

Denominación de Origen Protegida
“DEHESA DE EXTREMADURA”

Pliego de Condiciones

C.R.D.O.P. “Dehesa de Extremadura”
Calle Cánovas del Castillo s/n, 2ª planta
Telf.: 924 330203 Fax.: 924 330959
info@dehesa-extremadura.com/www.dehesa-extremadura.com

Mérida, a 17 de diciembre de 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D. O.P.)

“Dehesa de Extremadura”

**EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE MODIFICACIÓN
DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del Reglamento (UE) 1151/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Contenido:

- A) *Nombre del Producto*
- B) *Descripción del Producto*
 - *Físicas*
 - *Organolépticas*
 - *Físico - químicas*
- C) *Zona Geográfica*
- D) *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.*
 - a.- *Características del producto*
 - b.- *Controles y certificación*
- E) *Descripción del método de obtención del producto*
 - *Salazón*
 - *Lavado*
 - *Asentamiento*
 - *Secado maduración*
 - *Envejecimiento en bodegas*
- F) *Vínculo*
 - 1.- *Histórico*
 - 2.- *Natural*
 - 3.- *Sistemas de producción y elaboración*
- G) *Estructura de control*
- H) *Etiquetado*

A) Nombre de/producto:

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) “ Dehesa de Extremadura.”

B) Descripción del producto:

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 aquél 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.

Al termino de su maduración los jamones y paletas “Dehesa de Extremadura “presentan las siguientes 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.

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.

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.

C) 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 “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 los jamones y paletas “Dehesa de Extremadura” son originarios de la zona.

Los elementos que prueban que los jamones y paletas “ Dehesa de Extremadura “ son originarios de la zona son:

a) Características del producto

Los jamones y paletas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, relacionándole con su medio natural, producción, elaboración y curación.

b) Controles y Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

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.

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.

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

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

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) Obtención del producto

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

El sacrificio se hará de acuerdo con la Reglamentación Técnica Sanitaria de Mataderos. La elaboración de jamones y paletas “Dehesa de Extremadura“ comprende las siguientes fases:

Salazón: Su finalidad consiste en la incorporación de sal común y sales nitrificantes a la masa muscular, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas, contribuyendo al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados.

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

El tiempo de salazón varía en función del peso y grado de pureza. A modo orientativo puede indicarse, de un día por kilo de peso.

Lavado: Terminado el proceso de salazón se procede a la eliminación de la sal adherida a la superficie de las piezas, mediante agua fría o tibia.

Asentamiento: En esta fase la sal se reparte homogéneamente en todas las piezas, se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial.

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 T^a y humedad relativa que garanticen la elaboración tradicional del producto.

Secado maduración: Esta operación se lleva a cabo en secaderos naturales provistos de ventanales con apertura regulable permitiendo el control de la ventilación, dando lugar a las condiciones óptimas de humedad relativa y temperatura.

En esta fase continúa la deshidratación paulatina del producto, teniendo lugar el exudado (difusión de la grasa que se introduce entre las fibras musculares reteniendo de esta manera el aroma del jamón).

Envejecimiento en bodegas: Tras clasificar las piezas por el peso, calidad y conformación, se trasladan a bodegas, en donde continúan los procesos bioquímicos iniciados en la fase anterior, con la intervención de la flora microbiana, que le confiere su peculiar, aroma y sabor; el tiempo de permanencia en bodegas depende del peso en sangre de la pieza en el matadero.

F) Vinculo con el medio.

1.- 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 piaras 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*

2.- Natural

a) Orografía .Extremadura es una región situada al Oeste de la Submeseta Sur formada por las provincias, de Cáceres y Badajoz. Se encuentra 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.

La Altitud media de la región es de 400 metros. El pico mas elevado es el Calvitero (en Gredos) con 2.401 m.

En la provincia de Badajoz predominan los relieves suaves y su configuración, en líneas generales, corresponde a una penillanura, exceptuando por el mediodía y Sudoeste las estribaciones del Sistema Marianico y por el Norte y Este los Montes de Toledo, originando una topografía mas accidentada; también se presentan formas muy accidentadas y agrestes en la zona Norte y Noroeste.

La Penillanura de Badajoz finaliza, en su parte meridional, por un gran escalón de unos 300 m. de profundidad media, que determina el paso al Valle del Guadalquivir, en este borde el relieve se va caracterizando por hondas barrancadas y cerrados valles.

Dos grandes unidades de relieve enmarcan el territorio provincial de Cáceres, el Sistema Central al norte y los Montes de Toledo al Sureste.

La vertiente meridional de la Cordillera Central confiere en la zona un paisaje muy accidentado, con cotas próximas a los 2000 m las Sierras de Gredos, Candelario y Gata.

Los Montes de Toledo se prolongan de este a oeste con las Sierras de Guadalupe, Montánchez y San Pedro.

El resto de la provincia se caracteriza por un paisaje uniforme, en el que destacan las Sierras Centrales.

b) Suelos. La mayor parte de los suelos provinciales de Cáceres se han formado sobre materiales silíceos, principalmente rocas graníticas y amplias extensiones de pizarras y areniscas.

La zona Central, y el Oeste provincial de Cáceres, están formados por tierras pardas meridionales; en los horizontes inferiores los suelos son de difícil drenaje (Planosoles), con bajo poder de retención del agua, son pobres en nutrientes con frecuentes afloramientos rocosos, predomina la asociación de dos ordenes Entisoles –Inceptisoles. En estas extensas zonas se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar y pastos, obteniéndose las mejores producciones los años de baja pluviometría ,ya que en las grandes precipitaciones encharcan el suelo y estropean las cosechas.

Al este de la provincia, sobre materiales Miocenicos y Pliocenicos se han desarrollado suelos

con síntomas de hidroformismo en sus horizontes existiendo grandes problemas de drenaje interno, suelos que una vez drenados, son excelentes tierras de cultivo, se clasifican como Alfisoles (Aqualfs y Xeralfs).

Los suelos de la provincia de Badajoz pertenecen a las ordenes siguientes : Entisols, Inceptisols, Alfisols y Vertisols.

En las zonas Sur y Noroeste de la provincia nos encontramos con Inceptisoles con un perfil tipo Ap/(B)/Ca/(C) y Epipedion Ochirico, a continuación un cambio generalmente de poco desarrollo y por ultimo un cálcico. Se encuentran en posiciones poco estables sometidos por tanto a un cambio de erosión. Se dan sobre calizas, pizarras, y sobre limos calcáreos, en cuanto a tipo de aprovechamiento destacaremos desde cultivos herbáceos de secano hasta pastos y matorral con arbolado de encina.

Los Inceptisoles típicos de la provincia con un perfil A/B/C, carecen de carbonatos, tiene una profundidad escasa y son fácilmente erosionables.

En la zona Norte destacan los Ochaqualfs, son Alfisoles con carácter hidromórfico de perfiles A/B tg /C en donde el horizonte argilico tiene un notable desarrollo, abundante pedregrosidad en ocasiones ,y generalmente constituida por cuarcita.

c) Clima. Clima continental con moderada influencia atlántica .La precipitación media anual en la provincia de Badajoz es de 500 mm ,el periodo anual de días cubiertos es de 77 y de 140 el de despejados; la temperatura media anual esta entre los 16° y 17° C, las temperaturas extremas suelen ser del orden de los 41°C (en julio y agosto); y de 3° y 4° C (diciembre y enero) la oscilación de las temperaturas medias entre verano e invierno es del orden de los 16° a 17° C siendo el periodo libre de heladas el comprendido entre últimos de febrero y mediados de noviembre.

En la provincia de Cáceres la precipitación media anual es muy variable, inferior a 500 mm, en el Sur de la provincia, aumentando progresivamente al avanzar hacia el Norte y sobre todo hacia las laderas Sur de las montañas del NE de la provincia, donde se sobrepasan los 1200 mm.de precipitación anual.

El periodo anual de días cubiertos varia entre 70 en el Sur y 100 en el NE y el de despejados puede situarse en 115 como valor medio para la provincia.

La temperatura media anual es superior a los 16° C en el Sur de la provincia e inferior a los 10° C en el Norte. Las temperaturas máximas oscilan entre los 40° C en el Sur a los 37° C en el NE y las mínimas entre -2° y -5° C respectivamente .La oscilación de las temperaturas medias verano-invierno es de unos 16° C .El periodo de heladas también es muy variable; de últimos de febrero a últimos de noviembre en el sur de la provincia, y desde primeros de mayo a últimos de octubre en el norte.

d) Hidrografía. Extremadura esta bañada de Este a Oeste por dos grandes ríos:

Tajo (Cáceres) presenta un caudal irregular, con máximas del orden de los 350 m³/sg en el mes de febrero y mínimos de 11m³/sg en los meses de agosto y septiembre.

Los afluentes por la izquierda, son de corto recorrido y régimen torrencial, presentándose casi secos durante el estiaje. Los más importantes son: Ibor, Almonte, Salor y Sever.

Por su margen derecho discurren los ríos Tiétar y Alagón.

Guadiana (Badajoz) tiene una longitud, dentro de la provincia de 357.7 km ; por su margen derecho recibe los afluentes de Estena, Guadarranque, Guadalupejo, Ruecas, Burdalo y Albarregas entre otros .Por la orilla izquierda destaca la aportación del río Zujar sobre la de otros cauces como son :Ortigas ,Guadamez, Matachel, Guadajira, Olivenza ,Rivera de Taliga , Rivera de Alcarrache y Ardila.

e) Flora. En las dehesas, la flora herbácea que se desarrolla esta compuesta por las especies:

Virginia scilia
Asphodelus albus (gamonito)
Agrostis medicago
Hispia
Bromus

En los arbolados con encina (*Quercus ilex*), alcornoque (*Quercus suber*) se incrementa la intensidad ganadera con el aprovechamiento de la bellota por el Ganado de cerda.

3.- Sistemas de producción y elaboración.

a) Producción

Hablar hoy del ganado porcino de pastoreo, es referirse prácticamente al cerdo ibérico, a la montanera y con ello a las dehesas arboladas de encina, alcornoque o quejigo.

El cerdo es un animal monogástrico con alto rendimiento en el proceso de transformación del fruto de las cupulíferas (así como bulbos y tubérculos larvas de insectos). Es la especie que mejor aprovecha los recursos que le proporciona el ecosistema de la dehesa.

-La hierba o pasto natural.

-Los rastrojos o aprovechamiento de los espigaderos

-La bellota, fruto de *Quercus Ilex* o Encina, Q .Suber o alcornoque y en menos proporción el Quejigo. Las bellotas maduran desde los meses de noviembre a febrero, según la climatología propia de cada año .El aprovechamiento de las montaneras se debe hacer en animales que hayan alcanzado su desarrollo.

La adaptación del cerdo de raza ibérica de la dehesa a lo largo del tiempo, lo hace difícilmente sustituible. En el pastoreo es un animal tranquilo y poco exigente, se adapta bien a los terrenos difíciles aunque prefiere terrenos llanos o suavemente ondulados.

Son animales de tamaño medio, con piel siempre pigmentada, con variaciones entre el negro intenso y el colorado o retinto , el pelo es débil y mas bien escaso o ausente.

La espalda, dorso, grupa y jamones son partes que determinan su clasificación. Prioritariamente, son de musculatura manifiesta, y sus extremidades son finas, resistentes y con pezuñas de coloración uniforme.

En esta denominación se permite el cruce del Ibérico con el 25% de Duroc-Jersey ya que implica una serie de ventajas que mejoran la producción, destacando:

- Menor mortalidad de los lechones al destete.
- Mayor numero de lechones por cerda (2 o mas)
- Superior velocidad de crecimiento
- Mayor porcentaje de magro en sus canales.

b) Elaboración.

Los productores de jamones y paletas “Dehesa de Extremadura” elaboran con paciencia y esmero para que estos 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.

G) Estructura de control.

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)

Teléfono: + 34 924 002347

Web: www.dehesa-extremadura.com

Correo Electrónico:
dgayg.marp@gobex.es

H) Etiquetado.

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.

