

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 42/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional de expediente: 64

1. Servicio competente del estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Ganadería. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: Paseo de La Infanta Isabel, nº 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Asociación Promotora Denominación Específica «Botillo del Bierzo»

2.2. Dirección: Avda Villafranca, 31, Bembibre, León

Tel.: (34) 987 45 60 96

Fax: (34) 987 45 61 97

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: Clase 1-2 Producto a base de carne.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. **Nombre:** «Botillo del Bierzo».

4.2. **Descripción:** Producto cárnico elaborado con diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo, principalmente costilla y rabo, troceadas, adobadas con sal, pimentón y ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo, ahumado y semicurado. Se consume normalmente cocido.

Los botillos deben reunir, en el momento de su expedición, las características siguientes:

- forma y aspecto exterior: viene definida por la forma de la tripa (ciego), siendo ovalada con un color rojo-plomizo,
- peso entre 500 y 1 600 gramos,
- consistencia firme,
- coloración y aspecto del corte: característico rojo intenso, definido por la materia prima en porciones regulares,
- aroma intenso a embutido adobado y ahumado,

- humedad menor del 65 %,
- relación grasa/extracto seco menor de 48 %,
- relación proteína/extracto seco mayor del 37 %.

Una vez cocinado para su degustación predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales, siendo su textura hebrosa y jugosa no homogénea.

4.3. **Zona geográfica:** La zona de elaboración comprende los términos municipales incluidos en la comarca del Bierzo: Arganza, Balboa, Barjas, Bembibre, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Corposto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Villablino, Villadecanes, Villafranca del Bierzo y Benuza.

4.4. **Prueba del origen:** Los elementos que avalan el origen del botillo amparado por la indicación geográfica protegida son los controles y la certificación.

Sólo puede aplicarse la indicación geográfica protegida (IGP) «Botillo del Bierzo» a los botillos procedentes de las industrias inscritas en el registro de la IGP. El Consejo regulador, como organismo de certificación de la IGP, y siguiendo los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011, aplicará un sistema de control a las industrias inscritas en el registro, con el objeto de verificar que los botillos que comercializan amparados por la IGP cumplen con lo dispuesto en este pliego de condiciones.

Todos los botillos que se comercialicen amparados por la IGP deberán ir provistos de un distintivo numerado controlado por el Consejo regulador, de manera que quede garantizada la trazabilidad del producto.

4.5. **Metodo de obtención:** La elaboración consiste en un proceso de transformación de las costillas y el rabo, con su parte de magro correspondiente, procedentes del despiece del cerdo, embutidas en el ciego del cerdo y en la proporción siguiente: costilla, mínimo 65 % y máximo 90 %; rabo, mínimo 10 % y máximo 20 %. Así mismo se le podrá añadir, a criterio de los fabricantes, lengua, carrillera, paleta y espinazo procedentes del despiece del cerdo, en un máximo del 20 % del total, no pudiendo superar ningún componente de este resto la mitad de ese 20 %. A todos estos componentes se añade sal, pimentón y ajo, aditivos autorizados y demás especies naturales.

La elaboración y curación se realiza en un período mínimo de cinco días y consta de cuatro fases:

- a) selección y troceado de la materia prima en porciones regulares;
- b) adobado y embutido, donde al conjunto de las partes troceadas, se la añade la sal, el pimentón, el ajo, aditivos autorizados y demás especias naturales, procediéndose al mezclado y amasado del mondongo. Posteriormente se procede a su embutido en el ciego del cerdo que previamente, a su vez, ha sido salazonado y adobado, para conseguir el color y la conservación ideal de la tripa;
- c) ahumado: durante al menos un día, que se realiza con humo procedente de leña natural de roble o encina;
- d) secado: durante dos días, que se realizará en secaderos preparados al efecto, teniendo por finalidad eliminar el agua de constitución y que el producto adquiera una mayor consistencia.

4.6. **Vínculos**

a) *Histórico*

En el Bierzo, las noticias sobre el cuidado de los cerdos se remontan a la época preromana, pero debemos esperar a la Edad Media para que éstas sean realmente abundantes. Los monasterios bercianos han dejado constancia documental sobre la abundancia de cerdos en la zona.

El término botillo deriva del latín *Botellus* con el significado de salchicha, morcilla o chorizo pero también intestino, es decir la tripa del cerdo en la que se embute. Apicio recoge en el capítulo V de «De re coquinaria» la fórmula del botillo, lo que demuestra el origen romano.

Tras el descubrimiento de América, en el siglo XVII se inició en el Bierzo el cultivo del pimiento, lo que supuso la incorporación del pimentón al botillo como uno de sus ingredientes más importantes.

La primera definición del Botillo del Bierzo conocida se debe a D. Antonio Fernández y Morales. En su libro «Ensayos poéticos en dialecto Berciano», de 1861, lo define como «tripa ancha y corta llena de huesos y carne de cerdo adobados con mucho pimiento, que hacen para la matanza».

Existen numerosas referencias durante el siglo XX a las bondades culinarias del botillo del Bierzo y a la costumbre de su consumo, fundamentalmente en los días de fiesta.

En la actualidad el botillo sigue siendo un plato estrella en los festivales, fiestas y jornadas gastronómicas que se celebran en el Bierzo.

b) *Natural*

La comarca del Bierzo se extiende desde una altitud de 340 metros hasta 2 117 metros, constituyendo una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso. Las cadenas montañosas que rodean la fosa son las zonas productoras de la leña, madera de roble y encina, utilizada en el ahumado de los botillos. El botillo tradicionalmente elaborado en el Bierzo está directamente vinculado con la existencia de estas zonas productoras de leña.

El clima del Bierzo está determinado por la asociación de la influencia atlántica y mediterránea. Los vientos del noroeste alcanzan la fosa berciana y explican su vinculación a la España húmeda. La barrera montañosa que rodea la hoya justifica un régimen térmico más favorable que el de la meseta. Todo ello justifica la costumbre de ahumar el botillo, ya que el clima dificulta su curación sólo con el frío y el aire.

c) *Proceso de elaboración*

Uno de los componentes fundamentales utilizados en el adobado del Botillo del Bierzo como conservante es el pimentón. El pimentón se obtiene de la molienda del pimiento desecado. La comarca del Bierzo es una zona tradicionalmente productora de pimiento. Algunos productos similares al botillo del Bierzo elaborados en zonas geográficas limítrofes no llevan en su composición el pimentón ya que en dichas zonas no existe tradición de cultivo del pimiento.

El rito de la matanza casera del cerdo y de la elaboración del botillo está entre las costumbres más arraigadas de la Comarca y ha pasado de generación en generación desde tiempo immemorial.

El tipo de ahumado que se realiza en la fabricación del botillo del Bierzo es totalmente tradicional pues se coloca la pira de leña de roble o encina y se enciende dejando que el humo llegue al embutido durante al menos un día, no controlando el humo que llega por ningún método artificial como filtros o fluidificadores. El ahumado se realiza en frío.

Las industrias elaboradoras de botillo reproducen en sus aspectos básicos el procedimiento de elaboración de las matanzas caseras.

4.7. **Estructura de control**

Nombre: Consejo Regulador de la IGP «Botillo del Bierzo»

Dirección: Calle Padre Santalla, nº 3-2º, E-24400 Ponferrada, León

Tel.: (34) 987 41 19 73

Fax: (34) 987 41 42 14

La estructura de control cumple la norma EN-45011.

- 4.8. **Etiquetado:** El uso del nombre y el logotipo de la indicación geográfica protegida está limitado al etiquetado de los botillos conforme con lo dispuesto en el pliego de condiciones. Todos los botillos que se comercialicen amparados por la indicación geográfica protegida deberán ir provistos de un distintivo numerado expedido por el Consejo regulador en los que figure la mención «IGP Botillo del Bierzo» así como el logotipo de la IGP.

4.9. Requisitos Nacionales

- Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes,
- Decreto nº 835/1972, de 28 marzo de 1972, Reglamento de la Ley nº 25/1970,
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto nº 1643/1999, de 22 de octubre de 1999, 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.

Nº CE: G/E/00138/2000.07.03.

Fecha de recepción del expediente completo: 3 de julio de 2000.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 42/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 68

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría General de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo de La Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupaciones solicitantes

2.1. Nombre: Unión Provincial de Cooperativas del Campo de Valencia

Dirección: C/Caballeros, 26, E-46003 Valencia

Composición: Productores/transformadores (x) Otros ()

2.2. Nombre: Asociación Profesional de Industriales Arroceros Levantinos

Dirección: Pasaje La Sangre, 5, 2º, 9ª, E-46002 Valencia

Composición: Productores/transformadores (x) Otros (x)