
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1223

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Dehesa de Extremadura

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1223

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Dehesa de Extremadura

GOOD(S)

- 1. Ham and shoulder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

Address Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida "Dehesa de Extremadura"
C/ Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta
06800 Mérida, Badajoz
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the raw material comprises meadows with holm oaks and/or cork oaks, present in all the municipalities that make up our Autonomous Community of Extremadura, comprising the provinces of Cáceres and Badajoz, which constitute the geographical area of the PDO.

The production and aging area coincides in its entirety with the raw material production area, Autonomous Community of Extremadura.

The production, processing and aging area is located in the Autonomous Community of Extremadura in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.
PDO-ES-0076
June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1223

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Dehesa de Extremadura

PRODUIT(S)

- Jambon et palette**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida "Dehesa de Extremadura"
C/ Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta
06800 Mérida, Badajoz
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de la matière première comprend des terrains de pâturages constitués de chênes verts et/ou de chênes-liège, présents dans toutes les municipalités qui composent la communauté autonome d'Estrémadure, constituée des provinces de Cáceres et de Badajoz, qui forment l'aire géographique de l'AOP.

L'aire de production et d'affinage coïncide dans son intégralité avec la zone de production de la matière première, à savoir la communauté autonome d'Estrémadure.

L'aire de production, de fabrication et d'affinage se situe dans la communauté autonome d'Estrémadure, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0076

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1223

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dehesa de Extremadura

PRODUCTO(S)

1. Jamón y paleta

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida "Dehesa de Extremadura"
C/ Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta
06800 Mérida, Badajoz
España

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.

La zona de producción, de elaboración y de maduración se localiza en la Comunidad Autónoma de Extremadura en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 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° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0076

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘DEHESA DE EXTREMADURA’

EU No: ES-PDO-0117-01287 — 24.11.2014

PDO (X) PGI ()

1. Name

‘Dehesa de Extremadura’

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.2. Meat Products (cooked, salted, smoked, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

Hams and shoulder hams covered by the PDO ‘Dehesa de Extremadura’ must have the following characteristics:

Physical characteristics:

External appearance: elongated, stylised, profile typical of the serrano ‘V’ cut, with trotter.

Weight: at least 5,75 kg for hams and 4 kg for shoulder hams.

Organoleptic characteristics:

Colour and appearance when cut: characteristic colour ranging from pink to purplish-red, marbled appearance when cut.

Flavour and aroma: delicately flavoured meat, not very salty or sweet. Characteristic and pleasant aroma.

Texture: not very fibrous.

Fat: glossy, yellowish-white in colour, aromatic, with a pleasant taste. Its consistency varies according to the proportion of acorns in the diet.

Physical-chemical characteristics:

Dehydration index: maximum water content of 50 % at the surface and 55 % at the core.

Sodium chloride: maximum 5 %.

Sales descriptions:

Depending on the animals' classification and diet, hams and shoulder hams are classified as follows:

Class I: Pure-bred Iberian acorn-fed ham: this comes from pure-bred Iberian pigs which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (a) for acorn-fed or mast-finished pigs.

Pure-bred Iberian acorn-fed shoulder ham: this comes from pure-bred Iberian pigs which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (a) for acorn-fed or mast-finished pigs.

Class II: Iberian acorn-fed ham: this comes from cross-bred pigs with 75 % Iberian blood which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (a) for acorn-fed or mast-finished pigs.

Iberian acorn-fed shoulder ham: this comes from cross-bred pigs with 75 % Iberian blood which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (a) for acorn-fed or mast-finished pigs.

Class III: Pure-bred Iberian pastured, fodder-fattened ham: this comes from pure-bred Iberian pigs which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (b) for pastured, fodder-fattened pigs.

Pure-bred Iberian pastured, fodder-fattened shoulder ham: this comes from pure-bred Iberian pigs which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (b) for pastured, fodder-fattened pigs.

Class IV: Iberian pastured, fodder-fattened ham: this comes from cross-bred pigs with 75 % Iberian blood which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (b) for pastured, fodder-fattened pigs.

Iberian pastured, fodder-fattened shoulder ham: this comes from cross-bred pigs with 75 % Iberian blood which have been fed in accordance with the dietary requirements set out in the product description under paragraph (b) for pastured, fodder-fattened pigs.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Feed:

Extremadura is traditionally a livestock-farming region with extensive *dehesa*, which consists of grassland and open (holm and cork) oak woodland. It is the natural habitat of the Iberian breed of pig, which feeds on acorns, grasses and other natural resources of the *dehesa*. The environment, the acorn-based diet and the breed are all factors that combine to ensure that the fully grown and fully fattened pig reaches the peak of its development and produces an exquisite product with exceptional characteristics.

A key and fundamental factor which determines the quality of the Iberian pigs that will be used to produce PDO 'Dehesa de Extremadura' hams and shoulder hams and the subsequent organoleptic quality of the protected products is the traditional production system, in which the pigs are fed and managed under an extensive farming system during the final fattening stage, making use of the natural resources of the *dehesa*, i.e. acorns, grasses, natural pastures and stubble. It is during this final stage that the pigs gain the most weight.

Prior to this stage, the traditional farming system for Iberian pigs in Extremadura allows the pigs to feed on natural resources for most of the year. The long life cycle of the pigs and the sustainability of the *dehesa* agro-forestry system necessarily depend on the pigs being allowed to range over large areas, feeding largely on natural pastures and at times of the year, such as autumn, winter and spring, when those resources are plentiful. This applies to both acorn-fed pigs and pastured, fodder-fattened pigs, but the latter's diet requires supplementation with feed during the final fattening stage.

The supplementary feed used for pastured, fodder-fattened pigs is usually made from a mixture of 75-85 % grains and 5-15 % legumes. The grains consist primarily of wheat, barley and maize, which are traditionally farmed in the geographical area, in proportions that can vary between 15 % and 55 % for each one. The main legumes are peas and soya.

The traditional grazing required by the pig-rearing and fattening system and the fact that only the odd component such as soya, which makes up only a small percentage of the feed, is not produced in the area ensures that, of the total dry solids consumed, the percentage that comes from the geographical area is above the threshold laid down by the applicable legislation

Raw materials:

The fore and hind legs of the animals to be used to make PDO 'Dehesa de Extremadura' hams and shoulder hams must come from:

- (a) Acorn-fed or mast-finished pigs: these pigs are intended for slaughter immediately after feeding exclusively on a diet of acorns, grasses and other natural resources of the *dehesa* without any supplementary feed. The pigs must have an average weight of between 92 kg and 115 kg at the start of the mast-feeding period and must gain at least 52 kg on this diet without any other type of feed, spending a minimum of over 60 days on

the *dehesa* before being slaughtered at an age of at least 14 months. Individual carcasses must weigh at least 115 kg, or at least 110 kg for pure-bred Iberian pigs.

(b) Pastured, fodder-fattened pigs: these pigs are raised on extensive holdings, fattened on a diet of feed consisting primarily of grains and legumes and finished by feeding on pasture for at least 90 days before slaughter. Feeding and drinking troughs must be more than 100 m apart and the stocking density must be no more than 15 pigs per hectare. The minimum age at slaughter is 12 months. Individual carcasses must weigh at least 115 kg, or at least 110 kg for pure-bred Iberian pigs.

3.4. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area

The pigs must be reared and fattened and the hams and shoulder hams must be processed within the geographical area defined in point 4.

3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product to which the registered name refers

—

3.6. Specific rules concerning labelling of the product to which the registered name refers

Protected hams and shoulder hams must have an identification label bearing the words ‘D.O.P “Dehesa de Extremadura”’ and the product class.

PDO ‘Dehesa de Extremadura’ logo:



4. Concise definition of the geographical area

The production area for the raw material consists of holm and/or cork oak *dehesa*, which is present in all the municipalities that make up the Autonomous Community of Extremadura, comprising the provinces of Cáceres and Badajoz, which constitute the geographical area for this PDO.

The product is made and matured in exactly the same area in which the raw material is produced, namely the Autonomous Community of Extremadura.

5. Link with the geographical area

Specificity of the geographical area

Natural factors: with approximately a million hectares of *dehesa*, Extremadura is an ecological paradise, as it has one of the best-preserved ecosystems in Europe, where livestock breeds (Iberian pigs, merino sheep, retinto cattle, etc.) live side by side with the wild animals which have found refuge there.

The region of Extremadura is located to the west of the southern part of the central plateau. It consists of the provinces of Cáceres and Badajoz and is crossed by three mountain ranges: in the north, the Sistema Central mountain range, with the foothills of the Sierra de Gredos; in the centre, the continuation of the Toledo Mountains, between the Tagus and Guadiana river basins; and in the south, the foothills of the Sierra Morena.

The climate is continental, with moderate Atlantic influences. The annual average temperature is 16 °C to 17 °C, but temperatures can reach as high as 41 °C (in July and August) and fall as low as – 2 °C (in December and January), and the annual average rainfall is between 500 mm and 1 200 mm.

Historical factors: there are countless historical and gastronomical references to pigs in Extremadura; for example:

- The existence of zoomorphic sculptures which date from the 5th to the 2nd centuries BC and are known as ‘Verracos’, a name which clearly alludes to pigs. They can be found in various parts of Extremadura, such as the Ambroz Valley, the Jerte Valley, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca and Madrigalejo.
- The emergence of ‘butcher’s shops’ in the Roman villages on and around the fertile plains of the Guadiana, where suckling pig that was only one month, or ‘one moon’, old, as people would have said at the time, was one of the most popular food items among the better-off.
- The municipal charter of Montánchez, which dates from 1236, already contains references to *dehesa* dedicated exclusively to producing acorns to feed pigs.
- The municipal by-laws of Valencia de Alcántara, which were approved on 5 August 1489, refer specifically to matters relating to the Iberian pig, namely to the legal standards with which breeders, butchers and slaughtermen of Iberian pigs had to comply. These were soon extended to neighbouring municipalities, such as Alburquerque and San Vicente de Alcántara, and then to the whole of Extremadura (municipal by-laws of Torre de Don Miguel, 1534, 1564; municipal by-laws of Zafra, 1528; municipal by-laws of Cáceres, 1569, etc.).

- The chapter of Doctor Iván de Sorapán's *Manual de Medicina* (1616) which deals with the fertility and riches of Extremadura emphasises the high quality of its acorn-fed meat and its many hams, which were sent as far afield as the New World.
- The references to the 'consumption of more than 80 pigs a year' in Diego Martínez Abad's book *Instrucción de Vn pasajero para no errar el camino* (1697), which was dedicated to the Monastery of Our Lady of Guadalupe.
- The Catastro de Ensenada (land registry) of 1752 contains the first records regarding the pig population, with specific data relating to the years between 1461 and 1785. They are held in the archives of the Monastery of Guadalupe, which is famous for its tradition of keeping herds of pigs.
- References in the folklore of Extremadura, such as the following song:
 - 'D'Alcuescar quiero l'aceite [From Alcuescar, I want oil]
 - De Montánchez el jamón [From Montánchez, ham]
 - D'Albalá quiero centeno [From Albalá, I want rye]
 - De Miajadas el turrón' [From Miajadas, *turrón* (a type of nougat)]

Specificity of the product

Producers of 'Dehesa de Extremadura' hams and shoulder hams make them with patience and care to ensure that they reach perfection and have that unmistakable aroma and flavour.

This involves not only the mechanics of the production process but also, and more importantly, environmental factors such as humidity, temperature, time, etc., which give the products their specific organoleptic characteristics.

Although salting is a very simple procedure, it involves a very complex process in which the salt penetrates from the surface to the core of the product and, because it is hygroscopic, forces the water towards the outer layer.

The hams and shoulder hams are then hung in chambers until the saltiness at the product's core is sufficient to prevent the development of micro-organisms. As soon as the resting phase has been completed, maturing begins.

During maturation, the components of the product undergo a series of complex changes, leading to the development of its organoleptic characteristics. The hams are hung in a well-ventilated place to encourage moisture loss, after which they are moved to a room with a lower relative humidity, where conditions favour the development of their aroma, which is a very complex process, as the components of the raw material undergo numerous changes due to degradation, some of which are autolytic, while others are microbial in nature,

resulting from the presence of fungal and bacterial flora. Those changes take place in an interactive manner, as the area's microclimates promote the development of a genuine ecosystem.

Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The *dehesa* ecosystem is an agro-forestry system that allows the natural resources to be managed in a balanced and non-destructive way. This valuable environment has been preserved thanks largely to the Iberian pig, for which it forms the ideal habitat, and it is here that the raw materials for the products protected by the 'Dehesa de Extremadura' PDO are produced.

The Iberian pig is a breed well suited to this environment and has been the mainstay of a livelihood of direct consumption that has continued to this day and is now a global example of a sustainable economy, linked to a way of life in which man, the *dehesa*, the Iberian pig and the products derived from it have existed side by side for centuries in the same way, with the same breed and the same artisanal production method, in which the only ingredients are a unique raw material, the know-how of the artisan, salt, wind and time, as a result of which 'Dehesa de Extremadura' ham and shoulder ham are still made according to the same artisanal method as in times past.

Because of its southerly location, Extremadura has a continental climate with moderate Atlantic influences, giving it temperature and humidity conditions which influence both the production of the raw material (free-range fattening of Iberian pigs on the *dehesa*) and the production of the final product. The conditions are ideal for salting and maturing and give the final product specific and unique physico-chemical and organoleptic characteristics.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«DEHESA DE EXTREMADURA»

N° UE: ES-PDO-0117-01287 — 24.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Dehesa de Extremadura»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les jambons et épaules protégés par l'AOP «Dehesa de Extremadura» présentent les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

Forme extérieure: allongée, stylisée, profilée par une découpe dite «Serrano en V», le sabot étant conservé.

Poids: ne peut être inférieur à 5,75 kg pour les jambons et 4 kg pour les épaules.

Caractéristiques organoleptiques:

Coloration et aspect à la découpe: couleur caractéristique allant du rose au rouge pourpre. Aspect à la découpe: gras infiltré dans la masse musculaire.

Saveur et arôme: viande à la saveur délicate, peu salée ou douce: Arôme agréable et caractéristique.

Texture: peu fibreuse.

Graisse: brillante, de couleur blanche-jaunâtre, aromatique et de saveur agréable. La consistance varie selon le pourcentage de glands dans l'alimentation.

Caractéristiques physico-chimiques:

Taux de déshydratation avec une teneur en eau maximale de 50 % en surface et de 55 % en profondeur.

Chlorure de sodium: maximum 5 %.

Dénominations de vente:

Compte tenu de la classification des animaux et de leur régime alimentaire, les classes suivantes de jambons et d'épaules ont été définies:

Classe I : *Jamón de bellota 100 % ibérico*: jambon issu de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit au point a) *cerdo de bellota* ou porc fini en chênaie;

Paleta de bellota 100 % ibérica: épaule issue de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point a) *cerdo de bellota* ou porc fini en chênaie;

Classe II : *Jamón de bellota ibérico*: jambon issu de porcs de race ibérique à 75 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point a) *cerdo de bellota* ou porc fini en chênaie;

Paleta de bellota ibérica: épaule issue de porcs de race ibérique à 75 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point a) *cerdo de bellota* ou porc fini en chênaie;

Classe III : *Jamón de cebo de campo 100 % ibérico*: jambon issu de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point b) *cerdo de cebo de campo*.

Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: épaule issue de porcs de race ibérique à 100 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point b) *cerdo de cebo de campo*.

Classe IV : *Jamón de cebo de campo ibérico*: jambon issu de porcs de race ibérique à 75 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point b) *cerdo de cebo de campo*.

Paleta de cebo de campo ibérica: épaule issue de porcs de race ibérique à 75 % qui satisfont aux conditions d'alimentation indiquées dans la description du produit, au point b) *cerdo de cebo de campo*.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Alimentation animale:

L'Estrémadure est une région traditionnelle d'élevage, où celui-ci se pratique dans les *dehesas*, vastes pâturages de prairies et de forêts ouvertes de fagacées (chênes verts et chênes-lièges) constituant l'habitat naturel du porc ibérique, qui s'y nourrit de glands, d'herbes et d'autres ressources naturelles. De par la qualité de sa race, son environnement et son alimentation à base de glands, le porc ibérique, lorsqu'il a atteint son stade optimal de développement et d'engraissement, offre un produit exquis aux caractéristiques exceptionnelles.

La qualité des porcs ibériques à partir desquels seront produits les jambons et les épaules bénéficiant de l'AOP «Dehesa de Extremadura» et la qualité organoleptique future de ces jambons et épaules reposent sur le facteur essentiel et fondamental qu'est le système traditionnel de production, qui repose sur un régime d'élevage extensif durant la phase finale d'engraissement et sur une alimentation tirant parti des ressources naturelles présentes dans la *dehesa* (glands, herbes, pâturages naturels et chaumes). C'est au cours de cette dernière phase que le porc prend le plus de poids.

Durant les phases antérieures, le régime d'élevage traditionnel du porc ibérique en Estrémadure favorise également l'exploitation des ressources naturelles durant une bonne partie de l'année. En effet, du fait de la longueur du cycle de vie des animaux et de la durabilité du système agroforestier de la *dehesa*, les porcs paissent dans de grandes exploitations où ils se nourrissent en grande partie de pâturages naturels, et ce pendant l'automne, l'hiver et le printemps, saisons pendant lesquelles les ressources naturelles sont abondantes. Ceci vaut aussi bien pour les porcs nourris exclusivement de glands (*cerdo de bellotas*) que pour les porcs en alimentation mixte (*cerdo de cebo de campo*), qui reçoivent une alimentation complémentaire lors de la phase finale d'engraissement.

Cette alimentation complémentaire est un mélange composé habituellement de 75 à 85 % de céréales et de 5 à 15 % de légumineuses. Les céréales regroupent essentiellement le blé, l'orge et le maïs, qui sont produits traditionnellement dans l'aire géographique, avec des marges indicatives qui oscillent entre 15 et 55 % pour chaque céréale, tandis que les principales légumineuses sont le pois et le soja.

Le fait que le régime d'élevage et d'engraissement repose sur le pâturage traditionnel et que seul le soja n'est pas produit sur le territoire, tout en ne représentant qu'un pourcentage minime de l'alimentation, garantit que la proportion de matière sèche totale ingérée provenant de l'aire géographique est supérieure à la limite établie dans la réglementation en vigueur.

Matières premières:

Les extrémités des animaux à partir desquelles seront élaborés les jambons et les épaules susceptibles d'être protégées par l'AOP «Dehesa de Extremadura» proviennent de l'un ou l'autre type de porc décrit ci-après:

- a) *cerdo de bellota* ou porc fini en chênaie: il est destiné à être abattu immédiatement après avoir reçu une alimentation exclusivement composée de glands, d'herbe et d'autres ressources naturelles poussant dans la *dehesa*, sans recevoir aucun complément alimentaire. Le poids moyen des animaux du troupeau doit être compris entre 92 et 115 kg au début du pacage en chênaie et augmenter d'au moins 52 kg durant un séjour en chênaie de 60 jours au minimum, sans apports alimentaires additionnels. L'âge d'abattage minimal est de 14 mois. Le poids minimal de la carcasse est de 110 kg pour les animaux de race ibérique pure et de 115 kg pour les autres;
- b) *cerdo de cebo de campo*: il reçoit durant la phase d'engraissement une alimentation essentiellement à base de céréales et de légumineuses. Élevé en régime extensif, il passe au minimum 90 jours en pâturage jusqu'au moment de l'abattage. Les mangeoires doivent être distantes des abreuvoirs de plus de 100 mètres et la densité animale ne peut excéder 15 porcs par hectare. L'âge minimal d'abattage est de 12 mois. Le poids minimal de la carcasse est de 110 kg pour les animaux de race ibérique pure et de 115 kg pour les autres.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'élevage et l'engraissement des porcs ont lieu obligatoirement dans l'aire géographique définie au point 4, de même que l'élaboration des jambons et des épaules.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les jambons et les épaules protégés portent une marque d'identification sur laquelle figurent obligatoirement la mention AOP «Dehesa de Extremadura» et la catégorie à laquelle ils appartiennent.

Logo de l'AOP «Dehesa de Extremadura»



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la matière première est constituée par les pâturages de chênes verts et/ou de chênes-lièges (*dehesa*) présents sur l'ensemble des territoires des communes composant la Communauté autonome d'Estrémadure. Celle-ci comprend les provinces de Cáceres et de Badajoz, qui correspondent à l'aire géographique de l'AOP.

La zone d'élaboration et d'affinage coïncide entièrement avec l'aire de production de la matière première, à savoir la Communauté autonome d'Estrémadure.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels: l'Estrémadure, avec près d'un million d'hectares de *dehesa*, est un paradis écologique. Elle possède un des écosystèmes les mieux conservés d'Europe, dans lequel coexistent de manière harmonieuse des animaux d'élevage (par exemple, porc ibérique, brebis Mérinos, veau Retinto) et des espèces sauvages, qui y trouvent un véritable refuge.

L'Estrémadure est une région située à l'ouest du sous-plateau méridional. Elle se compose des provinces de Cáceres et de Badajoz, et est traversée par trois systèmes montagneux: au nord, le système central avec les contreforts de la Sierra de Gredos; au centre, les Monts de Tolède s'étendent entre le Tage et le Guadiana; au sud, les contreforts de la Sierra Morena.

Le climat est de type continental, avec une influence atlantique modérée, une température moyenne annuelle de 16 à 17 °C, des températures extrêmes variant entre 41 °C (en juillet et août) et – 2 °C (en décembre et janvier) et des précipitations moyennes annuelles comprises entre 500 et 1 200 mm.

Facteurs historiques: on trouve en Estrémadure de très nombreuses références historiques et gastronomiques au porc ibérique:

—Apparition, entre le V^e et le II^e siècle avant J.-C., de sculptures zoomorphes portant le nom de *verracos* (verrats), référence évidente à l'élevage porcin, dans plusieurs régions

comme Valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca et Madrigalejo.

- Apparition des *carnecerias* (boucheries) des localités romaines dans la plaine du fleuve Guadiana et des environs, dont le produit le plus demandé par la classe aisée était le cochon de lait d'un mois ou «d'une lune» comme on disait alors.
- Adoption en 1236 du *Fuero de Montánchez*, texte législatif dans lequel sont mentionnées les *dehesas* consacrées exclusivement à la production de glands en vue d'alimenter le cheptel porcin.
- Publication des arrêtés municipaux de Valencia de Alcántara, adoptés le 5 août 1489, faisant mention particulière de questions liées au porc ibérique et se référant à des règles légales applicables aux éleveurs, aux bouchers et aux abatteurs de porc. La portée de ces textes s'est rapidement étendue à d'autres communes limitrophes comme Albuquerque, San Vicente de Alcántara, puis à toute l'Estrémadure (arrêtés de Torre de Don Miguel de 1534 et 1564, celui de Zafra de 1528, de Cáceres de 1569, etc.).
- Évocation, dans le *Manual de Medicina* du Dr Ivan de Sorapan (1616), au chapitre consacré à la fertilité et aux richesses d'Estrémadure, de la qualité de la viande des porcs nourris de glands et des nombreux jambons exportés jusque dans le Nouveau monde.
- Références aux «frais correspondant à plus de 80 porcs par an» dans l'ouvrage de Diego Martínez Abad (1697), *Instrucción de Vn pasajero para no errar el camino*, qui est consacré au Monastère royal de Notre-Dame de Guadalupe.
- Le cadastre d'Ensenada (1752) nous donne les premières informations recensées concernant le cheptel porcin et mentionne des dates précises entre 1461 et 1785. Ces archives sont conservées dans le monastère de Guadalupe, célèbre pour sa tradition d'élevage de porcs.
- Références du folklore régional d'Estrémadure — Paroles d'une chanson populaire:
«D'Albalá quiero centeno [D'Albalá j'aime le seigle]
De Montánchez el jamón [De Montánchez, le jambon]
D'Albalá quiero centeno [D'Albalá j'aime le seigle]
De Miajadas el turrón [De Miajadas, le turrón].»

Spécificité du produit

Les producteurs de jambons et épaules «Dehesa de Extremadura» élaborent leurs produits avec beaucoup de patience et de soin jusqu'à obtention d'un produit optimal, à l'arôme et à la saveur uniques.

Interviennent dans ce processus non seulement les aspects mécaniques de la production, mais aussi et surtout les facteurs environnementaux comme l'hygrométrie, la température, la durée de chaque étape, etc., qui confèrent à ces produits leurs spécificités organoleptiques.

La salaison, qui repose sur une gestuelle très simple, est néanmoins à l'origine d'un processus très complexe d'assimilation du sel de la surface vers l'intérieur du produit, ce qui entraîne une évacuation de l'eau vers la couche externe, grâce aux propriétés hygroscopiques du sel.

À la suite de cette opération, les jambons et les épaules sont suspendus en chambres pendant le temps nécessaire pour qu'à l'intérieur des pièces la teneur en sel soit suffisante pour empêcher le développement de micro-organismes. À l'issue de cette phase de repos commence la phase d'affinage.

À ce stade se déroule une série complexe de modifications des composants du produit qui permettent le développement de ses caractéristiques sensorielles. Les jambons sont suspendus dans les locaux bien ventilés, ce qui favorise l'évacuation de l'humidité, puis dans d'autres locaux à l'humidité relative inférieure, ce qui favorise alors le développement de leur arôme. Lors de ce processus très complexe, les composants de la matière première subissent de nombreuses modifications cataboliques, certaines de nature autolytique, d'autres de nature microbienne, grâce à la présence d'une flore fongique et bactérienne. Ces modifications se produisent de manière interactive, dans le cadre d'une véritable écologie, à la faveur des microclimats existant dans la région.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

L'écosystème de la *dehesa* constitue un système agroforestier qui permet une exploitation équilibrée et non abusive des ressources naturelles. L'environnement a pu conserver sa valeur en grande partie grâce au porc ibérique, qui y trouve un habitat idéal pour son développement. C'est là qu'est produite la matière première qui sert à l'élaboration des produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Dehesa de Extremadura».

Le porc ibérique est une race adaptée à ce milieu et a été le pilier d'un mode de vie autarcique, qui a perduré au fil du temps et qui représente aujourd'hui un bel exemple mondial d'une économie durable, liée à un mode de vie dans lequel les hommes, la *dehesa*, le porc ibérique et ses produits dérivés ont été préservés tels quels pendant des siècles. C'est ainsi que le jambon et l'épaule de porc ibérique «Dehesa de Extremadura» sont aujourd'hui produits de la même manière artisanale qu'il y a des siècles, à partir d'une même race et au cœur d'un même système artisanal de production, en bénéficiant d'une matière première unique, d'un savoir-faire traditionnel, de sel, d'air et de repos.



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

De par sa situation méridionale, l'Estrémadure jouit d'un climat de type continental, avec une influence atlantique modérée. Les températures et les taux d'humidité influent tant sur la production de la matière première (engraissement du porc ibérique en régime extensif dans la *dehesa*) que sur les conditions d'élaboration du produit final, ce qui favorise des conditions optimales pour le salage et l'affinage et permet de conférer au produit final des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques particulières et uniques.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«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 rastrojos. 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 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

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.