

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al 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

(2016/C 207/09)

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⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«DEHESA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PDO-0117-01287 — 24.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Dehesa de Extremadura».

C/Cánovas del Castillo, s/n-2.º, 13

06800 Mérida

ESPAÑA

Tel. +34 924330203

Correo electrónico: info@dehesa-extremadura.com

El Consejo Regulador es una entidad sin fin de lucro reconocida por la Autoridad Competente en el Estado miembro como órgano de gestión de la denominación de origen, que se rige por principios democráticos y de representatividad de los intereses económicos y sectoriales integrados en la ella, con especial contemplación de los minoritarios, existiendo paridad en la representación de los diferentes intereses.

En lo que respecta a esta solicitud, se reconoce al Consejo Regulador las funciones de adoptar iniciativas para las modificaciones del pliego de condiciones e intervenir en los procedimientos que sobre dicho objeto se tramiten.

La solicitud de modificación del Pliego de Condiciones ha sido acordada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Dehesa de Extremadura» dentro de sus funciones, siendo pues su interés plenamente legítimo.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Estructura de control

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

A) Introducción

Los apartados correspondientes a la Prueba de Origen, Método de obtención, Etiquetado, Requisitos Legislativos y Estructura de Control, se han modificado como adecuación a lo establecido en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, los distintos reglamentos de desarrollo del mismo y la entrada en vigor del RD 4/2014 de 10 de enero, por el que se publica la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

La elaboración del Pliego de Condiciones en vigor fue anterior a la publicación de dicho Reglamento, quedando por tanto desfasado en muchos apartados respecto al marco normativo de la Unión Europea sobre calidad diferenciada, nutricional y de seguridad de los productos tradicionales.

(RD 34/90 de 15 de mayo, de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio, por el que se autoriza el Reglamento de la Denominación de Origen de jamones y paletas «Dehesa de Extremadura» y su Consejo Regulador, ratificado por el M.A.P.A en el B.O.E. de fecha 2 de julio de 1990, registrado según el Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo ⁽¹⁾).

También se ha eliminado del pliego de condiciones nuevo todas las referencias que vinculaba el pliego de condiciones con el Reglamento de la D.O.P., ya que este documento no está en vigor.

A continuación se detallan los cambios realizados y sus respectivas justificaciones.

B) Descripción del producto

La publicación de la Norma de Calidad del Ibérico (RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos), establece una normalización del sector, con unos requisitos de obligado cumplimiento para los productos del cerdo ibérico que decidan usar las menciones que se regulan en ella, lo que ha motivado la modificación de la descripción del producto del nuevo pliego de condiciones de la D.O.P.

Así pues, en adaptación a la mencionada Norma de Calidad, y para una información más fiable relativa a los productos por parte de los consumidores, objetivo reflejado en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 entre otros [artículo 1, letra b)], se adaptan a los requisitos que afectan a las condiciones de manejo, factor racial, y denominaciones de venta indicados en la Norma de Calidad, manteniendo la mayor restricción del pliego original en cuanto al manejo y raza con un mínimo de 75 % de sangre ibérica.

Se elimina la calificación de recebo, no amparada por la Norma de Calidad, y se mantienen las calidades solo de régimen extensivo, (bellota y cebo de campo) más restrictivas que las indicadas en la misma, tal y como se indican en el pliego original, en las que la alimentación de bellota, hierba y pastos naturales de la dehesa, junto con el ejercicio de los cerdos y la raza, otorgan a la materia prima las características fundamentales y necesarias, para la elaboración de un producto único y diferenciado como son los jamones y paletas DOP «Dehesa de Extremadura».

En el pliego original, la descripción del producto era:

Los jamones y paletas proceden de cerdos de raza ibérica puros o cruzados de las razas Ibérica y Duroc-Jersey, con un 75 % y 25 % respectivamente.

Los cerdos se clasifican según su alimentación en:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera; aquel que teniendo un peso de entrada entre los 80 y 105 kg, repone en este régimen como mínimo el 60 % o 65 % de su peso de entrada, según sea ibérico puro o cruzado con el 75 % del ibérico respectivamente.

⁽¹⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

- b) Cerdo de recebo; aquel que debe reponer en régimen de montanera, como mínimo el 30 % de su peso de entrada, siendo ayudado en su cebo con piensos autorizados.
- c) Cerdo de pienso o terminado a pienso; aquel cuya alimentación se lleva a cabo con piensos autorizados.

En el nuevo pliego, la descripción del producto pasa a ser:

Los jamones y paletas proceden de cerdos de raza 100 % ibérica o ibérica, que cumpliendo el RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón la paleta y la caña de lomo ibérico tengan como mínimo el 75 % de raza ibérica.

Los cerdos se clasifican según su alimentación en:

- 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 115 kg, excepto para los animales 100 % ibéricos que 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 115 kg, excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 110 kg.

Características físicas:

Se modifica de forma más restrictiva el peso mínimo de jamones y paletas en adaptación a las exigencias del RD 4/2014, más acordes con las reposiciones exigidas en la descripción del producto y el peso mínimo de canal exigido.

En el pliego original el peso era:

Peso: No inferior a 4,5 kg en jamones y 3,5 kg en paletas.

En el pliego nuevo, el peso de las piezas pasa a ser:

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

Denominaciones de venta:

Las denominaciones de venta no estaban indicadas en el Pliego original. Como ya se ha comentado anteriormente, con la publicación del Real Decreto 4/2014, se han modificado a nivel estatal las denominaciones de venta de los productos del cerdo ibérico. Se pretende por tanto cumplir con la normativa de etiquetado para proporcionar al consumidor una información más clara [artículo 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

En el pliego original, no estaban reflejadas.

En el pliego nuevo, se reflejan de la siguiente forma:

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: procedentes 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: procedentes 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 bellota ibérico: procedentes de cerdos 75 % 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 ibérica: procedentes de cerdos 75 % 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 III:

Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: procedentes 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: procedentes 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.

Clase IV:

Jamón de cebo de campo ibérico: procedentes de cerdos 75 % 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 ibérica: procedentes de cerdos 75 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

C) Zona Geográfica

La existencia de un evidente enraizamiento de la cultura del cerdo ibérico reflejada en un método de elaboración artesanal único en toda la zona de producción, y la homogeneidad de la misma en cuanto a las condiciones edáficas, climáticas, geológicas e históricas respecto al vínculo con el medio, (tal y como se puede comprobar en el estudio titulado «Estudio Integral del cerdo ibérico en Extremadura: tradición, innovación y cultura» realizado por el equipo investigador formado por los doctores D. Felipe Leco Berrocal, D. Antonio Pérez Díaz y D. Juan García Pérez, de las áreas de Análisis Geográfico Regional, Geografía Humana e Historia Contemporánea, de los Departamentos de Historia y Arte y Ciencias del Territorio de la Universidad de Extremadura), en consonancia con las políticas de desarrollo rural acordadas por los países miembros, y para adaptar la zona geográfica a los requisitos establecidos en el artículo 5, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, y para quedar más claro que la zona de producción y la de elaboración son coincidentes, se da una nueva redacción.

En el pliego original, la zona geográfica era:

La zona de producción está constituida por las dehesas arboladas a base de encinas y/o alcornoques, situadas en las provincias de Cáceres y Badajoz (artículo 5).

La zona e elaboración y maduración esta integrada por 40 municipios de Badajoz y 45 de Cáceres situados principalmente en las comarcas extremeñas de sierras del Suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro (artículo 14).

En el pliego nuevo la zona geográfica se define como:

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, Comunidad Autónoma de Extremadura.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Este apartado estaba redactado basándose en que el control del proceso era realizado por el Consejo Regulador. Como consecuencia de lo establecido en el artículo 39, apartado 2, del Reglamento (UE) 1151/2012, donde los Órganos gestores deben de estar acreditados de acuerdo con la norma UN 45011, sustituida por la Norma UNE-EN- ISO/IEC 17065, se modifican algunos párrafos de este apartado, describiendo el control por parte de los operadores y la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones, por parte del Órgano de Control.

En las modificaciones de este apartado, se ha tenido en cuenta también la Norma de Calidad del Ibérico

Según constaba en el pliego original, en el apartado a) características del producto, era:

«Al ser estas características insuficientes, el origen debe ir avalado, ya que solo los consumidores de la zona y los más habituados a su consumo son los que podrían identificarlo como tal.».

En el pliego nuevo, se elimina esta frase, ya que no aporta nada a la descripción de las características del producto.

En el pliego original, en el apartado b) Controles y Certificación era:

El jamón y las paletas procederán exclusivamente de cerdos de la raza ibéricos puros o de cruce de las razas Ibéricas y Duroc-Jersey.

Se modifica la redacción, adaptándose a la Norma de Calidad del Ibérico.

En el pliego nuevo pasa a ser:

Los jamones y paletas proceden de cerdos de raza 100 % ibérica o ibérica, que cumpliendo el RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón la paleta y la caña de lomo ibérico tengan como mínimo el 75 % de raza ibérica.

En el pliego original la situación de las explotaciones se expresaba de la siguiente forma:

«Las explotaciones dedicadas al cerdo deben estar inscritas y situadas dentro de la zona de producción.».

Se modifica la redacción para hacerla más concisa.

Quedando en el pliego nuevo como:

Todos los animales cuyas extremidades sean aptas para la elaboración de productos protegidos, procederán de explotaciones inscritas y situadas dentro de la zona de producción.

En el pliego original, se elimina la frase:

«Los animales cuyos perniles y extremidades sean aptos para la elaboración de jamones y paletas protegidos por la "Denominación" quedarán identificados por una marca indeleble en la oreja derecha, donde figuraran las siglas que el Consejo Regulador establezca, número de identificación del ganadero y el número de la semana del año en que tenga lugar el marcaje.».

En el pliego nuevo, tal y como se puede observar al final de este apartado b) controles y certificación, se especifica la identificación de animales y piezas amparadas, adaptado a la Norma UNE-EN- ISO/IEC 17065, ya que el método de identificación tiene que garantizar la trazabilidad, pero no tiene por que estar determinado por un sistema concreto, pues el avance de las nuevas tecnologías pueden permitir sistemas identificativos variables en el tiempo siempre y cuando garanticen de forma eficaz la trazabilidad del sistema.

En el pliego original, se indicaba:

El sacrificio de los cerdos, destinados a la obtención de perniles que optan a la denominación de origen, se realiza en mataderos inscritos dentro de la zona de producción.

En el pliego nuevo se sustituye el término perniles por extremidades, que es más correcto, ya que engloba de forma más clara a jamones y paletas, productos ambos amparados por el Consejo.

Redactándose de la siguiente forma en el Pliego de Condiciones nuevo:

El sacrificio de los cerdos, destinados a la obtención de extremidades que optan a la denominación de origen, se realiza en mataderos inscritos dentro de la zona de producción.

Se elimina del pliego original:

«En el mismo matadero, los perniles y extremidades anteriores que vayan a ser destinados a la elaboración, se marcarán con una marca indeleble. En la que figurará la serie numérica de la partida y tipo de animal definido en el artículo séptimo del Reglamento.

El transporte y sacrificio están controlados por el Consejo Regulador.».

El sistema de autocontrol que establece la Norma de Calidad del Ibérico, de obligado cumplimiento para los productos del cerdo ibérico que utilicen la terminología en ella indicada, estipula la forma y método para la identificación de las piezas y lotes de sacrificio en el mismo matadero, con un sistema de autocontrol que será verificado conforme lo establecido en la Norma UNE-EN- ISO/IEC 17065, en la auditorías pertinentes, basándose en la cual, el control de transporte y sacrificio no puede ser realizado por el Consejo Regulador, ya que pasa a formar parte del autocontrol del operador siendo el Órgano de Control el que lo verifique.

En el pliego original la frase:

«Los secaderos y bodegas en los que realizan las fases de curación y maduración del jamón, estarán inscritos y ubicados dentro de la zona de elaboración y controlados por el Consejo Regulador.

Acorde a la Norma UNE-EN- ISO/IEC 17065, el autocontrol será verificado por el Órgano Gestor, pero en ningún caso el control directo podrá ser realizado por el Consejo Regulador.».

En el pliego nuevo queda como:

Los secaderos y bodegas en los que realizan las fases de curación y maduración de los jamones y paletas, estarán inscritos, ubicados dentro de la zona de elaboración.

En el pliego original, se elimina la frase

«Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en precintos numerados del Consejo Regulador.».

En el pliego nuevo, tal y como se indica en el párrafo a continuación, se especifica el sistema de identificación de forma que se garantice y mejore la trazabilidad. El sistema de identificación asegurará la trazabilidad durante todo el proceso tanto de producción como de elaboración, debiendo salir al mercado las piezas correctamente etiquetadas y adaptadas al RD 4/2014.

En el pliego nuevo, este aspecto queda reflejado de la siguiente forma:

Tantos los cerdos destinados a la producción de jamones y paletas amparados, como las propias piezas que cumplan con el Pliego de Condiciones en todas las fases del proceso de elaboración, serán identificadas por el método que establezca el Consejo Regulador, de tal forma que se garantice en todo momento el origen, trazabilidad e identificación individual, en todos los procesos de producción, elaboración y comercialización.

Los jamones y paletas amparados llevarán una identificación en la que figurará de forma obligatoria la mención D.O.P «Dehesa de Extremadura» y la categoría a la que pertenece.

E) **Descripción del método de obtención del producto**

Se adecua el apartado para adaptarlo a las directrices europeas en cuanto a bienestar animal (Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza ⁽¹⁾), a la legislación técnico sanitaria, (Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽²⁾), y las normas europeas de legislación y seguridad alimentaria (Reglamento n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria ⁽³⁾).

Atendiendo a las recomendaciones europeas respecto a la disminución del contenido en sal, pero manteniendo las características organolépticas del producto, se adecua el proceso de salado y el de asentamiento con fines de seguridad alimentaria y garantía del proceso de elaboración, adaptando el proceso a las condiciones naturales externas que permitan la curación natural en secaderos y bodegas (*Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico*, de Jesús Ventanas Barroso, catedrático de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Extremadura).

En la descripción del método de obtención del producto en el pliego original, la frase:

Los perniles y extremidades anteriores destinados a la elaboración «Dehesa de Extremadura» proceden de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

Se sustituye el término perniles por extremidades, que es más correcto, ya que engloba de forma más clara a jamones y paletas, productos ambos amparados por el Consejo.

⁽¹⁾ DO L 303 de 18.11.2009, p. 1.

⁽²⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽³⁾ DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

Y queda redactado de la siguiente forma en el pliego nuevo:

Las extremidades destinadas a la elaboración «Dehesa de Extremadura» proceden de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

En el pliego antiguo se decía:

Los cerdos llegan al matadero como mínimo 24 horas antes del sacrificio con el fin de eliminar la fatiga del transporte y recuperar el nivel muscular del glucógeno. El sacrificio se hará de acuerdo con la Reglamentación Técnico-sanitaria de Mataderos. Obtenidos los perniles y extremidades anteriores y previamente al período de elaboración, se mantendrán de 36 a 48 horas a temperaturas comprendidas entre 1 °C y 4 °C.

La estancia de los animales 24 horas antes va en contra de las directrices europeas de bienestar animal. Se elimina el mantenimiento de las piezas las horas indicadas a la temperatura indicada, para garantizar la seguridad alimentaria y basándose en las conclusiones del «Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico», de Jesús Ventanas Barroso, catedrático de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Extremadura. Las condiciones higiénico-sanitarias han ido evolucionando para garantizar el bienestar animal y la garantía sanitaria del producto.

En el pliego nuevo, este párrafo quedaría:

El sacrificio se hará de acuerdo con la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Mataderos.

En el pliego original se definían los pesos de jamones y paleta mínimos:

«Serán desechados todos los perniles con peso inferior a 6 kg y las extremidades anteriores con peso inferior a 4 kg Su clasificación según el peso será:

Perniles:

- De 6 a 8 kilos.
- De 8 a 11 kilos.
- De más de 11 kilos.

Extremidades anteriores:

- De 4 a 5 kilos.
- Más de 5 kilos.»

En el pliego nuevo no aparecen estas referencias en el apartado indicado ya que se elimina la referencia en este el peso mínimo de jamones y paletas viene estipulado en la Norma de Calidad del Ibérico y ya han sido referenciado en apartado B) Descripción del producto, características físicas.

Dentro de las fases de elaboración, en el proceso de salazón, la frase del pliego original:

«El proceso se realiza a una temperatura entre 1 °C y 5 °C y una humedad relativa en torno al 80 %-90 %».

La humedad relativa pasa a un intervalo de 80 %-99 %, basándose en las mejoras de las condiciones de elaboración por las exigencias reglamentarias sobre seguridad alimentaria, y las conclusiones del «Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico», de Jesús Ventanas Barroso, catedrático de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Extremadura.

Por la que se refleja en el pliego nuevo, quedando:

«El proceso se realiza a una temperatura entre 1 °C y 5 °C y una humedad relativa en torno al 80 %-99 %».

En el pliego original, se elimina la frase:

«Hacia la mitad del proceso se voltean las piezas para obtener una distribución homogénea de sal».

Como consecuencia del aumento de la humedad relativa, con las mismas condiciones de temperatura, la sal se distribuye de forma eficaz sin necesidad del volteado de las piezas.

En el proceso de lavado, se elimina del pliego original la frase:

«dejándolos escurrir 2 días a unos 3 °C aproximadamente».

Se elimina ya que el proceso de escurrir las piezas se realiza de forma constante y prolongada en el tiempo, en las distintas fases de elaboración, de tal forma que de forma natural, la entrada de sal al interior y la salida de agua hacia el exterior es permanente y base de la maduración de las piezas. La normativa técnico-sanitaria, de seguridad alimentaria y las conclusiones del estudio indicado anteriormente justifican la eliminación de este requisito.

En la fase de asentamiento, el pliego original indicaba:

Este proceso se realiza en cámaras a temperaturas de 3 °C a 6 °C y humedad relativa en torno al 80 %-90 %, el tiempo de permanencia en las cámaras depende del peso de las mismas oscilando entre 35 y 45 días.

En base al «Estudio sobre el proceso de elaboración del jamón ibérico», de Jesús Ventanas Barroso, catedrático de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Extremadura, se especifican más las condiciones que se deben cumplir para que las piezas puedan pasar a la importante fase de secadero natural. El hecho de bajar la temperatura mínima de esta fase de 3 °C a 2 °C, garantiza en gran medida la seguridad alimentaria y se adapta a los estudios indicados, pues es una fase crítica en la que la temperatura juega un papel fundamental para la estabilidad del proceso.

Se elimina del pliego original la referencia al artículo 15 en la fase de envejecimiento en bodegas, por estar referido al Reglamento del Consejo Regulador.

En el pliego nuevo pasa a ser:

Este proceso se realiza en cámaras a temperaturas de 2 °C a 6 °C y humedad relativa en torno al 80 %-90 %, el tiempo de permanencia en las cámaras depende del peso de las mismas oscilando entre 35 y 45 días. Esta fase se puede prolongar solapándose con la de secado maduración, hasta conseguir las condiciones naturales ambientales de Tª y humedad relativa que garanticen la elaboración tradicional del producto.

F) **Vínculo**

En el pliego actual, en el apartado 1) Histórico, se elimina la referencia a la provisionalidad de reconocimiento de la D.O «Dehesa de Extremadura» del pliego original («Orden de reconocimiento provisional de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura de fecha 9 de junio de 1987»).

En el pliego nuevo se enriquece el vínculo histórico con las innumerables referencias históricas y culturales que hay acerca del cerdo y sus productos en nuestra región, acorde con lo establecido en el artículo 7, apartado 1, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, quedando:

Histórico

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.

La dehesa —palabra que deriva del término latino defesa, que equivale a defensa— constituye un sistema agroforestal, que permite una explotación equilibrada y no abusiva de los recursos naturales, integrando de forma complementaria, una producción de pastos para la alimentación animal y la presencia de un arbolado (principalmente de quercineas) más o menos disperso. En este valioso medio- que se ha conservado gracias, en gran medida al cerdo ibérico, que encuentra aquí el hábitat ideal para su desarrollo- se producen los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura».

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 «carneceras» 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 recogido 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, referido 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 mas 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 pjaras 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

En el apartado 3.- Sistemas de producción y elaboración, apartado a) Producción, en el pliego original se elimina la frase:

«El aprovechamiento de las montaneras se debe hacer en animales que hayan alcanzado su desarrollo, o sea los nacidos en octubre del año anterior, el peso medio adecuado para la entrada en montanera es de 80-100 kg».

Para adaptarlo a lo establecido en la Norma de Calidad del Ibérico (RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos)

En el pliego nuevo pasa a ser:

El aprovechamiento de las montaneras se debe hacer en animales que hayan alcanzado su desarrollo.

G) **Estructura de control**

Atendiendo al Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se estima conveniente sustituir en este apartado G) Estructura de Control por la información relativa a las Autoridades u Organismo encargado de la verificación del Pliego de Condiciones. Se han actualizado los datos de la estructura de control.

En el Pliego original constaba:

El control de la Denominación de origen corresponde al Consejo Regulador órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

Está constituido por:

- Un presidente
- Un Vicepresidente
- Cinco vocales en representación del sector ganadero
- Cinco vocales en representación del sector elaborador

Los cargos de los vocales son renovados cada 4 años, mediante elecciones democráticas entre los inscritos en los correspondientes registros.

Ámbito de competencias

En lo territorial: en la zona de producción y elaboración

En razón del producto: Los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.

En razón de las personas por aquellas tanto físicas como jurídicas inscritas en los diferentes Registros

Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes registros
- Orientar, vigilar, controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los jamones y protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.

- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse a comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le corresponden en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

En el pliego nuevo, la estructura de Control pasa a ser:

Nombre: Autoridad Competente
Dirección General de Agricultura y Ganadería
Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio.
Junta de Extremadura.
Dirección: Avda. Luis Ramallo, s/n
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAÑA
Tel. +34 924002347
Sitio web: www.dehesa-extremadura.com
Correo electrónico: dgay.marpat@gobex.es

H) **Etiquetado**

Se actualiza la redacción de este apartado por la adaptación de sistemas de identificación y etiquetado que garantizan la trazabilidad, y se indica como debe realizarse la presentación de la comercialización en lonchas y porciones del producto amparado por la D.O.P.

En el pliego original, en este apartado se indicaba:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura».

El producto destinado a consumo irá provisto de precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la industria inscrita y siempre de forma que no se permita una nueva utilización de los mismos (se adjunta fotocopia de un ejemplar)

En los precintos figurarán de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y la clase a la que pertenecen (artículo 17)

La redacción de este apartado en el pliego nuevo es:

Los jamones y paletas amparados llevarán una identificación en la que figurará de forma obligatoria la mención D.O.P. «Dehesa de Extremadura» y la categoría a la que pertenece.

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 encuentre envasado y permita 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.

I) **Otros:**

Legislación

Se ha eliminado este apartado por no estar contemplado en el Artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

DOCUMENTO ÚNICO

«DEHESA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PDO-0117-01287 — 24.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Dehesa de Extremadura»

2. **Estado miembro o tercer país**

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» presentaran 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:

Color 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.

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

Características Físico –Químicas:

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: procedentes 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: procedentes 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 bellota ibérico: procedentes de cerdos 75 % 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 ibérica: procedentes de cerdos 75 % 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 III: Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: procedentes 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: procedentes 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.

Clase IV: Jamón de cebo de campo ibérico: procedentes de cerdos 75 % 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 ibérica: procedentes de cerdos 75 % 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)*

Piensos:

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 rastros. 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 períodos 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 solo 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.

Materias primas:

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 115 kg, excepto para los animales 100 % ibéricos que 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 115 kg, excepto para los animales 100 % ibéricos que 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*

—

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

Los jamones y paletas amparados llevarán una identificación en la que figurará de forma obligatoria la mención D.O.P. «Dehesa de Extremadura» y la categoría a la que pertenece.

Logotipo DOP Dehesa de Extremadura:



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, 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 especies 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 16 ° y 17 °C, con temperaturas extremas que oscilan entre los 41 °C (en julio y agosto) y los -2 °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 «carneceras» 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 recogido 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, referido 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 mas 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 pjaras 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

Carácter específico del producto

Los productores de jamones y paletas de «Dehesa de Extremadura» elaboran con paciencia y esmero estos 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 los 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 elabore ahora de la misma manera artesanal que en épocas ancestrales.

La situación meridional de Extremadura le confieren 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, transmitiéndole el producto final unas características físico-químicas y organolépticas específicas y únicas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://www.gobex.es/files/cms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_DehesaDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf