

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 138/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cerdo de Teruel»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Cerdo de Teruel»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Cerdo de Teruel» χρησιμοποιείται για την αναφορά στο χοιρινό —δηλαδή κρέας χοιροειδών— που πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— ροδοκόκκινο κρέας διάστικτο με ενδομυϊκό λίπος·

— ήπια γεύση, χυμώδης και απαλή υφή στο στόμα.

Το χοιρινό απαντάται σε τεμάχια χονδρικής ή λιανικής πώλησης ή σε φιλέτα.

Το χοιρινό «Cerdo de Teruel» λαμβάνεται με την αφαίρεση του μηρού και της ωμοπλάτης από το σφάγιο χοίρου (ο μηρός μπορεί να γίνει «Jamón de Teruel» και η ωμοπλάτη «Paleta de Teruel» — οι απαιτήσεις όσον αφορά το σφάγιο για τα εν λόγω προϊόντα ΠΟΠ είναι οι ίδιες που ισχύουν για την παρούσα ΠΓΕ).

Το κρέας πρέπει να προέρχεται από χοίρους με την ακόλουθη γενετική σύνθεση: φυλή Landrace («συνήθης» τύπος) ή Large White — ή διασταυρώσεις των δύο — ως η γενετική γραμμή του αρσενικού και Duroc ως η γενετική γραμμή του θηλυκού.

Μετά τη σφαγή, τα σφάγια πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— βάρος θερμού σφαγίου τουλάχιστον 86 kg·

— πάχος ραχιαίου λίπους, μετρούμενο στην οσφυϊκή χώρα σε ευθεία με την άκρη του μηρού, μεταξύ 16 mm και 45 mm.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η διατροφή των χοίρων βασίζεται ουσιαστικά στα σιτηρά, ενώ έχουν καθοριστεί τα ποσοστά των πρώτων υλών που συνιστούν τη ζωοτροφή τους: τουλάχιστον το 50 % πρέπει να είναι σιτηρά, τα οποία, στο μέτρο του δυνατού, πρέπει να προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Εάν οι χοίροι από τους οποίους λαμβάνεται το κρέας ΠΓΕ τρέφονται με σύνθετη τροφή, αυτή πρέπει να έχει παραχθεί από παρασκευαστές που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής ή στις γειτονικές επαρχίες: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón και Tarragona.

Αυτός ο γεωγραφικός περιορισμός ως προς την τοποθεσία των παρασκευαστών ζωοτροφών είναι απαραίτητος, διότι τα ίδια σφάγια χοίρων που χρησιμοποιούνται για αυτήν την ΠΓΕ χρησιμοποιούνται και για την παρασκευή χοιρομεριών ΠΟΠ «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel». Οι απαιτήσεις σε αυτό το στάδιο παραγωγής είναι οι ίδιες και για τις δύο σημάσεις ποιότητας, επειδή τα μέρη του σφαγίου που δεν καλύπτονται από την ΠΓΕ —οι μηροί και η ωμοπλάτη— μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή «Jamón de Teruel» (μηροί) και «Paleta de Teruel» (ωμοπλάτη). Ως εκ τούτου, οι απαιτήσεις πρωτογενούς παραγωγής που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» επαναλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΓΕ «Cerdo de Teruel».

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ακόλουθα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

- χοιροτροφική παραγωγή: εκτροφή και πάχυνση,
- σφαγή,
- τεμαχισμός του σφαγίου για αφαίρεση των μηρών και της ωμοπλάτης.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Επιτρέπεται ο τεμαχισμός, η κοπή σε φιλέτα και η επισήμανση του προϊόντος σε μονάδες μεταποίησης κρεάτων που είναι καταχωρισμένες στον φορέα διαχείρισης και βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής ή σε εγκαταστάσεις εκτός της γεωγραφικής περιοχής, στο πλαίσιο συμφωνιών συνεργασίας που έχουν συναφθεί με πιστοποιημένες επιχειρήσεις, και έχοντας προηγουμένως λάβει έγκριση από τον φορέα διαχείρισης.

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Επιτρέπεται η πώληση του χοιρινού ΠΓΕ «Cerdo de Teruel» σε τεμάχια χονδρικής ή λιανικής πώλησης ή σε φιλέτα.

Κάθε σφάγιο, χωρίς τους μηρούς και την ωμοπλάτη, που διατίθεται από καταχωρισμένη επιχείρηση πρέπει να ταυτοποιείται με ειδική επισήμανση της ΠΓΕ, η οποία τίθεται σε κάθε πλευρά του σφαγίου και περιέχει το ειδικό λογότυπο της ΠΓΕ και τις λέξεις «Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Cerdo de Teruel») ή «IGP Cerdo de Teruel» (ΠΓΕ «Cerdo de Teruel»).

Τα τεμάχια και τα φιλέτα μπορούν να αποσταλούν μόνο από εξουσιοδοτημένες επιχειρήσεις (εκείνες δηλαδή που έχουν εξουσιοδοτηθεί να χρησιμοποιούν τα σήματα συμμόρφωσης της ΠΓΕ) και μόνο εφόσον έχουν επισημανθεί με αριθμημένη ετικέτα πιστοποίησης που περιέχει τουλάχιστον το ειδικό λογότυπο της ΠΓΕ και τις λέξεις «Indicación Geográfica Protegida» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) και «Cerdo de Teruel». Αυτή η ετικέτα πρέπει να τοποθετείται απευθείας στα τεμάχια χονδρικής πώλησης και να επικολλάται στη συσκευασία των τεμαχίων και των φιλέτων λιανικής πώλησης.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή της χοιροτροφικής παραγωγής (ανάπτυξη και τελική πάχυνση), της σφαγής και της αφαίρεσης των μηρών και της ωμοπλάτης από τα σφάγια είναι η επαρχία Teruel.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η καταχώριση αυτής της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στη φήμη που έχει αποκτήσει το προϊόν.

Λόγω της ισχυρής ιστορικής σύνδεσης της επαρχίας Teruel με την εκτροφή χοίρων και με τα προϊόντα χοιρινού κρέατος, τα οποία αποτελούν πηγή εισοδήματος για τους ντόπιους, οι τεκμηριωμένες αναφορές στο «Cerdo de Teruel» ανάγονται στο μακρινό παρελθόν.

Η σημασία των χοίρων και της χοιροτροφίας στην επαρχία επισημαίνεται σε διάφορα έγγραφα. Οι κανόνες σχετικά με την εκτροφή χοίρων και τις πληρωμές θεσπίστηκαν στο βασιλικό διάταγμα του Teruel, το οποίο εξέδωσε ο Αλφόνσο ΙΙ το 1177 [Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* («Το διάταγμα του Teruel. Κριτική έκδοση με εισαγωγή και μετάφραση»)]

Στο βιβλίο *Historia de la Economía Política de Aragón* («Ιστορία της Πολιτικής Οικονομίας της Αραγονίας») (1978), ο φυσιοδίφης, νομικός και ιστορικός Jordán de Asso έγραψε: «οι χοίροι που εκτρέφονται στην περιφέρεια Albarracín χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης για την εκλεπτυσμένη γεύση τους».

Αυτή η παραδοσιακή τοπική σύνδεση με την κτηνοτροφία οδήγησε στην καταχώριση του «Jamón de Teruel» ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης το 1984. Αυτό, σε συνδυασμό με τις γνώσεις του παρελθόντος, συνέβαλε ώστε η χοιροτροφική παραγωγή του Teruel να παγιωθεί με την πάροδο του χρόνου. Επρόκειτο για μια απόπειρα επιβράβευσης των προσπάθειών που κατέβαλαν ευσυνείδητοι αγρότες ώστε να διατηρήσουν τα συστήματα παραγωγής, τα οποία τελικά θα καθιστούσαν τα προϊόντα ονομαστά, ξεκινώντας από τα προϊόντα αλλαντικών («Jamón de Teruel» και «Paleta de Teruel») και συνεχίζοντας πλέον στο υπόλοιπο νωπό κρέας του σφαγίου.

Αυτή η παγίωση της δραστηριότητας εκτροφής χοίρων, καθώς και το γεγονός ότι η τελευταία παρακολουθείται από φορέα πιστοποίησης, είχε άμεσο αντίκτυπο στο σφάγιο χοίρου. Το γεγονός ότι το σφάγιο προέρχεται από χοίρους που υποβάλλονται σε γενετική επιλογή, καθώς και η διατροφή των χοίρων που έχει ως βάση τα σιτηρά, σε συνδυασμό με τον χρόνο πάχυνσης (ώστε να επιτευχθεί σφάγιο βάρους τουλάχιστον 86 kg) συνέτελεσαν ώστε το νωπό κρέας να κερδίσει τη φήμη του ως προϊόν με προστιθέμενη αξία, που δίνει έμφαση κυρίως στους ανθρώπινους παράγοντες: αναπαραγωγή, διατροφή και εκτροφή.

Ο πρώτος από αυτούς τους παράγοντες αφορά τη γενετική: η διαδικασία αναπαραγωγής με διασταύρωση των φυλών διασφαλίζει ότι ένας χοίρος «Cerdo de Teruel» θα είναι πάντα κατά 50 % Duroc (από την πλευρά του αρσενικού) και κατά 50 % Large White, Landrace ή διασταύρωση των δύο (από την πλευρά του θηλυκού), και αυτές οι φυλές, όταν διασταυρώνονται όπως υποδεικνύεται με σκοπό την αναπαραγωγή, παράγουν νωπό κρέας με υψηλό βαθμό διάστικτου ενδομυϊκού λίπους (Garitano, I. et al., 2013).

Ο δεύτερος παράγοντας είναι η απόφαση να χορηγείται στους χοίρους διατροφή με βάση τα σιτηρά (αποτελούμενη τουλάχιστον κατά 50 % από σιτηρά) καθ' όλη τη διάρκεια της περιόδου ανάπτυξης —και όχι μόνο κατά τις περιόδους του έτους που διατίθενται ορισμένες πρώτες ύλες— ευνοώντας την πιο σταδιακή ανάπτυξη. Για παράδειγμα, η σίτιση των χοίρων με διατροφή που αποτελείται αποκλειστικά από κοκκοποιημένο κριθάρι στο στάδιο τελικής πάχυνσης μπορεί να αυξήσει την περιεκτικότητα του ενδομυϊκού λίπους σε λιπαρά οξέα. Μελέτες έχουν επίσης αναφέρει (Daza, A. et al., 2010β) και έχουν αποδείξει (Daza, A. et al., 2012 και Garitano, I. et al., 2012) ότι η συγκεκριμένη διατροφή επηρεάζει και ορισμένες παραμέτρους που σχετίζονται με την ποιότητα του κρέατος, όπως το χρώμα και η ικανότητα κατακράτησης νερού.

Η τρίτη παράμετρος είναι ο τρόπος με τον οποίο εκτρέφονται οι χοίροι ώστε να έχουν ζων βάρος 110-140 kg κατά τη σφαγή, μεγαλύτερο από τα εμπορικά πρότυπα των 85-100 kg, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα θερμά σφάγια πληρούν τις απαιτήσεις που καθορίζονται για αυτήν την ΠΓΕ και ότι το κρέας είναι διάστικτο με λίπος. Σε αυτό προστίθεται το γεγονός ότι τα σφαγεία και οι φάρμες βρίσκονται σε κοντινή απόσταση μεταξύ τους, πράγμα που μειώνει τον χρόνο μεταφοράς και συνεπώς και την καταπόνηση την οποία υφίστανται οι χοίροι πριν από τη σφαγή, γεγονός που ευνοεί τον ροδοκόκκινο τόνο του κρέατος «Cerdo de Teruel» που το διακρίνει με τόσο ξεκάθαρο τρόπο από άλλα πιο άπαχα, πιο ανοιχτόχρωμα χοιρινά κρέατα.

Η συνεχής εφαρμογή αυτού του τρίπτυχου αποκτηθείσας γνώσης κατέστησε επομένως δυνατή την παραγωγή του τύπου κρέατος για το οποίο ζητείται προστασία, όπως περιγράφεται στο σημείο 3.2· ενός κρέατος που χαρακτηρίζεται από την απόχρωσή του και το διάστικτο λίπος του.

Οι δημόσιες αρχές υποστηρίζουν την αναγνώριση του «Cerdo de Teruel». Μεταξύ 2004 και 2010, το επαρχιακό συμβούλιο του Teruel χρηματοδότησε έρευνα για τη βελτίωση και τη βελτιστοποίηση των συστημάτων παραγωγής για χοίρους των οποίων το κρέας καλύπτεται από αυτήν την ΠΓΕ στο πλαίσιο συμφωνίας εταιρικής σχέσης την οποία υπέγραψαν επίσης η ένωση αγροδιατροφικού τομέα του Teruel και το ρυθμιστικό συμβούλιο για την ΠΟΠ «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Αλλα έργα εξετάζουν τις επιπτώσεις διαφορετικών παραγόντων, όπως ο ευνουχισμός, η σίτιση και η γενετική, στα χαρακτηριστικά των σφαγίων. Αυτά τα ερευνητικά προγράμματα καταλήγουν στο συμπέρασμα ότι τόσο οι ευνουχισμένοι χοίροι όσο και οι νεαροί θηλυκοί χοίροι είναι κατάλληλοι για νωπό κρέας (Latorre et al., 2009α), ότι μια διατροφή με βάση τα σιτηρά επηρεάζει το λίπος σε ένα σφάγιο (Daza, A. et al., 2010β) και ότι η χρήση της φυλής Duroc ως τη γραμμή από την πλευρά του θηλυκού έχει θετικό αντίκτυπο στα αποτελέσματα της χοιροπαραγωγής, προκαλώντας ελαφρά αύξηση του λίπους επικάλυψης του σφαγίου (Garitano, I. et al., 2013).

Η ιστορία του «Cerdo de Teruel» και η σημασία του για την αγορά υπήρξε το έναυσμα για τη διεξαγωγή έρευνας σχετικά με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του χοιρινού κρέατος: η Κτηνιατρική Σχολή του Πανεπιστημίου της Θαραγόδα διερευνά τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ορισμένων τεμαχίων χοιρινού κρέατος [καρέ και ψαρονέφρι καθώς και τα τεμάχια που είναι γνωστά στην Ισπανία ως «secreto» (από πίσω από την άρθρωση της ωμοπλάτης) και «presa» (κρυμμένο μέσα στην ωμοπλάτη)] από χοίρους με τα χαρακτηριστικά που απαιτούνται για αυτήν την ΠΓΕ [*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel*] (Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά μύων από χοίρους που προορίζονται για παραγωγή ωριμασμένου χοιρομεριού από το Teruel) (Ισπανία), Calvo et al., 2011]. Η έρευνα της δρ Virginia Resconi επισημαίνει τη θρεπτική αξία του χοιρινού κρέατος «Cerdo de Teruel» που εκτρέφεται και σιτίζεται με συγκεκριμένο τρόπο [όπως αναφέρθηκε στον ιστότοπο Portal Veterinario το 2011, υπό τον τίτλο *The nutritional value of Teruel pork* (Η θρεπτική αξία του χοιρινού κρέατος του Teruel)].

Επιπλέον, το 2015 η μονάδα τεχνολογίας κτηνοτροφικής παραγωγής (τμήμα του κέντρου έρευνας και τεχνολογίας αγροδιατροφικού τομέα της Αραγονίας ή CITA σύμφωνα με το ισπανικό ακρωνύμιό του) δημοσίευσε τα αποτελέσματα του ερευνητικού έργου με τίτλο *Effect of diet, packaging and exposure time on visual appraisal and intention to purchase 'Cerdo de Teruel' PGI pork* (Επιπτώσεις της διατροφής, της συσκευασίας και του χρόνου έκθεσης στην οπτική εκτίμηση και την πρόθεση αγοράς χοιρινού κρέατος ΠΓΕ «Cerdo de Teruel») (Panea, B. et al., 2015). Μεταξύ των συμπερασμάτων αυτής της έρευνας, αξίζει να σημειωθεί η διαπίστωση ότι η ομάδα ελέγχου —χοιρινό «Cerdo de Teruel» από χοίρους που έλαβαν τη συνήθη διατροφή τους— σημείωσε υψηλότερη βαθμολογία από τις άλλες ομάδες, στις οποίες τα ζώα έλαβαν διαφορετικούς τύπους τροφής.

Το 2016 οι ερευνητές του CITA υλοποίησαν ένα έργο, στο πλαίσιο του Ταμείου Επενδύσεων του Teruel, με τίτλο *Health management, production and marketing alternatives for 'Cerdo de Teruel' pork: a proposal for sustainability* (Εναλλακτικές λύσεις ως προς τη διαχείριση της υγείας, την παραγωγή και την εμπορία του χοιρινού «Cerdo de Teruel»: πρόταση βιωσιμότητας) (Panea, B. et al., 2016).

Έκτοτε, διεξήχθη περαιτέρω έρευνα με τη συμμετοχή της CITA και παρουσιάστηκε σε προγράμματα που συγχρηματοδοτούνται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης: *Healthy sausages made from pork from Teruel: Reduced content of saturated fat and salt* (Υγιεινά λουκάνικα από χοιρινό του Teruel: Μειωμένη περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά και αλάτι) (Panea, B. et al., 2019).

Το «Cerdo de Teruel» εμφανίζεται και σε ένα εντελώς διαφορετικό είδος δημοσιεύσεων, με μεγάλο κοινό και ευρεία αναγνώριση, και συγκεκριμένα στη λογοτεχνία. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το κεφάλαιο του μυθιστορήματος *Animales urbanos* (Αστικά ζώα) (Leiz, K. 2018) με τίτλο *Del cerdo de Teruel y del amor* (Περί «Cerdo de Teruel» και περί έρωτος).

Εκτός από την παράδοση και τις επιστημονικές και ενημερωτικές δημοσιεύσεις που υποστηρίζουν τη φήμη του «Cerdo de Teruel», η τελευταία καταδεικνύεται περαιτέρω από την αναγνώριση του στην αγορά. Το «Cerdo de Teruel» είναι το όνομα που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί και οι πωλητές για να αναφερθούν σε αυτό το εξαιρετικά περιζήτητο κρέας ενώ χρησιμοποιείται ευρέως στην αγορά, καθώς και σε υπεραγορές και κρεπωλεία σε όλη την Ισπανία.

Τα πιάτα που παρασκευάζονται με «Cerdo de Teruel» αποτελούν επίσης μόνιμο στοιχείο στους καταλόγους των εστιατορίων σε ολόκληρη τη χώρα.

Επιπλέον, σε αξιόπιστες ψηφιακές πλατφόρμες υπάρχουν συνταγές που χρησιμοποιούν «Cerdo de Teruel». Ένα παράδειγμα αποτελεί η συνταγή για χοιρινό ψαρονέφρι «Cerdo de Teruel» με δαμάσκηνα και κουκουνάρι από το *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* (Ο μεγάλος οδηγός μαγειρικής της Αραγονίας) (Aneto Publicaciones, SL, 2011) που δημοσιεύτηκε στην ενότητα φαγητών και ποτών του RedAragón, μιας διαδικτυακής πύλης για την περιοχή της Αραγονίας. Οι σελφ επίσης μοιράζονται συνταγές όπως η μουσική συνταγή για το χοιρινό «Cerdo de Teruel» με μελιτζάνα και σάλτσα λευκής σοκολάτας [σε έναν ιστότοπο προώθησης των φαγητών της Αραγονίας που ονομάζεται *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* (Μοιράσου το μουσικό: Εκλεκτά πιάτα Αραγονίας)] και τα εμπνευσμένα από τον Altamiras χοιρινά μάγουλα «Cerdo de Teruel» (ο χαρακτηρισμός «εμπνευσμένα από τον Altamiras» αναφέρεται στον μοναχό και σελφ του 18ου αιώνα Juan Altamiras) (ενότητα φαγητών και ποτών της εφημερίδας *Heraldo*).

Η ξεχωριστή θέση του «Cerdo de Teruel» απηχείται και στα μέσα ενημέρωσης:

— Η καλής ποιότητας διατροφή που χορηγείται στους χοίρους που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με την ονομασία προέλευσης «Jamón de Teruel» έχει ως αποτέλεσμα να λαμβάνονται όχι μόνο εξαιρετικά χοιρομέρια αλλά και νωπό κρέας κορυφαίας ποιότητας, χρώματος βαθυρόδινου, με λεπτή γεύση, καθώς και τρυφερή και ιδιαίτερα χυμώδη σύσταση [2011, Indisa· 2014, *A la carta para dos*, (Τραπέζι για δύο à la carte)].

— Ποιότητα, παραγωγή και εμπορία του χοιρινού Teruel [2016, 'Aragón hoy' («Αραγονία σήμερα»)].

Η άριστη φήμη του «Cerdo de Teruel» το έφερε στο προσκήνιο πολλών εκδηλώσεων με την πάροδο του χρόνου.

Σε πολλές περιπτώσεις το «Cerdo de Teruel» διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στον μαγειρικό διαγωνισμό Teruel Gusto Mudéjar (Γεύσεις Mudéjar), ο οποίος διεξάγεται από το 2006 και έχει ως κύρια δράση του έναν εθνικό διαγωνισμό που επικεντρώνεται στη μαγειρική με «γεύση Mudéjar». Η συνταγή την οποία κλήθηκαν να αποδώσουν εκ νέου οι επαγγελματίες σελφ και οι ανερχόμενοι αστέρες της γαστρονομίας κατά την έκτη διοργάνωση αυτής της γαστρονομικής εκδήλωσης ήταν οι γεμιστές πατάτες Cella με «Cerdo de Teruel» και μούρη τρούφα *Périgord* (*Tuber melanosporum*).

Το 2012 διεξήχθη η πρώτη Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel, ένα φεστιβάλ για το «Cerdo de Teruel» στο οποίο συμμετείχαν περισσότερες από 40 εγκαταστάσεις της επαρχίας Teruel. Το σύνθημα της εκδήλωσης ήταν: «Μια νέα όψη του χοιρινού. Άλλοι τρόποι να απολαύσετε το γαστρονομικό ταξίδι και πολλά άλλα...».

Το 2020 το «Cerdo de Teruel» συμμετείχε στη διεθνή έκθεση «Madrid Fusión» ως σήμα ποιότητας: *Το χοιρινό «Cerdo de Teruel» στην έκθεση τροφίμων και ποτών Madrid Fusión* (εφημερίδα *La Comarca*).

Όλα τα παραπάνω —και ιδίως η επιθυμία να διαφυλάξουν ένα προϊόν με ισχυρούς τοπικούς δεσμούς— οδήγησαν τους παραγωγούς να ιδρύσουν την Ένωση Παραγωγών «Cerdo de Teruel» με στόχο την προστασία της φήμης του προϊόντος, τη διασφάλιση της σωστής ενημέρωσης των καταναλωτών, καθώς και τη διαχείριση της παραγωγής του χοιρινού κρέατος «Cerdo de Teruel».

Η σημασία της παραγωγής του «Cerdo de Teruel» για την τοπική περιοχή, η δέσμευση των αρχών για τη διαφύλαξη των γεωργικών παραδόσεων και πρακτικών, το έργο των ερευνητών για το συγκεκριμένο προϊόν, η αφοσίωση των παραγωγών με στόχο την επίτευξη προϊόντων υψηλής ποιότητας, καθώς και η εμπορική φήμη του προϊόντος συνεπάγονται ότι το «Cerdo de Teruel» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ως κρέας προστιθέμενης αξίας, προασπίζοντας τα συμφέροντα των παραγωγών με διασφάλιση της αναγνώρισης των προϊόντων τους.

Αυτή η αποδεδειγμένη αναγνώριση της ονομασίας που πρέπει να προστατευθεί —δηλαδή του «Cerdo de Teruel»— θα καταστήσει δυνατή τη διασφάλιση της φήμης του στην αγορά, διατηρώντας τα κριτήρια παραγωγής που προσδίδουν στο χοιρινό τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, επιτρέποντας στους καταναλωτές να προσδιορίσουν με σαφήνεια το προϊόν και διασφαλίζοντας τον έλεγχο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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

[Υπό τον τίτλο *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* (Σχέδιο ενιαίου εγγράφου και προδιαγραφών προϊόντος) και στη συνέχεια Fecha: Junio de 2022 (ημερομηνία: Δεκέμβριος 2022)].
