

**ASINCAR.** La Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias trabaja desde hace años con las empresas asturianas productoras de morcilla y chorizo en el desarrollo de una marca de calidad que garantice en todo momento a los consumidores la autenticidad del origen asturiano del producto

## Morcilla y chorizos asturianos, sabores auténticos

GIJÓN

**C. M.** La fabada y el pote asturiano, dos de los platos más representativos de la gastronomía de Asturias, han visto amenazada desde hace tiempo la autenticidad de las morcillas y chorizos que les acompañan.

Y es que los productos cárnicos asturianos han alcanzado un reconocimiento nacional como producto de calidad que, a día de hoy, está siendo aprovechado de manera fraudulenta por empresas del sector cárnico de fuera de nuestra región, que han comenzado a etiquetar morcillas y chorizos con la denominación "asturianos".

Conscientes de esa realidad y ante esta grave situación, la Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias, ASINCAR, trabaja desde hace ya varios años con las empresas asturianas productoras de morcilla y chorizo con el fin de desarrollar y consolidar una marca de calidad que garantice en todo momento a los consumidores que el producto es en realidad asturiano y tiene, por tanto, una calidad controlada.

### GARANTÍA DE CALIDAD

Como consecuencia de esta colaboración entre ASINCAR y las empresas del sector se obtuvo en el año 2012 la Marca Colectiva "Morcilla Asturiana" y "Chorizo Asturiano" que está integrada en la actualidad por un total de 26 empresas asturianas. Con la creación de esta Marca Colectiva se pretende dar más valor añadido a estos productos elaborados en Asturias. Juan Díaz, gerente de ASINCAR, indica que «pretendemos dar un valor añadido a los productos cárnicos asturianos que serán controlados y supervisados



La marca colectiva cuenta con un sistema de control que está garantizado por el personal técnico de ASINCAR.



La Marca está abierta a la incorporación de nuevas empresas.

garantizará en todo momento su calidad y seguridad».

La marca colectiva «Chorizo Asturiano» cuenta con un sistema de control que está garantizado por el personal técnico de ASINCAR,

troles para la verificación del cumplimiento de los requisitos de los productos amparados. La elaboración de estos de productos es totalmente artesanal y tradicional, y les caracteriza el ahumado na-

### REQUISITOS

Algunos de estos requisitos son: Según las exigencias de la nueva Marca, el Chorizo Asturiano es un producto cárnico elaborado con mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo y/o vacuno o ambas adicionada de sal, pimentón y otras especias, amasada y embutida que ha sufrido un proceso de maduración - desecación con ahumado natural.

Respecto a la Morcilla Asturiana es un producto cárnico elaborado con tocino y/o grasa de cerdo, cebolla, sangre, sal, especias y pimentón embutido que ha sufrido un proceso de maduración- desecación con ahumado natural. También se registra el «Compango Asturiano» dentro de la Marca Colectiva.

Otras exigencias son que la empresa esté situada en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, que tenga el registro sanitario de elaborador de productos cárnicos y que todo el proceso del producto sea realizado en el centro ubicado en el Principado de Asturias, incluido el envasado de los productos.

El Órgano de Control se encarga de que las empresas registradas cumplan el Reglamento de uso de la marca y todos los acuerdos del Consejo Rector. Las empresas no registradas en las marcas no pueden utilizar la denominación "Chorizo asturiano" o "Morcilla asturiana" o cualquier otra que pudiese llevar a confusión al consumidor, como podría ser la denominación "producto tipo asturiano".

El Órgano de Control de la marca realiza visitas periódicas a las empresas para verificar el cumplimiento de los requisitos de la marca tanto a nivel legislativo, como a nivel de seguridad alimentaria y de calidad. Se realizan muestras analíticas físico-químicas y microbiológicas de control periódicos a los productos tanto en la planta de producción como en punto de venta. La intrusión de empresas de fuera de Asturias y el incumplimiento de la propiedad intelectual de la marca es una de las áreas más delicadas para la marca y el consejo rector.

### En la actualidad la Marca Colectiva "Morcilla Asturiana" y "Chorizo Asturiano" está integrada por 26 empresas

tural con maderas nobles, principalmente roble y la calidad de las carnes a utilizar, para tener un producto de alta calidad.

A día de hoy la Marca está abierta a la incorporación de nuevas empresas. La única condición que se ha de cumplir para aquellas que se dediquen a fabricar morcillas y chorizos es que estén asentadas en Asturias y cumplir los requisitos de calidad que fija el Consejo Rector de la misma.

**EMPRESAS ASOCIADAS**

- Alta Sierra de Tineo S.C.L.
- Embutidos El Remedio
- García Nuño El Chico S.L.
- Embutidos Naveda
- Embutidos La Braña
- Embutidos El Pedregal
- BENFER
- Embutidos La Unión S.L.
- Nestlé España S.A.
- Cárnicas La Pilarica S.A.
- Embutidos La Vega de San Julián S.L.
- Noval Junquera e Hijos S.L.
- Embutidos Francisco Martínez
- Embutidos Maybe S.A.
- Productos Álvarez S.A.
- Embutidos Carreño González S.L.
- Embutidos Naturales Asturianos S.L.
- Productos Cárnicos Delclós S.L.
- Embutidos Cuello S.L.
- Embutidos Sierra del Aramo S.L.
- Productos Cárnicos El Cuco S.L.
- Embutidos L'Angliru S.L.
- Embutidos Vallina S.A.
- Turaller S.L.
- Embutidos El Horreo Healthy Food S.L.
- Embutidos Villaverde S.L.

**Polígono La Barreda. TL 4, parcela 1 · 33180 Noreña**  
**T: 985 744 518. Fax: 985 743 512 · info@asincarc.com**  
**www.asincarc.com**