

## ANEXO II

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «LOS PEDROCHES»

## A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Los Pedroches».

## B) DESCRIPCIÓN EL PRODUCTO

## B.1. Definición.

Se entiende por jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», las extremidades posteriores y anteriores curadas, procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras, recortadas y separadas del tronco, y cuya base anatómica la constituyen los huesos, masas musculares y la grasa de cobertura.

## B.2. Razas aptas.

Únicamente podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», los cerdos que pertenezcan a la raza porcina ibérica, admitiéndose los cruzamientos que tengan un mínimo de un 75% de esta raza y un máximo de un 25% de las razas Duroc y Duroc Jersey, y de conformidad con el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, o norma que la sustituya, que hayan desarrollado todas las fases de su vida en la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento, desde su nacimiento hasta su engorde final, en explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida.

La morfología de los animales debe en todo caso permitir la obtención de jamones y paletas amparables. El Consejo Regulador fomentará el desarrollo de las ganaderías dedicadas a la cría y reproducción del cerdo de la raza ibérica pura y de las técnicas encaminadas a la mejora de la productividad de las pjaras.

## B.3. Clases de piezas.

Los jamones y paletas se clasificarán de la siguiente manera, en función de la alimentación, de conformidad con el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre:

- Jamones y paletas ibéricos de «Bellota», procedentes de cerdos engordados y acabados en montanera, en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellota y hierba exclusivamente y valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de bellota. Estos parámetros serán decididos por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» para cada campaña. Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Bellota» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» en ningún caso superará 1 cerdo ibérico/hectárea, si bien esta densidad se podrá ver reducida tras el aforo de bellota realizado por los técnicos del Órgano de Control de este Consejo Regulador. Estas piezas se identificarán con precinto de color negro y etiqueta «Bellota» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

- Jamones y paletas ibéricos de «Recebo», procedentes de cerdos que tras tener una fase de montanera en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellotas y hierba exclusivamente, y haber alcanzado una reposición mínima en esta fase de 29 kg, fuera necesario, en este mismo sistema de pastoreo, complementar su alimentación con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el Consejo Regulador a base de cereales y leguminosas, y que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de «Recebo». Estos parámetros serán decididos por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» para cada campaña. Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente, la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Recebo» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» en ningún caso superará 2 cerdos ibéricos/hectárea, si bien esta densidad se podrá ver reducida tras el aforo de bellota realizado por los técnicos del Órgano de Control de este Consejo Regulador. Estas piezas se identificarán con precinto de color rojo y etiqueta «Recebo» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

- Jamones y paletas ibéricos de «Cebo de Campo», procedentes de cerdos acabados en régimen de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio fundamentalmente a base de sustancias naturales de la dehesa, hierba, pasto o restos de rastrojos dependiendo de la época del año y complementados, cuando fuera necesario, con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el Consejo Regulador a base de cereales y leguminosas. Con el fin de disponer de una cantidad suficiente de recursos naturales de la dehesa la densidad de cerdos que opten a la categoría de «Cebo de Campo» de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» en ningún caso superará 12 cerdos ibéricos/hectárea. Estas piezas se identificarán con precinto de color amarillo y etiqueta «Cebo de Campo» Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

## B.4. Características físicas y organolépticas.

Las características de los jamones y paletas, al final del proceso de elaboración, serán:

- Forma exterior: Alargada, estilizada, perfilada mediante el llamado corte serrano en «V». Conservará la pezuña para facilitar su identificación.

- Coloración y aspecto del corte: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular.
- Sabor y aroma: Carne de sabor seco poco salado o dulce. Aroma agradable e intenso que recuerda a tostados o frutos secos como es característico de este tipo de producto.
- Textura: Poco fibrosa.
- Grasa: Brillante, coloración blanco-rosácea o amarillenta, aromática y de sabor grato, la consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona tanto de producción de cerdos ibéricos como de posterior elaboración de estos jamones y paletas y será la constituida por las dehesas arboladas a base de encinas, alcornoques y quejigos situadas en los siguientes términos municipales del Norte de la provincia de Córdoba: Alcaracejos, Añora, Belalcázar, Bélmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, Fuente La Lancha, Fuente Obejuna, La Granjuela, El Guijo, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, y las zonas con cota superior a los 300 metros de altitud de los términos de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa.

Todas las fases de vida de los cerdos, desde su nacimiento y cría hasta su engorde final se desarrollarán en este territorio y bajo el control del Consejo Regulador, asimismo se desarrollarán todas las fases de elaboración de los jamones y paletas ibéricas, tanto el sacrificio y despiece de los cerdos ibéricos, como el posterior curado y maduración de los mismos. La superficie total de la zona de producción es de 8.097 kilómetros cuadrados.

### D) ELEMENTOS QUE PRUEBEN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» son los documentos de los controles realizados por el Consejo Regulador sobre: explotaciones ganaderas, fincas para montanera, cerdos inscritos, mataderos y salas de despiece, secaderos, bodegas inscritas en los correspondientes registros de este Consejo Regulador, y por tanto situadas en el territorio definido en el punto anterior de este pliego así como sobre el producto amparado.

La solicitud de inscripción en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» será voluntaria y puede realizarla cualquier persona física o jurídica que cumpla:

- Estar situados dentro de la zona geográfica definida en el presente Pliego de Condiciones para la producción de cerdos o la elaboración de jamones y paletas.
- Dedicarse, en el caso de los ganaderos, a la cría o engorde de cerdos ibéricos en régimen extensivo en la dehesa y, en el caso de las industrias elaboradoras, a cualquiera de las operaciones de elaboración de jamones y paletas que opten a ser amparados por la denominación de origen.
- Que cumplan con la reglamentación Técnico-Sanitaria vigente para cada caso.

Todas las peticiones de inscripción en cualquiera de los registros se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes y en los impresos que disponga este organismo.

Una vez formalizada la solicitud, el Órgano de Control procederá a la realización de una inspección inicial en la que se comprobará la veracidad de los datos solicitados así como otros datos de interés. La inscripción en los registros será aprobada por el Consejo Regulador una vez presentada la solicitud, el informe inicial y el resto de la documentación requerida.

#### D.1. Procedencia, marcado y control de los animales.

a) Todos los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por la Denominación de Origen Protegida, procederán de ganaderías inscritas en los registros del Consejo Regulador y por tanto situadas en el ámbito de producción de esta Denominación de Origen Protegida.

b) Estos animales serán identificados, por parte del Órgano de Control, en la oreja derecha con un crotal metálico indeleble, numerado y con la leyenda Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

c) El Consejo Regulador podrá determinar otros sistemas de identificación que, avalados por nuevas tecnologías, mejoren el control.

d) El marcaje tendrá lugar antes del inicio de la fase de engorde final y siempre que:

- Toda la vida del animal, desde su nacimiento hasta el engorde final, se haya realizado y se vaya a finalizar en explotaciones inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y por tanto en el ámbito de producción de esta Denominación de Origen Protegida.
- Cumplan con los prototipos raciales exigidos por el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».
- Se encuentren dentro de la zona de producción definida en este documento.

- Las extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos por dicho organismo.

e) Por parte del Órgano de Control se realizará un seguimiento de los animales identificados hasta el momento del sacrificio, para verificar el cumplimiento de los preceptos establecidos en este Pliego de Condiciones para cada una de las distintas categorías de alimentación.

f) Todas las partidas identificadas llevarán un documento de acompañamiento que establecerá el Consejo Regulador, diligenciado por el Órgano de Control antes de su salida de cualquier explotación o establecimiento inscrito, que acompañará a aquellas durante su transporte y recepcionará la explotación o el establecimiento inscrito de destino.

g) Los cerdos no identificados o de dudosa identificación no podrán ser amparados por la Denominación de Origen Protegida.

h) El Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» inspeccionará el factor racial, la edad y la alimentación de los animales.

#### D.2. Identificación, marcado y control de las piezas.

a) Las industrias inscritas notificarán al Consejo Regulador, el sacrificio de cerdos cuyas extremidades vayan a optar a ser amparadas por la denominación, con 24 horas de antelación.

b) Durante el período de reposo anterior al sacrificio existirá una completa separación entre las pjaras inscritas con destino a la Denominación de Origen Protegida y el resto, así como entre las pjaras inscritas pertenecientes a distintos operadores.

c) Las pjaras inscritas llegarán al matadero acompañadas del informe favorable de campo emitido por el Órgano de Control.

d) Dicho sacrificio se realizará siempre en presencia del Órgano de Control. No pudiéndose simultanear el sacrificio y despiece de cerdos pertenecientes a pjaras inscritas con otros de pjaras no inscritas.

e) Estos jamones y paletas se identificarán con un precinto numerado correlativamente para cada una de las campañas y para cada una de las tres categorías de alimentación definidas anteriormente en este Pliego de condiciones. Esta operación será realizada por personal del Órgano de Control del Consejo Regulador.

f) Este precintado se realizará en los mataderos inscritos, inmediatamente después del marcado oficial de la canal y tras comprobar que la misma cumple lo indicado en el presente pliego y levantándose el acta correspondiente por parte del Órgano de Control del Consejo Regulador.

g) Por parte de este Órgano de Control se realizará un seguimiento de las piezas identificadas durante las distintas etapas de elaboración, verificando que hayan cumplido los preceptos establecidos en este Pliego de Condiciones.

h) En los locales destinados a secaderos o bodegas inscritas, durante todo el proceso de elaboración, las piezas susceptibles de ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida deberán de estar perfectamente identificadas y diferenciadas, de las restantes que no lo son.

i) Los operadores que tengan inscritos secaderos o bodegas, únicamente podrán almacenar las piezas susceptibles de ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida en los locales señalados en la inscripción.

j) Todos los lotes identificados llevarán un documento de acompañamiento que establecerá el Consejo Regulador, diligenciado por el Órgano de Control antes de su salida de cualquier establecimiento inscrito y que los acompañará durante su transporte y recepción en el establecimiento inscrito de destino.

k) Las piezas no identificadas o de dudosa identificación no podrán ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida.

l) Durante todo el proceso, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» comprobará que se mantiene una trazabilidad total sobre cada uno de los cerdos de forma individual mediante crotales metálicos numerados de forma correlativa y los que aparece la leyenda D.O.P. «Los Pedroches» y sobre cada una de las piezas mediante precintos inviolables igualmente numerados para cada categoría de alimentación en los que aparece el logotipo de esta Denominación de Origen Protegida.

#### D.3. Controles analíticos.

Además de los necesarios controles de campo, se realizarán análisis de los ácidos grasos mediante la técnica de Cromatografía de Gases, de la grasa obtenida de la rabadilla de los cerdos ibéricos en el momento del sacrificio según lo recogido en la Orden PRE/3844/2004, de 18 de noviembre, por la que se establecen los métodos oficiales de toma de muestras en canales de cerdos ibéricos y el método de análisis para la determinación de la composición de ácidos grasos de los lípidos totales del tejido adiposo subcutáneo de cerdos ibéricos, a fin de verificar que los parámetros analíticos se encuentran dentro de los establecidos para cada tipo de alimentación.

#### D.4. Certificación de las piezas.

1. Una vez finalizado el proceso de maduración de una partida de jamones y paletas, el industrial debe comunicarlo al Consejo Regulador a efectos de que el Órgano de Control del Consejo Regulador gire la

preceptiva visita de reconocimiento y compruebe si las piezas, en las que deberá figurar el precinto numerado que fue colocado en el momento del sacrificio y que asegura la trazabilidad de las piezas, son conformes para ser protegidas por la Denominación de Origen Protegida.

2. El Director Técnico expedirá, previo informe vinculante del Órgano de Control, los informes de calificación de cerdos ibéricos aptos para la elaboración de los jamones y paletas amparados por esta Denominación de Origen Protegida, así como las auditorías realizadas a las industrias elaboradoras, y los certificados de origen de los jamones y paletas ibéricas aptos para la comercialización de acuerdo con las categorías recogidas en el presente Pliego de Condiciones.

3. El Consejo Regulador, entregará, tras la certificación del producto finalizado, para cada uno de los jamones y paletas ibéricos amparados, una contraetiqueta numerada que garantice que el producto está protegido por la Denominación de Origen Protegida, figurando en la misma, el tipo de pieza y su alimentación. La colocación de dicha etiqueta se realizará en la propia bodega y siempre de forma que no permita una segunda utilización. Esta etiqueta deberá ir siempre colocada de manera visible y destacada.

4. Las etiquetas de jamones y paletas amparados serán expedidas por el Consejo Regulador e irán numeradas. En ellas figurará, de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida y la clase a que pertenecen. Estas etiquetas irán numeradas individualmente y de tal forma que dicha numeración coincida con la del precinto que se le colocó a cada pieza en el momento del sacrificio.

5. El Consejo Regulador retirará, previo informe vinculante del Órgano de Control, el derecho al uso de la certificación para aquellos jamones y paletas que, de acuerdo con el sistema de control elegido por este Consejo Regulador, incumplan alguno de los requisitos del presente Pliego de Condiciones.

#### D.5. Identificación, marcado y control de la elaboración en porciones.

a) Las industrias inscritas solicitarán al Consejo Regulador, el deshuesar, porcionar o lonchear jamones o paletas que hayan obtenido la certificación de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», con 24 horas de antelación.

b) El Órgano de Control controlará estas operaciones, su posterior envasado al vacío y verificará el etiquetado de las bolsas.

c) Los operadores entregarán al Consejo Regulador los precintos y las contraetiquetas de las piezas originales.

El Órgano de Control redactará un acta de la operación realizada en la que se especifiquen el número de las piezas originales y las bolsas de porciones a las que han dado lugar.

#### D.6. Origen de la alimentación de los cerdos.

Los tres factores claves a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos de «Los Pedroches» y por tanto la posterior calidad organoléptica de los jamones y paletas ibéricas son: la raza, la edad de los animales, la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde. Siendo esta última fase la que tradicionalmente ha determinado la calidad a la hora de realizar las transacciones comerciales por ser el factor clave en la calidad final de los productos, circunstancia ésta que además ha quedado ampliamente demostrada por numerosos estudios científicos realizados en nuestro país. Atendiendo a esta fase final de engorde se distinguen tres categorías, y en cada una de ellas, la diferenciación en la calidad de los productos viene determinada por las sustancias naturales que en cada época del año los cerdos consumen libremente en la dehesa:

- «Bellota»: alimentación final a base exclusivamente de bellotas y de hierba en las dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen Protegida. Por tanto el 100% de esta alimentación pertenece a la zona geográfica limitada y definida en el presente documento. Este porcentaje está garantizado entre otras cosas por el límite máximo de 1 cerdos por hectárea.

- «Recebo»: En su fase final de engorde se da una etapa a base de bellota y hierba exclusivamente en la que los cerdos tienen una reposición mínima de 29 kg y otra etapa posterior en la que los cerdos siguen en régimen de pastoreo en dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen Protegida consumiendo hierba y otras sustancias naturales y suplementándose, cuando fuese necesario, con piensos autorizados y controlados por este consejo regulador. El porcentaje de alimentación que pertenece a la zona geográfica definida y delimitada en el presente documento será como mínimo del 85%.

- «Cebo de Campo»: En su fase final de engorde los cerdos están en régimen de pastoreo en dehesas de las explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida consumiendo sustancias naturales de la dehesa tales como restos de bellota, hierba o rastrojos de cereal dependiendo de la época del año y suplementándose con piensos autorizados y controlados por este Consejo Regulador. El porcentaje de alimentación que pertenece a la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento será como mínimo del 65%.

Hasta llegar a esta fase final de engorde, los cerdos ibéricos son alimentados en régimen de pastoreo en las dehesas de las explotaciones inscritas en esta Denominación de Origen Protegida con sustancias naturales de la dehesa tales como hierba, pastos o rastrojos de cereal dependiendo de la época del año y suplementándose con raciones muy escasas de piensos autorizados y controlados por este consejo regulador. El objetivo de esta fase es crear un cerdo con una edad elevada y un peso muy bajo, animales con una masa ósea elevada y muy poco engrasados para que posteriormente engorden en la fase final que es la que determina la calidad de las piezas. El porcentaje de alimentación a lo largo de toda esta fase, originaria de la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento será como mínimo del 65%.

En cualquier caso, la elaboración de los piensos que ingieren los cerdos amparados por esta Denominación de Origen Protegida se produce en su totalidad en la zona geográfica definida en el presente documento.

## E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

### E.1. Prácticas de explotación y tipos de cerdo.

Las prácticas de explotación del ganado inscrito en el registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida se adaptarán a las normas tradicionales de aprovechamiento de montanera, pastos y otros productos naturales en las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos situadas en la zona geográfica definida en este pliego en régimen extensivo, así como las condiciones genéticas marcadas en el mismo.

Los cerdos, según el tipo de alimentos que hayan ingerido en su fase última de engorde, se clasificarán previamente a su envío al matadero en:

a) Cerdo de «Bellota»: Es aquel que reúne las siguientes características:

- Edad mínima al sacrificio: 14 meses.
- Peso de entrada en montanera: Entre 92 kg y 115 kg (8 y 10 arrobas).
- Reposición mínima en montanera: 51,75 kg (4,5 arrobas), con bellota y hierba exclusivamente.
- Fecha límite de sacrificio: 31 de marzo y excepcionalmente 15 de abril.
- Tiempo mínimo de estancia en montanera: 60 días.
- Densidad máxima 1 cerdo ibérico/hectárea dehesa.

b) Cerdo de «Recebo»: Es aquel que reúne las siguientes características:

- Edad mínima al sacrificio: 14 meses.
- Peso de entrada en montanera: Entre 92 kg y 115 kg (8 y 10 arrobas).
- Después de reponer un mínimo de 29 kg (2,5 arrobas) a base de bellotas y hierba exclusivamente, la finalización de su engorde se hará exclusivamente mediante pastos, sustancias naturales y piensos autorizados y controlados por el Consejo Regulador, a base de cereales y leguminosas.

- La fecha máxima de sacrificio será el 15 de mayo.

- Densidad máxima 2 cerdos ibéricos/hectárea dehesa.

c) Cerdo de «Cebo de Campo»: Es aquel que reúne las siguientes características:

- Peso de entrada en su fase de engorde final en campo: Entre 92 kg y 115 kg (8 y 10 arrobas).
- Los cerdos completarán su fase de engorde en régimen de pastoreo extensivo, rotando en distintas cercas de la dehesa para aprovechar los recursos naturales de las mismas, pastos, hierba y restos de rastrojo, y evitar el impacto que los animales ejercen sobre el terreno y no pudiendo superar una densidad total en la finca superior a 12 cerdos por hectárea.

- Para asegurar el ejercicio continuo del animal y de este modo asegurar la necesaria infiltración de la grasa en el músculo, la distancia mínima exigida entre comederos y bebederos debe ser como mínimo de 100 metros.

- La alimentación de los cerdos ibéricos en su fase de engorde se basará fundamentalmente en pastos, hierba, restos de rastrojo y otras sustancias naturales de la dehesa, complementados con una ración diaria de piensos autorizados y controlados por el Consejo Regulador, a base de cereales y leguminosas.

- Tiempo mínimo de estancia en campo: 60 días.

- Edad mínima al sacrificio: 12 meses.

El Consejo Regulador tiene definido un listado positivo de piensos autorizados elaborados en la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento para su utilización en las categorías de «Recebo» y «Cebo de Campo» basándose en la composición de los mismos que deberá ser a base de cereales y leguminosas, y verificando la composición de los mismos según el R.D. 1191/1998 sobre registro de establecimientos del sector de la alimentación animal.

El Consejo Regulador podrá dictar normas sobre prácticas de explotación del ganado inscrito y sobre los piensos autorizados, de acuerdo con el avance de las técnicas ganaderas, y con el fin de mantener y mejorar la calidad de los productos protegidos.

### E.2. Relativo al sacrificio y despiece.

1. La recepción, estancia en matadero y sacrificio del animal se realizará de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria de mataderos vigente. Los cerdos deberán llegar al matadero como mínimo 12 horas antes

de su sacrificio, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas de glucógeno muscular.

2. Una vez sacrificados los cerdos y obtenidas las extremidades, y previamente al período de elaboración, se mantendrán durante un período de 24 a 48 horas a temperaturas comprendidas entre 1 y 4° C. No pudiéndose romper esta cadena de frío hasta el momento del inicio de la fase de elaboración.

3. Serán desechadas las extremidades provenientes de canales con peso inferior a 110 kg.

4. Las extremidades posteriores serán las procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y las cerdas reproductoras, recortadas a nivel de sínfisis isquiopubiana. Su base anatómica la constituyen los huesos, masas musculares y la grasa de cobertura, que conforman el jamón.

5. Las extremidades anteriores serán las procedentes de los cerdos adultos, excluidos los verracos y cerdas reproductoras, una vez separadas del tronco. Su base anatómica la constituyen los huesos, masas musculares y la grasa de cobertura, que conforman las paletas.

6. Para la elaboración tanto de los jamones como de las paletas amparadas por la Denominación de Origen Protegida, sólo podrán emplearse las extremidades del cerdo obtenidas de acuerdo con el tradicional corte en «V».

### E.3. Relativo al proceso de transformación industrial.

Por elaboración se entiende el proceso completo mediante el que las extremidades, obtenidas en el despiece, se someten sucesivamente a un proceso de salado, curado, secado y maduración en el transcurso del cual adquieren el color, sabor y aroma típicos de los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches».

En consecuencia, el proceso de elaboración se realizará en ambiente natural de acuerdo con los usos y costumbres de la zona geográfica amparada que garantizan que las transformaciones bioquímicas que se producen conducen a la obtención de un producto de calidad. No obstante el Consejo Regulador podrá autorizar prácticas de elaboración derivadas del uso de las nuevas tecnologías, siempre que los productos obtenidos respondan a las características y calidad de los amparados por la denominación.

La elaboración de jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen Protegida, comprenderá las siguientes fases: Salazón, lavado, asentamiento o equilibrado salino, secado-maduración y envejecimiento en bodega.

a) Salazón: Tiene por finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados. Este proceso tendrá lugar a temperaturas entre 0° C y 5° C y humedades relativas superiores al 80%. Bajo estas condiciones, los jamones y paletas se apilan y se cubren con sal común. El tiempo de salazón variará en función del peso de las piezas, debiendo estar entre 0,7 y 1,2 días por kg de peso.

b) Lavado: Una vez terminado el proceso de salazón, se procede a la eliminación de la sal superficial de las piezas mediante el lavado con agua, dejándose escurrir.

c) Asentamiento: En esta fase la sal se difunde por el interior de las piezas hasta conseguir una distribución de este compuesto por todos sus tejidos. Igualmente se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial, adquiriendo las piezas una mayor consistencia externa. Este proceso se realizará en cámaras con temperaturas entre 0° C y 6° C y una humedad relativa entre el 75 y 85%. El tiempo de permanencia de las piezas en estas cámaras depende del peso de las mismas, oscilando entre 30 y 90 días.

d) Secado-maduración: Esta etapa se llevará a cabo en secaderos naturales provistos de ventanales con apertura regulable que permitan el control de la ventilación y con ello conseguir las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura. Es una fase en la que se aprovecha el clima propio de la zona geográfica amparada, clima que determinará las cualidades gastronómicas del producto. En esta fase continúa la deshidratación paulatina del producto y tiene lugar el sudado que permite la difusión de la grasa entre las fibras musculares que una vez impregnadas retendrán el aroma. El tiempo de duración de este proceso se estima en unos seis meses.

e) Envejecimiento en bodega: Terminada la fase anterior las piezas se trasladan a las bodegas naturales, previa clasificación de las piezas por peso, calidad y conformación. Las piezas envejecerán en bodega hasta completar un tiempo mínimo de 18 meses para los jamones y 12 para las paletas, desde el principio del proceso de elaboración. En esta fase se aprovecha el clima propio de la zona geográfica en la que nos encontramos y se determinan las cualidades gastronómicas finales del producto. Al final de la estancia en bodega, los jamones y paletas habrán adquirido como consecuencia del proceso de maduración, las características organolépticas propias. Para la evaluación de las mismas el Consejo Regulador podrá establecer el número de piezas que habrán de ser sometidas a las pruebas sensoriales y analíticas que considere indicativas de las características típicas del producto.

f) Se podrá autorizar a las bodegas inscritas la comercialización en porciones, de los jamones y paletas «Los Pedroches» deshuesados, en «centros», «lonchas» o «porciones», y siempre que garantice la procedencia del producto no se restringirá a la zona de producción y elaboración.

#### F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

En la zona conocida geográficamente como «Los Pedroches» y en general en toda la zona Norte de la provincia de Córdoba, se encuentran unas 300.000 hectáreas de Dehesa de Encinar, lo cual supone un 10 % del total nacional que asciende a unos tres millones de hectáreas. En este sistema agro-silvo-pastoral se ha venido desarrollando, desde antiguo, una importante actividad ganadera en régimen extensivo, y dentro de ella destaca, de un modo especial, la crianza y explotación del cerdo ibérico aprovechando el potencial alimenticio del fruto del encinar, animal sin el que este ecosistema parece estar abocado a desaparecer.

Este bosque productivo, que en su día ocupaba gran parte del Mediterráneo, ha quedado reducido a determinadas zonas españolas como la que nos ocupa debido a su cuestionable rentabilidad económica. Estas tierras de dehesa fueron compradas a la corona en el s. XVI y en gran parte fueron explotadas mediante subastas de distintos aprovechamientos entre los que destacaba la montanera. Posteriormente, en el s. XIX las tierras fueron desamortizadas pero se mantuvo una vigilancia sobre su cultivo, circunstancia ésta que, junto con otras reglamentaciones posteriores que regularon las talas y los cuidados del encinar, han permitido que este ecosistema llegue a nuestros días tal y como lo conocemos.

La densidad actual de árboles del género «Quercus» en la dehesa de «Los Pedroches» oscila entre los 40 y 50 por hectárea. La siembra de cereales en la dehesa es una práctica que se está abandonando en la zona oriental de la comarca aunque todavía se mantiene en la occidental. El alza se realiza por lo general cada ocho años. La cosecha media de bellota alcanza, en nuestro territorio, cifras de alrededor de 1.000 kg/ha.

En cuanto al cerdo ibérico, éste es sin duda el animal más adaptado al aprovechamiento de la montanera, por sus hábitos de vida, que son los idóneos para el aprovechamiento natural de la misma. Este animal terminado en este sistema de alimentación es el único capaz de proporcionar a la industria una materia prima para la elaboración de productos cárnicos que los hace muy apreciados por el consumidor final.

Este sistema de la crianza un mínimo de quince meses, de los que los cuatro o cinco últimos se aprovechan en la montanera. Etapa que comienza a finales de octubre o a primeros de noviembre dependiendo de cada año y que puede durar hasta primeros de marzo y en la que los animales terminan su engorde aprovechando de un modo totalmente natural y en régimen extensivo el fruto de la encina, el alcornoque y el quejigo, la bellota, y los pastos naturales que en esta zona nos podemos encontrar en esta época del año. Destacar que la única zona de dehesa en la que el quejigo llega a fructificar es la que nos ocupa, especie que madura la bellota unos 20 días antes que el resto de especies del género «Quercus» adelantando de este modo la entrada en montanera de los cerdos ibéricos. Es ésta una circunstancia de extraordinaria importancia a los efectos de determinar las características de los productos amparados por esta Denominación de Origen Protegida. Efectivamente, debe resaltarse que los cerdos de la zona de «Los Pedroches» son los únicos que se alimentan de un modo significativo con la bellota del referido árbol, con lo que ello implica a los efectos del vínculo entre el producto y el área de la Denominación de Origen Protegida.

En cuanto a las estirpes de cerdo ibérico más comunes dentro de la comarca de la que estamos hablando, son el lampiño, la negra entrepelada, la retinta y la torbiscal, destacando también el actual esfuerzo por la recuperación de la estirpe «negro de Los Pedroches», variedad autóctona de nuestra comarca, casi desaparecida y que ahora se está intentando recuperar.

De las series históricas de producción animal realizadas por la consejería de agricultura y pesca de la Junta de Andalucía, se deduce que en nuestra zona de producción, se engordan a base de bellota, anualmente, unas 50.000 cabezas, oscilando esta cifra según la carga de este fruto que cada año se produzca en la dehesa.

Esta forma de manejo ganadero, en el que destaca la ya citada y tradicional práctica del pastoreo extensivo en montanera, como fase final del engorde proporciona, en primer lugar una grasa cuyo punto de fusión es tanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo, además de dotar a las piezas de un aroma y jugosidad muy apreciados y en segundo lugar el ejercicio físico realizado por el animal le confiere una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

La extraordinaria calidad sensorial de los jamones y paletas protegidos por la Denominación de Origen Protegida se asocia, por tanto, con la explotación en un sistema productivo tan diferenciado y exclusivo en el mundo como es el ya citado sistema de pastoreo, aprovechando los recursos naturales de la dehesa en su fase final de engorde, fundamentalmente la bellota y la hierba, siendo este el factor fundamental que dota al producto de una composición grasa imposible de imitar con otros sistemas de producción.

En las dehesas del norte de la provincia de Córdoba se encuentra el mayor porcentaje de encinas con respecto a otras especies del género «Quercus» de toda la península ibérica con lo que ello implica respecto de la tipología de las bellotas que van a consumir los cerdos de la zona geográfica de esta Denominación de Origen Protegida.

Igualmente, debe ser destacada la importancia que los pastos de la dehesa adquieren en la alimentación de los cerdos criados en sistemas extensivos en la dehesa, como elemento caracterizador y diferenciador del producto final protegido por esta Denominación de Origen, y por tanto de la vinculación del mismo con la zona geográfica. Esta vegetación presente en las dehesas de «Los Pedroches» presenta peculiaridades en la cantidad y tipología de la misma a lo largo de las diferentes etapas del año, siendo diferente a la del resto de las dehesas. Nuevamente, esto acredita la importancia que la bellota y el pasto de una determinada zona tiene como elemento diferenciador del producto y como determinante de sus características organolépticas finales.

De hecho, el propio mercado viene reconociendo las excelencias de los jamones y paletas de «Los Pedroches» toda vez que una gran parte de los animales seleccionados, criados y engordados en la zona para poder obtener de ellos alimentos con una gran calidad alimentaria, han sido tradicionalmente exportados a otras zonas de nuestro país en las que eran sacrificados, obteniendo el gran valor añadido que supone la elaboración y la comercialización de las mismas.

Sin embargo, esta situación que suponía un freno para la economía de la comarca, está variando y en la década de los ochenta se empezaron a implantar en la comarca, cada vez con más fuerza, industrias que están transformando las canales de los cerdos ibéricos que en nuestra tierra se producen, prestando una especial atención a la elaboración y comercialización, fundamentalmente de las partes nobles del cerdo.

El futuro éxito de estas industrias está en el hecho de que han comprendido perfectamente que la bondad culinaria de los productos nobles del cerdo ibérico está en completar la intrínseca calidad de la materia prima mediante artesanales técnicas de elaboración, por eso su mayor logro ha sido el conseguir adaptar estas técnicas de elaboración implantadas y desarrolladas en nuestra comarca a lo largo de los años, a los modernos procesos industriales, de tal manera que han logrado respetar, en su esencia fundamental, cada uno de los pasos que comprenden la elaboración del jamón, cuidando desde el necesario descanso de los animales hasta la presentación última de cara al consumidor. Además todas estas técnicas desarrolladas han introducido mejoras como el hecho de poder controlar las posibles incidencias climáticas, eliminando los efectos nocivos que algunos años pudieran presentarse además de controlar y poder tipificar un producto a lo largo de las distintas campañas.

Esta elaboración está basada en el mimo y el control individual de cada una de sus piezas, una altura media de unos 700 metros sobre el nivel del mar y un clima frío y seco continental que predomina en la zona en la época de producción.

Todo este proceso nos lleva a obtener un producto final de aspecto veteado al corte y un aroma y una jugosidad que no tienen comparación alguna con cualquier otra conserva cárnica en el mundo. No solo el mercado reconoce estos extremos sino que también científicamente se acredita la especial calidad de los jamones y paletas de «Los Pedroches» por razón de su preciso origen.

#### G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

#### H) ETIQUETADO

En cada pieza, jamón o paleta, amparada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches», se colocará, una etiqueta expedida por el Consejo Regulador en la cual figurará la mención Denominación de Origen Protegida «Los Pedroches» y la clase a la que pertenezca la pieza en cuestión, jamón o paleta acompañado de la categoría de alimentación.

Estas etiquetas irán numeradas individualmente y este número coincidirá con el del precinto colocado en la pieza en el momento del sacrificio, y se colocarán de forma totalmente visible y de modo que no permita una segunda utilización.

#### I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Disposiciones comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.



- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Disposiciones nacionales.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

- Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.