

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
 DEMANDE D'ENREGISTREMENT: art.5 () art.17 (X)

AOP (X) IGP ()
 N° national du dossier:

1. **Service compétent de l'Etat membre:**

Nom: SUBDIRECCION GENERAL DEL I.N.D.O.- DIRECCION GENERAL DE
 POLITICA ALIMENTARIA - SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACION DEL
 M.A.P.A. - ESPANA
 Adresse: c/ Dulcinea,4 - 28020 Madrid
 Tél.: 347.19.67 Fax: 534.76.98

2. **Groupeur demandeur:**

- a) Nom: Consejo Regulador de la denominacion de origen "Dehesa de Extremadura"
- b) Adresse: C/ Canovas del Castillo, s/n - Lonja Agropecuaria Extremadura - 06800 MERIDA (Badajoz)
- c) Composition: producteur/transformateur () autre ()

3. **Nom du produit:** "DEHESA DE EXTREMADURA"

4. **Type de produit** (cf. liste): JAMBONS ET EPAULES - Classe 1.2

5. **Description du cahier des charges:** (résumé des conditions de l'art.4)

a) **nom:** (cf.3) APPELLATION D'ORIGINE "DEHESA DE EXTREMADURA"

b) **description:** Les morceaux concernés se présentent sous une forme allongée; le poids des jambons n'est jamais inférieur à 4,5 kg et celui des épaules à 3,5 kg. Coloration interne du rose au pourpre; goût peu salé ou doux; texture peu fibreuse ou grasse brillante, blanc jaune et aromatique; saveur agréable et caractéristique.

c) **aire géographique:** La zone de production couvre les pâturages parsemés d'yeuses et/ou de chênes-lièges des provinces de Caceres et de Badajoz et la zone d'élaboration englobe 85 municipalités de ces provinces (articles 5 et 14).

d) **historique:** Les bestiaux proviennent des élevages inscrits au Consejo Regulador et inclus dans la zone de production. La matière première, le sacrifice des animaux ainsi que les processus d'élaboration et de maturation sont contrôlés par le Consejo Regulador. Ces produits sont mis sur le marché avec un certificat de garantie approuvé par le Consejo Regulador.

e) **méthode d'obtention:** Les porcs appartiennent à la race ibérique, un croisement de 75% de cette race avec 25% de la race Duroc-Jersey est admis. Une fois obtenus, les jambons seront gardés durant une période de 48 heures maximum à une température de 1°C à 4°C. La salaison s'effectuera à une température de 1°C à 4°C, avec un taux d'humidité compris entre 80% et 90%. Les jambons seront lavés à l'eau tiède et mis à égoutter pendant deux jours aux environs de 3°C. La post-salaison sera pratiquée dans des chambres maintenues à une température de 3°C à 6°C et à une humidité de 80% à 90%. Le séchage sera mené à bien dans des séchoirs naturels et l'affinage dans des caves.

f) **lien:** Cette région traditionnellement orientée vers l'élevage, dotée de vastes pâturages composés d'herbages et de bois ouverts de chênes (yeuses et chênes-lièges), fournit la base idéale de l'alimentation des porcs. De par son milieu, son alimentation à base de glands et sa race, le porc engraisse à la fin de sa croissance et atteint un stade de développement optimal, ce qui en fait un produit exquis possédant des caractéristiques exceptionnelles.

g) **structure de contrôle:**

Nom: Consejo Regulador de la D.O. "Dehesa de Extremadura"

Adresse: C/ Canovas del Castillo, s/n - Lonja Agropecuaria
Extremadura - 06800 MERIDA (Badajoz)

h) **étiquetage:** Les étiquettes, autorisées par le Consejo Regulador, porteront obligatoirement la mention "Appellation d'origine "Dehesa de Extremadura"". Les sceaux de garantie seront numérotés et délivrés par le Consejo Regulador (art. 29, paragraphes 3.4.5.6.).

i) **exigences nationales** (éventuelles): Loi 25/1970 du 2 décembre. Arrêté du 2 juillet 1990 autorisant le règlement de l'appellation d'origine "Dehesa de Extremadura".

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N°CEE: VI B14/ESP/0076/94.1.24

Date de réception du dossier complet: / /