

# Embutidos curado-madurados IGP y DOP en España

**Jacint Arnau**

Tecnología Alimentaria

IRTA - Monells

Setiembre 2020

[jacint.arnau@irta.cat](mailto:jacint.arnau@irta.cat)

## **Botillo del Bierzo**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego\\_de\\_condiciones\\_botillo\\_del\\_bierzo\\_tcm30-210178.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego_de_condiciones_botillo_del_bierzo_tcm30-210178.pdf)

## **Chorizo riojano**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego\\_igp\\_chorizo\\_riojano\\_tcm30-211518.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego_igp_chorizo_riojano_tcm30-211518.pdf)

## **Chorizo de Cantimpalos**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego\\_chorizo\\_cantimpalos\\_tcm30-211447.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego_chorizo_cantimpalos_tcm30-211447.pdf)

## **Chosco del Tineo**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/chosco\\_tineo\\_tcm30-210567.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/chosco_tineo_tcm30-210567.pdf)

## **Morcilla de Burgos**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/2016\\_06\\_01\\_pliego\\_morcilla\\_burgos\\_tcm30-524658.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/2016_06_01_pliego_morcilla_burgos_tcm30-524658.pdf)

## **Salchichón de Vic**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego-condiciones-indicacion-geografica-protegida-llonganissa-vic\\_tcm30-211552.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/pliego-condiciones-indicacion-geografica-protegida-llonganissa-vic_tcm30-211552.pdf)

## **Sobrasada de Mallorca**

[https://www.mapa.gob.es/images/es/reglamentoigpsobrasadademallorca\\_tcm30-210486.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/reglamentoigpsobrasadademallorca_tcm30-210486.pdf)

# MAPA DE EMBUTIDOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

alimentación.es



# Botillo del Bierzo

<https://botillodelbierzo.es/>



# Botillo del Bierzo

- **Ingredientes:** costilla (65-90 %); rabo (10-20 %); lengua, carrillera, paleta y espinazo (<20 %). Sal, pimentón, ajo, especias naturales y aditivos autorizados.
- **Proceso:** embutido en ciego de cerdo, ahumado ( $\geq 1$  día), curado ( $\geq 2$  días). Elaboración y curación ( $\geq 5$  días)
- Se consume normalmente cocido



# Chorizo riojano

<http://www.chorizoriojano.org/>

# Chorizo riojano

- **Ingredientes:** carne de cerdos castrados o hembras, tocino, sal, pimentón (dulce/picante) y ajo (sin aditivos).
- **Proceso:** picado, mezclado, reposo (12-24h antes de embutición a 0-6 °C, tripa sarta/herradura (30-40 mm). Secado <16 °C ó <20 °C (secaderos naturales).
- El producto final es suave, aromático y fuerte de color.

# Chorizo de Cantimpalos

<http://chorizodecantimpalos.org>

**Sarta**



**Achorizado**



**Cular**





# Chorizo de Cantimpalos

- **Ingredientes:** carnes frescas de cerdo graso de 7-10 meses y 90-140 kg canal (machos castrados o hembras), sal, pimentón, ajo, orégano. Prohibidos los conservantes. Permitidos fosfatos, ascórbico, cítrico y sales, proteína de leche y en cular (azúcares).
- **Proceso:** picado de sarta y achorizado (8-16 mm) y cular (18-26 mm). Reposo 12-36h (2-7 °C). Secado 40 % tiempo en secaderos naturales. Merma >25 %. Sarta: (25-35 mm) curación  $\geq$  21d. Achorizado: (30-50 mm) con flora externa harinosa y blanquecina, curación  $\geq$  24 d. Cular: >35 mm, curación  $\geq$  40d, con flora externa harinosa y blanquecina.

# Chosco del Tineo

<http://igpchoscodetineo.com/>



# Chosco del Tineo

- **Ingredientes:** cabecera de lomo (> 80%), lengua (> 15%), sal, pimentón y ajo.
- **Proceso:** adobado 3 y 5º C durante 48-72 horas, embutido en ciego de cerdo, ahumado (roble, abedul, haya, castaño) mínimo 8 días y secado (>8 días). Opcionalmente los choscos pueden ser cocidos.

# Morcilla de Burgos



# Morcilla de Burgos

- **Ingredientes:** cebolla Horcal (>35 %), arroz (15-30 % en seco) grano corto tipo japónica Bahía o Bomba, manteca o sebo (10-22 %), sangre (>12 %) de oveja, vaca o cerdo, especias y sal.
- **Proceso:** Picado de la manteca o sebo. Picado de la cebolla. Sofrito opcional de la cebolla con toda o parte de la manteca de cerdo. Amasado de todas las materias primas hasta obtener una masa homogénea. Embutido de la masa. Delimitación de las piezas de morcilla, mediante atado con cuerda o grapado, y corte de las porciones. Cocción de las morcillas, a temperatura superior a 90 °C. Deseccación externa y enfriado final de las morcillas con anterioridad a su entrada en la sala de conservación.

# Salchichón/Llonganissa de Vic

<http://www.llonganissadevic.cat/es/index.htm>



# Salchichón/Llonganissa de Vic

- **Ingredientes:** carne magra de cerdo (jamón, paleta y magros de primera) y tocino, azúcares, sal y pimienta. Están permitidos: nitrito (E249, 250), nitrato (E252, 251), ácido ascórbico y ascorbato (E300, E301).
- **Proceso:** el proceso de secado exige un período de tiempo mínimo de 30 días para las piezas más pequeñas de peso inferior a 300 g y mínimo de 45 días para las que tienen un peso igual o superior a los 300 g. El pH final del producto debe situarse entre 5,3 y 6,2. Flora externa de color blanquecino que posteriormente va adquiriendo una tonalidad marrón violácea

# Sobrasada de Mallorca

<http://sobrasadademallorca.org/>





# Sobrasada de Mallorca

- **Ingredientes:** carnes de cerdo: magro (30-60 %), tocino (40-70 %), pimentón (*Capsicum annum* L y/o *Capsicum Longum* D.C.) (4-7 %), sal (1,8-2,8 %), especias y/o aromas naturales (Pimienta, romero, tomillo y/u orégano). En la elaboración de la “Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro”, las carnes serán exclusivamente de cerdo de raza autóctona mallorquina.
- **Proceso:** picado (<6mm), amasado, embutido, secado.

# Muchas gracias por su atención

**Jacint Arnau**  
Tecnología Alimentaria  
IRTA - Monells  
Setiembre 2020  
[jacint.arnau@irta.cat](mailto:jacint.arnau@irta.cat)