

# DOCUMENTO ÚNICO

[Insertar aquí el nombre indicado en el punto 1:] «GUIJUELO»

Nº UE [reservado para la UE] ES/PDO/0017/0077

[Poner una «X» en la casilla que corresponda:] **DOP (X)** **IGP ( )**

## 1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

D.O.P. GUIJUELO

## 2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

ESPAÑA

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIÓN

### 3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

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

el caso de que el periodo 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 periodo mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el periodo 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 periodo mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el periodo 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 periodo 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 periodo 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, 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 a la Entidad de Gestión la realización de esta práctica.

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

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

En el precinto deberá figurar de forma destacada el nombre y/o logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo y cuyos colores se corresponderán en cada categoría con los de la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, de la forma que se detalla a continuación:

- Negro-. Jamón o paleta Bellota 100% Ibérico.
- Rojo-. Jamón o paleta Bellota 75% Ibérico.
- Verde-. Jamón o paleta Cebo de Campo Ibérico.

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

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

En el caso de que un elaborador utilice la misma marca para comercializar producto amparado y producto no amparado, deberá diferenciarlo añadiendo el logotipo de la Denominación de Origen Protegida a la etiqueta comercial del producto amparado.

## **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

**Zona de producción.** Es la zona tradicional de crianza de los Cerdos Ibéricos, localizada en el oeste y suroeste de España, constituida por determinadas comarcas agrarias con predominio de dehesas y pastizales, de las provincias que se relacionan a continuación: **Zamora** –Comarcas de Duero Bajo y Sayago-, **Segovia** –Comarca de Cuellar-, **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, 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 periodo de heladas prolongado y una humedad relativa baja que han favorecido la implantación de industrias cárnicas con sistema de elaboración tradicional desde hace al menos 200 años.

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

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

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

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

Las diferentes fases de elaboración de los jamones y paletas realizadas en la zona geográfica delimitada como zona de elaboración, son las responsables de la diferenciación

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

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

- Salazón. Consiste en la adición superficial de sal.
- Lavado. Una vez transcurrido la salazón, se elimina la sal superficial mediante agua potable y el cepillado de la pieza.
- Post-salado/Asentamiento. Es una fase de duración variable donde se produce la difusión homogénea de la sal por el interior de la pieza.
- Curado-Maduración. Se caracteriza por la pérdida paulatina de la humedad de la pieza.
- Envejecimiento. En este periodo 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)