C/2024/1214

30.1.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1214)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1] fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA LI TORIĠINA FI STAT MEMBRU

(ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012)

"Dehesa de Extremadura"

Nru tal-UE: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem il-prodott**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Applikant u interess leġittimu**

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

Tel. + 34 924330203

Email: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

Il-proposta biex tiġi emendata l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-DOP "Dehesa de Extremadura" sar qbil fuqha f'laqgħa plenarja tal-Bord Regolatorju (Consejo Regulador). Il-Bord Regolatorju għad-DOP "Dehesa de Extremadura" aġixxa fil-kompetenza tiegħu, li tinkludi li "jipproponi emendi għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott", f'konformità mal-Artikolu 16(2)(g) tal-Liġi 4/2010 tat-28 ta' April 2010 dwar il-bordijiet regolatorji għad-denominazzjonijiet ta' oriġini u l-indikazzjonijiet ġeografiċi relatati mal-kwalità agroalimentari f'Extremadura, u b'kont meħud tal-Artikolu 52(1) tal-Liġi 6/2015 tal-24 ta' Marzu 2015 dwar l-agrikoltura f'Extremadura. L-assemblea plenarja hija wkoll il-korp governattiv kollegjali tal-Bord Regolatorju, li s-setgħat tiegħu jinkludu l-adozzjoni ta' dik il-proposta, f'konformità mal-Artikolu 10(4)(f) tar-Regolament eżistenti li jirregola d-DOP "Dehesa de Extremadura" (id-Digriet 77/2018 tal-5 ta' Ġunju 2018).

3. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

4. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. **Tip ta' emenda/i**

L-emendi approvati, li japplikaw biss għaċ-ċertifikazzjoni tal-majjali Iberiċi ta' razza pura, jikkorrispondu għall-emendi tal-Unjoni previsti fl-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill, emendat bir-Regolament (UE) Nru 2021/2117, u għalhekk jistgħu jiġu kklassifikati bħala emenda tal-Unjoni peress li l-bidliet jinvolvu "restrizzjonijiet ġodda fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott".

6. **Emenda/i**

1. Rabta

Skont l-ittra tal-President tal-Bord Regolatorju (Consejo Regulador), l-"emenda tal-Unjoni" proposta hija limitata għall-"perċentwal tar-razza tal-materja prima li minnha joriġinaw il-prodotti protetti", bil-għan li jiġu protetti "biss il-prodotti tal-majjali Iberiċi ta' razza pura".

Din tinvolvi l-bidliet li ġejjin:

Fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, taqsima B (Deskrizzjoni tal-prodott), biex "il-prieżet u l-ispalel jiġu esklużivament minn majjali Iberiċi ta' razza pura", u b'hekk titneħħa l-possibbiltà li joriġinaw minn majjali li huma mill-inqas 75 % tar-razza Iberika. Din il-bidla tirrikjedi li jsiru bidliet oħrajn f'dan l-istess paragrafu u għal dan l-għan uniku. Pereżempju, it-tneħħija tal-erba' klassijiet kurrenti ta' denominazzjonijiet tal-bejgħ u s-sostituzzjoni tagħhom bi tnejn biss: Il-Klassi I (il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa dieta ta' ġnadar) u l-Klassi II (il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla minn majjali Iberiċi ta' razza pura li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ).

Bl-istess mod, għal darba oħra bl-għan uniku li jiġi żgurat li l-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla jiġu biss minn majjali Iberiċi ta' razza pura, jeħtieġ li jiġi emendat paragrafu tat-taqsima D(b) (Kontrolli u ċertifikazzjoni), li jirreferi għall-perċentwal tar-razza.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Skont l-ittra tal-President tal-Bord Regolatorju, il-proposta għal "emenda tal-Unjoni" hija limitata għall-"perċentwal tar-razza tal-materja prima li minnha joriġinaw il-prodotti protetti", bil-għan li jiġu protetti "biss il-prodotti tal-majjali Iberiċi ta' razza pura", u b'hekk tiżdied l-"eċċellenza" tal-prodott.

F'konformità mal-bidliet proposti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-taqsimiet 3.2 (Deskrizzjoni tal-prodott) u 3.3 (Għalf) jeħtieġ li jiġu emendati skont dan.

DOKUMENT UNIKU

"Dehesa de Extremadura"

Nru tal-UE: PDO-ES-0076-AM01- 1.6.2023

IĠP ( ) DOP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Dehesa de Extremadura"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla protetti bid-DOP "Dehesa de Extremadura" għandu jkollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi:

Dehra ta' barra: tawwali, stilizzat, iffurmat permezz tal-qatgħa msejħa serrano fil-forma ta' "V", u għandu jinżamm id-difer.

Piż: mhux anqas minn 5,75 kg għall-prieżet tal-koxxa u 4 kg għall-prieżet tal-ispalla.

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur u dehra meta jitqatta': kulur karatteristiku li jvarja minn roża għal aħmar jagħti fil-vjola, u dehra mraħħma meta jitqatta'.

Togħma u aroma: laħam ta' togħma delikata, mhux wisq mielaħ jew ħelu. Aroma pjaċevoli u karatteristika.

Sawra: mhux wisq fibruża.

Xaħam: ileqq, ta' kulur abjad safrani, aromatiku u b'togħma pjaċevoli. Il-konsistenza tiegħu tvarja skont il-perċentwal ta' alimentazzjoni bil-ġandar.

Karatteristiċi fiżikokimiċi:

Indiċi ta' deidrazzjoni: kontenut massimu ta' ilma ta' 50 % fil-wiċċ u 55 % fil-qalba.

Klorur tas-sodju: massimu ta' 5 %.

Deskrizzjonijiet kummerċjali:

Skont il-klassifikazzjoni u d-dieta tal-annimali, il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla huma kklassifikati kif ġej:

Klassi I: Perżut minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa dieta ta' ġnadar: derivati minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa f'konformità mar-rekwiżiti dijetetiċi elenkati fid-deskrizzjoni tal-prodott taħt il-paragrafu (a) għal majjali mitmugħa l-ġnadar jew li jispiċċaw fuq għalf tal-frott tas-siġar tal-foresti.

Perżut tal-ispalla minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa dieta ta' ġnadar: derivati minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa f'konformità mar-rekwiżiti dijetetiċi elenkati fid-deskrizzjoni tal-prodott taħt il-paragrafu (a) għal majjali mitmugħa l-ġnadar jew li jispiċċaw fuq għalf tal-frott tas-siġar tal-foresti.

Klassi II: Perżut minn majjali Iberiċi ta' razza pura li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ: derivati minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa skont ir-rekwiżiti dijetetiċi elenkati fid-deskrizzjoni tal-prodott taħt il-paragrafu (b) għal majjali li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ.

Perżut tal-ispalla minn majjali Iberiċi ta' razza pura li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ: derivati minn majjali Iberiċi ta' razza pura mitmugħa skont ir-rekwiżiti dijetetiċi elenkati fid-deskrizzjoni tal-prodott taħt il-paragrafu (b) għal majjali li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Extremadura tradizzjonalment huwa reġjun fejn il-bhejjem jittrabbew fuq dehesa estensiva, li tikkonsisti minn bur u art miftuħa msaġġra tal-ballut (olm u sufra). Huwa l-ħabitat naturali tar-razza Iberika tal-majjal, li tiekol il-ġnadar, il-ħaxix u riżorsi naturali oħra tad-dehesa. L-ambjent, id-dieta bbażata fuq il-ġnadar u r-razza flimkien jiżguraw li l-majjal ladarba jasal fi tmiem it-tkabbir u s-simna tiegħu, jilħaq il-punt ottimali tal-iżvilupp, u jwassal għal prodott tajjeb ħafna b'karatteristiċi eċċezzjonali.

Fattur ewlieni u fundamentali li jiddetermina l-kwalità tal-majjali Iberiċi li jwasslu għal prieżet tal-koxxa u prieżet tal-ispalla tad-DOP "Dehesa de Extremadura" u l-kwalità organolettika sussegwenti tal-prodotti protetti hu s-sistema tradizzjonali ta' produzzjoni bl-alimentazzjoni u l-ġestjoni f'sistema ta' trobbija estensiva fil-fażi finali tas-simna tagħhom, bl-użu tar-riżorsi naturali tad-dehesa, jiġifieri l-ġnadar, il-ħaxix, il-mergħat naturali u l-qasbija. Hu f'din il-fażi finali fejn il-majjal iżid l-iktar fil-piż.

Qabel din il-fażi, is-sistema tradizzjonali tat-trobbija tal-majjali Iberiċi f'Extremadura tippermetti li l-majjali jieklu mir-riżorsi naturali għall-biċċa l-kbira tas-sena. Iċ-ċiklu tal-ħajja twil tal-majjali u s-sostenibbiltà tas-sistema tal-agroforestrija tad-dehesa neċessarjament jiddependu fuq li l-majjali jitħallew jimirħu fuq żoni kbar, fejn fil-biċċa l-kbira jieklu mill-mergħat naturali u fi żminijiet tas-sena, bħall-ħarifa, ix-xitwa u r-rebbiegħa, meta dawk ir-riżorsi jkunu numeruż. Dan japplika kemm għall-majjali mitmugħa dieta tal-ġnadar kif ukoll għal dawk li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ, iżda għal dawn tal-aħħar hija meħtieġa alimentazzjoni supplimentari bl-għalf fil-fażi finali tas-simna tagħhom.

L-għalf supplimentari li jintuża għall-majjali li jirgħu u li jiġu msemmna bil-forağğ normalment jikkonsisti minn taħlita ta' 75-85 % ċereali u 5-15 % legumi. Iċ-ċereali jikkonsistu prinċipalment minn qamħ, xgħir u qamħirrum, li tradizzjonalment jiktabbru fiż-żona ġeografika, fi proporzjonijiet li jvarjaw bejn 15 % u 55 % għal kull wieħed minnhom. Il-legumi ewlenin huma l-piżelli u s-sojja.

Ir-ragħa tradizzjonali li hu obbligatorju fis-sistema ta' trobbija u tismin tal-majjali, kif ukoll il-fatt li xi komponent biss bħas-sojja ma jiġix prodott fit-territorju, u li dan jirrappreżenta perċentwal minimu tal-għalf, jiżguraw li l-perċentwal ta' materja niexfa solida totali kkunsmata li tiġi miż-żona ġeografika hu ogħla mil-limitu stabbilit fil-leġiżlazzjoni applikabbli.

Is-saqajn ta' quddiem u ta' wara tal-annimali li jintużaw għall-produzzjoni tal-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla tad-DOP "Dehesa de Extremadura" jridu jiġu minn:

a) Majjali mitmugħin il-ġnadar jew li jispiċċaw fuq għalf tal-frott tas-siġar tal-foresti: dawn il-majjali huma maħsuba għall-qatla minnufih wara l-użu esklużiv ta' ġnadar, ħaxix u riżorsi naturali oħra tad-dehesa, mingħajr l-ebda għalf supplimentari. Il-majjali jrid ikollhom piż medju ta' bejn 92 kg u 115 kg fil-bidu tal-perjodu ta' tmigħ bil-frott tas-siġar tal-foresti u jridu jżidu mill-inqas 52 kg fuq din id-dieta mingħajr ebda tip ta' għalf ieħor, filwaqt li jqattgħu minimu ta' aktar minn 60 jum fid-dehesa qabel ma jinqatlu fl-età ta' 14-il xahar. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun mill-inqas 110 kg.

b) Majjali li jirgħu u li jiġu msemmna bil-foraġġ: dawn il-majjali jitrabbew f'azjendi estensivi, jiġu msemmna b'dieta ta' għalf li tikkonsisti primarjament minn ċereali u legumi u jitlestew billi jieklu mill-mergħat għal mill-inqas 90 jum qabel il-qatla. Il-ħwat tal-għalf għandhom ikunu separati mill-ħwat tax-xorb b'distanza ta' aktar minn 100 m, u d-densità massima ta' ħażna għandha tkun ta' mhux aktar minn 15-il majjal għal kull ettaru. L-età minima fil-qatla hija ta' 12-il xahar. Il-piż minimu individwali tal-karkassa għandu jkun mill-inqas 110 kg.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

It-trobbija u t-tismin tal-majjali u l-ipproċessar tal-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla jridu bilfors isiru fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla protetti tad-DOP "Dehesa de Extremadura" jistgħu jiġu ppreżentati għall-bejgħ dissussati, f'fetet jew f'porzjonijiet, diment li jkunu imballati u jkun possibbli li tiġi identifikata l-oriġini tagħhom. Din l-operazzjoni tista' ssir minn intrapriżi li jkunu aċċettaw u li jkunu konformi mal-protokoll stabbilit mill-Bord Regolatorju biex jiġu ggarantiti t-traċċabbiltà, l-oriġini, l-identifikazzjoni u l-kwalità finali tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla protetti jrid ikollhom tikketta ta' identifikazzjoni bil-kliem "D.O.P 'Dehesa de Extremadura'" u l-klassi tal-prodott, kif ukoll il-logo muri fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-materja prima tikkonsisti minn dehesa b'siġar tal-ballut u/jew siġar tas-sufra, preżenti fil-muniċipalitajiet kollha li jiffurmaw il-Komunità Awtonoma ta' Extremadura, li tikkonsisti mill-provinċji ta' Cáceres u Badajoz, li jikkostitwixxu ż-żona ġeografika ta' din id-DOP.

Il-prodott jiġi magħmul u mmaturat eżattament fl-istess żona li fiha tiġi prodotta l-materja prima, jiġifieri l-Komunità Awtonoma ta' Extremadura….

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Fatturi naturali: b'madwar miljun ettaru ta' dehesa, Extremadura huwa ġenna ekoloġika, fejn hemm waħda mill-ekosistemi l-aktar ippreservati fl-Ewropa, fejn jgħixu speċi ta' bhejjem (il-majjal Iberiku, in-nagħġa Merino, l-ifrat retinto, eċċ.) flimkien ma' speċi selvaġġi oħra, li sabu kenn f'dan il-post.

Ir-reġjun ta' Extremadura jinsab fil-Punent tal-parti tan-Nofsinhar tal-pjanura ċentrali. Jikkonsisti mill-provinċji ta' Cáceres u Badajoz, u huwa maqsum minn tliet sriebet ta' muntanji: fit-Tramuntana, is-serbut ta' muntanji tas-Sistema Central, bl-għoljiet baxxi tas-Sierra de Gredos;fiċ-ċentru, il-kontinwazzjoni tal-Muntanji ta' Toledo, bejn il-baċiri tax-xmajjar Tagus u Guadiana;u fin-Nofsinhar, l-għoljiet baxxi tas-Sierra Morena.

Il-klima hija kontinentali, b'influwenzi moderati mill-Atlantiku. It-temperatura annwali medja hija bejn 16 °C u 17 °C, iżda t-temperaturi jistgħu jitilgħu sa 41 °C (f'Lulju u Awwissu) u jinżlu sa -2 °C (f'Diċembru u f'Jannar) b'xita annwali medja li tvarja bejn 500 mm u 1 200 mm.

Fatturi storiċi: huma bosta referenzi storiċi u gastronomiċi għall-majjali f'Extremadura; pereżempju:

— L-eżistenza ta' skulturi żoomorfiċi li jmorru lura għas-seklu 5 sas-seklu 2 Q.K. u li huma magħrufa bħala "Verracos", isem li b'mod ċar jirreferi għall-majjali. Dawn jinstabu f'diversi partijiet ta' Extremadura, bħall-Wied ta' Ambroz, il-Wied ta' Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca u Madrigalejo.

— L-okkorrenza tal-hekk imsejħa "ħwienet tal-laħam" tal-irħula Rumani fil-pjanuri fertili tal-Guadiana u l-inħawi, fejn wieħed mill-aktar ikel popolari fost il-klassi sinjura kien il-majjal żgħir tal-età ta' xahar, jew kif kien imsejjaħ dak iż-żmien, ta' "qamar wieħed".

— Il-karta muniċipali ta' Montánchez, fis-sena 1236, diġà kienet tirreferi għal dehesa ddedikati esklużivament għall-produzzjoni ta' ġnadar għal skopijiet ta' għalf tal-majjali.

— L-ordinanzi muniċipali ta' Valencia de Alcántara, approvati fil-5 ta' Awwissu 1489, isemmu b'mod speċjali kwistjonijiet relatati mal-majjal Iberiku, b'mod partikolari għal standards legali li kellhom jiġu ssodisfati minnissiela, mill-biċċiera u mill-biċċeriji tal-majjali Iberiċi. Dawn malajr ġew estiżi għall-muniċipalitajiet ġirien, bħal Alburquerque u San Vicente de Alcántara, imbagħad għall-Extremadura kollha (l-ordinanzi muniċipali ta' Torre de Don Miguel, 1534, 1564; l-ordinanzi muniċipali ta' Zafra, 1528; l-ordinanzi muniċipali ta' Cáceres, 1569, eċċ.).

— Il-kapitolu dwar il-fertilità u l-ġid ta' Extremadura, ta' Doctor Iván de Sorapán, fil-Manual de Medicina tiegħu (1616), jenfasizza l-kwalità tajba tal-laħam tal-majjali mitmugħa dieta ta' ġnadar u tal-ħafna prieżet magħmula minnu, li kienu jintbagħtu saħansitra lejn il-Kontinent il-Ġdid.

— Ir-referenzi għall-"konsum ta' aktar minn 80 majjal fis-sena" fil-ktieb ta' Diego Martínez Abad Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino (1697), li kien iddedikat għall-Monasteru tal-Madonna ta' Guadalupe.

— Il-Catastro de Ensenada (ir-reġistru katastali) tal-1752 fih l-ewwel rekords rigward il-popolazzjoni tal-majjali, b'data speċifika relatata mas-snin bejn l-1461 u l-1785. Dawn jinżammu fl-arkivji tal-Monasteru ta' Guadalupe, li huwa magħruf għat-tradizzjoni tiegħu li jrabbi merħliet ta' majjali.

— Referenzi fil-folklor ta' Extremadura, bħall-kanzunetta:

"D'Alcuescar quiero l'aceite [Minn Alcuescar nixtieq iż-żejt]

De Montánchez el jamón [Minn Montánchez il-perżut]

D'Albalá quiero centeno [Minn Albalá nixtieq is-segala]

De Miajadas el turrón' [Minn Miajadas it-turrón (tip ta' nougat)]

Speċifiċità tal-prodott

Il-produtturi tal-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla tad-"Dehesa de Extremadura" jipproċessawhom b'paċenzja u b'dedikazzjoni biex jiżguraw li jilħqu stat perfett u li jkollhom aroma u togħma faċiliment distinti.

Dan jinvolvi mhux biss il-mekkanika tal-proċess tal-produzzjoni iżda wkoll, u aktar importanti, fatturi ambjentali bħall-umdità, it-temperatura, iż-żmien, eċċ., li jagħtu lill-prodotti l-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tagħhom.

It-tmelliħ, minkejja li huwa proċedura sempliċi ħafna, jinvolvi proċess kumpless ħafna fejn il-melħ jidħol mill-wiċċ sal-qalba tal-prodott u jikkawża l-ħruġ tal-ilma sas-saff estern, minħabba l-igroskopiċità tal-melħ.

Imbagħad, il-prieżet tal-koxxa u l-prieżet tal-ispalla jiddendlu fi kmamar fil-qalba tal-prodott jintlaħaq livell suffiċjenti ta' melħ li jimpedixxi l-iżvilupp ta' mikroorganiżmi. Wara li tintemm din il-fażi ta' mistrieħ, tibda l-fażi tal-maturazzjoni.

Waqt il-maturazzjoni iseħħu sensiela ta' bidliet kumplessi fil-komponenti tal-prodott li jwasslu għall-iżvilupp tal-karatteristiċi organolettiċi tiegħu. Il-prieżet jiddendlu f'post ventilat tajjeb biex jiġi mħeġġeġ it-tnaqqis fl-indewwa, u wara jittieħdu f'kamra b'umdità relattiva aktar baxxa, fejn il-kundizzjonijiet jiffavorixxu l-iżvilupp tal-aroma tagħhom, li huwa proċess kumpless ħafna, peress li l-komponenti tal-materja prima jgħaddu minn bosta bidliet minħabba d-degradazzjoni, li wħud minnhom huma awtolitiċi, filwaqt li oħrajn huma ta' natura mikrobika, li jirriżultaw mill-preżenza ta' flora fungali u batterika. Dawn il-bidliet iseħħu b'mod interattiv, billi l-mikroklimi taż-żona jippromwovu l-iżvilupp ta' ekosistema ġenwina.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IĠP)

L-ekosistema tad-dehesa hija sistema agroforestali, li tippermetti li r-riżorsi naturali jiġu ġestiti b'mod ibbilanċjat u li ma jikkawżax qerda. Dan l-ambjent siewi ġie ppreservat bis-saħħa prinċipalment tal-majjal Iberiku, li hawn isib il-ħabitat ideali għall-iżvilupp tiegħu, u huwa hawnhekk li tiġi prodotta l-materja prima għall-prodotti protetti bid-DOP "Dehesa de Extremadura".

Il-majjal Iberiku huwa razza adattata għal dan l-ambjent u kien il-pedament kostanti tal-għajxien abbażi tal-konsum dirett, li għadu preżenti sal-lum, u li llum hu eżempju dinji ta' ekonomija sostenibbli, marbuta ma' stil ta' ħajja fejn il-bniedem, id-dehesa, il-majjal Iberiku u l-prodotti derivati minnu baqgħu jgħixu flimkien bl-istess mod għal sekli sħaħ, bl-istess razza u bl-istess metodu ta' produzzjoni artiġjanali, fejn l-uniċi ingredjenti huma materja prima unika, l-għarfien prattiku tal-artiġjani, il-melħ, ir-riħ u ż-żmien, u b'riżultat ta' dan il-perżut tal-koxxa u l-perżut tal-ispalla tad-"Dehesa de Extremadura" għadhom isiru bl-istess mod artiġjanali bħal fiż-żminijiet tal-imgħoddi.

Minħabba li jinsab fin-Nofsinhar, Extremadura għandu klima kontinentali b'influwenzi moderati mill-Atlantiku, u dan iwassal għal kundizzjonijiet tat-temperatura u tal-umdità li jinfluwenzaw kemm il-produzzjoni tal-materja prima (it-tismin fil-beraħ tal-majjali Iberiċi fid-dehesa) kif ukoll il-produzzjoni tal-prodott finali. Il-kundizzjonijiet huma ideali għat-tmelliħ u l-maturazzjoni u jagħtu lill-prodott finali karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi speċifiċi u uniċi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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