

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 138/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cerdo de Teruel“

EU č.: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy) [CHOP či CHZO]

„Cerdo de Teruel“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Chráněné zeměpisné označení „Cerdo de Teruel“ se používá pro vepřové maso, které splňuje následující požadavky:

- růžovočervené maso s mramorovou strukturou intramuskulárního tuku,
- jemná chuť, maso je šťavnaté a křehké v ústech.

Vepřové maso může být nabízeno k prodeji jako části masa v celku, v maloobchodním balení nebo jako filety.

Vepřové maso „Cerdo de Teruel“ lze získat po vyjmutí kýty a plece z jatečně upraveného těla prasete (kýtu lze využít pro produkt „Jamón de Teruel“ a plec pro produkt „Paleta de Teruel“, přičemž požadavky na jatečně upravené tělo pro tyto produkty s CHOP jsou stejné jako pro toto CHZO).

Musí pocházet z prasat s následující genetickou výbavou: samice plemene Landrase („standardní“ odrůda) nebo velkého bílého prasete, nebo jejich křížence a samec plemene Duroc.

Jatečně upravená těla musí po porážce splňovat následující požadavky:

- hmotnost jatečně upraveného těla za tepla nejméně 86 kg,
- tloušťka hřbetního tuku, měřená v bederní oblasti v linii špičky nohy, v rozmezí od 16 mm do 45 mm.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Strava prasat je v zásadě založena na obilovinách, přičemž v rámci surovin, které tvoří krmivo, tvoří nejméně 50 % obiloviny, které musí pokud možno pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Pokud jsou prasata, z nichž se získává maso s CHZO, krmena krmnými směsmi, pak tyto směsi musí být vyrobeny výrobcí v dané zeměpisné oblasti nebo v sousedních provinciích: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón a Tarragona.

Toto zeměpisné omezení umístění výrobců krmiv je nutné s ohledem na skutečnost, že jatečně upravená těla prasat využívaných pro toto CHZO se využívají také pro výrobu šunky s CHOP „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“. Požadavky v této fázi výroby jsou pro obě značky jakosti stejné, protože části jatečně upraveného těla, na které se nevztahuje CHZO, tj. kýty a plece, mohou být použity pro „Jamón de Teruel“ (kýta) a „Paleta de Teruel“ (plec). Požadavky na prvovýrobu stanovené ve specifikaci produktu „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ CHOP byly proto převzaty do specifikace produktu s CHZO „Cerdo de Teruel“.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

V označené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit následující fáze produkce:

- produkce prasat: chov a výkrm,
- porážka:
- rozřezání jatečně upraveného těla za účelem oddělení kýty a plece.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, struhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt může být bourán, filetován, balen a označován v masokombinátech registrovaných u řídicího orgánu a nacházejících se v zeměpisné oblasti, nebo v zařízeních mimo zeměpisnou oblast na základě dohod o spolupráci uzavřených s certifikovanými subjekty po předchozím schválení řídicím orgánem.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Vepřové maso s CHZO „Cerdo de Teruel“ lze prodávat ve formě částí masa v celku, v maloobchodních baleních nebo jako filety.

Každé jatečně upravené tělo – bez kýty a plece – dodané registrovaným subjektem musí být na každé straně označeno specifickou etiketou s logem CHZO a nápisem *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [Chráněné zeměpisné označení „Cerdo de Teruel“] nebo *IGP Cerdo de Teruel* [CHZO „Cerdo de Teruel“].

Výseky masa a filety mohou expedovat pouze oprávněné subjekty (tj. subjekty oprávněné používat označení shody s CHZO), a to pouze za současného označení číslovanou certifikační etiketou, která obsahuje alespoň specifické logo CHZO a slova *Indicación Geográfica Protegida* [chráněné zeměpisné označení] a „Cerdo de Teruel“. Tato etiketa musí být umístěna přímo na částech masa v celku a na obalech maloobchodních balení a filetů.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblastí, v níž se prasata produkují (chov a výkrm) a porážejí a kde se z jatečně upravených těl odděluje kýta a plec, je provincie Teruel.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zápis tohoto chráněného zeměpisného označení je založen na pověsti, kterou produkt získal.

Provincie Teruel je historicky silně spjata s chovem prasat. Výrobky z vepřového masa byly vždy zdrojem příjmů místních obyvatel, o čemž svědčí dochované zmínky o „Cerdo de Teruel“, které sahají do daleké historie.

Význam prasat a jejich chovu v provincii je zmiňován v různých dokumentech. Pravidla chovu prasat a plateb byla stanovena v teruelské královské listině z roku 1177, udělené Alfonsem II. (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [„Listina města Teruel. Kritické vydání obsahující úvod a překlad“]).

V knize *Historia de la Economía Política de Aragón* [„Dějiny politické ekonomie Aragonie“] (1978) napsal přírodovědec, právník a historik Jordán de Asso: „prasata chovaná v oblasti Albarracín jsou pro svou lahodnost vysoce ceněna“.

V důsledku této tradiční místní vazby na chov dobytka došlo v roce 1984 k zápisu chráněného označení původu produktu „Jamón de Teruel“. Díky tomu, jakož i díky využití znalostí z minulosti, se chov prasat v Teruelu časem etabloval. Šlo o snahu ocenit úsilí svědomitých chovatelů o zachování systémů výroby, dle nichž byly nakonec výrobky pojmenovány, od výrobků z konzervovaného masa („Jamón de Teruel“ a „Paleta de Teruel“) až po ostatní čerstvé maso, které se nachází na jatečně upraveném těle.

Tento ustálený chov prasat a skutečnost, že tento chov je kontrolován certifikačním orgánem, má přímý dopad na vlastnosti jatečně upravených těl prasat. Díky tomu, že maso pochází z prasat, která prošla genetickou selekcí, byla krmena krmivem založenými na obilovinách, jakož i díky době výkrmu (která je stanovena tak, aby jatečně upravené tělo mělo hmotnost nejméně 86 kg) si čerstvé maso získalo pověst produktu s přidanou hodnotou. Za to lze vděčit zejména lidskému faktoru, který spočívá ve šlechtění, výživě a chovu.

Prvním z těchto hledisek je genetika: díky křížení má prase „Cerdo de Teruel“ vždy 50 % výbavy z plemene Duroc (ze strany samce) a 50 % z plemene velké bílé prase, Landrase nebo jejich křížence (ze strany samice). Jsou-li tato plemena křížena tak, jak je uvedeno, je výsledkem čerstvé maso s vysokým stupněm mramorování intramuskulárního tuku (Garitano, I. et al., 2013).

Druhým hlediskem je skutečnost, že prasata jsou krmena krmivem založeným na obilovinách (minimálně 50 % obilovin) po celé období růstu (tedy nikoli pouze v ročních obdobích, kdy jsou určité suroviny k dispozici), díky čemuž je růst postupnější. Například krmení prasat výživou složenou výhradně z granulovaného ječmene ve fázi výkrmu může zvýšit obsah mastných kyselin v intramuskulárním tuku. Studie také naznačily (Daza, A. et al., 2010b) a prokázaly (Daza, A. et al., 2012 a Garitano, I. et al., 2012), že tato výživa ovlivňuje také některé parametry související s kvalitou masa, jako je barva a schopnost zadržovat vodu.

Třetím hlediskem je, že skutečnost, že prasata jsou chována takovým způsobem, aby při porážce splňovala požadavky stanovené pro toto CHZO na jatečně upravená těla za tepla, tedy aby měla živou hmotnost 110–140 kg (což je vyšší hodnota než obchodní norma, která činí 85–100 kg) a aby jejich maso dosáhlo tukového mramorování. K tomu přistupuje skutečnost, že jatka a farmy se nacházejí blízko sebe, což zkracuje dobu přepravy a tím i stres, kterému jsou prasata před porážkou vystavena. I tato skutečnost je příčinou růžovočerveného odstínu masa „Cerdo de Teruel“, který ho tak zřetelně odlišuje od ostatního libovějšího a světlejšího vepřového masa.

Díky neustálému uplatňování těchto tří předávaných znalostí se tak produkuje maso, charakteristické svým zbarvením a mramorováním tuku, o jehož ochranu se usiluje, jak je popsáno v bodě 3.2.

Uznání „Cerdo de Teruel“ podporují i orgány veřejné správy. V letech 2004–2010 financovala rada provincie Teruel výzkum zaměřený na zlepšení a optimalizaci systémů produkce prasat na maso s CHZO, a to na základě dohody o partnerství, kterou podepsalo také Sdružení zemědělsko-potravinářského průmyslu Teruel a Regulační rada pro CHOP „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“.

Další projekty zkoumají vliv různých faktorů, jako je kastrace, krmení a genetika, na vlastnosti jatečně upraveného těla. Tyto výzkumné projekty dospěly k závěrům, že k produkci čerstvého masa jsou vhodné jak kastrování kanců, tak i prasničky (Latorre et al., 2009a), že výživa založená na obilovinách ovlivňuje množství tuku na jatečně upraveném těle (Daza, A. et al., 2010b) a že využití samce plemene Duroc při křížení má pozitivní dopad na výsledky produkce a je příčinou mírně vyššího obsahu tuku jatečně upraveného těla (Garitano, I. et al., 2013).

Historie plemene „Cerdo de Teruel“ a jeho význam na trhu podnítily také výzkum charakteristických vlastností tohoto vepřového masa: na Fakultě veterinárního lékařství Univerzity v Zaragoze se zkoumají fyzikální a chemické vlastnosti některých částí vepřového masa (vepřová panenka, svíčková a části známé ve Španělsku jako *secreto* [část za plecím kloubem] a *presa* [část schovaná uvnitř plece]) z prasat, jejichž vlastnosti odpovídají tomuto CHZO (*Fyzikálně-chemické vlastnosti svaloviny prasat určených k výrobě sušené šunky z Teruelu* (Španělsko), Calvo et al., 2011). Výživovou hodnotu vepřového masa „Cerdo de Teruel“ chovaného a krmeneho určitým způsobem vyzdvihuje výzkum Dr. Virginie Resconi (publikovaný na internetových stránkách *Portal Veterinario* v roce 2011 pod titulkem *Výživové hodnoty vepřového masa z Teruelu*).

V roce 2015 zveřejnilo oddělení technologie živočišné výroby (součást Aragonského zemědělsko-potravinářského výzkumného a technologického centra, známého pod španělskou zkratkou CITA) výsledky výzkumného projektu s názvem *Vliv stravy, balení a doby vystavení na vizuální hodnocení a úmysl zakoupit vepřové maso s CHZO „Cerdo de Teruel“* (Panea, B. et al., 2015). Jedním z pozoruhodných závěrů tohoto výzkumu je zjištění, že kontrolní skupina, tj. vepřové maso „Cerdo de Teruel“ z prasat krmených jejich obvyklou stravou, dosáhla vyššího hodnocení než ostatní skupiny, v nichž zvířata dostávala různé druhy krmiva.

V roce 2016 realizovali výzkumníci centra CITA v rámci Teruelského investičního fondu projekt s názvem *Zdravotní management, alternativy výroby vepřového masa „Cerdo de Teruel“ a jeho uvádění na trh: návrh na udržitelnost* (Panea, B. et al., 2016).

Později byl za účasti centra CITA proveden další výzkum, který byl prezentován programům spolufinancovaným Evropským fondem pro regionální rozvoj: *Zdravé uzeniny z vepřového masa z Teruelu: Nižší obsah nasycených tuků a soli* (Panea, B. et al., 2019).

Název „Cerdo de Teruel“ se objevuje i v publikacích zcela jiného druhu, jež mají velkou cílovou skupinu a široké uznání, a to v literatuře. Konkrétním příkladem je kapitola románu *Animales urbanos* [Městská zvířata] (Leiz, K. 2018) s názvem *Del cerdo de Teruel y del amor* [O „Cerdo de Teruel“ a lásce].

Vedle tradice a řady vědeckých a informačních publikací svědčí o dobrém jménu produktu „Cerdo de Teruel“ také uznání, které se mu dostává na trhu. Název „Cerdo de Teruel“ používají k označení tohoto velmi žádaného masa nejen výrobci a prodejci, ale je běžně používán i na trzích, v hypermarketech a řeznictvích po celém Španělsku.

Pokrmky z masa „Cerdo de Teruel“ jsou také stálou součástí jídelních lístků restaurací v celé zemi.

Recepty s využitím masa „Cerdo de Teruel“ lze mimo to nalézt na uznávaných online platformách. Příkladem je recept s názvem *vepřová panenka z „Cerdo de Teruel“ se sušenými švestkami a piniovými oříšky* z knihy *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Velká aragonská kuchařka] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), zveřejněný na regionálním internetovém portálu Aragonie RedAragón v sekci jídlo a pití. Šéfkuchaři sdíleli i recepty, jako je *secreto z vepřového masa „Cerdo de Teruel“ s lílkem a omáčkou z bílé čokolády* (na internetových stránkách na podporu aragonských potravin s názvem *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Podělte se o tajemství: Aragón, vznešená jídla]) a *vepřová líčka z „Cerdo de Teruel“ dle Altamira* [spojení „dle Altamira“ odkazuje na mnicha a kuchaře Juana Altamira z 18. století] (rubrika jídlo a pití v novinách *Heraldo*).

„Cerdo de Teruel“ oslavují i média:

- *Kvalitní strava prasat, chovaných k výrobě produktu s označením původu „Jamón de Teruel“, vede nejen k výrobě vynikající šunky, ale i k výrobě čerstvého masa nejvyšší kvality, tmavě růžové barvy, jemné chuti a křehké a obzvláště šťavnaté konzistence* (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos* [Menu à la carte pro dva]),
- *Kvalita a produkce teruelského vepřového masa a jeho uvádění na trh* (2016, „Aragón hoy“ [„Aragonie dnes“]).

Na „Cerdo de Teruel“ a jeho ušlechtilé vlastnosti upozorňuje již po mnoho let celá řada událostí.

Produkt „Cerdo de Teruel“ hrál několikrát hlavní roli v celostátní kuchařské soutěži *Teruel Gusto Mudéjar*, která má tradici od roku 2006 a zaměřuje se na vaření s „mudéjarskými chutěmi“. V rámci šestého ročníku této kulinářské akce profesionální kuchaři a vycházející hvězdy gastronomie čelili výzvě nově interpretovat recept s názvem *cellske brambory plněné vepřovým masem „Cerdo de Teruel“ s périgordským černým lanýžem* (*Tuber melanosporum*).

V roce 2012 se konal první ročník události *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, festivalu zaměřeného na „Cerdo de Teruel“, do kterého se zapojilo více než 40 podniků z provincie Teruel. Motto události znělo *Nový pohled na vepřové maso. Další způsoby, jak si užít cestu a více...*

V roce 2020 byl produkt „Cerdo de Teruel“ součástí mezinárodního veletrhu „Madrid Fusión“ v rámci systému kvality: *Vepřové maso „Cerdo de Teruel“ na veletrhu potravin a nápojů Madrid Fusión* (noviny *La Comarca*).

Vše výše uvedené, a zejména snaha chránit produkt se silnými místními vazbami, vedlo producenty k založení sdružení výrobců „Cerdo de Teruel“, jehož cílem je chránit dobrou pověst produktu, zajistit řádnou informovanost spotřebitelů a řídit produkci vepřového masa „Cerdo de Teruel“.

Význam produkce vepřového masa „Cerdo de Teruel“ pro místní oblast, závazek orgánů chránit zemědělské tradice a postupy, práce výzkumných pracovníků týkající se produktu, odhodlání výrobců k výrobě vysoce kvalitních produktů, ale i obchodní pověst produktu, to vše je důvodem, proč je možné nabízet „Cerdo de Teruel“ jakožto maso s přidanou hodnotou, přičemž díky uznání tohoto produktu se zajistí ochrana zájmů jeho výrobců.

V důsledku uznání chráněného názvu „Cerdo de Teruel“ se zachová jeho pověst na trhu, jakož i kritéria pro jeho produkci, díky nimž má toto vepřové maso své specifické vlastnosti. Zároveň bude zaručena kontrola produktu a spotřebitelům bude umožněna jeho jednoznačná identifikace.

Odkaz na zveřejnění specifikace

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-cerdo-teruel>

(nadpis *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [návrh jednotného dokumentu a specifikace produktu] a poté *Fecha: Junio de 2022* [datum: prosinec 2022]).
