

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

GOOD(S)

- Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the technical file of the Chinchón GI.

Address Chinchón Geographical Designation Association
Ctra. M-311, km. 10,500
28370 Chinchón, Madrid
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production of the geographical indication is restricted to the municipality of Chinchón, located in the Community of Madrid (Spain). Chinchón is a Spanish municipality located in the southeast of the Community of Madrid, in the region of Las Vegas.

Its coordinates are 40°08' north 3°26' west and is located in the Tajo depression, specifically in the basin of the Tajo-Jarama.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labeling of other food products, the protection of geographical indications of spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-02017

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PRODUIT(S)

- 1. Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1.** Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique Chinchón.

Adresse Association de l'indication géographique Chinchón
Ctra. M-311, km. 10,500
28370 Chinchón, Madrid
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production de l'indication géographique est limitée à la municipalité de Chinchón, située dans la Communauté de Madrid (Espagne). Chinchón est une municipalité espagnole située au sud-est de la Communauté de Madrid, sur la province de Las Vegas.

Ses coordonnées sont 40°08' nord 3°26' ouest et elle est située dans la dépression du Tage, plus précisément dans la vallée du Tage et de la Jarama.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-02017

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PRODUCTO(S)

- 1. Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Chinchón.**

Dirección Asociación de la Denominación Geográfica Chinchón
Ctra. M-311, km. 10,500
28370 Chinchón, Madrid
España

ZONA GEOGRÁFICA

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.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-02017

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Chinchón»

Nº UE: PGI-ES-02017

DOP () IGP (X)

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Chinchón

b. Categoría

25. Aniseed-flavoured spirit drinks

c. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica.

Título — Nombre del producto	Chinchón
Características físicas, químicas y organolépticas	“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. Según el tipo de “Chinchón”: 1. Chinchón seco especial. • 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 gramos por litro de producto.
- 2. Chinchón extra seco.
 - 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.
- 3. Chinchón seco.
 - 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.
- 4. Chinchón dulce.
 - 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.

Además de cumplir las características señaladas para cada tipo de “Chinchón”, todos los productos cumplirán los siguientes parámetros:

- a) Químicos.
 - 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.
- b) Físicos.
 - Producto incoloro, transparente y libre de partículas en suspensión.
- c) Microbiológicos.
 - Exento de gérmenes.
- d) Organolépticos.
 - Los típicos de estos productos, con olor y sabor franco y limpio a anís verde.

Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)

Anís destilado en alambiques de cobre con el empleo exclusivo como vegetal saborizante del grano de anís o matalahúga (“Pimpinella anisum L”)

Todos los productos “Chinchón” tienen como mínimo el 50% del volumen de alcohol absoluto y del contenido de aceites esenciales que son aportados por el destilado de anís matalahúga, lo que le confiere al producto características sensoriales y físico-químicas diferenciadoras: producto final con único olor y sabor franco, limpio e intenso exclusivamente a anís, sin otros aromas ni sabores distintos.

Chinchón tiene reservada la mención “100 por 100 Destilado” para aquellos productos cuyo alcohol y contenido de aceites esenciales proceden al 100% del destilado.

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.

3. 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.

b. Zona NUTS

ES	ESPAÑA
ES3	COMUNIDAD DE MADRID
ES30	Comunidad de Madrid

4. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método

Método 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.

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

El alcohol utilizado en la elaboración de “Chinchón” será alcohol etílico natural de origen agrícola.

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 (*Pimpinella anisum*) y/o de badiana o anís estrellado (*Illicium verum*).

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 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.

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”.

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.

El producto final se envasará en botellas o recipientes de vidrio o cerámica, con una capacidad máxima de 1 litro.

5. Vínculo con el medio geográfico de origen

a. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.

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.

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.

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.

Son numerosos los documentos existentes en el Archivo Histórico del Ayuntamiento de Chinchón relativos a la producción durante estos siglos del 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”.

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).

b. Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.

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.

c. Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto.

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:

- Mantenimiento actualizado del blog www.cocinaonchinchon.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 2016
- 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.
Reseña: https://www.alianzaeditorial.es/libro.php?id=4234013&id_col=100508
- 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
- CRONICAECONOMICA.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

6. Reglas de etiquetado específicas

Descripción de la regla

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.

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.

En el etiquetado de los productos amparados figurarán obligatoriamente impresos el logotipo, anagrama, vitola o sello de distinción, adoptado para esta denominación geográfica.