

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 138/08)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Cerdo de Teruel”

EU-nr: PGI-ES-2633 – 16 september 2020

SUB () SGB (X)

1. Namn [på SUB eller SGB]

”Cerdo de Teruel”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Den skyddade geografiska beteckningen ”Cerdo de Teruel” används för att beteckna griskött som uppfyller följande krav:

— Köttet är rosarött och marmorerat med intramuskulärt fett.

— Smaken är mild, och köttet är saftigt och mört i munnen.

Grisköttet får saluföras som grovstyckade delar, styckningsdetaljer eller filéer.

Köttet ”Cerdo de Teruel” erhålls när skinkan och bogen har avlägsnats från grisens slaktkropp (av skinkan kan man framställa ”Jamón de Teruel” och av bogen ”Paleta de Teruel” – kraven på slaktkroppen är samma för de SUB-produkterna som för denna SGB-produkt).

Köttet måste komma från grisar med följande genetiska konstitution: Landrace (standardtypen) eller Large White – eller en korsning av båda – som moderslinje och Duroc som faderslinje.

Slaktkropparna måste uppfylla följande krav efter slakten:

— Varmvikten ska vara minst 86 kg.

— Ryggfettets tjocklek ska vara mellan 16 och 45 mm, uppmätt i ländområdet i höjd med låret.

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Grisarnas foder är huvudsakligen spannmålsbaserat, och det finns fastställda procentsatser för de råvaror som fodret består av. Minst 50 % ska utgöras av spannmål, vilket i största möjliga utsträckning ska komma från det avgränsade geografiska området.

Om de grisar som köttet med den skyddade geografiska beteckningen framställs av utfodras med en foderblandning måste denna vara producerad av tillverkare som är belägna inom det geografiska området eller i de intilliggande provinserna: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón och Tarragona.

Denna geografiska begränsning beträffande fodertillverkarnas belägenhet är nödvändig, eftersom samma slaktkroppar av gris som används för framställningen av denna produkt med skyddad geografisk beteckning även används för framställningen av skinkorna med de skyddade ursprungsbeteckningarna "Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel". I detta produktionssteg är kraven samma för båda kvalitetsmärkena, eftersom de delar av slaktkroppen som inte omfattas av den skyddade geografiska beteckningen – skinka och bog – kan användas för framställning av "Jamón de Teruel" (skinkan) och "Paleta de Teruel" (bogen). De krav för primärproduktion som anges i produktspecifikationen för "Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel" SUB återfinns därför även i produktspecifikationen för "Cerdo de Teruel" SGB.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Följande steg i produktionsprocessen äger rum i det avgränsade geografiska området:

- Grisproduktion: uppfödning och gödning.
- Slakt.
- Styckning av slaktkroppen för att avlägsna skinka och bog.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Produkten får styckas, fileas, förpackas och märkas på anläggningar för köttbearbetning som är registrerade hos förvaltningsorganet och som ligger i det geografiska området, eller på anläggningar utanför det geografiska området i enlighet med samarbetsavtal som undertecknats med certifierade aktörer efter godkännande av förvaltningsorganet.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Grisköttet "Cerdo de Teruel" SGB får säljas som grovstyckade delar, styckningsdetaljer eller filéer.

Varje slaktkropp som levereras av en registrerad aktör ska, efter avlägsnande av skinka och bog, identifieras på vardera sidan av slaktkroppen med en etikett som är specifik för den skyddade geografiska beteckningen. Etiketten ska innehålla den särskilda logotypen för den skyddade geografiska beteckningen och orden *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [Skyddad geografisk beteckning "Cerdo de Teruel"] eller IGP *Cerdo de Teruel* ["Cerdo de Teruel" SGB].

Styckningsdetaljer och filéer får endast skickas iväg av auktoriserade aktörer (dvs. som har fått tillstånd att använda den märkning som visar överensstämmelse med kraven för den skyddade geografiska beteckningen). Innan det sker måste delarna ha försetts med en numrerad certifieringsetikett som minst innehåller den särskilda logotypen för den skyddade geografiska beteckningen och orden *Indicación Geográfica Protegida* [Skyddad geografisk beteckning] och "Cerdo de Teruel". Denna etikett ska fästas direkt på grovstyckade delar och på förpackningen till detaljhandelsbitar och filéer.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där produktion av grisarna (uppfödning och gödning), slakt och avlägsnande av skinka och bog från slaktkroppen sker, är provinsen Teruel.

5. Samband med det geografiska området

Registreringen av denna skyddade geografiska beteckning grundar sig på det anseende som produkten har uppnått.

Det finns dokumenterade hänvisningar till "Cerdo de Teruel" som går långt tillbaka i tiden, eftersom provinsen Teruel historiskt har en stark koppling till grisuppfödning och grisköttsprodukter som en inkomstkälla för lokalbefolkningen.

I olika dokument framhålls grisens och grisuppfödningens betydelse i provinsen. Regler om grisuppfödning och betalning fastställdes till exempel i 1177 års kungliga stadga från Teruel, som utfärdades av Alfons II (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* ["Teruel-stadgan. Kritisk utgåva med inledning och översättning"]).

I *Historia de la Economía Política de Aragón* ["Den politiska ekonomins historia i Aragonien"] (1978) skrev naturalisten, juristen och historikern Jordán de Asso att "de grisar som föds upp i Albarracín-distriktet är mycket uppskattade för sin läckerhet".

Det faktum att området traditionellt associeras med boskapsuppfödning ledde till att "Jamón de Teruel" registrerades som en skyddad ursprungsbeteckning 1984. På så vis kunde grisproduktionen i Teruel befästas över tid med hjälp av äldre tiders kunskap. Det var ett försök att belöna nitiska uppfödarens insatser för att bevara de produktionssystem som så småningom skulle ge produkterna deras namn: till att börja med de saltade köttprodukterna ("Jamón de Teruel" och "Paleta de Teruel") och nu resten av det färska köttet på slaktkroppen.

Att grisuppfödningens verksamhet har befästs och att den kontrolleras av ett certifieringsorgan har haft direkt inverkan på slaktkroppen av grisen. Det genetiska urval som den är ett resultat av och det spannmålsbaserade foder som grisarna utfodras med har tillsammans med gödningstiden (för att få en slaktkroppsvikt på minst 86 kg) gjort det färska köttet känt som en mervärdesprodukt. Detta beror i första hand på mänskliga faktorer: ras, utfodring och uppfödning.

Den första av dessa faktorer är den genetiska: korsningsaveln garanterar att "Cerdo de Teruel" kommer från grisar som alltid är till 50 % Duroc (på faderns sida) och till 50 % Large White, Landrace eller en korsning av båda (på moderns sida). När dessa raser korsas på det angivna viset får man ett färskt kött med hög marmoreringsgrad av intramuskulärt fett (Garitano, I. et al., 2013).

Den andra faktorn är beslutet att utfodra grisarna med ett spannmålsbaserat foder (minst 50 % ska bestå av spannmål) under hela tillväxtperioden, och inte bara under de tider på året då vissa råvaror finns tillgängliga. Detta främjar en mer gradvis tillväxt. Om man exempelvis utfodrar grisarna med enbart korngranulat i slutfasen kan det öka fettsyrahalten i det intramuskulära fett. Studier har även tytt på (Daza, A. et al., 2010b) och visat (Daza, A. et al., 2012, och Garitano, I. et al., 2012) att denna föda också påverkar vissa parametrar som rör köttets kvalitet, såsom färg och vattenbindande förmåga.

Den tredje faktorn är sättet att föda upp grisarna till en levande vikt på 110–140 kg vid slakt – vilket är högre än den kommersiella standarden på 85–100 kg – för att se till att den varma slaktkroppen uppfyller de fastställda kraven för den skyddade geografiska beteckningen och att köttet är marmorerat med fett. Till detta kommer att slakterierna och gårdarna ligger nära varandra, vilket minskar transporttiderna och därmed även den stress som grisarna utsätts för före slakten. Det gynnar uppkomsten av den rosaaktiga till röda färg på köttet "Cerdo de Teruel" som så tydligt särskiljer det från annat magrare och blekare griskött.

Tack vare att man har fortsatt att tillämpa dessa tre förvärvade lärdomar går det att framställa den typ av kött som ansökan avser, vilket kännetecknas av sin färg och fettmarmorering, i enlighet med beskrivningen i punkt 3.2.

Erkännandet av "Cerdo de Teruel" stöds av de offentliga myndigheterna. Mellan åren 2004 och 2010 finansierade Teruels provinsstyrelse forskning om förbättring och optimering av systemen för produktion av de grisar vars kött omfattas av denna skyddade geografiska beteckning. Det skedde inom ramen för ett samarbetsavtal med sammanslutningen för den jordbruksbaserade livsmedelsindustrin i Teruel och tillsynsmyndigheten för "Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel" SUB.

I andra projekt har det undersökts hur slaktkroppens egenskaper påverkas av olika faktorer, t.ex. kastrering, utfodring och genetik. Slutsatser från dessa forskningsprojekt är att både kastrerade hanar och gyltor är lämpliga för färskt kött (Latorre et al., 2009a), att spannmålsbaserat foder påverkar fett på slaktkroppen (Daza, A. et al., 2010b) och att användning av Duroc som faderslinje har positiv inverkan på produktionsresultatet och medför en liten ökning av fettansättningen på slaktkroppen (Garitano, I. et al., 2013).

Historien bakom "Cerdo de Teruel" och produktens betydelse på marknaden har även inspirerat till forskning om grisens karakteristiska egenskaper. Vid universitetet i Zaragoza veterinärmedicinska fakultet studeras de fysikaliska och kemiska egenskaperna hos vissa styckningsdelar av griskött (kotlettrad, filé och de delar som i Spanien benämns *secreto* [sitter på sidan av halsen och kallas ibland halsbit på svenska] och *presa* [sitter inuti bogen]) från grisar som har de egenskaper som krävs för den skyddade geografiska beteckningen (*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)*, Calvo et al., 2011). Dr Virginia Resconis forskning belyser näringsvärdet hos grisar avsedda för "Cerdo de Teruel" som har fötts upp och utfodrats på ett visst sätt (vilket även rapporterades 2011 på webbplatsen *Portal Veterinario* under rubriken *Näringsvärdet hos köttet från Teruel-grisar*).

Vidare offentliggjordes 2015 resultaten av ett forskningsprojekt som genomförts av enheten för animalieproduktions teknik (som är en del av Aragoniens center för livsmedelsforskning och livsmedelsteknik, eller CITA med den spanska akronymen). Projektet gick under namnet *Efecto de la dieta, envase y tiempo de exposición sobre la apreciación visual y la intención de compra de la carne de cerdo de Teruel* [Effekterna av kost, förpackning och exponeringstid på visuell bedömning och intention att köpa köttet "Carne de Teruel" SGB] (Panea, B. et al., 2015). Ett anmärkningsvärt resultat från detta projekt är upptäckten att kontrollgruppen – köttet "Cerdo de Teruel" från grisar som fått sitt vanliga foder – fick ett högre betyg än övriga grupper, där djuren fått andra sorters foder.

Under 2016 genomförde forskare från CITA ett projekt inom ramen för Teruels investeringsfond. Projektet gick under namnet *Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad* [Alternativ för hälsokontroll, produktion och marknadsföring av köttet "Cerdo de Teruel": ett hållbarhetsförslag] (Panea, B. et al., 2016).

Sedan dess har ytterligare forskning med medverkan av CITA bedrivits och lagts fram för program som medfinansieras av Europeiska regionala utvecklingsfonden: *Embutidos saludables a partir de carne de cerdo de Teruel: reducción del contenido de grasas saturadas y sal* [Nyttiga korvar av köttet "Carne de Teruel": reducerad halt av mättat fett och salt] (Panea, B. et al., 2019).

"Cerdo de Teruel" återfinns även i en helt annan typ av publikation med stor läsekrets och allmänt erkännande, nämligen skönlitteratur. Ett särskilt exempel är kapitlet *Del cerdo de Teruel y del amor* [Om "Cerdo de Teruel" och om kärlek] i romanen *Animales urbanos* [Stadsdjur] (Leiz, K. 2018).

Förutom traditionen och de publikationer i forsknings- och informationssammanhang som understöder den är igenkännandet på marknaden ett annat bevis på det anseende som "Cerdo de Teruel" åtnjuter. Producenter och återförsäljare använder namnet "Cerdo de Teruel" när de hänvisar till detta mycket eftertraktade kött, och det är vanligt på marknader och i stormarknader och köttbutiker i hela Spanien.

Rätter med "Cerdo de Teruel" är dessutom ett stående inslag på restaurangmenyer i hela landet.

Man hittar även recept där "Cerdo de Teruel" ingår på respekterade digitala plattformar. Ett exempel är ett recept på *fläskfilé av "Cerdo de Teruel" med katrinplommon och pinjenötter* ur *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Den stora aragoniska kokboken] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), som lagts upp på sektionen för mat och dryck på RedAragón, en internetportal för regionen Aragonien. Kockar har också delat med sig av recept som exempelvis *fläsksecreto av "Cerdo de Teruel" med sås av aubergine och vit choklad* (på en webbplats med aragonisk mat vid namn *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Dela hemligheten: Aragón, ädla rätter]) och *Altamiras-inspireerade griskinder av "Cerdo de Teruel"* ["Altamiras-inspireerade" är en referens till munken och kocken Juan Altamiras som levde på 1700-talet] (sektionen för mat och dryck i tidningen *Heraldo*).

"Cerdo de Teruel" utmärker sig på samma sätt i medierna:

- *Det kvalitetsfoder som ges till de grisar som används för framställningen av skinkan med ursprungsbeteckningen "Jamón de Teruel" resulterar inte bara i en utsökt skinka utan också i ett färskt kött av prima kvalitet – mörkt rosa i färgen och med en delikat smak och en mör och synnerligen saftig konsistens* (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [À la carte för två]).
- *"Carne de Teruel" – kvalitet, produktion och marknadsföring* (2016, *Aragón hoy*) [Aragonien i dag].

Tack vare sitt förnäma rykte har "Cerdo de Teruel" fått spela huvudrollen i många evenemang under årens lopp.

"Cerdo de Teruel" har vid flera tillfällen befunnit sig i strålkastarljuset i matlagningstävlingen *Teruel Gusto Mudéjar* [Mudéjar-smaker]. I fokus för evenemanget, som har ägt rum sedan 2006, står den nationella tävlingen med inriktning på matlagning med "Mudéjar-smak". I den sjätte upplagan av detta kulinariska evenemang fick de professionella kockarna och de nya stjärnorna på den gastronomiska himlen som utmaning att nytolka receptet *Cellatatis fylld med "Cerdo de Teruel" med svart Périgordtruffel (Tuber melanosporum)*.

År 2012 anordnades första upplagan av en festival för "Cerdo de Teruel", *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, där fler än 40 etablissemang i Teruel-provinsen deltog. Mottot för evenemanget var *Gris på nytt vis. Andra sätt att njuta av resan och mer därtill ...*

Under 2020 fanns "Cerdo de Teruel" med som en kvalitetssymbol på den internationella mässan Madrid Fusión: Köttet "Cerdo de Teruel" på mat- och dryckesmässan *Madrid Fusión* (tidningen *La Comarca*).

Allt detta – och särskilt önskan att värna om en produkt med stark lokal anknytning – fick producenterna att grunda en sammanslutning för producenter av "Cerdo de Teruel". Dess syfte är att värna om produktens anseende, se till att konsumenterna får korrekt information och hantera produktionen av köttet "Cerdo de Teruel".

Betydelsen av framställningen av "Cerdo de Teruel" för trakten, myndigheternas engagemang i bevarandet av jordbrukstraditioner och jordbruksmetoder, forskarnas arbeten om produkten, producenternas strävan efter att tillverka kvalitetsprodukter och produktens kommersiella anseende gör att "Cerdo de Teruel" kan marknadsföras som ett kött med mervärde, samtidigt som man försvarar producenternas intressen genom att säkerställa ett erkännande av deras produkter.

Med ett sådant synligt erkännande av det namn som ska skyddas – "Cerdo de Teruel" – slår man vakt om dess anseende på marknaden och bevarar de produktionskriterier som ger köttet dess särskilda egenskaper, så att konsumenterna tydligt kan identifiera produkten, samtidigt som man säkerställer kontroll.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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

(under rubriken *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [Utkast till sammanfattande dokument och produktspecifikation] och sedan *Fecha: junio de 2022* [datum: december 2022]).
