DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"DEHESA DE EXTREMADURA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura".

B) Descripción del producto

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 Kgrs., repone en este régimen como mínimo el 60% ó 65% de su peso de entrada, según sea ibérico puro o cruzado con el 75% del Ibérico respectivamente.

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.

Al término de su maduración los jamones y las 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 4'5 kilos en jamones y 3'5 kilos 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 varia según el porcentaje de alimentación con bellota.

Fisico-Químicas:

- Índice de deshidratación con un contenido acuoso máximo del 50% en superficie y del 55% en profundidad.

- Cloruro sódico máximo del 5%.

C) Zona geográfica

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

La zona de elaboración y maduración está 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 Montánchez y Sierra de San Pedro (artículo 14).

D) Elementos que prueban que el producto es originario 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 las paletas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, relacionándole con su medio natural, producción, elaboración y curación.

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.

b) Controles y Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

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

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

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 figurarán 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.

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 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.

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

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

E) Obtención del producto

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.

Los cerdos llegan al matadero como mínimo 24 horas antes de su 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.

Serán desechados todos los perniles con peso inferior a 6 kilos y las extremidades anteriores con peso inferior a 4 kilos. 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.

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.

Este proceso se realiza a una temperatura entre 1ºC y 5º y una humedad relativa en torno a 80%-90%.

El tiempo de salazón varia en función del peso y grado de pureza. A modo orientativo puede indicarse, de un día por kilo de peso, hacia la mitad del proceso se voltean las piezas para obtener una distribución homogénea de sal.

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, dejándolos escurrir 2 días a unos 3° C aproximadamente.

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

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

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 (artículo 15)

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

Orden de reconocimiento provisional de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Comunidad Autónoma Extremadura de fecha 9 de junio de 1.987.

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 la Sierra Morena.

La Altitud media de la región es de 400 metros. El pico más 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 más 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 a la zona un paisaje muy accidentado, con cotas próximas a los 2.000 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 siliceos, 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 las grandes precipitaciones encharcan el suelo y estropean las cosechas.

Al este de la provincia, sobre materiales miocénicos y pliocénicos se han desarrollado suelos con síntomas de hidromorfismo 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 cambico generalmente de poco desarrollo y por último 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 al 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/Btg/C en donde el horizonte argílico 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 período anual de días cubiertos es de 77 y de 140 el de despejados; la temperatura media anual está entre los 16° y 17° C, las temperaturas extremas suelen ser del orden de los 41° C (en julio y agosto),; y de 3° a 4° C (diciembre-enero)la oscilación de las temperaturas medias entre verano e invierno es del orden de los 16° a 17° C, siendo el período 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 1.200 mm., de precipitación anual.

El período anual de días cubiertos varía 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 período 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 está bañada de Este a Oeste por dos grandes ríos:

- Tajo (Cáceres) presenta un caudal irregular, con máximas del orden de los 350 m^3/sg, en el mes de febrero y mínimos de 11 m^3/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, Búrdalo y Albarregas entre otros. Por la orilla izquierda destaca la aportación del río Zújar sobre la de otros cauces como son: Ortigas, Guadamez, Matachel, Guadajira, Olivenza, Rivera de Táliga, Rivera de Alcarrache y Ardila.

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

Virginia Scilla
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, o sea los nacidos en octubre del año anterior, el peso medio adecuado para la entrada en montanera es de 80-100 Kgrs.

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 más 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 número de lechones por cerda (2 ó más)
- Superior velocidad de crecimiento.
- Mayor porcentaje de magro en sus canales.

b) Elaboración

Los productores de "jamones y paletas" de la Dehesa de Extremadura", laboran con paciencia y esmero para que los jamones alcancen el punto exacto, el aroma y sabor inconfundibles.

En este proceso no solo interviene 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 perdida de humedad, pasando posteriormente a otros de humedad relativa más alta, 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

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

Esta 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 cuatro 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 y 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 y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le corresponden en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

H) Etiquetado

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 al 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 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).

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de reconocimiento provisional de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura de fecha 9 de junio de 1987.

- Decreto 34/90 de 15 de mayo de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Comunidad Autónoma de Extremadura por el que se autoriza el Reglamento de la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura y su Consejo Regulador.

- Orden de 2 de julio de 1990 del MAPA, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura".

Fotocopia del Precinto numerado de la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura".

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"



Etiqueta numerada con el logotipo de la Denominación

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

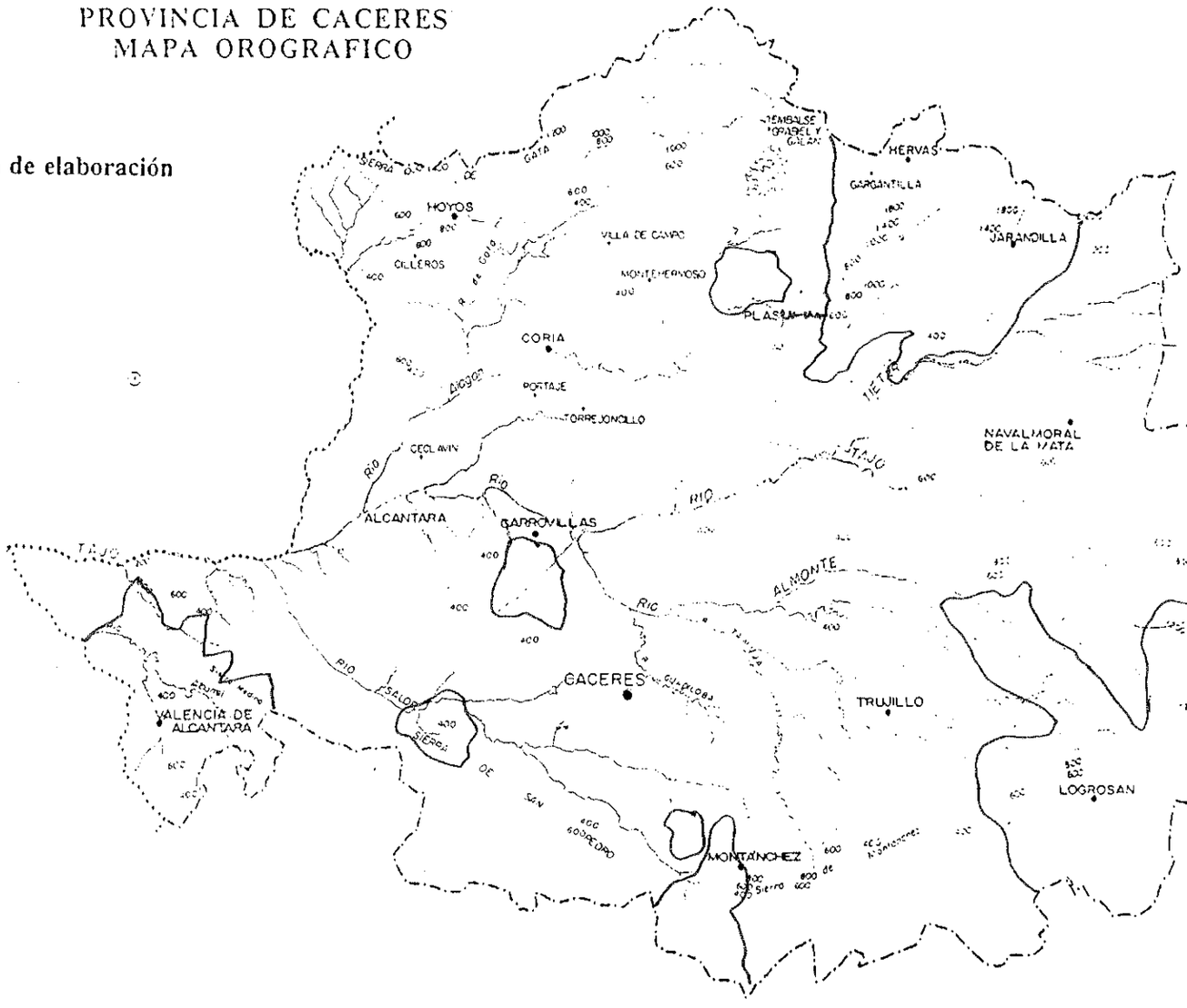
CÁCERES

	MUNICIPIO	Nº EN EL MAPA
1.	Albala del Caudillo	209
2.	Alcuéscar	210
3.	Aldea del Cano	197
4.	Aldeanueva de la Vera	87
5.	Aldeanueva del Camino	53
6.	Alia	196
7.	Aliseda	167
8.	Arroyo de la Luz	150
9.	Arroyo Molinos de la Vera	105
10.	Barrado	104
11.	Baños de Montemayor	57
12.	Berzocana	183
13.	Cabañas del Castillo	184
14.	Cabezabellosa	70
15.	Cabezuela del Valle	74
16.	Cabrero	83
17.	Cañamero	194
18.	Casas de Don Antonio	208
19.	Casas del Castañar	82
20.	Casas del Monte	54
21.	Collado	110
22.	Cuacos de Yuste	111
23.	Deleitosa	176
24.	La Garganta	58
25.	Garganta de la Olla	56
26.	Gargantilla	56
27.	Guadalupe	195
28.	Guijo de Santa Bárbara	88
29.	Hervás	59
30.	Jaraiz de la Vera	109
31.	Jarandilla	112
32.	Jarilla	51
33.	Jerte	75
34.	Logrosán	207
35.	Montachez	210

36.	Navaconcejo	73
37.	Navezuelas	185
38.	Oliva de Plasencia	49
39.	Piornal	85
40.	Rebollar	72
41.	Tornavacas	76
42.	Torno	71
43.	Torremenga	108
44.	Segura de Toro	55
45.	Valdastillas	84
48.	Valencia de Alcántara	164

PROVINCIA DE CACERES
MAPA OROGRAFICO

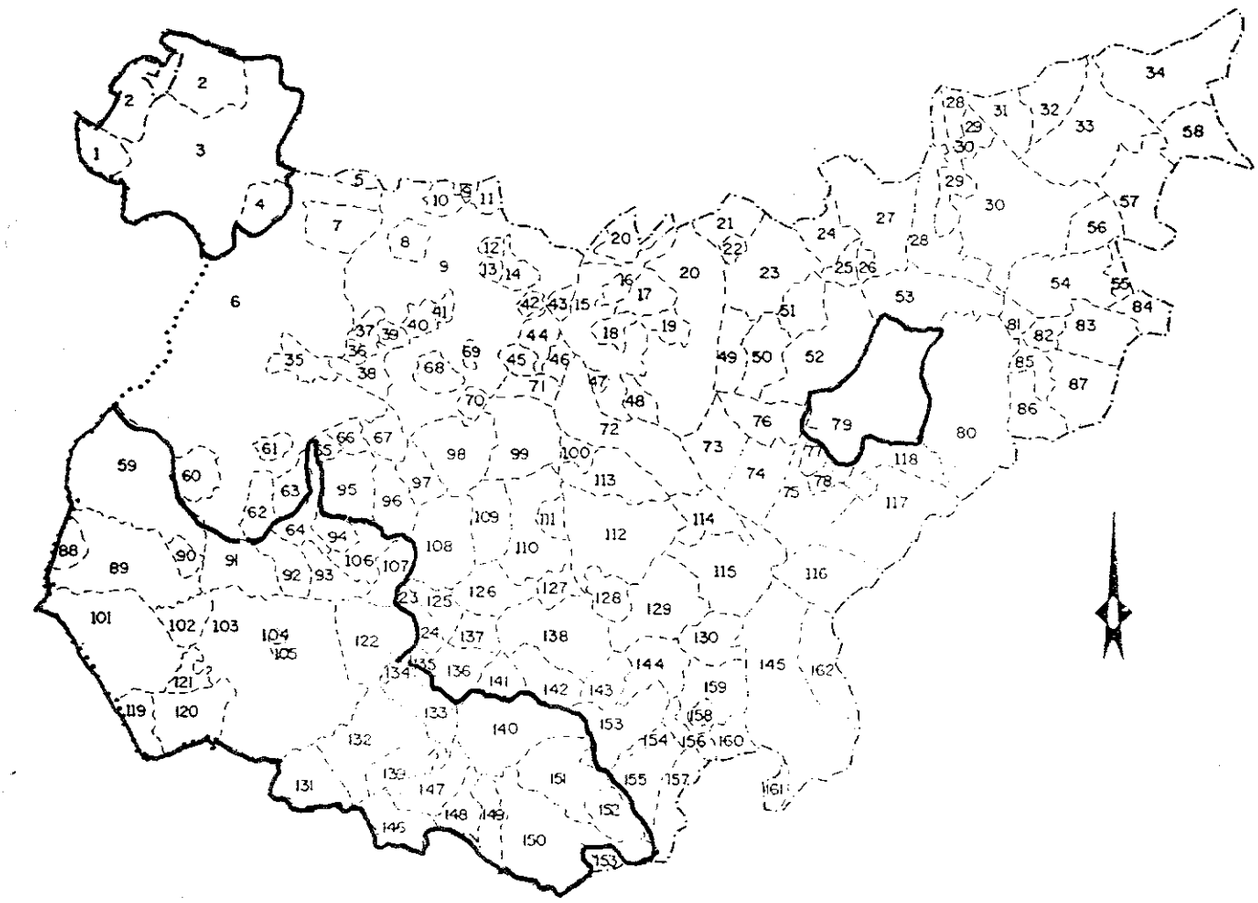
Zona de elaboración



DENOMINACIÓN DE OF GEN "DEHESA DE EXTREMADU A"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"

Zona de elaboración



BADAJOZ

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

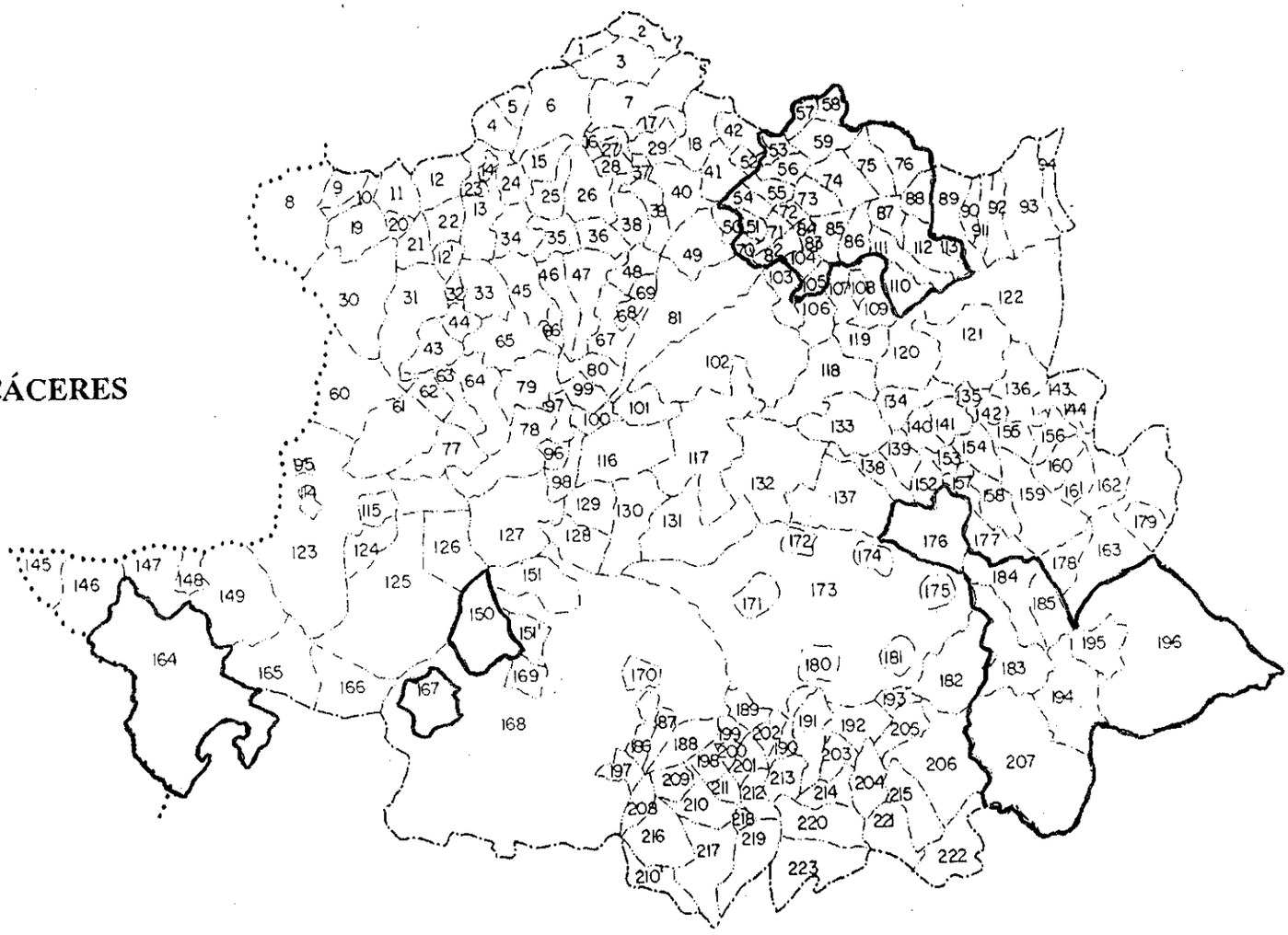
BADAJOZ

	MUNICIPIO	Nº EN EL MAPA
1.	Alburquerque	3
2.	Alconchel	89
3.	Barcarrota	91
4.	Bodonal de la Sierra	139
5.	Burguillos del Cerro	122
6.	Cabeza la Vaca	148
7.	Calera de León	149
8.	Castuera	79
9.	Cheles	88
10.	Codosera, La	1
11.	Don Benito	20
12.	Feria	107
13.	Freguenal de la Sierra	132
14.	Fuente de Cantos	140
15.	Fuentes de León	146
16.	Higuera de Vargas	102
17.	Higuera la Real	131
18.	Jerez de los Caballeros	103
19.	Mérida	9
20.	Monesterio	150
21.	Montemolín	151
22.	Morera, La	94
23.	Nogales	64
24.	Oliva de la Frontera	120
25.	Olivenza	59
26.	Parra, La	106
27.	Puebla de Obando	5
28.	Roca de la Sierra, La	7
29.	Salvaleón	92
30.	Salvatierra de los Barros	93
31.	San Vicente de Alcantara	2
32.	Segura de León	147
33.	Táliga	90
34.	Valencia de Mombuey	119
35.	Valencia del Ventoso	133

36.	Valle de Matamoros	104
37.	Valle de Santa Ana	105
38.	Villanueva del Fresno	101
39.	Villar del Rey	4
40.	Zahinos	121

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"

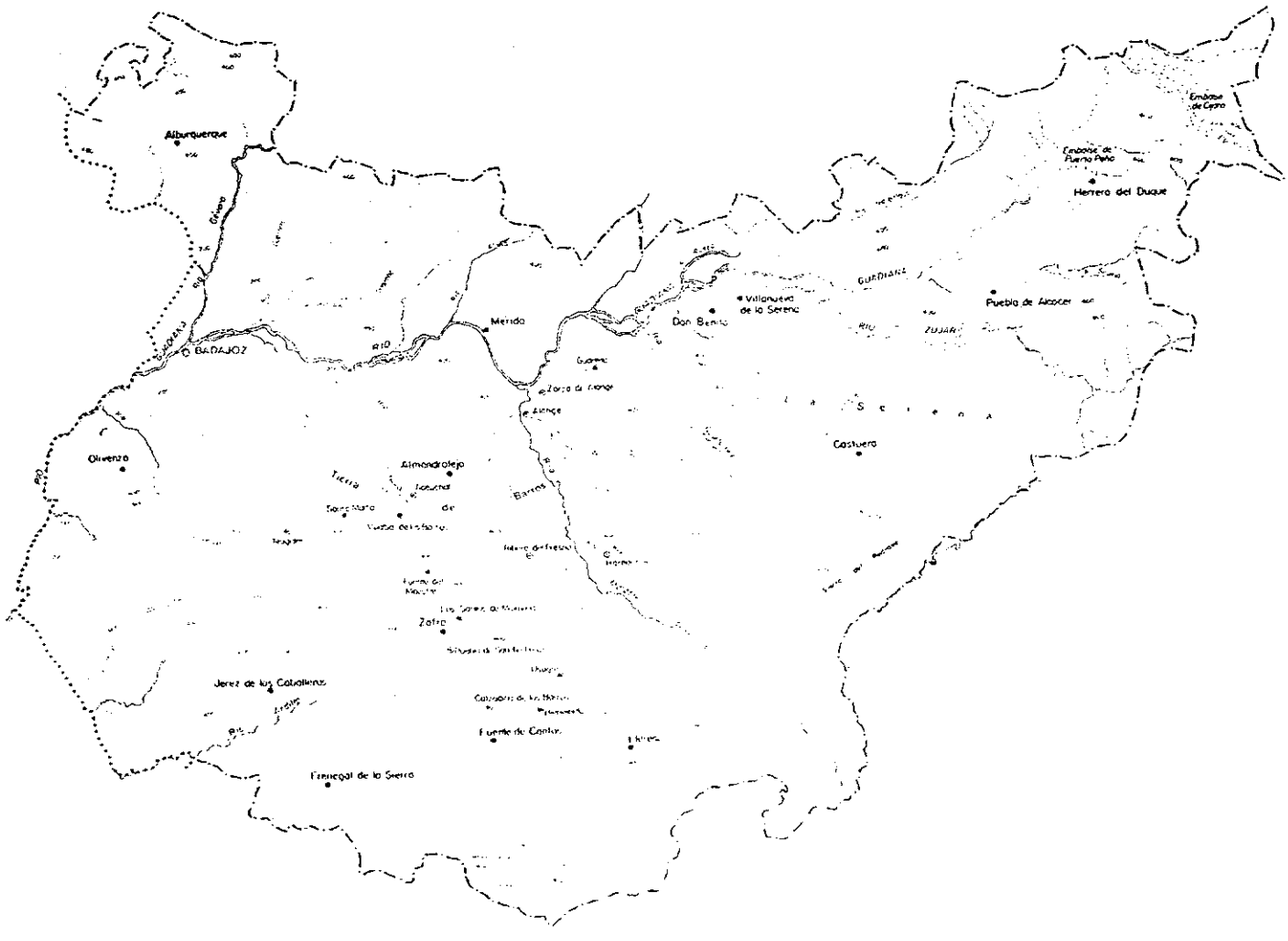
Zona de elaboración



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"

MAPA OROGRAFICO DE LA PROVINCIA DE BADAJOZ

Zona de elaboración



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "DEHESA DE EXTREMADURA"

Zona de elaboración

