dawniej, ponieważ ostatnie etapy wytwarzania produktu odbywają się w pomieszczeniach o atmosferze kontrolowanej, w których można regulować wentylację, wilgotność i temperaturę. W ramach tego procesu zawsze bierze się jednak pod uwagę warunki pogodowe panujące w regionie, przez co klimat w dalszym ciągu odgrywa bardzo istotną rolę.

Czynnik ludzki: czynnikiem, który naprawdę odróżnia „Chorizo Riojano” od innych chorizo, jest tradycyjna, wielowiekowa metoda produkcji przekazana z powołaniem zakładom produkcji wyrobów mięsnych produkującym „Chorizo Riojano”.

Specyfika produktu

Chronione oznaczenie geograficzne „Chorizo Riojano” można stosować wyłącznie w odniesieniu do chorizo należących do klasy jakości ekstra wytwarzanych w tradycyjny sposób w zarejestrowanych zakładach, w których przeprowadza się skuteczne kontrole na wszystkich etapach procesu produkcji, dojrzewania, suszenia i etykietowania i w których monitoruje się jakość wszystkich surowców i sposób ich przetwarzania. Wyłącznie te chorizo, które pomyślnie przejdą wszystkie kontrole na różnych etapach procesu produkcji, mogą zostać wprowadzone do obrotu pod nazwą „Chorizo Riojano” i opatrzone symbolem ChOG stanowiącym gwarancję ich pochodzenia.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością i renomą produktu

Długa tradycja i renoma produktu: nadejście chłodnej pogody na obszarach górskich regionu La Rioja stanowiło sygnał do rozpoczęcia dorocznego tradycyjnego uboju świń w celu przygotowania chorizo na cały rok – chorizo to musiało charakteryzować się właściwościami pozwalającymi mu dotrzeć do winobrania odbywającego się jesienią kolejnego roku. Dlatego też kluczowe znaczenie w tym kontekście miała wiedza fachowa mieszkańców regionu dotycząca produkcji i procesu dojrzewania tego tak trudnego do wytworzenia i prawidłowego zakonserwowania produktu. Obecnie praktyki te są nadal powszechnie stosowane na terytorium całego regionu La Rioja, w szczególności na obszarach górskich.

Wytwarzanie chorizo na skalę przemysłową rozpoczęło się w La Rioja w XIX w. wraz z pojawieniem się pierwszych przedsiębiorstw rodzinnych, które sprzedawały swoje wyroby w danej miejscowości i jej okolicach. Zgodnie z informacjami zamieszczonymi w gminnym archiwum historycznym pierwsza wzmianka o „fabryce kiełbasy w Logroño” sięga 1890 r. W dokumencie z tego samego roku Julio Farias – przemysłowiec i adwokat – opisuje jak wysyłał chorizo z La Rioja na Kubę „w puszkach dokładnie nasmarowanych sadłem i poddanych procedurze łaźni wodnej, tak aby były one w stanie wytrzymać wysokie temperatury bez jakiegokolwiek uszczerbku dla ich zawartości” w celu zagwarantowania ich dotarcia na miejsce w jak najlepszym stanie, ponieważ przygotował już z wyprzedzeniem materiały reklamowe (które sam określa mianem „prospektów, broszur i innych form reklamy”), w których z przekonaniem zachwalał jakość swoich chorizo: „[...] nawet w obliczu silnej konkurencji cenowej ze strony Stanów Zjednoczonych jakość naszego produktu jest nieporównanie lepsza, o czym najlepiej świadczy fakt, że wybierają go nawet najubożsi, mimo że jest on droższy od konkurencyjnych wyrobów”.

Innym przykładem jest książka Javiera Herce Galarrety, w której autor zebrał różne artykuły publikowane w dzienniku *La Gaceta del Norte* w 1979 r. W rozdziale VII książki poświęconym wieprzowinie pisze on: „Znaczenie wieprzowiny, nie tylko spożywanej na świeżo, jest w La Rioja ogromne. Szynki, chorizo i kaszanki stanowią główne elementy typowego asortymentu produktów wytwarzanych w tym regionie, i choć pod względem formy są podobne do wyrobów z innych regionów, różnią się smakiem i zastosowaniami. »Chorizo Riojano« to nazwa, która prawdopodobnie przychodzi na myśl w tym kontekście jako pierwsza: delikatne, aromatyczne, lekko pikantne chorizo o żywej barwie,

które różni się od chorizo wytwarzanych gdzie indziej. Znaczenie wieprzowiny i wyrobów na jej bazie w La Rioja jest oczywiste: zakłady przetwórstwa mięsnego i zakłady produkcji kielbas dojrzewających mnożą się w widoczny sposób w całym regionie, a niektóre miejscowości – takie jak Baños de Río Tobía, Laguna de Cameros, a ostatnio także Albelda de Iregua – stały się prawdziwymi ośrodkami produkcji wyrobów mięsnych, co sprawia, że sektor przetwórstwa mięsnego stał się w tych miejscach, relatywnie rzecz biorąc, równie istotny jak sektor winiarski i sektor konserwowy. Z uwagi na fakt, że przemysł spożywczy w La Rioja dzieli się na trzy wyraźne gałęzie – sektor kielbas dojrzewających w regionie la Sierra, sektor winiarski w regionie Rioja Alta i sektor konserwowy w regionie Rioja Baja – terytorium La Rioja można postrzegać jako połączenie trzech regionów w jednej unikalnej lokalizacji”.

Kryzys ekonomiczny lat trzydziestych XX w. i ustawiczne niewywiązywanie się przez klientów z obowiązku uregulowania zaległych rachunków doprowadziły do zamknięcia wielu zakładów – jedynym dowodem na ich istnienie pozostają obecnie odniesienia w gminnych rejestrach podatków przemysłowych. Te przemiany gospodarcze sprawiły, że Baños de Río Tobía stało się najważniejszym ośrodkiem przemysłu przetwórstwa mięsnego. Choć przyczyn, dla których potomkowie pierwszych przemysłowców wybrali to miejsce jako odpowiednie do wybudowania swoich zakładów, może być wiele, wydaje się, że istotne znaczenie w tym kontekście miały sprzyjające warunki klimatyczne panujące w tej miejscowości. Miguel Ángel Villoslada tłumaczy to zjawisko w następujący sposób: „Na początku fabryki zakładano tam, gdzie klimat był odpowiedni, czyli suchy i zimny, ale z niewielkimi wahaniami temperatur. Dlatego tak wiele z nich powstało w Baños [de Río Tobía]. Nasza miejscowość jest położona 500 metrów nad poziomem morza, tuż u podnóży masywu górskiego Sierra de la Demanda i u wrót całego regionu Urbión. Baños de Río Tobía jest osłonięte od zbyt zimnych wiatrów wiejących od masywu górskiego Sierra de Herrera; nie odnotowuje się tu również żadnych gwałtownych wahań temperatury ani poziomu wilgotności”.

Choć tradycyjny doroczny ubój świń i rzemieślniczy proces produkcji i konserwacji chorizo praktykuje się do dziś, tego rodzaju działalność jest prowadzona na niewielką skalę. Produkcją chorizo i innych produktów mięsnych zajmują się przede wszystkim zakłady przetwórstwa mięsnego, które zazwyczaj zlokalizowane są na tym samym obszarze i które – pamiętając o wielowiekowej tradycyjnej metodzie produkcji – dysponują specjalnie zaprojektowanymi pomieszczeniami i instalacjami, dzięki czemu produkt może dojrzewać nawet przy braku optymalnych warunków atmosferycznych.

Baños de Río Tobía pozostaje miejscowością, w której znajduje się największa liczba zakładów przetwórstwa mięsnego w regionie. Ponieważ czynnik klimatyczny odgrywa obecnie znacznie mniej istotną rolę, ta koncentracja jest związana przede wszystkim z wielowiekowymi tradycjami masarskimi tego regionu: „tutaj prawie wszyscy przemysłowcy to rodzina, ponieważ mają wspólne korzenie”. Mimo to zakład przetwórstwa mięsnego, który odnotowuje najwyższe obroty we wspólnocie autonomicznej La Rioja, znajduje się w Albelda de Iregua. Rozpoczął on działalność w 1960 r. jako lokalna rzeźnia. W 1983 r. jego właściciel otworzył pierwszy zakład przetwórstwa mięsnego sprzedający wyłącznie chorizo w kształcie podkowy, a wkrótce potem stał się wiodącym producentem w skali kraju.

Duże zakłady przetwórstwa mięsnego spoza regionu La Rioja podejmują próby wykorzystania prestiżu tego produktu do własnych celów, etykietując swoje chorizo jako „Chorizo Riojano”, mimo że nie mają one nic wspólnego z wyrobem objętym chronionym oznaczeniem geograficznym.

Ponadto tradycja i prestiż, dzięki którym „Chorizo Riojano” cieszy się swoją ugruntowaną renomą, znajdują również odzwierciedlenie w fakcie, że produkt ten wykorzystuje się w niektórych z najlepiej znanych dań z tego regionu takich jak *patatas con chorizo* (ziemniaki z chorizo), *calderete* (potrawka z jagnięciny), *choricillo asado al sarmiento* (chorizo grillowane na żarze z drewna winorośli) i *preñaditos* (bułeczki nadziewane chorizo). Nie można również zapomnieć o tym, że chorizo jest również składnikiem niemal każdej potrawy na bazie roślin strączkowych.

Warto również wspomnieć o tym, że „Chorizo Riojano” zostało opisane na stronach 110 i 111 *Inventario Español de Productos Tradicionales* [wykazu hiszpańskich produktów tradycyjnych].

Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

Specyfikację opublikowano w sekcji *Pliegos de condiciones* [Specyfikacja produktu] na stronie internetowej:

<https://www.larioja.org/agricultura/es/calidad-agroalimentaria>
