

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2017/C 362/05)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

## SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

**Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>**

## «GUIJUELO»

N.º UE PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

DOP ( X ) IGP ( ) ETG ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Corporación de derecho público «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Guijuelo”, creada al amparo de la Ley 6/2015.

C/ Filiberto Villalobos, 4

C.P. 37770 Guijuelo

SALAMANCA

ESPAÑA

Tel. +34 923581514

Fax +34 923580097

Correo electrónico: certificacion@jamondoguijuelo.com

Interés legítimo:

El Consejo Regulador está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la DOP «Guijuelo» de acuerdo con la disposición adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y tiene entre sus funciones específicas la de proponer las modificaciones del pliego de condiciones.

N.º de industrias inscritas: 70 — N.º de ganaderos inscritos: 399 — N.º de mataderos inscritos: 10.

**2. Estado miembro o tercer país**

España

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

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: (11) Imagen de Marca

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

#### 5. Modificaciones

Actual:



Propuesta:



En el pliego de condiciones se solicita la inclusión del siguiente texto que regule la utilización:

«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».

Se solicita la modificación atendiendo a las siguientes razones que se detallan a continuación:

Considerando que el Pliego de Condiciones de la DOP Guijuelo establece una reproducción de la marca de carácter mixto, cuyo logo o elemento gráfico se desea modificar, fundamentando dicha modificación en la conveniencia advertida por los órganos de gobierno de la Corporación, de modernizar la imagen de Marca después de treinta años de existencia de la anterior, especialmente desde el punto de vista de su promoción comercial, función expresamente atribuida por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, en su artículo 45, letra c).

Considerando que el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 establece en su artículo 53 la regulación de la modificación de los pliegos de condiciones y siendo la que se solicita una modificación de carácter menor, a los efectos de no afectar a ninguno de los aspectos recogidos en el apartado 2 de dicho artículo.

La modificación bajo la consideración de modificación menor del Pliego de Condiciones de esta DOP de acuerdo con lo previsto en el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, a los efectos de proceder al cambio del logotipo (marca de carácter mixto) que será utilizada en las etiquetas de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Guijuelo», en los plazos que, una vez aprobada la modificación, reglamentariamente se determinen.

Se modifica también el Documento Único, en el que se inserta el logotipo de la DOP Guijuelo, que antes no figuraba, y se modifica la redacción para clarificar el uso.

La redacción que aparecía en el Documento Único era la siguiente:

«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 al Consejo Regulador.

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.»

La nueva redacción que se propone para el Documento Único es la siguiente:

«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/o logotipo y el símbolo de la UE, la clase a la que pertenecen según las denominaciones de venta establecidas en el apartado B del Pliego de Condiciones.

La vitola deberá ir siempre acompañada de una etiqueta comercial notificada por el elaborador al Consejo Regulador.

Todos los productos amparados llevarán el logotipo, tal como viene explicado en el Pliego de Condiciones. En todos los casos, la utilización del logotipo de la DOP Guijuelo deberá ajustarse al legalmente registrado que aparece a continuación.»



#### **Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)**

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego2017-02-13\\_tcm7-448957.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego2017-02-13_tcm7-448957.pdf)

DOCUMENTO ÚNICO

«GUIJUELO»

N.º UE PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

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 adhesionadas 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, alcornoques 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 al Consejo Regulador 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/o logotipo y el símbolo de la UE, la clase a la que pertenecen según las denominaciones de venta establecidas en el apartado 3.2.

La vitola deberá ir siempre acompañada de una etiqueta comercial notificada por el elaborador al Consejo Regulador.

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



### 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, 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, 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.

### 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 transcurrida 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.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego2017-02-13\\_tcm7-448957.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego2017-02-13_tcm7-448957.pdf)

---