

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2023/C 138/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Cerdo de Teruel“**

**EÚ č.: PGI-ES-2633 – 16.9.2020**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Cerdo de Teruel“

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

Chránené zemepisné označenie „Cerdo de Teruel“ sa používa na označenie bravčoviny, t. j. bravčového mäsa, ktoré spĺňa tieto požiadavky:

- ružovkasto-červené mäso prerastené vnútro svalovým tukom,
- jemná chuť, šťavnaté a mäkké v ústach.

Bravčové mäso sa môže ponúkať vo forme výsekového mäsa pre veľkoobchod alebo pre maloobchod či vo forme filiet.

Bravčové mäso „Cerdo de Teruel“ sa získava po odstránení stehna a pliecka z jatočného tela ošípanej (zo stehna sa môže vyrobiť „Jamón de Teruel“ a z pliecka „Paleta de Teruel“ – požiadavky na jatočné telo pre tieto výrobky s CHOP sú rovnaké ako pre toto CHZO).

Musí pochádzať z ošípaných s týmto genotypom: Landrace („štandardný“ typ) alebo Large White – alebo kríženci týchto dvoch plemien – ako materská línia a Duroc ako otcovská línia.

Jatočné telá musia po zabití spĺňať tieto požiadavky:

- hmotnosť v teplom stave najmenej 86 kg,
- hrúbka chrbtového tuku, meraná v driekovej oblasti v jednej rovine s koncom nohy, od 16 mm do 45 mm.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Strava ošípaných je v podstate založená na obilninách, pričom sú stanovené percentuálne podiely surovín, ktoré tvoria ich krmivo: najmenej 50 % musia tvoriť obilniny, ktoré musia, pokiaľ možno, pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Ak sú ošípané, ktorých mäso sa používa na výrobu CHZO, kŕmené kŕmnou zmesou, táto zmes musí byť vyrobená výrobcami so sídlom v zemepisnej oblasti alebo v susedných provinciách: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón a Tarragona.

Toto zemepisné obmedzenie týkajúce sa sídla výrobcov kŕmív je nevyhnutné, pretože tie isté jatočné telá ošípaných, ktoré sa používajú pre toto CHZO, sa používajú aj na výrobu šunky s CHOP „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“. Požiadavky v tejto fáze výroby sú rovnaké pre obe značky kvality, pretože časti jatočného tela, na ktoré sa nevzťahuje CHZO – stehná a pliecka – sa môžu použiť na výrobu „Jamón de Teruel“ (stehná) a „Paleta de Teruel“ (pliecka). Požiadavky na prvovýrobu stanovené v špecifikácii výrobku s CHOP „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“ sa preto prevzali v špecifikácii výrobku s CHZO „Cerdo de Teruel“.

### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa uskutočňujú tieto kroky výroby:

- produkcia ošípaných: chov a výkrm,
- zabitie,
- rezanie jatočného tela na odstránenie stehien a pliecok.

### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Výrobok sa môže krájať, filetovať, baliť a označovať v mäsokombinátoch, ktoré zaregistroval riadiaci orgán a nachádzajú sa v zemepisnej oblasti, alebo v zariadeniach mimo zemepisnej oblasti na základe dohôd o spolupráci podpísaných s certifikovanými prevádzkovateľmi s predchádzajúcim súhlasom riadiaceho orgánu.

### 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Bravčové mäso s CHZO „Cerdo de Teruel“ sa môže predávať vo forme výsekového mäsa pre veľkoobchod alebo pre maloobchod či vo forme filiet.

Každé jatočné telo okrem stehien a pliecka, dodané registrovaným prevádzkovateľom, musí byť označené na každej strane špecifickou etiketou CHZO, ktorá obsahuje špecifické logo CHZO a slová *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [chránené zemepisné označenie „Cerdo de Teruel“] alebo *IGP Cerdo de Teruel* [CHZO „Cerdo de Teruel“].

Výseky mäsa a filiey môžu odosielať iba oprávnení prevádzkovatelia (t. j. prevádzkovatelia, ktorí sú oprávnení používať označenia zhody CHZO), a to až po ich označení očíslovanou certifikačnou etiketou obsahujúcou aspoň špecifické logo CHZO a slová *Indicación Geográfica Protegida* [chránené zemepisné označenie ] a „Cerdo de Teruel“. Táto etiketa sa musí umiestniť priamo na výsekové mäso určené pre veľkoobchod a pripevniť na balenie výsekového mäsa pre maloobchod a balenie filiet.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnou oblasťou, v ktorej sa ošípané chovajú (výkrm a dokrm), zabíjajú a z jatočných tiel odstraňujú stehná a pliecka, je provincia Teruel.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Registrácia tohto chráneného zemepisného označenia je založená na povesti, ktorú si výrobok získal.

Zdokumentované zmienky o výrobku „Cerdo de Teruel“ siahajú ďaleko do minulosti, pretože provincia Teruel má silnú historickú väzbu s chovom ošípaných a výrobkami z bravčového mäsa, ktoré sú zdrojom príjmu pre miestnych obyvateľov.

V rôznych dokumentoch sa zdôrazňuje dôležitosť ošípaných a chovu ošípaných v tejto provincii. Pravidlá chovu ošípaných a platieb boli ustanovené v kráľovskom výnose z Teruelu z roku 1177, ktorú udelil Alfonso II. [Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* (Výnos z Teruelu. Kritické vydanie s úvodom a prekladom)].

V diele *Historia de la Economía Política de Aragón* [História politickej ekonómie Aragónska] (1978) prírodovedec, právnik a historik Jordán de Asso napísal: „Ošípané chované v okrese Albarraacín sú vysoko cenené pre svoju jemnosť“.

Toto tradičné miestne spojenie s chovom dobytky viedlo v roku 1984 k zaregistrovaniu označenia „Jamón de Teruel“ ako chráneného označenia pôvodu. To pomohlo časom upevniť produkciu ošípaných v Terueli s využitím poznatkov z minulosti. Išlo o pokus odmeniť úsilie svedomitých poľnohospodárov o zachovanie výrobných systémov, podľa ktorých boli napokon výrobky pomenované, počnúc konzervovanými mäsovými výrobkami („Jamón de Teruel“ a „Paleta de Teruel“) a končiac zvyšným čerstvým mäsom z jatočného tela.

Táto konsolidácia chovu ošípaných a skutočnosť, že táto činnosť je monitorovaná certifikačným orgánom, mala priamy vplyv na jatočné telo ošípaných. Vďaka tomu, že telo pochádza z ošípaných podliehajúcich genetickej selekcii, kŕmeniu stravou založenou na obilninách a období výkrmu (aby sa dosiahla hmotnosť jatočného tela aspoň 86 kg) si čerstvé mäso získalo reputáciu výrobku s pridanou hodnotou, ktorá sa pripisuje najmä ľudským faktorom: plemeno, strava a chov.

Prvým z týchto faktorov je genetika: procesom kríženia sa zaručuje, že ošípané „Cerdo de Teruel“ budú vždy z 50 % z plemena Duroc (strana otca) a z 50 % Large White, Landrace alebo ich kríženci (strana matky), pričom z týchto plemien sa produkuje čerstvé mäso s výrazným mramorovaním vnútro svalovým tukom (Garitano, I. a kol., 2013).

Druhým je rozhodnutie kŕmiť ošípané stravou založenou na obilninách (najmenej 50 % obilnín) počas celého obdobia vykrmovania – a nielen v obdobiach roka, v ktorých sú určité suroviny k dispozícii – čím sa podporuje postupný rast. Napríklad kŕmenie ošípaných stravou zloženou výlučne z granulovaného jačmeňa v konečnej fáze môže zvýšiť obsah mastných kyselín vo vnútro svalovom tuku. Štúdie takisto naznačili (Daza, A. a kol., 2010b) a ukázali (Daza, A. a kol., 2012 a Garitano, I. a kol., 2012), že táto strava má vplyv aj na určité parametre súvisiace s kvalitou mäsa, ako je farba a schopnosť zadržiavať vodu.

Tretím dôvodom je spôsob, akým sa ošípané chovajú, aby pri zabití dosiahli živú hmotnosť 110 – 140 kg, ktorá je väčšia ako obchodná norma 85 – 100 kg, s cieľom zabezpečiť, že jatočné telá v teplom stave spĺňajú požiadavky stanovené pre toto CHZO a mäso je mramorované tukom. Ďalším faktorom je blízkosť bitúnkov a poľnohospodárskych podnikov, čím sa skracujú prepravné časy, a tým aj stres, ktorému sú ošípané vystavené pred zabitím. To dodáva mäsu „Cerdo de Teruel“ ružový až červený odtieň, ktorým sa tak jasne odlišuje od ostatného chudšieho, bledšieho bravčového mäsa.

Neustálym uplatňovaním týchto troch nadobudnutých múdrostí sa teda umožnilo produkovať druh mäsa, pre ktorý sa žiada ochrana, ako je opísané v bode 3.2, mäsa charakterizovaného svojím sfarbením a tukovým mramorovaním.

Uznanie výrobku „Cerdo de Teruel“ má podporu subjektov verejného sektora. V rokoch 2004 až 2010 správa provincie Teruel financovala výskum zameraný na zlepšenie a optimalizáciu výrobných systémov pre ošípané, ktorých mäso je chránené týmto CHZO, v rámci partnerskej dohody, ktorú podpísalo aj združenie agropotravnárskeho priemyslu Teruel a regulačná rada pre CHOP „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“.

V ďalších projektoch sa skúmajú účinky rôznych faktorov, ako je kastrácia, kŕmenie a genetika, na vlastnosti jatočných tiel. V týchto výskumných projektoch sa dospelo k záveru, že kance aj prasnice sú vhodné na čerstvé mäso (Latorre a kol., 2009a), že strava založená na obilninách má vplyv na tuk na jatočnom tele (Daza, A. a kol., 2010b) a že použitie plemena Duroc ako otcovskej línie má pozitívny vplyv na produkčné výsledky a prináša mierne zvýšenie pokrytia tukom jatočných tiel (Garitano, I. a kol., 2013).

História výrobku „Cerdo de Teruel“ a jeho význam na trhu inšpirovali aj výskum charakteristických vlastností bravčového mäsa: Fakulta veterinárneho lekárstva Univerzity v Zaragoze skúma fyzikálne a chemické vlastnosti určitých výsekov bravčového mäsa [chrbát a sviečkovica a výseky známe v Španielsku ako *secreto* (spod ramenného kĺbu) a *presa* (z pliecka)] z ošípaných s vlastnosťami požadovanými pre toto CHZO [*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)*] [Fyzikálno-chemické vlastnosti svalov ošípaných určených na sušenú šunku z Teruelu (Španielsko)], Calvo a kol., 2011]. Doktorka Virginia Resconiová vo svojom výskume zdôrazňuje nutričnú hodnotu bravčového mäsa „Cerdo de Teruel“ chovaného a kŕmeného určitým spôsobom (ako sa uvádza na webovom sídle *Portal Veterinario* v roku 2011 pod titulom *Nutričná hodnota bravčového mäsa Teruel*).

Okrem toho Útvar technológie v živočíšnej výrobe (súčasť Aragonského agropotravinárskeho výskumného a technologického centra alebo CITA podľa španielskej skratky) v roku 2015 zverejnil výsledky výskumného projektu s názvom *Vplyv stravy, balenia a času expozície na vizuálne hodnotenie a zámer kúpiť bravčové mäso s CHZO „Cerdo de Teruel“* (Panea, B. a kol., 2015). V záveroch sa objavuje pozoruhodné zistenie, že kontrolná skupina – bravčové mäso „Cerdo de Teruel“ z ošípaných kŕmených zvyčajnou stravou – dosiahla vyššie skóre ako ostatné skupiny, v ktorých zvieratá dostávali rôzne druhy krmiva.

V roku 2016 výskumníci CITA realizovali v rámci Investičného fondu Teruel projekt s názvom *Zdravotný manažment, výrobné a marketingové alternatívy pre bravčové mäso „Cerdo de Teruel“: návrh v záujme udržateľnosti* (Panea, B. a kol., 2016).

Odvtedy sa so zapojením centra CITA uskutočnil ďalší výskum a predložil sa programom spolufinancovaným Európskym fondom regionálneho rozvoja: *Zdravé údeniny vyrobené z bravčového mäsa z Teruelu: Znížený obsah nasýtených tukov a soli* (Panea, B. a kol., 2019).

Výrobok „Cerdo de Teruel“ sa objavuje aj v celkom inom druhu publikácií s veľkým okruhom čitateľov a širokým uznaním, a to v literatúre. Jedným konkrétnym príkladom je kapitola románu *Animales urbanos* [Mestské zvieratá] (Leiz, K. 2018) s názvom *Del cerdo de Teruel y del amor* [O bravčovine z Teruelu a o láske].

Popri tradícii a vedeckých a informačných publikáciách svedčí o povesti výrobku „Cerdo de Teruel“ aj jeho uznanie na trhu. Názov „Cerdo de Teruel“ používajú výrobcovia a predajcovia na označenie tohto veľmi žiadaného mäsa a bežne sa používa na trhu a v hypermarketoch a mäsiarstvach po celom Španielsku.

Jedlá vyrobené z mäsa „Cerdo de Teruel“ sú takisto stálou súčasťou jedálneho lístka reštaurácií v celej krajine.

Okrem toho recepty, v ktorých sa používa mäso „Cerdo de Teruel“, možno nájsť na rešpektovaných digitálnych platformách. Jedným z príkladov je recept na *bravčovú panenku „Cerdo de Teruel“ so sušenými slivkami a píniovými orieškami* z *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Veľká aragónska kuchárka] (Aneto Publicaciones, SL, 2011) uverejnený v sekcii jedla a nápojov na internetovom portáli pre Aragónsko RedAragón. Svoje recepty uverejňujú aj šéfkuchári, ako napríklad *bravčové secreto „Cerdo de Teruel“ s omáčkou z baklažánu a bielej čokolády* [na webovom sídle propagujúcom aragónske jedlo s názvom *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* (Podelte sa o tajomstvo: Aragónsko, ušľachtilé jedlá)] a *bravčové líčka „Cerdo de Teruel“ inšpirované Altamirasom* [„inšpirované Altamirasom“ ako odkaz na mnícha a šéfkuchára Juana Altamirasa z 18. storočia] (sekcia jedla a nápojov v novinách *Heraldo*).

Výrobok „Cerdo de Teruel“ vychvaľujú aj médiá:

- *Vďaka kvalitnej strave podávanej ošípaným používaným na výrobu šunky s označením pôvodu „Jamón de Teruel“ vzniká nielen vynikajúca šunka, ale aj špičkové čerstvé mäso tmavoružovej farby s jemnou chuťou a mäkkou, obzvlášť šťavnatou konzistenciou* [2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, (Stôl pre dvoch à la carte)],
- *Kvalita, výroba a marketing bravčového mäsa Teruel* [2016, Aragón hoy (Aragónsko dnes)].

Vznešená povesť mäsa „Cerdo de Teruel“ viedla k tomu, že si v priebehu rokov získalo pozornosť na mnohých podujatiach.

Pri mnohých príležitostiach zohrávalo mäso „Cerdo de Teruel“ významnú úlohu v kuchárskej súťaži *Teruel Gusto Mudéjar* [mudéjarské chute], ktorá sa koná od roku 2006 a jej hlavnou činnosťou je národná súťaž vo varení s „mudéjarskými chuťami“. Receptom, ktorý museli profesionálni kuchári a vychádzajúce hviezdy gastronómie reinterpretovať na šiestom ročníku tohto kulinárskeho podujatia, boli *zemiaky Cella plnené mäsom „Cerdo de Teruel“ s čiernou hluzovkou Périgord (Tuber melanosporum)*.

V roku 2012 sa konal prvý ročník *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, festivalu „Cerdo de Teruel“, ktorý zahŕňal viac ako 40 podnikov v provincii Teruel. Mottom podujatia bol *Nový pohľad na bravčové mäso. Iné spôsoby, ako si užiť cestu a ďalšie...*

V roku 2020 bolo mäso „Cerdo de Teruel“ súčasťou medzinárodného veľtrhu „Madrid Fusión“ ako systém kvality: *Bravčové mäso „Cerdo de Teruel“ na veľtrhu potravín a nápojov Fusión v Madride* (noviny *La Comarca*).

Toto všetko – a najmä túžba chrániť produkt so silnými miestnymi väzbami – viedlo výrobcov k založeniu združenia výrobcov „Cerdo de Teruel“ s cieľom chrániť povesť výrobku, zabezpečiť, aby boli spotrebitelia riadne informovaní a riadiť výrobu bravčového mäsa „Cerdo de Teruel“.

Význam výroby mäsa „Cerdo de Teruel“ pre miestnu oblasť, záväzok úradov chrániť poľnohospodárske tradície a postupy, práca, ktorú na tomto výrobku vykonali výskumníci, odhodlanie výrobcov získavať vysokokvalitné výrobky a komerčná povest' výrobku znamenajú, že výrobok „Cerdo de Teruel“ sa môže uvádzať na trh ako mäso s pridanou hodnotou, pričom sa bránia záujmy výrobcov tým, že sa zaručí uznanie ich výrobkov.

Takýmto prejavom uznania názvu, ktorý sa má chrániť – „Cerdo de Teruel“ –, sa umožní zachovať jeho povest' na trhu, pričom sa zachovávajú výrobné kritériá, ktoré prepožičiavajú bravčovému mäsu jeho špecifické vlastnosti, spotrebiteľom sa umožní jednoznačne identifikovať výrobok a zaručí sa kontrola.

### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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

[pod nadpisom *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* (Návrh jednotného dokumentu a špecifikácie výrobku) a potom *Fecha: Junio de 2022* (dátum: december 2022)].

---