PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «EMBUTIDOS DE GUIJUELO»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	27/01/2026	Solicitud e inscripción en el registro comunitario de la IGP «EMBUTIDOS DE GUIJUELO».	25/06/2026	08/09/2026 PGI-ES-03536	En tramitación

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «EMBUTIDOS DE GUIJUELO»

A. Nombre.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Embutidos de Guijuelo”.

B. Descripción del producto.

Los «Embutidos de Guijuelo» son derivados cárnicos elaborados a partir de carnes frescas de cerdo ibérico o sus cruces con duroc a las que se les adiciona sal como ingrediente básico y especias naturales, y opcionalmente, otros ingredientes y aditivos autorizados; embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales y sometidos a un proceso de curado-madurado que se realiza en secaderos naturales y/o artificiales.

El ganado apto para la elaboración de «Embutidos de Guijuelo», será de la raza porcina ibérica o sus cruces con la raza duroc garantizando un mínimo de 50% de raza ibérica, siendo las hembras reproductoras siempre ibéricas.

Se definen como «Embutidos de Guijuelo» los siguientes:

- Lomo.
- Lomito.
- Chorizo.
- Salchichón.

El lomo y el lomito se elaboran a partir de las piezas de carne identificables anatómicamente:

- Lomo: paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal, así como longísimo, lumbar y torácico.
- Lomito: pieza constituida por los músculos serratos ventrales (*musculus serratus ventralis*), torácico y cervical.

Estas piezas se adoban con sal, pimentón, ajo y, opcionalmente, aditivos, y posteriormente se embuchan en tripas naturales o envolturas artificiales.

El chorizo y el salchichón se elaboran a partir de carne fresca, no estando permitida la adición de grasas subcutáneas (tocinos).

La carne fresca se somete a un proceso de picado y se mezcla con sal y especias naturales, pimentón, ajo y orégano, en el chorizo, y, pimienta negra y nuez moscada, en el salchichón. Opcionalmente, se puede adicionar otros ingredientes (aceite de oliva y azúcar), así como, aditivos autorizados. Se embuten en tripas naturales o envolturas artificiales.

Los «Embutidos de Guijuelo» presentan las siguientes características:

Características morfológicas:

- **Lomo**: longitud 45-70 cm; calibre 4,5-7,0 cm.

- **Lomito:** longitud 15-30 cm; calibre 4,0-6,0 cm.

- **Chorizo:**
  - Cular: longitud 30-70 cm; calibre 4,5-7,0 cm.
  - Vela: longitud 20-50 cm; calibre 3,0-4,5 cm.
  - Morcón: longitud 15-30 cm; calibre 7,0-12 cm.

- **Salchichón:**
  - Cular: longitud 30-70 cm; calibre 4,5-7,0 cm.
  - Vela: longitud 20-50 cm; calibre 3,0-4,5 cm.

Todas las piezas se podrán comercializar en piezas enteras, mitades, trozos y lonchas. Además, en el caso de las velas que se curan colgadas por los dos extremos, se comercializarán en forma de herradura.

Características físico-químicas:

- **Lomo:**
  - Humedad: ≤ 45%
  - Grasa sobre sustancia seca: ≤ 50%

- **Lomito:**
  - Humedad: ≤ 45%
  - Grasa sobre sustancia seca: ≤ 55%

- **Chorizo y salchichón:**
  - Humedad: ≤ 35%
  - Grasa sobre sustancia seca: ≤ 60%
  - Relación colágeno / proteína: ≤ 12%

Características sensoriales:

- **Lomo:**
  Piezas firmes, de forma más o menos cilíndrica y coloración externa anaranjada, ligeramente rojiza, que al corte presentan un magro de color rosa-rojo uniforme, un veteado intenso, bastante uniforme, y un color de la grasa blanco/anaranjado. La textura de estos productos se caracteriza por su alta jugosidad y su baja dureza y fibrosidad. El olor y el flavor característico de estos productos es muy intenso y equilibrado, siendo baja la percepción del sabor salado.

- **Lomito:**
  Piezas firmes, de forma más o menos cilíndrica y coloración externa entre anaranjado y rojizo, que al corte presentan un magro de color uniforme rojo-granate, un veteado intenso, ligeramente irregular, y un color de la grasa blanco/anaranjado. La textura de estos productos se caracteriza por su alta jugosidad y su baja dureza y fibrosidad. El olor y el flavor característico de estos productos es muy intenso y equilibrado, siendo baja la percepción del sabor salado.

- **Chorizo y salchichón:**

  Piezas firmes en las que la tripa permanece íntegra siendo la adhesión a la masa cárnica alta-muy alta, que presentan una superficie entre ligera y moderadamente rugosa (en función del calibre y el grado de picado) y una coloración externa, que, en función del tipo de tripa o envoltura, puede variar entre rojiza, ocre y pardo-rojiza, pudiendo aparecer, en el caso del chorizo, tonalidades anaranjadas por la presencia de trozos de grasa pigmentados.

  Al corte, estos productos presentan un color del magro entre rojo oscuro y pardo rojizo uniforme, en el chorizo, y rojo oscuro uniforme, en el salchichón, y una grasa blanca, que puede tener tonalidades anaranjadas por el pimentón en el chorizo, y tonalidades rosadas en el salchichón. La distribución de la grasa varía (en función del picado) entre uniforme y muy uniforme y la ligazón de la masa y la facilidad de separación de la tripa son muy altas.

  En cuanto a la textura en boca estos productos se caracterizan por una dureza baja-media y una jugosidad elevada. El olor y el flavor característico es muy intenso, equilibrado y persistente (flavor) siendo baja la percepción del sabor salado y de la rancidez, pudiendo presentar el chorizo una ligera acidez.

C. Delimitación de la zona geográfica.

La zona de elaboración de «Embutidos de Guijuelo» 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, Escurial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalmoral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamanes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas deberán estar ubicados en la zona geográfica delimitada, sometidos a control e inscritos en los registros correspondientes.

Con el fin de asegurar la trazabilidad los operadores deberán poder determinar:

a) El proveedor, la cantidad y origen de todos los lotes de materias primas y productos recibidos;
b) El destinatario, la cantidad y el destino de los lotes de los productos suministrados;
c) La correlación entre cada lote de materias primas o productos recibidos a que se refiere la letra a) y cada lote de productos suministrados a que se refiere la letra b).

Las instalaciones de agentes comercializadores donde se realice porcionado, loncheado, envasado y/o reetiquetado de producto amparado deberán estar inscritas en los registros correspondientes y sometidas a control, aunque podrán estar ubicadas fuera de la zona geográfica delimitada. A tal efecto, estos agentes deberán notificarlo al órgano de gestión.

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán al método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

El sacrificio de los animales cuyas piezas de la canal se destinen a la elaboración del producto amparado deberá realizarse en momento distinto al del sacrificio del resto de los animales.

Las canales que sean calificadas como aptas por el matadero para el despiece destinado a la elaboración de producto amparado, estarán claramente identificadas. El despiece de estas canales deberá realizarse en líneas separadas o realizarse en diferentes momentos respecto al resto de las canales.

Durante todo el proceso de despiece y elaboración deberá mantenerse la trazabilidad e identificar el producto de manera que no pueda confundirse con producto no amparado.

Una vez elaborado el producto, el operador deberá proceder al marcado final de la pieza con un distintivo numerado identificativo de la indicación geográfica protegida.

Las piezas se podrán comercializar en mitades, trozos y lonchas siempre y cuando se asegure el apropiado sistema de control y etiquetado que garantice la trazabilidad del producto.

Sólo se expedirá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la indicación geográfica protegida, el producto que haya superado todos los controles del proceso.

E. Método de obtención.

Una vez extraídas las piezas cárnicas y obtenida la carne en las salas de despiece inscritas, se someten al correspondiente proceso de elaboración.

- **Proceso de elaboración del lomo y lomito:**
  - Oreado: las piezas destinadas a la elaboración de los lomos y lomitos deberán permanecer entre uno y tres días en cámaras a una temperatura entre -3°C y 1°C.
  - Adobado: la condimentación con sal, pimentón, ajo y, opcionalmente, aditivos autorizados, se realizará inmediatamente después de la fase de oreado. La temperatura de la carne en esta fase no deberá superar los 4°C.

- Asentamiento: las piezas destinadas a lomo y lomito requerirán un periodo de asentamiento mínimo de 4 días.
- Embuchado: las piezas serán embuchadas en tripas naturales o envolturas artificiales manualmente o con máquina.
- Secado: la curación del lomo y lomito se realizará en secaderos artificiales y/o naturales, pudiendo contar estos últimos con opciones de climatización (posibilidad de que, en los secaderos naturales con ventanas al exterior, se pueda controlar humedad y temperatura durante picos climáticos adversos). También se podrá hacer uso de bodegas naturales habilitadas para lomos y lomitos. Las condiciones del secado artificial serán de 6 a 10°C de temperatura y de 80 a 85% de humedad relativa.

El proceso de elaboración será de un mínimo de 90 días.

- **Proceso de elaboración del chorizo y salchichón:**
  - Oreado: la carne destinada a la elaboración del chorizo y el salchichón deberá permanecer entre uno y tres días a temperaturas entre -3°C y 1°C.
  - Picado: se realizará con placas de distinto calibre según el formato que se vaya a elaborar y de forma que la carne no sufra calentamiento para no desnaturalizar las proteínas; para ello, la temperatura de la carne en esta fase no deberá superar los 4°C.
  - Adobado: la condimentación con sal y especias naturales, pimentón, ajo y orégano en el chorizo, y pimienta negra y nuez moscada en el salchichón; y, opcionalmente, otros ingredientes (aceite de oliva y azúcar), así como aditivos autorizados; se realizará inmediatamente después del picado. Al igual que en la fase anterior, la temperatura de la carne en esta fase no deberá superar los 4°C.
  - Asentamiento (opcional): la carne picada empleada para los chorizos y salchichones podrá pasar por una fase de asentamiento, no siendo imprescindible para su posterior embutido. La temperatura de la carne en esta fase no deberá superar los 4°C.
  - Embutido: la carne picada y adobada se embutirá en tripas naturales o envolturas artificiales manualmente o con máquina. En este proceso se deberá evitar la entrada de aire y evitar incrementos de temperatura de la carne, que deberá permanecer a una temperatura inferior a 6°C.
  - Secado: la curación de los productos se realizará en secaderos artificiales y/o naturales, pudiendo contar estos últimos con opciones de climatización (posibilidad de que, en los secaderos naturales con ventanas al exterior, se pueda controlar humedad y temperatura durante picos climáticos adversos). También se podrá hacer uso de bodegas naturales habilitadas para embutidos. Las condiciones del secado artificial serán de 6 a 10°C de temperatura y de 80 a 85% de humedad relativa.

La duración del proceso de elaboración es variable según el formato de embutido. Se estima un tiempo de elaboración mínimo de 30 días para los calibres finos 30-45 mm y mínimo de 90 días para calibres de más de 70 mm, a excepción de producto loncheado que se reducirá hasta 60 días de tiempo mínimo.

F. Vínculo con el medio.

El vínculo entre *Embutidos de Guijuelo* y la zona geográfica se fundamenta en la reputación consolidada del nombre «Guijuelo» en relación con los productos derivados del cerdo ibérico o sus cruces con duroc, los embutidos curados —chorizo de Guijuelo, salchichón de Guijuelo, lomo de Guijuelo y lomito de Guijuelo—, cuya elaboración y comercialización han estado históricamente asociadas a la localidad de Guijuelo y a su entorno de la provincia de Salamanca.

La reputación de los *Embutidos de Guijuelo* no se limita a una mera indicación de procedencia geográfica, sino que identifica un producto específico que ha alcanzado un amplio reconocimiento por su vinculación a una tradición chacinera artesanal desarrollada en la localidad. Dicha reputación se fundamenta en la combinación del empleo tradicional de materias primas procedentes de cerdos de raza ibérica o de animales resultantes de cruces de raza ibérica con duroc, con un mínimo del 50 % de sangre ibérica, con unas condiciones naturales propias de la zona que favorecen el secado y la curación natural, así como con un método de elaboración basado en tiempos largos de asentamiento y curación. Este conjunto de factores permite la obtención de embutidos caracterizados por aromas intensos y equilibrados, elevada jugosidad y textura blanda, resultado del desarrollo de aromas complejos y de la mejora progresiva de la textura.

La notoriedad del nombre «Guijuelo» se ha forjado de manera continuada desde finales del siglo XIX, cuando la localidad evolucionó de un enclave rural a un centro industrial chacinero de referencia, favorecido por la implantación de mataderos, la mejora de las comunicaciones y la expansión comercial de sus industrias. Este prestigio se vio reforzado en 1986 con el reconocimiento de la Denominación de Origen Guijuelo para jamones y paletas elaborados a partir de cerdos de raza ibérica o de cruces con la raza Duroc-Jersey con un mínimo del 50 % de sangre ibérica, consolidando en el mercado la asociación entre el nombre Guijuelo, la calidad de las materias primas empleadas y los productos elaborados, y las condiciones naturales y humanas del territorio.

No obstante, el vínculo de la Indicación Geográfica Protegida no se fundamenta en los factores naturales o humanos considerados de forma aislada, sino en la reputación alcanzada por el nombre *Embutidos de Guijuelo* y por las especialidades que engloba, cuya asociación inequívoca con productos de calidad ha sido construida y reconocida de manera estable a lo largo del tiempo por el mercado y por el consumidor.

En 1880, según fuentes municipales, el sacrificio de cerdos con fines industriales ya era habitual en la villa, y hacia mediados del siglo XX el término *Embutidos de Guijuelo* figuraba en anuncios, cartas de restaurantes y reportajes de prensa, como sinónimo de excelencia gastronómica. En 1948, un anuncio en el diario *El Adelantado* de Salamanca destacaba “el mejor *embutido de Guijuelo*” en cenas de gala; en 1965, el diario *Libertad* ofrecía “*embutidos de Guijuelo*” en las mantequerías de Valladolid; y en 1972 *Pueblo, Diario del Trabajo Nacional* aludía al bocadillo de “*embutido de Guijuelo*” como símbolo de placer cotidiano. Estos ejemplos de citas, frecuentes y variadas, confirman de manera temprana y continuada la difusión nacional del nombre y su reconocimiento por parte del consumidor.

Asimismo, la reputación de los *Embutidos de Guijuelo* se ha visto reforzada gracias a su participación destacada en numerosas ferias y certámenes gastronómicos de relevancia regional y nacional.

A finales de los años ochenta ya figuraban en las Primeras Jornadas de Gastronomía de Castilla y León celebradas en Barcelona en 1988, donde los *Embutidos de Guijuelo* se presentaron junto a otros productos emblemáticos como la morcilla de Burgos y la cecina de León; y en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) celebrada en Madrid (1988), cuya participación institucional de la Junta de Castilla y León pretendía divulgar la gastronomía de la Comunidad Autónoma con la organización de diversas degustaciones: *"*En este sentido, para las diferentes degustaciones Valladolid aportará embutidos, (…) Salamanca, *embutidos de Guijuelo* y hornazo; *(…)* [Diario de Burgos, 26 de enero de 1988].

En 1993, su presencia se amplió con la participación en la IV Feria Alimentaria de Castilla y León (Valladolid), en la que se reunieron productos representativos de la despensa regional. La proyección del nombre continuó en eventos posteriores, como ExPObaixas 2004 (Pontevedra), donde los *Embutidos de Guijuelo* —chorizo y salchichón— se integraron en la oferta gastronómica principal [Diario de Pontevedra, 15 de febrero de 2004].

Asimismo, los *Embutidos de Guijuelo* se mencionan en obras culinarias modernas. En 2016, el libro *Productos Culinarios* de José Luis Armendáriz Sainz hace la descripción "…los jamones y los *embutidos de Guijuelo*, de cerdo ibérico son de los mejores del país*";* mientras que en *Cata de alimentos en hostelería* (Toledano Medina, 2017) se citan como "… productos típicos castellanos":

Incluso en guías internacionales como *Lonely Planet Spain* (2018) se destaca a «Guijuelo» como "una de las superestrellas culinarias de España", con un museo dedicado a la industria chacinera y referencias a los *Embutidos de Guijuelo* que la han hecho famosa, lo que demuestra que la reputación del producto trasciende el ámbito local y alcanza una dimensión internacional.

La constitución del *Museo de la Industria Chacinera de Guijuelo* en el año 2009 ha contribuido a la difusión cultural del producto mediante exposiciones y actividades educativas que ponen de relieve su historia, su proceso artesanal y su valor identitario. Desde los tiempos de los vetones, el aprovechamiento del cerdo ha formado parte esencial de la economía rural del sureste salmantino. Guijuelo heredó esa tradición y la transformó en un sector industrial capaz de combinar innovación tecnológica con fidelidad a los métodos ancestrales. Este vínculo arraigado al origen geográfico fomentó la creación de este museo, así como la celebración de festejos centrados en la matanza del cerdo ibérico, como son las *Jornadas de la Matanza Típica* celebradas en Guijuelo y reconocidas como Fiesta de Interés Turístico Regional. En estas fiestas, que han cumplido en el 2026 las cuadragésimas jornadas, se realiza una representación del proceso de la matanza tradicional efectuada por los chacineros guijuelenses durante siglos, y se hacen degustaciones de productos típicos de cerdo ibérico. Los *Embutidos de Guijuelo* también son protagonistas de ferias gastronómicas, como la Feria Gastronómica de Guijuelo.

La denominación «Guijuelo», referido a sus embutidos, aparece además en numerosas obras literarias y culturales como símbolo de la calidad charra. En novelas recientes, como *Pedro Pablo Rubens o el desnudo barroco* (Antonio Cavanillas de Blas, 2022), se describe "la excelsa chacina de Guijuelo"—lomo de Guijuelo, chorizo de Guijuelo (cular) y el salchichón de

Guijuelo— como emblema de la mesa salmantina. Mientras que en la novela *El regreso* (Ramón Cabezas de Herrera, 2020), los *Embutidos de Guijuelo* se mencionan de forma espontánea como referencia gastronómica reconocible, integrada en el imaginario cotidiano del consumidor actual.

El nombre *Embutidos de Guijuelo* como referente gastronómico se constata en publicaciones divulgativas como el libro fotográfico *Todo Salamanca y su provincia* (Editorial Escudo de Oro, 1978), donde se citan expresamente junto a otros productos emblemáticos de la gastronomía provincial, formando parte del repertorio culinario recomendado del territorio, lo que evidencia su reconocimiento como producto de referencia ya en la década de 1970.

El reconocimiento se extiende también a cada uno de los productos que engloba el nombre *Embutidos de Guijuelo*. El "chorizo de Guijuelo" aparece citado en prensa escrita de forma reiterada desde mediados del siglo XX. En 1952, el *Diario de Zamora* describía el "chorizo de Guijuelo" como uno de los productos protagonistas de las cestas navideñas expuestas en los comercios; y en 1973, *Diario de Burgos* publicitaba locales que ofrecían "jamón, chorizo y lomo de Guijuelo (Salamanca)" como garantía de calidad. También recientemente, en la novela *Como un pulso* (Isabel Alonso Dávila, 2019) se cita el "chorizo de Guijuelo" como producto de referencia cotidiano. Del mismo modo, el "salchichón de Guijuelo" también se menciona en promociones de prensa como *El Norte de Castilla* (2008), que ofrecía a sus lectores una "vela de salchichón de Guijuelo" como muestra de los alimentos más representativos de Castilla y León.

El "lomo de Guijuelo" figura igualmente entre las especialidades más reputadas. En 1984, *El Adelantado* anunciaba cenas de gala con "jamón ibérico y lomo de Guijuelo", mientras que, en 1992, *Diario de Burgos* lo incluía como aperitivo en la cena oficial de la II Cata Nacional de Vinos, antecesora de los actuales *Zarcillo International Wine Awards*. Por su parte, el "lomito de Guijuelo", derivado del cabecero del lomo, se ha popularizado en la última década como producto selecto dentro de la gama ibérica, citado en catálogos y ferias como una joya de la chacinería local.

La interrelación entre los productos protegidos — chorizo de Guijuelo, salchichón de Guijuelo, lomo de Guijuelo y lomito de Guijuelo— y la zona geográfica delimitada refuerza la coherencia de la IGP. Todos ellos comparten la misma base reputacional: su vinculación con la tradición chacinera de Guijuelo y con el prestigio alcanzado. De hecho, las fuentes históricas muestran que el consumidor no distingue entre los distintos productos cuando alude a la calidad de los *Embutidos de Guijuelo*, sino que percibe el nombre como una garantía global de excelencia.

G. Estructura de control

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H. Etiquetado

En las etiquetas comerciales de los «Embutidos de Guijuelo» destinados a consumo figurará obligatoriamente, además de la denominación de venta, las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Embutidos de Guijuelo», y el logotipo de la IGP.

Los productos comercializados irán provistos de una etiqueta numerada que será colocada de forma que no permita su reutilización.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es el siguiente:

I.G.P.
EMBUTIDOS
DE
GUIJUELO