



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 () art. 17 (X)
DOP (X) IGP ()
Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA -
SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA
C/ Dulcinea, 4 - 28020 Madrid

Teléfono: 347.19.67

Fax: 534.76.98

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro:

a) Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "Dehesa de Extremadura"

b) Dirección: C/ Cánovas del Castillo, s/n

Lonja Agropecuaria Extremadura - 06800 MÉRIDA (Badajoz)

c) Composición: producto/transformador () otro ()

3. Nombre del producto: "DEHESA DE EXTREMADURA"

4. Tipo del producto: (véase lista) JAMONES Y PALETAS - Clase 1.2

5. Descripción del producto: resumen de las condiciones del artículo 4

a) nombre: (véase punto 3) D. de O. "DEHESA DE EXTREMADURA"

b) descripción: Las piezas amparadas tienen forma alargada, peso no inferior a 4'5 en jamones y 3'5 en paletas. Coloración interna del rosa al rojo púrpura; sabor poco salado o dulce; poco fibroso o de grasa brillante aromática de coloración blanco amarillo; aroma agradable y característico.

c) zona geográfica: La zona de producción está constituida por las dehesas arboladas de encinas y/o alcornoques de las provincias de Cáceres y Badajoz, y la zona de elaboración alberga 85 municipios de dichas provincias (artículos 5 y 14).

d) historia: Proceden de ganaderías inscritas en el C.R. ubicadas dentro de la zona de producción; tanto la materia prima, el sacrificio del animal como los procesos de elaboración y maduración se llevan a cabo bajo el control del C.R., saliendo al mercado certificado y su garantía avalada por el C.R.

e) obtención: Ganado de raza porcina ibérica, admitiéndose cruzamiento de un 75% de esta raza con un 25% de la raza Duroc-Jersey. Obtenidos los pernils se mantendrán un máximo de 48 horas a unas temperaturas de 1 a 4° C; el salado se realiza a temperaturas de 1 a 4° C, con una humedad del 80 al 90%; el lavado se realiza con agua tibia, dejándolos escurrir durante 2 días a temperaturas en torno a los 3° C; el asentamiento se realiza en cámaras con temperaturas de 3 a 6° C; y humedad del 80 al 90%; el secado se efectúa en secaderos naturales y la curación en bodegas.

f) vínculo: Región tradicionalmente ganadera de grandes dehesas formadas por pastizales y bosques abiertos de quercineas (encinas y alcornoques), base ideal en la alimentación de la raza porcina. El entorno, la alimentación con bellotas y la raza hacen que el cerdo llegado a su fin de crecimiento engorde y alcanzado el punto óptimo de desarrollo da lugar a un producto exquisito y de excepcionales características.

g) control: Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura"
Dirección: C/Cánovas del Castillo, s/n

Lonja Agropecuaria Extremadura - 06800 MÉRIDA (Badajoz)

h) etiquetado: Mención obligatoria D.O. "Dehesa de Extremadura". Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Precintos numerados y expedidos por el C. R. (art. 29, apartados 3.4.5.6.)

i) requisitos legislativos nacionales (si se diera el caso)

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Orden de 2 de julio de 1990, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura".

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE: V1B14/ESP/0076/94.1.2.4

Fecha de recepción del expediente completo: 24/01/94