

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 265/12)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«CHORIZO DE CANTIMPALOS»

N° CE: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Chorizo de Cantimpalos»

2. Estado miembro o tercer país:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.2. Productos a base de carne

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El Chorizo de Cantimpalos es un producto embutido y curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración que transcurre en más del 40 % de su tiempo en secaderos naturales. Se podrá presentar troceado o loncheado.

Los diferentes formatos de presentación del chorizo son:

- Sarta: chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 25-35 mm, en una sola pieza.
- Achorizado: chorizo embutido cuyo calibre está comprendido entre 30-50 mm, el cual es atado o grapado constituyendo una ristra formada por varios chorizos.
- Cular: chorizo embutido en tripa de porcino cuyo calibre es superior a 35 mm, de forma cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.

El Chorizo de Cantimpalos deberá presentar las siguientes características:

Morfológicas, según formatos

- Sarta: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, liso o ligeramente rugoso, no destacando trozos de grasa externamente.
- Achorizado: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, no destacando trozos de grasa externamente, con presencia de flora externa de aspecto harinosa y blanquecina.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Cular: la superficie del embutido presentará flora externa harinosa y blanquecina en parte o la totalidad del mismo, apreciándose un fondo verdoso procedente de la oxidación de la tripa.

Fisicoquímicas

- Humedad entre el 20 % y el 40 %.
- Grasa sobre extracto seco: máximo 57 %.
- Proteína sobre extracto seco: mínimo 30 %.
- Hidroxiprolina sobre extracto seco: máximo 0,5 %.
- Hidratos de carbono totales expresados como % glucosa sobre extracto seco: máximo 1,5 % en los formatos Sarta y Achorizado, y máximo 3 % en formato Cular.
- Cloruros, expresados como cloruro sódico sobre extracto seco: máximo 6 %.
- pH entre 5,0 y 6,0.

Organolépticas

- Consistencia: presentarán resistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando y uniforme a lo largo de toda la pieza.
- Aspecto al corte: al corte presentará un color rojo intenso punteado en blanco rojizo debido a la presencia de trozos de grasa pigmentados. La masa estará totalmente ligada, es decir, será homogénea, compacta y exenta de trozos de grasa cuyo tamaño sea superior a 0,5 cm de diámetro.
- Aroma: el aroma interno será una integración de diferentes componentes provenientes del proceso de maduración de las carnes, ligeramente ácidos, suaves y de intensidad media, además de los propios de las especias autorizadas añadidas, sin que predomine ninguno de ellos.
- En boca se apreciará jugosidad y cohesividad, será fácilmente masticable, poco fibroso y libre de elementos no deseados (como fascias, fracciones de huesos, ganglios o tendones); en su conjunto de agradable palatabilidad, sin sabor picante.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

La carne procederá de cerdo graso, cerdo de raza blanca sin distinción de sexos, si bien los machos deberán castrarse, alimentados los tres últimos meses de vida con un mínimo de 75 %, en masa seca, de cebada, trigo y centeno, sacrificados con una edad entre 7 y 10 meses y peso vivo entre 115 y 175 kilogramos.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

No se aplican restricciones al origen de los piensos.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

En la zona geográfica delimitada se realizan específicamente las operaciones propias de elaboración del chorizo, su maduración y secado.

Además de las particularidades del propio método de elaboración, el secado natural es la fase fundamental más vinculada a la zona definida para conseguir chorizo con las características señaladas en el apartado Descripción del producto.

El proceso sigue el siguiente procedimiento y orden:

Primeramente las carnes se acondicionan en el obrador, a temperatura ambiental inferior a 12 °C y durante un tiempo máximo de 2 horas, eliminándose los excesos de grasa o partes tendinosas que pudieran presentar. La temperatura de la carne en el momento del picado estará entre 0 y 2 °C. Las picadoras tendrán placas de agujeros de diámetro variable. Para los chorizos Sarta y Achorizados su diámetro será entre 8 y 16 milímetros y para los chorizos formato Cular entre 18 y 26 milímetros.

Tras el picado de la carne se amasarán los ingredientes y aditivos autorizados hasta formar una masa homogénea que se someterá a reposo en cámaras de refrigeración a temperatura comprendida entre 2 y 7 °C durante un período entre 12 y 36 horas. El pH de la masa estará comprendido entre 5,5 y 6,5.

Después del reposo se embute la masa en la tripa cuidando que no entre aire, se procede al grapado o atado con hiladura tricolor (rojo, negro y blanco) según formatos, y se someten a curación.

La curación tendrá una duración total mínima de 21 días para el chorizo Sarta, 24 días para el Achorizado y 40 días para el Cular, debiendo producirse una merma mínima entre la masa inicial y el chorizo terminado del 25 %. Comprenderá dos etapas: maduración y secado.

La maduración se realizará en secaderos a temperatura entre 6-16 °C y humedad relativa entre el 60-85 %.

El secado se hará en secaderos naturales durante un tiempo superior al 40 % del tiempo total de curación.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

El chorizo podrá trocearse, lonchearse o envasarse en industrias inscritas.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del Chorizo de Cantimpalos destinado al consumo figurará obligatoriamente las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Chorizo de Cantimpalos».

Asimismo irá provisto de una contraetiqueta-vitola, expedida por la estructura de control e identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria elaboradora inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas-vitolas figurará la mención «Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos», su logotipo, así como el formato de chorizo a que refiere: Sarta, Achorizado o Cular.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el «Chorizo de Cantimpalos» IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Chorizo de Cantimpalos», sin que figure el logo comunitario, siempre que el «Chorizo de Cantimpalos» IGP, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente. Los elaboradores o transformadores afectados son invitados a comunicar tal circunstancia a la estructura de control.

Cuando no se utilice exclusivamente «Chorizo de Cantimpalos» IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de elaboración del chorizo está constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de Segovia:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahuetes, Arcones, Armuña (con excepción del anexo 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, Ituro 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 y Zarzuela del Monte.

Estos 72 municipios forman una franja de 40 km de anchura sobre la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama, con una superficie de 2 574 km cuadrados.

Esta zona geográfica se ha delimitado considerando que la altitud sea superior a 900 metros y que la tradición elaboradora de embutidos sea superior a 50 años.

La zona delimitada reúne unas condiciones de temperatura inferior a 12 °C de media anual, humedad relativa intermedia y menos de 15 días de niebla al año, condiciones adecuadas para un curado natural del chorizo.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica de elaboración presenta unas características de orografía y clima que da lugar a unas condiciones climáticas favorables para el secado en condiciones naturales de los chorizos, fundamentalmente por su altitud superior a 900 metros, temperaturas bajas, humedades relativas intermedias y muy pocos días de niebla al año, en comparación con otras zonas próximas.

Estas características no se dan en zonas limítrofes, pues al Sur se encuentra la Sierra de Guadarrama, zona montañosa de mayor altitud, más fría y húmeda; y al Norte es zona de llanuras de menor altitud y más nieblas, no existiendo tampoco tradición elaboradora de chorizo en sus proximidades.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La especificidad del producto viene dada por:

- las utilización de piezas de carne concretas: falda, aguja, recortes del arreglo de paletas y jamones, jamones deshuesados y paleta deshuesada previamente «espinzada», es decir, a la que se han retirado las partes fibrosas, tendinosas y fascias, procedentes de cerdos sometidos a una alimentación con al menos un 75 % de cereales (cebada, trigo y centeno),
- por el pequeño diámetro de las placas de las picadoras,
- por el reposo de la masa cárnica antes de su embutido que facilita la mezcla de los sabores de las carnes y los ingredientes (sal, pimentón, ajo, ...) al tiempo que se instala una flora bacteriana que rebaja el pH y facilita el posterior secado,
- al menos la mitad del pimentón utilizado es Pimentón de La Vera DOP.

Ello otorga al chorizo unas características específicas como son la ausencia de partes tendinosas, el color rojo intenso, presencia de trozos de grasa pigmentados de pequeño tamaño, consistencia firme y sabor no picante.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La calidad del chorizo de Cantimpalos viene dada por la cuidadosa selección de las carnes que intervienen en su elaboración, el reposo de la masa cárnica antes del embutido y las específicas condiciones de curación y secado en una zona geográfica cuya altitud y pocas nieblas otorgan un producto final adecuadamente curado en condiciones naturales.

Esa calidad final ha otorgado una reputación a este chorizo avalada por abundantes referencias históricas y literarias desde comienzos del siglo XX, momento en que comenzó la elaboración a nivel industrial del chorizo de la zona.

Existen documentos comerciales de los años 1928 y 1933 de exportaciones de chorizo de Cantimpalos a México advirtiendo de la aparición de imitaciones del mismo.

Incluso, el premio Nobel de Literatura, D. Camilo José Cela, en su obra «Judíos, moros y cristianos», de 1956, menciona «Cantimpalos, famoso por sus chorizos».

Esta reputación se extiende a los tres formatos tradicionales ya que presentan las mismas características organolépticas en boca.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Chorizo_de_Cantimpalos.pdf
