

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2023/C 138/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Cerdo de Teruel”**

**Nr. UE: PGI-ES-2633 – 16.9.2020**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Cerdo de Teruel”

**2. Statul membru sau țara terță**

Spania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

**3.2. Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1**

Indicația geografică protejată „Cerdo de Teruel” este utilizată pentru a desemna produsele din porc, și anume carnea de porc, care îndeplinesc următoarele cerințe:

- carne de culoare roșie-rozalie, marmorată cu grăsime intramusculară;
- moale, succulentă și fragedă la degustare.

Carnea de porc poate fi prezentată sub formă de bucăți primare sau de bucăți pentru vânzarea cu amănuntul ori de fileuri.

Carnea de porc „Cerdo de Teruel” se obține după îndepărtarea pulpei și a spatei de pe carcasa de porc (pulpa poate deveni „Jamón de Teruel” și spata „Paleta de Teruel” deoarece cerințele privind carcasa acestor produse cu DOP sunt aceleași cu cele prevăzute pentru prezenta IGP).

Carnea trebuie să provină de la porci cu următorul genotip: Landrace (tip „standard”) sau Large White, ori hibrizi ai acestor două rase, pe linia maternă, și Duroc, pe linia paternă.

După sacrificare, carcasele trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- greutate la cald de cel puțin 86 kg;
- grosimea stratului de grăsime dorsală, măsurată în zona lombară în linie cu vârful piciorului, cuprinsă între 16 mm și 45 mm.

(<sup>1</sup>) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

### 3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Alimentația porcilor se bazează în principal pe cereale, pe baza procentelor stabilite ale materiilor prime care alcătuiesc hrana acestora: cel puțin 50 % trebuie să fie cereale care, pe cât posibil, trebuie să provină din aria geografică delimitată.

În cazul în care porcii care furnizează carnea cu IGP sunt hrăniți cu hrană combinată pentru animale, aceasta trebuie să fi fost produsă de producători situați în aria geografică sau în provinciile învecinate: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón și Tarragona.

Această restricție geografică legată de amplasarea producătorilor de hrană pentru animale este necesară deoarece aceleași carcasse de porc utilizate pentru această IGP sunt utilizate și pentru fabricarea jambonului cu DOP „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”. În această etapă de producție, cerințele pentru ambele etichete de calitate sunt aceleași, deoarece părțile din carcasă care nu beneficiază de IGP, pulpele și spata, pot fi utilizate pentru „Jamón de Teruel” (pulpele) și „Paleta de Teruel” (spata). Cerințele privind producția primară prevăzute în caietul de sarcini al DOP „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel” au fost, prin urmare, reproduse în caietul de sarcini al IGP „Cerdo de Teruel”.

### 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Următoarele etape ale producției se desfășoară în aria geografică delimitată:

- Producția de porcine: creștere și îngrășare;
- sacrificare;
- tăierea carcasei pentru îndepărtarea pulpelor și a spetelor.

### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul poate fi tăiat, filetat, ambalat și etichetat în unități de prelucrare a cărnii înregistrate la organismul de gestionare și situate în aria geografică sau în unități din afara ariei geografice, în temeiul unor acorduri de cooperare semnate cu operatori autorizați, cu aprobarea prealabilă a organismului de gestionare.

### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Carnea de porc cu IGP „Cerdo de Teruel” poate fi comercializată sub formă de bucăți primare sau de bucăți pentru vânzarea cu amănuntul ori de fileuri.

Fiecare carcasă, cu excepția pulpelor și a spatei, care este furnizată de un operator înregistrat, trebuie să fie identificată prin intermediul unei etichete specifice IGP aplicate pe fiecare parte, care să conțină logoul specific al IGP și mențiunea *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* (Indicație geografică protejată „Cerdo de Teruel”) sau IGP *Cerdo de Teruel* (IGP „Cerdo de Teruel”).

Bucățile și fileurile pot fi expediate numai de către operatorii autorizați (și anume cei autorizați să utilizeze marcajele de conformitate ale IGP) și numai după ce acestea au fost etichetate cu o etichetă de certificare numerotată care conține cel puțin logoul specific al IGP și mențiunile „*Indicación Geográfica Protegida*” (indicație geografică protejată) și „Cerdo de Teruel”. Această etichetă trebuie să fie aplicată direct pe bucățile primare și atașată ambalajului bucăților pentru vânzarea cu amănuntul și al fileurilor.

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică în care porcii sunt produși (creștere și finisare) și sacrificați și în care sunt îndepărtate pulpele și spetele de pe carcasse este provincia Teruel.

## 5. Legătura cu aria geografică

Înregistrarea acestei indicații geografice protejate se bazează pe reputația pe care și-a câștigat-o produsul.

Există trimiteri la „Cerdo de Teruel” în documente datate cu mult timp în urmă, deoarece provincia Teruel este puternic legată, din punct de vedere istoric, de creșterea porcilor și de fabricarea produselor din carne de porc, ca sursă de venit pentru populația locală.

Diverse documente subliniază importanța porcinelor și a creșterii acestora pe teritoriul provinciei. Normele privind creșterea porcilor și plățile au fost stabilite în Carta regală a provinciei Teruel din 1177, emisă de Alfonso II [Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* (Carta provinciei Teruel. Ediție critică cu introducere și traducere)].

În *Historia de la Economía Política de Aragón* („Istoria economiei politice din Aragon”) (1978), Jordán de Asso, specialist în științele naturii, jurist și istoric, a scris: „porcii crescuți în regiunea Albarracín sunt foarte apreciați, fiind o delicatasă”.

Această asociere a tradiției locale cu creșterea animalelor a condus la înregistrarea produsului „Jamón de Teruel” ca denumire de origine protejată în 1984. Acest lucru a contribuit la consolidarea, de-a lungul timpului, a producției de porcine din Teruel, pe baza cunoștințelor acumulate în trecut. S-a încercat recompensarea eforturilor depuse de fermierii conștiințioși pentru menținerea sistemelor de producție care ar fi permis ca produsele să poarte numele lor, începând de la produsele din carne conservată („Jamón de Teruel” și „Paleta de Teruel”) și ajungând, în prezent, la restul cârnii proaspete care se găsește pe o carcasă.

Consolidarea activității de creștere a porcilor și faptul că această activitate este monitorizată de organismul de certificare au avut un impact direct asupra carcasei porcilor. Faptul că aceasta provine de la porci supuși selecției genetice, alimentația lor bazată pe cereale și timpul de îngrășare (pentru a obține o greutate a carcasei de cel puțin 86 kg) au contribuit la reputația cârnii proaspete ca produs cu valoare adăugată, recunoscându-se, în special, importanța factorilor umani: rasa, alimentația și creșterea.

Primul dintre acești factori este legat de genetică: procesul de încrucișare garantează că porcii „Cerdo de Teruel” vor avea întotdeauna 50 % Duroc (pe linia paternă) și 50 % Large White, Landrace sau o încrucișare a celor două (pe linia maternă), aceste rase producând, atunci când sunt încrucișate astfel cum s-a arătat, carne proaspătă cu un grad ridicat de marmorare intramusculară (Garitano, I. et al., 2013).

Al doilea factor constă în decizia de a oferi porcilor o alimentație pe bază de cereale (cel puțin 50 % cereale) pe parcursul întregii perioade de vegetație, și nu doar în perioada anului în care sunt disponibile anumite materii prime, favorizând o creștere mai progresivă a animalelor. De exemplu, studiile au sugerat că hrănirea porcilor cu produse constând exclusiv din orz granulat în etapa de finisare poate crește conținutul de acizi grași din grăsimea intramusculară (Daza, A. et al., 2010b) și au demonstrat (Daza, A. et al., 2012 și Garitano, I. et al., 2012) că această alimentație influențează și anumiți parametri legați de calitatea cârnii, cum ar fi culoarea și capacitatea de retenție a apei.

Al treilea factor vizează modul în care sunt crescuți porcii până la o greutate în viu de 110-140 kg la sacrificare, mai mare decât standardul comercial de 85-100 kg, pentru a se asigura că carcasele calde îndeplinesc cerințele stabilite pentru această IGP și carnea este marmorată cu grăsime. La acestea se adaugă faptul că abatoarele și fermele sunt situate la mică distanță unele față de altele, ceea ce reduce timpul de transport și, prin urmare, și stresul la care sunt supuși porcii înainte de sacrificare, ceea ce favorizează nuanța roz-spre-roșu a cârnii „Cerdo de Teruel”, care o diferențiază în mod clar de cea a altor tipuri de carne de porc cu o culoare mai puțin intensă și mai pală.

Prin urmare, utilizarea în permanență a acestor trei feluri de cunoștințe dobândite a permis producerea tipului de carne care se dorește a fi protejată, astfel cum se descrie la punctul 3.2, o carne caracterizată prin culoarea și prin marmorarea sa cu grăsime.

Recunoașterea produsului „Cerdo de Teruel” beneficiază de sprijinul autorităților publice. Între anii 2004 și 2010, Consiliul provinciei Teruel a finanțat activități de cercetare legate de îmbunătățirea și optimizarea sistemelor de producție a porcilor a căror carne face obiectul acestei IGP în cadrul unui acord de parteneriat semnat și de Asociația industriei agroalimentare din Teruel, precum și de Consiliul de reglementare al DOP „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”.

Alte proiecte examinează efectele pe care le au asupra caracteristicilor carcasei diferiți factori, cum ar fi castrarea, hrănirea și genetica. Aceste proiecte de cercetare concluzionează că atât masculii castrați, cât și scrofițele sunt adecvați pentru carnea proaspătă (Latorre et al., 2009a), că o alimentație pe bază de cereale influențează stratul de grăsime de pe carcasă (Daza, A. et al., 2010b) și că utilizarea rasei Duroc ca linie paternă are un impact pozitiv asupra rezultatelor producției, conducând la o ușoară creștere a gradului de acoperire cu grăsime a carcaselor (Garitano, I. et al., 2013).

Istoria produsului „Cerdo de Teruel” și importanța sa pe piață au inspirat, de asemenea, cercetarea caracteristicilor distinctive ale cârnii de porc: Facultatea de Medicină Veterinară din cadrul Universității din Zaragoza desfășoară activități de cercetare privind caracteristicile fizice și chimice ale anumitor bucăți de carne de porc [spinarea și mușchiul file și bucățile cunoscute în Spania sub denumirile de *secreto* (din spatele articulației umărului) și *presa* (partea interioară a spetei)] provenite de la porci cu caracteristicile cerute pentru această IGP [*Caracteristicile fizico-chimice ale mușchiului de porc destinat producției de jambon uscat de Teruel (Spania)*, Calvo et al, 2011]. Cercetările efectuate de Virginia Resconi, doctor în științe, evidențiază valoarea nutrițională a cârnii de porc „Cerdo de Teruel” crescut și hrănit într-un anumit mod (astfel cum s-a menționat pe site-ul *Portal Veterinario* în 2011 în secțiunea *Valoarea nutrițională a cârnii de porc din Teruel*).

În plus, în 2015, Unitatea pentru tehnologii de producție animalieră (care face parte din Centrul de cercetare și tehnologie agroalimentară din Aragon sau CITA, conform acronimului său spaniol) a publicat rezultatele unui proiect de cercetare intitulat „Efectul alimentației, al ambalării și al timpului de expunere asupra evaluării vizuale și asupra intenției de cumpărare a cărnii de porc cu IGP „Cerdo de Teruel” (Panea, B. et al., 2015). Printre concluziile acestei cercetări se numără constatarea că grupul martor pentru carnea de porc „Cerdo de Teruel” provenită de la porci hrăniți în mod obișnuit a obținut un punctaj mai mare decât celelalte grupuri, în care animalele au primit diferite tipuri de hrană.

În 2016, cercetători din cadrul CITA au derulat, prin Fondul de investiții Teruel, un proiect intitulat *Managementul sănătății, alternative de producție și marketing pentru carnea de porc „Cerdo de Teruel”: o propunere privind durabilitatea* (Panea, B. et al., 2016).

De atunci, au fost efectuate cercetări suplimentare cu implicarea CITA, care au fost prezentate pentru a fi cofinanțate prin programele Fondului european de dezvoltare regională: *Cârnați sănătoși fabricați din carne de porc din Teruel: Conținut redus de grăsime saturată și de sare* (Panea, B. et al., 2019).

„Cerdo de Teruel” se regăsește, de asemenea, într-un tip de publicații destul de diferite, cu un public larg și o largă recunoaștere, și anume în literatură. Un exemplu special îl constituie un capitol din romanul *Animales urbanos* (Animale urbane) (Leiz, K. 2018) intitulat *Del cerdo de Teruel y del amor* (Despre porcul de Teruel și despre dragoste).

Pe lângă tradiția și publicațiile științifice și de informare care susțin reputația „Cerdo de Teruel”, aceasta este demonstrată și de recunoașterea sa pe piață. „Cerdo de Teruel” este denumirea utilizată de producători și de vânzători pentru a face trimitere la această carne foarte căutată și este utilizată în mod curent pe piață și în hipermarketurile și măcelăriile de pe întregul teritoriu al Spaniei.

De asemenea, felurile de mâncare realizate cu „Cerdo de Teruel” sunt incluse în permanență în meniurile restaurantelor din întreaga țară.

În plus, rețetele în care se utilizează „Cerdo de Teruel” se regăsesc pe platformele digitale respectate. Un exemplu în acest sens este rețeta de *mușchi file de „Cerdo de Teruel” cu prune uscate și muguri de pin* din *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* (Marea carte a bucătăriei din Aragón) (Aneto Publicaciones, SL, 2011), publicată în cadrul secțiunii „alimente și băuturi” a portalului RedAragón dedicat regiunii Aragón. De asemenea, bucătarii au împărtășit rețete precum „*secreto*” de „Cerdo de Teruel” cu *vinete și sos de ciocolată albă* (pe un site de promovare a alimentelor din Aragon, denumit *Comparte el Secreto*). Aragón, *alimentos nobles* (Împărtășește secretul: Aragón, mâncăruri nobile) și *obrăjori de porc „Cerdo de Teruel”, rețetă inspirată din Altamiras* („*inspirată din Altamiras*” fiind o trimitere la călugărul și bucătarul chef din secolul 18, Juan Altamiras) (secțiunea ziarului Heraldo dedicată alimentelor și băuturilor).

Aceste caracteristici unice ale produsului „Cerdo de Teruel” se regăsesc și în mass-media:

— *Alimentația de bună calitate a porcilor cu denumirea de origine „Jamón de Teruel” determină nu doar gustul delicios al jambonului, ci și calitatea superioară a cărnii proaspete, de culoare roz închis, cu un gust delicat și o consistență fragedă și deosebit de suculentă* [2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, (Masă pentru doi, à la carte)];

— *Calitatea, producția și comercializarea cărnii de porc Teruel* [2016, „Aragón hoy” („Aragonul de azi”).]

Reputația nobilă a produsului „Cerdo de Teruel” a făcut ca, de-a lungul anilor, acesta să fie evidențiat în cadrul a numeroase evenimente.

În mai multe rânduri, „Cerdo de Teruel” a jucat un rol important în cadrul concursului gastronomic *Teruel Gusto Mudéjar* (gusturi în stil mudejar), care se organizează din 2006 și a cărui activitate principală constă într-o competiție națională axată pe gătit cu un „gust în stil mudejar”. Rețeta bucătarilor profesioniști și stelele gastronomice au făcut obiectul unei provocări constând în reinterpretarea unei rețete, cu ocazia celei de a șasea ediții a acestui eveniment culinar, și anume *cartofi de Cella umpluți cu carne de „Cerdo de Teruel”, cu garnitură de trufe negre Périgord* (*Tuber melanosporum*).

În 2012 a avut loc prima ediție a evenimentului *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, un festival dedicat cărnii de „Cerdo de Teruel”, la care au participat peste 40 de unități din provincia Teruel. Mottoul evenimentului este *Renovando el cerdo. Otras maneras de disfrutar de los andares y más...* („O nouă perspectivă asupra cărnii de porc. Alte modalități de a savura drumeția și nu numai...”).

În 2020, „Cerdo de Teruel” a fost considerat la târgul internațional „Madrid Fusión” ca reprezentând un etalon de calitate: „*Cerdo de Teruel*” la târgul de alimente și băuturi Madrid Fusión (ziarul *La Comarca*).

Toate acestea, în special dorința de a proteja un produs cu legături locale puternice, au determinat producătorii să înființeze Asociația producătorilor de „Cerdo de Teruel”, pentru a proteja reputația produsului, pentru a asigura informarea corespunzătoare a consumatorilor și pentru a gestiona producția de carne de porc „Cerdo de Teruel”.

Importanța producției de carne de porc „Cerdo de Teruel” la nivel local, angajamentul autorităților de a proteja tradițiile și practicile agricole, activitatea desfășurată de cercetători cu privire la acest produs, angajamentul producătorilor de a obține produse de înaltă calitate și reputația comercială a produsului permit comercializarea produsului „Cerdo de Teruel” drept carne cu valoare adăugată, apărând interesele producătorilor prin recunoașterea produselor lor.

O astfel de dovadă de recunoaștere a denumirii care se dorește a fi protejată, „Cerdo de Teruel”, va permite protejarea reputației sale pe piață, menținând criteriile de producție care conferă cărnii de porc caracteristici specifice, permițând consumatorilor să identifice în mod clar produsul și garantând controlul acesteia.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

[cu titlul *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* (Propunere de document unic și de caiet de sarcini al produsului) și apoi Fecha: Junio de 2022 (data: iunie 2022)].

---