C/2024/1214

30.1.2024

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1214)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'UNE MODIFICATION A L'ECHELLE DE L'UNION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE OU UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE EMANANT D'UN ÉTAT MEMBRE

[Règlement (UE) nº 1151/2012]

«Dehesa de Extremadura»

Nº UE: PDO-ES-0076-AM01 - 1.6.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination du produit**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Conseil régulateur de l'AOP «Dehesa de Extremadura»
Calle Cánovas del Castillo s/n 2ª planta
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAGNE

Tél. + 34 924330203

Courriel: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

L'initiative relative à la modification du cahier des charges de l'AOP «Dehesa de Extremadura» a été approuvée lors de la réunion plénière du conseil régulateur. Le conseil régulateur de l'AOP «Dehesa de Extremadura» a agi dans le cadre de ses fonctions, parmi lesquelles figure celle de «prendre des initiatives en vue des modifications du cahier des charges», conformément à l'article 16, paragraphe 2, point 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, et compte tenu de l'article 52, paragraphe 1, de la Ley 6/2015, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura. De même, l'assemblée plénière est l'organe collégial de direction du Conseil régulateur, dont la compétence est notamment celle de prendre cette initiative, conformément à l'article 10, paragraphe4, point f), du règlement en vigueur relatif à l'AOP «Dehesa de Extremadura» (Decreto 77/2018, de 5 de junio).

3. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☐ Dénomination du produit

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. **Type de modification(s)**

Les modifications approuvées, qui ne visent qu'à certifier les porcs de race ibérique à 100 %, correspondent aux modifications de l'Union visées à l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, et la formulation établie dans le règlement (UE) 2021/2117 permet de les définir en tant que «modification à l'échelle de l'Union», car il s'agit de changements qui entraînent «de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit».

6. **Modification(s)**

1. Lien

La proposition de «modification à l'échelle de l'Union» est limitée, selon la lettre de la présidente du conseil régulateur, «au pourcentage de la race présent dans la matière première utilisée pour les produits visés», afin de couvrir «uniquement des produits à base de porcs de race ibérique à 100 %».

Cette proposition comporte les modifications suivantes:

Cahier des charges, rubrique B) (Description du produit): l'objectif est que «les jambons et les épaules soient issus de porcs de race ibérique à 100 %» exclusivement, en éliminant la possibilité que les produits en question soient issus de porcs ayant au moins 75 % de race ibérique. Cette modification entraîne nécessairement d'autres changements dans la même partie et pour ce même objectif, notamment la suppression des quatre dénominations de vente actuelles qui seront remplacées par deux dénominations seulement: classe I [jambons et épaules issus de porcs de race ibérique à 100 % nourris aux glands («de bellota»)] et classe II [jambons et épaules issus de porcs de race ibérique à 100 % nourris aux céréales et légumineuses («de cebo de campo»)].

De même, toujours dans ce seul but que les jambons et les épaules proviennent exclusivement de porcs de race ibérique à 100 %, il y a lieu de modifier la rubrique D), point b (Contrôles et certification), qui fait référence au pourcentage de la race présent.

Résumé des motifs pour lesquels la modification est requise

La proposition de «modification à l'échelle de l'Union» est limitée, selon la lettre de la présidente du Conseil régulateur, «au pourcentage de la race présent dans la matière première utilisée pour les produits visés», afin de couvrir «uniquement des produits à base de porcs de race ibérique à 100 %», en vue d'augmenter ainsi «l'excellence» du produit.

Conformément aux modifications proposées dans le cahier des charges, il convient de modifier les points 3.2 (Description du produit) et 3.3 (Aliments pour animaux) dans le même sens.

DOCUMENT UNIQUE

«Dehesa de Extremadura»

Nº UE: PDO-ES-0076-AM01 - 1.6.2023

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Dehesa de Extremadura»

2. **État membre**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les jambons et épaules protégés par l'AOP «Dehesa de Extremadura» présentent les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

aspect externe: allongée, stylisée, profilée par une découpe dite «Serrano en V», le sabot étant conservé.

Poids: ne peut être inférieur à 5,75 kg pour les jambons et 4 kg pour les épaules.

Caractéristiques organoleptiques:

Coloration et aspect à la découpe: couleur caractéristique allant du rose au rouge pourpre, avec présence de gras infiltré dans la masse musculaire.

Saveur et arôme: viande à la saveur délicate, peu salée ou douce. Arôme agréable et caractéristique.

Texture: peu fibreuse.

Graisse: brillante, de couleur blanche jaunâtre, aromatique et de saveur agréable. La consistance varie selon le pourcentage de glands dans l'alimentation.

Caractéristiques physico-chimiques:

Taux de déshydratation avec une teneur en eau maximale de 50 % en surface et de 55 % en profondeur.

Chlorure de sodium: maximum 5 %.

Dénominations de vente:

Compte tenu de la classification des animaux et de leur régime alimentaire, les classes suivantes de jambons et d'épaules ont été définies:

Classe I: Jamón de bellota 100 % ibérico: jambon issu de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point a) porc de bellota ou fini en chênaie.

Paleta de bellota 100 % ibérica: épaule issue de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point a) porc de bellota ou fini en chênaie.

Classe II: Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: jambon issu de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point b) porc de cebo de campo.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: épaule issue de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point b) porc de cebo de campo.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'Estrémadure est une région traditionnelle d'élevage, où celui-ci se pratique dans les dehesas, vastes pâturages de prairies et de forêts ouvertes de fagacées (chênes verts et chênes-lièges) constituant l'habitat naturel du porc ibérique, qui s'y nourrit de glands, d'herbes et d'autres ressources naturelles. De par la qualité de sa race, son environnement et son alimentation à base de glands, le porc ibérique, lorsqu'il a atteint son stade optimal de développement et d'engraissement, offre un produit exquis aux caractéristiques exceptionnelles.

La qualité des porcs ibériques à partir desquels seront produits les jambons et les épaules bénéficiant de l'AOP «Dehesa de Extremadura» et la qualité organoleptique future de ces jambons et épaules reposent sur le facteur essentiel et fondamental qu'est le système traditionnel de production, qui repose sur un régime d'élevage extensif durant la phase finale d'engraissement et sur une alimentation tirant parti des ressources naturelles présentes dans la dehesa (glands, herbes, pâturages naturels et chaumes). C'est au cours de cette dernière phase que le porc prend le plus de poids.

Durant les phases antérieures, le régime d'élevage traditionnel du porc ibérique en Estrémadure favorise également l'exploitation des ressources naturelles durant une bonne partie de l'année. En effet, du fait de la longueur du cycle de vie des animaux et de la durabilité du système agroforestier de la dehesa, les porcs paissent dans de grandes exploitations où ils se nourrissent en grande partie de pâturages naturels, et ce pendant l'automne, l'hiver et le printemps, saisons pendant lesquelles les ressources naturelles sont abondantes. Ceci vaut aussi bien pour les porcs nourris exclusivement de glands (cerdo de bellotas) que pour les porcs en alimentation mixte (cerdo de cebo de campo), qui reçoivent une alimentation complémentaire lors de la phase finale d'engraissement.

Cette alimentation complémentaire est un mélange composé habituellement de 75 à 85 % de céréales et de 5 à 15 % de légumineuses. Les céréales regroupent essentiellement le blé, l'orge et le maïs, qui sont produits traditionnellement dans l'aire géographique, avec des marges indicatives qui oscillent entre 15 et 55 % pour chaque céréale, tandis que les principales légumineuses sont le pois et le soja.

Le fait que le régime d'élevage et d'engraissement repose sur le pâturage traditionnel et que seul le soja n'est pas produit sur le territoire, tout en ne représentant qu'un pourcentage minime de l'alimentation, garantit que la proportion de matière sèche totale ingérée provenant de l'aire géographique est supérieure à la limite établie dans la réglementation en vigueur.

Les extrémités des animaux à partir desquelles seront élaborés les jambons et les épaules susceptibles d'être protégées par l'AOP «Dehesa de Extremadura» proviennent de l'un ou l'autre type de porc décrit ci-après:

a) porc de bellota ou fini en chênaie: il est destiné à être abattu immédiatement après avoir reçu une alimentation exclusivement composée de glands, d'herbe et d'autres ressources naturelles poussant dans la dehesa, sans recevoir aucun complément alimentaire. Le poids moyen des animaux du troupeau doit être compris entre 92 et 115 kg au début du pacage en chênaie et augmenter d'au moins 52 kg durant un séjour en chênaie de 60 jours au minimum, sans apports alimentaires additionnels. L'âge d'abattage minimal est de 14 mois. Le poids minimal de la carcasse est de 110 kg.

b) porc de cebo de campo: il reçoit durant la phase d'engraissement une alimentation essentiellement à base de céréales et de légumineuses. Élevé en régime extensif, il passe au minimum 90 jours en pâturage jusqu'au moment de l'abattage. Les mangeoires doivent être distantes des abreuvoirs de plus de 100 mètres et la densité animale ne peut excéder 15 porcs par hectare. L'âge minimal d'abattage est de 12 mois. Le poids minimal de la carcasse est de 110 kg.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élevage et l'engraissement des porcs ont lieu obligatoirement dans l'aire géographique définie au point 4, de même que l'élaboration des jambons et des épaules.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les jambons et épaules porteurs de l'AOP «Dehesa de Extremadura» peuvent se présenter, en vue de leur commercialisation, en tranches ou en portions, pour autant que leur emballage permette de connaître leur origine. L'étiquetage peut être fait par des entreprises qui ont accepté et respectent le protocole de mise en œuvre établi par le conseil régulateur pour garantir la traçabilité, l'origine, l'identification et la qualité finale du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les jambons et les épaules protégés portent une marque d'identification sur laquelle figurent obligatoirement la mention AOP «Dehesa de Extremadura» et la catégorie à laquelle ils appartiennent, ainsi que le logo figurant au point 3.6 du document unique.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la matière première est constituée par les pâturages de chênes verts et/ou de chênes-lièges (dehesa) présents sur l'ensemble des territoires des communes composant la Communauté autonome d'Estrémadure. Celle-ci comprend les provinces de Cáceres et de Badajoz, qui correspondent à l'aire géographique de l'AOP.

L'aire d'élaboration et d'affinage coïncide entièrement avec l'aire de production de la matière première, à savoir la Communauté autonome d'«Estrémadure».

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels: l'Estrémadure, avec près d'un million d'hectares de dehesa, est un paradis écologique. Elle possède un des écosystèmes les mieux conservés d'Europe, dans lequel coexistent de manière harmonieuse des animaux d'élevage (par exemple, porc ibérique, brebis Mérinos, veau Retinto) et des espèces sauvages, qui y trouvent un véritable refuge.

L'Estrémadure est une région située à l'ouest du sous-plateau méridional. Elle se compose des provinces de Cáceres et de Badajoz, et est traversée par trois systèmes montagneux: au nord, le système central avec les contreforts de la Sierra de Gredos; au centre, les Monts de Tolède s'étendent entre le Tage et le Guadiana; au sud, les contreforts de la Sierra Morena.

Le climat est de type continental, avec une influence atlantique modérée, une température moyenne annuelle de 16 à 17 °C, des températures extrêmes variant entre 41 °C (en juillet et août) et – 2 °C (en décembre et janvier) et des précipitations moyennes annuelles comprises entre 500 et 1 200 mm.

Facteurs historiques: on trouve en Estrémadure de très nombreuses références historiques et gastronomiques au porc ibérique:

— Apparition, entre le V[e] et le II[e] siècle avant J.-C., de sculptures zoomorphes portant le nom de Verracos (verrats), référence évidente à l'élevage porcin, dans plusieurs régions comme Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca et Madrigalejo.

— Apparition des carnecerias (boucheries) des localités romaines dans la plaine du fleuve Guadiana et des environs, dont le produit le plus demandé par la classe aisée était le cochon de lait d'un mois ou d'«une lune» comme on disait alors.

— Adoption en 1236 du Fuero de Montánchez, texte législatif dans lequel sont mentionnées les dehesas consacrées exclusivement à la production de glands en vue d'alimenter le cheptel porcin.

— Publication des arrêtés municipaux de Valencia de Alcántara, adoptés le 5 août 1489, qui mentionnent des questions liées au porc ibérique et se réfèrent à des règles légales applicables aux éleveurs, aux bouchers et aux abatteurs de porcs. La portée de ces textes s'est rapidement étendue à d'autres communes limitrophes comme Albuquerque, San Vicente de Alcántara, puis à toute l'Estrémadure (arrêtés de Torre de Don Miguel de 1534 et 1564, celui de Zafra de 1528, de Cáceres de 1569, etc.).

— Évocation, dans le Manual de Medicina du Dr Ivan de Sorapan (1616), au chapitre consacré à la fertilité et aux richesses d'Estrémadure, de la qualité de la viande des porcs nourris de glands et des nombreux jambons exportés jusque dans le Nouveau monde.

— Références aux «frais correspondant à plus de 80 porcs par an» dans l'ouvrage de Diego Martínez Abad (1697), «Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino», qui est consacré au Monastère royal de Notre-Dame de Guadalupe.

— Le Catastro de Ensenada (1752) nous donne les premières informations recensées concernant le cheptel porcin et mentionne des dates précises entre 1461 et 1785. Ces archives sont conservées dans le monastère de Guadalupe, célèbre pour sa tradition d'élevage de porcs.

— Références du folklore régional d'Estrémadure — Paroles d'une chanson populaire:

D'Alcuescar quiero l'aceite [D'Alcuescar j'aime l'huile]

De Montánchez el jamón [De Montánchez, le jambon]

D'Albalá quiero centeno [D'Albalá j'aime le seigle]

De Miajadas el turrón [De Miajadas, le turrón]

Spécificité du produit

Les producteurs de jambons et épaules «Dehesa de Extremadura» élaborent leurs produits avec beaucoup de patience et de soin jusqu'à obtention d'un produit optimal, à l'arôme et à la saveur uniques.

Interviennent dans ce processus non seulement les aspects mécaniques de la production, mais aussi et surtout les facteurs environnementaux comme l'hygrométrie, la température, la durée de chaque étape, etc., qui confèrent à ces produits leurs spécificités organoleptiques.

La salaison, qui repose sur une gestuelle très simple, est néanmoins à l'origine d'un processus très complexe d'assimilation du sel de la surface vers l'intérieur du produit, ce qui entraîne une évacuation de l'eau vers la couche externe, grâce aux propriétés hygroscopiques du sel.

À la suite de cette opération, les jambons et les épaules sont suspendus en chambres pendant le temps nécessaire pour qu'à l'intérieur des pièces la teneur en sel soit suffisante pour empêcher le développement de micro-organismes. À l'issue de cette phase de repos commence la phase d'affinage.

À ce stade se déroule une série complexe de modifications des composants du produit qui permettent le développement de ses caractéristiques sensorielles. Les jambons sont suspendus dans les locaux bien ventilés, ce qui favorise l'évacuation de l'humidité, puis dans d'autres locaux à l'humidité relative inférieure, ce qui favorise alors le développement de leur arôme. Lors de ce processus très complexe, les composants de la matière première subissent de nombreuses modifications cataboliques, certaines de nature autolytique, d'autres de nature microbienne, grâce à la présence d'une flore fongique et bactérienne. Ces modifications se produisent de manière interactive, dans le cadre d'une véritable écologie, à la faveur des microclimats existant dans la région.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

L'écosystème de la dehesa constitue un système agroforestier qui permet une exploitation équilibrée et non abusive des ressources naturelles. L'environnement a pu conserver sa valeur en grande partie grâce au porc ibérique, qui y trouve un habitat idéal pour son développement. C'est là qu'est produite la matière première qui sert à l'élaboration des produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Dehesa de Extremadura».

Le porc ibérique est une race adaptée à ce milieu et a été le pilier d'un mode de vie autarcique, qui a perduré au fil du temps et qui représente aujourd'hui un bel exemple mondial d'une économie durable, liée à un mode de vie dans lequel les hommes, la dehesa, le porc ibérique et ses produits dérivés ont été préservés tels quels pendant des siècles. C'est ainsi que le jambon et l'épaule de porc ibérique «Dehesa de Extremadura» sont aujourd'hui produits de la même manière artisanale qu'il y a des siècles, à partir d'une même race et au cœur d'un même système artisanal de production, en bénéficiant d'une matière première unique, d'un savoir-faire traditionnel, de sel, d'air et de repos.

De par sa situation méridionale, l'Estrémadure jouit d'un climat de type continental, avec une influence atlantique modérée. Les températures et les taux d'humidité influent tant sur la production de la matière première (engraissement du porc ibérique en régime extensif dans la dehesa) que sur les conditions d'élaboration du produit final, ce qui favorise des conditions optimales pour le salage et l'affinage et permet de conférer au produit final des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques particulières et uniques.

Référence à la publication du cahier des charges

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