

HECHO EN ASTURIAS

Marca colectiva para el chorizo y la morcilla asturianos

Esta denominación se crea en 2012 como respuesta a la mala praxis de algunas empresas de otras comunidades, que etiquetan sus productos como del Principado

Oviedo, E. CASERO

Los productos cárnicos asturianos han alcanzado un reconocimiento nacional de calidad que, en la actualidad, muchas empresas cárnicas de fuera de la región utilizan para fabricar chorizos y morcillas que etiquetan como producto asturiano.

Ante esta grave situación, la Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias (Asincar) —que tiene como uno de sus objetos primordiales la promoción y diferenciación de los productos agroalimentarios de calidad del territorio—, lleva trabajando varios años con los productores de morcilla y chorizo de la región con el fin de desarrollar una marca de calidad que garantice en todo momento a los consumidores que el producto que están degustando es asturiano y que su calidad está controlada.

Como fruto de este trabajo conjunto, se obtuvo en 2012 las marcas colectivas “Morcilla Asturiana” y “Chorizo Asturiano”, que hoy en día integran a veintiséis empresas asturianas, con las que se pretende dar un valor añadido a los productos cárnicos del Principado que, de esta manera, van a ser controlados y supervisados por personal especializado, lo que asegurará en todo momento la calidad y seguridad de los mismos.

Todas las empresas cárnicas situadas en la región que elaboren chorizos y morcillas podrán incorporarse a la marca, siempre y cuando cumplan los requisitos de calidad que establece el consejo rector de la misma.

Ahumado. El chorizo y la morcilla son ingredientes indiscutibles de diferentes platos asturianos, entre ellos la fabada, el pote, etcétera. Una de las características que diferencian estos productos de la región de otros similares que puedan existir en el mercado es el ahumado, realizado con maderas nobles —generalmente roble o castaño— abundantes en Asturias. Éstas



Ahumadero tradicional en una empresa asturiana. | PABLO SOLARES



Centro de elaboración de embutidos. | PABLO SOLARES



Morcilla y chorizo asturianos envasados. | ASINCAR

originan un humo sin resinas y proporcionan al producto ese sabor característico que tanto gusta. Además de la calidad de éstos, la relación grasa-proteína del chorizo le aporta una notable diferencia respecto a otros productos elabo-

rados fuera de Asturias.

Para formar parte de la marca colectiva, las empresas deben de contar con unos parámetros de calidad estipulados. Existe un registro de las empresas, que deben situarse dentro del Principado y a

las que se les audita tanto el proceso de elaboración de los productos amparados bajo la marca colectiva como las instalaciones en las que se elaboran los embutidos.

La creación de la marca colec-

tiva asegura que sólo se pueden etiquetar con la denominación “Chorizo Asturiano” y “Morcilla Asturiana” los productos fabricados en Asturias que cumplan la normativa de calidad que los regula.

EMPRESAS ASOCIADAS

- Alta Sierra de Tineo S.C.L.
- Embutidos Naveda
- BENFER
- Cárnicas La Pilarica S.A.
- Embutidos Francisco Martínez
- Embutidos Carreño González S.L.
- Embutidos Cuello S.L.
- Embutidos L'Angliru S.L.
- Embutidos El Horreo Healthy Food S.L.

- Embutidos El Remedio
- Embutidos La Braña
- Embutidos La Unión S.L.
- Embutidos La Vega de San Julián S.L.
- Embutidos Maybe S.A.
- Embutidos Naturales Asturianos S.L.
- Embutidos Sierra del Aramo S.L.
- Embutidos Vallina S.A.
- Embutidos Villaverde S.L.

- García Nuño El Chico S.L.
- Embutidos El Pedregal
- Nestlé España S.A.
- Noval Junquera e Hijos S.L.
- Productos Álvarez S.A.
- Productos Cárnicos Delclós S.L.
- Productos Cárnicos El Cuco S.L.
- Turaller S.L.



asincar
centro tecnológico

Edificio Escuela de Tecnología de la Carne.
Polígono La Barreda, TL4, parcela 1 - 33180 - Noreña - Principado de Asturias - España.
Tlf: +34 985 744 518 - fax: +34 985 743 512 - info@asincar.com

www.asincar.com