

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

“GUIJUELO”

A) Nombre del producto

Guijuelo

B) Descripción del producto

Las piezas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Guijuelo deberán cumplir en su totalidad el presente pliego y la legislación nacional vigente que sea de aplicación sobre producción de cerdo ibérico y elaboración de productos derivados del cerdo ibérico.

El ganado apto para la elaboración de jamones y paletas amparados por esta denominación, será de la raza porcina ibérica o sus cruces con la raza Duroc autorizados por la legislación nacional, garantizando un mínimo de 75% de raza ibérica.

Considerando la alimentación, el manejo y la raza del cerdo antes de su sacrificio se distinguen:

a) Cerdo de Bellota 100% Ibérico. Animales con pureza racial ibérica del 100%, procedentes de progenitores inscritos en el Libro Genealógico, y en cuanto al factor manejo y alimentación, certificados por una entidad de inspección como bellota.

Las condiciones de manejo y alimentación serán las siguientes:

Las parcelas y recintos utilizados para su alimentación deberán estar identificadas en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas

(SIGPAC) como aptos para su utilización para el engorde de animales “de bellota”.

El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera se ajustará a lo previsto en la Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos vigente.

La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como periodo para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso y edad, serán las siguientes

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre

92 y 115 kg.

- La reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días.

- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.

- El peso mínimo individual de la canal será de 108 kg.

b) Cerdo de Bellota 75% Ibérico. Animales procedentes de hembras de raza ibérica inscritas en el Libro Genealógico y de machos reproductor procedente del cruce de madre ibérica y de padre Duroc, ambos inscritos en el correspondiente Libro

Genealógico de la raza, y en cuanto al factor manejo y alimentación, certificados por una entidad de inspección como bellota.

Las condiciones de manejo y alimentación serán las siguientes:

Las parcelas y recintos utilizados para su alimentación deberán estar identificadas en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas

(SIGPAC) como aptos para su utilización para el engorde de animales “de bellota”.

El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera se ajustará a lo previsto en la Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos vigente.

La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como periodo para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso y edad, serán las siguientes

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg.

- La reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días.

- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.

- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg.

c) Cerdo de Cebo de Campo Ibérico. Animales con pureza racial ibérica del 100%, procedentes de progenitores inscritos en el Libro Genealógico o animales con un 75% de sangre ibérica, procedentes de hembras de raza ibérica inscritas en el Libro

Genealógico y de machos reproductor procedente del cruce de madre ibérica y de padre Duroc, ambos inscritos en el correspondiente Libro Genealógico. En cuanto al factor manejo y alimentación, certificados por una entidad de inspección como cebo de campo.

Las condiciones de manejo y alimentación serán las siguientes:

Los animales podrán cebarse en explotaciones de cebo extensivas, que deberán cumplir lo establecido en la legislación nacional vigente, o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta. Los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 100m² en su fase de cebo.

La estancia mínima en dichas explotaciones, previa a su sacrificio, será de 60 días.

La edad mínima al sacrificio será de 12 meses.

El peso mínimo individual de la canal será de 108 kg, para los animales 100% ibérico y de 115 Kg. para los animales 75% ibérico. .

Atendiendo a esta clasificación de los animales, se establecen las siguientes denominaciones de venta de jamones y paletas:

Clase I: Jamón de Bellota 100% Ibérico, procedente de cerdos 100% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 6.5 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el periodo mínimo de elaboración de los jamones de esta categoría sea superior a 800 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación “Gran Selección”.

Paleta de Bellota 100% Ibérica, procedente de cerdos 100% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 3.7 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 365

días. En el caso de que el periodo mínimo de elaboración de las paletas de esta categoría sea superior a 425 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación “Gran Selección”.

Clase II: Jamón de Bellota Ibérico, procedente de cerdos 75% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 7 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el periodo mínimo de elaboración de los jamones de esta categoría sea superior a 800 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación “Gran Selección”.

Paleta de Bellota Ibérica, procedente de cerdos 75% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 4 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el periodo mínimo de elaboración de las paletas de esta categoría sea superior a 425 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación “Gran Selección”.

Clase III: Jamón de Cebo de Campo Ibérico, procedente de cerdos con, al menos, el 75% de sangre ibérica, con un peso de las piezas elaboradas superior a 6,5

Kg. para jamón 100% ibérico y 7 kg. para jamón 75% ibérico y un periodo mínimo de elaboración de 730 días.

Paleta de Cebo de Campo Ibérico, procedente de cerdos con, al menos, el 75% de sangre ibérica, con un peso de las piezas elaboradas superior a 3,7

Kg. para paleta 100% ibérica y 4 kg. para paleta 75% ibérica y un periodo mínimo de elaboración de 365 días.

Las características de los jamones y paletas de la Denominación de Origen

Guijuelo Protegida son:

Forma exterior: Alargado, estilizado, perfilado, conservando la pezuña.

Peso: Dependiendo de la categoría de la pieza, no será inferior a 6.5 Kg en los jamones y 3.7 Kg en las paletas para los animales con una pureza racial del

100%, y no inferior a 7 Kg en los jamones y 4 kg en las paletas para los animales del 75% de pureza racial.

Coloración externa: Destaca la coloración de la flora micótica blanca, grisazulada, oscura o violeta.

Consistencia: Firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas de tejido adiposo.

Coloración y aspecto al corte: Color del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: Carne de sabor delicado, dulce o poco salado, de consistencia poco fibrosa y alta friabilidad. Aroma agradable y característico.

Grasa: Untuosa, según el porcentaje de alimentación con bellota, brillante coloración blanco-amarillenta aromática y de sabor grato, no rancio.

C) Zona geográfica

La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la denominación de origen, está constituida por las dehesas de encina y alcornoque, así como las

explotaciones autorizadas para el cebo de campo, pertenecientes a las comarcas agrícolas que se relacionan:

Castilla y León:

Salamanca: Comarcas de Vitigudino, Ledesma, Salamanca, Fuente de San Esteban, Alba de Tormes, Ciudad Rodrigo, La Sierra y Peñaranda de Bracamonte.

Ávila: Comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo y Ávila.

Zamora: Comarca de Duero Bajo y Sayago.

Segovia: Comarca de Cuéllar.

Extremadura:

Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara,

Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraíz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.

Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de

Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaga.

Andalucía:

Sevilla: Comarcas de Sierra Norte.

Córdoba: Comarcas de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja.

Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental y Andévalo

Oriental.

Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Comarcas de Montes Norte y Montes Sur.

Toledo: Comarcas de Talavera y La Jara.

La zona de elaboración está constituida por los 78 términos municipales, situados en el sureste de la provincia de Salamanca, que se enumeran a continuación: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de

Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de

Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo,

Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El),

Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de

Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla,

Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo,

Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar,

Nava de Francia, Navalmoral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de

Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de

Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San

Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamanes, Tejada y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos que prueban que los jamones y paletas de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo son originarios de la zona son:

a) Características del producto.

Los jamones y las paletas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

b) Controles y Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1.- Los jamones y paletas amparados por esta denominación procederán exclusivamente de la raza porcina ibérica pura o sus cruces con la raza Duroc autorizados en la legislación nacional que garanticen un mínimo de 75% de raza ibérica y de ganaderías que figuren en los registros gestionados por la entidad de gestión en los que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan el pliego de condiciones.

2.- Los mataderos estarán ubicados en la zona de elaboración y reunirán las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente.

El animal permanecerá, antes de su sacrificio, en las condiciones de reposo establecidas en la normativa vigente en relación con el sacrificio de animales y de bienestar animal. Los animales conservarán el crotal auricular para permitir identificar la explotación de origen y garantizar, mediante los precintos, la correcta trazabilidad desde la explotación hasta el producto elaborado.

La Entidad de Gestión llevará una relación de todos los mataderos en los que se sacrifican cerdos cuyas extremidades podrán optar a ser amparadas en esta denominación. En dicha relación figurará el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento y cuantos datos consideren oportunos para la perfecta identificación y catalogación de la industria.

En todos los perniles y extremidades anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas protegidas se colocará, en el matadero, un precinto numerado que estará correlacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con el lote de sacrificio y con el lote de explotación o lote de alimentación.

En el precinto deberá figurar de forma destacada el nombre y/o logotipo de la

Denominación de Origen Protegida Guijuelo y cuyos colores se corresponderán con lo establecido en la Norma de Calidad para la carne, el jamón la paleta y la caña de lomo ibéricos

3.-La elaboración de jamones y paletas amparados en esta denominación se efectuará en secaderos y bodegas que figuren en los registros gestionados por la entidad de gestión en los que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan el pliego de condiciones.

4.- Al finalizar el proceso de elaboración se impondrán, a todas las piezas amparadas, unas vitolas numeradas que deberán estar correlacionadas con los precintos en las que deberá figurar la clase de producto, según las denominaciones de venta y menciones facultativas del apartado B, el símbolo de la UE y de forma destacada el nombre y el logotipo de la Denominación de Origen Protegida

Guijuelo.

Finalizados los controles citados anteriormente y calificadas las piezas salen al mercado con la garantía de su origen, materializados en los precintos y vitolas numerados de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo.

E) Obtención del producto

Los cerdos destinados a la elaboración de jamones y paletas “Guijuelo” procederán de explotaciones que figuren en los registros gestionados por la entidad de gestión en los que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan el pliego de condiciones y con las condiciones que se indican en el apartado B).

Una vez obtenidas las extremidades anteriores y posteriores, se procede a la curación, que consta de cinco operaciones: Salazón, lavado, post-salado, curadomaduración y envejecimiento.

Salazón: Es la incorporación de sal a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. La duración de esta fase dependerá del peso de la pieza.

Lavado: Su finalidad es eliminar la sal adherida, se realiza con agua templada y a continuación se moldean, perfilan y afinan.

Post-salado/Asentamiento: En esta fase se produce la difusión de la sal hacia el interior del jamón o de la paleta.

Curado-maduración: Las piezas pierden humedad de forma paulatina, favoreciendo su conservación. Se realiza en secaderos que cuenten con condiciones ambientales naturales, con ventanas al exterior, y que el secado se haga en condiciones naturales, donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de la grasa de su protección adiposa “sudado”.

En esta etapa se perfecciona el afinado y perfilado de las piezas.

La duración de este proceso es de seis meses mínimo.

Envejecimiento: En esta fase las piezas pasan a la bodega procediéndose a su clasificación definitiva, con la colocación de la vitola cuando las piezas reúnan los requisitos establecidos en el apartado B, según peso, raza y manejo.

Las industrias podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones, o fraccionadas siempre y cuando se asegure el apropiado sistema de control y etiquetado que garantice la trazabilidad del producto, jamón o paleta, y su categoría.

A tal efecto se notificará a la Entidad de Gestión la realización de esta práctica.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

La zona de elaboración de la Denominación de Origen Guijuelo está incluida en la provincia de Salamanca, área en la que los factores ecológicos, conjugados con los técnicos y humanos dan lugar a la obtención de un producto con cualidades propias.

Para buscar los orígenes de la industria de Guijuelo es preciso remontar a varios siglos atrás (siglo XVI), cuando los productos obtenidos de las tradicionales

“matanzas” se comenzaban a comercializar; apareciendo la figura del arriero, encargado de hacer estos menesteres.

En el pueblo de Ledrada en la Edad Media, el Duque de Béjar demandaba los productos elaborados en Guijuelo, y en las ofrendas que se hacían a la Virgen de

Yedra siempre aparecía tan preciado producto.

El periodista Wanderer en 1892 publicó un artículo bajo el título “Candelario, el país de los jamones y chorizos”, en el que analizaba las industrias chacineras de este pueblo.

En Guijuelo, el sacrificio de cerdos con un planteamiento industrial comenzó en 1880, que se vio favorecido por la construcción de la carretera nacional y la línea férrea.

A partir de entonces, la matanza tradicional que se venía realizando en el marco rural con fines de subsistencia se convirtió en algo cotidiano y repetitivo desde octubre hasta mayo.

Estas circunstancias han hecho que en Guijuelo y en el resto de la zona de elaboración se fuera desarrollando un sector industrial tomando como base los productos derivados del cerdo ibérico, con especialización en los de bellota. Sector que ha sabido conjugar a la perfección el legado de sus antepasados con las innovaciones tecnológicas del momento, sin perder el carácter artesanal.

2.- Natural

a) Orografía. La zona de producción implicada en la denominación abarca varias comarcas enclavadas dentro de cuatro Comunidades Autónomas, situadas en la parte suroccidental de la meseta.

El paisaje de toda la zona es muy diverso y de grandes contrastes, debido a la gran extensión de la correspondiente zona de producción y a la diversidad de comarcas de distintas Comunidades Autónomas.

Atravesada por la cordillera Central, Montes de Toledo y Sierra Morena contrasta con llanuras, lomas y valles de suaves pendientes y Sierras de pequeña altitud.

b) Suelos. Los suelos de las zonas donde se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar, se han formado sobre materiales silíceos, destacando principalmente rocas graníticas y grandes extensiones de pizarras y areniscas. Son suelos poco profundos y pedregosos. Obteniéndose mejores producciones con bajas pluviometrías, ya que las precipitaciones encharcan el suelo, estropeando las cosechas.

c) Clima. El clima es continental, de inviernos largos y fríos, con período de heladas amplio; los veranos son secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas.

En cuanto al régimen pluviométrico, las lluvias se presentan estacionalmente coincidiendo con el otoño e invierno, siendo esta zona este, la más seca de la provincia.

Estas condiciones de humedad y temperatura son excelentes para la elaboración de jamones de calidad.

d) Hidrografía. Los principales ríos de la zona suroccidental de la meseta (zona de producción) son el Duero, Tajo y Guadiana con sus afluentes respectivos.

e) Flora. La Dehesa forma una comunidad rica en especies, con encinas de hojas perennes, pequeñas y coriáceas y un sotobosque de arbustos y lianas, juntos con otras especies herbáceas como:

- *Agrostis medicago*
- *Hispia*
- *Bromus*
- *Asphodelus albus*

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

Con el nombre de cerdo ibérico se conoce a una agrupación racial de cerdos autóctonos que pueblan las dehesas españolas desde tiempos inmemoriales.

Esta raza tiene su origen en el prehistórico jabalí mediterráneo, pero debido a las corrientes migratorias desde el Norte de Europa, las nuevas poblaciones trajeron consigo otras razas de cerdos más precoces derivados del jabalí europeo.

El cerdo Ibérico es un animal de tamaño medio, con la piel pigmentada, variando del negro al retinto. Las extremidades son finas, resistentes de coloración uniforme oscura, perfectamente adaptadas a caminar largas distancias para conseguir alimento.

En la actualidad, su asentamiento coincide con la zona de implantación del bosque mediterráneo con arboledas de encinas y alcornoques, formando el ecosistema de la dehesa.

El cerdo ibérico lleva a cabo con la máxima eficacia el aprovechamiento de los recursos naturales proporcionados por la dehesa, alimentándose de la hierba o pasto, rastrojos o aprovechamiento de espigaderos, y la bellota, fruto de las quercineas, encina, alcornoque y en menor medida el quejigo.

En cuanto a la raza, se admiten animales ibéricos puros e ibéricos obtenidos del cruce con la Duroc, que aporta precocidad al animal y mejora el rendimiento de la canal.

La hembra del cerdo ibérico entra en fase reproductiva entre los 8 ó 12 meses de edad, momento en el que puede realizar su apareamiento, transcurridos 114 ó 115 días de gestación tiene lugar el parto. La hembra ibérica en cada uno de sus dos partos anuales tiene una media de 7 a 9 lechones, con un peso que oscila entre 1 y

1,2 Kgrs. por lechón.

b) Elaboración

La comarca de Guijuelo está enclavada en las estribaciones del Sistema Central, entre las Sierras de Béjar y Francia, en el corazón de la Dehesa Fría Castellana con una altitud media de 1000 metros.

Los inviernos, prolongados durante seis meses, facilitan el secado natural de las piezas. Los suaves veranos dan lugar a que se produzca el sudado, fenómeno de vital importancia ya que la grasa se infiltra entre las porciones musculares ocasionando el

veteado típico. La humedad, y la flora ambiental también son factores que intervienen en el proceso de curación del jamón

Este proceso viene a durar aproximadamente dos años, tratados de forma exquisita por el maestro jamonero, dando lugar a un producto característico de la zona.

G) Autoridades u Organismos encargados de la verificación del pliego de condiciones.

Dirección General de la Industria Alimentaria

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Paseo Infanta Isabel, 1. 28014 Madrid

Teléfono: (34) 91 3475361/8477 Fax: (34) 91 3475700

dgia@magrama.es

La verificación del pliego de condiciones en la fase de producción ganadera podrá ser delegada en entidades de inspección acreditadas para la norma de calidad del ibérico por la norma UNE EN ISO/IEC 17020.

La verificación del pliego de condiciones en la fase de elaboración podrá ser delegada en entidades de certificación acreditadas contra el pliego de condiciones de la DOP Guijuelo por la norma UNE EN ISO/IEC 17065.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita y que vayan a ser utilizadas por productos amparados por la DOP Guijuelo, serán notificadas a la entidad de gestión a efectos de asegurar el correcto uso de la denominación.

En el caso de que un elaborador utilice la misma marca para comercializar producto amparado y producto no amparado, deberá diferenciarlo añadiendo el logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo a la etiqueta comercial del producto amparado.

En todos los casos, la utilización del logotipo de la DOP Guijuelo deberá ajustarse al legalmente registrado que aparece a continuación.

Los usos del logotipo de la DOP Guijuelo se regularán y ajustarán a lo estipulado en el Manual de Identidad Corporativa que esté en vigor.



El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados e inviolables, así como de la vitola correspondiente. En ellos figurará de forma destacada el nombre y/o logotipo de la Denominación de Origen Protegida

Guijuelo, el símbolo de la UE y la clase a la que pertenecen según las denominaciones de venta establecidas en el apartado B. Además, en la vitola, aparecerá la mención facultativa “Gran Selección” cuando corresponda.

Los precintos serán colocados en el matadero y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

Las vitolas se colocarán en la industria una vez superado el periodo mínimo de elaboración y siempre antes que las piezas sean expedidas al consumo.