C/2024/1214

30.1.2024

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1214)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de tres meses a partir de su publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Dehesa de Extremadura»

N.º UE: PDO-ES-0076-AM01 - 1.6.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre del producto**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

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

Tel. + 34 924330203

Correo electrónico: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

La iniciativa de la modificación del pliego de condiciones de la DOP «Dehesa de Extremadura» ha sido acordada en reunión del Pleno del Consejo Regulador. El Consejo Regulador de la DOP «Dehesa de Extremadura» ha actuado dentro de sus funciones, entre las que se incluye la de «adoptar iniciativas para las modificaciones del pliego de condiciones», según se establece en el artículo 16.2.g) de la Ley 4/2010, de 28 de abril, de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura, y teniendo en cuenta el artículo 52.1 de la Ley 6/2015, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura. Asimismo, el Pleno es el órgano colegiado de gobierno del Consejo Regulador, entre cuyas competencias se encuentra la de adoptar esta iniciativa, según determina el artículo 10.4.f) del vigente Reglamento de la DOP "Dehesa de Extremadura" (Decreto 77/2018, de 5 de junio).

3. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

España

4. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

☐ Nombre del producto

☒ Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. **Tipo de modificación**

Las modificaciones aprobadas, que aplican a certificar únicamente cerdos 100% ibéricos, se corresponden con modificaciones de la unión contempladas en el artículo 53.2 del Reglamento (UE) n.º1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo, y en la redacción dada por el Reglamento (UE) n.º 2021/2117, permite clasificarlas como modificación de la Unión, pues se trata de cambios que implican «nuevas restricciones a la comercialización del producto».

6. **Modificaciones**

1. Vínculo

La propuesta de «modificación de la Unión» se circunscribe, según el escrito de la presidenta del Consejo Regulador, «al porcentaje racial de la materia prima origen de los productos amparados», con el objeto de amparar «únicamente productos de cerdos ibéricos 100 %».

Esto implica los siguientes cambios:

Pliego de condiciones apartado B (Descripción del producto), de manera que «los jamones y paletas proceden de cerdos de raza 100 % ibérica» exclusivamente, eliminándose la posibilidad de que provengan de cerdos con un mínimo del 75 % de raza ibérica. Este cambio implica necesariamente otros en este mismo apartado y con este único objetivo, como la eliminación de las actuales cuatro clases de denominaciones de venta y su sustitución por solo dos: Clase I (jamones y paletas de bellota 100 % ibéricos) y Clase II (jamones y paletas de cebo de campo 100 % ibéricos).

Asimismo, e igualmente con este único objetivo de que los jamones y paletas procedan solo de cerdos de raza 100 % ibérica, es preciso modificar un párrafo del apartado D.b - (Controles y certificación) que alude al porcentaje racial.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

La propuesta de «modificación de la Unión» se circunscribe, según el escrito de la presidenta del Consejo Regulador, «al porcentaje racial de la materia prima origen de los productos amparados», con el objeto de amparar «únicamente productos de cerdos ibéricos 100 %», para incrementar así «la excelencia» del producto.

Consecuentemente con los cambios propuestos en el pliego de condiciones, es necesario modificar los apartados 3.2 (Descripción del producto) y 3.3 (Piensos) en el mismo sentido.

DOCUMENTO ÚNICO

«Dehesa de Extremadura»

N.º UE: PDO-ES-0076-AM01 - 1.6.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Estado miembro**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Los jamones y paletas protegidos por la D.O.P. «Dehesa de Extremadura» presentarán las siguientes características:

Características físicas:

Forma exterior: Alargado, estilizado, perfilado mediante el llamado corte serrano en «V», conservando la pezuña.

Peso: No inferior a 5,75 kg en jamones y 4 kg en paletas.

Características organolépticas:

Coloración y aspecto al corte: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: Carne de sabor delicado poco salado o dulce. Aroma agradable y característico.

Textura: Poco fibrosa.

Grasas: Brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor grato. La consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.

Características físicoquímicas:

Índice de deshidratación con un contenido acuoso máximo del 50 % en superficie y del 55 % en profundidad.

Cloruro sódico: máximo del 5 %.

Denominaciones de venta:

Atendiendo a la clasificación de los animales y régimen de alimentación, se establecen las siguientes clases de jamones y paletas:

Clase I: Jamón de bellota 100 % ibérico: procedente de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «a» cerdo de bellota o terminado en montanera.

Paleta de bellota 100 % ibérica: procedente de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «a» cerdo de bellota o terminado en montanera.

Clase II: Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: procedente de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: procedente de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Extremadura es una región tradicionalmente ganadera de grandes dehesas formadas por pastizales y bosques abiertos de quercíneas (encinas y alcornoques), hábitat natural de la raza porcina ibérica, alimentándose de bellota, hierbas y demás recursos de la dehesa. El entorno, la alimentación con bellota y la raza hacen que el cerdo, llegado a su fin de crecimiento y engorde, alcance el punto óptimo de desarrollo, y dé lugar a un producto exquisito y de excepcionales características.

Un factor clave y fundamental, a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos que van a dar lugar a los jamones y paletas con DOP «Dehesa de Extremadura» y la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, es el tradicional sistema de producción con la alimentación y manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando los recursos naturales de las dehesas como son bellota, hierbas, pastos naturales y rastrojos. Es en esta fase final, donde el cerdo tiene mayor reposición.

Hasta la llegada de esta fase, el sistema de cría tradicional del cerdo ibérico en Extremadura, permite el aprovechamiento de los recursos naturales durante gran parte del año, pues el largo ciclo de vida de estos animales y la sostenibilidad del sistema agroforestal de la dehesa pasan necesariamente por la permanencia en grandes extensiones alimentándose de pastos naturales en gran proporción y durante periodos que abarcan otoño, invierno y primavera donde los citados recursos naturales son abundantes. Este aspecto es igual tanto para los cerdos de bellota como para los de cebo de campo, siendo necesario en estos últimos el aporte de alimentación suplementaria a base de piensos en su fase final de engorde.

Esta alimentación suplementaria para los cerdos de cebo de campo está elaborada habitualmente por una mezcla de un 75-85 % de cereales y 5-15 % de leguminosas. Los cereales están constituidos fundamentalmente por trigo, cebada y maíz, de producción tradicional en la zona geográfica, con márgenes orientativos que oscilan entre un 15-55 % de cada uno de ellos, siendo las principales leguminosas el guisante y la soja.

El pastoreo tradicional que obliga el propio sistema de cría y engorde, así como el hecho de que tan sólo algún componente como la soja no se produce en el territorio, y que este supone un porcentaje mínimo, garantiza que el porcentaje de materia seca total ingerida de la alimentación procedente de la zona geográfica es superior al límite establecido en la reglamentación de aplicación.

Las extremidades de los animales para elaborar jamones y paletas amparables por la D.O.P. «Dehesa de Extremadura» procederán de:

a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa, sin posibilidad de administración de alimentación suplementaria. La partida de cerdos debe tener un peso medio de entrada en montanera comprendido entre los 92 y 115 kg y reponer en este régimen, sin que se permita otro tipo de alimentación, como mínimo 52 kg de peso, durante una estancia mínima en la dehesa de más de 60 días, y con una edad mínima al sacrificio de 14 meses. El peso mínimo individual de la canal será de 110 kg.

b) Cerdo de cebo de campo: Es aquel cuya alimentación en su fase de engorde se lleva a cabo mediante el aporte de piensos, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas y que completan su alimentación mediante una estancia mínima en campo de 90 días hasta el momento del sacrificio. Los comederos deberán estar separados de los bebederos una distancia superior a 100 metros y la densidad máxima será de 15 cerdos por hectárea. La edad mínima de sacrificio será de 12 meses. El peso mínimo individual de la canal será de 110 kg.

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

La cría y engorde de los cerdos y la elaboración de los jamones y paletas se realizan de forma obligatoria en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

Los jamones y paletas amparados por D.O.P. «Dehesa de Extremadura» para la comercialización pueden presentarse deshuesados, en lonchas o porciones, siempre y cuando se encuentren envasados y sea posible conocer su procedencia. Esta operación podrá realizarse por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido por el Consejo Regulador para garantizar la trazabilidad, el origen, la identificación y la calidad final del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los jamones y paletas amparados llevaran una identificación en la que figurará de forma obligatoria la mención D.O.P. «Dehesa de Extremadura» y la categoría a la que pertenecen, así como el logotipo que figura en el punto 3.6 del documento único.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la materia prima está constituida por las dehesas a base de encinas y/o alcornoques, presentes en la totalidad de los términos municipales que componen nuestra Comunidad Autónoma de Extremadura, constituida por las provincias de Cáceres y Badajoz, que son las que constituyen la zona geográfica de la D.O.P.

La zona de elaboración y maduración coincide en su totalidad con la zona de producción de materia prima, la Comunidad Autónoma de Extremadura.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales: Extremadura, con cerca de un millón de hectáreas de dehesa, constituye un paraíso ecológico, al contar con uno de los ecosistemas mejor conservados de Europa donde conviven, de forma armoniosa, especies ganaderas (cerdo ibérico, oveja merina, vacuno retinto …) con otras salvajes, que encuentran aquí un auténtico refugio.

Extremadura es una región situada al oeste de la Submeseta Sur, formada por las provincias de Cáceres y Badajoz, y cruzada por tres sistemas montañosos: al Norte, el Sistema Central con las estribaciones de la Sierra de Gredos; en el centro, entre los ríos Tajo y Guadiana, la continuación de los Montes de Toledo; y al sur las estribaciones de Sierra Morena.

El clima es continental con moderada influencia atlántica, con una temperatura media anual entre los 16º y 17º C, con temperaturas extremas que oscilan entre los 41º C (en julio y agosto) y los -2º C (diciembre y enero) con una precipitación media anual que oscila entre 500 mm y 1 200 mm.

Factores históricos: Son innumerables las referencias históricas y gastronómicas acerca del cerdo en Extremadura, tales como:

— Aparición de las esculturas zoomorfas datadas entre los siglos V y II a.C., llamadas «Verracos», en clara referencia al ganado porcino, y presentes en diversas zonas extremeñas como valle del Ambroz, valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca y Madrigalejo.

— La aparición de las llamadas «carnecerias» de los pueblos romanos de las vegas del Guadiana y alrededores, donde uno de los alimentos más demandados entre la clase acomodada, era el lechón de un mes de vida, o como se llamaba entonces, de «una luna».

— Fuero de Montánchez, del año 1.236, donde ya aparece recogida la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar el ganado de cerda.

— Ordenanzas municipales de Valencia de Alcántara, aprobadas el 5 de agosto de 1489, que hacían mención especial a temas relacionados con el cerdo ibérico, referidos a normas legales que debían cumplir criadores, carniceros y matarifes del cerdo, y que se extendieron de forma rápida a otros municipios limítrofes como Alburquerque, San Vicente de Alcántara, ampliándose a toda Extremadura. (Ordenanzas de Torre de Don Miguel-1534, 1564-, Ordenanzas de Zafra-1528-, Ordenanzas de Cáceres- 1569, etc.).

— El capítulo dedicado a la fertilidad y riquezas de Extremadura, por el Doctor Ivan de Sorapan, en su Manual de Medicina (1.616), donde resalta la buena calidad de las carnes de bellota y de sus muchos jamones que hasta el nuevo mundo eran enviados.

— Las referencias «de gasto de más de ochenta puercos al año» que se hacen en el libro escrito por D. Diego Martínez Abad, (1697), titulado «Instrvccion de vn pasajero para no errar el camino» dedicada a la Santa y Real Casa de Ntra. Sra. De Guadalupe.

— Catastro de Ensenada (1752), primeros datos recogidos respecto a la cabaña ganadera porcina, con datos concretos entre 1461 y 1785, archivados en el Monasterio de Guadalupe, famoso por su tradición de piaras de cerdos.

— Referencias del folklore extremeño que canta:

«D'Alcuescar quiero l'aceite

De Montánchez el jamón

D'Albalá quiero centeno

De Miajadas el turrón».

Características específicas del producto

Los productores de jamones y paletas de «Dehesa de Extremadura» elaboran con paciencia y esmero éstos para que alcancen el punto exacto, el aroma y sabor inconfundibles.

En este proceso no solo intervienen la mecánica de la elaboración sino, y principalmente, los factores ambientales como la humedad, temperatura, tiempo y otros, que confieren a estos productos sus características peculiares organolépticas.

El salado a pesar de ser, una mecánica muy simple, entraña un proceso muy complejo de entrada de la sal desde la superficie hacia el interior del producto provocando la salida del agua hacia la capa externa, debido a la higroscopicidad de la sal.

Tras esta operación los jamones y paletas se cuelgan en cámaras el tiempo necesario para que, en el interior de las piezas, se alcance un nivel suficiente de sal que inhiba el desarrollo de microorganismos. Finalizada esta fase de reposo, comienza la fase de maduración.

En esta fase, tienen lugar una serie de complejos cambios en los componentes del producto, responsables del desarrollo de las características sensoriales. Se cuelgan los jamones en locales bien ventilados, facilitándose de esta forma la pérdida de humedad, pasando posteriormente a otros de humedad relativa menor, donde se favorece el desarrollo del aroma, proceso muy complejo ya que sobre los componentes de la materia prima se producen numerosos cambios de tipo degradativo, unos autolíticos y otros de naturaleza microbiana, debidos a la flora presente tanto fúngica como bacteriana. Estos cambios suceden de una manera interactiva estableciéndose una verdadera ecología favorecida por los microclimas existentes en esta zona.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de una DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de una IGP).

El ecosistema de la dehesa constituye un sistema agroforestal que permite una explotación equilibrada y no abusiva de los recursos naturales. Este valioso medio se ha conservado gracias, en gran medida, al cerdo ibérico, que encuentra aquí el hábitat ideal para su desarrollo, y es aquí donde se produce la materia prima para los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Dehesa de Extremadura».

El cerdo ibérico es una raza adaptada a este medio y ha sido el eje principal de un medio de vida de autoconsumo, que ha persistido a lo largo del tiempo y que, hoy por hoy, es ejemplo mundial de una economía sostenible, ligada a una forma de vida, en la que hombre, dehesa, cerdo ibérico y productos procedentes del mismo se han mantenido durante siglos de la misma forma, con la misma raza y con el mismo sistema de elaboración artesanal, en el que tan solo una materia prima única, unas manos artesanas, sal, viento y reposo, han hecho que un producto como el jamón y la paleta ibérica «Dehesa de Extremadura» se elaboren ahora de la misma manera artesanal que en épocas ancestrales.

La situación meridional de Extremadura le confiere un clima continental con moderada influencia atlántica que proporciona unas condiciones de temperatura y humedad que influyen tanto en la producción de la materia prima (engorde del cerdo ibérico en régimen extensivo en la dehesa) como para las condiciones de elaboración del producto final, con unas condiciones óptimas para el salado y la maduración, trasmitiendo al producto final unas características físicoquímicas y organolépticas específicas y únicas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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