

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “GUIJUELO”

A) Nombre del producto

Guijuelo

B) Descripción del producto

Los jamones y paletas DOP Guijuelo son productos cárnicos elaborados a partir de las extremidades posteriores y anteriores procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras, sometidas a un proceso de salazón, lavado, postsalado-asentamiento, curado y envejecimiento.

El ganado apto para la elaboración de jamones y paletas amparados por esta denominación, será de la raza porcina ibérica o sus cruces con la raza Duroc, autorizados por la legislación nacional, garantizando un mínimo de 50% de raza ibérica.

Considerando la alimentación, el manejo y la raza del cerdo antes de su sacrificio se distinguen:

a) Cerdo de Bellota 100% Ibérico. Animales con pureza racial ibérica del 100%, procedentes de progenitores inscritos en el Libro Genealógico.

- El peso mínimo individual de la canal será de 108 kg.

b) Cerdo de Bellota 75% Ibérico. Animales procedentes de hembras de raza ibérica inscritas en el Libro Genealógico y de macho reproductor procedente del cruce de madre ibérica y de padre Duroc, ambos inscritos en el correspondiente Libro Genealógico de la raza.

- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg.

c) Cerdo de Bellota 50% Ibérico. Animales procedentes de hembras de raza ibérica y de machos de raza Duroc, ambos inscritos en el correspondiente Libro Genealógico de la raza.

- El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg.

d) Cerdo de Cebo de Campo 100% Ibérico. Animales con pureza racial ibérica del 100% procedentes de progenitores inscritos en el Libro Genealógico

El peso mínimo individual de la canal será de 108 kg..

e) Cerdo de Cebo de Campo 75% Ibérico. Animales procedentes de hembras de raza ibérica inscritas en el Libro Genealógico y de machos reproductores procedentes del cruce de madre ibérica y de padre duroc, ambos inscritos en el correspondiente Libro Genealógico de la raza.

El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg.

f) Cerdo de Cebo de Campo 50% Ibérico. Animales procedentes de hembras de raza ibérica y de machos de raza duroc, ambos inscritos en el correspondiente Libro Genealógico de la raza.

El peso mínimo individual de la canal será de 115 Kg.

Las condiciones de manejo y alimentación serán las establecidas en el apartado de obtención del producto.

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

Clase I: Jamón de Bellota 100% Ibérico, procedente de cerdos 100% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 6,5 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 1.000 días.

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 600 días.

Clase II: Jamón de Bellota Ibérico, procedente de cerdos 50% y 75% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 7 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 1.000 días.

Paleta de Bellota Ibérica, procedente de cerdos 50% y 75% ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 4 Kg. y un periodo mínimo de elaboración de 600 días.

Clase III: Jamón de cebo de campo ibérico, procedente de cerdos con, al menos, el 50% de raza ibérica, con un peso de las piezas elaboradas superior a 6,5 Kg. para jamón 100% ibérico y 7 kg. para el resto y un periodo mínimo de elaboración de 800 días.

Paleta de Cebo de Campo Ibérico, procedente de cerdos con, al menos, el 50% de raza ibérica, con un peso de las piezas elaboradas superior a 3,7 Kg. para paleta 100% ibérica y 4 kg. para el resto y un periodo mínimo de elaboración de 425 días.

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

Organolépticas

- Forma exterior: Alargado, estilizado, perfilado, conservando la pezuña. Para la exportación de producto se permite, previa autorización de la entidad de gestión, la retirada de la pezuña cuando este sea un requisito del tercer país de destino.
- Coloración externa: Destaca la coloración de la flora micótica blanca, grisazulada, 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.

Físico-químicas

- Ácidos grasos monoinsaturados (AGMI). El valor AGMI mínimo será del 54 % sumando el valor de los siguientes ácidos grasos obtenidos por método oficial:
 - Ác. palmitoleico (C:16:1) con isómeros
 - Ác. margaroleico (C:17:1)
 - Ác. oleico (C:18:1) con isómeros
 - Ác. gadoleico (C:20:1)

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, está constituida por las dehesas de encina y alcornoque, así como las explotaciones autorizadas para el cebo de campo, 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.

Ávila: Comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo y Ávila.

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 de

Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaga.

Andalucía:

Sevilla: Comarcas 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 los 78 términos municipales, situados en el sureste de la provincia de Salamanca, que se enumeran a continuación: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, 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, Tamanes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

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 Protegida 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.

b) Controles y Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1.- Los jamones y paletas amparados por esta denominación procederán exclusivamente de la raza porcina ibérica pura o sus cruces con la raza Duroc autorizados en la legislación nacional que garanticen un mínimo del 50 % de raza ibérica y de ganaderías que figuren en los registros gestionados por la entidad de gestión en los que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan el pliego de condiciones.

En las explotaciones ganaderas el operador identificará antes del destete a cada uno de los animales con un sistema fiable y seguro, que indique, al menos, el código del lote de explotación, debiendo el operador mantener la trazabilidad a lo largo de la vida del animal, de forma que permita la formación de lotes homogéneos en cuanto a raza, edad y peso.

Posteriormente se formará el lote de alimentación, que es el conjunto de animales que se encuentran en la misma explotación ganadera, homogéneo en cuanto a factor racial, y alimentación y manejo.

Para comprobar las condiciones de manejo y la alimentación que se establecen en el apartado E) el órgano de control deberá llevar a cabo las visitas a campo.

Para la designación “de bellota” el control oficial visitará la explotación, al menos 3 veces, durante el periodo de montanera para llevar a cabo la verificación de todos los requisitos antes de que los animales abandonen la explotación, haciendo 1 visita para dar entrada a los animales en montanera y otra previa a la primera salida de lotes con destino a sacrificio, en la que quede garantizada la comprobación de la reposición mínima. Se deberán llevar a cabo todas las visitas que sean necesarias para verificar la correcta alimentación. La validez máxima del acta para la salida de los animales al sacrificio será de 21 días naturales, pudiéndose acortar este periodo a criterio del inspector en función de la disponibilidad de bellota que observe en la visita.

Para la designación “de cebo de campo” en explotaciones de cebo extensivas. El control oficial visitará la explotación, durante el periodo de cebo de campo, para llevar a cabo la verificación de todos los requisitos que le son exigidos antes de que los animales abandonen la explotación, de forma que quede garantizado que la carga ganadera no es superior a 15 cerdos de cebo/hectárea.

Para la designación “de cebo de campo” en explotaciones de cebo en instalaciones intensivas el control oficial visitará la explotación, durante el periodo de cebo de campo, para llevar a cabo la verificación de todos los requisitos que le son exigidos antes de que los animales abandonen la explotación, de forma que quede garantizado que todos los lotes de animales de más de 110 kg de peso son vistos al menos una vez antes de su salida de la explotación con destino a sacrificio.

2.- Los mataderos estarán ubicados en la zona de elaboración y reunirán las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente.

El animal permanecerá, antes de su sacrificio, en las condiciones de reposo establecidas en la normativa vigente en relación con el sacrificio de animales y de bienestar animal. Los animales conservarán el crotal auricular para permitir identificar la explotación de origen y garantizar, mediante los precintos, la correcta trazabilidad desde la explotación hasta el producto elaborado.

En el matadero se realizará el pesaje individual de las canales, mediante báscula cuyo sistema de medida sea fiable y no manipulable, descalificando aquellas que no cumplan con el peso mínimo.

Antes de separar la cabeza, las canales deberán ser identificadas individualmente con el código del lote de sacrificio que estará relacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con los códigos de los animales o del lote o fracción de lote de alimentación que incluya.

Lote de sacrificio, es el conjunto de animales pertenecientes a un mismo lote de alimentación, sacrificados el mismo día y en el mismo establecimiento.

La entidad de gestión llevará una relación de todos los mataderos en los que se sacrifican cerdos cuyas extremidades podrán optar a ser amparadas en esta denominación. En dicha relación figurará el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento y cuantos datos consideren oportunos para la perfecta identificación y catalogación de la industria.

En todos los perniles y extremidades anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas protegidas se colocará, en el matadero, un precinto numerado individualmente que estará correlacionado inequívocamente, en los registros de trazabilidad del matadero, con el lote de sacrificio (con la canal o media canal de la que proceda) y con el lote de explotación o lote de alimentación.

En el precinto deberá figurar de forma destacada el nombre y/o logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo y cuyos colores serán los siguientes serán los siguientes.

Negro: De bellota 100% ibérico.

Rojo: De bellota ibérico.

Verde: De cebo de campo ibérico.

3.-La elaboración de jamones y paletas amparados en esta denominación se efectuará en secaderos y bodegas que figuren en los registros gestionados por la entidad de gestión en los que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan el pliego de condiciones.

4.- Al finalizar el proceso de elaboración y antes de la comercialización se impondrán, a todas las piezas amparadas, unas vitolas numeradas individualmente que deberán estar correlacionadas con los precintos en las que deberá figurar la clase de producto, según las denominaciones de venta y menciones facultativas del apartado H, el símbolo de la UE y de forma destacada el nombre y el logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo.

Finalizados los controles citados anteriormente y calificadas las piezas salen al mercado con la garantía de su origen, materializados en los precintos y vitolas numerados de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo.

Las piezas se podrán comercializar certificadas deshuesadas, en porciones, o loncheadas 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.

E) Obtención del producto

Obtención de la materia prima:

Los cerdos destinados a la elaboración de jamones y paletas “Guijuelo” procederán de explotaciones que figuren en los registros gestionados por la entidad de gestión en los que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan las siguientes condiciones en función del sistema de manejo y alimentación:

Condiciones de manejo y alimentación para los animales de bellota:

Serán animales que se exploten durante más de 60 días en régimen de montanera inmediatamente antes de su sacrificio, donde se alimentarán exclusivamente de bellota, hierba y recursos naturales de la dehesa sin aporte de pienso suplementario.

Las parcelas y recintos utilizados para su alimentación deberán estar identificadas en el Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) como aptos para su utilización para el engorde de animales “de bellota”.

El aprovechamiento de los recursos de la dehesa en época de montanera se ajustará a las siguientes densidades ganaderas:

Carga ganadera máxima admisible determinada por la superficie arbolada cubierta del recinto SIGPAC para los animales que dan origen a productos con designación «de bellota»

Superficie arbolada cubierta de los recintos SIGPAC que integran la explotación — Porcentaje	Carga ganadera máxima admisible en la explotación — (Animales/Ha)
Hasta 10	0,25
Hasta 15	0,42
Hasta 20	0,58
Hasta 25	0,75
Hasta 30	0,92
Hasta 35	1,08
Superior a 35	1,25

Para los animales de bellota, la densidad Ganadera será la especificada en la tabla modulada, en su caso, a la baja en función de la disponibilidad de bellota del año. La valoración de dicha disponibilidad será realizada anualmente.

La entrada de los animales a la montanera deberá realizarse entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre, estableciéndose como periodo para su sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.

Las condiciones mínimas que habrán de reunir los animales en cuanto a su peso y edad, serán las siguientes

- El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg.
- La reposición mínima en montanera será de 46 kg, durante más de 60 días.
- La edad mínima al sacrificio será de 14 meses.

Condiciones de manejo y alimentación para los animales de cebo de campo:

Los animales podrán cebarse en explotaciones de cebo extensivas con una carga ganadera máxima de 15 cerdos de cebo/ha, (2,4 UGM/ha) o su equivalente de acuerdo con la siguiente tabla:

- 1.º1 Cerda con lechones de hasta 23 Kg: 0,30 UGM.
- 1.º2 Cerda de reposición: 0,14 UGM.
- 1.º3 Cerdo de 20 a 50 Kg: 0,10 UGM.
- 1.º4 Cerdo de más de 50 kg: 0,16 UGM.
- 1.º5 Verraco: 0,30 UGM.

La superficie de la explotación deberá ser continua y tener al menos una hectárea.

También se podrán cebar en explotaciones intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta.

Los animales de producción de más de 110 kilos de peso vivo deben disponer de una superficie mínima de suelo libre total por animal de 100m² en su fase de cebo.

La estancia mínima en dichas explotaciones, previa a su sacrificio, será de 60 días.

Aunque hayan podido aprovechar los recursos de la dehesa han sido alimentados con piensos constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas.

La edad mínima al sacrificio será de 12 meses.

Elaboración del producto:

Una vez obtenidas las extremidades anteriores y posteriores, se procede a la elaboración, que consta de cinco operaciones: salazón, lavado, post-salado, curado y envejecimiento.

Salazón: Es la incorporación de sal, por difusión, a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. La duración de esta fase dependerá del peso de la pieza.

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

Post-salado/Asentamiento: En esta fase se produce la difusión de la sal hacia el interior del jamón o de la paleta.

Curado: Las piezas pierden humedad de forma paulatina, favoreciendo su conservación. Se realiza en secaderos que cuenten con condiciones ambientales naturales, con ventanas al exterior, y que el secado se haga en condiciones naturales, donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de la grasa de su protección adiposa “sudado”.

En esta etapa se perfecciona el afinado y perfilado de las piezas. Se permite el uso de aceite y manteca para cubrir la superficie del producto y evitar la aparición de moho excesivo y mejorar su conservación.

La duración de esta operación es de seis meses mínimo.

Envejecimiento: Fase lenta y reposada, en la que finalizan los complejos procesos biológicos, bioquímicos y enzimáticos que confieren a los jamones y paletas las características organolépticas propias. Esta fase se lleva a cabo en estancias con condiciones de temperatura y humedad relativa estables y uniformes. Una vez finalizada, se procede a la clasificación definitiva de las piezas.

Finalizado todo el proceso citado anteriormente, los jamones y paletas en piezas enteras destinadas al consumo, irán identificados con el logotipo de «Guijuelo» marcado a fuego además del precinto y la vitola numerada con el logotipo de la denominación.

Las piezas se podrán comercializar certificadas deshuesadas, en porciones, loncheadas.

En el caso de producto transformado y envasado (deshuesado, porcionado o loncheado) los envases irán provistos de una contraetiqueta numerada individualmente que deberá estar correlacionada con la pieza o lote de piezas de donde proceda.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

La zona de elaboración de la Denominación de Origen Guijuelo está incluida en 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 1892 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 1880, 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 en el resto de la zona de elaboración se fuera desarrollando un sector industrial tomando como base los 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.

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 la cordillera 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 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, Tago 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, juntos 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 admiten animales ibéricos puros e ibéricos obtenidos del cruce con la Duroc, que aporta precocidad al animal y mejora 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) Autoridades u Organismos encargados de la verificación del pliego de condiciones.

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente Pliego de Condiciones corresponde al órgano de control siguiente:

Nombre: Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Guijuelo

Dirección: Calle Filiberto Villalobos, 4, 37770 Guijuelo (Salamanca)

Teléfono: (34) 923 58 15 14

Correo electrónico: certificacion@jamondoguijuelo.com

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales que vayan a ser utilizadas por productos amparados por la DOP Guijuelo, serán notificadas a la entidad de gestión a efectos de asegurar el correcto uso de la denominación.

En el caso de que se utilice la misma marca para comercializar producto amparado y producto no amparado, deberá diferenciarlo suficientemente y se deberá remitir a la autoridad competente para su valoración, de acuerdo a lo establecido en el art. 13 del RD 267/2017.

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

Los usos del logotipo de la DOP Guijuelo se regularán y ajustarán a lo estipulado en el Manual de Identidad Corporativa y al reglamento de etiquetado que esté en vigor.



El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados e inviolables, de la vitola correspondiente, así como del logotipo de «Guijuelo» marcado a fuego. En el precinto y en la vitola figurará de forma destacada el nombre y/o logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo y la clase a la que pertenecen según las denominaciones de venta establecidas en el apartado B, implementando el símbolo de la UE en la vitola en la que además, podrán aparecer las siguientes menciones facultativas según el tiempo de elaboración:

Tiempo de elaboración	
------------------------------	--

Jamón	Paleta	Mención facultativa
Entre 1.250 y 1.500 días	Entre 780 y 960 días	Selección
>1.500 días	>960 días	Gran Selección

Los precintos serán colocados en el matadero y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

Las vitolas se colocarán en el secadero-bodega una vez superado el periodo mínimo de elaboración y siempre antes que las piezas sean expedidas al consumo.

En el caso de producto transformado y envasado (deshuesado, porcionado o loncheado) los envases irán provistos de una contraetiqueta numerada individualmente con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo, el símbolo de la Unión, colocada en el mismo campo visual que la etiqueta principal, expedida por la entidad de gestión.