

# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «CHORIZO DE CANTIMPALOS»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	-	Solicitud e inscripción en el registro comunitario de la IGP «CHORIZO DE CANTIMPALOS».	11/12/2006	17/07/2007 PGI-ES-0632	01/06/2011

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «CHORIZO DE CANTIMPALOS»

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

### “CHORIZO DE CANTIMPALOS”

#### Descripción:

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.
  - 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.

### **Zona geográfica:**

La zona de elaboración de los chorizos amparados por la Indicación Geográfica Protegida, será la 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, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñozpedro, 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.

La superficie total de la zona de elaboración es de 2.574 Km<sup>2</sup>.

### **Prueba del origen:**

Los elementos que prueban que el chorizo es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación de la estructura de control, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- La carne de cerdo graso procederá exclusivamente de ganaderías inscritas en el Registro de Explotaciones Porcinas. Estas ganaderías deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en dicho registro.
- Los cerdos se sacrificarán y despiezarán exclusivamente en mataderos y salas de despiece inscritos en los correspondientes registros. El chorizo se elaborará exclusivamente en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras.
- El chorizo se troceará, loncheará y envasará exclusivamente en instalaciones inscritas en la estructura de control, sin restricción geográfica.
- Los mataderos, salas de despiece e industrias elaboradoras de chorizo deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en los registros.
- Los operadores intervinientes (ganaderías, mataderos, salas de despiece e industrias elaboradoras), llevarán libros registros donde se indicará: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo, llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y, por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.
- La producción de cerdos, su sacrificio, su despiece, así como la elaboración de chorizos deberán realizarse según el Método de Obtención descrito en este Pliego.
- La estructura de control efectuará controles y evaluaciones periódicas del proceso de obtención de cerdos en las ganaderías, inspección del método de sacrificio y despiece, así como la elaboración en las industrias inscritas, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.
- Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado de la estructura de control los chorizos que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por la estructura de control a las industrias elaboradoras de chorizo irá en función de las cantidades de carne recibidas y sometidas a control.
- Sobre las disconformidades detectadas la estructura de control aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto.
- Asimismo, como medida de control se dispondrá de un Registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones expedidas por la estructura de control, con indicación de todas sus circunstancias.

### **Método de obtención:**

Los cerdos grasos cuya carne se destine a elaborar chorizo deberán ser de raza blanca, sin distinción de sexos, si bien los machos deberán castrarse. Su alimentación durante los tres últimos meses contendrá un mínimo de 75%, en masa seca, de cebada, trigo y centeno. Se

destinarán a sacrificio con una edad comprendida entre 7 y 10 meses y peso vivo entre 115 y 175 kilogramos (90 a 140 kg en canal).

Tanto el sacrificio de los cerdos como el despiece de las canales amparadas se realizarán de forma que estén claramente identificados los animales en todo el proceso de sacrificio y faenado. Durante el sacrificio y despiece el pH de la canal deberá estar comprendido entre 5,4 y 6,2.

En la elaboración de chorizo sólo se podrán utilizar los siguientes ingredientes básicos:

- a) Carne de cerdo graso, obtenida de ganaderías porcinas inscritas, con contenido entre 70 % y 80% de magro y entre 20% y 30 % de grasa, procedente de piezas concretas: falda, aguja, recortes del arreglo de paletas y jamones, jamón deshuesado y paleta deshuesada previamente “espinzada”, es decir, a la que se han retirado las partes fibrosas, tendinosas y fascias. No podrán añadirse grasas subcutáneas (tocinos). Las grasas serán consistentes, firmes y poco depresibles. No se admitirán carnes previamente congeladas o que hayan sido almacenadas, aún estando en refrigeración, por un periodo superior a seis días. La carne deberá tener un contenido máximo de Hidroxiprolina del 0,4%. La grasa deberá contener al menos un 13,0% de ácido esteárico y unos niveles de androstenona de hasta 0,5 ppm (partes por millón) y de escatol de hasta 0,2 ppm.
- b) Pimentón: Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios de pimientos *Capsicum Annun L.* y *Capsicum Longum D.C.*, en cantidad variable entre 18 y 25 gramos por cada kilogramo de carne. Al menos el 50% del pimentón utilizado será “Pimentón de La Vera” DOP.
- c) Sal marina refinada (cloruro sódico), de granulometría inferior a 2 mm, en cantidad entre 15 y 22 gramos por cada kilogramo de carne.

Opcionalmente se podrán añadir Ajos picados en cantidad máxima de 4 gramos por cada kilogramo de carne y Orégano en cantidad máxima de 0,2 gramos por cada kilogramo de carne.

Aditivos: Podrán utilizarse fosfatos, Ácido Ascórbico y Ácido Cítrico, o sus sales, y proteína de leche. Se permitirá la adición de azúcares en el Chorizo de Cantimpalos de formato Cular. Estará prohibida la adición de conservantes.

El Chorizo de Cantimpalos se elaborará exclusivamente en las industrias inscritas siguiendo 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 periodo 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.
- Tras la curación se podrá trocear o lonchear el chorizo para su envasado al vacío, en atmósfera modificada o en tarros de cristal bañados en aceite.
- Los chorizos enteros se identificarán colocando la etiqueta del fabricante y la contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida adheridas sobre su superficie, o bien atadas o grapadas al mismo. El chorizo troceado o loncheado se etiquetará directamente sobre su envase.

#### Vínculo:

El vínculo del producto radica entre otras cosas en su reputación, avalada por diversas referencias históricas y literarias:

- Desde tiempos inmemoriales en la población de Cantimpalos y zonas limítrofes se ha elaborado chorizos con unas características particulares, si bien se sitúa en 1900 la fecha en que tiene lugar el desarrollo de una industria chacinera en dicha zona.
- Existen documentos comerciales de los años 1928 y 1933, en los cuales se recogen transacciones comerciales de Chorizos de Cantimpalos a México, siendo curioso que uno de estos documentos, con fecha 12 de Mayo de 1928, advierta a los proveedores de la aparición de imitaciones del mismo. La forma de envío de los Chorizos de Cantimpalos en sus viajes transatlánticos, era en envases metálicos, donde los chorizos iban cubiertos en aceite, debido a la larga duración de estos viajes.
- Asimismo, existen documentos que prueban la inscripción, en el registro de la Propiedad Industrial, de marcas a favor de elaboradores de chorizos de la zona, con fecha 1927 (Chorizos Olmos), en 1946 (Embutidos López) o 1961 (Zamarras).
- Dionisio Pérez, autor gastronómico que escribía con el seudónimo PostThebussem, en su libro Guía del Buen Comer Español, Ed.Velázquez (Madrid 1929), se refiere a Segovia y a sus embutidos, aludiendo expresamente “*que alcanzan máxima fama con los chorizos de Cantimpalos y Bernuy*”
- Y nuestro fallecido premio Nobel de Literatura, D. Camilo José Cela, en su obra “Judíos, moros y cristianos” (1956) menciona “*Cantimpalos, famoso por sus chorizos*”.

Asimismo, el chorizo presenta cualidades específicas descritas en el apartado denominado “descripción del producto”, debidas a la cuidadosa selección de la carne de cerdo, la cual se

acondiciona eliminando partes tendinosas y excesos de grasa. Además, el cerdo debe ser graso, alimentado con una elevada proporción de cereales, principalmente cebada, pues ello otorga a la carne una consistencia, sabor y niveles de grasa ideales. Otro aspecto diferencial del método de elaboración es el reposo de la masa cárnica antes de su embutido, pues en ella se producen los intercambios de sabores entre los ingredientes, así como fermentaciones necesarias para desarrollar las características organolépticas propias. Es tradicional también en la zona el atado de los chorizos con hiladura tricolor: rojo, negro y blanco.

Por otro lado, existen factores naturales en la zona de elaboración, relacionados con la orografía y el clima, que determinan unas condiciones de curación del chorizo óptimas.

- *Orografía*: La zona delimitada de elaboración de chorizo, en la vertiente norte de la Sierra de Guadarrama, se extiende como una franja de 40 kms. al Noroeste de esta, desde Riaza a Villacastín y desde el Puerto de Navacerrada a Carbonero el Mayor. Está estructurada en forma de planicie compuesta de altas mesetas cortadas por estrechos y profundos barrancos, llanuras más o menos arenosas y quebradas entre las sierras de Somosierra y Guadarrama que se ven interrumpidas por ríos, arroyos y torrentes. Esta zona delimitada, con una altitud superior a 900 metros, da lugar a unas condiciones climáticas favorables para la curación de los chorizos.
- *Clima*: La combinación de altitud, temperatura, pluviometría y días de niebla en la zona determinan las condiciones más favorables para la curación del chorizo. El número medio de días de niebla es muy bajo, menos de 15 días al año, muy inferior a los de provincias limítrofes como Madrid, Ávila y Valladolid, en las cuales llega a duplicarse. La niebla presenta una influencia muy negativa en la fase de curación del chorizo.

#### **Estructura de control:**

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo de Cantimpalos”

Dirección: Plaza Mayor nº 1. 40360- CANTIMPALOS (SG)

Teléfono/fax: + 34 921 49 60 09

E-mail: [igp@chorizodecantimpalos.org](mailto:igp@chorizodecantimpalos.org)

El Consejo Regulador, que cumple con la norma EN-45011: “Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto”, es una autoridad pública competente para la realización de controles oficiales.

#### **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 Chorizo de Cantimpalos Indicación Geográfica Protegida”, 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.

#### **Requisitos legislativos:**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre “Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes”.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.