

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

IGP Chorizo de Cantimpalos

2. ESTADO MIEMBRO AL QUE PERTENCE LA ZONA GEOGRÁFICA

España

3. DESCRIPCIÓN DE LAS MODIFICACIONES

Se trata de una «modificación normal», tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) n.º 1151/2012, ya que los cambios efectuados no implican la modificación del nombre de la indicación geográfica protegida, no supone riesgo de anulación del vínculo ni introduce nuevas restricciones a la comercialización del producto.

3.1. Modificación de la “Descripción del producto”.

Se incluye un nuevo formato exclusivo para lonchar denominado formato “torpedo”. En el pliego actual, se contempla la presentación del producto troceado o lonchado partiendo de los formatos sarta, achorizado y cular. El nuevo formato se elabora con envoltura artificial de colágeno cuyo calibre es superior a 35 mm, de forma cilíndrica regular y longitud de la pieza superior a 50 cm. El proceso de elaboración de este formato es el descrito en el apartado “Método de obtención” con la particularidad del picado, en el que se utiliza las mismas placas que en los formatos sarta y achorizado (entre 6 y 16 mm), y el tiempo de curación que es el mismo que el cular (40 días).

El formato “torpedo” se ha sometido a estudio reproduciendo el método de elaboración especificado en el pliego de condiciones cuyos resultados evidencian que este formato en su presentación como loncheado cumple las características físico químicas y organolépticas del producto establecidas en dicho pliego.

En la actualidad se comercializa producto loncheado a partir de los formatos autorizados en el pliego de condiciones, sarta, achorizado y cular, con los inconvenientes que ello supone:

En primer lugar, los formatos sarta y achorizado dan lugar a unas rodajas de un diámetro muy pequeño siendo poco práctico para la preparación de bocadillos y sándwiches. Asimismo, a partir del formato cular, al ser embutido en tripa natural, el diámetro es irregular pudiéndose encontrar rodajas de distinto tamaño en el mismo envase procedentes de una misma pieza, lo cual no resulta atractivo para la venta.

En segundo lugar, con los formatos actuales es necesario desechar las puntas de las piezas de chorizo de 10-15 cm en el formato achorizado y la zona curva en “U” del formato sarta, lo cual implica unas mermas muy importantes que pueden oscilar entre el 15 y 25%, dependiendo del formato.

Con el formato torpedo se consiguen rodajas de un diámetro aproximado de 4 cm, todas ellas idénticas al ser embutido en envoltura artificial de colágeno, lo cual resulta muy cómodo para la preparación de bocadillos. Además, la envoltura artificial de colágeno favorece el pelado antes de lonchar. En cuanto a las mermas, al ser piezas de más de 50 cm de longitud, habitualmente de 70 cm, se consigue una reducción de estas hasta un 3-4%.

Este cambio afecta al apartado 3.2. del documento único.

3.2. Modificación de la “Prueba del origen”.

Se elimina toda referencia a la estructura de control, ya que en el texto “estructura de control” se refiere indistintamente a aquella que realiza funciones de control oficial, que es el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León como autoridad competente, y funciones que realiza el Consejo Regulador contempladas en su norma específica reguladora. En consecuencia, se reescribe el texto excluyendo aspectos que se deben regular en la norma específica de funcionamiento del Consejo Regulador como la gestión de los registros y el etiquetado.

Se adapta el texto a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión y se reorganiza el apartado para una mejor comprensión.

Este cambio no afecta al documento único.

3.3. Modificación del “Método de obtención del producto”.

Edad de sacrificio

Se reduce la edad mínima de sacrificio de los animales de 7 meses a 6,5 meses. La edad de sacrificio pasa de estar comprendida entre 7 y 10 meses en el pliego de condiciones actual a 6,5 y 10 meses.

En el estudio realizado se ha evidenciado que tanto las carnes procedentes de canales de cerdos de 6,5 meses, como las carnes de las canales de cerdos de más de 7 meses de vida son conformes a los parámetros físico-químicos establecidos en el pliego de condiciones actual. Asimismo, los productos elaborados a partir de estas carnes cumplen en ambos casos los parámetros físico-químicos establecidos en el pliego. En cuanto a las características organolépticas, estas se han analizado mediante pruebas triangulares, no encontrándose diferencias significativas entre los dos grupos de productos elaborados.

El motivo de reducir la edad mínima de sacrificio de los animales se debe a la mejora de las técnicas de cría (manejo, alimentación, sanidad, bienestar animal...) que permiten que animales más jóvenes alcancen antes el peso mínimo de la canal establecido en el pliego, pudiéndose adelantar la edad de sacrificio antes de los 7 meses mínimos actuales.

Peso en vivo de los cerdos

Se elimina el rango de peso de los cerdos antes del sacrificio, que actualmente está entre 115 y 175 kg.

El cumplimiento de este requisito obliga a pesar cada animal en granja, con la dificultad que ello entraña, causando también, una situación de estrés que puede resultar perjudicial para el bienestar de los animales y la calidad de la carne.

Además, en el pliego de condiciones actual se establece el peso de la canal que puede oscilar entre los 90 y 140 kg. Este peso es el que realmente resulta útil para controlar la canal en el matadero, donde se obtiene y se registra para cada una de las canales.

Análisis en grasa de androstenona y escatol

Se eliminan los contenidos máximos de androstenona y escatol en grasa de la carne de cerdo; no obstante se sigue manteniendo el requisito de que los cerdos machos estén castrados.

La androstenona y el escatol se acumula en la grasa de los cerdos macho de forma natural cuando alcanzan la madurez sexual. Con el tiempo, si estos compuestos naturales se acumulan llegan a ser perceptibles al cocinar la carne. Para evitar la acumulación de estos compuestos,

se practica la castración de los lechones a edad muy temprana con el fin de evitar que desarrollen sexualmente y puedan empezar a generar estas dos sustancias.

Esta modificación se basa en que hay controles visuales suficientes por parte de los diferentes operadores de la cadena que evidencian el cumplimiento de que los cerdos machos estén castrados, siendo mucho más eficaces y rápidos que el análisis de estas sustancias en la grasa de cerdo. El primer control y la primera segregación de machos no castrados la realiza el propio ganadero, ya que es fácil identificar qué macho puede estar no castrado. En el supuesto de que el ganadero no haga esta primera segregación y el macho no castrado llegue al matadero, durante la descarga se puede identificar y segregar fácilmente aquel macho cuya castración no se haya realizado o no haya sido completa. Por último, si el ganadero no ha segregado al macho sin castrar y en el matadero tampoco lo han identificado como no apto para la elaboración de Chorizo de Cantimpalos, en la sala de despiece el incumplimiento de este requisito sería inadmisibles, ya que si llegara algún macho sin castrar, durante el despiece de la canal se le tendría que retirar el o los testículos, por lo que esa canal sería segregada y calificada no apta para la elaboración del Chorizo de Cantimpalos.

A esta secuencia de control son sometidos el 100% de los animales y canales, por lo que se garantiza el cumplimiento del requisito.

Control del pH de la canal

Se elimina la necesidad de controlar el pH de la canal en la sala de despiece, manteniendo el control que se realiza durante el sacrificio.

El pH de la canal tiene relevancia a los 45 minutos después del sacrificio, realizándose esta primera medición en el matadero. Por el contrario, la segunda medición en la sala de despiece puede omitirse considerando que se hace un control previo en el matadero y que si este no fuera efectivo podrían detectarse visualmente las carnes PSE y DFD y descartarse en el momento del despiece.

Sustitución de la proteína de leche por proteína cárnica de origen porcino

Se sustituye la proteína de leche (autorizada en el pliego de condiciones actual para todos los formatos) por proteína cárnica de origen porcino, únicamente para su uso en los formatos cular y torpedo.

La proteína de leche es un ingrediente que se incluye en el grupo 7 del Anexo II *Sustancias que causan alergias o intolerancias* del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. La existencia de otros ingredientes no alérgenos alternativos a la proteína de leche y con la misma finalidad tecnológica, ha llevado a la decisión de sustituir esta por otro tipo de proteína.

En el pliego de condiciones modificado, la adición de proteína cárnica de origen porcino no se permite en formatos sarta o achorizado, pero es opcional para la elaboración del formato cular y del formato torpedo, este último exclusivo para la obtención de producto loncheado; al ser formatos de calibre más grueso la adición de proteína de origen porcino aporta más ligazón a la masa y mayor uniformidad al corte.

Los resultados del estudio realizado confirman que el producto final obtenido utilizando proteína cárnica de origen porcino y elaborado según el método de obtención del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo de Cantimpalos” es conforme a las características de calidad establecidas en dicho pliego.

Placa de picado de 6mm

Se incluye la placa de picado de 6 mm de diámetro entre las autorizadas en el pliego de condiciones. Actualmente, para los formatos de chorizo sarta y ahorizado el diámetro de las placas varía entre 8 y 16 mm y para el formato cular el intervalo de diámetro está entre 18 y 26 mm. En el pliego de condiciones modificado se amplía el diámetro para los formatos sarta y ahorizado, incluyendo el formato torpedo, siendo el nuevo intervalo de 6 a 16 mm.

En el estudio realizado se han comparado dos grupos de chorizos con el mismo formato, elaborados conforme al método de obtención del pliego de condiciones y utilizando magros picados con placa de 6 mm y magros picados con placa de 8 mm. Se concluye que la calidad del Chorizo de Cantimpalos no se ve afectada por la utilización de la placa de 6 respecto a la de 8 mm durante el picado de magros, ya que no se han encontrado diferencias estadísticamente significativas en el análisis sensorial comparativo de ambos grupos de productos.

Hay que remontarse unas décadas atrás cuando el picado de las carnes era más grueso y se utilizaban placas de diámetro de agujero más grande para evitar el calentamiento mecánico de la carne durante el picado, lo que podía provocar problemas de calidad en los procesos de curación posteriores.

Hoy en día el inconveniente que existía en el pasado se ha superado gracias al procesado de las carnes a temperaturas más frías, habitualmente a 0°C, mejores equipos de picado que prácticamente no elevan la temperatura de las carnes durante esta fase y la refrigeración de las salas de elaboración (8-12°C).

La ventaja de utilizar una placa de diámetro más pequeño es la mayor integración de los ingredientes y una potenciación de sabores y aromas.

Este cambio afecta al apartado 3.3. del documento único.

3.4. Cambio en el organismo de control

Se modifica el apartado «Estructura de Control», pasando a ser el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León como Autoridad Competente.

Este cambio no afecta al documento único.

3.5. Modificación del “Etiquetado”.

Se añade a las menciones que deben figurar en el etiquetado la obligatoriedad de contener el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida.

Asimismo, se eliminan las indicaciones relativas al etiquetado de los productos que utilizan como ingredientes productos de la Indicación Geográfica Protegida, no siendo necesaria su inclusión en el apartado del etiquetado del pliego de condiciones al existir unas directrices de la Comisión y porque ya se contemplan en la norma específica reguladora de la Indicación Geográfica Protegida.

Del mismo modo que en otros apartados, se elimina toda referencia a la estructura de control.

Al final del apartado se incluye el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida:



Este cambio afecta al apartado 3.6 del documento único.

3.6. Modificaciones de la redacción.

3.6.1. Modificaciones en la disposición formal/presentación.

Se cambian varias denominaciones de los apartados del pliego y se incluyen letras para mejor organización del texto.

En el pliego de condiciones actual: Descripción, Zona geográfica, Prueba de origen, Método de obtención, Vínculo, Estructura de control, Etiquetado.

En el pliego de condiciones modificado: A. Nombre (no existe este apartado en el pliego de condiciones actual), B. Descripción del producto, C. Delimitación de la zona geográfica, D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona, E. Método de obtención, F. Vínculo con el medio, G. Estructura de control, H. Etiquetado.

3.6.2. Modificaciones que suprimen elementos redundantes, innecesarios o superfluos.

Se eliminan los requisitos legislativos porque ya no es necesario hacer referencia a estos en el pliego de condiciones.

Este cambio no afecta al documento único.