

# I. Disposiciones Generales

## A. Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja

### CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y ALIMENTACION

*Orden 2/92 de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 22 de Enero de 1.992, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Calidad "Jamón Riojano" y "Chorizo Riojano"*  
I.A.10

Las Denominaciones de calidad "Jamón Riojano" y "Chorizo Riojano" fueron autorizadas por Orden de esta Consejería de 3 de Diciembre de 1.990, designándose en la misma Orden un Consejo Provisional con la misión de redactar el Reglamento específico de los productos.

Visto el proyecto de Reglamento, elaborado por dicho Consejo Provisional, y a propuesta de la Dirección General de Estructuras e Industrias Agroalimentarias.

Esta Consejería de Agricultura y Alimentación,

#### DISPONE

Art.1º.— Aprobar el Reglamento de las Denominaciones de Calidad "Jamón Riojano" y "Chorizo Riojano", que figura en el anejo de esta Orden y que ha sido redactado por el Consejo Provisional.

Art.2º.— Dicho Reglamento entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Logroño, 22 de Enero de 1.992.— La Consejera de Agricultura y Alimentación, Ana Isabel Leiva Díez.

### REGLAMENTO DE LAS DENOMINACIONES DE CALIDAD "JAMON RIOJANO" Y "CHORIZO RIOJANO"

#### CAPITULO I.

Artículo 1º.— De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 67/1988 de 26 de Diciembre, modificado por el D. 71/1990 de 28 de Junio sobre denominaciones de calidad de productos agroalimentarios, no vínicos producidos en la Comunidad Autónoma de La Rioja, se reglamentan las Denominaciones de Calidad "Jamón Riojano" y "Chorizo Riojano".

Podrán acogerse a las citadas Denominaciones los productos elaborados en La Rioja, que reúnan las características definidas en este Reglamento y cumplan todos los requisitos exigidos en el mismo y por la Legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 2º.— 1) La protección otorgada por estas Denominaciones se extiende a los nombres "Jamón Riojano" y "Chorizo Riojano".

2) Queda prohibida, en productos de análoga naturaleza, la utilización de marcas, términos, expresiones, y signos que por su similitud fonética o gráfica puedan producir confusión con los que son objeto de este Reglamento, aún en el caso de que vayan precedidos por los términos "tipo", "estilo", "elaboración en", u otros análogos.

3) En los productos de análoga naturaleza que los protegidos por este Reglamento no podrá figurar el nombre de La Rioja, ni Rioja, excepción hecha del distintivo "La Rioja Calidad", salvo a continuación del nombre del Municipio de ubicación de la empresa productora. Ambas indicaciones deberán figurar de forma no destacada y en el mismo tipo y tamaño de letra.

Artículo 3º.— La defensa de las Denominaciones "Jamón Riojano" y "Chorizo Riojano", la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo así como el fomento y control de calidad de los productos amparados se encomiendan al Consejo de la Denominación y a la Consejería de Agricultura y Alimentación del Gobierno de La Rioja.

#### CAPITULO II.— DE LA PRODUCCION

##### SECCION 1ª.— DEL JAMON RIOJANO.

Artículo 4º.— La materia prima principal son los jamones elaborados en la Comunidad Autónoma de La Rioja, obtenidos de las extremidades posteriores del cerdo blanco.

Procederán de cerdos castrados antes de entrar en cebadero y criados de forma que garantice la necesaria calidad de los jamones. Estos jamones se cortarán en su parte superior por la sínfisis isquio—pubiana, perfilando y redondeando los bordes siguiendo el contorno de las masas musculares.

Artículo 5º.— Como condimento se emplearán sal común, pimentón y ajo, pudiendo completarse con otras especias y azúcares.

Artículo 6º.— Los únicos aditivos permitidos en la elaboración del "Jamón Riojano" son los nitratos y nitritos, la suma de ambos nunca podrá superar las 275 ppm.

Artículo 7º.— El proceso de elaboración incluye las siguientes operaciones básicas:

- Selección y pulido de los jamones.
- Salazón en pila, con sal común, como máximo 1 día por kilo.
- Lavado de las piezas para eliminar la sal adherida.

— Adobado con pimentón, ajo y otras especias.

— Curado en ambiente controlado, con una primera fase de post—salado a una temperatura de 3—5° y otra de secado a unos 12-15° C y estufaje.

— Maduración en ambiente natural.

Artículo 8º.— El proceso de elaboración del jamón tendrá una duración no inferior a ocho meses. Antes del inicio del proceso, los jamones se marcarán de forma indeleble en la corteza con la indicación de la semana y año.

Artículo 9º.— Las técnicas utilizadas en la producción responderán a prácticas tradicionales, tendentes a obtener el producto típico de la máxima calidad. Podrán autorizarse innovaciones si no llevan consigo detrimento de la calidad.

##### SECCION 2ª.— DEL "CHORIZO RIOJANO".

Artículo 10º.— Las materias primas cárnicas consistirán exclusivamente en magros de cerdo blanco, libres de nervios, y panceta o magros de lardeo sin corteza.

Artículo 11º.— Como condimentos se emplearán sal común, pimentón y ajo natural, que podrán complementarse con pequeñas cantidades de otras especias y azúcares.

Artículo 12º.— En la elaboración del "Chorizo Riojano" podrán emplearse como aditivos nitratos y nitritos exclusivamente, la suma de ambos nunca podrá superar las 300 ppm.

Artículo 13º.— Se permite además el empleo de azúcares (mono y disacáridos).

Artículo 14º.— El proceso de elaboración incluye las siguientes operaciones básicas:

- Selección y pulido de las carnes.
- Picado de las carnes con placa de 6 a 12 mm. para el chorizo sarta, y hasta 18 mm. en las culares.
- Adición de la sal y las especias y maceración.
- Embutido en tripa natural.
- Curado en secaderos naturales o artificiales.

Artículo 15º.— Las técnicas utilizadas en la producción responderán a prácticas tradicionales tendentes a obtener el producto típico de la máxima calidad. Podrán autorizarse innovaciones si no llevan consigo detrimento de la calidad.

#### CAPITULO III.— CARACTERISTICAS.

##### SECCION 1ª.— DEL JAMON RIOJANO.

Artículo 16º.— "Jamón Riojano" es el jamón curado, elaborado en el territorio de la Comunidad Autónoma de La Rioja, cumpliendo este Reglamento, y caracterizado esencialmente por haber recibido un adobado con pimentón, ajo y otras especias previamente al proceso de curado y maduración. Se presenta sin pie, conservando la corteza en su cara exterior y recubierto con el adobo citado, y sin hueso puente.

Artículo 17º.— El "Jamón Riojano" presentará las siguientes características:

- Forma alargada, con los bordes redondeados.
- Peso no inferior a los 6,5 Kgs.
- Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- Carne de sabor característico, poco salado, con el aroma debido a las especias utilizadas para el adobo.
- Grasa de consistencia untuosa, brillante, de color blanco amarillento, aromática y de sabor agradable.

Artículo 18º.— Los jamones que al final de su proceso de elaboración no presenten el aroma y sabor característicos, no podrán comercializarse con la Denominación "Jamón Riojano".

Artículo 19º.— Los jamones protegidos cumplirán las siguientes exigencias de composición (determinadas sobre la masa muscular de la parte interna del jamón).

- Humedad ..... max. 60,0 %
  - Cloruros, como NaCl ..... max. 16,0 %
  - Nitratos, como NaNO3 ..... max. 200 ppm.
  - Nitritos, como NaNO2 ..... max. 75 ppm.
- La suma de Nitritos y Nitratos no podrá ser superior a 275 ppm.

Artículo 20º.— El "Jamón Riojano" se presentará como piezas enteras, con una etiqueta fijada en la zona anterior al pie, no reutilizable.

Cada etiqueta llevará las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la Legislación vigente.

- Denominación del producto "Jamón Riojano" y el anagrama o logotipo aprobado por el Consejo.
- Número de control expedido por el Consejo.
- El distintivo "La Rioja Calidad", en caso de su concesión.