

# **NORMATIVA DE CALIDAD**

## **CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL**

### **NORMATIVA DE PRODUCTO**

## ÍNDICE

1.-TERMINOLOGIA .....	3
2.- NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO .....	4
3.- GENERALIDADES .....	4
4.- INGREDIENTES DEL CHORIZO ESPAÑOL.- .....	5
4.1- MATERIA CÁRNICA .....	5
4.1.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MATERIA PRIMA CARNICA.....	5
4.1.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA PRIMA CARNICA .....	5
4.2.- INGREDIENTES Y ADITIVOS .....	6
4.2.1.- Aditivos e ingredientes permitidos.....	6
4.2.2.- Pimentón .....	6
4.2.3.- Tripas naturales: definición .....	6
4.2.4.- Envolturas artificiales: definición: colágenas (comestibles o no comestibles) o celulósicas	6
5.-MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL.- .....	7
5.1.- Recepción de las materias primas.- .....	7
5.2.- Elaboración de la masa.- .....	7
5.3.- Embutición.- .....	7
5.4.- Proceso de maduración-dsecación del chorizo español.- .....	8
5.4.1.- Proceso con estufaje inicial. ....	8
5.4.2.- Proceso sin estufaje inicial “en frío”. .....	8
5.4.3.- Proceso chorizo español oreado. ....	8
5.4.4 Loncheado .....	9
5.5.- Presentación, Envasado, etiquetado y almacenamiento.- .....	9
6.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO.- .....	10
6.1.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. ....	10
6.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.....	10
6.3.- CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. ....	11
7.- ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.....	11
8.- PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LA CERTIFICACIÓN.- .....	12
8.1.- Fabricantes del Chorizo Español.....	12
8.2.- Concesión del certificado de Conformidad. ....	12
8.3.- Mantenimiento del Certificado. ....	13

## 1.-TERMINOLOGIA

### - **Chorizo**

Embutidos elaborados con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente característico, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos y su conservación a temperatura ambiente. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.

### - **Chorizo oreado**

Embutidos con carnes y grasa, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente característico, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, sometidos a un proceso de oreo y opcionalmente ahumado suficiente como para conferirle las características sensoriales propias requiriendo generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.

### - **Consortio**

Consortio del Chorizo Español

### - **Chorizo Consortio**

Chorizo elaborado acorde con esta NORMATIVA DE PRODUCTO y que se ha validado por parte del Consortio.

### - **Normativa de Calidad**

Documentación formada por la NORMATIVA DE PRODUCTO, DE AUDITORIAS Y DE INSPECCIONES y que el Consortio usa como guía para sus actuaciones en este ámbito. En ella se refleja las especificaciones técnicas del producto, el proceso elaborador y la metodología de auditorías de plantas, la inspección y el control de los procesos, el producto y los correspondientes registros.

### - **Norma**

Cualquier disposición (legislación) reflejada como tal en esta Normativa, cuyo carácter es de obligado cumplimiento.

## 2.- NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

- Se propone el nombre de “**CHORIZO ESPAÑOL**”.
- No se autoriza el uso de términos como “género”, “tipo”, “método”, “estilo”, “imitación” que puedan inducir a engaño al consumidor sobre la calidad del producto y el cumplimiento de la presente Norma.

## 3.- GENERALIDADES

- De acuerdo con lo dispuesto en los Estatutos del Consorcio del Chorizo Español, se definen en el presente documento, el producto, gama de productos y proceso de elaboración de los mismos, que podrán ser comercializados con la contramarca de calidad del Consorcio y cuyas características se establecen en esta NORMATIVA.
- Quedan amparados como Chorizo Español los chorizos elaborados en **el ámbito geográfico español** y que reúnen las condiciones definidas en esta NORMATIVA.
- La aplicación de esta NORMATIVA, la vigilancia del cumplimiento de la misma, así como el fomento y control de calidad de los chorizos amparados por ella, queda encomendado al propio Consorcio y, en su nombre, al personal adscrito al área de calidad o en su defecto, a quien el Consorcio determine.
- El uso de la Marca y mención a Chorizo Español deberá acogerse a lo recogido en la Guía de Uso de la Marca “Chorizo Español”.
- No está permitido el uso o logotipo de la Marca a aquellos fabricantes que no se encuentren certificados por una entidad de certificación aprobada por el Consorcio.

## 4.- INGREDIENTES DEL CHORIZO ESPAÑOL.-

### 4.1- MATERIA CÁRNICA

#### 4.1.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MATERIA PRIMA CARNICA

- Se utilizará materia prima cárnica procedente exclusivamente del cerdo blanco sin distinción de sexo. Solamente origen ESPAÑA (nacido, criado, sacrificado y despiezado).
- El transporte de los animales al matadero y el sacrificio de los mismos, así como la obtención de canales y su despiece posterior, se realizará de acuerdo con la legislación vigente. Igualmente, las industrias donde se elabore el chorizo español deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente.
- El transporte y recepción de la materia prima deberá realizarse en condiciones de temperatura comprendido entre 0/+7°C para carne refrigerada (tomada en el centro de la pieza y -12°C para carne congelada. Se controlarán en la recepción de las materias primas los aspectos relacionados con las condiciones de transporte.
- Ph
- Deberá cumplirse en su totalidad la reglamentación de Bienestar Animal tanto en el transporte desde la granja al matadero como en el matadero.
- Las materias primas para la fabricación del chorizo español son cortes exclusivamente de cerdo: paleta y jamón deshuesado, magros, tocino, panceta, papada sin ganglios y recortes grasos. Congelado o refrigerado.
- Queda excluido del ámbito de esta Certificación el uso de: diafragmas, vísceras y músculos no esqueléticos, carnes y grasas de zonas ventrales del animal, carne separada mecánicamente, carne con ganglios y ensangrentados visibles y carnes muy sucias, limosas, con sellos, tintas o trozos de corteza.
- Las materias primas deberán estar perfectamente trazadas.

#### 4.1.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA PRIMA CARNICA

- Deberá realizarse para cada tipo de materia prima, al menos, una analítica una vez al año en laboratorio certificado.

## 4.2.- INGREDIENTES Y ADITIVOS

### 4.2.1.- Aditivos e ingredientes permitidos.

- Los aditivos e ingredientes permitidos y sus dosis serán los que establece la legislación vigente

### 4.2.2.- Pimentón

- Se entiende por pimentón el producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de los "Ocaleas", (Jaranda, Jariza, Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum* L y *Capsicum longum* L., recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados y/o ahumados.

Sólo se permitirá el pimentón procedente de frutos cultivados, secados y molturados **en el territorio Español.** El origen será garantizado a través de la trazabilidad del producto proporcionada por los proveedores.

### 4.2.3.- Tripas naturales: definición

- Tripa natural: Es la obtenida de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina, así como de los animales de caza criados con fines alimentarios y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios.

4.2.4.- Envolturas artificiales: definición: colágenas (comestibles o no comestibles) o celulósicas

- Envoltura artificial: Es un tipo de envoltura fabricada para su utilización en la elaboración de embutidos, que será de colágeno o de celulosa o de materiales poliméricos autorizados

## 5.-MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL CHORIZO ESPAÑOL.-

La elaboración del producto se realizará en instalaciones de España pertenecientes o autorizadas por el Consorcio.

- Se establecen como elementos de calidad general el control de la temperatura y de la calidad microbiológica de la carne a la recepción y durante su almacenamiento, el procesado correcto en condiciones de higiene de superficies y proceso productivo controlado en términos de temperatura, humedad relativa y aireación.
- El proceso podrá realizarse en frío o con estufaje inicial, con o sin cultivos iniciadores.

### 5.1.- Recepción de las materias primas.-

- La temperatura de recepción será de 0 a +7º C en el caso de refrigerados y de -12ºC en el caso de congelados.

### 5.2.- Elaboración de la masa.-

- Se procede al pre-picado/picado de las carnes y de las grasas.
- Posteriormente al picado se procede al amasado de todos los componentes agregando las materias primas picadas a los aditivos dosificados. Se mezcla un periodo variable para lograr perfecta homogeneización de los componentes

### 5.3.- Embutición.-

- Se embute en tripas naturales de intestino (previamente desaladas), colágenas (comestibles o no comestibles) o celulósicas. Las tripas podrán estar previamente tratadas con antifúngicos o baños de moho de recubrimiento según el caso.
- La temperatura de embutición debe ser a refrigeración, diámetro de tubo de embutición o velocidad que impida que la masa se embarre perjudicando su posterior correcta deshidratación.
- Se colocará grapa y cuerda aceptándose también presentación atado a mano o con máquina atadora.
- Las piezas se colocan en armazones de secado y se llevan a secaderos controlados en humedad, temperatura y velocidad de aire o naturales.

#### 5.4.- Proceso de maduración-desección del chorizo español.-

##### 5.4.1.- Proceso con estufaje inicial.

- Se somete el producto a un estufaje inicial a temperatura y humedad relativa de al menos 18°C y 80% HR durante un periodo de tiempo variable (según el calibre). En este periodo se produce un descenso del pH debido al metabolismo de los azúcares.
- Posteriormente se establece un proceso de temperatura comprendida entre +8°C a +16°C durante el resto del tiempo de proceso.

##### 5.4.2.- Proceso sin estufaje inicial “en frío”.

- El producto embutido se somete a temperaturas de refrigeración al inicio del proceso y humedad relativa alta. La temperatura se va elevando hasta al final del proceso y la humedad relativa va disminuyendo.

##### 5.4.3.- Proceso chorizo español oreado.

- El proceso de oreado puede realizarse con estufaje inicial o sin él.
- El tiempo de secado oscila entre los 3 y los 15 días según el tipo de proceso, llegando a un mínimo de un 15% de merma con posibilidad de realizar un proceso de ahumado.
- El producto no deberá tener mohos en la superficie pudiendo estar tratado con antifúngicos de superficie.



#### 5.4.4 Loncheado

El Consorcio del Chorizo Español autoriza la presentación y comercialización del chorizo en su modalidad de LONCHEADO.

- Todas las empresas pertenecientes al CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL tienen la potestad de lonchear Chorizo Español en sus propias instalaciones de acuerdo con lo establecido en este documento y con la condición previa e inicial de ser una industria autorizada por la autoridad sanitaria competente.
- Sin perjuicio de lo anteriormente expuesto se autoriza el subcontratar (bien con un socio perteneciente al Consorcio o bien con una unidad de fabricación externa) los servicios o trabajos de loncheado del Chorizo Español.

En este caso, el agente externo de loncheado deberá ser validado y autorizado por el Consorcio, pudiendo trabajar para uno o para los asociados que lo solicite. Este agente externo deberá cumplir también en toda su extensión la Normativa del loncheado que se detalla más adelante.

- En el caso de que el loncheado del producto se lleve a cabo a través de algún agente externo, es decir, se subcontrate dicha actividad, las instalaciones o lugar de loncheado deberán estar **localizados necesariamente en España**.
- **No** está autorizado el uso de la imagen gráfica del Consorcio (logo institucional) en chorizo loncheado y envasado fuera de España.
- En todos los casos se puede realizar un tratamiento de alta presión hidrostática si se precisa.

El almacenamiento se realizará en las condiciones adecuadas para cada presentación y tipo de producto.

#### 5.5.- Presentación, Envasado, etiquetado y almacenamiento.-

- Se otorga libertad absoluta a las empresas del Consorcio para la elección de las formas, tamaños, presentaciones y pesos de las unidades finales de comercialización. Esta información será trasladada al Consorcio del Chorizo Español” para el control de los productos comercializados amparados en su marca.”
- Las piezas destinadas para corte se etiquetarán controladas por el propio consorcio. Las referencias CONSORCIO DEL CHORIZO, tendrán un código de artículo dentro de cada empresa para poder facilitar su identificación, segregación y la trazabilidad.
- En todos los casos se puede realizar un tratamiento de alta presión hidrostática si se precisa.

## 6.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO.-

### 6.1.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Denominación del producto	Grasa - g/100 g s.s.s	Hidratos de Carbono - g/100 g s.s.s.	Proteína total - g/100g s.s.s	Relación colágeno/proteína - Porcentaje	Proteínas añadidas - g/100g
<b>Chorizo</b>	≤ 57	≤ 9	≥30	≤ 16	≤ 1
<b>Chorizo Sarta</b>	≤ 57	≤ 2	≥30	≤ 16	≤ 1
<b>Chorizo Pamplona</b>	≤ 65	≤ 8	≥25	≤ 22	≤ 1
<b>Chorizo Oreado</b>	≤ 75	≤ 10	≥16	≤ 30	≤ 3

- - Factor de transformación de hidroxiprolina en colágeno: 8,0
  - - s.s.s.: sobre sustancia seca
  - - aplicable a chorizos de cerdo
  - - Factor de transformación de nitrógeno en proteínas: 6,25

### 6.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Serán las recogidas en la legislación vigente aplicable.

Se establecen como niveles máximos microbiológicos son siguientes:

- Escherichia Coli: <Exp2.
- Staphylococcus Aureus: < Exp2.
- Salmonella: Ausencia en 25 grs.
- Clostridios sulfitorreductores: <Exp2.
- Listeria monocitogenes: <Exp2.

Niveles máximos microbiológicos para el Chorizo Oreado:

- Enterobacterias: <Exp3.
- Coliformes <Exp3
- Eschericia coli: <5 Exp3
- Staphylococcus Aureus: < 5 Exp3
- Salmonella: Ausencia en 10 grs.
- Clostridios sulfitorreductores: <Exp2.
- Listeria monocitogenes: <Exp2.

### 6.3.- CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

El chorizo español, con independencia de su diámetro, tipo de tripa o picado, deberá reunir unas condiciones organolépticas mínimas que son:

- Superficie externa: Color rojo oscuro, con ligero relieve de los trozos de grasa. Se admiten dos presentaciones: con moho blanco o totalmente limpio de mohos y precipitados de sales/fosfatos
- Superficie al corte: Color rojizo intenso con puntos de grasa pigmentada.
- Sabor/Olor: Ligero predominio del sabor del pimentón, además de los aromas propios de la maduración/desecación de la carne. Olor ligeramente ácido pero sin predominar éste sobre los demás.
- Textura
- Consistencia: Consistencia firme a la presión y curado uniforme en toda la pieza. El producto no puede estar acortezado y debe carecer de coloraciones anormales.

### 7.- ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN.

- Los elementos diferenciadores anteriormente descritos serán controlados por las Entidades de Certificación Internacionales que cumplan con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 (en adelante EN-17065) y acreditados, en un alcance relacionado con productos de origen animal.
- Estas entidades de Certificación deberán contratar solamente laboratorios que cumplen la UNE-EN ISO/IEC 17025 y que cuentan con los medios necesarios para certificar productos de acuerdo con la Norma.
- El Consorcio del Chorizo Español delegará el cumplimiento de la Norma de certificación a entidades de certificación, que estén dentro de la lista de entidades certificadoras homologadas por el Consorcio

## 8.- PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LA CERTIFICACIÓN.-

### 8.1.- Fabricantes del Chorizo Español.

- Los fabricantes deben asegurar el cumplimiento de la Norma, para lo cual deberán poseer procedimientos escritos en los que se describan los controles que realizan, tanto de proceso como de producto terminado. Estos registros y documentación estarán a disposición de las Entidades de Certificación.
- Las Entidades de Certificación auditarán el sistema de control del fabricante así como las características del producto final.
- Cada fabricante informará al consorcio de la cantidad de kilogramos anuales de cada tipo de chorizo español que comercializa bajo la denominación registrada: "Chorizo Español".
- El fabricante o loncheador deberá estar localizado necesariamente en territorio español y tener número de registro sanitario del Reino de España.

### 8.2.- Concesión del certificado de Conformidad.

- La entidad de certificación realizará una Certificación ~~inicial~~ de la empresa fabricante interesada. La Empresa deberá solicitar por escrito a cualquiera de las Entidades de Certificación y al Consorcio del Chorizo Español esta Certificación ~~inicial~~ comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el Pliego y a realizar los controles que garanticen su cumplimiento.
- La Empresa aportará documentación que justifique el cumplimiento de las exigencias legales, así como la adecuación de sus instrucciones de trabajo y sistemas de control a los requisitos de la Norma del Chorizo Español.
- La Entidad de certificación realizará auditoria para comprobar la corrección de la información aportada y se verificará la documentación, controles y características del producto final. La Certificadora emitirá un Informe de Auditoria.
- ~~— Si la empresa no superara la Auditoria, deberá corregir las deficiencias detectadas en máximo de 22 días presentado un plan de acciones correctivas y sometiéndose a nueva auditoría completa de certificación.~~
- El establecimiento dispondrá de 22 días hábiles para elaborar y presentar a SAI Global un plan de acciones correctivas de acuerdo a lo establecido en el punto 8.9.

- SAI Global resolverá y notificará al establecimiento la concesión, modificación o rechazo de la certificación en un plazo máximo de 15 días hábiles, desde la recepción del plan de acciones correctivas.
  
- Si SAI Global no puede comprobar que se ha solucionado el incumplimiento mediante un control documental será necesaria una nueva auditoría in situ, cuyo alcance deberá ser fijado por SAI Global y que al menos, ha de incluir la verificación de la implantación de acciones correctivas eficaces, la resolución del incumplimiento detectado y la no ocurrencia del mismo incumplimiento u otro equivalente desde la fecha de implantación de las acciones correctivas hasta la fecha de realización de la auditoría por parte SAI Global.

### 8.3.- Mantenimiento del Certificado.

- Se establece una frecuencia anual de auditoria de certificación para las empresas productoras de Chorizo Español, con independencia de su tamaño o volumen de producción. La Auditoria será completa, no aleatoria.