

1.- PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CHORIZO RIOJANO”.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “*Chorizo Riojano*”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1.- Definición del producto:

El chorizo riojano es un chorizo en sarta de categoría Extra y sin aditivos, elaborado en el territorio de la Comunidad Autónoma de La Rioja con las siguientes características,

B.2.- Características morfológicas:

El chorizo amparado por esta Indicación Geográfica Protegida, se caracteriza por su forma en sarta o herradura más o menos cilíndrica, con un calibre de 30 - 40 mm y peso mínimo de 200, consistencia firme y compacta, superficie limpia, generalmente de aspecto rugoso, con buena adherencia de la tripa a la masa y de color rojo, corte liso y bien ligado debido a la deshidatación o acidificación o quizá de la conjugación de estos dos fenómenos, cada uno de los cuales supone una cuagulación de las proteínas, sin coloraciones anormales y con una clara diferenciación entre fragmentos de carne y tocino.

B.3.- Características Físico-Químicas:

- Humedad máx. 45 %
- Relación colágeno / proteína máx. 14 %
- Proteínas sobre sustancia seca..... min. 30,0 %
- Grasa sobre sustancia seca máx. 57,0 %
- Hidroxiprolina sobre sustancia seca máx. 0,6 %
- Azúcares totales, expresados en glucosa
sobre sustancia seca max. 1,5 %
- Hidratos de carbono insolubles en agua,
expresados en glucosa sobre sustancia seca máx. 0,5 %
(debidos a las cantidades aportadas por las especias)
- Nitratos expresados en NaNO₃ máx. 100 ppm
- Nitritos expresados en NaNO₂..... máx. 20 ppm
- Fosfatos totales, expresados en P₂O₅ máx.7.500 ppm
(correspondientes al contenido natural de las carnes, sin fosfatos añadidos)

B.4.- Características organolépticas:

Clara diferenciación al corte entre magro y grasa, presentando el primero color rojo intenso, mientras que la grasa, ofrece un color blanco naranja, de aspecto brillante y libre de colores anormales. Aroma equilibrado e intenso, persistente, con preponderancia de pimentón, además de notas de ajo; ausencia de olores rancios y acres. Sabor intenso, persistente, equilibrado entre magro y grasa; poco ácido, picante en el caso de que se utilice pimentón picante, con ausencia de sabores rancios o anormales. Este aroma y sabor es consecuencia principalmente de la presencia del pimentón y de la degradación enzimática de la fracción lipídica y proteica. Textura equilibrada, con buena cohesión, buena masticabilidad y baja gomosidad.

B.5.- Materias Primas:

Carne y tocino que destaquen por sus buenas aptitudes chacineras, con magros de cerdo macho castrado o hembra, libres de nervios, y panceta o magros de lardeo sin corteza, condimentados con sal fina seca, pimentón 100 % de categoría extra y ajo natural fresco y pelado, todo ello embutido en tripas naturales de cerdo.

El tocino añadido debe ser consistente, siendo inadecuadas las porciones de grasas abdominales blandas y mantecosas que se tornarían viscosas al ser picadas exudando grasa durante la maduración y curado del embutido. Por otro lado, la cantidad añadida debe ser reducida - sin superar en ningún caso el 57 % sobre sustancia seca-, encontrándose aquí una de las claves que diferencian el chorizo riojano de otros, que sufren un cambio brusco de su pH, dificultando su correcta maduración y posterior conservación.

B.6.- Características nutricionales:

La carne es un alimento sano y nutritivo, recomendado para una alimentación equilibrada. Lo mismo puede decirse de los productos cárnicos, como es el caso que nos ocupa, que además de aportar una mayor digestibilidad debido a la predigestión de los prótidos y lípidos consecuencia de la hidrólisis que sufren durante el proceso fermentativo, enriquecen nuestra dieta con una amplia gama de sabores y presentaciones.

La carne y los productos cárnicos juegan un papel destacado en la nutrición, siendo una fuente valiosa de proteínas y micronutrientes, no presentando ninguna objeción nutricional para las personas sanas cuando son consumidos dentro de una dieta variada.

Valores medios (g/100g)	Cerdo	Vacuno	Pollo	Jamón cocido	Jamón serrano	Chorizo	Chorizo Riojano
Agua	72-76	71 – 75	71 – 75	71 – 74	55 – 59	40 – 45	25-30
Proteínas	18-20	20 – 22	18 – 20	18 – 20	30 – 32	22 – 24	25-30
Grasas	3-6	3 – 5	3 – 6	2 – 4	3 – 5	26 – 28	35-40
Carbohidratos	1	1	1	1 - 2	-	2 - 3	0-1
Minerales	1	1	1	2 – 3	6 – 7	5 – 6	5-6
Calorías / 100 g.	135	130	135	125	170	350	440

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración, maduración, secado y etiquetado abarca la Comunidad Autónoma de La Rioja.

C.1.- Situación, superficie y municipios que integran la Zona Geográfica delimitada.

El nombre de La Rioja tiene su origen en el valle del Río Oja. Este nombre se aplicó, progresivamente, a otras comarcas hasta designar la totalidad de las tierras que hoy la integran. La Comunidad Autónoma de La Rioja, limita al norte con Álava y Navarra; al sur con Soria; al este con Navarra y Zaragoza y al oeste, con Burgos, quedando enmarcada por los paralelos 42° 38' y 41° 55' de latitud norte y los meridianos 21 01' y 01 34' de latitud este. Desenvuelve su territorio por la Depresión del Ebro, Cordillera Ibérica y mínimamente, Cordillera Cantábrica. Esta Comunidad Autónoma reparte su territorio entre las dos “regiones naturales”; la Primera y más Baja, es una tierra de ribera situada por debajo de los 600 m. de altitud sobre terrazas terciarias; tierra de viña y de cultivos agrícolas donde reside el 80% de la población. A partir de esa altitud llegamos a la región montañosa que limita al sur con tierras Sorianas y Burgalesas en las cumbres del Sistema Ibérico donde se distinguen dos sectores: el extremo NO que ocupa el S de la provincia, con relieves vigorosos y un estrecho valle surcado por el río Najerilla que, a su vez, separa la Sierra de la Demanda de los Picos de Urbión y Sierra Cebollera, cubiertas de hayedos, robledales y pinares gracias a la influencia atlántica y a la elevada altitud; y la vertiente N, en la Tierra de Cameros, conjunto de relieves que descienden hacia el Ebro atravesados por los ríos Cidacos, Iregua, Najerilla y Leza y afluentes del Ebro.

La Rioja engloba en sus 504 Km² a 174 municipios que se agrupan en 6 comarcas diferentes; La Rioja Alta, La Sierra de La Rioja Alta, La Rioja Media, La Sierra de La Rioja Media, La Rioja Baja y La Sierra de La Rioja Baja, todas las cuales formarán la zona geográfica delimitada por la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo Riojano”.

Antiguamente, la elaboración del “Chorizo Riojano” se realizaba de forma manual y se centraba fundamentalmente en la zona serrana. Pero desde hace tiempo, la elaboración de este producto se ha trasladado a instalaciones con un nivel tecnológico elevado, repartidas a lo largo de toda la geografía riojana, que consiguen este producto típico de la más moderna tecnología, sin detrimento de la calidad, fundiendo la tradición de las cosas bien hechas con los principios más escrupulosos de fabricación y maduración.

Por este motivo, parece lógico que la zona geográfica delimitada por esta indicación geográfica protegida abarque toda la Comunidad Autónoma de La Rioja.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

D.1.- Procedencia de la materia prima, Elaboración y Envasado en industrias inscritas y ubicadas en la zona delimitada y Procedimientos de Control.

El producto amparado por esta Indicación Geográfica Protegida es un producto alimenticio, elaborado originalmente en La Rioja, zona geográfica que le designa al dotarle de una **reputación característica** debido; a las condiciones climáticas imperantes, el método de elaboración y la adecuada combinación de determinados ingredientes.

La procedencia de las materias primas empleadas en su elaboración, está completamente definida, gracias al número de identificación que les acompaña durante todo el proceso de recepción, manipulación, transformación, embutición, maduración, envasado y comercialización.

Por otro lado, la elaboración, maduración, secado y envasado del chorizo extra protegido por esta Indicación Geográfica Protegida “Chorizo Riojano”, se realizará en cualquier caso dentro de la zona delimitada en el apartado C.1. del presente Pliego de Condiciones.

De este modo, las industrias transformadoras y/o envasadoras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo Riojano”, deberán estar inscritas en los Registros correspondientes, siendo las principales responsables del cumplimiento de todo lo especificado por esta indicación, realizando las actuaciones necesarias para demostrar el citado cumplimiento frente a la entidad externa de control y/o certificación autorizada y al órgano de la Comunidad Autónoma responsable de la superior inspección.

De este modo, **la Certificación** de la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo Riojano” será realizado por la Consejería con competencia en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y

ganadería, con objeto de verificar de forma imparcial que el Chorizo Riojano extra que ostenta la indicación, cumple los requisitos del Reglamento y del presente Pliego de Condiciones.

Para ello, cada industria transformadora y/o envasadora *solicitará su registro* al Consejo Regulador en los impresos dispuestos para su efecto, acompañados de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean necesarios, y su inscripción en el ***Plan de Control***, tras lo cual serán evaluadas mediante ***auditoría de registro***.

Serán requisitos para obtener la inscripción en los diferentes Registros:

- 1.- El cumplimiento de la normativa general de carácter técnico-sanitario.
- 2.- Que por parte de la Consejería con competencia en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, se ratifique un informe interno en que se valore positivamente la aptitud para que en las industrias elaboradoras y/o envasadoras cuya inscripción se solicita puedan producir, conservar, acondicionar y/o envasar chorizo de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Condiciones.
- 3.- Que en las las industrias transformadoras y/o envasadoras, se ubiquen dentro de la zona geográfica protegida.
- 4.- Todos los establecimientos deberán ajustarse a un esquema o diseño que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas, sus productos y subproductos, personal, máquinas y utensilios facilitando una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación, ajustándose a la Reglamentación Técnico Sanitaria y demás legislación aplicable.
- 5.- Que las técnicas de elaboración y/o envasado sean las adecuadas para el óptimo desarrollo de los atributos del producto.
- 6.- Que toda la carne empleada en la elaboración del producto amparado, provenga de magros de cerdo blanco castrado o hembra, libres de nervios, y panceta o magros de lardeo sin corteza, procedentes de establecimientos adecuados.
- 7.- Que el pimentón empleado sea 100 % de categoría extra y el ajo natural, fresco y pelado
- 8.- Que el embutido de la masa se realice siempre en tripas naturales de cerdo.
- 9.- Tanto las industrias elaboradoras como las envasadoras inscritas en el Registro poseerán un ***“Libro de Reclamaciones”***, en el que se registrarán las reclamaciones realizadas por los clientes, la forma de solucionarlas y el tiempo estimado para su resolución. (Formato 1).

Las industrias elaboradoras y/o envasadoras que sean calificadas como **NO APTAS**, no podrán volver a solicitar auditoría de registro hasta que solucionen dicha no conformidad suspendiendo el proceso de evaluación.

Una vez la auditoría registro de la industria transformadora y/o envasadora ha sido considerada **APTA** por la Consejería con competencia en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, *podrá inscribirse en el registro correspondiente.*

El Consejo Regulador, será el encargado de tener este **Registro** permanentemente actualizado, con una accesibilidad inmediata a los datos de manera que se puedan cruzar, para lo cual tiene que estar al corriente de cualquier modificación que se produzca.

D.2.- Trazabilidad del Producto.

La **trazabilidad** del producto está garantizada debido al número de identificación que acompañará a todas las materias primas recepcionadas y que se relacionará con el producto que se obtenga en cada una de las etapas de transformación, embutición, maduración, envasado y comercialización, por el día de recepción de las materias primas.

Cuando el producto certificado sale de la industria de transformación y/o envasado para su posterior comercialización, se elaborará el ***albarán de expedición*** correspondiente y se controlarán las etiquetas y certificados de expedición. Las etiquetas que acompañarán al “Chorizo Riojano” serán ***etiquetas numeradas*** de este modo se controlará que el gasto de etiqueta que se realice en cada establecimiento, corresponde con la cantidad de producto certificado expedido, evitando que se puedan etiquetar con el logotipo de la denominación, Chorizo no acogido.

Respecto a los ***comercializadores*** del producto terminado, deberán disponer de un listado de los puntos de venta a los que distribuyen el producto certificado. Los suministradores deberán establecer las condiciones mínimas a cumplir por los establecimientos que vendan al consumidor el producto certificado.

En caso de que se produzca alguna incidencia, se retirarán las etiquetas quedando inmovilizadas y a disposición del Consejo Regulador, quien procederá en caso necesario, a su destrucción. El número de etiquetas inmovilizadas se anotará en el Registro correspondiente de “Control de Etiquetado” (Formato 2). Los certificados caducados se archivarán durante un periodo mínimo de seis meses.

D.3.- Procedimiento de control.

Las industrias elaboradoras y/o envasadoras **inscritas**, en un porcentaje establecido anualmente por el Consejo Regulador estarán sometidas a **auditorías de mantenimiento** donde se evaluará que todos los requisitos de certificación siguen siendo correctos.

Todas las industrias transformadoras y/o envasadoras inscritas en el Plan de Control tendrán la obligación de permitir la entrada en sus establecimientos, a los inspectores para que realicen cuantas auditorías, comprobaciones y toma de muestras consideren necesarias.

Estas **auditorías de mantenimiento** vienen establecidas en el “**Plan de Auditoría**”, que alcanzará:

- 1.- Auditoría documental del sistema.
- 2.- Inspecciones de las industrias transformadoras y/o envasadoras, realizando las visitas necesarias para verificar el cumplimiento y grado de implantación de los requisitos del presente pliego de condiciones.
- 3.- Toma de muestras. Los inspectores procederán si fuera necesario, a la toma de muestras de los productos bajo control para su posterior análisis en laboratorio para aquellos parámetros que lo requieran, y a la toma de muestras y/o medición in situ, para aquellos otros parámetros que sean fácilmente medibles. La toma de muestras se realizará de tal manera que permita la realización de análisis contradictorios y dirimientes para la resolución de conflictos y desacuerdos.
- 4.- Emisión del informe, con base en las conclusiones extraídas de la auditoría del sistema documental, las inspecciones y los resultados de los análisis y mediciones. Se hará mención a las no conformidades habidas en la producción en contra de los requisitos del pliego de condiciones que pasarán a ser categorizados bajo los siguientes tipos:

- No Conformidades.
- Desviaciones.
- Recomendaciones.

Una vez realizadas las inspecciones y/o auditorías de mantenimiento, la Consejería con competencia en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería emitirá Informe y si procede, las no conformidades, desviaciones o recomendaciones detectadas; solicitando al operador remita el plan de acciones correctoras que se consideren necesarias. Posteriormente y tras revisar el informe y las acciones correctoras propuestas en el caso, de que las hubiera, comunicará la decisión al solicitante.

Si la decisión es favorable, se concede la certificación del producto. En caso contrario, se solicitarán nuevas acciones correctoras que, una vez puestas en marcha serán evaluadas de nuevo.

D.4.- Entrega de la Certificación.

Cuando tras la decisión favorable de la Consejería con competencia en materia de calidad agroalimentaria, agricultura y ganadería, se verifique que el producto cumple las condiciones especificadas en el Pliego de Condiciones y en el Reglamento, certificará su conformidad y posteriormente el Consejo Regulador hará entrega de etiquetas numeradas, que deberán ser fijadas en los envases de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Solo se envasarán y saldrán al mercado con garantía de su origen, avalada por el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida, el Chorizo Riojano extra que supere a lo largo de todo el proceso, todos los controles.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO AMPARADO.

Sólo podrán ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida, “Chorizo Riojano”, los chorizos de categoría extra, elaborados siguiendo la tradición más pura y artesanal, en instalaciones adecuadas donde se controlen eficazmente todas y cada una de las fases del proceso de elaboración, maduración y secado, además de la calidad y manipulación de todas las materias primas.

El proceso de elaboración en rasgos generales consistirá en la selección de las materias primas, troceado y picado de las carnes y del tocino, incorporación de sal fina seca, pimentón 100 % de categoría extra, ajo natural fresco y pelado y resto de ingredientes, mezclado, amasado en vacío, premaduración de la pasta antes de su embutición, embutición de la misma al vacío en tripas naturales de cerdo, atado y pinchado, maduración, desecación, etiquetado.

➤ *Preparación de las materias primas.*

La canales y/o piezas cárnicas deben provenir de *mataderos y/o salas de despiece autorizados por la unión Europea*, asegurando de este modo que la canal y/o pieza cárnica haya sido manipulada correctamente, extremándose las medidas de limpieza y desinfección.

El *tocino* empleado en la elaboración de Chorizo Riojano, será *consistente y sustancioso*, prohibiéndose las porciones de grasa abdominales blandas y mantecosas que se tornarían viscosas al ser picadas, exudando grasa durante la maduración y desecado del embutido.

Las canales y/o piezas cárnicas preparadas para su transformación, procederán *de cerdo blanco castrado o hembra, libres de nervios*, con un buen índice de transformación, conformación, calidad de

canal y rendimiento al sacrificio.

Las industrias cárnicas elaboradoras de Chorizo Riojano, *seran capaces de recepcionar las canales y/o pizzas cárnicas de forma correcta*, desechando aquellas que presenten algún tipo de defecto y de tratarlas y acondicionarlas de modo adecuado, evitando en todo momento que descienda su pH o sufran alteraciones de color y/o textura, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante el examen y análisis oportunos.

En caso de que se recepcionen canales o medias canales, es necesario que las industrias estén suficientemente adaptadas para asegurar en todo momento *un correcto cuarteado, deshuesado y despiezado* de la materia prima, asegurándose al mismo tiempo, que cualquier manipulación de materias primas u otros productos se realizan en las mejores condiciones de higiene, evitando cualquier posibilidad de deterioro.

La *sala de manipulación* de la carne, deberá estar climatizada a una *temperatura máxima de 12 °C*. Se debe asegurar en todo momento, unas adecuadas condiciones de pureza y calidad de las materias cárnicas y del resto de materias primas.

➤ ***Refrigeración de las carnes y grasa antes de su picado.***

En caso de que fuera necesario conservar durante más tiempo las características propias de la carne o el tocino, se procederá a su refrigeración, favoreciendo la obtención de cortes limpios al ser picada. Las cámaras de conservación de canales refrigeradas dispondrán de sistemas de suspensión, cuya disposición evitará el contacto de las mismas entre sí.

➤ ***Picado de las carnes y grasas en los tamaños requeridos según los productos.***

La *elaboración del Chorizo Riojano* estará *separada* del resto de productos, incluso del resto de chorizos de diferentes categorías, *física o temporalmente*.

La *carne* lista para transformar estará *madura y acidificada, sin congelar, con un pH inferior a 6.3*, de modo que cure fácilmente, asegurando el secado de la masa del seno del embutido, mejorando su conservación y reduciendo el peligro de que se produzcan defectos de fabricación

Igualmente importante es que la *carne no esté húmeda*, dejando fluir el jugo de las piezas cárnicas, en el caso de que sea preciso.

El troceado y picado de la carne y del tocino una vez listo será más o menos intenso, y los cortes realizados deberán ser francos limitando de este modo, los daños causados a la trama de proteínas

constitutivas del tejido así como de las células adiposas, favoreciendo una *correcta cohesión entre granos, un correcto secado y asegurando finalmente el aspecto y color de corte característico.*

Toda sección de elaboración deberá de estar climatizada y la humedad relativa, la circulación y renovación del aire serán adecuados en el orden tecnológico, higiénico y sanitario.

➤ ***Adición de sal y el resto de condimentos y especias.***

Una vez que la carne y el tocino se añade, sal fina seca, ajo natural fresco y pelado, pimentón 100 % de categoría extra y cayena en el caso del chorizo picante.

La combinación los mejores ingredientes, junto con el bajo contenido de tocino, la carne de cerdo empleada también de calidad y el proceso de elaboración basado en el método empleado desde antaño en las zonas serranas, confiere a nuestro chorizo, además de una mayor durabilidad y digestibilidad, ese aroma, color, sabor y calidad tan característica.

➤ ***Mezcla y amasado de los ingredientes.***

Después de la trituración de las materias primas y adición del resto de ingredientes, se procederá a su *mezcla conjunta* procurando eliminar el aire ocluido en la masa para favorecer de este modo la ligazón de entre todos los componentes y que el embutido no se desmenuce posteriormente cuando se corte.

El posterior amasado, en bombo a vacío es fundamental para conseguir el punto idóneo de adobo en el picadillo.

➤ ***Reposo y enfriamiento de la pasta, en algunos casos.***

Una vez realizado el picado, mezclado y amasado, se procederá a un reposo obligatorio de la masa antes de su embutición, de 12 a 24 horas.

Las instalaciones frigoríficas para tales fines, serán independientes del resto y tendrán una temperatura de 0 - 6 °C.

➤ ***Llenado en tripas naturales de cerdo.***

Una vez que la masa esté lista, se procederá al *llenado de las tripas naturales de cerdo* con ella. Se dispondrá de *maquinaria al vacío* adecuada para la eliminación del aire ocluido en la masa y las *boquillas* serán *lisas y no excesivamente largas*, para evitar calentamientos. Por la misma razón la masa debe introducirse en la tripa *mediante presión suficiente* ya que de no ser así, un relleno demasiado hueco deja cavidades en los embutidos lo que puede provocar el coloreado de la masa o el enmohecimiento de la misma.

Las tripas naturales estarán perfectamente *limpias y exentas de cualquier alteración, lesión o signo de enfermedad*, que las haga impropias para su empleo en la alimentación humana.

Las *tripas* serán lavadas previamente para que adquieran elasticidad y se ajusten bien a la masa, sin separarse ni formar arrugas.

➤ ***Atado.***

Una vez que la pasta o masa se ha introducido en la tripa, se procederá a su atado con un cordón de algodón blanco, o rojo en el caso de que el chorizo sea picante.

➤ ***Maduración durante un periodo más o menos largo.***

La *maduración* se realizará dejando los embutidos colgados en locales ventilados con condiciones de temperatura iguales o inferiores a 16 °C y humedad relativa y aireación adecuada para que el producto vaya perdiendo humedad y adquiriendo sin estropearse, la consistencia, aroma, color y sabor característico, salvo en el caso de que la maduración se realice en secaderos naturales donde la temperatura podrá alcanzar los 20 °C.

Con objeto de controlar las condiciones de maduración (temperatura, humedad relativa y ventilación) y mantenerlas constantes, se podrá recurrir a cámaras especiales donde se pueda regular a voluntad y de forma automática esas condiciones.

Durante el proceso fermentativo o de maduración, las instalaciones dispondrán de sitio visible y accesible y de aparatos de control para comprobar en todo momento la temperatura y humedad además de la evolución del producto amparado.

➤ ***Secado en cámaras acondicionadas o en ambientes naturales***

Una vez terminada la maduración, el embutido se llevará para su **postmaduración** y *desección* a las naves de colgado o secado, donde permanecerá hasta la terminación del proceso. Durante esta fase de acabado, el embutido proseguirá con los procesos microbianos y enzimáticos de maduración, en cuyo transcurso, como consecuencia de la desecación, los embutidos pierden paulatinamente peso. Esta fase resulta de vital importancia para la estabilización del color y del aroma, así como para la capacidad de conservación.

La curación del Chorizo Riojano variará, según la longitud y/o diámetro del producto.

Mientras se produce el secado del embutido, la tripa deberá de conservar su elasticidad, adaptándose a la superficie del embutido a medida que éste se va retrayendo en la desecación, desechando aquellas piezas que hayan sufrido la formación de arrugas, vejigas de aire o cualquier otro defecto.

➤ ***Envasado, Etiquetado y Embalado.***

Los envasadores de Chorizo Riojano, deberán contar con sistemas de almacenamiento y conservación adecuada de los productos, garantizando en todo momento, la correcta diferenciación y separación entre el chorizo amparado y el resto de productos.

Los envasadores de Chorizo Riojano precisarán autorización por escrito de la industria cárnica elaboradora y del Consejo Regulador, para su envasado y comercialización, no pudiendo realizar en ningún caso manipulación sobre la identidad, integridad, calidad comercial y composición del producto amparado.

➤ ***Distribución y transporte.***

Para el transporte de las canales, medias canales, piezas cárnicas, resto de materias primas destinadas a la elaboración de Chorizo Riojano e incluso el producto una vez elaborado, deberá utilizarse vehículos, remolques o contenedores cerrados y, según el propio producto que transporten, frigorífico, isoterma o debidamente acondicionado de tal manera que mantengan las características propias del producto.

No se permitirá transportar en un mismo vehículo o remolque simultáneamente carnes o despojos con elaborados cárnicos o incluso con otras carnes o despojos no destinados a la elaboración de Chorizo Riojano, al menos que se evite todo contacto entre ellos, y vayan perfectamente identificados.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

F.1.- Histórico.

Tradicionalmente en La Rioja, al comenzar los fríos serranos después del 10 de noviembre ***San Martín***, se iniciaban las matanzas o moragas y se preparaban los chorizos con las carnes de cerdo una vez separadas del músculo. Chorizos, que debido a su olor y sabor característico han ido adquiriendo poco a poco fama bien merecida, hasta conocerse hoy en día, incluso a nivel nacional, como Chorizo Riojano.

Y es que el cerdo en todas sus variantes, ha tenido una gran importancia en la alimentación riojana debido a que es el más ávido omnívoro, y tras su sacrificio otorga de alimento durante todo el año. La forma más sencilla de conservar su carne es mediante salazón, pero La Rioja, gracias a la influencia precolombina pronto le otorga en su elaboración, un sabor y color característico por el

empleo de pimentón.

El pimentón que se empleaba y que se continua empleando, procedía habitualmente de la Vera y podía ser dulce o picante y dentro de este, con mayor o menor intensidad sirviendo de conservante, condimento y colorante. La masa del chorizo o picadillo se mezclaba con la sal, el pimentón y lo blanco del ajo. El chorizo en La Rioja, debía de elaborarse para todo el año y durar hasta las vendimias de otoño, siendo de vital trascendencia, los conocimientos que la gente de la zona cursaban sobre la elaboración y maduración de este producto tan difícil de elaborar y conservar correctamente. Su conservación se realizaba en los altos de las viviendas en las que había la humedad y aireación necesaria para su correcto secado, que en ocasiones se completaba con la ayuda del papel estraza que rodeaba a las piezas cárnicas y/o guardado de estas en tinajas especiales elaboradas para tal efecto por alfareros de Navarrete.

Pero hoy en día, aunque el rito de la matanza y de la elaboración y conservación de chorizo de forma artesanal, sigue practicándose, esta práctica a disminuido en gran medida debido a la despoblación de los núcleos rurales y a las restricciones sanitarias, a lo que se le suma el mayor poder adquisitivo de la población y la falta de tiempo y de espacio de lo que se dispone en la mayoría de los hogares modernos Riojanos, todo ello hace que deleguemos la cría y matanza del cerdo a granjas y mataderos y la elaboración de chorizos y demás productos cárnicos a industrias cárnicas mucho más modernas, que consiguen superar las condiciones adversas para la maduración con locales e instalaciones adecuados, pero sin olvidar el método tradicional de elaboración seguido desde antaño. De echo, en el “*Archivo Histórico de Marqués de la Ensenada*”, hay constancia de una fábrica de embutido situada en Logroño, ya en **1.890**.

Actualmente, el Chorizo Riojano siempre acompaña a cualquier cocido de legumbres, además de servir de condimento de guisos tan afamados como las *patatas con chorizo* o *calderete*, *choricillo asado al sarmiento*, *preñaditos*....

Y es que el cerdo y todos los productos obtenidos de él, en especial el chorizo, han sido muy valorados desde siempre por los riojanos, existiendo incluso Santos que los protegen, como pueden ser **San Martín** y **San Antón**. Desde **1.744** hay una costumbre, consistente en el sorteo de un cerdo que durante un año ha vivido al libre albedrío por el pueblo, engordado con la ayuda de todos los vecinos hasta que en el invierno siguiente, era sacrificado por el afortunado del sorteo. También en Haro, se realiza el día de San Antón, bendiciendo a los animales en la plaza de la iglesia y posterior rifa del cerdo de “San Antón”.

Pero estas costumbres también se encuentran arraigadas a otros puntos de la sierra riojana, y así lo

pone de manifiesto *Leopoldo Martínez Olmedo*, en su libro titulado “*La Villa de Ortigosa de Cameros*”, Madrid **1.946**: “*Cuando llega Santa Lucía, día trece de diciembre, en la plaza de **Ortigosa de Cameros** se celebra un concurrido mercado de sabrosos embutidos y de más productos de cerdo que constituían la base de la alimentación, para todo el año*”.

También se mencionaba en **1.979** por *Javier Herce Galarreta*, la importancia que las moragas tenían en La Rioja al depender de ellas el sustento de todo el año de la mayor parte de los Riojanos, siendo mayor si cabe, esta dependencia en los **Cameros**: “*La importancia del cerdo en La Rioja es enorme, no sólo consumido en fresco. Jamones, **chorizos** y morcillas constituyen lo fundamental de una elaboración específicamente riojana, semejante a otras regiones en la forma, pero diferente en su sabor y en utilización.*

*Quizá, a nivel de nombre, el más evidente sea el denominado **Chorizo Riojano**, distinto a todos los chorizos de otras regiones, suave, aromático, algo picante, fuerte de color*

*A la vista está la importancia del cerdo y de sus productos en La Rioja: la proliferación de industrias chacineras, de embutidos, es evidente por la geografía riojana, llegando a crear auténticos emporios, como **Baños de Río Tobía** o **Laguna de Cameros** y últimamente; **Albelda de Iregua**, de la misma importancia, relativamente, que la industria vinícola o la conservera. Una industria gastronómica en la Sierra, otra en la Rioja Alta y una tercera en Rioja Baja, embutidos, vino y conservas, triple manifestación industria-gastronómica para una triple región única; La Rioja”.*

Por otro lado, ya en **1865** se elabora en La Rioja el *primer Reglamento*, donde se marcaban las horas de apertura y cierre y las normas sanitarias de la carnicería. También se pueden encontrar abundantes escritos que no sólo marcan las normas de higiene de los establecimientos, sino que también se preocupan por lo que hoy en día llamamos “trazabilidad”, velando ya por los derechos de los consumidores.

En una carta del industrial y abogado **Julio Farias** escrita en **1890** se deja claro que el Ayuntamiento de Logroño, “*ejerce una gran vigilancia, no sólo por razón de higiene, sino también por derechos de consumo, y es claro que no cabe fraude tan fácilmente pudiendo acreditar que los **embutidos** proceden de reses sacrificadas en el matadero público municipal, a cambio de los derechos que por esa razón tenemos que pagar. Por eso son pocos o ninguno los que dentro de estas poblaciones se dedican al desenvolvimiento de esta industria*”

Y en otra carta también de **Julio Farias** escrita en **1890** describe cómo enviaba los chorizos a Cuba

para que llegaran en las mejores condiciones: “en latas perfectamente acondicionadas con manteca y sujetas al baño maría para que puedan soportar aquella temperatura sin alterarse lo más mínimo”. Ya que en aquel momento el industrial había preparado anuncios –“prospectos, circulares y demás forma de publicidad”, dice- y mostraba su confianza en la calidad de sus artículos: “(...) por más que los E.E.U.U. hacen gran competencia en el precio del artículo, la calidad del de la tierra resulta infinitamente mejor, como lo demuestra que hasta los más pobres lo prefieren aunque les cueste más caro”.

Estas y otras muchas cartas de la **última década del XIX**, muestran algunos de los problemas más comunes a los que se enfrentaba esta industria desarrollada con gran ahínco en Logroño, los pueblos serranos y algunos municipios de Rioja Alta. Sellos de fábricas, chapas colocadas en los productos, precintos, latas con publicidad y reclamos publicitarios en varias revistas de la época son los recuerdos que aún se conservan de las industrias de entonces. La publicación *La Rioja Industrial* recoge desde los años 20 la mayor parte de los anuncios de empresas riojanas repartidas por toda la geografía, desde Haro hasta Calahorra, Laguna, Nieva, Manjarrés, Camprovín, Ezcaray, Baños de Río Tobía o Santo Domingo de la Calzada, entre otras poblaciones. Martínez Somálo, Morcillas Montse, Chorizos Carrasco, La Logroñesa, la Flor de la Sierra, Ángel Sancha Martínez son algunas de ellas.

Con la depresión económica de los años 30 y el continuo impago de los clientes, supuso el cierre de muchas industrias, de las que hoy sólo queda constancia en las matrículas de contribución industrial que se conservan en cada municipio. Este reajuste económico convirtió a *Baños de Río Tobía* en el centro neurálgico de la industria. Aunque se pueden adivinar varias razones, parece que los descendientes de los primeros industriales se animaron a construir sus propias fábricas, favorecidos por la climatología propicia de este enclave. Así lo explica Miguel Ángel Villoslada: “*Inicialmente las fábricas se localizaban donde el clima era el adecuado, secos y fríos pero con pocas alteraciones de temperatura. Por eso en Baños hay tantas industrias. Estamos en una altitud de 500 metros, justo en la entrada de la Sierra de la Demanda y de toda la zona del Urbión. Es un sitio protegido de los aires excesivamente fríos de la Sierra de Herrera y no hay cambios muy bruscos de temperatura y humedad*”.

F.2.- Natural.

Lo que verdaderamente diferencia al Chorizo Riojano del resto, son además de la combinación de las materias primas utilizadas, el método tradicional de elaboración empleado desde antaño y que se ha

sabido transmitir a las industrias cárnicas de La Rioja elaboradoras de Chorizo Riojano, quienes gracias a su dilatada experiencia, conocen tanto al producto, que saben perfectamente el tiempo y las condiciones de temperatura, humedad relativa y aireación que deben cumplirse durante la maduración y desecación del producto, diferentes según las condiciones climáticas reinantes en la zona y la longitud y diámetro de cada pieza, para que éste desarrolle y mantenga todos los atributos que le caracterizan.

Pero tampoco debemos olvidar los siguientes aspectos que también caracterizan al producto diferenciando al Chorizo Riojano del resto:

La carne que se emplea en la elaboración del Chorizo Riojano es siempre de *cerdo blanco castrado o hembra, no excesivamente joven*, libre de nervios, provenientes de establecimientos adecuados, y que antes y después de su sacrificio son manipulados correctamente evitando de este modo que el producto adquiera un color pálido y demasiada humedad que obstaculizaría el posterior curado.

La adicción de tocino en una cantidad máxima de 57 % sobre sustancia seca y de una calidad y estado tal que no exude excesiva grasa durante la maduración y desecado del embutido, y de carne suficientemente madura y acidificada, aseguran una correcta evolución en el secado del seno del embutido y su posterior conservación.

El empleo de pimentón 100 % de categoría extra y de ajo fresco y pelado junto con el meticuloso amasado al vacío de éste con el resto de ingredientes empleados, hasta conseguir el punto idóneo en el picadillo, es lo que otorga al Chorizo Riojano de ese sabor y color tan peculiar.

El picado de la carne y del tocino, limitándose los daños al máximo posible, favorece la cohesión entre partículas y su correcto secado, asegurando finalmente el aspecto y color del corte.

El llenado de las tripas con la masa también al vacío, de forma que se elimine el aire ocluido, y el empleo de tripas naturales de cerdo perfectamente lavadas y escurridas, evitan la aparición de coloraciones anormales de la masa por debajo de la envoltura y/o el enmohecimiento de la misma, adquiriendo la tripa al mismo tiempo, la elasticidad suficiente como para ajustarse a la masa a medida que ésta se va secando, sin separarse ni formar arrugas.

La maduración siempre a temperaturas medias bajas, permite que los cambios que sufra el embutido los realice más lenta, intensa y naturalmente, adquiriendo poco a poco el color, aroma y consistencia característica, además de una mayor perduración de estos atributos en el tiempo.

Por último, el secado final del producto es de vital importancia para la estabilización del color y del aroma, así como para su capacidad de conservación.

F.2.1.- Clima.

Sobre nuestro territorio confluyen tres influencias climáticas: la ***atlántica*** caracterizada por suaves temperaturas que permiten la entrada de frentes nubosos por el noroeste, los cuales aportan mayores precipitaciones en el cuadrante suroccidental, la ***mediterránea***, que penetra a través del valle del Ebro extendiéndose a las sierras más orientales, provocando una acentuada sequía estival e inviernos fríos y por último la ***continental*** de la meseta castellana que penetra por las cumbres de Urbión y Cebollera, ocasionando un mayor frío invernal en estas sierras.

De este modo, la confluencia de estas tres influencias climáticas permiten que La Rioja sea el lugar idóneo para la maduración y secado natural de este producto, al permitir que los cambios físico-químicos que se realizan en el seno del embutido, se lleven a cabo lenta y correctamente, potenciando tanto la aparición del corte, sabor y aroma tan característico como su perduración en el tiempo.

Pese a ello, en la actualidad, este factor climático a perdido relevancia debido a la aparición de nuevas tecnologías que aseguran la correcta evolución del producto pese a que las condiciones meteorológicas sean adversas, ya que las últimas fases de elaboración del producto tiene lugar en cámaras de atmósfera controlada donde la ventilación, la higrometría y la temperatura pueden regularse, pero siempre en función de la climatología imperante en la zona, por lo que aún sigue jugando ésta, un papel muy importante.

De echo la zona serrana y cercanías, lugar donde tradicionalmente más se elaboraba el Chorizo Riojano debido además de por la necesidad de tener un alimento que se mantenga en perfectas condiciones durante todo el invierno, por sus condiciones climáticas -frío invernal más acentuado debido principalmente a la diferencia de altitud- se localizan hoy en día gran parte de la industrias cárnicas, poniendo de manifiesto que aunque hoy gracias a los nuevos sistemas tecnológicos se pueda ofrecer al producto las condiciones más adecuadas en cada momento, estas variarán muy mucho en función del clima de la zona y como no de la estación del año.

F.3.- Factores humanos.

Actualmente, el sector cárnico riojano cuenta con una larga tradición en la elaboración de embutidos crudo-curados, especialmente el chorizo, gozando de una imagen de calidad “Rioja” que muchas veces no se ha sabido potenciar para captar nuevos mercados, y que por el contrario otros si han sabido aprovechar.

Aunque como bien se ha comentado en la actualidad el sector chacinero es netamente industrial, de

todos es conodido que esta industrialización ha sido la última fase de evolución de la antigua matanza del cerdo realizada año tras año desde la antigüedad en todos los municipios serranos.

De este modo, y emulando las antiguas moragas, las industrias elaboradoras de Chorizo Riojano emplean cada día en sus procesos de fabricación junto con la mejor materia prima, la tradición más pura aplicada a través de la más moderna tecnología, fundiendo de este modo la tradición de las cosas bien hechas con los principios más escrupulosos de fabricación y maduración, elaborando y curando los embutidos, siguiendo el legado de generaciones de artesanos, que han dado fama y prestigio al Chorizo Riojano.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Nombre: Dirección General de Calidad e Investigación de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.

Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (LA RIOJA).

Teléfono: 34 - 941-29 16 00. **Fax:** 34 - 941 29 16 02.

H) ETIQUETADO.

El producto irá acompañado por una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador en la que aparecerá la mención, Indicación Geográfica Protegida “Chorizo Riojano”, junto a su logotipo. Esta contraetiqueta será colocada en la propia industria elaboradora inscrita de modo que no permita su reutilización.

Las industrias transformadoras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Chorizo Riojano”, deberán estar inscritas en los Registros correspondientes, siendo las principales responsables del cumplimiento de todo lo especificado por esta indicación.

El Consejo Regulador, será el encargado de tener este Registro permanentemente actualizado

No se autorizarán etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma interesada.

I) REQUISITOS LEGALES.

Las disposiciones nacionales relativas a la materia de denominaciones de origen a las que se atienen en este pliego de condiciones son:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 De Junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de Marzo y 2/1999, de 7 de Enero).
- Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Ley 30/1992, de 26 noviembre. Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Ley 5/2005, de 1 de junio, de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Decreto 24/2008, de 28 de marzo, por el que se reglamenta la estructura y el funcionamiento de los órganos de gestión de las figuras de calidad agroalimentaria en La Rioja.
- Decreto 64/2008, de 12 de diciembre, por la que se establece el procedimiento de elección de los vocales de los Órganos de Gestión Públicos de las Figuras de Caldiad Agroalimentaria de La Rioja.
- Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- 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.
- Reglamento (CE) N° 628/2008 de la Comisión de 2 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) n° 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación 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.

FORMATO 1
LIBRO DE RECLAMACIONES

Persona o empresa que reclama.	
Fecha.	
Descripción de la reclamación.	
Responsable de solucionar la reclamación.	
Tiempo para resolverla.	
Resolución de la reclamación.	

Firma y Fecha de resolución: .../.../.....

FORMATO 2
CONTROL DEL ETIQUETADO

Etiquetas utilizadas	Etiquetas Invalidadas
Desde el N°	Cantidad
Hasta el N°	N°
Certificados utilizados	Certificados Invalidados
Desde el N°	N°
Hasta el N°	

Firma del Responsable:

Firma del Inspector y Fecha: