

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 138/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cerdo de Teruel“

EU-Nr.: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

g. U.() g. g. A. (X)

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Cerdo de Teruel“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Cerdo de Teruel“ bezeichnet Schweinefleisch, das die folgenden Anforderungen erfüllt:

- rosarotes, mit intramuskulärem Fett durchwachsenes Fleisch;
- milder Geschmack, saftig und zart im Mund.

Das Schweinefleisch kann in Form von Teilstücken für den Groß- oder Einzelhandel oder Filets aufgemacht werden.

Das Schweinefleisch mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“ wird gewonnen, nachdem Hinterkeule und Schulter vom Schlachtkörper abgetrennt wurden (die Hinterkeule kann zu „Jamón de Teruel“ und die Schulter zu „Paleta de Teruel“ verarbeitet werden; die Anforderungen an den Schlachtkörper für Erzeugnisse mit dieser g. U. sind dieselben wie für diese g. g. A.).

Es muss von Schweinen mit dem folgenden Erbgut stammen: Mutterlinie: Landrace (Standardart) oder Large White oder Kreuzungen dieser beiden Rassen, Vaterlinie: Duroc.

Die Schlachtkörper müssen nach der Schlachtung die folgenden Anforderungen erfüllen:

- warmes Schlachtkörpergewicht – mindestens 86 kg;
- Rückenspeckdicke: zwischen 16 mm und 45 mm, gemessen im Lendenbereich an der Spitze der Hinterkeule.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Ernährung der Schweine besteht hauptsächlich aus Getreide, wobei der Prozentsatz der Rohstoffe, aus denen sich das Futter zusammensetzt, festgelegt ist: mindestens 50 % Getreide, nach Möglichkeit aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Werden die Schweine, von denen das Fleisch mit der g. g. A. stammt, mit Mischfutter gefüttert, so muss dieses von Herstellern innerhalb des geografischen Gebiets oder in den angrenzenden Provinzen Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón und Tarragona erzeugt worden sein.

Diese geografische Beschränkung hinsichtlich des Standorts der Futtermittelhersteller ist deshalb notwendig, weil dieselben Schweineschlachtkörper, die unter diese g. g. A. fallen, auch für die Herstellung von Schinken mit der g. U. „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ verwendet werden. In dieser Stufe der Erzeugung sind die Anforderungen für beide Gütesiegel identisch, da die Teile des Schlachtkörpers, die nicht unter die g. g. A. fallen – Hinterkeulen und Schultern – für „Jamón de Teruel“ (Hinterkeulen) und „Paleta de Teruel“ (Schultern) verwendet werden können. Die in der Produktspezifikation für die g. U. „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ festgelegten Anforderungen an die Primärproduktion wurden daher in der Produktspezifikation für die g. g. A. „Cerdo de Teruel“ übernommen.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden:

- Schweineerzeugung: Aufzucht und Mast
- Schlachtung
- Zerlegung des Schlachtkörpers, um Hinterkeule und Schulter abzutrennen

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Zerlegen, Filetieren, Verpacken und Kennzeichnen des Erzeugnisses kann in Fleischverarbeitungsbetrieben erfolgen, die bei der Verwaltungsstelle eingetragen sind und sich innerhalb des geografischen Gebiets befinden, oder in Betrieben außerhalb des geografischen Gebiets im Rahmen von Kooperationsvereinbarungen, die mit zertifizierten Unternehmen nach vorheriger Genehmigung durch die Verwaltungsstelle geschlossen wurden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Schweinefleisch mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“ kann in Form von Teilstücken für den Groß- oder Einzelhandel oder Filets verkauft werden.

Jeder von einem eingetragenen Unternehmen gelieferte Schlachtkörper (ohne Hinterkeulen und Schultern) muss auf jeder Seite mit einem spezifischen Etikett der g. g. A. versehen sein, das das Logo der g. g. A. und die Aufschrift *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* (geschützte geografische Angabe „Cerdo de Teruel“) oder *IGP Cerdo de Teruel* (g. g. A. „Cerdo de Teruel“) trägt.

Die Teilstücke und Filets dürfen nur von zugelassenen Unternehmen (d. h. solchen, die zur Verwendung der g. g. A.-Konformitätskennzeichnung berechtigt sind) versandt werden, und zwar erst dann, wenn sie mit einem nummerierten Zertifizierungsetikett versehen wurden, das mindestens das spezifische Logo der g. g. A. sowie die Angaben *Indicación Geográfica Protegida* (geschützte geografische Angabe) und „Cerdo de Teruel“ enthält. Dieses Etikett ist direkt auf den Teilstücken für den Großhandel bzw. auf der Verpackung der Teilstücke für den Einzelhandel und Filets anzubringen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem die Schweine gehalten (Aufzucht und Endmast) und geschlachtet sowie die Hinterkeulen und Schultern von den Schlachtkörpern abgetrennt werden, entspricht der Provinz Teruel.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Eintragung dieser geschützten geografischen Angabe beruht auf dem Ansehen, das das Erzeugnis gewonnen hat.

Erste schriftliche Erwähnungen von „Cerdo de Teruel“ reichen weit zurück, denn die Provinz Teruel ist historisch gesehen eng verbunden mit der Schweinezucht und mit Schweinefleischerzeugnissen als Einkommensquelle für die örtliche Bevölkerung.

Die Bedeutung der Schweine und der Schweinezucht in der Provinz wird in verschiedenen Dokumenten hervorgehoben. In der von Alfons II. im Jahr 1177 erlassenen königlichen Charta von Teruel wurden Regeln für die Schweinehaltung und Zahlung festgelegt (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [Charta von Teruel: Kritische Ausgabe mit Einleitung und Übersetzung]).

In *Historia de la Economía Política de Aragón* (Geschichte der Volkswirtschaft von Aragon) (1978) schrieb der Naturforscher, Jurist und Historiker Jordán de Asso: „Die Schweine aus dem Partido de Albarracín werden wegen ihres feinen Geschmacks sehr geschätzt.“

Diese traditionelle lokale Verbundenheit mit der Viehzucht führte 1984 zur Eintragung von „Jamón de Teruel“ als geschützte Ursprungsbezeichnung. Dies trug dazu bei, die Schweineerzeugung in Teruel auf der Grundlage des althergebrachten Wissens im Laufe der Zeit zu konsolidieren. Damit sollten die Bemühungen engagierter Landwirte um die Erhaltung der Erzeugungssysteme belohnt werden, die den Erzeugnissen schließlich ihren Namen gaben, zunächst den luftgetrockneten Fleischwaren („Jamón de Teruel“ und „Paleta de Teruel“) und nun dem übrigen Frischfleisch des Schlachtkörpers.

Diese Konsolidierung der Schweinehaltung und die Tatsache, dass diese Tätigkeit von einer Zertifizierungsstelle überwacht wird, hat unmittelbare Auswirkungen auf die Schweineschlachtkörper. Die genetische Selektion der Tiere, das hauptsächlich aus Getreide bestehende Futter und die Mastdauer (um ein Schlachtkörpergewicht von mindestens 86 kg zu erreichen) haben dazu geführt, dass das frische Fleisch den Ruf eines hochwertigen Erzeugnisses genießt, was vor allem den menschlichen Faktoren zu verdanken ist: Rasse, Ernährung und Aufzucht der Tiere.

Der erste dieser Faktoren betrifft das Erbgut: Durch die Kreuzungszucht wird gewährleistet, dass unter die g. g. A. „Cerdo de Teruel“ fallende Schweine immer zu 50 % von der Rasse Duroc (Vater) und zu 50 % von der Rasse Large White oder Landrace oder einer Kreuzung aus beiden (Mutter) abstammen, und dass diese Rassen, wenn sie wie angegeben gekreuzt werden, frisches Fleisch mit einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett (Marmorierung) hervorbringen (Garitano, I. et al., 2013).

Der zweite Faktor entspricht der Entscheidung, die Schweine während der gesamten Mastzeit hauptsächlich mit Getreide zu füttern (mindestens 50 % Getreide) – und nicht nur zu den Zeiten, in denen bestimmte Rohstoffe verfügbar sind – was ein langsames Wachstum begünstigt. So kann beispielsweise die ausschließliche Fütterung von Schweinen mit Gerstengranulat in der Endmastphase den Fettsäuregehalt des intramuskulären Fetts erhöhen. Studien haben außerdem nahegelegt (Daza, A. et al., 2010b) und gezeigt (Daza, A. et al., 2012 und Garitano, I. et al., 2012), dass dieses Futter auch bestimmte Parameter der Fleischqualität wie Farbe und Wasserspeicherkapazität beeinflusst.

Der dritte Faktor ist die Aufzucht der Schweine, die bei der Schlachtung ein Lebendgewicht von 110–140 kg erreichen und damit über dem handelsüblichen Gewicht von 85–100 kg liegen, damit die warmen Schlachtkörper den Anforderungen dieser g. g. A. entsprechen und das Fleisch mit Fett durchwachsen ist. Hinzu kommt, dass die Schlachthöfe und landwirtschaftlichen Betriebe nahe beieinander liegen, wodurch sich die Transportzeiten und damit auch der Stress, dem die Schweine vor der Schlachtung ausgesetzt sind, verringern, was den rosaroten Farbton von „Cerdo de Teruel“ begünstigt, der es so deutlich von magererem, blasserem Schweinefleisch unterscheidet.

Die kontinuierliche Beachtung dieser drei bewährten Erkenntnisse hat es also ermöglicht, die Art von Fleisch zu erzeugen, für die der Schutz beantragt wird, und zwar ein Fleisch, das sich, wie unter Punkt 3.2 beschrieben, durch seine Färbung und Marmorierung auszeichnet.

Die Behörden unterstützen die Anerkennung von „Cerdo de Teruel“. Zwischen 2004 und 2010 finanzierte der Provinzrat von Teruel im Rahmen einer Partnerschaftvereinbarung, die auch vom Verband der Lebensmittelindustrie von Teruel und der Kontrollstelle für die g. U. „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ unterzeichnet wurde, Untersuchungen zur Verbesserung und Optimierung der Erzeugungssysteme von Schweinen, deren Fleisch unter diese g. g. A. fällt.

Im Rahmen anderer Projekte werden die Auswirkungen verschiedener Faktoren wie Kastration, Fütterung und Genetik auf die Eigenschaften der Schlachtkörper untersucht. Diese Forschungsprojekte kommen zu dem Schluss, dass sowohl Borge als auch Jungsauen für die Erzeugung von Frischfleisch geeignet sind (Latorre et al., 2009a), dass eine hauptsächlich aus Getreide bestehende Ernährung den Fettanteil der Schlachtkörper beeinflusst (Daza, A. et al., 2010b) und dass die Verwendung von Duroc als Vaterlinie sich positiv auf das Erzeugnis auswirkt und einen leichten Anstieg des Fettgehalts am Schlachtkörper bewirkt (Garitano, I. et al., 2013).

Die Geschichte von „Cerdo de Teruel“ und seine Bedeutung auf dem Markt haben auch die Erforschung der besonderen Eigenschaften des Schweinefleischs veranlasst: An der Fakultät für Veterinärmedizin der Universität Saragossa werden die physikalischen und chemischen Eigenschaften bestimmter Teilstücke von Schweinen untersucht (Lende und Filet sowie die in Spanien als *secreto* [hinter dem Schultergelenk] und *presa* [Schulterstück] bezeichneten Teilstücke), die die für diese g. g. A. erforderlichen Merkmale aufweisen (*Physikalisch-chemische Eigenschaften der Muskulatur von Schweinen, die für die Erzeugung von luftgetrocknetem Schinken aus Teruel bestimmt sind (Spanien)*, Calvo, S. et al., 2011). Die Forschungsergebnisse von Dr. Virginia Resconi unterstreichen den Nährwert des Fleischs mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“, das von Schweinen stammt, die auf eine bestimmte Art und Weise gezüchtet und gefüttert werden (wie 2011 auf der Website des *Portal Veterinario* unter der Überschrift *Der Nährwert von Teruel-Schweinefleisch* berichtet wurde).

Darüber hinaus veröffentlichte das Referat für Tierproduktionstechnologie (Teil des Zentrums für Lebensmittel-forschung und -technologie in Aragon, kurz CITA) im Jahr 2015 die Ergebnisse eines Forschungsprojekts mit dem Titel *Auswirkung der Ernährung, der Verpackung und der Expositionsdauer auf die visuelle Beurteilung und die Kaufabsicht bei Schweinefleisch mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“* (Panea, B. et al., 2015). Eine nennenswerte Schlussfolgerung dieses Projekts ist die Feststellung, dass die Kontrollgruppe – „Cerdo de Teruel“ von Schweinen, die mit ihrem üblichen Futter gefüttert wurden – besser abschnitt als die anderen Gruppen, in denen die Tiere andere Futterarten erhielten.

Im Jahr 2016 leiteten Forschende des CITA ein über den Investitionsfonds von Teruel gefördertes Projekt mit dem Titel *Gesundheitsmanagement, Produktions- und Vermarktungsalternativen für „Cerdo de Teruel“-Schweinefleisch: Ein Vorschlag zur Nachhaltigkeit* (Panea, B. et al., 2016).

Seitdem wurden weitere Forschungsarbeiten unter Beteiligung des CITA durchgeführt und im Rahmen von vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung kofinanzierten Programmen vorgestellt: *Gesunde Würste vom Terueler Schwein: Reduzierter Gehalt an gesättigten Fetten und Salz* (Panea, B. et al., 2019).

„Cerdo de Teruel“ findet auch in literarischen Veröffentlichungen Erwähnung, die ein großes Publikum erreichen und weithin anerkannt sind. Ein besonderes Beispiel ist ein Kapitel des Romans *Animales urbanos* (Stadttiere) (Leiz, K. 2018) mit dem Titel *Del cerdo de Teruel y del amor* (von „Cerdo de Teruel“ und Liebe).

Neben der Tradition und den wissenschaftlichen und informativen Veröffentlichungen, wird das Ansehen von „Cerdo de Teruel“ auch durch seine Beliebtheit auf dem Markt bezeugt. Die Bezeichnung „Cerdo de Teruel“ wird von den Erzeugern und Verkäufern für dieses hoch angesehene Fleisch verwendet und ist auf dem Markt und in den Supermärkten und Metzgereien in ganz Spanien verbreitet.

Gerichte, die mit „Cerdo de Teruel“ zubereitet werden, sind auch ein fester Bestandteil der Speisekarten von Restaurants im ganzen Land.

Darüber hinaus finden sich Rezepte mit „Cerdo de Teruel“ auf angesehenen digitalen Plattformen. Ein Beispiel ist ein Rezept für *Schweinefilet vom „Cerdo de Teruel“ mit Pflaumen und Pinienkernen* aus *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Das große aragonische Kochbuch] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), das in der Rubrik Essen und Trinken von RedAragón, einem Internetportal für die Region Aragon, veröffentlicht wurde. Chefköche teilten ebenfalls Rezepte wie *Secreto vom „Cerdo de Teruel“ mit Aubergine und weißer Schokoladensoße* (auf einer Website zur Förderung der aragonesischen Küche namens *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Teile das Geheimnis: Aragon, edle Gerichte]) und *von Altamiras inspirierte Schweinebacken vom „Cerdo de Teruel“* [„von Altamiras inspiriert“ ist eine Anspielung auf den Mönch und Koch Juan Altamiras aus dem 18. Jahrhundert] (Rubrik Essen und Trinken in der Zeitung *Heraldo*).

Auch in den Medien wird von der Besonderheit von „Cerdo de Teruel“ berichtet:

- *Die hochwertige Ernährung der Schweine, die für die Herstellung des Erzeugnisses mit der Ursprungsbezeichnung „Jamón de Teruel“ verwendet werden, bringt nicht nur köstliche Schinken, sondern auch qualitativ hochwertiges Frischfleisch von dunkelroter Farbe und mit einer zarten und besonders saftigen Konsistenz hervor* (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [Für zwei à la carte]);
- *Qualität, Erzeugung und Vermarktung von Schweinefleisch aus Teruel* (2016, *Aragón hoy* [Aragon heute]).

Im Laufe der Jahre stand „Cerdo de Teruel“ wegen seines Ansehens im Mittelpunkt zahlreicher Veranstaltungen.

„Cerdo de Teruel“ hat mehrfach eine wichtige Rolle beim Kochwettbewerb *Teruel Gusto Mudéjar* eingenommen, der seit 2006 stattfindet und dessen Hauptaktivität ein nationaler Wettbewerb ist, bei dem Gerichte mit einer Mudéjar-Geschmacksnote im Mittelpunkt stehen. Das Rezept, das Profiköche und aufstrebende Gastronomen bei der sechsten Ausgabe dieser kulinarischen Veranstaltung neu interpretieren mussten: *Mit „Cerdo de Teruel“ gefüllte Cella-Kartoffeln mit schwarzem Périgord-Trüffel (Tuber melanosporum)*.

2012 fand zum ersten Mal die *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel* statt, ein Fest rund um „Cerdo de Teruel“, an dem sich mehr als 40 Betriebe in der Provinz Teruel beteiligten. Das Motto der Veranstaltung war *Schweinefleisch neu interpretiert. Die Reise auf andere Art genießen ...*

Im Jahr 2020 war „Cerdo de Teruel“ als Qualitätserzeugnis bei der internationalen Messe *Madrid Fusión* vertreten: *„Cerdo de Teruel“ auf der Gastronomiemesse Madrid Fusión* (Zeitung *La Comarca*).

All dies – und vor allem der Wunsch, ein Erzeugnis zu schützen, das eng mit der Region verbunden ist – hat die Erzeuger dazu veranlasst, die Erzeugergemeinschaft „Cerdo de Teruel“ zu gründen, um das Ansehen des Erzeugnisses zu schützen, die Verbraucher angemessen zu informieren und die Erzeugung von „Cerdo de Teruel“ zu regeln.

Die Bedeutung der Erzeugung von „Cerdo de Teruel“ für die Region, das Engagement der Behörden für die Erhaltung der landwirtschaftlichen Traditionen und Praktiken, die einschlägigen Forschungsarbeiten, das Bestreben der Erzeuger, qualitativ hochwertige Erzeugnisse herzustellen, und das kommerzielle Ansehen des Erzeugnisses ermöglichen es, „Cerdo de Teruel“ als hochwertiges Fleisch zu vermarkten und die Interessen der Erzeuger durch die Anerkennung ihrer Erzeugnisse zu wahren.

Eine solche Anerkennung der zu schützenden Bezeichnung „Cerdo de Teruel“ ermöglicht es, das Ansehen auf dem Markt zu erhalten, die Erzeugungskriterien, die dem Schweinefleisch seine besonderen Eigenschaften verleihen, zu bewahren, den Verbrauchern eine eindeutige Identifizierung des Erzeugnisses zu ermöglichen und die Kontrolle zu gewährleisten.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

(unter der Rubrik *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [Entwurf des Einzigen Dokuments und der Produktspezifikation] und anschließend *Fecha: Junio de 2022* [Datum: Dezember 2022]).
