C/2024/1214

30.1.2024

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de um produto, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1214)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO RELATIVO AO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Dehesa de Extremadura»

N.º UE: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nome do produto**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Agrupamento requerente e interesse legítimo**

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

Tel. +34 924330203

Endereço eletrónico: info@dehesa-extremadura.com

Internet: www.dehesa-extremadura.com

A proposta de alteração do caderno de especificações da DOP «Dehesa de Extremadura» foi aprovada em sessão plenária do Conselho Regulador (*Consejo Regulador*). O *Consejo Regulador* da DOP «Dehesa de Extremadura» agiu no âmbito das suas competências, que inclui «propor alterações ao caderno de especificações», em conformidade com o artigo 16.º, n.º 2, alínea g), da Lei n.º 4/2010, de 28 de abril de 2010, relativa aos conselhos reguladores das denominações de origem e das indicações geográficas relativas à qualidade agroalimentar na Estremadura, e tendo em conta o artigo 52.º, n.º 1, da Lei n.º 6/2015, de 24 de março de 2015, relativa à agricultura na Estremadura. A Assembleia Plenária é também o órgão colegial do *Consejo Regulador*, cujas competências incluem a adoção dessa proposta, em conformidade com o artigo 10.º, n.º 4, alínea f), do Regulamento DOP «Dehesa de Extremadura» (Decreto n.º 77/2018, de 5 de junho de 2018).

3. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Espanha

4. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

☐ Nome do produto

☒ Relação

☐ Restrições de comercialização

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

5. **Tipo de alteração(ões)**

As alterações aprovadas, que dizem respeito apenas à certificação de porcos de raça 100 % ibérica, correspondem às alterações da União previstas no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/2117, que permitem a classificação como alteração da União, uma vez que as alterações implicam «novas restrições à comercialização do produto».

6. **Alteração(ões)**

1. Relação

De acordo com a carta do presidente do *Consejo Regulador*, a proposta de «alteração da União» limita-se à «percentagem de raça da matéria-prima de que provêm os produtos protegidos», com o objetivo de proteger «apenas os produtos de porcos de raça 100 % ibérica».

Tal implica as seguintes alterações:

Caderno de especificações, secção B (Descrição do produto), de modo que «o presunto e a paleta provenham exclusivamente de porcos de raça 100 % ibérica», suprimindo a possibilidade de serem originários de porcos de raça 75 % ibérica. Esta alteração exige a introdução de outras alterações neste mesmo número e exclusivamente para esse efeito, como a eliminação das atuais quatro classes de denominações de venda e a sua substituição por apenas duas: classe I (*jamón* e *paleta de bellota* de porco de raça 100 % ibérica) e classe II (*jamón* e *paleta de cebo de campo* de porco de raça 100 % ibérica).

Do mesmo modo, também com o único objetivo de assegurar que o presunto e a paleta provenham apenas de porcos de raça 100 % ibérica, é necessário alterar um parágrafo da alínea b) da secção D («Controlos e certificação»), que se refere à percentagem de raça.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

De acordo com a carta do presidente do *Consejo Regulador*, a proposta de «alteração da União» limita-se à «percentagem de raça da matéria-prima de que provêm os produtos protegidos», com o objetivo de proteger «apenas os produtos de porcos de raça 100 % ibérica», aumentando assim a «excelência» do produto.

Atendendo às alterações propostas ao caderno de especificações, é necessário alterar as secções 3.2 (Descrição do produto) e 3.3 (Alimentos para animais) em conformidade.

DOCUMENTO ÚNICO

«Dehesa de Extremadura»

N.º UE: PDO-ES-0076-AM01 – 1.6.2023

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Estado-Membro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O presunto e paleta da DOP «Dehesa de Extremadura» apresentam as seguintes características:

Características físicas:

Aparência externa: alongada, estilizada, perfilada por corte em «Serrano en V», com o chispe.

Peso: presunto: 5,75 kg, no mínimo; paleta: 4 kg, no mínimo.

Características organoléticas:

Cor e aparência após corte: cor característica entre rosa e vermelho-púrpura. Aspeto da secção: gordura infiltrada na massa muscular.

Sabor e aroma: carne de sabor delicado, pouco salgado ou doce. Aroma agradável e característico.

Textura: pouco fibrosa.

Gordura: brilhante, de cor branco-amarelada, aromática e de sabor agradável. A consistência varia consoante a percentagem de bolota na alimentação.

Características físico-químicas:

Índex de desidratação: 50 % de teor máximo de água à superfície e 55 % em profundidade.

Cloreto de sódio: máximo de 5 %.

Denominações de venda:

Considerando a classificação dos animais e o seu regime alimentar, definem-se as seguintes classes de presunto e paleta:

Classe I: *Jamón de bellota* 100 % ibérico: paleta de porco de raça 100 % ibérica que satisfaz o disposto em matéria de alimentação, tal como consta na descrição do produto, alínea a), *cerdo de bellota* ou de acabamento em montado.

Paleta de bellota 100 % ibérica: paleta de porco de raça 100 % ibérica que satisfaz o disposto em matéria de alimentação, tal como consta na descrição do produto, alínea a), *cerdo de bellota* ou de acabamento em montado.

Classe II: *Jamón de cebo de campo* 100 % ibérico: presunto de porco de raça 100 % ibérica que satisfaz o disposto em matéria de alimentação, tal como consta na descrição do produto, alínea b), *cerdo de cebo de campo*.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: presunto de porco de raça 100 % ibérica que satisfaz o disposto em matéria de alimentação, tal como consta na descrição do produto, alínea b), *cerdo de cebo de campo*.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A Estremadura constitui tradicionalmente uma região de pecuária praticada em montado (*dehesas*), formado por vastas pastagens em prado e floresta aberta de Fagáceas (azinheiras e sobreiros) e que constituem o *habitat* natural do porco ibérico, que se alimenta de bolota, forragens e outros recursos naturais. A raça, o ambiente e a alimentação à base de bolota conferem ao porco ibérico que atingiu o estado ideal de desenvolvimento e engorda, a capacidade de oferta de um produto requintado de características excecionais.

A qualidade do porco ibérico que produz o presunto e paleta de DOP «Dehesa de Extremadura» e a qualidade organolética dos mesmos assentam no fator essencial e fundamental constituído pelo regime tradicional de produção, alicerçado num regime pecuário extensivo durante a fase final de engorda e numa alimentação que tira partido dos recursos naturais presentes na *dehesa* (bolota, forragens, pastagens naturais e restolho). É nesta última fase que o porco ganha mais peso.

Durante as fases anteriores, o regime de criação tradicional do porco ibérico na Estremadura privilegia igualmente a exploração dos recursos naturais durante boa parte do ano. Efetivamente, a duração do ciclo de vida dos animais e a sustentabilidade do regime agroflorestal da *dehesa* dependem do facto de o porco poder pastar em grandes explorações naturais e durante algumas épocas do ano, como o outono, o inverno e a primavera, em que os recursos abundam. Tal aplica-se quer aos suínos alimentados exclusivamente a bolota (*cerdo de bellotas*) quer aos de alimentação mista (*cerdo de cebo de campo*), que recebem alimentos complementares na fase final de engorda.

Esta alimentação complementar é habitualmente constituída por 75 % a 85 % de cereais e 5 % a 15 % de leguminosas. Entre os cereais conta-se essencialmente o trigo, a cevada e o milho, tradicionalmente produzidos na área geográfica, com margens indicativas que oscilam entre 15 % e 55 % para cada cereal; as principais leguminosas são a ervilha e a soja.

O facto de o regime de criação e engorda assentar no pastoreio tradicional e de só a soja não ser produzida no território, muito embora represente apenas uma percentagem mínima da alimentação, garante que a proporção de matéria seca total ingerida proveniente da área geográfica é superior ao limite estabelecido na regulamentação em vigor.

Os membros dos animais utilizados para elaboração do presunto e paleta elegíveis para proteção pela DOP «Dehesa de Extremadura» provêm de um dos seguintes tipos de suíno:

a) *Cerdo de bellota*, ou de acabamento em montado, destinado a abate imediatamente após alimentação composta exclusivamente por bolota, erva e outros recursos naturais da dehesa, sem complementos alimentares. O peso médio dos animais da vara deve estar compreendido entre 92 e 115 kg no início do pastoreio em montado, e aumentar, no mínimo, 52 kg durante a sua permanência no mesmo durante, no mínimo, 60 dias, sem complementos alimentares. A idade mínima no abate é de 14 meses. O peso mínimo da carcaça é de 110 kg.

b) *Cerdo de cebo de campo*: na fase de engorda, a alimentação é essencialmente à base de cereais e leguminosas. A pecuária é extensiva: os animais passam, no mínimo, 90 dias em pastagem até ao abate. A distância entre as manjedouras e os bebedouros deve ser superior a 100 m e a densidade animal não pode exceder 15 porcos por hectare. A idade mínima no abate é de 12 meses. O peso mínimo da carcaça é de 110 kg.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A criação e engorda dos suínos ocorre obrigatoriamente na área geográfica identificada no ponto 4, tal como a elaboração do presunto e paleta.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O presunto e paleta de DOP «Dehesa de Extremadura» escoados para o mercado podem apresentar-se fatiados ou em pedaços, desde que a embalagem permita identificar a sua origem. O rótulo pode ser elaborado por empresas que se tenham comprometido a respeitar o protocolo do *Consejo Regulador* em matéria de rastreabilidade, origem, identificação e qualidade final do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O presunto e paleta protegidos ostentam marca de identificação em que figura obrigatoriamente a menção DOP «Dehesa de Extremadura» e a categoria a que pertencem, bem como o logótipo indicado no ponto 3.6 do documento único.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da matéria-prima é constituída por pastagens onde impera a azinheira e/ou sobreiro (*dehesa*) presentes em todo o território dos municípios da Comunidade Autónoma da Estremadura, a qual compreende as províncias de Cáceres e Badajoz, que correspondem à área geográfica da DOP.

A área de elaboração e cura coincide inteiramente com a área de produção da matéria-prima, a saber, a Comunidade Autónoma da Estremadura.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

Fatores naturais: a Estremadura, com aproximadamente um milhão de hectares de *dehesa*, constitui um paraíso ecológico. Possui um dos ecossistemas mais bem conservados da Europa, em que coexistem harmoniosamente animais de pecuária (porco ibérico, ovelha merino, vitela retinto) com espécies selvagens, que aí encontram verdadeiro refúgio.

A Estremadura está situada a oeste da submeseta meridional. Consiste nas províncias de Cáceres e Badajoz e é atravessada por três serras: a norte, pelo sistema central, com os contrafortes da serra de Gredos; ao centro, os montes de Toledo estendem-se entre o Tejo e o Guadiana; e, a sul, as colinas da Serra Morena.

O clima é de tipo continental de influência atlântica moderada, temperatura média anual de 16 °C a 17 °C, temperaturas extremas variáveis entre 41 °C (em julho e agosto) e −2 °C (em dezembro e janeiro) e precipitações médias anuais compreendidas entre 500 e 1 200 mm.

Fatores históricos: A Estremadura é rica em referências históricas e gastronómicas ao porco ibérico:

— o aparecimento, entre os séculos V e II a.C., de esculturas zoomórficas com o nome de Verracos, constitui referência evidente à criação de suínos em diversas regiões da Estremadura, como Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca e Madrigalejo,

— o aparecimento das *carnecerías* (açougues) nas localidades romanas da planície do rio Guadiana e arredores, onde o produto mais procurado pela classe abastada era o leitão de mês, ou «de uma lua», como então se dizia,

— a adoção, em 1236, do *Fuero de Montánchez*, texto legislativo em que se mencionam as *dehesas* consagradas exclusivamente à produção de bolota para alimento dos suínos,

— publicação dos diplomas municipais de Valência de Alcântara, adotados em 5 de agosto de 1489, que mencionam questões relacionadas com o porco ibérico e se referem às regras legais aplicáveis aos criadores, açougueiros e matadores de porco ibérico. O âmbito destes textos estendeu-se rapidamente a outros municípios limítrofes, como Albuquerque, San Vicente de Alcántara, e seguidamente a toda a Estremadura (diplomas de Torre de Don Miguel, de 1534 e 1564, de Zafra, de 1528, de Cáceres, de 1569, etc.),

— menção, no *Manual de Medicina*, de Iván de Sorapán (1616), no capítulo consagrado à riqueza e fertilidade da Estremadura, da qualidade da carne de porco alimentado a bolota e da grande exportação de presunto para lugares tão distantes como o Novo Mundo,

— referências à «despesa correspondente a mais de 80 suínos por ano», na obra de Diego Martínez Abad (1697), *Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino*, consagrada ao Mosteiro Real de Nossa Senhora de Guadalupe,

— o *Cadastro de Ensenada* (1752) contém as primeiras informações registadas sobre o efetivo porcino e menciona datas precisas entre 1461 e 1785. Estes arquivos estão conservados no mosteiro de Guadalupe, célebre pela sua tradição de suinicultura,

— referências ao folclore regional da Estremadura - letra de uma canção popular:

«D'Alcuescar quiero l'aceite [De Alcuescar quero azeite]

De Montánchez el jamón [De Montánchez, presunto]

D'Albalá quiero centeno [De Albalá quero centeio]

De Miajadas el turrón [De Miajadas, torrão].

Especificidade do produto

Os produtores de presunto e paleta «Dehesa de Extremadura» procedem com a máxima paciência e cuidado, para obtenção de um produto ideal, de aroma e sabor únicos.

Para tal contribuem não só os aspetos mecânicos da produção, mas também e sobretudo fatores ambientais como a higrometria, a temperatura, a duração de cada fase, etc., que conferem aos produtos as suas especificidades organoléticas.

A salga, assente em gestos muito simples, está todavia na origem de um processo muito complexo de assimilação do sal da superfície para o interior do produto, responsável pela evacuação da água para a camada exterior, graças às propriedades higroscópicas do sal.

Na sequência desta operação, o presunto e paleta são suspensos em câmaras durante o tempo necessário para que o teor de sal seja suficiente no interior das peças para impedir o desenvolvimento de microrganismos. Decorrida esta fase de repouso, segue-se a de cura.

É nesta fase que se verificam alterações complexas das componentes do produto, que permitem o desenvolvimento das suas características sensoriais. O presunto é suspenso em locais bem ventilados, propícios à evacuação da humidade, e seguidamente noutros locais de humidade relativa inferior, contribuindo assim para o desenvolvimento do seu aroma. Durante este processo complexo, as componentes da matéria-prima passam por muitas alterações catabólicas, algumas de natureza autolítica e outras de natureza microbiana, graças à presença de uma flora fúngica e bacteriana. Estas alterações produzem-se de modo interativo, no quadro de uma verdadeira ecologia, propiciada pelos microclimas existentes na região.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

O ecossistema da *dehesa* constitui um regime agroflorestal que permite a exploração equilibrada e não destrutiva dos recursos naturais. Este inestimável ambiente pôde assim conservar-se, em grande parte graças ao porco ibérico, que dispõe de um *habitat* ideal para o seu desenvolvimento. Aí se produz a matéria-prima que permite obter os produtos de Denominação de Origem Protegida «Dehesa de Extremadura».

O porco ibérico é uma raça adaptada a este meio e foi um dos pilares de um modo de vida autárcico que perdurou ao longo dos tempos e que representa hoje um belo exemplo mundial de economia sustentável, aliado a um modo de vida em que o homem, a *dehesa*, o porco ibérico e os seus produtos derivados foram preservados inalterados ao longo dos séculos. Assim é que o presunto e paleta de porco ibérico «Dehesa de Extremadura» são hoje produzidos da maneira artesanal como eram há séculos, a partir da mesma raça e no cerne do mesmo sistema artesanal de produção, cujos únicos ingredientes são uma matéria-prima única, o saber tradicional, sal, ar e repouso.

Pela sua localização meridional, a Estremadura beneficia de clima de tipo continental, de influência atlântica moderada. As temperaturas e taxas de humidade influenciam quer a produção da matéria-prima (engorda do porco ibérico em regime extensivo na *dehesa*), quer as condições de obtenção do produto final, propiciando condições ideais de salga e cura e permitindo que o produto final adquira características físico-químicas e organoléticas peculiares e únicas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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