

**Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) N.º 1151/2012**

(2022/C 223/08)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Chorizo Riojano»

N.º UE: PGI-ES-0654-AM01 de 27.10.2021

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nombre(s)**

«Chorizo Riojano»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

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.

**3.3. 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 gramos, consistencia firme y compacta, generalmente de aspecto rugoso, corte liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino.

Características físicas y químicas

Humedad	máx. 45 %
Relación colágeno / proteína	máx. 14 %
Grasa sobre sustancia seca	máx. 57,0 %
Nitratos expresados en NaNO <sub>3</sub>	máx. 100 ppm
Nitritos expresados en NaNO <sub>2</sub>	máx. 20 ppm
Fosfatos totales, expresados en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	máx. 7 500 ppm

(correspondientes al contenido natural de las carnes, sin fosfatos añadidos)

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

#### Características organolépticas

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. Textura equilibrada, con buena cohesión, buena masticabilidad y baja gomosidad.

#### Materias primas

Carne y tocino que destaquen por sus buenas aptitudes chacineras, con magros de cerdo macho no entero 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.

#### 3.4. Piensos y materias primas

—

#### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

##### Preparación de las materias primas:

Las industrias cárnicas elaboradoras de Chorizo Riojano, serán capaces de recepcionar las canales y/o piezas cárnicas de forma correcta, 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.

Las operaciones de cuarteado, deshuesado y despiezado, deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones.

La sala de manipulación de la carne, deberá estar climatizada a una temperatura máxima de 12 °C.

##### Refrigeración de las carnes y grasas antes de su picado:

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.

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

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 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:

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. 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 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 desecación 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, con los que se consigue la estabilización del color y del aroma. El tiempo de curación del Chorizo Riojano variará, según la longitud y/o diámetro del producto. Se desecharán aquellas piezas que hayan sufrido la formación de arrugas, vejigas de aire o cualquier otro defecto.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### *Carácter específico de la zona geográfica*

Factor Natural: Sobre el área geográfica delimitada confluyen tres influencias climáticas: esta combinación climática permite 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 la aparición del corte, sabor y aroma tan característico.

En la actualidad, este factor climático ha perdido relevancia ya que las últimas fases de elaboración del producto tienen 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 esta, un papel muy importante.

Factor humano: Lo que verdaderamente diferencia al Chorizo Riojano del resto, es el método tradicional de elaboración empleado desde antaño y que se ha sabido transmitir a las industrias elaboradoras de Chorizo Riojano.

##### *Carácter específico del producto*

Solo podrán ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida, «Chorizo Riojano», los chorizos de categoría extra, elaborados siguiendo la tradición, en instalaciones inscritas donde se controlen eficazmente todas y cada una de las fases del proceso de elaboración, maduración, secado y etiquetado, además de la calidad y manipulación de todas las materias primas, saliendo al mercado, exclusivamente, con garantía de su origen avalada por el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida, el chorizo riojano que supere todos los controles a lo largo de todo el proceso.

##### *Relación causal entre la zona geográfica, la calidad y la reputación*

Tradición histórica - reputación del producto: Tradicionalmente en La Rioja, al comenzar los fríos serranos se iniciaban las matanzas o moragas y se preparaban los chorizos con las carnes de cerdo. 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 cursaba sobre la elaboración y maduración de este producto tan difícil de elaborar y conservar correctamente. Actualmente hay puntos dispersos de la geografía riojana, especialmente zonas de la sierra, donde estas técnicas continúan siendo habituales.

En el siglo XIX es cuando comienza a industrializarse en La Rioja la elaboración del embutido y aparecen las primeras empresas familiares que venden sus productos en el mismo pueblo y alrededores. De este modo y según el «Archivo Histórico Municipal», data del 1890 la primera referencia a una «fábrica de embutido situada en Logroño». También data del 1890, un escrito en el que Julio Farias —industrial y abogado— describe cómo enviaba los chorizos de La Rioja 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 EE.UU. 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».

Por otro lado, Javier Herce Galarreta, en el capítulo VII dedicado al cerdo, de su libro en el que se recogen varios artículos publicados en *La Gaceta del Norte* en 1979, dice: «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 industrial-gastronómica para una triple región única: La Rioja».

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, seco y frío 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».

En la actualidad, el rito de la matanza y de la elaboración y conservación de chorizo de forma artesanal, se continúa practicando pero en pequeña medida, delegándose la elaboración de chorizos y demás productos cárnicos a industrias cárnicas normalmente de la zona, que consiguen —sin olvidar el método tradicional de elaboración seguido desde antaño—, superar las condiciones adversas para la maduración con locales e instalaciones adecuados.

Baños de Río Tobía continúa siendo el enclave donde se concentran mayor número de industrias cárnicas, debido a la tradición chacinera de sus antepasados, ya que hoy en día el factor climático influye cada vez menos: «aquí casi todos los industriales son familia porque tienen los mismos orígenes». Pese a ello, en Albelda de Iregua se encuentra la industria cárnica que más volumen de negocio tiene en nuestra Comunidad, la cual data sus comienzos en 1960 con una carnicería local, inaugurando en 1983 sus primeras instalaciones fabriles para la comercialización exclusiva de chorizo en sarta alcanzando en poco tiempo el liderazgo nacional.

Prestigio que quieren aprovechar importantes industrias cárnicas de otras Comunidades Autónomas, denominado a sus chorizos «Chorizo Riojano» cuando no tienen nada que ver con el producto que esta Indicación Geográfica Protegida pretende amparar.

Además, la tradición y prestigio que ha dotado de gran reputación a nuestro chorizo riojano, está también presente actualmente en nuestros guisos más afamados como las patatas con chorizo o calderete, choricillo asado al sarmiento, preñaditos [...] además de acompañar siempre cualquier cocido de legumbres.

Finalmente, mencionar el «Inventario Español de Productos Tradicionales», donde en las páginas 110 y 111 también se nombra el Chorizo Riojano.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

En el apartado pliego de condiciones

<https://www.larioja.org/agricultura/es/calidad-agroalimentaria>

---