

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 138/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Cerdo de Teruel“

ELi nr: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

KPN () KGT (X)

1. [KPNi või KGT] nimetus(ed)

„Cerdo de Teruel“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud geograafilist tähist „Cerdo de Teruel“ kasutatakse järgmistele nõuetele vastava sealiha tähistamiseks:

- roosakaspunane liha, marmorjas tänu lihasesisesele rasvale;
- mahedamaiteline mahlakas ja õrn liha.

Sealiha võib turustada jaotus- või jaemüügitingimustega või fileedena.

Sealiha „Cerdo de Teruel“ saadakse searümbast tagaosast ja abaosast eemaldamise järel (tagaosast võib valmistada toodet „Jamón de Teruel“ ja abaosast toodet „Paleta de Teruel“ – nõuded rümbale nende kaitstud päritolunimetusega toodete valmistamiseks on samad mis käesoleva KGT puhul).

Liha peab pärinema järgmiste geneetiliste tunnustega sigadelt: Landrace'i (standardtüüp) või Large White'i tõug või nende kahe ristand emiseeliinis ja Duroci tõug kuldiliinis.

Rümbad peavad pärast tapmist vastama järgmistele nõuetele:

- rümba tapasoe kaal: vähemalt 86 kg;
- seljapeki paksus 16–45 mm, mõõdetuna nimmepiirkonnas tagaosast ülaosast.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Sigade sööt on enamasti teraviljapõhine ja koosneb kindla osakaaluga toorainetest: vähemalt 50 % peab olema teravili, mis peab võimaluste piires pärinema määratletud geograafilisest piirkonnast.

Kui sigu, kellelt saadakse kaitstud geograafilise tähisega liha, toidetakse segasöödaga, peab see olema toodetud määratletud geograafilises piirkonnas või järgmistes naaberprovintides: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón ja Tarragona.

Söödatootmise asukoha geograafiline piirang on oluline, sest samu searümpasid kasutatakse nii selle KGTga toodete kui ka KPNgas sinkide „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ tootmiseks. Selles tootmisetapis on nõuded mõlema kvaliteedinimetuse jaoks samad, sest rümba osi, mida KGT ei hõlma – tagaosad ja abaosad – saab kasutada toodete „Jamón de Teruel“ (tagaosad) ja „Paleta de Teruel“ (abaosad) valmistamiseks. Seetõttu korratakse KGTga toote „Cerdo de Teruel“ tootespetsifikaadis KPN „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ tootespetsifikaadi esmaseid tootmisnõudeid.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma järgmised tootmisetapid:

- sealihatootmine: sigade kasvatamine ja nuumamine;
- tapmine;
- rümba tükeldamine, et eemaldada tagaosad ja abaosad

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toodet võib tükeldada, fileerida, pakendada ja märgistada lihatöötlemisettevõtetes, mille on registreerinud juhtorgan ja mis asuvad määratletud geograafilises piirkonnas, või ettevõtetes, mis asuvad väljaspool geograafilist piirkonda, sertifitseeritud töötajatega sõlmitud koostöölepingute alusel ja juhtorgani eelneval nõusolekul.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud geograafilise tähisega sealihaga „Cerdo de Teruel“ võib turustada jaotus- või jaemüügitükkide või fileedena.

Registreeritud töötaja esitatud iga rümp, välja arvatud tagaosad ja abaosad, peab olema kummalgi küljel tähistatud KGT-märgisega, millel on eriomane logo ja sõnad *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [kaitstud geograafiline tähis „Cerdo de Teruel“] või *IGP Cerdo de Teruel* [KGT „Cerdo de Teruel“].

Jaotustükke ja fileesid võivad välja saata üksnes heakskiidetud töötajad (st vaid need, kellel on lubatud kasutada KGT vastavusmärgiseid) alles pärast nende toodete märgistamist nummerdatud sertifitseerimismärgisega, millel on vähemalt KGT eriomane logo ja sõnad *Indicación Geográfica Protegida* [kaitstud geograafiline tähis] ning „Cerdo de Teruel“. Märgis peab olema kinnitatud vahetult jaotustükile ja jaemüügitükkide ning fileede pakendile.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond, kus sigu toodetakse (kasvu- ja lõppetapid) ja tapetakse ning kus eemaldatakse rümbast tagaosad ja abaosad, on Terueli provint.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Selle kaitstud geograafilise tähise registreerimine põhineb mainel, mille toode on saavutanud.

Dokumenteeritud viited tootele „Cerdo de Teruel“ pärinevad ammustest aegadest, sest Terueli provintsil on tugev ajalooline seos seakasvatuse ja sealihatoodetega kui kohalike inimeste sissetulekuallikaga.

Mitmesugused dokumendid tõstavad esile sigade ja seakasvatuse tähtsust provintsis. Seakasvatuse ja maksete eeskirjad kehtestati Terueli kuningliku hartaga nr 1177, mille andis välja Alfonso II (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [„Terueli harta. Tekstikriitiline väljaanne sissejuhatusse ja tõlkega“]).

Loodusteadlane, jurist ja ajaloolane Jordán de Asso kirjutas teoses *Historia de la Economía Política de Aragón* [Aragoni poliitökonoomia ajalugu] (1978): „Albarracini piirkonnas kasvatatud sead on kõrgelt hinnatud hõrgu liha tõttu.“

See kohalik traditsiooniline seotus loomakasvatusega viis 1984. aastal toote registreerimiseni kaitstud päritolunimetusega „Jamón de Teruel“. See aitas sealihatootmist Teruelis minevikust saadud teadmiste alusel ajapikku tugevdada. Ühtlasi püüti ergutada teadlike loomakasvatajate jõupingutusi säilitada tootmissüsteemid, mis lõpuks annavad tootele nime, alustades soolalihatoodetest („Jamón de Teruel“ ja „Paleta de Teruel“) ning liikudes nüüd edasi rümbalt saadava värskelt lihani.

Seakasvatuse tugevdamine ja tõsiasi, et see on sertifitseerimisasutuse järelevalve all, on searümbatooteid otseselt mõjutanud. Tõik, et rümbad saadakse geneetiliselt valitud sigadelt, keda toidetakse teraviljapõhise söödaga, ning nende nuumamisaeg (et rümp kaaluks vähemalt 86 kg) on võimaldanud luua värsketele lihale lisaväärtusega toote maine, mis tõstab eriti esile inimteureid: tõuaretus, sööt ja kasvatus.

Teguritest esimene on geneetika: ristamisprotsess tagab, et siga „Cerdo de Teruel“ on alati 50 % Duroci tõugu (kuldiliin) ja 50 % Large White'i, Landrace'i tõugu või nende kahe ristand (emiseliin), ning need tõud, ristatud osutatud viisil, toodavad värsket liha, mis on tugevasti marmorjas tänu lihasesisesele rasvale (Garitano, I. *et al.*, 2013).

Teine tegur on otsus anda sigadele teraviljapõhist (vähemalt 50 %) sööta kogu kasvuperioodi jooksul – ja mitte üksnes sel ajal aastast, kui teatud toormaterjal on saadaval –, mis soodustab järkjärgulisemat kasvu. Näiteks kui sigu sööta lõppetapis üksnes granuleeritud odraga, võib see suurendada lihasesisesest rasva rasvhapete sisaldust; uuringutes on oletatud (Daza, A. *et al.*, 2010b) ja ka näidatud (Daza, A. *et al.*, 2012, ja Garitano, I. *et al.*, 2012), et selline sööt mõjutab teatud lihakvaliteediga seotud parameetreid, nagu näiteks värvus ja niiskussisaldus.

Kolmas põhjus on viis, kuidas sigu kasvatatakse eluskaaluni 110–140 kg tapmisel, mis on suurem kui kaubanduslik norm 85–100 kg, et tagada tapasooja rümba vastavus selle KGT nõuetele ning rasvast tulenev liha marmorsus. Sellele tuleb lisada tõsiasi, et tapamajad ja põllumajandusettevõtted on üksteise lähedal, mis vähendab transpordiaega ja ka sigade tapale eelnevat stressi, mis soodustab liha „Cerdo de Teruel“ roosat kuni punast värvust, nii et see eristub selgelt muust heledamast taisemast sealihast.

Nende kolme omandatud elutarkuse kasutamine on seega teinud võimalikuks toota sellist tüüpi liha, mida soovitakse kaitsta, nagu on kirjeldatud punktis 3.2, st liha, mida iseloomustab selle värvus ja rasvast tulenev marmorsus.

Toote „Cerdo de Teruel“ tunnustamist toetavad riigiasutused. Ajavahemikus 2004–2010 rahastas Terueli provintsinõukogu partnerlepingu alusel, mille olid allkirjastanud ka Terueli põllumajandustööstuse ühing ja KPN „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ reguleeriv asutus, uuringuid nende sigade tootmissüsteemide parandamise ja optimeerimise kohta, kelle liha hõlmab käesolev KGT.

Teistes projektides uuritakse eri tegurite, nagu kastreerimine, sööt ja geneetika, mõju rümba omadustele. Nendes uurimisprojektides järeldatakse, et nii kastreeritud isaloomad kui ka emased noorloomad sobivad värskeks lihaks (Latorre *et al.*, 2009a), et teraviljapõhine sööt mõjutab rümba rasvasust (Daza, A. *et al.*, 2010b) ning et Duroci tõu kasutamine kuldiliinis mõjutab tootmistulemusi positiivselt, suurendades veidi rümba rasvkatet (Garitano, I. *et al.*, 2013).

„Cerdo de Terueli“ ajalugu ja tähtsus turul on samuti ajendanud uurima sealihariomadusi: Zaragoza ülikooli veterinaarmeditsiini teaduskonnas uuritakse teatud sealihajaoostükkide (seljatükk ja sisefilee ning tükid, mida Hispaanias nimetatakse *secreto* [abatüki tagaosas] ja *presa* [abatüki siseosas]) füüsikalisi ja keemilisi omadusi; tükid pärinevad käesoleva KGT jaoks nõutavate omadustega sigadelt (*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)*, Calvo *et al.*, 2011). Dr Virginia Resconi uuring toob esile teatud viisil kasvatatud ja söödud sigade liha „Cerdo de Teruel“ toiteväärtuse (nagu kirjeldatud veebisaidil Portal Veterinario 2011. aasta artiklis „The nutritional value of Teruel pork“).

2015. aastal aga avaldas loomakasvatuse tootmistehnoloogiaüksus (osa Aragoni põllumajanduse ja toidu uurimise tehnoloogiakeskusest, hispaaniakeelse akronüümiga CITA) uurimisprojekti „Effect of diet, packaging and exposure time on visual appraisal and intention to purchase ‘Cerdo de Teruel’ PGI pork“ (Panea, B. *et al.*, 2015) tulemused. Selle uuringu puhul on tähelepanuväärne järeldus, et kontrollrühmalt – kellele anti nende tavapärasest sööta – saadud sealiha „Cerdo de Teruel“ puhul saavutati paremad tulemused võrreldes teiste rühmadega, mille loomi söödeti eri liiki söödaga.

2016. aastal viisid CITA uurijad Terueli investeerimisfondi raames ellu projekti „Health management, production and marketing alternatives for ‘Cerdo de Teruel’ pork: a proposal for sustainability“ (Panea, B. *et al.*, 2016).

Sellest peale on edasisi uuringuid tehtud koos CITAgaga ning esitletud seoses programmidega, mida kaasrahastab Euroopa Regionaalarengu Fond: *Healthy sausages made from pork from Teruel: Reduced content of saturated fat and salt* (Panea, B. *et al.*, 2019).

Nimetus „Cerdo de Teruel“ esineb ka mitmesugustes väljaannetes, millel on suur lugejaskond ja laialdane tunnus, nimelt kirjanduses. Näiteks peatükk romaanis „Animales urbanos“ [linnaloomad] (Leiz, K. 2018) pealkirjaga „Del cerdo de Teruel y del amor“ [„Cerdo de Teruelist“ ja armastusest].

Koos traditsiooniliste ja teaduslike ning teabeväljaannetega, mis seda toetavad, tõendab „Cerdo de Terueli“ mainet ka tunnustus turul. „Cerdo de Teruel“ on nimetus, mida kasutavad tootjad ja ostjad, et viidata sellele ihaldusväärsele lihale, ning see on levinud turul, kaubanduskeskustes ja lihapoodides kogu Hispaanias.

Road, mida valmistatakse lihast „Cerdo de Teruel“, on kogu riigis restoranide menüüs kindlal kohal.

Ka mainekatel digiplatvormidel võib leida retsepte, kus kasutatakse „Cerdo de Terueli“. Üks näide on retsept „Cerdo de Teruel“ pork tenderloin with prunes and pine nuts“ [sealiha „Cerdo de Teruel“ sisefilee mustade kuivatatud ploomide ja seederänniseemnetega] raamatust „El Gran Libro de la Cocina Aragonesa“ [Suur Aragoni kokaraamat] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), mis avaldati Aragoni piirkonna veebiportaali RedAragón toitu ja jooki käsitlevas jaotises. Kokad on kasutanud ka retsepte nagu „Cerdo de Teruel“ pork secreto with aubergine and white chocolate sauce“ [sealiha „Cerdo de Teruel“ suvikõrvitsa ja valge šokolaadi kastmega] (Aragoni toidutootmise edendamise veebisaidil „Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles [Jagatud saladus: Aragón, uhked road]) ja „Altamiras inspired „Cerdo de Teruel“ pork cheeks“ [Altamirasest inspireeritud seapõsk „Cerdo de Teruel“] [„Altamirasest inspireeritud“ viitab 18. sajandi mungale ja kokale Juan Altamirasele] (ajalehe Heraldo toidu ja joogi rubriik).

Viiteid „Cerdo de Teruelile“ kohtab ka meedias:

- „Kvaliteetse söödaga toidetud sigadest tehakse mitte ainult suurepärasest kaitstud päritolunimetusega sinki „Jamón de Teruel“, vaid neist saab ka tippasemel värsket liha, mis on värvuselt tumeroosa, hõrgutava lõhna ja õrna ning eriti mahlaka konsistentsiga.“ (2011, Indisa; 2014, A la carta para dos [Tellimisel toit kahele]);
- „Quality, production and marketing of Teruel pork“ [Terueli sealiha kvaliteet, tootmine ja turustamine] (2016, Aragón hoy [Aragon täna]).

Tänu toote „Cerdo de Teruel“ suurepärasele mainele on see aastate jooksul olnud paljudel üritustel tähelepanu keskpunktis.

Arvukatel juhtudel on toode „Cerdo de Teruel“ mänginud olulist rolli kokandusvõistlusel „Teruel Gusto Mudéjar“ [Terueli mudéjari maitseed], mis on toimunud alates aastast 2006 ja mis kujutab endast üleriigilist konkursi, kus keskendutakse *mudéjari* maitseid edendavale kokandusele. Sellisel kuuendat korda toimunud kulinaarsel sündmusel tuli kutselistel kokkadel ja gastronoomia tõusvatel tähtedel valmistada roog „sealihaga „Cerdo de Teruel“ täidetud Cella kartulid koos Périgordi mustade trühvliitega (*Tuber melanosporum*)“.

2012. aastal toimus esimest korda „Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel“, gastronoomiline festival „Cerdo de Teruel“, milles osales enam kui 40 ettevõtet Terueli provintsist. Sündmuse moto oli: „Uus vaade sealihale. Muud viisid reisi nautimiseks ja palju muud ...“

2020. aastal oli toode „Cerdo de Teruel“ esindatud rahvusvahelisel festivalil „Madrid Fusión“ kvaliteedikavana: „Cerdo de Teruel‘ pork at the Madrid Fusión food and drink fair“ [sealiha „Cerdo de Teruel“ toidu- ja joogifestivalil „Madrid Fusión“] (ajaleht La Comarca).

Selle kõige tagajärjel ning eelkõige soovi tõttu kaitsta tugevate kohalike seostega toodet asutasid tootjad ühingu „Cerdo de Terueli“ tootjad“, mille eesmärk on kaitsta toote mainet, tagada tarbijatele asjakohane teave ja reguleerida sealiha „Cerdo de Teruel“ tootmist.

Sealiha „Cerdo de Teruel“ tootmise tähtsus kohalikus piirkonnas, võimuesindajate andumus kaitsta põllumajanduse traditsioone ja tavasid, teadlaste uurimistööd selle toote kohta, tootjate pühendumus saada tippkvaliteediga tooteid ja toote kaubanduslik maine tähendavad, et toodet „Cerdo de Teruel“ saab turustada kui lisaväärtusega liha, kaitstes tootjate huve sellega, et kindlustatakse nende toodete tunnustus.

Kaitstava nimetuse „Cerdo de Teruel“ tunnustamine võimaldab kaitsta selle mainet turul ning säilitada seejuures tootmiskriteeriumid, mis annavad sealihale selle eriomadused, võimaldada tarbijatel selgelt tuvastada toodet ja tagada selle järelevalve.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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

(pealkirja all „Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones“ [koonddokumendi ja tootespetsifikaadi projekt] ja seejärel Fecha: Junio de 2022 [kuupäev: juuni 2022]).
