



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"GUIJUELO"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"GUIJUELO"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Guijuelo"

B) Descripción del producto

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, éste 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 montanera o con piensos, un cierto peso, éste es aumentado antes del sacrificio, en mas del treinta por ciento mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.

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

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

Clase II: Jamón Ibérico, procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kgrs. han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto de



peso hasta los 160 -180 Kgrs. lo han completado a base de bellota, hierbas de montanera y pienso o sólo 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 Kgrs. en los jamones y 3'5 Kgrs. en las paletas.
- Coloración: Destaca la coloración de la flora micótica blanca, gris-azulada, 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, esta constituida por las dehesas de encina y alcornoque 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.
- Avila:** Comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo y Avila.
- 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 Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaga.

Andalucía:

- Sevilla:** Comarca 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 77 términos municipales, situados en el sureste de la provincia de Salamanca.

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 "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.

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.

b) Controles y Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1.- Los jamones y las paletas procederán exclusivamente de las razas 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.

En todos los perniles y extremidades anteriores destinados a la elaboración de jamones y paletas protegidos, el Consejo Regulador efectuará una marca indeleble, en el mismo matadero, que consistirá en un sello controlado por el Consejo Regulador que irá numerado.

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 somete 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.

E) Obtención del producto

Los cerdos destinados a la elaboración de jamones y paletas "Guijuelo" proceden de ganaderías 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 elimina 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 6 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:

	<u>Peso sangre de la pieza en matadero</u>	<u>Tiempo de maduración mínimo en bodega</u>	<u>Peso previsible a la salida de bodega</u>
En jamones	de 7 a 8 kg.	9 meses	de 4,5 a 5 kg.
	de 8 a 11 kg.	9-12 meses	de 5 a 7,5 kg.
	Mas de 11 kg.	16 meses	Mas de 8 kg.
De paletas	De 5 kg.	5 meses	De 3,5 a 4 kg.
	Mas de 5 kg.	6 meses	Mas de 4 Kg.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

La zona de elaboración de la Denominación de Origen "Guijuelo" comprende el Sureste de 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 1.892 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 1.880, 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 su comarca se fuera desarrollando un sector industrial tomando como base la elaboración de 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.

Por Orden de 5 de diciembre de 1.983 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se reconoció con carácter provisional la Denominación de Origen Jamón de Guijuelo.

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 parte de las cordilleras 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 un 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, junto 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 admite el cruce del 75% de ibérico con el 25% de la Duroc-Jersey, que aporta la precocidad del animal y aumenta 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) Estructura de control

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.



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.

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 realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan 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.



H) Etiquetado

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

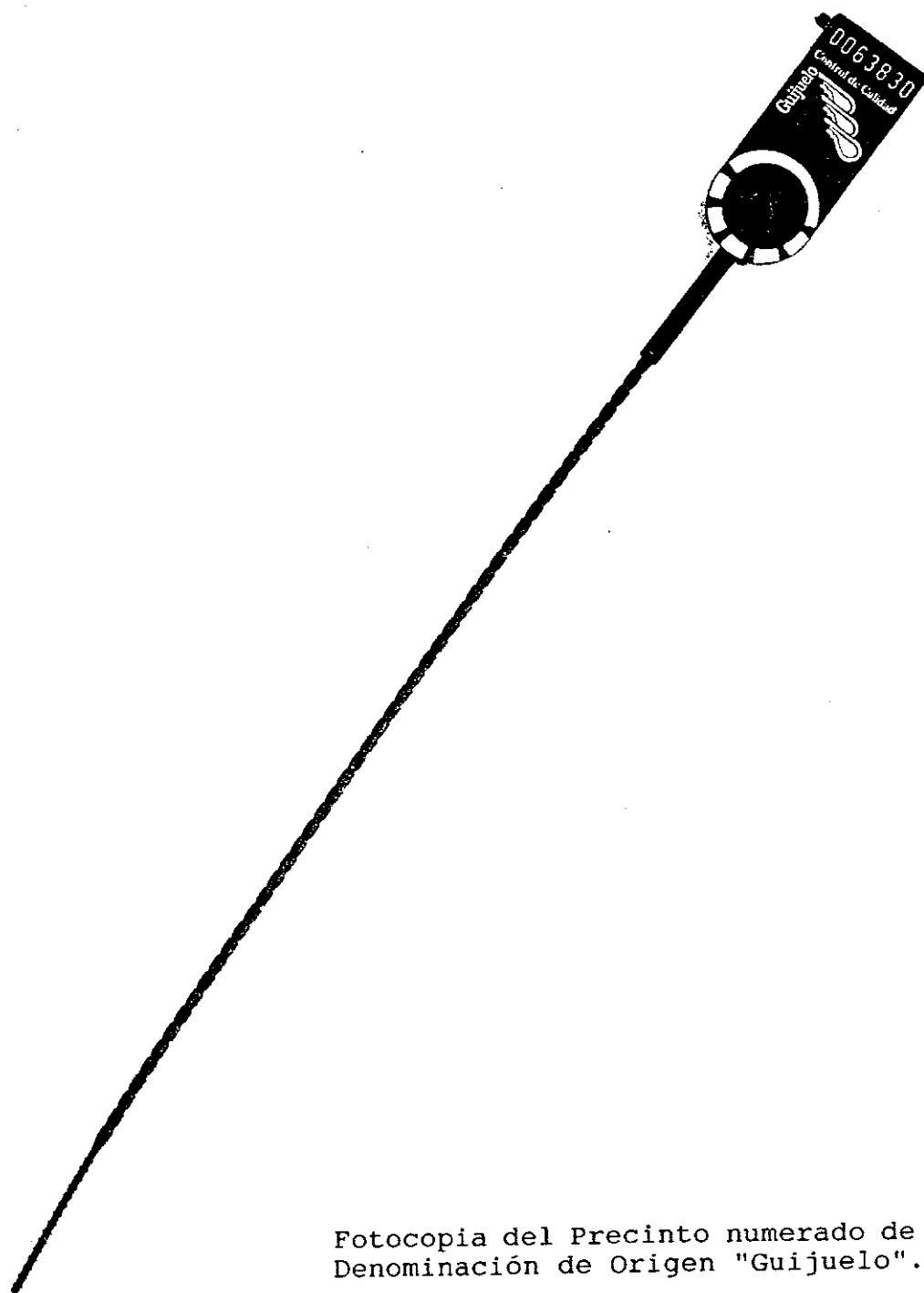
El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador, figurando en ellos de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y la clase a que pertenecen: precinto de color rojo para el jamón ibérico de bellota y amarillo para el jamón ibérico 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.

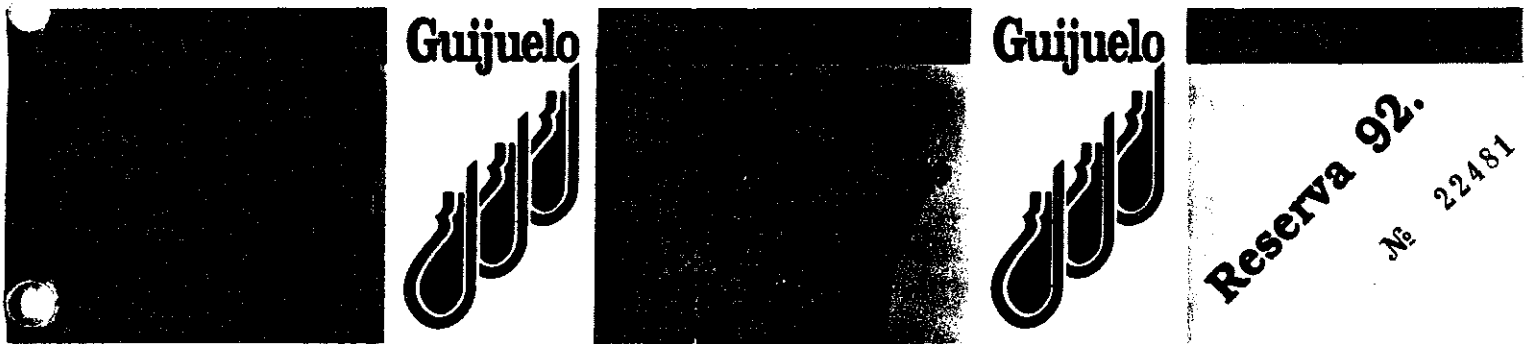
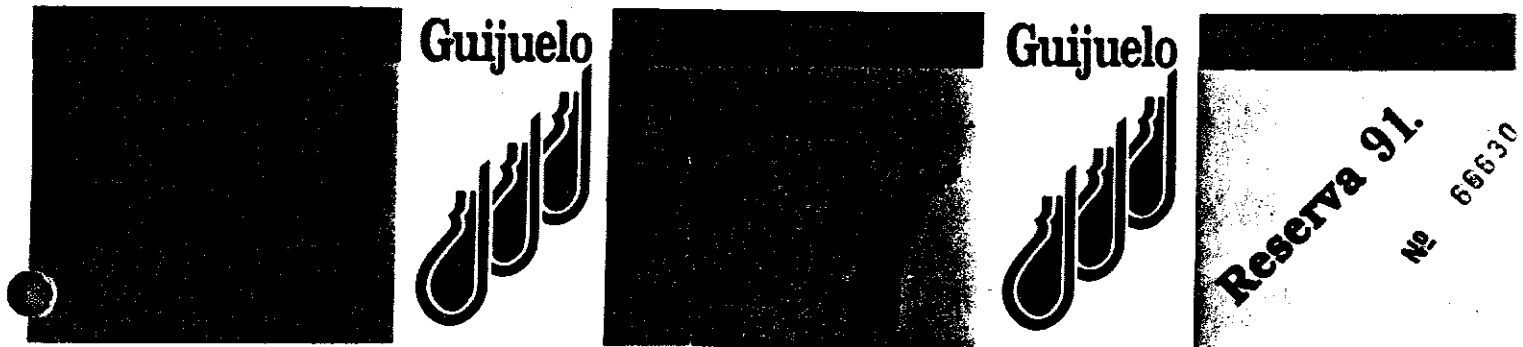
Para la puesta en el mercado se coloca una etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, de la que se adjunta un ejemplar.

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de 5 de diciembre de 1983 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen Jamón de Guijuelo.
- Orden de 10 de junio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 1986 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Guijuelo" y su Consejo Regulador.
- Orden de 23 de octubre de 1991, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Guijuelo" y su Consejo Regulador
- Orden de 30 de noviembre de 1993 por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen "Guijuelo" y su Consejo Regulador.



Fotocopia del Precinto numerado de la
Denominación de Origen "Guijuelo".



Etiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "GULJUELO"

Zona de elaboración



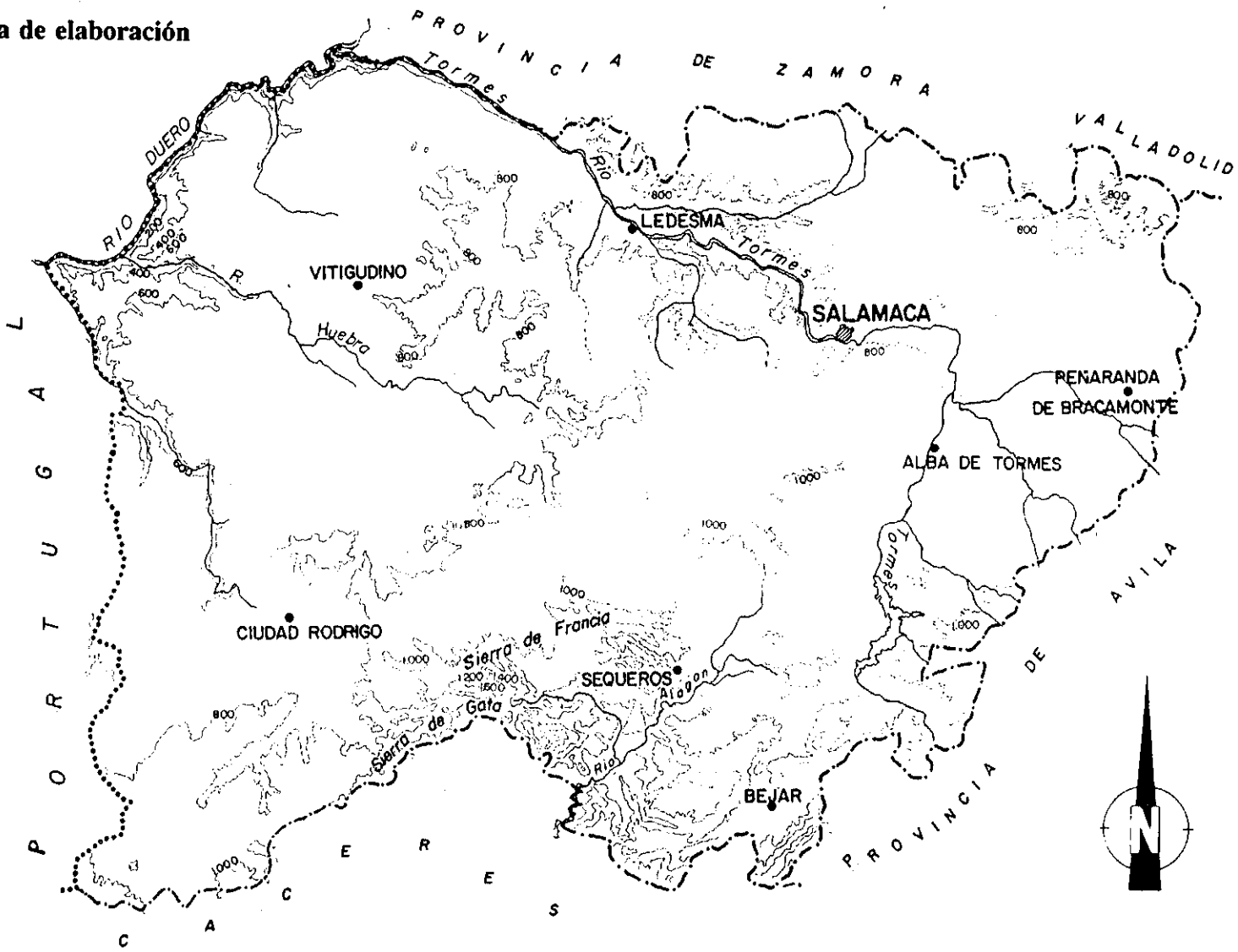
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "GULJUELO"

Zona de producción



MAPA OROGRAFICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN "GUIJUELO"

Zona de elaboración





DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO
SALAMANCA

MUNICIPIO	Nº EN EL MAPA
1. Alberca, La	331
2. Aldeacipreste	369
3. Aldeanueva de la Sierra	256
4. Aldeavieja de Tormes	315
5. Bastida, La	257
6. Béjar	370
7. Cabaco, El	255
8. Cabeza de Bejar, La	362
9. Cabezuela de Salvatierra	293
10. Calzada de Béjar, La	357
11. Campillo de Salvatierra	313
12. Candelario	381
13. Cantagallo	380
14. Casafranca	291
15. Casas del Conde, Las	333
16. Cepeda	349
17. Cereceda de la Sierra	285
18. Cerro, El	376
19. Cespedosa	316
20. Cilleros de la Bastida	180
21. Colmenar de Montemayor	368
22. Cristóbal	354
23. Endrinal de la Sierra	290
24. Escurial de la Sierra	260
25. Frades de la Sierra	263
26. Fresnedoso	372
27. Fuenterroble de Salvatierra	312
28. Fuentes de Béjar	342
29. Garcibuey	336
30. Guijo de Avila	343
31. Guijuelo	314
32. Herguijuela de la Sierra	346
33. Herguijuela del Campo	261
34. Horcajo de Montemayor	355
35. Hoya, La	385



36.	Lagunilla	375
37.	Ledrada	360
38.	Linares de Riofrío	288
39.	Madroñal	347
40.	Miranda del Castañar	350
41.	Mogarraz	332
42.	Molinillo	352
43.	Monforte de la Sierra	348
44.	Monleón	289
45.	Montemayor del Río	377
46.	Navacarros	383
47.	Nava de Béjar	361
48.	Nava de Francia	284
49.	Navalmoral de Béjar	358
50.	Navarredonda de la Rinconada	259
51.	Palacios de Salvatierra	292
52.	Peñacabellera	378
53.	Peromingo	359
54.	Pinedos	351
55.	Puebla de San Miguel	341
56.	Puerto de Béjar	379
57.	Rinconada de la Sierra, La	258
58.	Sanchotello	371
59.	San Esteban de la Sierra	337
60.	San Martín del Castañar	307
61.	San Miguel de Valero	309
62.	San Miguel de Robledo (ant. Arroyomuerto)	308
63.	Santibáñez de la Sierra	353
64.	Santos, Los	311
65.	Sequeros	334
66.	Sierpe, La	262
67.	Sorihuela	373
68.	Sotoserrano	367
69.	Tamames	227
70.	Tejeda y Segoyuela	228
71.	Tornadizos	310
72.	Valdefuentes de Sangusín	338
73.	Valdehijaderos	356



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

74.	Valdelacasa	340
75.	Valdelageve	374
76.	Valero	287
77.	Valverde de Valdelacasa	339
78.	Villanueva del Conde	335