

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2015/C 329/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012**

«GUIJUELO»

Nº UE: ES-PDO-0117-01320 – 10.3.2015

DOP (X) IGP ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador D.O.P. Guijuelo

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificaciones

Como criterio general aplicable a todo el documento, se ha considerado oportuno sustituir el concepto de operador «inscrito» por el que deba «figurar 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».

A continuación se enumeran las modificaciones introducidas, justificando las mismas y adjuntando el texto original que se sustituye del antiguo pliego de condiciones en color rojo y el texto que se incorpora al nuevo pliego de condiciones en color azul.

### B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La modificación del ganado apto para la elaboración de producto amparado en cuanto a raza y alimentación, obedece a la adaptación del Pliego de Condiciones al R.D. 4/2014, Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, manteniendo siempre un mínimo del 75 % de sangre ibérica.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

El ganado apto para la elaboración de jamones y paletas amparados por esta denominación, será de la raza porcina ibérica o cruce del 75 % de sangre ibérica y 25 % de la raza Duroc-Jersey.

Considerando la alimentación a la que el cerdo ha sido sometido antes del sacrificio, y de acuerdo con la terminología de la zona se distinguen:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de montanera.
- b) Cerdo de recebo o terminado en recebo: Es aquel que después de alcanzar en montanera un cierto peso, este es aumentado antes del sacrificio, en un 30 por ciento como máximo, mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.
- c) Cerdo de pienso o terminado en pienso: Es aquel que después de alcanzar, bien sea en montanera o con piensos, un cierto peso, este es aumentado antes del sacrificio, en más del 30 por ciento mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

El texto que aparece en la modificación es el siguiente:

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:

- d) 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 período 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.

- e) 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 período 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.

- f) 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 reproductores procedentes 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 100 m<sup>2</sup> 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.

La clasificación de jamones y paletas se ha realizado atendiendo a la tipificación del animal y al tiempo de elaboración mínimo exigido para su comercialización.

El peso mínimo para la comercialización de las piezas se ha modificado para su adaptación a la citada Norma de Calidad para los Productos Ibéricos, siendo en alguna de las categorías más restrictivo en el Pliego de Condiciones.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

Por razón de los factores básicos que condicionan la calidad del jamón, raza y la alimentación se establecen las siguientes clases de jamones:

**Clase I:** Jamón Ibérico de bellota, procedente de cerdos primales que hasta los 80 kg han comido pienso, rastrojo y hierba, y que el resto del peso hasta los 160-180 kg lo han completado a base de hierba y bellotas de montanera.

**Clase II:** Jamón Ibérico, procedente de cerdos primales que hasta los 80 kg han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto de peso hasta los 160-180 kg. lo han completado a base de bellota, hierbas de montanera y pienso o solo pienso.

Las características de los jamones y paletas de la Denominación de Origen Guijuelo son:

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

*Peso:* No inferior a 4,5 kg en los jamones y 3,5 kg en las paletas.

El texto que aparece en la modificación del Pliego es el siguiente:

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 período mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el período 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 período mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el período 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 período mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el período 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 período mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el período 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 período 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 período mínimo de elaboración de 365 días.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

La modificación sobre la zona geográfica atiende a la corrección de un error tipográfico, ya que son realmente 78 (setenta y ocho) los municipios de la zona de producción.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

La zona de elaboración está constituida por los 77 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, Escurial 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, Mogarráz, 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, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangués, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

El texto que aparece en la modificación del Pliego es el siguiente:

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, Escurial 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, Mogarráz, 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, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangués, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

#### D) PRUEBA DEL ORIGEN

Las modificaciones en el apartado sobre elementos que prueban que el producto es originario de la zona consisten en la eliminación del párrafo donde alude a la inexperiencia del consumidor para garantizar el origen, ya que la garantía de origen viene avalada exclusivamente por el Consejo Regulador.

El texto del Pliego en vigor que se elimina es el siguiente:

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

- La modificación en las condiciones previas al sacrificio es necesaria para ponerlas en consonancia con la legislación vigente de ámbito nacional y comunitario relativa al bienestar animal.
- El marcado de los jamones y paletas se modifica para adaptarlo al R.D. 4/2014 Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.
- En el control en la elaboración de las piezas se sustituye la figura del Consejo Regulador por el de Entidad de Gestión, para su adecuar la denominación a la recogida en el Anteproyecto de Ley de D.D.O.O. de ámbito supra autonómico.
- Se elimina el párrafo que alude a los análisis correspondientes al que se somete al producto final al estar ya definidas las características del producto que se evalúan.
- Se cambia la redacción del párrafo que señala que cuando finalizan todos los controles citados, y calificado el jamón, sale al mercado con la garantía de su origen, materializados en los precintos y vitolas numerados. Este cambio en la redacción atiende a aportar claridad sobre la garantía del origen y a la adaptación al R.D. 4/2014 Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

1. Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de la raza ibérica o del cruce del 75 % de sangre ibérica y un 25 % de Duroc-Jersey de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.
2. Los mataderos estarán ubicados en la zona de elaboración y reunirán las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente, y en el presente Reglamento.

El animal permanecerá, antes de su sacrificio, un tiempo no inferior a 12 horas, en el matadero, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas del glucógeno muscular.

El Consejo Regulador 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.

3. La elaboración de jamones y paletas amparados en esta denominación se efectuará en secaderos y bodegas inscritos y controlados por el Consejo Regulador.
4. El producto final se podrá someter a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.
5. Finalizados todos los controles citados anteriormente y calificado el jamón sale al mercado con la garantía de su origen, materializados en los precintos y vitolas numerados del Consejo Regulador.

El texto que aparece en la modificación del Pliego es el siguiente:

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

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 tomo ibérico.

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 los 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

La modificación en las fases de elaboración de las piezas supone actualizar y clarificar los nombres de las mismas, atendiendo a criterios técnicos que se correspondan con las denominaciones que realmente se emplean en la actualidad.

En la nueva fase de envejecimiento, antes denominada como el paso a bodega, donde aparecía una tabla de pesos en sangre de las piezas, tiempo de estancia en bodega y peso aproximado de salida es necesaria para su adaptación al R.D. 4/2014 Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, que lo vincula al peso mínimo de las canales en el sacrificio y los pesos mínimos de las piezas curadas, según el porcentaje de raza.

Se incluye el deshuesado, rallado, fileteado, loncheado, etc., para la adaptación a las nuevas demandas de los consumidores y a los nuevos formatos de presentación de producto.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

Los cerdos destinados a su elaboración de jamones y paletas «Guijuelo» proceden de explotaciones inscritas 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, perfilado, asentado y secado.

*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 es de un día por kilo de jamón o paleta.

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

*Asentamiento:* En esta fase el jamón o la paleta eliminan la humedad superficial paulatina y lentamente.

*Secado:* Las piezas pasan a los secaderos naturales donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de las grasas de su protección adiposa, momento denominado «sudado», en el que se estima que la desecación es suficiente.

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

La duración de este proceso es de seis meses mínimo.

A continuación las piezas pasan a la bodega procediéndose a su clasificación según peso, calidad y conformación, siendo el tiempo de permanencia el siguiente:

	Peso en sangre de la pieza en el matadero	Tiempo de maduración mínimo en bodega	Peso previsible a la salida de bodega
En jamones	De 7 a 8 kg De 8 a 11 kg Más de 11 kg	9 meses 9-12 meses 16 meses	De 4,5 a 5 kg De 5 a 7,5 kg Más de 8 kg
En paletas	De 5 kg Más de 5 kg	5 meses 6 meses	De 3,5 a 4 kg Más de 4 kg

El texto que aparece en la modificación del Pliego es el siguiente:

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, curado-maduración 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.

#### G) AUTORIDADES U ORGANISMOS ENCARGADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Se modifica el texto para simplificarlo, ya que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones es competencia de la Dirección General de la Industria Alimentaria.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

Está constituido por:

- un presidente,
- un vicepresidente,
- cuatro vocales en representación del sector ganadero,
- cuatro vocales en representación del sector elaborador,
- dos vocales con conocimientos en ganadería de porcino e industrias del jamón.

Los cargos de los vocales, en representación del sector ganadero e industrial del jamón, son renovados cada cuatro años mediante elecciones democráticas.



### 1. *Ámbito de competencias*

En lo territorial: Por las respectivas zonas de producción y elaboración.

En razón del producto: Los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.

En razón de las personas: Por aquellas tanto físicas como jurídicas inscritas en los diferentes registros.

### 2. *Funciones*

— Elaborar y controlar los diferentes registros.

— Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los jamones protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizarán por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actuarán de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

— Calificar el producto.

— Promocionar y defender la Denominación de Origen.

— Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

— Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le corresponden en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

El texto que aparece en la modificación del Pliego es el siguiente:

Dirección General de la Industria Alimentaria  
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Paseo Infanta Isabel, 1  
28014 Madrid  
ESPAÑA  
Tel +34 913475361/8477  
Fax +34 913475700  
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

Se modifican varios párrafos relativos al etiquetado; el primero es que las etiquetas serán comunicadas, no aprobadas, por la entidad de gestión; el segundo, sobre el color de los precintos y vitolas, es fruto de su adaptación al R.D. 4/2014 Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos; el tercero, sobre la colocación de los precintos, también es necesaria para la adaptación al R.D. 4/2014 Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, ya que han de colocarse en el matadero obligatoriamente; el cuarto, sobre la etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador, atiende a clarificar que es una vitola numerada y, sobre todo, a los requisitos diferenciadores que debe tener una etiqueta de un fabricante que puede ser utilizada para producto amparado y para no amparado, atendiendo a la legislación Comunitaria de protección de las D.D.O.O., la ley General de etiquetado y el Anteproyecto de Ley de D.D.O.O. de ámbito supra autonómico.

El texto del Pliego en vigor es el siguiente:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador, figurando en ellos de forma destacada el nombre o logotipo de la Denominación de Origen y la clase a la que pertenece: Precinto de color rojo para el jamón ibérico de bellota y amarillo para el jamón ibérico de recebo o pienso (se adjunta en fotocopia modelo).

Estos precintos serán colocados en la industria inscrita y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

Para la puesta en el mercado se coloca una etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, de la que se adjunta un ejemplar.

El texto que aparece en la modificación del Pliego es el siguiente:

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.



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 período mínimo de elaboración y siempre antes que las piezas sean expedidas al consumo.

#### I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

Se elimina este apartado ya que no se contempla según el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«GUIJUELO»

Nº UE: ES-PDO-0117-01320 – 10.3.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre**

«Guijuelo»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

### 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Descripción: Los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Guijuelo son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del Cerdo Ibérico o sus cruces con el Duroc autorizados por la legislación nacional, garantizando un mínimo de 75 % de raza ibérica, a un proceso de salazón, lavado, post-salado, curado-maduración y envejecimiento.

Características morfológicas. Tienen forma alargada, estilizada, peso no inferior a 6,5 kg en jamones y 3,7 kg en 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 raza ibérica, sin hematomas, fracturas ni contusiones y conservando la pezuña, excepto aquellos que se comercialicen deshuesados, en porciones o fraccionados.

Características sensoriales. La superficie de corte presenta color intenso del rosa al rojo púrpura, aspecto brillante con vetas de tejido adiposo, sabor delicado, dulce o poco salado, aroma característico, dependiendo de la alimentación recibida por el animal antes de su sacrificio.

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 período mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el período 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 período mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el período 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 período mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el período 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 período mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el período 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 período 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 período mínimo de elaboración de 365 días.

### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La zona geográfica de producción del ganado porcino descrito anteriormente, comprende la zona tradicional de crianza en extensivo del Cerdo Ibérico en el ecosistema de la dehesa, explotaciones adhesadas y pastizales para aprovechamiento de la ganadería, que constituye el sistema tradicional de crianza del cerdo ibérico.

El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP «Guijuelo» su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando todos los recursos de las dehesas: bellotas, pastos naturales y rastrojos. La zona geográfica de producción está delimitada; existen condiciones específicas para la producción tales como aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornocos y quejigos a disposición de los cerdos en cada montanera y determinación del número máximo de cerdos. Además, se aplican medidas de control para garantizar el cumplimiento de las condiciones específicas; tales como visitas de control, sin previo aviso, para comprobar que la alimentación es con bellotas y pastos naturales y que el manejo es en extensivo durante la fase de engorde de los cerdos.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La fase de nacimiento, cría y engorde de los cerdos ibéricos se realiza en la zona geográfica de producción. Y el proceso de elaboración, tras el sacrificio y despiece, que incluye las fases de salazón, lavado, post-salado/asentamiento, curado/maduración y envejecimiento, se realizará en la zona geográfica comprendida en el Pliego de Condiciones.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las bodegas 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.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En todos los perniles y extremidades anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas protegidas se colocará, en el matadero, un precinto numerado.

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 en cada categoría con los de la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, de la forma que se detalla a continuación:

— Negro. Jamón o paleta Bellota 100 % Ibérico.

— Rojo. Jamón o paleta Bellota 75 % Ibérico.

— Verde. Jamón o paleta Cebo de Campo Ibérico.

Una vez transcurrido el proceso de elaboración, se certifica el producto procediéndose a la colocación de la vitola numerada de la Denominación de Origen Protegida GUIJUELO donde figura, además de su Marca y el símbolo de la UE, el tipo de producto, la raza y la clase a la que pertenece según la alimentación recibida.

La vitola deberá ir siempre acompañada de una etiqueta comercial notificada por el elaborador a la Entidad de Gestión.

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 a la etiqueta comercial del producto amparado.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Zona de producción. Es la zona tradicional de crianza de los Cerdos Ibéricos, localizada en el oeste y suroeste de España, constituida por determinadas comarcas agrarias con predominio de dehesas y pastizales, de las provincias que se relacionan a continuación: Zamora —comarcas de Duero Bajo y Sayago—, Segovia —comarca de Cuéllar—, Ávila —comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo y Ávila—, Salamanca —completa—, Cáceres —completa—, Badajoz —completa—, Toledo —comarcas de Talavera y La Jara—, Ciudad Real —comarcas de Montes Norte y Montes Sur—, Sevilla —comarca de Sierra Norte—, Córdoba —comarcas de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja— y Huelva —comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental y Andévalo Oriental—.

Zona de elaboración. Es un conjunto de setenta y ocho (78) términos municipales situados en el sureste de Salamanca donde las condiciones orográficas y climáticas han posibilitado la existencia de una industria cárnica especializada en el Cerdo Ibérico, ya que estos municipios están enclavados en plena dehesa salmantina, en la confluencia de las sierras de Béjar y Francia, 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, Lledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval moral 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, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelaigeve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

Hemos de diferenciar la zona geográfica de crianza de los Cerdos Ibéricos, en adelante zona de producción, de la zona geográfica de elaboración de jamones y paletas, en adelante zona de elaboración.

El carácter autóctono de la raza, unido a una zona de elaboración con características climáticas adecuadas para la elaboración de productos cárnicos de prolongada curación y la tradición secular de su industria cárnica justifican el carácter diferenciador de los productos obtenidos.

Las condiciones climatológicas y orográficas de la zona de producción se identifican con el ecosistema de la dehesa, caracterizada por grandes extensiones de praderas y pastizales arbolados, en las que tradicionalmente se ha desarrollado una importante actividad ganadera fuertemente ligada a la tierra.

Los pastizales están formados por comunidades herbáceas naturales, adaptadas a las condiciones climático edáficas de la zona, en algunos casos son comunidades típicas de montaña, aunque predominan las especies propias de la penillanura con asociaciones de gramíneas y leguminosas.

Las especies arbóreas que pueblan las dehesas están constituidas fundamentalmente por ejemplares de *Quercus* spp. El fruto de estas especies, la bellota, es la responsable del engorde de los cerdos de máxima calidad.

La zona de elaboración de jamones y paletas se caracteriza por estar enclavada en la meseta salmantina con una altitud media de 975 metros, clima continental, de inviernos largos y fríos, con un período de heladas prolongado y una humedad relativa baja que han favorecido la implantación de industrias cárnicas con sistema de elaboración tradicional desde hace al menos 200 años.

En cuanto a los vientos dominantes, debido a la situación geográfica entre la Sierra de Béjar y la Peña de Francia, son muy intensos y de carácter seco, favoreciendo la deshidratación del producto y su posterior conservación.

Las características particulares de los animales ibéricos, unido al sistema tradicional de crianza, la alimentación recibida y la prolongada edad al sacrificio constituyen los elementos diferenciadores de la materia prima utilizada en la elaboración de los jamones y paletas amparados. Esto junto con las condiciones particulares de la zona de elaboración y la prolongada curación, confieren al producto elementos diferenciadores del resto de elaborados cárnicos, con unas propiedades sensoriales específicas, destacando su sabor suave por el mínimo contenido en sal que los diferencia de otros elaborados cárnicos nacionales, la coloración rosada de la carne debida a las suaves temperaturas ambientales del proceso de secado, grasa untuosa al tacto por la alimentación recibida por los animales, la elevada infiltración grasa en forma de vetas intramusculares potenciado por el factor racial de los animales y el régimen de crianza en las dehesas y pastizales.

La calidad de los jamones y paletas de Guijuelo se encuentra vinculada a la zona geográfica por dos vías: por un lado, mediante la crianza de los animales ibéricos en las zonas adehesadas que configuran la zona de producción y por otro, por la elaboración de jamones y paletas en una zona de elaboración, mucho más restringida que la zona de producción, donde la tradición y las especiales condiciones climáticas (pluviometría reducida, temperaturas ambientales suaves, régimen eólico elevado debido a la penillanura entre dos sistemas montañosos, etc.) han propiciado la existencia de una industria chacinera altamente especializada en productos del Cerdo Ibérico.

La fase de producción se realizará en comarcas delimitadas, situadas en el suroeste de España coincidentes con la presencia de explotaciones agronómicas denominadas dehesas, ecosistema silvo-pastoril caracterizado por la presencia de árboles del género *Quercus*, cuyo fruto, las bellotas, ingerido por los animales da lugar a los productos de máxima calidad. El manejo de los animales en régimen extensivo, denominado «montanera», permite su alimentación durante la última fase de su engorde, circunstancia que resulta del todo fundamental para que el producto final tenga una calidad diferenciada. Ello hace que el trabajo de los ganaderos con los cerdos, su saber hacer, consiga un adecuado bienestar y sanidad animal y además el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa.

Las diferentes fases de elaboración de los jamones y paletas realizadas en la zona geográfica delimitada como zona de elaboración, son las responsables de la diferenciación sensorial de estos productos. El proceso de elaboración es complejo porque son muchos los factores que influyen en la calidad final del producto, por lo que el conocimiento transmitido entre generaciones se convierte en un elemento diferenciador y que dota al maestro jamonero de capacidades esenciales entorno a la valoración de los tiempos adecuados, en relación con las condiciones climatológicas, para que, con mínimo contenido de sal, el producto vaya madurando paulatinamente, adquiriendo las condiciones organolépticas requeridas y se garantice su seguridad alimentaria atendiendo a las condiciones ambientales (temperatura, humedad, ventilación) de cada una de las fases de elaboración posteriores al salado, teniendo en cuenta que el proceso se desarrolla en secaderos naturales.

Las operaciones a las que se somete la materia prima, después del sacrificio y despiece de las canales, en orden cronológico son las siguientes:

- Salazón. Consiste en la adición superficial de sal.
- Lavado. Una vez transcurrido la salazón, se elimina la sal superficial mediante agua potable y el cepillado de la pieza.
- Post-salado/Asentamiento. Es una fase de duración variable donde se produce la difusión homogénea de la sal por el interior de la pieza.
- Curado-Maduración. Se caracteriza por la pérdida paulatina de la humedad de la pieza.
- Envejecimiento. En este período se producen reacciones bioquímicas que dan lugar a las sustancias responsables del aroma y sabor característico de este producto.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO\\_GUIJUELO\\_vers\\_10-03-15\\_tcm7-357644.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_GUIJUELO_vers_10-03-15_tcm7-357644.pdf)

---