INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "BOTILLO DEL BIERZO"

PLIEGO DE CONDICIONES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A)NOMBRE DEL PRODUCTO.

"Indicación Geográfica Protegida Botillo del Bierzo"

B)DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

Producto cárnico elaborado con diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo, principalmente costilla y rabo, troceadas, adobadas con sal, pimentón, ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo, ahumado y semicurado.

Se consume normalmente cocido.

Los botillos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida deben reunir en el momento de su expedición las siguientes características:

- Forma y aspecto exterior: viene definida por la forma de la tripa (ciego), siendo ovalada con un color rojo-plomizo
- Peso entre 500 y 1600 gramos.
- Consistencia firme
- Coloración y aspecto del corte: característico rojo intenso, definido por la materia prima en porciones regulares.
- Aroma intenso a embutido adobado y ahumado.
- Humedad menor del 65%
- Relación grasa/extracto seco menor de 48%
- Relación proteína/extracto seco mayor del 37 %

Una vez cocinado para su degustación predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales, siendo su textura hebrosa y jugosa no homogénea.

C)DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA

La zona de elaboración comprende los términos municipales incluidos en la comarca del Bierzo: Arganza, Balboa, Barjas, Bembimbre, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Cangosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Florez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Villablino, Villadecanes y Villafranca del Bierzo.

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

Los elementos que avalan el origen del botillo amparado por la Indicación Geográfica Protegida son los controles y la certificación.

Sólo puede aplicarse la Indicación Geográfica Protegida " Botillo del Bierzo" a los botillos procedentes de las industrias inscritas en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida.

Las industrias inscritas en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida deberán tener instaurado un sistema de autocontrol que garantice que los botillos comercializados amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen con lo dispuesto en este pliego de condiciones. Dicho sistema deberá estar a disposición del Consejo Regulador

El Consejo Regulador, como organismo de certificación de la Indicación Geográfica Protegida, y siguiendo los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011, aplicará un sistema de control a las industrias inscritas en el Registro, con el objeto de verificar que los botillos que comercializan amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen con lo dispuesto en este pliego de condiciones.

En los locales inscritos destinados al ahumado y curación, las piezas amparadas por la Indicación Geográfica deberán estar perfectamente separadas de aquellas otras que no puedan optar al uso de esta Denominación.

Todos los botillos que se comercialicen amparados por la Indicación Geográfica Protegida deberán ir provistos de un distintivo numerado controlado por el Consejo Regulador, de manera que quede garantizada la trazabilidad del producto. El proceso de certificación por parte del Consejo Regulador se realizará de acuerdo con el procedimiento establecido en el manual de calidad.

E)METODO DE OBTENCION DEL PRODUCTO

La elaboración consiste en un proceso de transformación de las costillas y el rabo, con su parte de magro correspondiente, procedentes del despiece del cerdo, embutidas en el ciego del cerdo y en la siguiente proporción: costilla, mínimo 65% y máximo 90%; rabo, mínimo 10% y máximo 20%. Así mismo se le podrá añadir, a criterio de los fabricantes, lengua, carrillera, paleta y espinazo, procedentes del despiece del cerdo, en un máximo del 20% del total, no pudiendo superar ningún componente de este resto la mitad de ese 20%. A todos estos componentes se añade sal, pimentón y ajo, aditivos autorizados y demás especies naturales. Dichos componentes son definidos de la forma que sigue:

COSTILLAS: Parte integrante del esqueleto del tórax, que se definen como prolongación lateroventral, en forma de arco, desde los cuerpos de las vértebras torácicas. Proximalmente se define su segmento principal o hueso costal y distancialmente se define el cartílago costal, que prolonga la costilla hasta el esternón. A todo esto va añadido los músculos intercostales internos, músculos subcostales, músculo transverso del tórax, músculos elevadores de las costillas, músculo del recto del tórax y cualquier otra musculatura adherida a las mismas.

RABO: Apéndice posterior del animal, que forma la continuación de la columna vertebral, su estructura ósea la forman las últimas vértebras caudales.

ESPINAZO: Parte correspondiente al ráquis compuesta por las vértebras y musculatura adherida: ligamento longitudinal dorsal, ligamento longitudinal ventral, ligamento supraespinoso, interespinosos, amarillos, intertransversos, músculos transversoespinosos (multífidos, semiespinal y espinal), complejo muscular longuísimo e iliocostales.

PALETA: Parte dorsal del miembro torácico y compuesta por la escápula (hueso plano y triangular) y musculatura adherida, pudiendo formar parte de la misma los músculos supraespinoso, infraespinoso y subescapular.

LENGUA: Es el principal órgano muscular de la cavidad bucal, situado en el suelo de la misma y que adopta la forma de una pirámide triangular, cuya base corresponde a la raíz de la lengua, que se continúa con el cuerpo, del cual arranca el extremo apical (muy móvil) que termina en el vértice del órgano.

CARRILLERA: rama de la mandíbula con la musculatura adherida: músculo terigoideo medial, terigoideo lateral y masetero.

CIEGO: Víscera que forma parte del intestino grueso, situada entre el íleon y el colon, que se proyecta oblicuamente por el flanco izquierdo del abdomen, apuntando hacia la región umbilical. Va provisto de tres bandas o tenias siendo la lateral y la medial libres, recibiendo la ventral la inserción del pliegue ileocecal.

PIMENTÓN: Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento "Capsicum annum", L., o "C. longum", D.C., o parte de los mismos, exentos de materias extrañas.

AJO: Bulbo de la planta de las liliáceas, del mismo nombre, de olor y sabor fuertes.

SAL: Es el producto constituido por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y se conoce con el nombre de "sal comestible" o simplemente "sal".

La elaboración y curación se realiza en un período mínimo de cinco días y consta de cuatro fases:

a) Selección y troceado de la materia prima en porciones regulares.

b) Adobado y embutido, donde al conjunto de las partes troceadas, se le añade la sal, el pimentón, el ajo, aditivos autorizados y demás especias naturales, procediéndose al mezclado y amasado del mondongo. Posteriormente se procede a su embutido en el ciego del cerdo que previamente, a su vez, ha sido salazonado y adobado, para conseguir el color y la conservación ideal de la tripa.

c) Ahumado, durante al menos un día, que se realiza con humo procedente de leña natural de roble o encina.

d) Secado, durante dos días, que se realizará en secaderos preparados al efecto, teniendo por finalidad eliminar el agua de constitución y que el producto adquiera una mayor consistencia.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

A) Histórico

En el Bierzo, las noticias sobre el cuidado de los cerdos se remontan a la época preromana, pero debemos esperar a la Edad Media para que éstas sean realmente abundantes. Los monasterios bercianos han dejado constancia documental sobre la abundancia de cerdos en la zona, así en el Monasterio de San Pedro de Montes, San Andrés de Espinareda o los grandes señores como los Marqueses de Villafranca exigen a los foreros el pago de las rentas en cerdos o tocinos.

El término botillo deriva del latín "Botellus" con el significado de salchicha, morcilla o chorizo pero también intestino, es decir la tripa del cerdo en la que se embute. Apicio recoge en el capitulo V de "De re coquinaria" la fórmula del botillo, lo que demuestra el origen romano y su introducción en el Bierzo durante los siglos que pasaron los romanos explotando las riquezas auríferas de las Médulas, la Leitosao Castropodame.

Tras el descubrimiento de América, en el siglo XVII se inició en el Bierzo el cultivo del pimiento, lo que supuso la incorporación del pimentón al botillo como uno de sus ingredientes más importantes.

La primera definición del Botillo del Bierzo conocida se debe a D. Antonio Fernández y Morales. En su libro «Ensayos poéticos en dialecto Berciano», de 1861, en un vocabulario de voces que, como apéndice, pone al final del libro para ayudar a los profanos desconocedores del dialecto berciano, lo define como «tripa ancha y corta llena de huesos y carne de cerdo adobados con mucho pimiento, que hacen para la matanza».

D. Dionisio Pérez, en su «Guía del buen comer español», de 1929, dice que «es un embutido de carne y huesos de cerdo no muy mondados», añadiendo que «es un manjar tan apetitoso que ciega y no cansa». Este gastrónomo nos relata la costumbre de algunos bercianos pudientes, que, para no olvidar la costumbre del botillo, vienen todos los años desde California y Valparaíso, a donde han emigrado, para comerse una botillada por los días de carnestolendas.

D. Verardo García Rey, en su «Vocabulario del Bierzo», de 1934, define el botillo como «chorizo gordo, lleno de carne picada y adobada con mucho pimiento picante o dulce, en el cual entran algunos huesos picados, y que se hace en todo el Bierzo en la época de la matanza».

Las referencias a las bondades culinarias del botillo del Bierzo han sido muy numerosas en la segunda mitad del siglo XX. Por citar algunas de ellas haremos referencia a la realizada por D. Víctor de la Serna, que fue presidente de la Cofradía de la Buena Mesa de Madrid y presidente de la Academia Internacional del Vino, con sede en Ginebra, quien celebra el interés del botillo como «manjar del Bierzo» y a la realizada por D. Valentín Carrera en su «Guía del Bierzo» de 1978, indicando que «el gran plato del Bierzo, el rey supremo, el príncipe de la gastronomía berciana es el botillo».

La costumbre dice que en el Bierzo el primer botillo que se come es el del día de Nochebuena pues ya estaba hecha la matanza y era un plato de fiesta incluso en las bodas. Luego el resto se iban comiendo normalmente los domingos o en las fiestas o patronos de cada aldea o pueblo. Además es tradición comerlo el días de San Blas (3 de febrero) y en el carnaval. El botillo del carnaval era casi siempre el último del año hasta la siguiente matanza.

En torno al botillo del Bierzo se ha desarrollado una amplia cultura culinaria. Por citar uno de las múltiples citas relacionadas con dicha cultura, un tal Garbao publica en la revista «León» nº 260, de la Casa de León en Madrid, un poema que describe con gracia y humor no sólo el procedimiento de elaboración del botillo, sino también como ha de ser preparado para su degustación.

Desde hace unos años el Botillo se ha convertido en el plato estrella de varios festivales gastronómicos entre los que destaca el Festival Nacional de Exaltación del Botillo que se celebra en Bembibre desde hace 28 años. También se celebran fiestas en Fabero del Bierzo, Albares de la Rivera, Ponferrada y en otros muchos pueblos, en las que el botillo es el referente gastronómico principal.

También desde hace 16 años se celebran en más de 25 restaurantes de la comarca las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo en las que los establecimientos incluyen productos típicos de la cocina berciana, entre los que nunca falta el botillo.

B) Natural

Altitud y orografía

La comarca del Bierzo se extiende desde una altitud de 340 metros hasta 2117 metros, constituyendo una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso: Los Picos de los Ancares y Sierras de Caurel por el Noroeste, Los Montes Aquilanos y La

Sierra de Pobladura por el sur y La Sierra de Jistredo por el noroeste. Solamente el valle del río Sil permite la salida de la fosa sin grandes dificultades.

Las cadenas montañosas que rodean la fosa son las zonas productoras de la leña, madera de roble y encina, utilizada en el ahumado de los botillos. El botillo tradicionalmente elaborado en el Bierzo está directamente vinculado con la existencia de estas zonas productoras de leña.

Clima

La pluviometría de la fosa de la zona delimitada se sitúa en torno a los 650 mm. anuales, incrementándose en las cadenas montañosas que la rodean, hasta valores que pueden superar los 1000 mm. anuales.

La isoterma anual en la zona central de la fosa de la zona delimitada es 12°C. En esta zona la temperatura media mensual oscila entre 3 y 5 grados centígrados en el mes de enero y 18 y 23 grados centígrados del mes de julio. Estas temperaturas descienden paulatinamente según se va incrementando la altitud.

El clima del Bierzo está determinado por la asociación de la influencia atlántica y mediterránea. Los vientos del noroeste alcanzan la fosa berciana y explican su vinculación a la España húmeda. La barrera montañosa que rodea la hoya justifica un régimen térmico más favorable que el de la meseta.

La vinculación a la España húmeda y el régimen término más favorable que el de la meseta justifican la costumbre de ahumar el botillo, ya que el clima dificulta la curación del botillo sólo con el frío y el aire.

C) Proceso de elaboración.

Uno de los componentes fundamentales utilizados en el adobado del Botillo del Bierzo como conservante es el pimentón. El pimentón se obtiene de la molienda del pimiento desecado. La comarca del Bierzo es una zona tradicionalmente productora de pimiento. Algunos productos similares al botillo del Bierzo elaborados en zonas geográficas limítrofes no llevan en su composición el pimentón ya que en dichas zonas no existe tradición de cultivo del pimiento

El rito de la matanza casera del cerdo está entre las costumbres más arraigadas de la Comarca y ha pasado de generación en generación desde tiempo inmemorial. En la matanza casera el botillo se hace introduciendo en el ciego del cerdo carnes y huesos de la cabeza, rabo, costillas y algunos otros restos del despiece. Los botillos se cuelgan en varales que penden del techo y de los que a su vez cuelga el embutido o matanza en una

habitación que durante el invierno se dedica a curar el embutido y que se denomina cocina de curar en la que se hace lumbre de madera de encina o roble en el suelo.

El tipo de ahumado que se realiza en la fabricación de botillo del Bierzo es totalmente tradicional pues se coloca la pira de leña de roble o encina y se enciende dejando que el humo llegue al embutido durante al menos un día, no controlando el humo que llega por ningún método artificial como filtros o fluidificadores. El ahumado se realiza en frío.

Las industrias elaboradoras de botillo reproducen en sus aspectos básicos el procedimiento de elaboración de las matanzas caseras.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de la I.G.P. "Botillo del Bierzo"
Domicilio: Calle Padre Santalla, nº 3- 2º-24.400 PONFERRADA (León).
Teléfono: 987/41-19-73 – Fax: 987/41-42-14

La estructura de control cumple la norma EN-45011, según comunicación de la autoridad competente..

H) ETIQUETADO

El uso del nombre y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida está limitado al etiquetado de los botillos conformes con lo dispuesto en este pliego de condiciones.

Todos los botillos que se comercialicen amparados por la Indicación Geográfica Protegida deberán ir provistos de un distintivo numerado controlado por el Consejo Regulador.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

Ley 25/1970 de 2 de Diciembre " Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes".

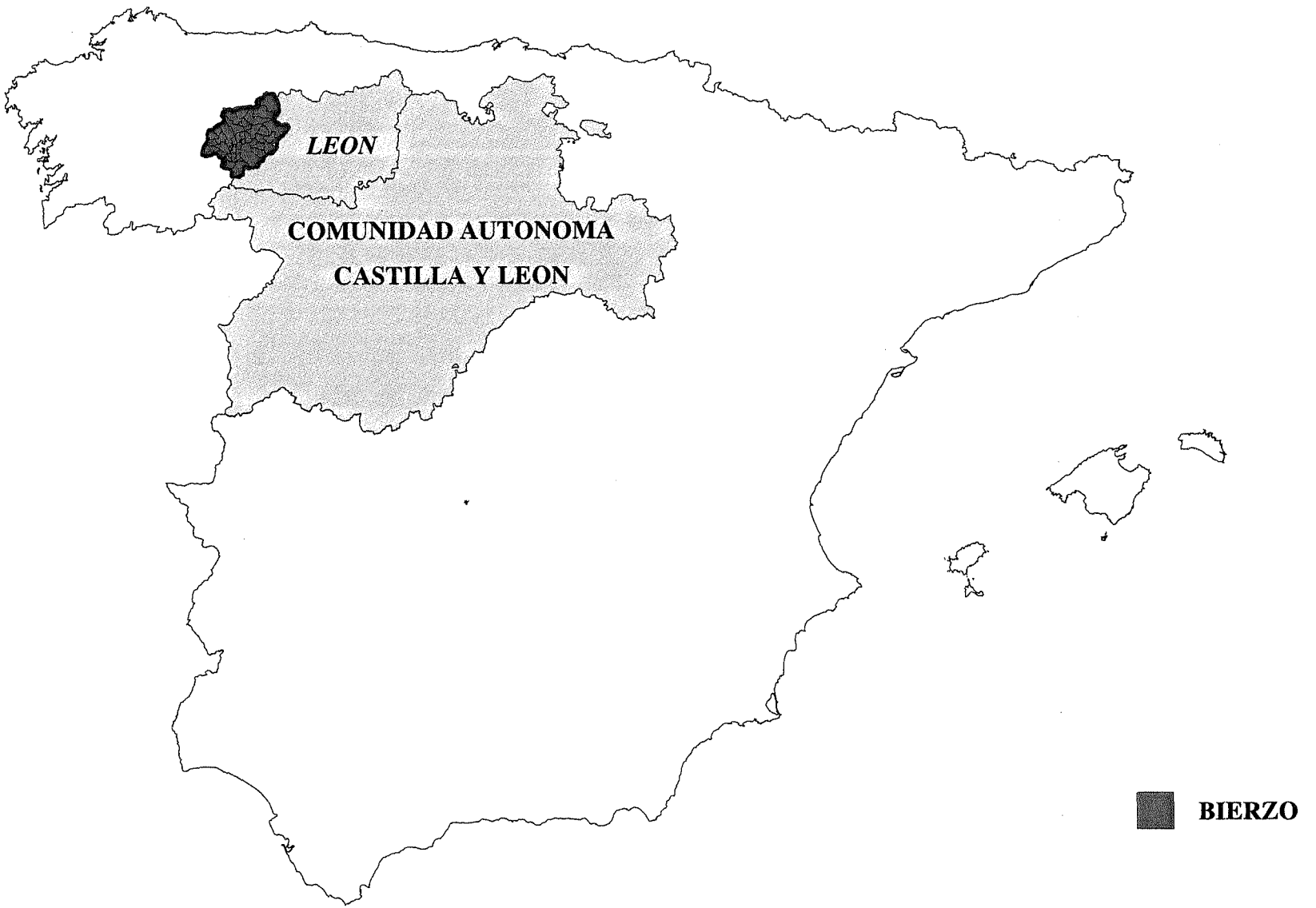
Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA "BOTELLO DEL BIERZO"

PLANO DE SITUACION DE LA ZONA GEOGRAFICA PROTEGIDA



DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRÁFICA

BOTILLO DEL BIERZO



ESCALA: 1 / 700.000


I. G. P.
BOTILLO DEL BIERZO


I. G. P.
BOTILLO DEL BIERZO

I.G.P.

BOTILLO DEL BIERZO

Consejo Regulador
de la Indicación Geográfica Protegida

PREPARACIÓN

El Botillo se pone a cocer en una olla, a fuego lento. Un Botillo que pese un kilo deberá cocer entre dos horas-dos horas y media. Treinta minutos antes de su plena cocción, incorporamos las patatas y la verdura. Su salsa roja será el complemento ideal que dará color, aroma y sabor a las verduras y patatas. Se sirve en una fuente de barro honda, con los aditamentos rodeando el botillo.



Nº: 00000