Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1214

30.1.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1214)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«Dehesa de Extremadura»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0076-AM01 — 1.6.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Consejo Regulador D.O.P Dehesa de Extremadura
Calle Cánovas del Castillo s/n 2ª planta
06800 Mérida (Badajoz)
Ισπανία

Τηλ. + 34 924330203

Email: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Η πρόταση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ «Dehesa de Extremadura» εγκρίθηκε σε συνεδρίαση της ολομέλειας του Ρυθμιστικού Συμβουλίου (Consejo Regulador). Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την ΠΟΠ «Dehesa de Extremadura» ενήργησε στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του, στις οποίες περιλαμβάνεται η «διατύπωση προτάσεων για τροποποιήσεις στις προδιαγραφές», σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφος 2 στοιχείο ζ) του νόμου 4/2010, της 28ης Απριλίου 2010, σχετικά με τα ρυθμιστικά συμβούλια για τις ονομασίες προέλευσης και τις γεωγραφικές ενδείξεις που αφορούν την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων διατροφής στην Extremadura, και λαμβανομένου υπόψη του άρθρου 52 παράγραφος 1 του νόμου 6/2015, της 24ης Μαρτίου 2015, για τη γεωργία στην Extremadura. Η ολομέλεια είναι επίσης το συλλογικό διοικητικό όργανο του ρυθμιστικού συμβουλίου, του οποίου οι αρμοδιότητες περιλαμβάνουν την έγκριση της εν λόγω πρότασης, σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 4 στοιχείο στ) του ισχύοντος κανονισμού για την ΠΟΠ «Dehesa de Extremadura» (διάταγμα 77/2018 της 5ης Ιουνίου 2018).

3. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

5. **Τύπος τροποποίησης/-εων**

Οι εγκριθείσες τροποποιήσεις, οι οποίες ισχύουν μόνο για την πιστοποίηση των καθαρόαιμων ιβηρικών χοίρων, αντιστοιχούν στις ενωσιακές τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/2117, επιτρέποντας την ταξινόμηση ως ενωσιακή τροποποίηση, καθώς οι αλλαγές συνεπάγονται «περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος».

6. **Τροποποίηση/-εις**

1. Δεσμός

Σύμφωνα με την επιστολή του προέδρου του Ρυθμιστικού Συμβουλίου (Consejo Regulador), η προτεινόμενη «ενωσιακή τροποποίηση» περιορίζεται στο «ποσοστό φυλής της πρώτης ύλης από την οποία προέρχονται τα προστατευόμενα προϊόντα», με σκοπό την προστασία «μόνο των προϊόντων καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου».

Αυτό συνεπάγεται τις ακόλουθες αλλαγές:

Προδιαγραφές προϊόντος, ενότητα Β (Περιγραφή του προϊόντος), ώστε «οι μηροί και οι ωμοπλάτες [να] προέρχονται αποκλειστικά από καθαρόαιμους ιβηρικούς χοίρους», καταργώντας τη δυνατότητα να προέρχονται από χοίρους με ποσοστό ιβηρικής φυλής τουλάχιστον 75 %. Η αλλαγή αυτή απαιτεί και άλλες αλλαγές στην ίδια παράγραφο και μόνο για τον σκοπό αυτόν. Για παράδειγμα, η κατάργηση των σημερινών τεσσάρων κατηγοριών ονομασιών πώλησης και η αντικατάστασή τους από μόνο δύο: κατηγορία Ι (μηροί και ωμοπλάτες καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου τρεφόμενου με βελανίδια) και κατηγορία ΙΙ (μηροί και ωμοπλάτες καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου τρεφόμενου με χορτονομές σε βοσκοτόπους).

Ομοίως, με μοναδικό και πάλι σκοπό να διασφαλιστεί ότι οι μηροί και οι ωμοπλάτες προέρχονται μόνο από καθαρόαιμους ιβηρικούς χοίρους, πρέπει να τροποποιηθεί η παράγραφος του τμήματος Δ στοιχείο β) (Έλεγχοι και πιστοποίηση), που αναφέρεται στο ποσοστό της φυλής.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Σύμφωνα με την επιστολή του προέδρου του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, η πρόταση για «ενωσιακή τροποποίηση» περιορίζεται στο «ποσοστό φυλής της πρώτης ύλης από την οποία προέρχονται τα προστατευόμενα προϊόντα», με σκοπό την προστασία «μόνο των προϊόντων καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου», με αποτέλεσμα την ενίσχυση της «αριστείας» του προϊόντος.

Σύμφωνα με τις προτεινόμενες αλλαγές στις προδιαγραφές προϊόντος, τα τμήματα 3.2 (Περιγραφή του προϊόντος) και 3.3 (Ζωοτροφές) πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Dehesa de Extremadura»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0076-AM01 — 1.6.2023

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Κράτος μέλος**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κατηγορία 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Οι χοιρινοί μηροί και ωμοπλάτες που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Dehesa de Extremadura» πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Εξωτερικό σχήμα: επίμηκες, σχηματοποιημένο, τυπικό προφίλ της κοπής Serrano «V», με διατήρηση της οπλής.

Βάρος: τουλάχιστον 5,75 kg για τους μηρούς και 4 kg για τις ωμοπλάτες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα και εμφάνιση κατά την κοπή: χαρακτηριστικό χρώμα ρόδινο έως πορφυροκόκκινο, εμφανής διείσδυση λίπους στον μυϊκό ιστό κατά την κοπή.

Γεύση και άρωμα: κρέας με διακριτική γεύση, όχι πολύ αλμυρό ή γλυκό. Χαρακτηριστικό και ευχάριστο άρωμα.

Υφή: όχι πολύ ινώδης.

Λίπος: στιλπνό, λευκοκιτρινωπού χρώματος, αρωματικό, με ευχάριστη γεύση. Η σύστασή του ποικίλει αναλόγως του ποσοστού βελανιδιών στη διατροφή του ζώου.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Δείκτης αφυδάτωσης: μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 50 % στην επιφάνεια και 55 % στο κέντρο του προϊόντος.

Χλωριούχο νάτριο: έως 5 %.

Ονομασίες πώλησης:

Αναλόγως της ταξινόμησης και της διατροφής των ζώων, οι μηροί και οι ωμοπλάτες ταξινομούνται ως εξής:

Κατηγορία I: «Jamón de bellota 100 % ibérico» (Μηρός καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου τρεφόμενου με βελανίδια): προέρχεται από καθαρόαιμους ιβηρικούς χοίρους οι οποίοι έχουν τραφεί σύμφωνα με τις διατροφικές απαιτήσεις που ορίζονται στην περιγραφή προϊόντος του στοιχείου α) για χοίρους τρεφόμενους αποκλειστικά με βελανίδια ή τρεφόμενους με βελανίδια κατά την τελική φάση πάχυνσης, με βόσκηση στο δρυοδάσος.

«Paleta de bellota 100 % ibérica» (Ωμοπλάτη καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου τρεφόμενου με βελανίδια): προέρχεται από καθαρόαιμους ιβηρικούς χοίρους οι οποίοι έχουν τραφεί σύμφωνα με τις διατροφικές απαιτήσεις που ορίζονται στην περιγραφή προϊόντος του στοιχείου α) για χοίρους τρεφόμενους αποκλειστικά με βελανίδια ή τρεφόμενους με βελανίδια κατά την τελική φάση πάχυνσης, με βόσκηση στο δρυοδάσος.

Κατηγορία II: «Jamón de cebo de campo 100 % ibérico» (Μηρός καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου τρεφόμενου με χορτονομές σε βοσκοτόπους): προέρχεται από καθαρόαιμους ιβηρικούς χοίρους οι οποίοι έχουν τραφεί σύμφωνα με τις διατροφικές απαιτήσεις που ορίζονται στην περιγραφή προϊόντος του στοιχείου β) για χοίρους τρεφόμενους με χορτονομές σε βοσκότοπους.

«Paleta de cebo de campo 100 % ibérica» (Ωμοπλάτη καθαρόαιμου ιβηρικού χοίρου τρεφόμενου με χορτονομές σε βοσκοτόπους): προέρχεται από καθαρόαιμους ιβηρικούς χοίρους οι οποίοι έχουν τραφεί σύμφωνα με τις διατροφικές απαιτήσεις που ορίζονται στην περιγραφή προϊόντος του στοιχείου β) για χοίρους τρεφόμενους με χορτονομές σε βοσκότοπους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η Extremadura είναι μια παραδοσιακά κτηνοτροφική περιφέρεια με εκτεταμένη dehesa, η οποία περιλαμβάνει λειμώνες και ανοικτό δρυόδασος (αποτελούμενο από αριές και φελλοφόρες δρυς). Αποτελεί φυσικό ενδιαίτημα της ιβηρικής φυλής χοίρων, οι οποίοι τρέφονται με βελανίδια, χορτονομές και άλλους φυσικούς πόρους της dehesa. Το περιβάλλον, η διατροφή που βασίζεται κυρίως στα βελανίδια και η φυλή αποτελούν παράγοντες οι οποίοι συνδυάζονται ώστε να διασφαλίζουν ότι οι χοίροι στο τελικό στάδιο εκτροφής και πάχυνσής τους έχουν φτάσει στο απόγειο της ανάπτυξής τους και παράγουν ένα εκπληκτικό προϊόν με εξαιρετικά χαρακτηριστικά.

Βασικός και θεμελιώδης παράγοντας που καθορίζει την ποιότητα των ιβηρικών χοίρων οι οποίοι θα χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή μηρών και ωμοπλατών «Dehesa de Extremadura» ΠΟΠ και, επομένως, την οργανοληπτική ποιότητα των προστατευόμενων προϊόντων είναι το παραδοσιακό σύστημα παραγωγής, στο οποίο η εκτροφή και η διαχείριση των χοίρων γίνεται στο πλαίσιο εκτατικού καθεστώτος κατά το τελικό στάδιο πάχυνσης, με τη χρήση των φυσικών πόρων της dehesa, δηλαδή βελανιδιών, χορτονομών, φυσικών βοσκοτόπων και καλαμιών. Σε αυτό το τελικό στάδιο, το βάρος των χοίρων αυξάνεται περισσότερο.

Πριν από αυτό το στάδιο, το παραδοσιακό σύστημα εκτροφής των ιβηρικών χοίρων στην Extremadura επιτρέπει στους χοίρους να τρέφονται με φυσικούς πόρους κατά το μεγαλύτερο μέρος του έτους. Ο μεγάλος κύκλος ζωής των χοίρων και η βιωσιμότητα του γεωργοδασοκομικού συστήματος της dehesa εξαρτώνται απαραιτήτως από τη δυνατότητα των χοίρων να περιπλανώνται σε μεγάλες εκτάσεις, τρεφόμενοι σε μεγάλο βαθμό σε φυσικούς βοσκότοπους καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, όπως το φθινόπωρο, τον χειμώνα και την άνοιξη, όταν οι εν λόγω πόροι είναι άφθονοι. Αυτό ισχύει τόσο για τους τρεφόμενους αποκλειστικά με βελανίδια χοίρους όσο και για τους τρεφόμενους με χορτονομές σε βοσκοτόπους χοίρους, αλλά η διατροφή των δεύτερων χρειάζεται συμπλήρωση με ζωοτροφές κατά τη διάρκεια του τελικού σταδίου πάχυνσης.

Οι συμπληρωματικές ζωοτροφές που χρησιμοποιούνται για τους τρεφόμενους με χορτονομές σε βοσκοτόπους χοίρους αποτελούνται συνήθως από μείγμα σιτηρών κατά 75-85 % και ψυχανθών κατά 5-15 %. Τα σιτηρά αποτελούνται κυρίως από σιτάρι, κριθάρι και καλαμπόκι, τα οποία καλλιεργούνται παραδοσιακά στη γεωγραφική περιοχή, σε ποσοστά κυμαινόμενα από 15 % έως 55 % το καθένα. Τα κύρια ψυχανθή είναι τα μπιζέλια και η σόγια.

Η παραδοσιακή βόσκηση που είναι απαραίτητη για το σύστημα εκτροφής και πάχυνσης των χοίρων και το γεγονός ότι μόνο ένα συστατικό, όπως η σόγια, η οποία αποτελεί μικρό μόνο ποσοστό των ζωοτροφών, δεν παράγεται στην περιοχή διασφαλίζουν ότι, από το σύνολο των ξηρών στερεών που καταναλώνονται, το ποσοστό που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή υπερβαίνει το όριο που καθορίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Τα εμπρόσθια και οπίσθια πόδια των ζώων που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή μηρών και ωμοπλατών «Dehesa de Extremadura» ΠΟΠ θα πρέπει να προέρχονται από:

α) Χοίρους τρεφόμενους αποκλειστικά με βελανίδια ή τρεφόμενους με βελανίδια κατά την τελική φάση πάχυνσης, με βόσκηση στο δρυοδάσος: οι εν λόγω χοίροι προορίζονται για σφαγή αμέσως μετά την εκτροφή τους αποκλειστικά με διατροφή αποτελούμενη από βελανίδια, χορτονομές και άλλους φυσικούς πόρους της dehesa χωρίς συμπληρωματικές ζωοτροφές. Το μέσο βάρος των εν λόγω χοίρων πρέπει να κυμαίνεται από 92 kg έως 115 kg κατά την έναρξη της περιόδου βόσκησης βελανιδιών στο δρυοδάσος και το βάρος τους πρέπει να αυξάνεται κατά τουλάχιστον 52 kg μέσω αυτής της διατροφής, χωρίς οποιουδήποτε άλλου είδους ζωοτροφές, έχοντας δαπανήσει τουλάχιστον 60 ημέρες στη dehesa πριν να οδηγηθούν σε σφαγή σε ηλικία τουλάχιστον 14 μηνών. Το ελάχιστο βάρος σφαγίου είναι 110 kg.

β) Χοίρους τρεφόμενους με χορτονομές σε βοσκότοπους: οι εν λόγω χοίροι εκτρέφονται σε εκτεταμένες εκμεταλλεύσεις και η πάχυνσή τους πραγματοποιείται με διατροφή αποτελούμενη κυρίως από σιτηρά και ψυχανθή. Κατά το τελικό στάδιο πάχυνσης, εκτρέφονται σε βοσκότοπους επί τουλάχιστον 90 ημέρες πριν από τη σφαγή. Οι ταΐστρες και οι ποτίστρες πρέπει να απέχουν μεταξύ τους πάνω από 100 m και ο δείκτης πυκνότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15 χοίρους ανά εκτάριο. Η ελάχιστη ηλικία σφαγής είναι η ηλικία των 12 μηνών. Το ελάχιστο βάρος σφαγίου είναι 110 kg.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η εκτροφή και πάχυνση των χοίρων και η μεταποίηση των μηρών και των ωμοπλατών πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι μηροί και οι ωμοπλάτες «Dehesa de Extremadura» ΠΟΠ μπορούν να παρουσιάζονται προς πώληση χωρίς κόκαλα, σε φέτες ή σε τεμάχια, εφόσον είναι συσκευασμένα και προσδιορίζεται η προέλευσή τους. Αυτή η διαδικασία μπορεί να εκτελείται από επιχειρήσεις οι οποίες έχουν αποδεχθεί και συμμορφώνονται με το πρωτόκολλο που έχει οριστεί από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, προκειμένου να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα, η προέλευση, η ταυτοποίηση και η τελική ποιότητα του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι προστατευόμενοι μηροί και ωμοπλάτες πρέπει να φέρουν ετικέτα ταυτοποίησης η οποία θα αναγράφει τη φράση «D.O.P "Dehesa de Extremadura"» (D.O.P: «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης») και την κατηγορία προϊόντος, καθώς και το λογότυπο που παρουσιάζεται στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης αποτελείται από dehesa με αριές και/ή φελλοφόρες δρυς, η οποία απαντάται σε όλους τους δήμους που απαρτίζουν την αυτόνομη κοινότητα της Extremadura, η οποία αποτελείται από τις επαρχίες Cáceres και Badajoz που συνιστούν τη γεωγραφική περιοχή της συγκεκριμένης ΠΟΠ.

Το προϊόν παρασκευάζεται και ωριμάζει ακριβώς στην ίδια περιοχή στην οποία παράγεται η πρώτη ύλη, δηλαδή στην αυτόνομη κοινότητα της Extremadura....

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες: Διαθέτοντας περίπου ένα εκατ. εκτάρια καλυμμένα από dehesa, η Extremadura αποτελεί οικολογικό παράδεισο, καθώς διαθέτει ένα από τα καλύτερα διατηρημένα οικοσυστήματα στην Ευρώπη, όπου κτηνοτροφικές φυλές (ιβηρικοί χοίροι, πρόβατα merino, βοοειδή retinto κ.λπ.) ζουν δίπλα στα άγρια ζώα που έχουν βρει καταφύγιο εκεί.

Η περιφέρεια της Extremadura βρίσκεται δυτικά του νοτίου τμήματος του κεντρικού οροπεδίου. Αποτελείται από τις επαρχίες Cáceres και Badajoz και διασχίζεται από τρεις οροσειρές: στα βόρεια, την οροσειρά Sistema Central με τους πρόποδες της Sierra de Gredos· στο κέντρο, τη συνέχεια των όρων Toledo, μεταξύ των λεκανών απορροής των ποταμών Tagus και Guadiana· και στα νότια, τους πρόποδες της Sierra Morena.

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό, με μέτριες επιδράσεις από τον Ατλαντικό. Η ετήσια μέση θερμοκρασία είναι 16 °C έως 17 °C, αλλά οι θερμοκρασίες μπορεί να φτάσουν έως τους 41 °C (τον Ιούλιο και τον Αύγουστο) και να μειωθούν έως τους – 2 °C (τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο), ενώ η ετήσια μέση βροχόπτωση κυμαίνεται μεταξύ 500 mm και 1 200 mm.

Ιστορικοί παράγοντες: Υπάρχουν αναρίθμητες ιστορικές και γαστρονομικές αναφορές σε χοίρους στην Extremadura. Ενδεικτικά αναφέρονται τα εξής:

— Η ύπαρξη ζωόμορφων γλυπτών τα οποία χρονολογούνται από τον 5ο έως τον 2ο αιώνα π.Χ. και είναι γνωστά με την ονομασία «Verracos», η οποία αναφέρεται σαφώς σε χοίρους. Απαντώνται σε διάφορα μέρη της Extremadura, όπως η κοιλάδα Ambroz, η κοιλάδα Jerte και οι περιοχές La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca και Madrigalejo.

— Η εμφάνιση κρεοπωλείων στα ρωμαϊκά χωριά στις εύφορες πεδιάδες της Guadiana και γύρω από αυτές, στα οποία θηλάζοντες μικροί χοίροι, ηλικίας μόλις ενός μήνα ή «μιας σελήνης», όπως θα έλεγαν την εποχή εκείνη, ήταν ένα από τα δημοφιλέστερα τρόφιμα υψηλής ποιότητας.

— Ο δημοτικός χάρτης του Montánchez, ο οποίος χρονολογείται από το 1236, περιέχει ήδη αναφορές για την αποκλειστική χρήση της dehesa για την παραγωγή βελανιδιών για τη διατροφή των χοίρων.

— Ο δημοτικός κανονισμός της Valencia de Alcántara, ο οποίος εγκρίθηκε στις 5 Αυγούστου 1489, αναφέρεται συγκεκριμένα σε ζητήματα σχετικά με τον ιβηρικό χοίρο, δηλαδή στα νομικά πρότυπα τα οποία έπρεπε να πληρούν οι εκτροφείς, οι κρεοπώλες και οι σφαγείς. Σε σύντομο χρονικό διάστημα, ο εν λόγω κανονισμός επεκτάθηκε και στους γειτονικούς δήμους, όπως στους δήμους Alburquerque και San Vicente de Alcántara, και στη συνέχεια σε ολόκληρη την Extremadura (δημοτικός κανονισμός του Torre de Don Miguel, 1534, 1564· δημοτικός κανονισμός της Zafra, 1528· δημοτικός κανονισμός του Cáceres, 1569 κ.λπ.).

— Το κεφάλαιο του έργου του Δρ. Iván de Sorapán, Manual de Medicina (Εγχειρίδιο Ιατρικής) (1616), το οποίο αφορά τη γονιμότητα και τον πλούτο της Extremadura, τονίζει την υψηλή ποιότητα του κρέατος των τρεφόμενων με βελανίδια ζώων, το οποίο εξαγόταν μέχρι και στον Νέο Κόσμο.

— Οι αναφορές στην «κατανάλωση περισσότερων από 80 χοίρων τον χρόνο» στο βιβλίο του Diego Martínez Abad με τίτλο Instruccion de un pasajero para no errar el camino (1697), το οποίο ήταν αφιερωμένο στη Μονή της Παναγίας της Γουαδελούπης.

— Το Catastro de Ensenada (κτηματολόγιο) του 1752 περιέχει τα πρώτα αρχεία σχετικά με τον πληθυσμό των χοίρων, με συγκεκριμένα στοιχεία για τα έτη από το 1461 έως το 1785. Τα αρχεία φυλάσσονται στη Μονή της Γουαδελούπης, η οποία φημίζεται για την παράδοση εκτροφής κοπαδιών χοίρων.

— Αναφορές στη λαογραφία της Extremadura, όπως το ακόλουθο τραγούδι:

«D'Alcuescar quiero l'aceite [Από το Alcuescar, θέλω λάδι]

De Montánchez el jamón [Από το Montánchez, ζαμπόν]

D'Albalá quiero centeno [Από το Albalá, θέλω σίκαλη]

De Miajadas el turrón» [Από το Miajadas, turrón (ένα είδος αμυγδαλωτού)].

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Οι παραγωγοί μηρών και ωμοπλατών «Dehesa de Extremadura» παρασκευάζουν τα προϊόντα τους με υπομονή και φροντίδα, ώστε να διασφαλίζουν ότι αυτά αγγίζουν την τελειότητα και διαθέτουν το χαρακτηριστικό άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση τους.

Η μέριμνα αυτή δεν περιλαμβάνει μόνο τη μηχανική της διαδικασίας παραγωγής αλλά και περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως η υγρασία, η θερμοκρασία, ο χρόνος κ.λπ., οι οποίοι είναι ιδιαιτέρως σημαντικοί, καθώς δίνουν στα προϊόντα τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Παρόλο που η αλάτιση είναι πολύ απλή διαδικασία, περιλαμβάνει μια πολύ περίπλοκη διεργασία κατά την οποία το αλάτι διεισδύει από την επιφάνεια στο κέντρο του προϊόντος και, δεδομένου ότι διαθέτει υγροσκοπικές ιδιότητες, απομακρύνει το νερό προς το εξωτερικό στρώμα.

Στη συνέχεια, οι μηροί και οι ωμοπλάτες αναρτώνται σε θαλάμους, έως ότου η αλμυρότητα στο κέντρο του προϊόντος να είναι επαρκής για την πρόληψη της ανάπτυξης μικροοργανισμών. Μόλις ολοκληρωθεί το στάδιο σταθεροποίησης, ξεκινά η ωρίμαση.

Κατά την ωρίμαση, τα συστατικά του προϊόντος υπόκεινται σειρά πολύπλοκων μεταβολών, οι οποίες οδηγούν στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Οι μηροί αναρτώνται σε καλά αεριζόμενο χώρο ώστε να υποστηριχθεί η απώλεια υγρασίας και, στη συνέχεια, μετακινούνται σε αίθουσα με χαμηλότερη σχετική υγρασία, όπου οι συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη του αρώματός τους, διαδικασία ιδιαιτέρως περίπλοκη, καθώς τα συστατικά της πρώτης ύλης υπόκεινται πολλές μεταβολές λόγω της αποδόμησης, ορισμένες εκ των οποίων είναι αυτολυτικής και άλλες μικροβιακής φύσης, λόγω της παρουσίας μυκήτων και βακτηριακής χλωρίδας. Οι εν λόγω μεταβολές λαμβάνουν χώρα μέσω αλληλεπιδράσεων, καθώς τα μικροκλίματα της περιοχής προάγουν την ανάπτυξη ενός πραγματικού οικοσυστήματος.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το οικοσύστημα της dehesa είναι ένα γεωργοδασοκομικό σύστημα το οποίο επιτρέπει τη διαχείριση των φυσικών πόρων κατά τρόπο ισορροπημένο και μη καταστροφικό. Αυτό το πολύτιμο περιβάλλον έχει διατηρηθεί σε μεγάλο βαθμό χάρη στον ιβηρικό χοίρο, για τον οποίο αποτελεί ιδανικό ενδιαίτημα, και σε αυτό παράγονται οι πρώτες ύλες για τα προστατευόμενα με την ΠΟΠ «Dehesa de Extremadura» προϊόντα.

Ο ιβηρικός χοίρος είναι φυλή καλά προσαρμοσμένη σε αυτό το περιβάλλον και αποτελεί τον πυρήνα ενός τρόπου επιβίωσης μέσω άμεσης κατανάλωσης που συνεχίζεται έως σήμερα και συνιστά, πλέον, παγκόσμιο παράδειγμα βιώσιμης οικονομίας, η οποία συνδέεται με έναν τρόπο ζωής στον οποίο ο άνθρωπος, η dehesa, ο ιβηρικός χοίρος και τα προερχόμενα από αυτόν προϊόντα συνυπάρχουν για αιώνες με τον ίδιο τρόπο. Με τον τρόπο αυτό, οι μηροί και οι ωμοπλάτες ιβηρικού χοίρου «Dehesa de Extremadura» παράγονται με την ίδια βιοτεχνική μέθοδο εδώ και αιώνες, από την ίδια φυλή χοίρων και με την ίδια βιοτεχνική μέθοδο παραγωγής, στην οποία συμμετέχουν μόνο η μοναδική πρώτη ύλη, η τεχνογνωσία του βιοτέχνη, το αλάτι, ο αέρας και ο χρόνος τελειοποίησης.

Λόγω της νότιας θέσης της, η Extremadura διαθέτει ηπειρωτικό κλίμα με μέτριες επιδράσεις από τον Ατλαντικό, το οποίο προσφέρει συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας οι οποίες επηρεάζουν τόσο την παραγωγή της πρώτης ύλης (πάχυνση των ιβηρικών χοίρων μέσω ελεύθερης βόσκησης στη dehesa) όσο και την παραγωγή του τελικού προϊόντος. Οι συνθήκες είναι ιδανικές για την αλάτιση και την πάχυνση και προσδίδουν στο τελικό προϊόν ιδιαίτερα και μοναδικά φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Solicitud+modificacion+Pliego+Dehesa+Extremadura.+2022.pdf