
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1222

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Guijuelo

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1222

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Guijuelo

GOOD(S)

1. **Ham and shoulder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any operator who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Guijuelo".

Address Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida "Guijuelo"
Calle Filiberto Villalobos, 4
Código Postal 37770 Guijuelo (Salamanca)
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Production area: the traditional breeding area of Iberian Pigs, located in the west and southwest of Spain, comprising certain agricultural counties with a predominance of meadows and pastures, in the provinces listed below: Zamora (counties of Duero Bajo and Sayago), Segovia (county of Cuéllar), Ávila (counties of Piedrahita-Barco, Arévalo and Ávila), Salamanca (whole province), Cáceres (whole province), Badajoz (whole province), Toledo (counties of Talavera and La Jara), Ciudad Real (counties of Montes Norte and Montes Sur), Seville (county of Sierra Norte), Córdoba (counties of Los Pedroches,

La Sierra and Campiña Baja) and Huelva (counties of La Sierra, Andévalo Occidental and Andévalo Oriental).

Processing zone: a group of seventy-eight (78) municipal districts located in the southeast of Salamanca where the orographic and climatic conditions have made possible the existence of a meat industry specialized in Iberian Pork, since these municipalities are located in the middle of the Salamanca pastureland, at the confluence of the Béjar and Francia mountain ranges, located in the southeast of the province of Salamanca, listed below: 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, Ladrada, 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, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa and Villanueva del Conde.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0077

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1222

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Guijuelo

PRODUIT(S)

1. **Jambon et palette**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout opérateur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Guijuelo".

Adresse Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida "Guijuelo"
Calle Filiberto Villalobos, 4
Código Postal 37770 Guijuelo (Salamanca)
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Aire de production: Il s'agit de la zone traditionnelle d'élevage des porcs ibériques, située à l'ouest et au sud-ouest de l'Espagne, composée de régions agricoles déterminées comportant une prédominance de prairies et de pâturages, dans les provinces suivantes: Zamora (régions de Duero Bajo et Sayago), Segovia (région de Cuéllar), Ávila (régions de Piedrahita-Barco, Arévalo et Ávila), Salamanca (complète), Cáceres (dans son intégralité), Badajoz (dans son intégralité), Toledo (régions de Talavera et La Jara), Ciudad Real (régions de Montes Norte et Montes Sur), Sevilla (région de Sierra Norte), Córdoba (régions de Los

Pedroches, La Sierra et Campiña Baja) et Huelva (régions de La Sierra, Andévalo Occidental et Andévalo Oriental).

Aire de fabrication: Il s'agit d'un ensemble de soixante-dix-huit (78) municipalités situées au sud-est de Salamanque où les conditions orographiques et climatiques ont permis l'existence d'une industrie de la viande spécialisée dans le porc ibérique, ces communes étant enclavées au cœur de la prairie de Salamanque, au confluent des sierras de Béjar et Francia, au sud-est de la province de Salamanque, et dont la liste est la suivante: 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, Ladrada, 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, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa et Villanueva del Conde.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0077

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1222

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Guijuelo

PRODUCTO(S)

- 1. Jamón y paleta**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo operador que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida “Guijuelo”.

Dirección Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida “Guijuelo”
Calle Filiberto Villalobos, 4
Código Postal 37770 Guijuelo (Salamanca)
España

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), Cespadosa, 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, Ladrada, 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, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0077

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘GUIJUELO’

EU No: PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

PDO (X) PGI ()

1. Name

‘Guijuelo’

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

Description: PDO ‘Guijuelo’ hams and shoulder hams are meat products obtained by salting, washing, post-salting, curing/maturing and ageing the forelegs and hind legs of Iberian pigs or Iberian-Duroc crosses that are authorised by national legislation with a minimum of 75 % Iberian blood.

Morphological characteristics: They have an elongated and stylised shape and weigh at least 6,5 kg and 3,7 kg, respectively, for hams and shoulder hams from pure-bred pigs and at least 7 kg and 4 kg, respectively, for hams and shoulder hams from pigs with 75 % Iberian blood. They are free of bruises, fractures or contusions, and the trotter is not removed, except where they are sold boneless, in portions or in pieces.

Organoleptic characteristics: The cut surface is intensely pink to purplish-red in colour, with a shiny appearance and streaks of fatty tissue. It has a delicate, sweet or slightly salty flavour and a characteristic aroma, depending on the animal's diet before slaughter.

Hams and shoulder hams are graded for sale as follows:

Class :100 % Iberian acorn-fed ham, from 100 % Iberian pigs. The finished hams must weigh more than 6,5 kg and the production process must take at least 730 days. If the minimum duration of the production process for hams of this category is more than

800 days, the words 'Gran Selección' may optionally be included on the label in the same visual field as the sales designation.

100 % Iberian acorn-fed shoulder ham, from 100 % Iberian pigs. The finished shoulder hams must weigh more than 3,7 kg and the production process must take at least 365 days. If the minimum duration of the production process for shoulder hams of this category is more than 425 days, the words 'Gran Selección' may optionally be included on the label in the same visual field as the sales designation.

Class II :Iberian acorn-fed ham, from 75 % Iberian pigs. The finished hams must weigh more than 7 kg and the production process must take at least 730 days. If the minimum duration of the production process for hams of this category is more than 800 days, the words 'Gran Selección' may optionally be included on the label in the same visual field as the sales designation.

Iberian acorn-fed shoulder ham, from 75 % Iberian pigs. The finished shoulder hams must weigh more than 4 kg and the production process must take at least 365 days. If the minimum duration of the production process for shoulder hams of this category is more than 425 days, the words 'Gran Selección' may optionally be included on the label in the same visual field as the sales designation.

Class III :Iberian pastured, fodder-fed ham, from pigs with at least 75 % Iberian blood. The finished hams must weigh more than 6,5 kg for 100 % Iberian ham and 7 kg for 75 % Iberian ham and the production process must take at least 730 days.

Iberian pastured, fodder-fed shoulder ham, from pigs with at least 75 % Iberian blood. The finished shoulder hams must weigh more than 3,7 kg for 100 % Iberian shoulder ham and 4 kg for 75 % Iberian shoulder ham and the production process must take at least 365 days.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

The geographical area in which the abovementioned pigs are reared covers the area in which extensive farming of Iberian pigs traditionally took place on the *dehesa* (oak savannah) ecosystem on *dehesa* and grassland livestock farms, which is the traditional method of rearing Iberian pigs.

The key factors which determine the quality of the Iberian pigs and thus the subsequent organoleptic quality of the protected hams and shoulder hams and which give PDO 'Guijuelo' hams and shoulder hams their distinctive quality and characteristics are the pigs' diet and their management under an extensive farming system during the final fattening stage, making full use of the resources of the *dehesa*, i.e. acorns, natural pastures and stubble. The geographical area of production is defined, and there are specific conditions for production, such as the need to estimate the quantity of acorns on the holm, cork and gall oak trees

available to the pigs on each mountain pasture and to determine the maximum number of pigs that can feed there. Furthermore, checks are carried out to ensure that the specific conditions are complied with; for example, unannounced inspections are carried out to verify that the pigs are feeding on acorns and natural pastures, and that they are managed extensively during the fattening stage.

3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

The Iberian pigs must be born, reared and fattened in the geographical area of production. Processing after slaughter and butchery of the animals, which includes the salting, washing, post-salting/resting, curing/maturing and ageing stages, must take place in the geographical area defined in the specification.

3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to

Cellars may market certified hams and shoulder hams without bone, in portions or in pieces, provided that the appropriate control and labelling system is in place to guarantee the traceability of the product, ham or shoulder ham, and the product class.

To this end, the Regulatory Council is to be notified when this is done.

3.6. Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to

At the slaughterhouse, a numbered seal must be affixed to all forelegs and hind legs to be made into protected hams and shoulder hams.

The seal must prominently display the name and/or logo of the 'Guijuelo' PDO, the colours of which must correspond to those laid down for each category in the Quality Standard for Iberian (Ibérico) meat, ham, shoulder ham and cured loin, as shown below:

- **Black**— 100 % Iberian acorn-fed ham or shoulder ham.
- **Red**— 75 % Iberian acorn-fed ham or shoulder ham.
- **Green**— Iberian pastured, fodder-fed ham or shoulder ham.

On completion of the production process, the product is certified by affixing the numbered label specific to the 'Guijuelo' PDO, which bears the EU symbol, as well as the 'Guijuelo' trademark and/or logo, and indicates the class to which the product belongs, in accordance with the sales designations set out in Section 3.2.

The label must always be accompanied by a commercial label, which must have been notified by the producer to the Regulatory Council.

The PDO 'Guijuelo' logo used must always be the legally registered logo, which appears below.



4. Concise definition of the geographical area

Production area. The area in which Iberian pigs have traditionally been reared is located in the west and south-west of Spain. It comprises certain agricultural districts in which *dehesa* and grassland predominate, in the following provinces: Zamora (districts of Duero Bajo and Sayago), Segovia (district of Cuellar), Ávila (districts of Piedrahita-Barco, Arévalo and Ávila), Salamanca (all districts), Cáceres (all districts), Badajoz (all districts), Toledo (districts of Talavera and La Jara), Ciudad Real (districts of Montes Norte and Montes Sur), Sevilla (district of Sierra Norte), Córdoba (districts of Los Pedroches, La Sierra and Campiña Baja) and Huelva (districts of La Sierra, Andévalo Occidental and Andévalo Oriental).

Processing area. This is made up of the following seventy-eight (78) municipalities in the south-eastern part of the province of Salamanca, where the terrain and climate have favoured the emergence of a meat-processing industry specialising in the Iberian pig, the municipalities in question being right in the middle of the Salamanican *dehesa*, in the south-eastern part of the province of Salamanca, at the point where the Béjar and Francia mountain ranges meet: 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), Cespadosa, 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, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa and Villanueva del Conde.

5. Link with the geographical area

A distinction must be made between the geographical area in which the Iberian pigs are reared, which is referred to as the production area, and the geographical area in which the hams and shoulder hams are processed, which is referred to as the processing area.

The indigenous nature of the breed, the climate of the processing area, which is well suited to the production of slow-cured meat products, and its centuries-old tradition of meat processing all combine to give the products their distinctive character.

The climate and terrain of the production area are those of the *dehesa* ecosystem, which is characterised by vast expanses of wooded pastures and meadows, in which livestock farming has traditionally been an important activity firmly rooted in the land.

The pastures are made up of natural herbaceous communities which are adapted to the area's climate and soil conditions. In some cases, these are typical of mountain regions, although peneplain species predominate, together with grasses and legumes.

The main tree species that populate the *dehesa* are *Quercus* spp. It is the fruit of those species, the acorn, that is used to fatten the highest-quality pigs.

The area in which the hams and shoulder hams are processed lies on the Salamancan plateau, at an average altitude of 975 m. It has a continental climate, with long, cold winters, prolonged frosts and low relative humidity, conditions which have led to the presence in the area of a meat-processing industry using traditional production methods for at least 200 years.

Owing to its location between the Béjar mountain range and the peak of La Peña de Francia, the prevailing winds are very strong and dry, which promotes the drying and subsequent preservation of the product.

The factors that distinguish the raw material used to produce the protected hams and shoulder hams are the specific characteristics of the Iberian pigs, the traditional livestock rearing system, the pigs' diet and the fact that they are older at slaughter. In combination with the specific conditions in the processing area and the slow-curing process, this gives the product characteristics that distinguish it from all other meat products, as it has specific organoleptic qualities. Of particular note are its mild taste, which is the result of its low salt content, in contrast to other Spanish meat products, the pink colour of the meat, which is the result of the mild ambient temperatures during the drying process, its greasy texture, which is the result of the animals' diet, and its highly marbled appearance with streaks of intramuscular fat, which is the result of the animals' breed and the system of rearing the pigs on the *dehesas* and grasslands.

The quality of 'Guijuelo' hams and shoulder hams is linked to the geographical area in two ways: firstly, through the rearing of Iberian pigs on the *dehesas* of the production area and, secondly, through the processing of hams and shoulder hams in a processing area that is much more restricted than the production area and in which tradition and the specific climatic

conditions (low rainfall, mild ambient temperatures and strong winds due to its location on a peneplain between two mountain ranges, etc.) have led to the presence of a pig-meat processing industry that is highly specialised in Iberian pig products.

The production stage takes place in specified districts in south-western Spain in which farms are located on the *dehesa*, a silvopastoral ecosystem characterised by the presence of trees of the genus *Quercus*, whose fruit, the acorn, when eaten by the pigs, results in the highest-quality products. The pigs are managed under an extensive farming system known as *montanera* (mast-feeding), where they are allowed to feed during the final fattening stage, which is a crucial factor in the distinctive quality of the final product. This means that the know-how of the livestock farmers in working with the pigs ensures good animal welfare and health and the use of the natural resources afforded by the *dehesa*.

It is the various stages in the processing of the hams and shoulder hams carried out in the geographical area defined as the processing area that give the products' their distinctive organoleptic characteristics. The production process is complex because many factors influence the final quality of the product, which is why the know-how passed down from one generation to the next is something that makes the product distinctive and gives the master ham-maker the skills needed to judge the time needed, depending on the climatic conditions, to allow the product to mature gradually and develop the necessary organoleptic qualities with a minimum amount of salt, and to guarantee food safety with reference to the environmental conditions (temperature, humidity, ventilation) at each of the stages of production subsequent to salting, taking into account that the process takes place in natural dryers.

After slaughter and butchery of the carcass, the raw material undergoes the following processes in turn:

- Salting. This consists of applying salt to the surface of the meat.
- Washing. After salting, the salt adhering to the surface is washed off with drinking water and the meat is brushed.
- Post-salting/resting. During this stage, the duration of which varies, the salt penetrates evenly to the core of the ham or shoulder ham.
- Curing/maturing. This involves the gradual loss of moisture from the ham or shoulder ham.
- Ageing. During this stage, biochemical reactions take place which generate the compounds responsible for the flavour and aroma characteristic of the product.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«GUIJUELO»

N° UE: PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Guijuelo»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Description: les jambons et épaules protégés par l'appellation d'origine «Guijuelo» sont des produits carnés obtenus après que les membres postérieurs et antérieurs de porcs ibériques ou de porcs ayant au moins 75 % de sang ibérique issus de croisements autorisés par la législation nationale entre un porc ibérique et un porc Duroc ont été soumis à un processus de salaison, de lavage, de post-salaison, de séchage-maturation et d'affinage.

Caractéristiques morphologiques: ils présentent une forme allongée et stylisée et pèsent au moins 6,5 kg et 3,7 kg respectivement pour les jambons et les épaules de porcs de pure race ibérique, et au moins 7 kg et 4 kg respectivement pour les jambons et les épaules de porcs ibériques à 75 %. Ils doivent être dépourvus d'hématomes, de fractures et de contusions et le sabot doit être conservé, sauf lorsqu'ils sont commercialisés désossés, en portions ou en morceaux.

Caractéristiques organoleptiques: la surface de coupe présente une couleur intense allant du rose au rouge pourpre, un aspect brillant avec des veines de tissu adipeux. Le produit a une saveur délicate, douce ou peu salée et un arôme caractéristique, en fonction de l'alimentation que l'animal a reçue avant d'être abattu.

Les dénominations de vente des jambons et des épaules sont établies comme suit:

I Classe :Jambon «de bellota» 100 % ibérique provenant de porcs 100 % ibériques. Les jambons doivent peser plus de 6,5 kg et le processus d'élaboration doit durer au moins 730 jours. Si la durée minimale du processus d'élaboration pour les jambons de cette catégorie est supérieure à 800 jours, la mention «Gran Selección» peut être indiquée facultativement sur la collerette dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

Épaule «de bellota» 100 % ibérique provenant de porcs 100 % ibériques. Les pièces élaborées doivent peser plus de 3,7 kg et le processus d'élaboration doit durer au moins 365 jours. Si la durée minimale du processus d'élaboration pour les épaules de cette catégorie est supérieure à 425 jours, la mention «Gran Selección» peut être indiquée facultativement sur la collerette dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

II Classe :Jambon «de bellota» ibérique provenant de porcs ibériques à 75 %. Les pièces élaborées doivent peser plus de 7 kg et le processus d'élaboration doit durer au moins 730 jours. Si la durée minimale du processus d'élaboration pour les jambons de cette catégorie est supérieure à 800 jours, la mention «Gran Selección» peut être indiquée facultativement sur la collerette dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

Épaule «de bellota» ibérique provenant de porcs ibériques à 75 %. Les pièces élaborées doivent peser plus de 4 kg et le processus d'élaboration doit durer au moins 365 jours. Si la durée minimale du processus d'élaboration pour les épaules de cette catégorie est supérieure à 425 jours, la mention «Gran Selección» peut être indiquée facultativement sur la collerette dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

III Classe :Jambon «de Cebo de Campo» ibérique provenant de porcs ayant au moins 75 % de sang ibérique. Les pièces élaborées doivent peser plus de 6,5 kg pour un jambon de porc ibérique à 100 % et plus de 7 kg pour un jambon de porc ibérique à 75 %; le processus d'élaboration doit durer au moins 730 jours.

Épaule «de Cebo de Campo» ibérique provenant de porcs ayant au moins 75 % de sang ibérique. Les pièces élaborées doivent peser plus de 3,7 kg pour une épaule de porc ibérique à 100 % et plus de 4 kg pour une épaule de porc ibérique à 75 %; le processus d'élaboration doit durer au moins 365 jours.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'aire géographique de production du bétail porcin décrit ci-dessus couvre la zone traditionnelle d'élevage extensif du porc ibérique dans l'écosystème de la «dehesa»,

caractérisé par des exploitations de pâturages et de prairies à des fins d'élevage, qui constitue le système traditionnel d'élevage du porc ibérique.

Les facteurs clés qui déterminent la qualité des porcs ibériques et donc la qualité organoleptique future des pièces protégées et qui donnent aux jambons et aux épaules bénéficiant de l'AOP «Guijuelo» leur qualité et leurs caractéristiques distinctives sont l'alimentation des porcs et leur gestion dans un système d'élevage extensif lors de la phase finale d'engraissement, en tirant parti de toutes les ressources des «dehesas»: glands, pâturages naturels et chaumes. L'aire géographique de production est délimitée, et il existe des conditions spécifiques pour la production, telles que la nécessité d'estimer la quantité de glands dans les chênes verts, les chênes-lièges et les chênes faginéés à la disposition des porcs au cours de chaque période de pacage en chênaie («montanera») et de déterminer le nombre maximal de porcs. En outre, des mesures de contrôle sont appliquées pour garantir le respect des conditions spécifiques; par exemple, des visites de contrôle inopinées sont effectuées pour vérifier que les porcs sont nourris de glands et de pâturages naturels et qu'ils sont gérés de manière extensive au cours de la phase d'engraissement.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La naissance, l'élevage et l'engraissement des porcs ibériques doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production. Le processus d'élaboration, après l'abattage et le dépeçage des animaux, qui couvre les phases de salaison, de lavage, de post-salaison/stabilisation, de séchage/maturation et d'affinage, doit avoir lieu dans l'aire géographique définie dans le cahier des charges.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les caves peuvent commercialiser des pièces certifiées désossées, en portions ou en morceaux, à condition que le système de contrôle et d'étiquetage approprié ait été mis en place pour garantir la traçabilité du produit (jambon ou épaule) et la catégorie à laquelle il appartient.

À cet effet, la réalisation de cette pratique est notifiée au conseil régulateur.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Dans les abattoirs, un cachet numéroté doit être apposé sur les cuisses et membres antérieurs destinés à l'élaboration des jambons et des épaules protégés.

Sur le cachet doivent figurer de manière visible le nom et/ou le logo de l'appellation d'origine protégée «Guijuelo», dont les couleurs correspondent à celles qui sont établies pour chaque

catégorie dans la norme de qualité pour la viande, le jambon, l'épaule et l'échine de porc ibérique, comme présenté ci-après:

- **Noir**— jambon ou épaule «bellota» ibérique à 100 %.
- **Rouge**— jambon ou épaule «bellota» ibérique à 75 %.
- **Vert**— jambon ou épaule «Cebo de Campo» ibérique.

À l'issue du processus d'élaboration, le produit est certifié par l'apposition de la collerette numérotée propre à l'appellation d'origine protégée «GUIJUELO», où figure, outre la marque «Guijuelo» et/ou le logo et le symbole de l'Union européenne, la classe à laquelle le produit appartient conformément aux dénominations de vente établies au point 3.2.

La collerette doit toujours être accompagnée d'une étiquette commerciale notifiée par le fabricant au conseil régulateur.

Le logo de l'AOP «Guijuelo» utilisé doit toujours être conforme au logo légalement enregistré qui est présenté ci-après.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Zone de production. Il s'agit de la zone traditionnelle d'élevage des porcs ibériques, située à l'ouest et au sud-ouest de l'Espagne; elle comprend certaines régions agricoles où les «dehesas» et les pâturages prédominent, dans les provinces énumérées ci-après: Zamora (régions de Duero Bajo et Sayago), Segovia (région de Cuellar), Ávila (régions de Piedrahita-Barco, Arévalo et Ávila), Salamanca (toutes les régions), Cáceres (toutes les régions), Badajoz (toutes les régions), Toledo (régions de Talavera et La Jara), Ciudad Real (régions de Montes Norte et Montes Sur), Sevilla (région de Sierra Norte), Córdoba (régions de Los Pedroches, La Sierra et Campiña Baja) et Huelva (régions de La Sierra, Andévalo Occidental et Andévalo Oriental).

Zone d'élaboration. Elle est constituée des soixante-dix-huit (78) communes suivantes situées dans la partie sud-est de la province de Salamanque, où les conditions orographiques et climatiques ont favorisé l'émergence d'une industrie de la viande spécialisée dans le porc ibérique, puisque ces communes se situent en plein cœur de la «dehesa» salmantine, dans la partie sud-est de la province de Salamanque, au confluent de la Sierra de Béjar et de la Sierra de Francia: 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, Ladrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalморal 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 Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa et Villanueva del Conde.

5. Lien avec l'aire géographique

Il convient de faire la distinction entre l'aire géographique d'élevage des porcs ibériques, ci-après dénommée «zone de production», et l'aire géographique d'élaboration des jambons et des épaules, ci-après dénommée «zone d'élaboration».

C'est le caractère autochtone de la race, auquel s'ajoutent les conditions climatiques de la zone d'élaboration propices à la production de produits carnés à séchage lent et une tradition séculaire de l'industrie de la viande dans cette zone, qui confèrent aux produits obtenus toute leur particularité.

Les conditions climatiques et orographiques de la zone de production correspondent à celles de l'écosystème de la «dehesa», caractérisé par de vastes étendues de prairies et de pâturages boisés, sur lesquelles l'élevage est traditionnellement une activité importante profondément liée au terroir.

Les pâturages sont constitués de communautés herbacées naturelles adaptées aux conditions climatiques et pédologiques de la zone; dans certains cas, il s'agit de communautés typiques des régions de montagne, bien que les espèces propres à la plaine prédominent avec des associations de graminées et de légumineuses.

Les principales espèces d'arbres qui peuplent les «dehesas» sont des spécimens de *Quercus* spp. C'est le fruit de ces espèces, le gland, qui est utilisé pour l'engraissement des porcs de la plus grande qualité.

La zone d'élaboration des jambons et des épaules est enclavée dans le plateau salmantin à une altitude moyenne de 975 mètres; son climat est continental, caractérisé par des hivers longs et froids, avec une période prolongée de gelées et une humidité relative faible,

conditions qui ont favorisé l'implantation d'industries de la viande ayant recours à des méthodes traditionnelles d'élaboration depuis 200 ans au moins.

En raison de la situation géographique de la zone entre la Sierra de Béjar et La Peña de Francia, les vents dominants sont très forts et secs, ce qui favorise la déshydratation du produit et sa conservation ultérieure.

Les facteurs qui différencient la matière première utilisée pour l'élaboration des jambons et épaules protégés sont les caractéristiques particulières des porcs ibériques associées au système traditionnel d'élevage, à l'alimentation des porcs et au fait qu'ils sont abattus à un âge plus avancé. Ces facteurs combinés aux conditions particulières de la zone d'élaboration et au long processus de séchage donnent au produit des caractéristiques qui le distinguent des autres produits carnés, car il est doté de propriétés organoleptiques spécifiques, parmi lesquelles se détachent notamment sa saveur douce qui résulte de sa teneur minimale en sel, contrairement à d'autres produits carnés espagnols, la coloration rosée de la viande due à la douceur des températures ambiantes lors du processus de séchage, sa graisse onctueuse au toucher du fait de l'alimentation des porcs, et l'importante infiltration de graisse sous la forme d'un persillage de graisse intramusculaire due à la race des animaux et au système d'élevage des porcs dans les «dehesas» et les pâturages.

La qualité des jambons et des épaules de Guijuelo est liée à l'aire géographique de deux manières: premièrement, par l'élevage des porcs ibériques dans les «dehesas» de la zone de production et deuxièmement, par l'élaboration de jambons et d'épaules dans une zone d'élaboration qui est bien plus restreinte que la zone de production et dans laquelle la tradition et les conditions climatiques spécifiques (pluviométrie réduite, douceur des températures ambiantes et vents forts en raison de la situation de la zone dans une péninsule entre deux systèmes montagneux, etc.) ont favorisé l'émergence d'une industrie charcutière hautement spécialisée dans les produits du porc ibérique.

La phase de production a lieu dans des régions délimitées du sud-ouest de l'Espagne, où se trouvent des exploitations appelées «dehesas», écosystème sylvopastoral caractérisé par la présence d'arbres du genre *Quercus*, dont le fruit, le gland, lorsqu'il est ingéré par les porcs, donne des produits de la plus grande qualité. La gestion des animaux en régime extensif, connue sous le nom de «montanera» (pacage en chênaie), permet leur alimentation au cours de la dernière phase d'engraissement, ce qui joue un rôle absolument fondamental dans la qualité distinctive du produit final. En d'autres termes, le savoir-faire des éleveurs en ce qui concerne la gestion des porcs garantit de manière adéquate le bien-être et la santé des animaux ainsi que l'exploitation des ressources naturelles de la «dehesa».

Ce sont les différentes phases d'élaboration des jambons et des épaules réalisées dans l'aire géographique définie comme zone d'élaboration qui confèrent à ces produits leurs caractéristiques organoleptiques spécifiques. Le processus d'élaboration est complexe étant donné que de nombreux facteurs ont une incidence sur la qualité finale du produit; c'est la raison pour laquelle le savoir-faire transmis de génération en génération devient un élément

distinctif et donne au maître charcutier les capacités essentielles pour juger du temps nécessaire, en fonction des conditions climatiques, pour permettre au produit de s'affiner progressivement et d'acquérir les qualités organoleptiques requises avec une quantité minimale de sel et pour garantir sa sécurité alimentaire eu égard aux conditions environnementales (température, humidité, ventilation) de chacune des phases d'élaboration postérieures à la salaison, compte tenu du fait que le processus se déroule dans des séchoirs naturels.

Après l'abattage des animaux et la découpe des carcasses, la matière première subit les opérations suivantes dans l'ordre:

- salaison. Cette étape consiste à ajouter du sel sur la surface de la viande.
- lavage. Après la salaison, le sel qui adhère à la surface est éliminé avec de l'eau potable et la viande est brossée.
- post-salaison/stabilisation. Il s'agit d'une phase de durée variable au cours de laquelle le sel pénètre de manière homogène au cœur du jambon ou de l'épaule.
- séchage-maturation. Cette étape se caractérise par la perte progressive de l'humidité dans le jambon ou l'épaule.
- affinage. Au cours de cette phase, des réactions biochimiques se produisent et génèrent les substances à l'origine de l'arôme et de la saveur caractéristique de ce produit.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«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 :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 adeshadas 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, alcornos 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, 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, Tamañes, Tejeda 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.