

DOCUMENTO ÚNICO

«Embutidos de Guijuelo»

N.º UE:

Fecha de solicitud:

1. Nombre (s)

«Embutidos de Guijuelo»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP ☐

IGP ☒

3. Descripción del producto agrícola

3.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

1601 00 91

3.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

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: $\leq 45\%$
 - Grasa sobre sustancia seca: $\leq 50\%$
- **Lomito:**
 - Humedad: $\leq 45\%$
 - Grasa sobre sustancia seca: $\leq 55\%$
- **Chorizo y salchichón:**
 - Humedad: $\leq 35\%$
 - Grasa sobre sustancia seca: $\leq 60\%$
 - Relación colágeno / proteína: $\leq 12\%$

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.

3.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

...

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de elaboración comprende las fases de sacrificio, despiece, oreado, adobado, asentamiento (opcional en chorizo y salchichón), embuchado/embutido y secado.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

...

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

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:



4. Definición breve de la zona geográfica

La zona de elaboración está constituida por los 78 términos municipales, situados en el sureste de la provincia de Salamanca, que se enumeran a continuación: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanueva de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Lledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalморal de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Soriuela, Sotoserrano, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

5. Vínculo con la zona geográfica

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 lomo 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 guijelenses 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* publicaba 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Pliego de condiciones de la IGP Embutidos de Guijuelo](#)