

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**GI-1265**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Chorizo Riojano**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 28, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1265**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Chorizo Riojano**

GOOD(S)

1. **Sausage**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

*Address* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo Riojano"  
Ctra. Nacional 120, km 22,8  
26315 Alesón, La Rioja  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production, ripening, drying and labeling area covers the Autonomous Community of La Rioja, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EU) No. 249/2010 dated March 24, 2010 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Chorizo Riojano (PGI)].

Official Journal of the European Union L79 dated 25.03.2010.

PGI-ES-0654

March 25, 2010

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1265**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Chorizo Riojano**

PRODUIT(S)

**1. Charcuterie**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

**1. Tout producteur respectant le cahier des charges.**

*Adresse* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo Riojano"  
Ctra. Nacional 120, km 22,8  
26315 Alesón, La Rioja  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire d'élaboration, de maturation, de séchage et d'étiquetage englobe la communauté autonome de La Rioja, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (UE) n°249/2010 de la Commission du 24 mars 2010  
enregistrant une dénomination dans le registre des appellations  
d'origine protégées et des indications géographiques protégées  
[Chorizo Riojano (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L79 du 25.03.2010.

PGI-ES-0654

25.03.2010

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du  
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,  
sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1265**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Chorizo Riojano**

PRODUCTO(S)

- Embutido**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

*Dirección* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo Riojano"  
Ctra. Nacional 120, km 22,8  
26315 Alesón, La Rioja  
España

ZONA GEOGRÁFICA

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

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (UE) No 249/2010 de la Comisión de 24 de marzo de 2010 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Chorizo Riojano (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L79 de 25.03.2010.

PGI-ES-0654

25.03.2010

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘CHORIZO RIOJANO’**

**EC No: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007**

**PGI ( X ) PDO ( )**

**1. Name:**

‘Chorizo Riojano’

**2. Member State or third country:**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff:**

**3.1. Type of product (as in Annex II):**

Class 1.2. Meat products.

**3.2. Description of the product to which the name in (1) applies:**

‘Chorizo riojano’ is a ‘sarta’-type chorizo classified as ‘Extra’, without additives, manufactured in the territory of the Autonomous Community of La Rioja, having the following characteristics:

**Morphological characteristics**

The chorizo covered by this protected geographical indication is characterised by its shape — string or horseshoe — which is more or less cylindrical, 30 to 40 mm in diameter, weighing at least 200 g and of a firm and compact consistency, generally of a wrinkled aspect, short, smooth and well bound, with no unusual coloration and in which meat and fat are clearly differentiated.

**Physical and chemical characteristics**

Moisture: max. 45 %.

Collagen/protein ratio: max. 14 %.

Fat on the dry matter: max 57 %.

Nitrates expressed as NaNO<sub>3</sub>: max. 100 ppm.

Nitrites expressed as  $\text{NaNO}_2$ : max. 20 ppm.

Total phosphates expressed as  $\text{P}_2\text{O}_5$ : max. 7 500 ppm

(which corresponds to the natural content in the meat, without added phosphates).

### **Organoleptic characteristics**

Balanced and intense aroma which is lingering, mostly of pepper, together with garlic notes; no rancid or bitter smells. The flavour is intense, lingering and balanced between the lean and the fat; not very acid, spicy where pepper is used, and no rancid or unusual flavours. Its texture is balanced, it holds together well, is easy to chew and is not too gummy.

### **3.3. Raw materials (for processed products only):**

Meat and fat which stand out for their suitability for the pigmeat industry, lean cuts from female or neutered male pigs, trimmed of nerves, and rind-free pancetta or salt pork, seasoned with fine dry salt, 100 % category 'extra' pepper and raw fresh peeled garlic, all of which is then stuffed into natural, i.e. pig intestine casings.

The added salt pork must be consistent, in other words, sections of soft buttery abdominal fat which would become viscous on being minced and exude fat when the sausage is being matured and cured are unsuitable. However, the amount added must not be too great — it must never exceed 57 % of the dry matter — and this is one of the clues to the difference between 'chorizo riojano' and the others, which undergo a sharp change in their pH, making them more difficult to mature properly and, subsequently, preserve.

### **3.4. Feed (for products of animal origin only):**

—

### **3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area:**

#### **Preparation of raw material**

The meat factories which manufacture 'Chorizo Riojano' must be capable of receiving the carcasses and/or meat cuts correctly and keep them in appropriate conditions such as to avoid their pH from decreasing at any time or suffering changes to their colour and/or texture, and must check their purity on reception by means of the appropriate tests and analyses.

Quartering, boning and cutting must take place as soon as possible, taking care not to allow meat to accumulate in the areas where these operations take place.

The temperature in the area where the meat is handled must not exceed 12 °C.

### **Refrigeration of the meat and fat before mincing**

Inside the cold chambers where the chilled carcasses are kept, the carcasses themselves should be suspended in a way which prevents them from coming into contact with each other.

### **Mincing the meat and fat to the size for each product**

‘Chorizo Riojano’ production is kept separate — in both time and place — from all other production, including that of other chorizos of different categories.

The meat, when ready to process, is mature and acidified, not frozen, with a pH of less than 6,3, so that it will cure easily, ensuring that the filling in the middle of the sausage will dry easily.

It is equally important to ensure that the meat is not moist. This means allowing the meat juices to flow out if necessary.

Once the meat and the fat are ready, dicing and mincing is more or less intense and the cuts must be clean in order to minimise damage to the protein chains and to the adipose cells, resulting in proper adhesion between grains, proper drying and, finally achieving the characteristic aspect and colour of the sliced product.

All areas used for manufacturing must be air-conditioned and the relative humidity and air circulation and renewal must be suitable technologically and in terms of health and hygiene.

### **Adding salt and the other condiments and spices**

Once the meat and the fat have been minced, fine dry salt, raw peeled garlic and 100 % extra category pepper — cayenne in the case of spicy chorizo — is then added.

### **Mixing and kneading the ingredients**

Once the raw materials have been minced and the remaining ingredients added, they are all mixed together, making sure that any air trapped in the mixture is driven out in order to encourage a better binding of all the ingredients and prevent the chorizo from breaking up when it is cut.

Additional kneading in a vacuum drum is essential in order to achieve the ideal texture of the minced meat mixture.

### **Resting and cooling the mixture**

After mincing, mixing and kneading, the mixture must be rested 12 to 24 hours before it is stuffed into the casings.

The cold chambers used for such purposes must be separate from of the rest and be kept at a temperature of 0 to 6 °C.

### **Filling the natural pork casings**

Once the mixture is ready, it is stuffed into the natural pork casings. The nozzles are smooth and not too long in order to avoid raising the temperature. For the same reason, the mixture must be put into the casings using sufficient pressure since otherwise spaces would be created in the sausages which could lead to a colouring of the mixture or allow the latter to become mouldy.

The natural casings must be perfectly clean and with no sign of alteration, cut or disease which would render them unsuitable for use for human consumption.

The casings are washed beforehand to make them elastic and help them adjust to the filling without separating or forming wrinkles.

### **Tying**

Once the mixture or filling has been inserted into the casing, the latter is tied using white or, in the case of spicy chorizo, red cotton twine.

### **Ageing for a relatively long time**

Ageing requires the chorizos to be left to hang in ventilated premises but at a temperature of 16 °C or less, in which the relative humidity and circulation of the air lend themselves to the product losing its moisture and acquiring its characteristic consistency, aroma, colour and flavour, unless ageing takes place in natural dryers, in which case the temperature may reach 20 °C.

In order to monitor the ageing conditions (temperature, relative humidity and ventilation) and maintain them at a constant level, use may be made of special chambers where such conditions may be regulated by hand or automatically.

During the fermentation or ageing process, the installations must provide visible and accessible space and monitoring equipment to check at any time the temperature and the humidity levels and monitor the progress of the product.

### **Drying in air-conditioned chambers or in natural environments**

After the ageing stage is completed, the chorizo is moved for the post-ageing and drying stage to the hanging or drying installations. During this finishing stage, the microbial and enzyme processes of the chorizo continue to take place which stabilise the colour and the aroma. The curing period for Chorizo Riojano varies according to

the length and/or diameter of the product. Any chorizo which has become wrinkled, contains air bubbles or displays any other defect is discarded.

**3.6. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.:***

—

**3.7. *Specific rules concerning labelling:***

The product is accompanied by a numbered back label issued by the Regulatory Board bearing the words ‘Indicación Geográfica Protegida Chorizo Riojano’, together with the corresponding logo. The aforementioned back label is affixed by the manufacturer of the product and is inscribed in such a way as to prevent re-use.

The processors covered by the ‘Chorizo Riojano’ protected geographical indication must be entered in the appropriate registers, since they are ultimately responsible for compliance with the specifications of the indication.

The Regulatory Board is responsible for keeping the register up to date.

**4. *Concise definition of the geographical area:***

The area where manufacturing, ageing, drying and labelling takes place covers the Autonomous Community of La Rioja.

**5. *Link with the geographical area:***

**5.1. *Specificity of the geographical area:***

Natural factor: The defined geographical area is subject to three climatic influences: this combination of climatic factors makes La Rioja the ideal place for naturally ageing and drying this product by allowing the physical and chemical changes which occur within the chorizo to take place slowly and properly, enhancing the appearance of the sliced product, its flavour and its very characteristic aroma.

Today, the climatic factor is not so important since the latter stages of the manufacture of the product take place in controlled-atmosphere chambers where ventilation, hygrometry and temperature may be regulated, although this is always in line with the prevailing climatology conditions of the area, so that the latter continues to play a very important part.

Human factor: What really differentiates Chorizo Riojano from other chorizos is the traditional manufacturing method which has been used for a long time and which has been successfully transmitted to the Chorizo Riojano processing industry.

**5.2. *Specificity of the product:***

Only those chorizos of the ‘extra’ category which have been manufactured in accordance with tradition in registered installations where every single stage of the manufacturing, ageing, drying and labelling processes as well as the quality and handling of all the raw materials have been effectively monitored can be covered by the ‘Chorizo Riojano’ protected geographical indication, and only Chorizo Riojano which passes all the quality control stages throughout the process may exclusively be put on the market with the guarantee of origin as attested by the protected geographical indication label.

**5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI):**

Historical tradition — reputation of the product: Traditionally, the arrival of the cold weather in the mountains in La Rioja signalled the start of the slaughter or ‘moragas’, the resulting pork meat then going into the preparation of chorizo. Chorizo in La Rioja had to be made for the whole year and was to last until the autumn harvests, the knowledge of the local population about the manufacture and ageing of this product, which is so difficult to manufacture and preserve correctly, taking on vital importance as a result. Nowadays, these techniques are still in regular use throughout the Rioja area and more especially in the hills.

It was not until the nineteenth century that the manufacture of chorizo was industrialised in La Rioja and the first family firms began to appear, selling their product in their home town and the surrounding country. Thus, according to the municipal historical archive, the first reference to a ‘sausage factory in Logroño’ is in 1890. Also dating from 1890 is a document in which one Julio Farias, an industrialist and lawyer, describes how he sent chorizos from La Rioja to Cuba so that they arrived in good condition: ‘in tin canisters perfectly packed with lard and sealed by the *bain-marie* method so that they can withstand those temperatures without suffering the slightest change’. Already at that time the industrialist had prepared advertising material — ‘prospectuses, circulars and other forms of publicity’ and showed confidence in his product: ‘[...] despite the United States competing very strongly on price, the quality of the home-grown product is infinitely better, as shown by the fact that even the poorest prefer it in spite its costing more’.

Moreover, Javier Herce Galarreta, in Chapter VII, concerning pigs, of his book bringing together various articles published in La Gaceta del Norte newspaper in 1979 writes: ‘Pork is tremendously important in La Rioja, and not just in terms of the fresh product. Ham, chorizo and blood pudding are the basic constituents of a specifically Rioja type of preparation, which is similar to that found in other regions, but different as to flavour and the way it is used. Probably the most distinctive by name is “chorizo riojano”, which is different to all other chorizos in other regions, being smooth, aromatic, somewhat

spicy and of strong colour. The importance of the pig and pork products in La Rioja is evident: meat and sausage factories have sprung up throughout the Rioja region, forming fully-fledged trading centres such as Baños de Río Tobía, Laguna de Cameros and, more recently, Albelda de Iregua which, in their own way, are as important, relatively speaking, as the wine or canning industries. A gastronomic industry in the Sierra, another one in the Rioja Alta and a third one in the Rioja Baja: sausages, wine and preserves — a threefold display by what is in effect three regions in one: La Rioja’.

The economic depression of the 1930s and the sustained failure on the part of the buyers to settle their bills led to the closure of many factories, and the only trace that remains are the registers of industrial taxes kept by each municipal authority. This economic readjustment made Baños de Río Tobía the industry’s nerve centre. One of several possible reasons for this is that the descendants of the early industrialists decided to build their own plants, taking advantage of the favourable climate of the location. Miguel Ángel Villoslada expressed it as follows: ‘At first, factories were established where the climate was suitable, dry and cold but with few temperature fluctuations. That is why there are so many in Baños. We are at an altitude of 500 metres, at the gateway to the Sierra de la Demanda and the Urbión area as a whole. It is a place protected from the excessively cold winds of the Sierra de Herrera and there are no sharp changes of temperature or humidity’.

At present, the slaughter of pigs and the manufacturing and preserving of chorizo lives on as a small, craft trade, while the manufacture of chorizo and other meat products is left to the meat industry — usually located in the area — which, without ignoring the traditional manufacturing method of yesteryear, is able to overcome adverse conditions and age the product by using particularly well-suited premises and installations.

Thanks to the sausage-making traditions of past generations, Baños de Río Tobía continues to boast the highest concentration of meat factories, since nowadays the climatic factor has less and less influence: ‘here nearly everyone involved in the meat industry is related because they come from the same place’. That said, Albelda de Iregua is home to the meat factory with the highest turnover in this Autonomous Community. It began in 1960 as a local butcher’s shop, leading, in 1983, to the opening of the first factory specifically geared towards the marketing of ‘sarta’ chorizo and soon became the country’s leading producer.

Major meat factories in other Autonomous Communities want to take advantage of this prestige by calling their chorizo ‘Chorizo Riojano’ when they have nothing at all to do with the product which this protected geographical indication is intended to cover.

Moreover, the tradition and prestige which has garnered a great reputation for our chorizo riojano is also present today in our most famous recipes, such as potatoes with chorizo, calderete, choricillo asado al sarmiento or preñaditos, not forgetting its use in practically every vegetable stew.



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

Lastly, it is worth noting that 'Chorizo Riojano' is mentioned on pages 110 and 111 of the 'Inventario Español de Productos' Tradicionales.



**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

«CHORIZO RIOJANO»

N° CE: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination:**

«Chorizo Riojano»

**2. État membre ou pays tiers:**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

**3.1. Type de produit (voir annexe II):**

Classe 1.2: Produits à base de viande.

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

Le «Chorizo Riojano» est un chorizo en chapelet de catégorie extra, sans additifs, élaboré sur le territoire de la communauté autonome de La Rioja et répondant aux caractéristiques suivantes:

**Caractéristiques morphologiques**

Le chorizo couvert par la présente indication géographique protégée se caractérise par sa forme en chapelet ou en fer à cheval plus ou moins cylindrique, avec un calibre de 30 à 40 mm et un poids minimal de 200 grammes, une consistance ferme et compacte, d'aspect généralement rugueux, à tranches lisses et bien liées, sans colorations anormales et avec une différenciation nette entre les fragments de viande et de lard.

**Caractéristiques physico-chimiques**

Humidité: max. 45 %

Rapport collagène/protéines: max. 14 %

Matière grasse sur extrait sec: max. 57,0 %

Nitrates exprimés en  $\text{NaNO}_3$ : max. 100 ppm

Nitrites exprimés en  $\text{NaNO}_2$ : max. 20 ppm

Phosphates totaux, exprimés en  $\text{P}_2\text{O}_5$ : max. 7 500 ppm

(correspondant à la teneur naturelle des viandes, sans phosphates ajoutés)

### **Caractéristiques organoleptiques**

Arôme équilibré et intense, persistant, avec prépondérance de piment rouge, outre des notes d'ail; absence d'odeurs rances et âcres. Goût intense, persistant, équilibré entre maigre et gras; peu acide, piquant en cas d'utilisation de piment rouge piquant, sans goûts rances ou anormaux. Texture équilibrée présentant une bonne cohésion, une bonne masticabilité et une faible viscosité.

### **3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):***

Viande et lard qui conviennent particulièrement bien pour les charcuteries, avec de la viande maigre de porc mâle castré ou de truie, sans nerfs, et de la poitrine ou du lard maigre sans couenne, épicés au sel fin sec, au piment rouge 100 % de catégorie extra et à l'ail naturel frais et épluché, le tout embossé dans des boyaux naturels de porc.

Le lard ajouté doit être consistant, les morceaux de graisses abdominales mous et onctueux étant inadéquats, car ils deviendraient visqueux lors du hachage, exsudant de la graisse lors de la maturation et de l'affinage du saucisson. Par ailleurs, la quantité ajoutée doit être réduite — elle ne peut en aucun cas dépasser 57 % sur l'extrait sec; c'est là un des éléments-clés qui différencient le «Chorizo Riojano» des autres chorizos, qui subissent un changement brusque de leur pH, ce qui complique leur bonne maturation et leur conservation ultérieure.

### **3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):***

—

### **3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:***

#### **Préparation des matières premières**

Les entreprises de viandes élaborées productrices de «Chorizo Riojano» sont à même de réceptionner de manière adéquate les carcasses et/ou les pièces de viande et de les conditionner correctement, elles évitent à tout moment que le pH de la viande ne baisse ou qu'elle ne subisse d'altérations de couleur et/ou de texture, et elles vérifient ses conditions de pureté lors de la réception au moyen de l'examen et des analyses adéquats.

Les opérations d'écharnage, de désossage et de découpage doivent être effectuées le plus rapidement possible, en évitant de stocker de la viande sur les lieux de ces opérations.

La salle où est manipulée la viande doit être maintenue à une température maximale de 12 °C.

### **Réfrigération des viandes et des graisses avant leur hachage**

Les chambres froides utilisées pour la conservation des carcasses réfrigérées sont équipées de systèmes de suspension dont les crochets sont disposés de manière à éviter le contact entre les carcasses.

### **Hachage des viandes et des graisses calibré correctement selon les produits**

L'élaboration du «Chorizo Riojano» se fait séparément, physiquement ou dans le temps, de celle du reste des produits, y compris des autres «chorizos» de différentes catégories.

La viande prête pour la transformation est mûre et acidifiée, non congelée, elle présente un pH inférieur à 6,3 afin qu'elle puisse s'affiner aisément et que la pâte sèche à l'intérieur du saucisson.

Il est également important que la viande ne soit pas humide; le cas échéant, on égoutte le jus des pièces de viande.

Une fois que la viande et le lard sont prêts, ils sont débités et hachés plus ou moins finement; les coupes effectuées doivent être franches afin de limiter les dommages causés à la trame de protéines qui constituent le tissu et des cellules adipeuses ainsi que de favoriser une adhérence adéquate entre les grains, un bon séchage et, finalement, d'obtenir l'aspect et la couleur de coupe caractéristiques.

Toutes les zones destinées à la fabrication doivent être climatisées et présenter un taux d'humidité moyen. La circulation et le renouvellement de l'air s'effectuent conformément aux normes technologiques, hygiéniques et sanitaires.

### **Addition de sel, de condiments et d'épices**

Une fois que la viande et le lard ont été hachés, on ajoute du sel fin sec, de l'ail naturel épluché, du piment rouge 100 % de catégorie extra et du poivre de Cayenne dans le cas du «Chorizo» piquant.

### **Mélange et malaxage des ingrédients**

Une fois que les matières premières ont été hachées et que le reste des ingrédients y ont été ajoutés, on les mélange de manière à éliminer les poches d'air de la pâte de

manière à favoriser l'agglomération de tous les ingrédients et à éviter que le saucisson ne se désagrège ultérieurement lors de la découpe.

Le malaxage effectué ensuite dans un malaxeur sous vide est fondamental pour obtenir l'assaisonnement optimal du hachis.

### **Repos et refroidissement de la pâte**

Une fois effectués le hachage, le mélange et le malaxage, on laisse obligatoirement reposer la pâte pendant une période de 12 à 24 heures avant de l'embosser.

Les installations frigorifiques utilisées à cette fin sont séparées des autres et sont maintenues à une température comprise entre 0 et 6 °C.

### **Remplissage des boyaux naturels de porc**

Une fois que la pâte est prête, elle est introduite dans le boyau de porc naturel. Les agrafes sont plates et pas trop longues pour éviter les échauffements. Pour le même motif, il convient d'introduire la pâte dans le boyau avec suffisamment de pression pour éviter que ne subsistent des cavités dans les saucissons, ce qui est susceptible de provoquer des altérations de la couleur de la pâte et sa moisissure.

Les boyaux naturels sont parfaitement propres et ne présentent aucune altération, lésion ou trace de maladie qui les rendraient impropres à la consommation humaine.

Les boyaux sont préalablement lavés afin qu'ils acquièrent de l'élasticité et s'ajustent bien à la pâte, sans s'en décoller ni former de plis.

### **Fermeture**

Une fois que la pâte a été introduite dans le boyau, celui-ci est fermé à l'aide d'une ficelle de coton blanc ou rouge pour le «Chorizo» piquant.

### **Maturation pendant une période plus ou moins longue**

Aux fins de leur maturation, on pend les saucissons dans des locaux ventilés et maintenus à une température égale ou inférieure à 16 °C, avec un taux d'humidité relatif et une aération adéquate pour que le produit sèche et acquière la consistance, l'arôme, la couleur et le goût caractéristiques, à moins que la maturation ne soit effectuée dans des séchoirs naturels, où la température peut atteindre 20 °C.

Afin de contrôler les conditions de maturation (température, humidité relative et ventilation) et de les maintenir constantes, il est possible d'utiliser des chambres spéciales où ces conditions peuvent être réglées automatiquement selon les besoins.

Pendant le processus de fermentation ou de maturation, les installations disposent d'un lieu visible et accessible et d'appareils de contrôle destinés à vérifier à tout moment la température et le taux d'humidité en plus de l'évolution du produit protégé.

### **Séchage dans des chambres climatisées ou à température ambiante**

Une fois le processus de maturation achevé, les saucissons sont emmenés, aux fins de leur postmaturation ou de leur séchage, dans les locaux dits de suspension ou de séchage, dans lesquels ils demeureront jusqu'à la fin du processus. Au cours de cette phase finale, les saucissons subissent les processus microbiens et enzymatiques de maturation, qui permettent d'obtenir la stabilisation de la couleur et de l'arôme. Le temps d'affinage du «Chorizo Riojano» varie en fonction de la longueur et/ou du diamètre du produit. Les saucissons sur lesquels se sont formés des plis, dans lesquels se sont formées des poches d'air ou qui présentent tout autre type de défaut sont éliminés.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:**

—

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:**

Le produit est muni d'une contre-étiquette numérotée délivrée par le conseil régulateur, portant la mention «Indicación geográfica protegida Chorizo Riojano» ainsi que son logotype. Cette contre-étiquette est apposée dans les locaux de l'entreprise fabricante enregistrée afin d'éviter qu'elle ne soit réutilisée.

Les entreprises de transformation visées par l'indication géographique protégée «Chorizo Riojano» sont tenues d'être inscrites dans les registres correspondants, et sont chargées en premier chef du respect des spécificités de cette indication.

Le conseil régulateur est chargé de maintenir ce registre actualisé en permanence.

## **4. Délimitation concise de l'aire géographique:**

L'aire d'élaboration, de maturation, de séchage et d'étiquetage correspond à la communauté autonome de La Rioja.

## **5. Lien avec l'aire géographique:**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

Facteur naturel: l'aire géographique est placée sous l'influence de trois courants climatiques; cette combinaison climatique a fait de La Rioja le lieu idéal pour la maturation et le séchage naturel de ce produit, car elle permet aux changements

physico-chimiques intervenant dans le saucisson de se produire lentement et correctement, permettant la formation de l'aspect à la découpe, du goût et de l'arôme si caractéristiques.

Actuellement, ce facteur climatique a perdu de son importance étant donné que les dernières phases de l'élaboration du produit ont lieu dans des locaux à atmosphère contrôlée où la ventilation, l'hygrométrie et la température peuvent être régulées, mais toujours en fonction du climat régnant dans la région, raison pour laquelle celui-ci joue toujours un rôle très important.

Facteur humain: ce qui différencie véritablement le «Chorizo Riojano» des autres chorizos, c'est la méthode d'élaboration ancestrale mise en œuvre par les entreprises de La Rioja produisant du «Chorizo Riojano».

### **5.2. Spécificité du produit:**

Les seuls produits pouvant être protégés par l'indication géographique protégée «Chorizo Riojano» sont les chorizos de catégorie extra, élaborés suivant la tradition, dans des installations inscrites contrôlant efficacement toutes les phases du processus d'élaboration, de maturation, de séchage et d'étiquetage, ainsi que la qualité et la manipulation de toutes les matières premières, commercialisés exclusivement avec la garantie de leur origine attestée par la mention de l'indication géographique protégée, «Chorizo Riojano» après avoir passé avec succès tous les contrôles prévus tout au long du processus.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):**

Tradition historique — réputation du produit: traditionnellement, dans La Rioja, on tuait le cochon («moraga») dès les premiers frimas pour la préparation, notamment, des chorizos. Le chorizo devait être élaboré pour toute l'année et durer jusqu'aux vendanges de l'automne; il était donc vital pour les habitants de la région de bien maîtriser les techniques d'élaboration et de maturation de ce produit si difficile à élaborer et à conserver dans de bonnes conditions. À l'heure actuelle, en différents endroits de La Rioja, en particulier en différents points de la sierra, ces techniques sont toujours utilisées.

C'est au XIX<sup>e</sup> siècle que l'élaboration de ce saucisson commence à s'industrialiser dans La Rioja et qu'apparaissent les premières entreprises familiales qui vendent leurs produits dans le village et les alentours. Ainsi, selon l'«Archivo Histórico Municipal», la première référence à une «fabrique de saucisson située à Logroño» remonte à 1890. Dans un autre document datant de 1890, Julio Farias — industriel et avocat — décrit comment il envoyait les chorizos de La Rioja à Cuba afin qu'ils arrivent dans les

meilleures conditions: «dans des boîtes de conserve parfaitement enduites de saindoux et mises au bain-marie pour que les saucissons puissent supporter cette température sans s'altérer». À l'époque, l'industriel avait rédigé des annonces — «prospectus, circulaires et autres formes de publicité», dit-il — où il montrait sa confiance dans la qualité de ses articles: «[...] les produits américains similaires ont beau être meilleur marché, la qualité de celui de notre terre est infiniment meilleure, comme le prouve le fait que même les plus pauvres le préfèrent, bien qu'il coûte plus cher.»

Par ailleurs, Javier Herce Galarreta, au chapitre VII de son livre consacré au porc, cite différents articles publiés dans La Gaceta del Norte en 1979: «L'importance du porc dans La Rioja est énorme, et pas seulement consommé frais. Jambons, chorizos et boudins constituent l'essentiel d'une élaboration spécifique à La Rioja, similaire à celle d'autres régions dans sa forme, mais dont le goût et l'utilisation sont différents. Le produit certainement le plus réputé est sans conteste celui connu sous le nom de «Chorizo Riojano», différent de tous les chorizos des autres régions, doux, aromatique, légèrement piquant, de couleur vive. L'importance du porc et de ses produits dans la Rioja est flagrante: la prolifération d'usines de charcuteries, de saucissons est évidente sur tout le territoire de La Rioja, qui comprend même de véritables pôles commerciaux, comme Baños de Río Tobía ou Laguna de Cameros et, enfin, Albelda de Iregua, ayant plus ou moins la même importance que le secteur viticole ou de la conserverie. Une industrie gastronomique dans la Sierra, une autre dans La Rioja Alta et une troisième dans La Rioja Baja, des saucissons, du vin et des conserves, triple manifestation industrielle et gastronomique pour trois régions en une: La Rioja».

La dépression économique des années 30 et le continuel défaut de paiement des clients ont entraîné la fermeture de nombreuses entreprises, dont il ne reste plus trace aujourd'hui que dans les registres des contributions industrielles conservés dans chaque municipalité. Cet ajustement économique a fait de Baños de Río Tobía le centre névralgique de l'industrie. Bien qu'il y ait à cela plusieurs raisons, il semble que les descendants des premiers industriels aient choisi de s'y implanter encouragés par le climat propice de ce site. C'est ce qu'explique Miguel Ángel Villoslada: «Au départ, les usines se situaient là où le climat était adapté, c'est-à-dire sec et froid mais avec peu de variations de température. C'est pour cela qu'il y a tant d'entreprises à Baños, localité située à 500 mètres d'altitude, juste à l'entrée de la Sierra de la Demanda et de toute la zone de l'Urbión. L'endroit est protégé des vents excessivement froids de la Sierra de Herrera et des fortes variations de température et d'humidité.»

À l'heure actuelle, le rite de l'abattage ainsi que de l'élaboration et de la conservation artisanale du chorizo sont toujours pratiqués mais à une petite échelle, l'élaboration des chorizos et d'autres produits à base de viande étant déléguée à des entreprises locales, qui parviennent — sans oublier la méthode d'élaboration ancestrale — à

remédier aux conditions adverses pour la maturation grâce à des locaux et installations adéquats.

Baños de Río Tobía reste l'endroit où se concentrent le plus grand nombre d'entreprises de transformation de la viande, en raison de la tradition charcutière de ses ancêtres, puisqu'aujourd'hui, le facteur climatique a de moins en moins d'influence: «ici, presque tous les industriels sont de la famille, puisqu'ils ont les mêmes origines». Malgré cela, c'est à Albelda de Iregua que se trouve l'entreprise de viande qui enregistre le plus gros chiffre d'affaires de la communauté; elle a débuté en 1960 par une boucherie locale et a inauguré en 1983 ses premières installations manufacturières pour la commercialisation exclusive du chorizo en chapelet, prenant en peu de temps une position de chef de file à l'échelle nationale.

Prestige dont souhaitent profiter d'importantes entreprises de viande d'autres communautés autonomes, en appelant leurs chorizos «Chorizo Riojano» alors qu'ils n'ont rien à voir avec le produit que la présente indication géographique protégée prétend couvrir.

En outre, la tradition et le prestige du «Chorizo Riojano» font également la réputation de certains plats locaux, comme les pommes de terre au chorizo («calderete»), les petits chorizos grillés aux sarments et les petits pains fourrés au chorizo (preñaditos), etc.; le chorizo accompagne aussi toujours le pot-au-feu de légumes.

Enfin, il convient de mentionner l'«Inventario Español de Productos Tradicionales», qui cite également le «Chorizo Riojano» aux pages 110 et 111.



**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«CHORIZO RIOJANO»**

**Nº CE: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Chorizo Riojano»

**2. Estado miembro o tercer país:**

España

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

**3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):**

Clase 1.2. Productos cárnicos.

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada 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,.

**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 Físico-Químicas**

Humedad: máx. 45 %

Relación colágeno/proteína: máx. 14 %

Grasa sobre sustancia seca: máx. 57 %

Nitratos expresados en  $\text{NaNO}_3$ : máx. 100 ppm

Nitritos expresados en  $\text{NaNO}_2$ : máx. 20 ppm

Fosfatos totales, expresados en  $\text{P}_2\text{O}_5$ : máx. 7 500 ppm

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

### **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.

### **3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):**

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.

### **3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):**

—

### **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 grasa antes de su picado**

Las cámaras de conservación de canales refrigeradas dispondrán de sistemas de suspensión, cuya disposición evitará el contacto de la misma 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:**

—

#### **3.7. Normas especiales sobre el 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.

### **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:**

#### **5.1. 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 ésta, 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.

### **5.2. *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.

### **5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):***

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 industria-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.