C/2024/1214

30.1.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1214)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

(Regolamento (UE) n. 1151/2012)

"Dehesa de Extremadura"

N. UE: PDO-ES-0076-AM01 - 1.6.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome del prodotto**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

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

Tel. + 34 924330203

E-mail: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

La proposta di modifica del disciplinare della DOP "Dehesa de Extremadura" è stata approvata durante una riunione plenaria dell'organismo di controllo (Consejo Regulador). L'organismo di controllo della DOP "Dehesa de Extremadura" ha agito nell'ambito delle sue funzioni di competenza, tra cui figura quella di "proporre modifiche del disciplinare", in conformità con l'articolo 16, paragrafo 2, lettera g), della legge 4/2010 del 28 aprile 2010 relativa agli organismi di controllo per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche riguardanti la qualità agroalimentare in Estremadura, e tenendo conto dell'articolo 52, paragrafo 1, della legge 6/2015 del 24 marzo 2015 sull'agricoltura in Estremadura. L'assemblea plenaria è inoltre l'organo direttivo collegiale dell'organismo di controllo, i cui poteri includono l'adozione di tale proposta, in conformità con l'articolo 10, paragrafo 4, lettera f), del regolamento esistente che disciplina la DOP "Dehesa de Extremadura" (decreto 77/2018 del 5 giugno 2018).

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

4. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☐ Nome del prodotto

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. **Tipo di modifica**

Le modifiche approvate, che si applicano solo alla certificazione di suini di razza iberica pura, corrispondono alle modifiche dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, il che consente di classificarle come modifiche dell'Unione poiché i cambiamenti comportano "ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto".

6. **Modifica (modifiche)**

1. Legame

Secondo la lettera del presidente dell'organismo di controllo (Consejo Regulador), la "modifica dell'Unione" proposta si limita alla "percentuale di razza presente nella materia prima utilizzata per i prodotti protetti", al fine di proteggere "unicamente i prodotti ottenuti da suini di pura razza iberica".

Questo comporta le modifiche indicate di seguito.

Nella sezione B (Descrizione del prodotto) del disciplinare viene inserita la formulazione seguente: "prosciutti e spalle ottenuti esclusivamente da suini di razza iberica pura"; viene quindi eliminata la possibilità di utilizzare per la loro produzione suini con la presenza di un minimo del 75 % di razza iberica. Questa modifica comporta la necessità di apportare altre modifiche in questo stesso paragrafo e per questo stesso scopo, ad esempio l'eliminazione delle attuali quattro classi di denominazioni di vendita, sostituite da due sole classi: Classe I (*Jamón de bellota 100 % ibérico* e *Paleta de bellota 100 % ibérica*) e Classe II (*Jamón de cebo de campo 100 % ibérico* e *Paleta de cebo de campo 100 % ibérica*).

Analogamente, sempre al solo fine di garantire che prosciutti e spalle derivino da suini di pura razza iberica, deve essere modificato un paragrafo della sezione D, lettera b) (Controlli e certificazione), che si riferisce alla percentuale di razza.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Secondo la lettera del presidente dell'organismo di controllo, la proposta di una "modifica dell'Unione" si limita alla "percentuale di razza presente nella materia prima utilizzata per i prodotti protetti", al fine di proteggere "unicamente i prodotti derivati da suini di pura razza iberica", aumentando pertanto "l'eccellenza" del prodotto.

In linea con le modifiche proposte al disciplinare, occorre pertanto modificare opportunamente le sezioni 3.2 (Descrizione del prodotto) e 3.3 (Mangimi).

DOCUMENTO UNICO

"Dehesa de Extremadura"

N. UE: PDO-ES-0076-AM01 - 1.6.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

I prosciutti e le spalle protetti dalla DOP "Dehesa de Extremadura" presentano le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche

Forma esteriore: allungato, stilizzato, profilato mediante il taglio cosiddetto *serrano en V*, mantenendo lo zoccolo.

Peso: non può essere inferiore a 5,75 kg per i prosciutti e a 4 kg per le spalle.

Caratteristiche organolettiche

Colore e aspetto al taglio: colore caratteristico che va dal rosa al rosso porpora e aspetto al taglio con grasso infiltrato nella massa muscolare.

Sapore e aroma: carne dal sapore delicato, poco salata o dolce, aroma gradevole e caratteristico.

Consistenza: poco fibrosa.

Grasso: brillante, colorazione bianca, tendente al giallo, aromatica e di sapore gradevole. La consistenza varia a seconda della percentuale di ghiande nell'alimentazione.

Caratteristiche fisico-chimiche

Indice di disidratazione con contenuto acquoso massimo del 50 % in superficie e del 55 % in profondità.

Cloruro di sodio: massimo 5 %.

Denominazioni di vendita

Tenuto conto della classificazione degli animali e del loro regime alimentare, vengono definite le seguenti classi di prosciutti e di spalle:

Classe I: *Jamón de bellota 100 % ibérico*: prosciutto ottenuto da suini di razza iberica al 100 % che rispondono ai requisiti di alimentazione indicati nella descrizione del prodotto alla lettera a) *cerdo de bellota* o con fase finale "in *montanera*".

Paleta de bellota 100 % ibérica: prosciutto ottenuto da suini di razza iberica al 100 % che rispondono ai requisiti di alimentazione indicati nella descrizione del prodotto alla lettera a) *cerdo de bellota* o con fase finale "in *montanera*".

Classe II: *Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: prosciutto ottenuto da suini di razza iberica al 100 % che rispondono ai requisiti di alimentazione indicati nella descrizione del prodotto alla lettera b) *cerdo de cebo de campo*.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: spalla ottenuta da suini di razza iberica al 100 % che rispondono ai requisiti di alimentazione indicati nella descrizione del prodotto alla lettera b) *cerdo de cebo de campo*.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'Estremadura è una regione tradizionale di allevamento costituita da grandi *dehesas* formate da pascoli e boschi aperti di querce (querce e querce da sughero), habitat naturale dei suini di razza iberica, animali che si nutrono di ghiande, erbe e altre risorse naturali della *dehesa*. L'ambiente, l'alimentazione a base di ghiande e la razza stessa fanno sì che il maiale iberico, una volta raggiunto il suo stadio ottimale di sviluppo e di ingrasso, offra un prodotto squisito dalle caratteristiche eccezionali.

Un fattore chiave e fondamentale, al momento di determinare la qualità dei maiali iberici che daranno origine ai prosciutti e alle spalle tutelate dalla DOP "Dehesa de Extremadura" e la qualità organolettica dei pezzi protetti, è il tradizionale sistema di produzione basato su un regime di allevamento estensivo nella fase finale di ingrasso e di alimentazione che sfrutta le risorse naturali delle *dehesas* come le ghiande, le erbe, i pascoli naturali e le stoppie. È in questa fase finale che il maiale ingrassa maggiormente.

Durante le fasi anteriori, il regime di allevamento tradizionale del maiale iberico in Estremadura consente lo sfruttamento delle risorse naturali per gran parte dell'anno; la lunghezza del ciclo di vita di questi animali e la sostenibilità del sistema agroforestale della *dehesa* fanno sì che questi maiali pascolino sulle grandi estensioni alimentandosi in gran parte delle erbe dei pascoli naturali durante periodi che includono l'autunno, l'inverno e la primavera, stagioni durante le quali le risorse naturali sono abbondanti. Questo vale sia per i maiali nutriti esclusivamente con ghiande (*cerdos de bellota*) sia per i maiali ad alimentazione mista (*cerdo de cebo de campo*); questi ultimi ricevono un'alimentazione complementare a base di mangimi durante la fase finale di ingrasso.

Questa alimentazione complementare per i *cerdos de cebo de campo* è in genere composta da una mescolanza di cereali al 75-85 % e di leguminose al 5-15 %. I cereali sono costituiti fondamentalmente da grano, orzo e mais, tradizionalmente prodotti nella zona geografica, con margini orientativi che oscillano fra il 15 e il 55 % per ciascun cereale, mentre le principali leguminose sono i piselli e la soia.

Il fatto che il regime di allevamento e di ingrasso sia basato sul pascolo tradizionale, così come il fatto che soltanto la soia (che rappresenta una percentuale minima dell'alimentazione) non sia prodotta nel territorio, garantiscono che la proporzione di materia secca totale integrata proveniente dalla zona geografica sia superiore al limite stabilito nella normativa in vigore.

Le estremità degli animali a partire dalle quali si elaborano i prosciutti e le spalle che possono beneficiare della DOP "Dehesa de Extremadura" provengono da:

a) *Cerdo de bellota* o con fase finale "in *montanera*"; è il maiale destinato ad essere macellato immediatamente dopo aver ricevuto un'alimentazione composta esclusivamente da ghiande, erbe ed altre risorse naturali della *dehesa*, senza possibilità di ricevere alimenti complementari. L'insieme dei maiali deve avere un peso medio di entrata in regime di *montanera* compreso fra 92 e 115 kg ed ingrassare sotto questo regime, senza che sia consentito nessun altro tipo di alimentazione, almeno di 52 kg, durante un soggiorno minimo nella *dehesa* di più di 60 giorni, e con un'età minima di 14 mesi al momento della macellazione. Il peso minimo della carcassa di ciascun animale è di 110 kg;

b) *Cerdo de cebo de campo*: è il maiale la cui alimentazione nella fase finale d'ingrasso è costituita essenzialmente da cereali e leguminose, il cui allevamento è di tipo estensivo, e che trascorre almeno 90 giorni al pascolo fino al momento della macellazione. Le mangiatoie devono essere separate dagli abbeveratoi, ovvero ad una distanza superiore a 100 metri, e la densità massima deve essere di 15 maiali per ettaro. L'età minima di macellazione è di 12 mesi. Il peso minimo della carcassa di ciascun animale è di 110 kg.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'allevamento e l'ingrasso dei suini e la elaborazione dei prosciutti e delle spalle avvengono obbligatoriamente nella zona geografica definita al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I prosciutti e le spalle tutelati dalla DOP "Dehesa de Extremadura" possono presentarsi, ai fini della commercializzazione, disossati, a fette o in porzioni, sempre che siano confezionati e che la confezione permetta di conoscerne l'origine. Questa operazione può essere realizzata da imprese che hanno accettato e rispettano il protocollo di attuazione fissato dal Consejo Regulador per garantire la tracciabilità, l'origine, l'identificazione e la qualità finale del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I prosciutti e le spalle tutelate dalla DOP devono essere provvisti di un'etichetta di identificazione nella quale figuri obbligatoriamente la dicitura DOP "Dehesa de Extremadura" e la categoria alla quale appartengono oltre al logotipo indicato nel punto 3.6 del Documento unico.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della materia prima è costituita dalle praterie (*dehesas*) cosparse di querce e/o querce da sughero, presenti nell'insieme dei comuni che formano la Comunidad Autónoma "Extremadura", costituita dalle province di Cáceres e Badajoz, che sono quelle che costituiscono la zona geografica della DOP.

La zona di elaborazione e stagionatura coincide totalmente con la zona di produzione della materia prima, la Comunidad Autónoma de "Extremadura".

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Fattori naturali: l'Estremadura, con circa un milione di ettari di *dehesa*, costituisce un paradiso ecologico; essa possiede uno degli ecosistemi meglio conservati d'Europa, in cui coesistono, in maniera armoniosa, animali d'allevamento (maiale iberico, pecora di razza Merino, vitello Retinto ecc.) con specie selvatiche, che trovano qui un autentico rifugio.

L'Estremadura è una regione sita ad ovest della Submeseta Sur, formata dalle province di Cáceres e Badajoz e solcata da tre sistemi montagnosi: a Nord, il Sistema Central, con i contrafforti della Sierra de Gredos; al centro, tra i fiumi Tago e Guadiana, si estendono i Monti di Toledo; infine, a sud, i contrafforti della Sierra Morena.

Il clima è continentale con moderata influenza atlantica, con una temperatura media annua compresa fra 16 ° e 17 °C, con temperature estreme che oscillano fra 41 °C (a luglio e agosto) e – 2 °C (a dicembre e gennaio) e precipitazioni medie annue comprese fra 500 e 1 200 mm.

Fattori storici: innumerevoli sono i riferimenti storici e gastronomici al maiale iberico in Estremadura, fra cui:

— la comparsa, fra il V e il II secolo a.C., di sculture zoomorfe, chiamate *Verracos* (cinghiali), evidente riferimento all'allevamento suino, in varie regioni come Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca e Madrigalejo;

— la comparsa delle cosiddette *carnecerias* (macellerie) delle località romane nella pianura del fiume Guadiana e dei dintorni, in cui uno degli alimenti più richiesti dalle classi agiate era il maialino di latte, di un mese di vita, o, come si diceva allora, di "una luna";

— l'adozione, nel 1236, del Fuero de Montánchez, testo legislativo in cui sono citate le *dehesas* dedicate esclusivamente alla produzione di ghiande allo scopo di alimentare i suini;

— la pubblicazione delle ordinanze municipali di Valencia de Alcántara, adottate il 5 agosto 1489, che citavano in particolare questioni legate al maiale iberico e si riferivano a norme legali applicabili agli allevatori, ai macellai ed agli operatori addetti alla macellazione dei suini; questi testi si estesero rapidamente ad altri comuni limitrofi come Alburquerque e San Vicente de Alcántara, quindi a tutta l'Estremadura (Ordinanze di Torre de Don Miguel – 1534, 1564; Ordinanze di Zafra – 1528; Ordinanze di Cáceres – 1569 ecc.);

— il capitolo dedicato alla fertilità e alle ricchezze dell'Estremadura, del Doctor Ivan de Sorapan, autore del *Manual de Medicina* (1616), in cui si evoca la buona qualità della carne di suini nutriti con ghiande e dei numerosi prosciutti esportati fino al nuovo mondo;

— i riferimenti alle "spese corrispondenti a più di ottanta maiali all'anno" nel libro scritto da D. Diego Martínez Abad, (1697), intitolato *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino* e dedicato alla Santa y Real Casa de Ntra. Sra. De Guadalupe;

— il Catastro de Ensenada (1752) ci fornisce le prime informazioni raccolte in merito al patrimonio suinicolo, con dati concreti fra il 1461 e il 1785 archiviati nel Monastero di Guadalupe, famoso per la sua tradizione di allevare suini;

— i riferimenti al folklore regionale dell'Estremadura fra cui ricordiamo la canzone:

D'Alcuescar quiero l'aceite (Di Alcuescar amo l'olio)

De Montánchez el jamón (Di Montánchez il prosciutto)

D'Albalá quiero centeno (Di Albalá amo la segale)

De Miajadas el turrón (Di Miajadas il torrone).

Specificità del prodotto

I produttori di prosciutti e di spalle "Dehesa de Extremadura" elaborano i loro prodotti con pazienza e cura fino all'ottenimento di un prodotto ottimale, dall'aroma e dal sapore inconfondibili.

In questo processo intervengono non soltanto gli aspetti meccanici dell'elaborazione bensì anche e principalmente i fattori ambientali come l'umidità, la temperatura, il tempo ecc., che conferiscono a detti prodotti le loro caratteristiche organolettiche peculiari.

La salatura, oltre ad essere una fase di tipo meccanico molto semplice, comporta un processo molto complesso di assimilazione del sale attraverso la superficie verso l'interno del prodotto provocando la fuoriuscita dell'acqua fino allo strato esterno, grazie alle proprietà igroscopiche del sale.

Successivamente a questa operazione, i prosciutti e le spalle sono sospesi in celle frigorifere il tempo necessario affinché all'interno dei pezzi il tenore di sale sia sufficiente ad impedire lo sviluppo di microrganismi. Al termine di questa fase di riposo ha inizio la fase di stagionatura.

In questa fase si svolge una serie di complesse modifiche nelle componenti del prodotto che permettono lo sviluppo delle sue caratteristiche sensoriali. I prosciutti vengono appesi in locali ben aerati, facilitando in tal modo la perdita di umidità; essi vengono poi collocati in altri locali la cui umidità relativa è minore, il che favorisce lo sviluppo del loro aroma. Durante questo processo estremamente complesso le componenti della materia prima subiscono numerose modifiche di tipo degradativo, alcune di natura autolitica, altre di natura microbica, grazie alla presenza di una flora sia fungina che batterica. Queste modifiche si producono in modo interattivo, nell'ambito di una vera e propria ecologia favorita dai microclimi esistenti nella zona.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

L'ecosistema della *dehesas* costituisce un sistema agroforestale che permette uno sfruttamento equilibrato e non abusivo delle risorse naturali. Questo straordinario ambiente si è mantenuto intatto per lo più grazie al maiale iberico, che qui trova l'habitat ideale per il suo sviluppo, ed è qui che si produce la materia prima per i prodotti tutelati dalla DOP "Dehesa de Extremadura".

Il maiale iberico appartiene ad una razza adattata a questo ambiente ed è stato il fondamento di un modo di vivere autarchico, che si è perpetuato nel corso del tempo e che rappresenta oggi un esempio mondiale di una economia sostenibile, legata ad una forma di vita nella quale uomo, *dehesa*, maiale iberico e prodotti ottenuti da questo animale si sono mantenuti sempre identici durante i secoli. È così che il prosciutto e la spalla di maiale iberico "Dehesa de Extremadura" sono prodotti oggi secondo gli stessi metodi tradizionali che si adoperavano secoli addietro, a partire da una stessa razza e con lo stesso sistema artigianale di produzione, beneficiando di una materia prima unica, di competenze tradizionali, di sale, di vento e di riposo.

La situazione meridionale dell'Estremadura conferisce alla regione un clima continentale con moderata influenza atlantica, che offre condizioni di temperatura e umidità che incidono sia sulla produzione della materia prima (ingrasso del maiale iberico in regime estensivo nella *dehesa*) sia per le condizioni di elaborazione del prodotto finale, con condizioni ottime per la salatura e la maturazione, conferendo al prodotto finale caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche specifiche ed uniche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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