

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

[Nombre registrado] « Los Pedroches »

Nº UE: [reservado para la UE]

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

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

☐ Nombre del producto

☒ Descripción del producto

☐ Zona geográfica

☒ Prueba del origen

☒ Método de obtención

☒ Vínculo

☒ Etiquetado

☐ Otros [especifíquense]

☒

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

5. MODIFICACIONES

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.2. Razas aptas.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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 la raza Duroc, y de conformidad con el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico o norma que lo sustituya, y que hayan desarrollado su fase final de engorde en la zona geográfica delimitada y definida en el presente documento, y en explotaciones ganaderas inscritas en los registros del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen Protegida.

Justificación del Cambio:

El 10 de enero de 2014 entra en vigor en España el Real Decreto 4/2014, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, y dado que los productos acogidos a la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches utilizan las denominaciones de venta contempladas en la citada norma, y según se especifica en el artículo primero del citado Real Decreto, jamones y paletas ibéricas amparados por esta D.O.P. deberán cumplir lo establecido en la Norma en cuestión.

Este Real Decreto elimina la posibilidad de cruzamientos con la raza Duroc Jersey.

La adaptación de nuestro Pliego de Condiciones para el cumplimiento de este Real Decreto será la base de buena parte de los cambios solicitados en el presente documento.

B.3. Clases de piezas.

Sustituir el párrafo:

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».

Por el párrafo:

Los jamones y paletas se clasificarán de la siguiente manera, en función de la raza y de la alimentación, de conformidad con el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero:

- **Jamones y paletas de Bellota 100% Ibéricos:** Procedentes de cerdos con un 100% de pureza genética de la raza ibérica de conformidad con el Real Decreto 4/2014 y engordados y acabados en montanera, en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellota y hierba exclusivamente. Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a esta categoría de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches, en ningún caso superará 1 cerdo/hectárea, si bien esta densidad se podrá ver reducida según lo recogido en el anexo referente a carga ganadera máxima admisible determinada por la superficie arbolada cubierta del recinto SIGPAC o normativa que lo sustituya o por los aforos de bellota que cada año se realicen por los técnicos del Órgano de Control de este Consejo Regulador. Estas piezas se identificarán con precinto de color negro y etiqueta “Bellota 100% Ibérico” de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

- **Jamones y paletas de Bellota Ibéricos (75% Raza Ibérica).** Procedentes de cerdos con un 75% de pureza genética de la raza ibérica de conformidad con el Real Decreto 4/2014 y engordados y acabados en montanera, en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellota y hierba exclusivamente. Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a esta categoría de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches, en ningún caso superará 1 cerdo/hectárea, si bien esta densidad se podrá ver reducida según lo recogido en el anexo referente a carga ganadera máxima admisible determinada por la superficie arbolada cubierta del recinto SIGPAC o normativa que lo sustituya o por los aforos de bellota que cada año se realicen por los técnicos del Órgano de Control de este Consejo Regulador. Estas piezas se identificarán con precinto de color rojo y etiqueta “Bellota Ibérico -75% Raza Ibérica-” de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la adaptación a las nuevas denominaciones de venta y condiciones técnicas de producción para la categoría de bellota recogidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Eliminar el párrafo:

- 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».

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de la categoría de alimentación de recebo en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Sustituir el párrafo:

- 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».

Por el párrafo:

- **Jamones y paletas de “Cebo de Campo 100% Ibérico”:** Procedentes de cerdos con un 100% de pureza genética de la raza ibérica de conformidad con el Real Decreto 4/2014 y engordados 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 esta categoría de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches en ningún caso superará los 12 cerdos/hectárea. Estas piezas se identificarán con precinto de color verde y etiqueta Cebo de Campo 100% Ibérico Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

- **Jamones y paletas de Cebo de Campo Ibérico (75% Raza Ibérica):** Procedentes de cerdos con un 75% de pureza genética de la raza ibérica de

conformidad con el Real Decreto 4/2014 y engordados 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 esta categoría de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches en ningún caso superará los 12 cerdos/hectárea. Estas piezas se identificarán con precinto de color verde y etiqueta Cebo de Campo Ibérico (75% Raza Ibérica) Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la adaptación a las nuevas denominaciones de venta para la categoría de Cebo de Campo recogidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

B.4. Características físicas y organolépticas.

Sustituir el párrafo:

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

Por el párrafo:

- Forma exterior: Alargada, estilizada, perfilada mediante el llamado corte serrano en “V”. Y cuando se comercialicen enteras conservarán la pezuña para facilitar su identificación.

Justificación del Cambio:

Conservar la pezuña, en los jamones y paletas de raza ibérica es un signo de diferenciación propio de estas piezas cuando se comercializan enteras, formato en el que se mayoritariamente se ponían en el mercado tradicionalmente. Cuestión esta que no tiene ninguna razón de ser en piezas que van a ser destinadas a su comercialización en formatos de deshuesado, porcionado o loncheado que ya recogía el Pliego de Condiciones de este Consejo Regulador con anterioridad.

Inclusión el párrafo:

- Peso no inferior a 5,75 kg en los jamones y 3,7 kg en las paletas provenientes de cerdos 100% ibéricos, y peso no inferior a 7 kg en los jamones y 4 kg en las paletas provenientes de cerdos ibéricos (75 % Raza Ibérica).

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la inclusión de este nuevo requisito en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

C) ZONA GEOGRÁFICA

Sustituir el párrafo:

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:

Por el párrafo:

La zona geográfica 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:

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

La fase de engorde final, que es la que diferencia estas producciones, se desarrollará 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.

Justificación de los cambios introducidos en el apartado C) ZONA GEOGRÁFICA.

La cría y el engorde del cerdo ibérico se viene desarrollando en todo el sudeste de la Península Ibérica desde épocas remotas, y unidos indisolublemente al medio de la dehesa. Son animales de proporciones medias, esqueleto fino, adipogénicos y con una marcada rusticidad que le permiten obtener un eficaz aprovechamiento en pastoreo de los recursos disponibles en este medio, la dehesa. Siendo este el hábitat por excelencia para la crianza de la raza ibérica.

En la zona norte de la provincia de Córdoba se encuentra una extensión de unas 300.000 hectáreas de dehesa, lo que supone entre un 11 y un 12% de la superficie total de la dehesa española.

Los recursos pastables de la dehesa varían a lo largo del año y de forma tradicional la fase final del engorde de los cerdos ibéricos se realiza en régimen extensivo en la dehesa, y está ampliamente demostrado que son estos recursos consumidos en la dehesa los que determinan la composición y las características de la grasa de cerdo Ibérico, siendo el tipo de alimentación recibida en su última fase de engorde el que aporta la principal diferenciación de la materia prima con la que se elaboran los jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Como se ha mencionado esta disponibilidad de recursos en la dehesa es diferente en función de la época del año, comenzando el ciclo vegetativo de este medio en otoño, con las primeras lluvias de los meses de septiembre/octubre, momento en el que el suelo de las dehesas de nuestro territorio se cubren de un manto de hierba y

comienzan a madurar los frutos del quejigo primero, la encina después (especie de quercus más abundante en el Norte de la provincia de Córdoba) y en último lugar el alcornoque. Ambos recursos, hierba y bellota constituyen la alimentación de los cerdos clasificados en la categoría de bellota.

El estrato herbáceo es parte fundamental en la alimentación del cerdo ibérico en la dehesa y está compuesto por gramíneas durante el otoño e invierno y por leguminosas en primavera y parte del verano. Siendo las precipitaciones históricas en Los Pedroches diferentes de las precipitaciones del resto de zonas de dehesa de nuestro país, lo que condiciona la cantidad y el tipo de vegetación que forma los pastos. Existen estudios sobre la influencia del consumo de hierba durante la fase final de engorde en pastoreo extensivo y la composición química de la fracción lipídica adiposa de los cerdos, describiendo la presencia de determinados hidrocarburos, así como su origen exógeno y procedente del consumo de pastos. Estos compuestos están presentes en los productos curados finales, tales como jamones o paletas. Este aspecto marca la diferenciación en las categorías tanto de bellota como de cebo de campo.

El manejo y la alimentación recibida en esta fase final de engorde, que obligatoriamente y de forma completa se realiza en la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches, es la que realmente diferencia los productos del cerdo ibérico, y por consiguiente los productos amparados por esta D.O.P., hasta el punto de es el propio Ministerio de [Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente](#) clasifica en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero las diferentes calidades en función de los distintos tipos de engorde final entre Bellota, Cebo de Campo y Cebo.

De estos tres tipos de alimentación, el de cebo no está amparado por la D.O.P. Los Pedroches por no tener ningún tipo de ligazón con los recursos de la dehesa, ni con el tipo de producción tradicional en la misma.

Este binomio de producción diferenciada cerdo ibérico-dehesa, y concretamente dehesa de Los Pedroches, existe desde siempre y depende, por un lado, de las características propias de la raza, y por otro lado de la cantidad y calidad de las bellotas y de los pastos consumidos por los cerdos en la fase final de engorde, por lo que las condiciones climáticas propias de este territorio, e incluso de cada año dentro del mismo territorio, determinan las características finales del producto.

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

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

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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

- Se encuentren y su fase final de engorde se vaya a realizar 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.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado para centrarse en los aspectos y factores que determinan la calidad diferenciada, y de un modo especial las ligadas al territorio, de esta Denominación de Origen, de los distintos tipos de jamones ibéricos, y que así han sido reconocidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, estos son el porcentaje racial de ibérico de los cerdos, la edad de los mismos, los pesos de los cerdos a la entrada en la fase final de engorde y el de sacrificio, esto es la reposición que haga en esta fase final de engorde en la que la alimentación de los cerdos tiene como factor diferencial las sustancias naturales que los cerdos consumen en la dehesa así como el manejo en esta fase final de engorde.

Eliminar el párrafo:

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.

Justificación del Cambio:

Como ya se ha comentado las características de la grasa de cerdo Ibérico dependen del tipo de alimentación recibida en su última fase de engorde. El análisis que se ha utilizado en los últimos tiempos para diferenciar las diferentes calidades de alimentación de los mismos ha sido el análisis de los perfiles de ácidos grasos de la grasa por técnicas de cromatografía de gases.

Los resultados de recientes estudios en este sector han mostrado que la determinación del perfil de ácidos grasos usando cromatografía de gases no es un método científico fiable para clasificar a los animales según los diferentes tipos de alimentación a los que pueden ser sometidos los cerdos ibéricos, constatándose que este método de la analítica del perfil de ácidos grasos da lugar a gran número de animales falsos positivos (cerdos clasificados como de bellota habiendo sido cebados con piensos) y animales falsos negativos (cerdos no clasificados como de bellota después de haber sido engordados en montanera), confirmándose la gran variabilidad de factores externos a la alimentación en su fase final de engorde que influyen en el perfil lipídico final de los cerdos como la composición de los piensos en su fase de recría previa al engorde final o la distinta cantidad y calidad de la bellota en las diferentes añadas de montanera.

Además en los últimos años las empresas de alimentación animal han desarrollado piensos para cerdo ibérico cuya composición enriquecida en ácidos grasos monoinsaturados, principalmente ácido oleico (hasta un 70 por ciento del total de

ácidos grasos), que acaban dando un perfil de ácidos grasos en cerdos engordados exclusivamente con pienso similar al que proporciona la alimentación en montanera, pero sin haber tenido este tipo de alimentación tradicional, y siendo los productos finales obtenidos de una calidad y tipología claramente diferentes.

Todo esto llevó al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España a eliminar estos análisis en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero por el que se rigen los productos ibéricos en nuestro país.

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

Sustituir el párrafo:

a) Las industrias inscritas solicitaran 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.

Por el párrafo:

a) Las industrias inscritas solicitaran al Consejo Regulador, previamente al inicio de la operación, el deshuesar, porcionar o lonchear jamones o paletas que hayan obtenido la certificación de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Justificación del Cambio:

Este cambio solo se debe a cuestiones de organización de los operadores y el órgano de control de este Consejo Regulador.

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

Sustituir el párrafo:

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:

Por el párrafo:

Atendiendo al porcentaje racial ibérico y a esta fase final de engorde se distinguen las siguientes 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:

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de la categoría de alimentación de recebo y la inclusión del porcentaje racial ibérico en el etiquetado de los jamones y paletas ibéricos según el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Eliminar el párrafo:

- «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%.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de la categoría de alimentación de recebo en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Sustituir el párrafo:

- «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%.

Por el párrafo:

- **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, aspecto diferencial en la calidad de los productos obtenidos, y suplementándose con piensos autorizados y controlados por este Consejo Regulador.

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 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 desarrollada y muy poco engrasados para que posteriormente engorden en la fase final que es la que determina la calidad de las piezas.

Justificación del Cambio:

Como ya se ha comentado los recursos pastables de la dehesa varían a lo largo del año y de forma tradicional la fase final del engorde de los cerdos ibéricos se realiza en régimen extensivo en la dehesa, y está ampliamente demostrado que son estos recursos consumidos en la dehesa los que determinan la composición y las características de la grasa de cerdo Ibérico, siendo el tipo de alimentación recibida en su última fase de engorde el que aporta la principal diferenciación de la materia prima con la que se elaboran los jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

Como se ha mencionado esta disponibilidad de recursos en la dehesa es diferente en función de la época del año, este estrato herbáceo es la parte fundamental en lo que a diferenciación se refiere en la alimentación de esta categoría de cerdo ibérico y está compuesto por gramíneas durante el otoño e invierno y por leguminosas en primavera y parte del verano. Siendo las precipitaciones históricas en Los Pedroches diferentes de las precipitaciones del resto de zonas de dehesa de nuestro país, lo que condiciona la cantidad y el tipo de vegetación que forma los pastos.

Existen estudios sobre la influencia del consumo de hierba durante la fase final de engorde en pastoreo extensivo y la composición química de la fracción lipídica adiposa de los cerdos, describiendo la presencia de determinados hidrocarburos, así como su origen exógeno y procedente del consumo de pastos. Estos compuestos están presentes en los productos curados finales, tales como jamones o paletas. Este aspecto marca la diferenciación en la categoría de cebo de campo.

El manejo y la alimentación recibida en esta fase final de engorde, que obligatoriamente y de forma completa se realiza en la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches, y que tiene su base diferenciadora en los recursos pastables de la dehesa, es la que realmente diferencia los productos del cerdo ibérico, y por consiguiente los productos amparados por esta D.O.P., hasta el punto de es el propio Ministerio de [Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente](#) clasifica en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero las diferentes calidades en función de los distintos tipos de engorde final.

Eliminar el párrafo:

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.

Justificación del Cambio:

Como se ha explicado en el punto anterior, son los recursos pastables de la dehesa los que influyen en la diferenciación de la materia prima con la que se elaboran los jamones y paletas ibéricas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

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

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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

- Los recintos y parcelas utilizados para este tipo de alimentación vendrán definidos por lo recogido en el Real Decreto 4/2014, siempre y cuando se encuentren dentro del territorio definido en el presente Pliego de Condiciones.
- La carga ganadera máxima admisible, se realizará según lo recogido en el Real Decreto 4/2014 siempre y cuando no supere la densidad máxima de 1 cerdo ibérico/hectárea dehesa.
- La entrada de los cerdos en montanera se producirá entre el 1 de Octubre y el 15 de Diciembre, estableciéndose como fecha de sacrificio entre el 15 de diciembre y el 31 de marzo.
- Edad mínima al sacrificio: 14 meses.
- Peso medio del lote a la 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.
- Tiempo mínimo de estancia en montanera: 60 días.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de la categoría de alimentación de recebo en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Eliminar el párrafo:

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.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de la categoría de alimentación de recebo en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Eliminar el párrafo:

- 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.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de este requisito en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

El Consejo Regulador tiene definido un listado positivo de piensos autorizados para su utilización en la categoría de 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.

Justificación del Cambio:

Como se ha explicado anteriormente, son los recursos pastables de la dehesa los que influyen en la diferenciación de la materia prima con la que se elaboran los jamones y paletas ibéricas amparadas por la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.

E.2. Relativo al sacrificio y despiece.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

1. La recepción, estancia en matadero y sacrificio del animal se realizará de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria de mataderos vigente.

Justificación del Cambio:

Este cambio tiene como único motivo la adaptación de nuestro Pliego de Condiciones a la reglamentación técnico sanitaria vigente.

Otros requisitos no aportan al producto final ninguna característica diferencial imputable al territorio.

Sustituir el párrafo:

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

Por el párrafo:

3. Serán desechadas las extremidades provenientes de canales con peso inferior a 108 kg en los cerdos 100% ibéricos y 115 kg para los animales ibéricos (75% raza ibérica).

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la eliminación de este requisito en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

E.3. Relativo al proceso de transformación industrial.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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. A modo orientativo puede indicarse, de un día por kilogramo de peso de la pieza en fresco.

Justificación del Cambio:

Esta redacción se adapta más a los usos y costumbres tradicionales de la elaboración de jamones y paletas ibéricas en toda España en general y en nuestro territorio en particular, y no supone ningún cambio en los requisitos exigidos por esta Denominación de Origen.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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 temperatura y humedad controlada. La temperatura oscilará entre 0° C y 6° C y el tiempo de permanencia de las piezas en estas cámaras depende del peso de las mismas, oscilando entre 30 y 90 días. Esta fase se puede prolongar durante un máximo de 15 días, para adaptar gradualmente a las condiciones naturales ambientales de temperatura y humedad relativa que garanticen la elaboración tradicional del producto.

Justificación del Cambio:

Las temperaturas históricas en Los Pedroches son más extremas de las del resto de zonas elaboradoras de jamones de nuestro país, lo que condiciona la temperatura en los secaderos naturales. Mayor en los meses estivales y menor en la época invernal. Las altas temperaturas en los meses de verano no permite pasar sin un periodo de adaptación las piezas directamente de la temperatura de las cámaras de post-salado a la del secadero natural que puede llegar hasta los 30°C en el interior del secadero.

Este cambio provocaría la desecación forzada de la parte exterior del jamón y un endurecimiento irreversible de esa zona del jamón.

Esta redacción se adapta más a los usos y costumbres tradicionales de la elaboración de jamones y paletas ibéricas en nuestro territorio, y no supone un cambio que afecte a la calidad diferenciada del producto amparado por esta Denominación de Origen y que si mejora la elaboración de los mismos.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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 entre seis meses y un año.

Justificación del Cambio:

Esta redacción explica mejor este proceso y se adapta más a los usos y costumbres tradicionales de la elaboración de jamones y paletas ibéricas en nuestro territorio, y no supone ningún cambio en los requisitos que condicionan la naturaleza del producto amparado por esta Denominación de Origen.

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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 2 años para los jamones y 1 año 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.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la adaptación a los nuevos tiempos de curación exigidos para jamones y paletas ibéricos del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

Este sistema de la crianza un mínimo de catorce meses, aprovechando la montanera en su fase final de engorde. Etapa que comienza a finales de octubre

o a primeros de noviembre dependiendo de cada año y que puede durar hasta finales 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.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la adaptación a las fechas de sacrificio recogidas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la adaptación a los nuevos Reglamentos de la Unión Europea.

H) ETIQUETADO

Sustituir el párrafo:

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.

Por el párrafo:

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 raza y alimentación.

Justificación del Cambio:

Este cambio viene motivado por la adaptación a los requisitos en el etiquetado del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, en el que se incluye la obligación de poner el porcentaje racial de ibérico del cerdo del que proviene el jamón o paleta en cuestión.