

Transmisión de una indicación geográfica establecida de una bebida espirituosa

Proyecto - Guardado el 08/06/2017 11:35 por npelmnts

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1.Nombre y tipo

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

CHINCHÓN (es)

b. Categoría

25. Aniseed-flavoured spirit drinks

c. País(es) solicitante(s)

España

d. Lengua de la solicitud:

español

e. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2.Datos de contacto

a.Nombre y cargo administrativo del solicitante

Nombre y cargo administrativo del solicitante	ASOCIACIÓN DE LA DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA CHINCHÓN
Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas)	
Nacionalidad	España
Dirección	Ctra. M-311, km. 10,500, 28370 Chinchón, Madrid

País	España
Teléfono	+34 91 873 00 06
Correo(s) electrónico(s)	dgchinchon@dgchinchon.es

b.Datos del intermediario

Nombre del intermediario	Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
Dirección	1, Paseo de la Infanta Isabel - 28071 Madrid
País	España
Teléfono	+34 913 475 397
Correo(s) electrónico(s)	sgcdae@mapama.es

c.Datos de las partes interesadas**d.Datos de las autoridades de control competentes**

Nombre de la autoridad de control competente	DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA. CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN LOCAL Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO. COMUNIDAD DE MADRID
Dirección	16, C/ Alcalá, 28014 Madrid
País	España
Teléfono	+34 91 438 26 35
Correo(s) electrónico(s)	dgagriculturayganaderia@madrid.org

e.Datos de los organismos de control**3.Descripción de la bebida alcohólica**

Título — Nombre del producto	CHINCHÓN
Características físicas, químicas y organolépticas	<p>“Chinchón” es la bebida espirituosa anisada, azucarada o no, elaborada a partir de un destilado, de macerados de anís verde (<i>Pimpinella anisum</i> L) en mezcla hidroalcohólica de alcoholes naturales de origen agrícola, en alambiques de cobre.</p> <p>Según el tipo de “Chinchón”:</p> <p>1. Chinchón seco especial.</p> <ul style="list-style-type: none"> •graduación alcohólica adquirida entre el 70 y el 74 por 100 Vol. •contenido de azúcar que no sobrepase los 10 gramos por litro •contenido mínimo de aceites esenciales de 1,25

	<p>gramos por litro de producto.</p> <p>2. Chinchón extra seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> •graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 50 y el 55 por 100 Vol. •contenido de azúcar que no sobrepase los 10 gramos por litro. •contenido mínimo de aceites esenciales de 1 gramo por litro. <p>3. Chinchón seco.</p> <ul style="list-style-type: none"> •graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 40 y el 50 por 100 Vol. •contenido de azúcar que no sobrepase los 10 gramos por litro •contenido mínimo de aceites esenciales de 0,75 gramos por litro. <p>4. Chinchón dulce.</p> <ul style="list-style-type: none"> •graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 35 y el 40 por 100 Vol. •contenido en azúcar superior a 200 gramos por litro •contenido mínimo de aceites esenciales de 0,5 gramos por litro. <p>Además de cumplir las características señaladas para cada tipo de “Chinchón”, todos los productos cumplirán los siguientes parámetros:</p> <p>a) Químicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Metanol: el contenido no será superior a 0,2 gramos por litro. •Metales pesados: el contenido no será superior a 20 miligramos por litro de producto acabado expresados en plomo. •Calcio: el contenido no será superior a 15 miligramos por litro. <p>b) Físicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Producto incoloro, transparente y libre de partículas en suspensión. <p>c) Microbiológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Exento de gérmenes. <p>d) Organolépticos.</p> <p>Los típicos de estos productos, con olor y sabor franco y limpio a anís verde.</p>
<p>Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)</p>	<p>Anís destilado en alambiques de cobre con el empleo exclusivo como vegetal saborizante del grano de anís o matalahúga (“Pimpinella anisum L”)</p> <p>Todos los productos “Chinchón” son de la categoría “Anís Destilado”, ya que como mínimo el 50% del volumen de alcohol absoluto y del contenido de aceites esenciales son aportados por el destilado de anís matalahúga, lo que le confiere al producto características sensoriales y fisico-químicas diferenciadoras: producto final con único olor y sabor franco, limpio e intenso exclusivamente a anís, sin otros aromas ni sabores distintos.</p> <p>Chinchón tiene reservada la mención “100 por 100 Destilado” para aquellos productos cuyo alcohol y contenido de aceites esenciales proceden al 100% del destilado..</p>

	Se aprecia olfativa y gustativamente el “tono caldera” de producto básicamente destilado. En los productos 100 por 100 destilado esta diferencia del “cocido” en la destilación es absolutamente diferenciadora.
--	--

4. Defina la zona geográfica

a. Descripción de la zona geográfica definida

El área de elaboración de la indicación geográfica se restringe al término municipal de Chinchón, situado en la Comunidad de Madrid (España). Chinchón es un municipio español que se encuentra en el sureste de la Comunidad de Madrid, en la comarca de Las Vegas. Sus coordenadas son 40°08' norte 3°26' oeste y está situado en la depresión del Tajo, concretamente en la cuenca del Tajo-Jarama. Se adjunta el mapa de localización del municipio de Chinchón.
--

b. Zona NUTS

ES30	Comunidad de Madrid
ES3	COMUNIDAD DE MADRID
ES	ESPAÑA

5. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método	
Método	<p>La primera fase del proceso consiste en la maceración durante doce o catorce horas del grano de anís en una solución alcohólica de grado medio.</p> <p>A continuación se inicia la destilación, introduciendo vapor de agua en una camisa de doble fondo del alambique, al objeto de que no entre en contacto directo con la masa a destilar. En estos alambiques de cobre se destilará el anís verde en presencia de alcohol natural de origen agrícola y agua. El destilado, de una graduación alcohólica comprendida entre el 74 y el 79 por 100 Vol., aportará como mínimo el 50 por 100 del volumen de alcohol absoluto y del contenido de aceites esenciales del producto acabado.</p> <p>El alcohol utilizado en la elaboración de “Chinchón” será alcohol etílico natural de origen agrícola.</p> <p>Si para la elaboración de “Chinchón” se requiere el complemento de aceites esenciales de anís, se emplearán exclusivamente los naturales provenientes de matalahúga o anís verde (<i>Pimpinella anisum</i>) y/o de badiana o anís estrellado (<i>Illicium verum</i>).</p> <p>El siguiente paso es el fraccionamiento del destilado en tres partes que, atendiendo al orden, se denominan cabezas, centros y colas. De estas fracciones, la de</p>

	<p>centros, que es la de mayor volumen y de olor y sabor agradable y limpio, es la que se utiliza para la elaboración de anisados, denominándose destilado de anís o alcoholato de anís.</p> <p>Este destilado alcohólico de anís, obtenido por destilación simple, lleva los aceites esenciales extraídos y destilados de la matalahúga y constituye la base para la elaboración de los distintos tipos de “Chinchón”.</p> <p>El alcoholato de anís, de una graduación alcohólica aproximada del 74 al 79 por 100 Vol., mezclado con jarabe simple de sacarosa, agua desmineralizada y azúcar blanquilla de primera calidad da lugar a los productos dulces y mezclado con agua desmineralizada a los secos.</p> <p>El producto final se envasará en botellas o recipientes de vidrio o cerámica, con una capacidad máxima de 1 litro.</p>
--	---

6. Vínculo con el medio geográfico de origen

Título — Nombre del producto	
Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo	<p>En la Comunidad de Madrid, en su comarca de Las Vegas y más concretamente en el término municipal de Chinchón, se generalizó el cultivo del grano de anís verde ya en el siglo XVII, casi simultáneamente con el de las plantaciones de viñedo. Tanto para uno como para otro cultivo las condiciones climáticas y las de los suelos son las correctas.</p> <p>El origen del anís de Chinchón se remonta al siglo XVII cuando ya coexistían en la zona grandes viñedos y plantaciones de anís verde. Los orujos sobrantes de la elaboración del vino se destilaban en invierno con los granos de anís que compartían despensa con los restos de la vinificación. El producto de este trabajo se vendía a los arrieros, quienes fueron los grandes difusores de la bebida y responsables de su éxito nacional. Incluso a nivel internacional se envió este destilado al nuevo mundo ya que uno de los condes de Chinchón fue a la vez Virrey de Perú.</p> <p>Los primeros en abanderar la marca Chinchón fueron los antiguos cosecheros, reunidos en la Sociedad de Cosecheros de Vino, Vinagre y Aguardiente, que llevaron el anís a tres exposiciones universales (París, 1889 y 1893; Chicago, 1893), obteniendo en la capital francesa y estadounidense dos medallas de oro. Con la aparición de esta sociedad se propició la elaboración y embotellado industrial de este anís.</p> <p>Son numerosos los documentos existentes en el Archivo Histórico del Ayuntamiento de Chinchón relativos a la producción durante estos siglos del</p>

	<p>Aguardiente, como era denominado en su origen, y que tomó desde el principio el nombre de la localidad en la que se comenzó a elaborar. Cabe señalar que la primera referencia documental está identificada como Sig. 15915_000, de fecha 1636, “Sobre el arrendamiento y estanco del aguardiente”.</p> <p>Finalmente, en 1991 se reconoció la denominación geográfica “Chinchón” y se aprobó su reglamento mediante la Orden 2310/1991, de 25 de noviembre, de la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid).</p>
Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica	<p>En base a esa tradición histórica y continuada durante siglos de elaboración de Aguardiente de Chinchón, se ha mantenido inalterado hasta nuestros días el método tradicional de destilación exclusivamente de la matalahúga o anís verde, por lo que el “Chinchón” conserva su reconocida fama y reputación, y es identificado perfectamente por los consumidores por sus características diferenciadoras (olor y sabor franco, limpio e intenso exclusivamente a anís), tanto en el mercado nacional español como en los mercados internacionales, a los que se exporta en torno al 25% de la producción anual de Chinchón.</p>
Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto	<p>El vínculo se basa en el reconocimiento y la reputación de esta bebida mantenidos hasta la actualidad, estando presente en muchos eventos como producto emblemático de la región, pues, además de su consumo habitual como bebida, Chinchón tiene aplicaciones en gastronomía. Así pues cabe señalar la presencia de la IG Chinchón en diferentes medios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mantenimiento actualizado del blog www.cocinaconchinchon.com en el que se informa de las aplicaciones de Chinchón en gastronomía, con noticias y recetas culinarias. -Participación con degustación de productos y de postres elaborados con Chinchón en el evento internacional MADRIDFUSIÓN, desde 2013 a 2017 -Participación con degustación de productos en el evento internacional SALÓN CLUB DEL GOURMET, en Madrid, ininterrumpidamente desde 1990 -Participación todos los años en FITUR, en el stand de Chinchón, ofreciendo degustación de productos Chinchón -Entrevista en programa Marca España de Radio Nacional, febrero 2017 http://www.rtve.es/alacarta/audios/marca-espana/marca-espana-denominacion-origen-anis-chinchon/3912988/ -Programa D.Origen Madrid, de Telemadrid, febrero 2017 -Participación con degustación de productos y de postres elaborados con Chinchón en el evento internacional MADRIDFUSIÓN, enero 2017 -Programa Masterchef Celebrities, de Televisión Española TVE1, dedicado a Chinchón, noviembre

	<p>2016</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diario EL PAÍS, agosto 2016, artículo sobre Chinchón -Programa España Directo, de Televisión Española TVE1, junio 2016 -Diario ABC, ABC-Viajar Gastronomía, mayo 2016 -Entrevista en radio COPE-País Vasco, marzo 2016 -Revista GUÍA DEL OCIO, febrero 2016 -Diario IDEAL DE GRANADA, enero 2016 -Libro “Volver a las trincheras”, de Alfredo González Ruibal, Alianza Editorial, enero 2016 <p>Reseña:</p> <p>https://www.alianzaeditorial.es/libro.php?id=4234013&id_col=100508</p> <ul style="list-style-type: none"> -Programa Alcoholera de Chinchón, de Telemadrid, 2015 -Semanal ÚLTIMA HORA, Baleares, julio 2015 -Semanal GUÍA DEL OCIO, abril 2015 -Revista CANAL COCINA, enero 2015 -Revista RONDA IBERIA, diciembre 2014 -Reportaje televisivo sobre Anís Chinchón en Telemadrid, julio 2014 -Revista mensual EJECUTIVOS, junio 2014 -Blog BURBUSINESS, febrero 2014 -Diario ELDISTRITO.COM, enero 2014 -Diario GENTEDIGITAL.ES, enero 2014 -Blog ABSOLUTMADRID, diciembre 2013 -EL PERIÓDICO DE LA PUBLICIDAD, noviembre 2013 -CRONICA ECONOMICA.COM, octubre 2013 -Semanal GUÍA DEL OCIO, octubre 2013 -INFORMARIA.COM Coctel Chinchón, octubre 2013 -Programa “Cocina con el Alcalde, de CANAL COCINA, 2013 -Programa de radio “Hoy por hoy”, Cadena SER, julio 2013 -BLOGSPOT.COM Receta con Chinchón, mayo 2013 -Blog BLOGTURISTICO.COM, enero 2013 -MIAREVISTA.COM, diciembre 2012 -Diario digital de México SINEMBARGO.MX, marzo 2013
--	---

7.Requisitos de la UE, nacionales o regionales

Título	
Referencia jurídica	<p>Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1576/89; y Reglamento de ejecución (UE) nº 716/2013 de la Comisión de 25 de julio de 2013.</p>

	<p>b) Orden 2310/1991, de 25 de noviembre, de la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid, por la que se reconoce la denominación geográfica “Chinchón” y se aprueba su reglamento, y Orden de 18 de noviembre de 1994 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la DG Chinchón.</p>
Descripción del (de los) requisito(s)	<p>- Artículo 3 del anexo de la O. 2310/1991: La zona de embotellado de los anises amparados por la indicación geográfica «Chinchón» está constituida por el término municipal de Chinchón (Madrid). Desde su inicio a principios del siglo XVII, esta bebida siempre se ha elaborado y embotellado en el término municipal de Chinchón, sin haberse producido ninguna excepción a lo largo de cuatro siglos.</p> <p>Por tradición y reconocimiento, el consumidor identifica plenamente en el mercado que Chinchón se ha elaborado y embotellado íntegramente en el término municipal de Chinchón. (El número de registro de envasador y embotellador contiene el identificativo de la provincia de Madrid a la que pertenece el municipio de Chinchón).</p> <p>Esto es así para preservar la calidad del Chinchón, pues el transporte del producto, sujeto a cambios de temperatura, insolaciones, y movimientos bruscos - incluida carga y descarga- repercute negativamente en su calidad por cuanto se pueden producir alteraciones y/o mermas de los aceites esenciales, habida cuenta que se trata de compuestos químicos lábiles y susceptibles de oxidación y cambio organoléptico. En este sentido tampoco se permiten graneles, el producto se embotella en la planta de producción.</p> <p>- Artículo 5 del anexo de la O. 2310/1991: 5.1. Anís verde. Se entiende por anís verde, el fruto seco, limpio y desecado, aovado, de color verdoso, aromático, de la planta umbelífera «Pimpinella anisum L», también denominada matalahúga, matalahúva o grano de anís. 5.2. Alcohol. Es el alcohol etílico obtenido por destilación, previa fermentación alcohólica de productos agrícolas. El alcohol utilizado en la elaboración de «Chinchón» será natural de origen agrícola. 5.3. Aceite esencial natural. Si para la elaboración de «Chinchón» se requiere el complemento de aceites esenciales de anís, exclusivamente se emplearán los naturales provenientes de matalahuga y/o badiana.</p> <p>- Artículo 9 del anexo de la O. 2310/1991: Para la determinación analítica de las especificaciones contenidas en el Reglamento Chinchón (Orden 2310/1991) seguirán los métodos oficiales establecidos.</p> <p>- Artículo 14 del anexo de la O. 2310/1991:</p>

	<p>La Dirección General competente de la Comunidad de Madrid llevará a cabo el registro de elaboradores y envasadores de la denominación geográfica “Chinchón”</p> <p>- Artículo 15 del anexo de la O. 2310/1991: Para la vigencia de las inscripciones en el Registro, será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que impone este Reglamento, debiendo comunicar a la autoridad competente cualquier variación que afecte a los datos suministrados, cuando aquélla se produzca.</p>
--	--

8. Suplemento a la indicación geográfica

9. Reglas de etiquetado específicas

Título	
Descripción de la regla	<p>En el etiquetado del producto deberá figurar obligatoriamente la denominación “Chinchón” en letras de una altura mínima de 6 milímetros y es obligatorio hacer constar las menciones relativas a los tipos de producto (especial extra seco, seco y dulce) y la mención “destilado” en letras de una altura mínima de 2 milímetros.</p> <p>La mención “100 por 100 destilado” queda reservada para aquellos productos cuyos alcoholes y aceites esenciales provengan exclusivamente de la destilación, y figurará en letras de altura mínima de 2 milímetros.</p> <p>En el etiquetado de los productos amparados figurarán obligatoriamente impresos el logotipo, anagrama, vitola o sello de distinción, adoptado para esta denominación geográfica.</p>

II. Otros datos:

1. Material de apoyo

Nombre del expediente	LOGOTIPO DGCH.TIF
Descripción:	Logotipo de la IG Chinchón
Tipo de documento	Logo

Nombre del expediente	Mapa de situación Chinchón.docx
Descripción:	Situación zona geográfica
Tipo de documento	Plano

2. Enlace al pliego de condiciones

Vínculo:	
----------	--