



REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 () art. 17 (X)

DOP (X) IGP ()
Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA -
SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA
C/ Dulcinea, 4 - 28020 Madrid

Teléfono: 347.19.67 Fax: 534.76.98

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro:

- a) Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "GUIJUELO"
- b) Dirección: C/ Alfonso XIII, 57 1ºB. 37770 GUIJUELO (Salamanca)
- c) Composición: producto/transformador () otro ()

3. Nombre del producto: "GUIJUELO"

4. Tipo del producto: (véase lista) JAMÓN Y PALETAS. Clase 1.2

5. Descripción del producto: resumen de las condiciones del artículo 4

- a) nombre: (véase punto 3) Denominación de Origen "Guijuelo"
- b) descripción: Los jamones y paletas amparados por la denominación, tienen forma alargada, estilizada, peso no inferior a 4,5 kgr. en jamones y 3,5 en paletas, color interno del rosa al rojo púrpura, aspecto brillante con vetas de tejido adiposo, sabor delicado, dulce o poco salado, aroma característico.
- c) zona geográfica: La zona de producción está constituida por algunas comarcas de las Comunidades Autónomas de C. León, Extremadura, Andalucía, C. La Mancha, mientras que la elaboración tan sólo se realiza en el sureste de la provincia de Salamanca (artículo 4).
- d) historia: Los jamones y paletas amparados proceden de las ganaderías inscritas en el C.R. ubicadas dentro de la zona de producción de la materia prima; la materia prima, el sacrificio del animal y los procesos de elaboración y maduración se llevan a cabo bajo el control del Consejo Regulador, saliendo al mercado certificado y su garantía avalada por el Consejo Regulador.
- e) obtención: Se obtiene de los cerdos de la raza porcina ibérica, admitiendo cruzamientos del 75% de esta raza con el 25% de la raza Duroc-Jersey. Obtenidas las extremidades de los cerdos, se mantendrán durante un período de 24 a 48 horas a menos de 3° C, el tiempo de salado será de un día por kg. de jamón o paleta, el lavado se realizará con agua templada, a continuación se perfilan teniendo lugar posteriormente las fases de asentamiento y secado. Estos procesos anteriores duran 6 meses. Posteriormente los jamones se curan en bodegas, siendo el período de permanencia en función de los kilos de peso de los jamones y paletas.
- f) vínculo: Los parques naturales de alcornoques y encinas que pueblan el sureste de España configuran el hábitat natural del cerdo ibérico, alimentándose de bellotas y hierba en plena libertad. El clima de la zona de elaboración, con inviernos fríos y secos, veranos cortos y altitudes medias superiores a los 1.000 metros, facilitan la curación de estos jamones.
- g) control: Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "Guijuelo"
Dirección: C/ Alfonso XIII, 57 1ºB
- h) etiquetado: Mención obligatoria "D.O. Guijuelo". Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador (artículo 28).
- i) requisitos legislativos nacionales (si se diera el caso)
Ley 25/1970, de 2 de diciembre; Orden de 10 de junio de 1986, por la que se aprueba el Reglamento de la D. O. "Guijuelo"; Orden de 23 de octubre de 1991, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la D. O. "Guijuelo" y su Consejo Regulador; Orden de 30 de noviembre de 1993, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la D. O. "Guijuelo" y su Consejo Regulador.

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE: V1B14/ESP/0074/94.1.24
Fecha de recepción del expediente completo: 24/01/94