

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «CHORIZO DE CANTIMPALOS»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor
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
1	21/06/2023	<p>Solicitud de <u>modificación normal</u> del pliego de condiciones en los apartados siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción del producto. Inclusión del formato torpedo para lonchar. - Prueba de origen. Eliminación de toda referencia de la estructura de control y adaptación del texto a la normativa. - Método de obtención del producto. <ul style="list-style-type: none"> o Reducción de la edad mínima de sacrificio de los animales de 7 a 6,5 meses. o Eliminación del rango de peso de los animales antes del sacrificio. o Eliminación de los contenidos máximos de androstenona y escatol en grasa de la carne de cerdo, manteniendo el requisito de que los cerdos machos estén castrados. o Eliminación de la medición del pH de la canal en el despiece, manteniendo el control de pH en el sacrificio. o Sustitución de la proteína de leche por proteína de carne de origen porcino para determinados formatos. o Inclusión de la placa de picado de 6 mm de diámetro. - Estructura de control. Actualización de la estructura de control. - Etiquetado. Actualización de los símbolos obligatorios del etiquetado, eliminación de las indicaciones relativas al etiquetado de productos que utilizan como ingredientes productos de la IGP e inclusión del logotipo. - Requisitos legislativos. Eliminación del apartado. 	12/07/2023	18/07/2023 PGI-ES-0632- AM01	EM: 12/07/2023 UE: 18/10/2023

PLIEGO DE CONDICIONES

Según REGLAMENTO (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A. Nombre

Chorizo de Cantimpalos

B. Descripción del producto

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 entero, 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.
- Loncheado: Chorizo "Torpedo" fraccionado en lonchas que se obtienen del chorizo embutido en envoltura artificial de colágeno cuyo calibre es superior a 35 mm de forma cilíndrica regular y longitud superior a 50 cm.

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.

- Físicoquímicas:
 - 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 los formatos Cular y Torpedo.
 - 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.

C. Delimitación de la 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, 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.

La superficie total de la zona de elaboración es de 2.574 km².

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

La carne de cerdo graso procederá de ganaderías sometidas a control, para lo cual, deberán estar inscritas en un registro creado al efecto.

Los cerdos se sacrificarán y despiezarán en mataderos y salas de despiece inscritos en los correspondientes registros.

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.

El chorizo se elaborará exclusivamente en instalaciones inscritas dentro de la zona geográfica delimitada. El chorizo se troceará, loncheará y envasará exclusivamente en instalaciones inscritas sometidas a control, sin restricción geográfica.

Los operadores deberán poder determinar:

- a) el proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de materias primas o productos recibidos;
- b) el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados;
- c) la correlación entre cada lote de materias primas o productos recibidos a que se refiere la letra a) y cada lote de productos suministrados a que se refiere la letra b).

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán al método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Sólo se expedirá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la indicación geográfica protegida, el producto que haya superado todos los controles del proceso.

E. 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 6,5 y 10 meses.

El peso de la canal estará comprendido entre 90 y 140 kg. Durante el sacrificio 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, aun 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.
- 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.

Se permitirá la adición de azúcares y proteína cárnica de origen porcino en el Chorizo de Cantimpalos de formato Cular y Torpedo.

Podrán utilizarse fosfatos, ácido ascórbico y ácido cítrico, o sus sales. 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, Achorizado y formato Torpedo para lonchear su diámetro será entre 6 y 16 milímetros y para el chorizo 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, 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 y Torpedo, 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.

F. Vínculo con el medio

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, advierte 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 calidades 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 km 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.

G. Estructura de control

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos, km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (España)
Tfno.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H. Etiquetado

Cualquier formato de producto amparado que se comercialice, irá provisto de una contraetiqueta-vitola con identificación alfanumérica que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida, la denominación «Chorizo de Cantimpalos» y el formato de chorizo (Sarta, Achorizado o Cular), acompañados del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria elaboradora o industria de transformación (troceado y/o loncheado) inscritas, siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:

