Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2023/C 138/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Cerdo de Teruel"

Nru tal-UE: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Cerdo de Teruel"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.1. Laħam frisk (u l-ġewwieni)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Cerdo de Teruel" tintuża biex tindika l-majjal – jiġifieri l-laħam tal-ħanżir – li jissodisfa r-rekwiżiti li ġejjin:

— laħam roża fl-aħmar bi strixxi ta' xaħam intramuskolari;

— togħma li ma hijiex qawwija wisq, immerrqa u tarija fil-ħalq.

Il-laħam tal-majjal jista' jiġi ppreżentat f'qatgħat ewlenin jew bl-imnut jew fi fletti.

Il-laħam tal-majjal "Cerdo de Teruel" jinkiseb ladarba s-sieq u l-ispalla jkunu tneħħew mill-karkassa tal-majjal (is-sieq tista' tintuża għall-"Jamón de Teruel" u l-ispalla għall-"Paleta de Teruel" – ir-rekwiżiti tal-karkassa għal dawk il-prodotti bid-DOP huma l-istess bħal dawk għal din l-IĠP).

Irid jiġi minn ħnieżer bil-ġenotip li ġej: Landrace (tip "standard") jew Large White – jew taħlitiet tat-tnejn – bħala l-linja ġenetika tal-omm, u Duroc bħala l-linja ġenetika tal-missier.

Il-karkassi jridu jissodisfaw il-ħtiġijiet li ġejjin wara l-qatla:

— piż sħun ta' mill-inqas 86 kg;

— ħxuna tax-xaħam tad-dahar, imkejla fiż-żona lumbari allinjata mat-tarf tas-sieq, ta' bejn 16-il mm u 45 mm.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Id-dieta tal-ħnieżer hija essenzjalment ibbażata fuq iċ-ċereali u hemm perċentwali stabbiliti tal-materja prima li tifforma l-għalf tagħhom: mill-inqas 50 % iridu jkunu ċereali, li, sa fejn ikun possibbli, iridu jiġu miż-żona ġeografika ddefinita.

Jekk il-ħnieżer li jipprovdu l-laħam tal-IĠP jiġu mitmugħin għalf kompost, dan irid ikun ġie prodott minn manifatturi li jinsabu fiż-żona ġeografika jew fil-provinċji ġirien: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón u Tarragona.

Din ir-restrizzjoni ġeografika fuq il-post tal-manifatturi tal-għalf hija meħtieġa minħabba li l-istess karkassi tal-ħnieżer użati għal din l-IĠP jintużaw ukoll biex isiru l-prieżet tad-DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel". Ir-rekwiżiti f'dan l-istadju tal-produzzjoni huma l-istess għaż-żewġ tikketti ta' kwalità minħabba li l-partijiet tal-karkassa li ma humiex koperti mill-IĠP – is-saqajn u l-ispalel – jistgħu jintużaw għall-"Jamón de Teruel" (is-saqajn) u għall-"Paleta de Teruel" (l-ispalel). Għaldaqstant, ir-rekwiżiti tal-produzzjoni primarja stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel" ġew replikati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-IĠP "Cerdo de Teruel".

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi li ġejjin tal-produzzjoni jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita:

— il-produzzjoni tal-ħnieżer: it-trobbija u s-simna;

— il-qatla;

— Il-qtugħ tal-karkassa biex jitneħħew is-saqajn u l-ispalel

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Il-prodott jista' jinqata', jinqata' fi fletti, jiġi ppakkjat u ttikkettat f'impjanti tal-ipproċessar tal-laħam irreġistrati mal-korp ta' ġestjoni u li jinsabu fiż-żona ġeografika, jew fi stabbilimenti barra miż-żona ġeografika taħt ftehimiet ta' kooperazzjoni ffirmati ma' operaturi ċċertifikati bl-approvazzjoni minn qabel mill-korp ta' ġestjoni.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-laħam tal-majjal tal-IĠP "Cerdo de Teruel" jista' jinbiegħ f'qatgħat ewlenin jew bl-imnut jew fi fletti.

Kull karkassa, mingħajr is-saqajn u l-ispalel, ipprovduta minn operatur irreġistrat trid tkun identifikata b'tikketta speċifika għall-IĠP fuq kull naħa, li jkun fiha l-logo speċifiku tal-IĠP u l-kliem *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Cerdo de Teruel"] jew *IGP Cerdo de Teruel* [IĠP "Cerdo de Teruel"].

Il-qatgħat u l-fletti jistgħu jintbagħtu biss minn operaturi awtorizzati (jiġifieri dawk awtorizzati li jużaw il-marki ta' konformità tal-IĠP) u biss ladarba jkunu ġew ittikkettati b'tikketta ta' ċertifikazzjoni nnumerata li jkun fiha mill-inqas il-logo speċifiku tal-IĠP u l-kliem *Indicación Geográfica Protegida* [Indikazzjoni Ġeografika Protetta] u "Cerdo de Teruel". Din it-tikketta trid titwaħħal direttament mal-qatgħat ewlenin u mal-ippakkjar tal-qatgħat bl-imnut u l-fletti.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika li fiha l-ħnieżer jiġu prodotti (tkabbir u tlestija) u maqtula, u fejn is-saqajn u l-ispalel jitneħħew mill-karkassi hija l-Provinċja ta' Teruel.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-reġistrazzjoni ta' din l-indikazzjoni ġeografika protetta hija bbażata fuq ir-reputazzjoni li kiseb il-prodott.

Hemm referenzi ddokumentati għas-"Cerdo de Teruel" li huma qodma ħafna minħabba li l-provinċja ta' Teruel għandha assoċjazzjoni storika b'saħħitha mat-trobbija tal-ħnieżer u mal-prodotti tal-majjal bħala sors ta' introjtu għan-nies lokali.

Diversi dokumenti jenfasizzaw l-importanza tal-ħnieżer u tat-trobbija tal-ħnieżer fil-provinċja. Ir-regoli dwar it-trobbija tal-ħnieżer u l-pagamenti ġew stabbiliti fil-Karta Rjali tal-1177 ta' Teruel, mogħtija minn Alfonso II (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* ["Il-Karta ta' Teruel. Edizzjoni kritika b'introduzzjoni u traduzzjoni"]).

Fl-*Historia de la Economía Política de Aragón* ["L-Istorja tal-Ekonomija Politika ta' Aragona"] (1978), in-naturalist, ġurist u storjografu Jordán de Asso kiteb: "il-ħnieżer imrobbija fid-distrett ta' Albarracín huma apprezzati ħafna għat-tjubija tagħhom".

Din l-assoċjazzjoni lokali tradizzjonali mat-trobbija tal-bhejjem wasslet għar-reġistrazzjoni tal-"Jamón de Teruel" bħala denominazzjoni ta' oriġini protetta fl-1984. Dan għen biex il-produzzjoni tal-ħnieżer f'Teruel, bl-użu tal-għarfien mill-passat, tikkonsolida ruħha maż-żmien. Ir-reġistrazzjoni kienet tentattiv biex jiġu ppremjati l-isforzi tal-bdiewa b'kuxjenza biex jippreżervaw is-sistemi tal-produzzjoni li eventwalment kellhom jagħtu isimhom lill-prodotti, l-ewwel bil-prodotti tal-laħam ippreżervati ("Jamón de Teruel" u "Paleta de Teruel"), u issa bil-bqija tal-laħam frisk li jinsab f'karkassa.

Din il-konsolidazzjoni tal-attività tat-trobbija tal-ħnieżer u l-fatt li din l-attività hija mmonitorjata minn korp taċ-ċertifikazzjoni kellhom impatt dirett fuq il-karkassa tal-ħnieżer. Il-fatt li din tiġi minn ħnieżer soġġetti għal selezzjoni ġenetika, id-dieta bbażata fuq iċ-ċereali li jingħataw u ż-żmien tas-simna (biex jingħata piż tal-karkassa ta' mill-inqas 86 kg) ippermettew li l-laħam frisk jikseb reputazzjoni bħala prodott b'valur miżjud, li jagħti kreditu b'mod partikolari lill-fatturi umani: ir-razza, id-dieta u t-trobbija.

L-ewwel wieħed minn dawn il-fatturi huwa l-ġenetika: il-proċess tal-inkroċjar tar-razez jiggarantixxi li ħanżir "Cerdo de Teruel" ikun dejjem 50 % Duroc (in-naħa tal-missier) u 50 % Large White, Landrace jew taħlita tat-tnejn (in-naħa tal-omm), u dawn ir-razez, meta jiġu inkroċjati kif indikat, jipproduċu laħam frisk bi grad għoli ta' strixxi ta' xaħam intramuskolari (Garitano, I. et al., 2013).

It-tieni wieħed huwa d-deċiżjoni li l-ħnieżer jiġu mitmugħin dieta bbażata fuq iċ-ċereali (mill-inqas 50 % ċereali) matul il-perjodu kollu tat-tkabbir – u mhux biss fiż-żminijiet tas-sena meta tkun disponibbli ċerta materja prima – li tiffavorixxi tkabbir aktar gradwali. Pereżempju, it-tmigħ tal-ħnieżer b'dieta li tikkonsisti biss minn xgħir granulat fl-istadju tat-tlestija jista' jżid il-kontenut tal-aċidu xaħmi tax-xaħam intramuskolari. Barra minn hekk, l-istudji ssuġġerew ukoll (Daza, A. et al., 2010b) u wrew (Daza, A. et al., 2012 u Garitano, I. et al., 2012) li din id-dieta taffettwa wkoll ċerti parametri relatati mal-kwalità tal-laħam, bħall-kulur u l-kapaċità taż-żamma tal-ilma.

It-tielet raġuni hija l-mod kif jitrabbew il-ħnieżer biex jilħqu piżijiet ħajjin ta' 110-140 kg meta jinqatlu, li huwa aktar mill-istandard kummerċjali ta' 85-100 kg, biex jiġi żgurat li l-karkassi sħan jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti għal din l-IĠP u li l-laħam ikollu strixxi ta' xaħam. Flimkien ma' dan hemm il-fatt li l-biċċeriji u l-farms jinsabu qrib xulxin, u dan inaqqas il-ħinijiet tat-trasport, u għalhekk anki l-istress li l-ħnieżer ikunu soġġetti għalih qabel il-qatla, u dan jiffavorixxi l-isfumatura bejn roża u ħamra tal-laħam "Cerdo de Teruel", li tiddistingwih b'mod ċar minn laħam tal-majjal ieħor aktar dgħif u ċar.

L-applikazzjoni kontinwata ta' dawn it-tliet biċċiet ta' għarfien miksub għalhekk għamlitha possibbli li jiġi prodott it-tip ta' laħam li għalih qiegħda tintalab il-protezzjoni, kif huwa deskritt fil-punt 3.2, laħam ikkaratterizzat mill-kulur tiegħu u mill-istrixxi tax-xaħam.

Ir-rikonoxximent tas-"Cerdo de Teruel" għandu l-appoġġ tal-awtoritajiet pubbliċi. Bejn l-2004 u l-2010, il-Kunsill Provinċjali ta' Teruel iffinanzja riċerka dwar it-titjib u l-ottimizzazzjoni tas-sistemi tal-produzzjoni għall-ħnieżer li l-laħam tagħhom huwa kopert minn din l-IĠP, skont ftehim ta' sħubija li ġie ffirmat ukoll mill-Assoċjazzjoni tal-Industrija Agroalimentari ta' Teruel u l-Bord Regolatorju għad-DOP "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel".

Proġetti oħra jeżaminaw l-effetti ta' fatturi differenti, bħall-kastrazzjoni, it-tmigħ u l-ġenetika, fuq il-karatteristiċi tal-karkassa. Dawn il-proġetti ta' riċerka jikkonkludu li kemm l-irġiel imsewwija kif ukoll in-nisa ta' età żgħira huma adatti biex jinkiseb laħam frisk (Latorre et al, 2009a), li dieta bbażata fuq iċ-ċereali tinfluwenza x-xaħam fuq il-karkassa (Daza, A. et al., 2010b) u li l-użu ta' Duroc bħala l-linja tal-missier għandu impatt pożittiv fuq ir-riżultati tal-produzzjoni, li jġib żieda żgħira fil-kopertura tax-xaħam tal-karkassa (Garitano, I. et al., 2013).

L-istorja tas-"Cerdo de Teruel" u l-importanza tiegħu fis-suq ispiraw ukoll riċerka dwar il-karatteristiċi distintivi tal-laħam tal-majjal: il-Fakultà tal-Mediċina Veterinarja tal-Università ta' Zaragoza qiegħda tinvestiga l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi ta' ċerti qatgħat tal-majjal (il-lojn u l-parti tan-nofs l-iktar tarja ta' flett u l-qatgħat magħrufa fi Spanja bħala *secreto* [minn wara l-ġog tal-ispalla] u *presa* [midfun fl-ispalla]) minn ħnieżer bil-karatteristiċi meħtieġa għal din l-IĠP (*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)*, Calvo et al, 2011). Ir-riċerka ta' Dr Virginia Resconi tenfasizza l-valur nutrittiv tal-majjal "Cerdo de Teruel" imrobbi u mitmugħ b'ċertu mod (kif irrappurtat fuq is-sit web *Portal Veterinario* fl-2011 taħt it-titlu *Il-valur nutrittiv tal-majjal ta' Teruel*).

Barra minn hekk, fl-2015, l-Unità tat-Teknoloġija tal-Produzzjoni tal-Bhejjem (parti miċ-Ċentru ta' Riċerka u Teknoloġija Agroalimentari ta' Aragona, jew CITA, skont l-akronimu Spanjol tiegħu) ippubblikat ir-riżultati ta' proġett ta' riċerka bit-titolu *Effect of diet, packaging and exposure time on visual appraisal and intention to* purchase 'Cerdo de Teruel' *PGI pork* (Panea, B. et al, 2015). Fost il-konklużjonijiet ta' din ir-riċerka tispikka s-sejba li l-grupp ta' kontroll – il-laħam tal-majjal "Cerdo de Teruel" minn ħnieżer mitmugħin id-dieta tas-soltu tagħhom – kellu punteġġ ogħla mill-gruppi l-oħra, li fihom l-annimali ngħataw tipi differenti ta' għalf.

Fl-2016 ir-riċerkaturi tas-CITA wettqu proġett, fil-qafas tal-Fond ta' Investiment ta' Teruel, intitolat *Health management, production and marketing alternatives for 'Cerdo de Teruel' pork: a proposal for sustainability* (Panea, B. et al., 2016).

Minn dak iż-żmien, saret aktar riċerka bl-involviment tas-CITA li ġiet ippreżentata lil programmi kofinanzjati mill-Fond Ewropew għall-Iżvilupp Reġjonali: *Healthy sausages made from pork from Teruel: Reduced content of saturated fat and salt* (Panea, B. et al., 2019).

Is-"Cerdo de Teruel" jidher ukoll f'tip ta' pubblikazzjoni pjuttost differenti, b'udjenza kbira u rikonoxximent mifrux, jiġifieri l-letteratura. Eżempju partikolari huwa kapitlu fir-rumanz *Animales urbanos* [Annimali Urbani] (Leiz, K. 2018) intitolat *Del cerdo de Teruel y del amor* [Dwar is-"Cerdo de Teruel" u l-imħabba].

Flimkien mat-tradizzjoni u l-pubblikazzjonijiet xjentifiċi u informattivi li jsostnuha, ir-reputazzjoni tas-"Cerdo de Teruel" tidher b'mod ulterjuri mir-rikonoxximent tagħha fis-suq. "Cerdo de Teruel" huwa l-isem użat mill-produtturi u mill-bejjiegħa biex jirreferu għal dan il-laħam tant imfittex, u jintuża b'mod komuni fis-suq u fil-hypermarkets u l-ħwienet tal-laħam madwar Spanja kollha.

Il-platti magħmula mis-"Cerdo de Teruel" huma dejjem preżenti fil-menus tar-ristoranti madwar il-pajjiż kollu.

Barra minn hekk, ir-riċetti li jużaw is-"Cerdo de Teruel" jistgħu jinstabu fuq pjattaformi diġitali meqjusa. Eżempju wieħed huwa riċetta għall-*parti tan-nofs l-iktar tarja ta' flett tal-majjal "Cerdo de Teruel" bil-pruna u l-ġewż tal-arżnu* minn *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Il-Ktieb tar-Riċetti l-Kbir ta' Aragona] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), li ttellgħet fit-taqsima tal-ikel u x-xorb ta' RedAragón, portal fuq l-internet għar-reġjun ta' Aragona. Il-koki qasmu wkoll riċetti bħal *secreto tal-majjal "Cerdo de Teruel" bil-brunġiel u z-zalza taċ-ċikkulata bajda* (fuq sit web għall-promozzjoni tal-ikel ta' Aragona msejjaħ *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Naqsmu s-Sigriet: Aragona, platti nobbli]) u *ħaddejn tal-majjal "Cerdo de Teruel" ispirati minn Altamiras* [fejn "ispirati minn Altamiras" hija referenza għall-patri u kok tas-seklu 18 Juan Altamiras] (it-taqsima tal-ikel u x-xorb tal-gazzetta Heraldo).

Din ir-referenza speċifika għas-"Cerdo de Teruel" hija riflessa wkoll fil-midja:

— *Id-dieta ta' kwalità tajba mitmugħa lill-ħnieżer użati għall-produzzjoni tad-Denominazzjoni ta' Oriġini "Jamón de Teruel" tirriżulta mhux biss fi prieżet eċċezzjonali iżda wkoll f'laħam frisk tal-ogħla kwalità, ta' kulur roża skur, b'togħma delikata u b'konsistenza tarija u partikolarment immerrqa* (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [Mejda għal tnejn à la carte]);

— *Quality, production and marketing of Teruel pork* (2016, "Aragón hoy" ["Aragona llum"]).

Ir-reputazzjoni nobbli tas-"Cerdo de Teruel" wasslet biex dan ingħata prominenza f'ħafna avvenimenti matul is-snin.

F'għadd ta' okkażjonijiet, is-"Cerdo de Teruel" kellu rwol ewlieni fil-kompetizzjoni tat-tisjir *Teruel Gusto Mudéjar* [It-Togħmiet tal-Mudejar], li ilha ssir mill-2006 u tinkludi bħala l-attività ewlenija tagħha kompetizzjoni nazzjonali li tiffoka fuq it-tisjir b'"togħma tal-Mudejar". Ir-riċetta li l-koki professjonali u dawk promettenti fil-gastronomija ġew sfidati jagħtuha interpretazzjoni ġdida fis-sitt edizzjoni ta' dan l-avveniment kulinari *kienet il-patata Cella mimlija bis-"Cerdo de Teruel" bit-tartuf iswed ta' Périgord (Tuber melanosporum).*

Fl-2012 saret l-ewwel edizzjoni tal-*Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, festival tas-"Cerdo de Teruel" li jinvolvi aktar minn 40 stabbiliment fil-provinċja ta' Teruel. Il-motto tal-avveniment kien "*Ħarsa ġdida lejn il-laħam tal-majjal. Modi oħra kif tgawdi l-vjaġġ u aktar….*

Fl-2020, is-"Cerdo de Teruel" kien involut fil-fiera internazzjonali "Madrid Fusión" bħala skema tal-kwalità: *'Cerdo de Teruel' pork at the Madrid Fusión food and drink fair* (il-gazzetta *La Comarca*).

Dan kollu – u b'mod partikolari x-xewqa li jiġi ssalvagwardjat prodott b'assoċjazzjonijiet lokali b'saħħithom – wassal lill-produtturi biex iwaqqfu l-Assoċjazzjoni tal-Produtturi tas-"Cerdo de Teruel", bil-għan li tiġi ssalvagwardjata r-reputazzjoni tal-prodott, jiġi żgurat li l-konsumaturi jkunu infurmati sew u tiġi ġestita l-produzzjoni tal-laħam tal-majjal tas-"Cerdo de Teruel".

L-importanza tal-produzzjoni tas-"Cerdo de Teruel" għaż-żona lokali, l-impenn tal-awtoritajiet li jissalvagwardjaw it-tradizzjonijiet u l-prattiki tal-biedja, ix-xogħol li sar fuq dan il-prodott mir-riċerkaturi, id-dedikazzjoni tal-produtturi għall-kisba ta' prodotti ta' kwalità għolja u r-reputazzjoni kummerċjali tal-prodott, ifissru li s-"Cerdo de Teruel" jista' jiġi kkummerċjalizzat bħala laħam b'valur miżjud, li jiddefendi l-interessi tal-produtturi billi jiżgura r-rikonoxximent għall-prodotti tagħhom.

Din it-turija ta' rikonoxximent tal-isem li għandu jiġi protett – "Cerdo de Teruel" – se tippermetti li tiġi ssalvagwardjata r-reputazzjoni fis-suq tiegħu, filwaqt li jiġu ppreżervati l-kriterji tal-produzzjoni li jagħtu lil-laħam tal-majjal il-karatteristiċi speċifiċi tiegħu, jippermettu lill-konsumaturi jidentifikaw b'mod ċar il-prodott, u jiggarantixxu l-kontroll.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protegida-cerdo-teruel

(taħt l-intestatura *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [Abbozz tad-Dokument Uniku u tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott] imbagħad Fecha: Junio de 2022 [data: Diċembru 2022]).