

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 138/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Cerdo de Teruel”**

**Nr UE: PGI-ES-2633 — 16.9.2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Cerdo de Teruel”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne „Cerdo de Teruel” stosuje się w celu określenia wieprzowiny – tj. mięsa wieprzowego – spełniającej następujące wymogi:

- mięso o barwie różowo-czerwonej, charakteryzujące się marmurkowatością wynikającą z warstwy tłuszczu między mięśniami;
- mięso łagodne w smaku, soczyste i pozostawiające delikatny posmak.

Wieprzowinę można prezentować w postaci elementów zasadniczych, elementów do sprzedaży detalicznej lub w postaci filetów.

Wieprzowinę „Cerdo de Teruel” otrzymuje się po odcięciu nogi i łopatki od tuszy wieprzowej (z nogi można otrzymać „Jamón de Teruel”, a z łopatki – „Paleta de Teruel”; wymogi dotyczące tuszy w przypadku tych produktów objętych ChNP odpowiadają wymogom dotyczącym przedmiotowego ChOG).

Mięso należy pozyskiwać od świń posiadających następujący genotyp: ze strony matki: Landrace (rasa „standardowa”), Large White lub krzyżówki między tymi rasami, ze strony ojca: Duroc.

Po uboju tusze muszą spełniać następujące wymogi:

- masa tuszy ciepłej musi wynosić co najmniej 86 kg,
- grubość słoniny grzbietowej mierzona w odcinku lędźwiowym na wysokości końca nogi musi wynosić 16–45 mm.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podstawę żywienia świń stanowią zboża, przy czym ich zawartość w składzie surowcowym paszy musi wynosić co najmniej 50 %. Zboża, o ile to możliwe, muszą pochodzić z określonego obszaru geograficznego.

Jeżeli świnię, z których pochodzi mięso objęte ChOG, są żywione mieszanką paszową, producenci takich mieszanek paszowych muszą mieć swoją siedzibę na obszarze geograficznym lub w sąsiednich prowincjach: Saragossa, Guadalupe, Cuenca, Walencja, Castellón i Tarragona.

Konieczność geograficznego ograniczenia lokalizacji producentów pasz wynika z faktu, iż z tusz wieprzowych, z których otrzymuje się mięso objęte tym ChOG, pochodzą również szynki objęte ChNP „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel”. Na tym etapie produkcji w odniesieniu do obu znaków jakości obowiązują te same wymogi, ponieważ części tuszy nieobjęte ChOG – tj. nogi i łopatki – można wykorzystywać do otrzymania „Jamón de Teruel” (nogi) i „Paleta de Teruel” (łopatki). Wymogi dotyczące produkcji podstawowej określone w specyfikacji produktu ChNP „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel” powielono zatem w specyfikacji produktu ChOG „Cerdo de Teruel”.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Następujące etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym:

- hodowla świń: chów i tucz;
- ubój;
- rozbiór tuszy w celu usunięcia nóg i łopatek.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krojenie, filetowanie, pakowanie i etykietowanie produktu może odbywać się w zakładach przetwórstwa mięsnego zarejestrowanych przez organ zarządzający i znajdujących się na obszarze geograficznym lub w zakładach znajdujących się poza obszarem geograficznym na podstawie umów o współpracy zawartych z certyfikowanymi podmiotami po wcześniejszym uzyskaniu zgody ze strony organu zarządzającego.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wieprzowinę objętą ChOG „Cerdo de Teruel” można sprzedawać w postaci elementów zasadniczych, elementów do sprzedaży detalicznej lub w postaci filetów.

Każdą tuszę, bez nóg i łopatek, dostarczoną przez zarejestrowany podmiot należy oznaczyć po obu stronach za pomocą etykiety ChOG zawierającej logo ChOG i napis *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [chronione oznaczenie geograficzne „Cerdo de Teruel”] lub *IGP Cerdo de Teruel* [ChOG „Cerdo de Teruel”].

Wysyłkę elementów i filetów mogą prowadzić wyłącznie upoważnione podmioty (tj. podmioty upoważnione do stosowania oznakowania zgodności ChOG) i dopiero po opatrzeniu wysyłanych elementów i filetów numerowaną etykietą certyfikacyjną zawierającą przynajmniej logo ChOG i napis *Indicación Geográfica Protegida* [chronione oznaczenie geograficzne] i „Cerdo de Teruel”. Etykiety tę należy umieścić bezpośrednio na elementach zasadniczych i na opakowaniach elementów i filetów w sprzedaży detalicznej.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym, na którym odbywa się hodowla (etap wzrostu i etap końcowy) i ubój świń oraz usunięcie nóg i łopatek z tuszy, jest prowincja Teruel.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą do rejestracji przedmiotowego chronionego oznaczenia geograficznego jest renoma, jaką cieszy się produkt.

Udokumentowane odniesienia do „Cerdo de Teruel” sięgają dawnych czasów, gdyż już w przeszłości hodowla świń i produkty z mięsa wieprzowego stanowiły ważne źródło utrzymania dla mieszkańców prowincji Teruel.

Znaczenie świń i ich hodowli w prowincji podkreślono w różnego rodzaju dokumentach. Zasady hodowli świń i płatności ustanowiono edyktem królewskim prowincji Teruel z 1177 r. wydanym przez Alfonsa II (Castañé, J., 1991: „El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción” [„Edykt prowincji Teruel. Edycja krytyczna zawierająca wprowadzenie i tłumaczenie”]).

W „Historia de la Economía Política de Aragón” (1978 r.) [„Historia ekonomii politycznej Aragonii”] przyrodnik, prawnik i historyk Jordán de Asso napisał: „świnie hodowane w Partido de Albarracín są bardzo cenione ze względu na delikatne mięso”.

W wyniku tego tradycyjnego lokalnego związku z hodowlą zwierząt gospodarskich w 1984 r. zarejestrowano „Jamón de Teruel” jako chronioną nazwę pochodzenia. Dzięki temu z czasem w prowincji Teruel doszło do umocnienia produkcji świń prowadzonej w oparciu o tradycyjną wiedzę. Na skutek działań podejmowanych przez sumiennych hodowców w celu ochrony systemów produkcji produkty zyskały swoją nazwę – począwszy od peklowanych produktów mięsnych „Jamón de Teruel” i „Paleta de Teruel”) a obecnie kolejne części świeżego mięsa stanowiące elementy tuszy.

Ta konsolidacja chowu świń i fakt monitorowania tej działalności przez jednostkę certyfikującą mają bezpośredni wpływ na właściwości tuszy wieprzowej. Ze względu na dobór genetyczny świń, dietę na bazie zbóż oraz czas tuczu (potrzebny do uzyskania masy tuszy wynoszącej co najmniej 86 kg) otrzymywane w ten sposób świeże mięso zyskało renomę produktu o wartości dodanej zawdzięczającego swoje właściwości w szczególności czynnikom ludzkim: hodowla, dieta i chów.

Pierwszym z tych czynników jest genetyka: w ramach procesu krzyżowania zapewnia się, aby świnie wykorzystywane do produkcji „Cerdo de Teruel” były zawsze w połowie rasy Duroc (ze strony ojca) i w połowie rasy Large White, Landrace lub krzyżówką tych dwóch ras (ze strony matki), dzięki czemu świeże mięso pochodzące ze świń ras krzyżowanych w wyżej wskazany sposób charakteryzuje się marmurkowatością wynikającą z wysokiej zawartości tłuszczu między mięśniami (Garitano, I. i in., 2013).

Drugim elementem jest decyzja o stosowaniu diety świń opartej na zbożach (co najmniej 50 % zbóż) przed cały okres wzrostu – a nie jedynie w porach roku, w których dostępne są określone surowce – z myślą o bardziej stopniowym wzroście. Na przykład w badaniach postawiono tezę (Daza, A. i in., 2010b), że żywienie świń wyłącznie granulowanym jęczmieniem na etapie końcowym może skutkować większą zawartością kwasów tłuszczowych w tłuszczu śródmięśniowym, oraz wykazano (Daza, A. i in., 2012 i Garitano, I. i in., 2012), że dieta ta ma również wpływ na niektóre parametry związane z jakością mięsa takie jak barwa i zdolność zatrzymywania wody.

Trzecim czynnikiem jest sposób chowu świń pozwalający na osiągnięcie żywej wagi zwierzęcia wynoszącej 110–140 kg w momencie uboju – przekraczającej zwykłą wagę zwierząt hodowanych w celach komercyjnych, tj. 85–100 kg – co ma na celu zapewnienie, aby tusze ciepłe spełniały wymogi określone w odniesieniu do tego ChOG, a mięso miało marmurkową strukturę wynikającą z warstwy tłuszczu między mięśniami. Co więcej, rzeźnie i gospodarstwa dzieli nieznaczną odległość, dzięki czemu skróceniu ulega czas transportu i tym samym czas, w którym zwierzęta są narażone na stres przed ubojem, co sprawia, że mięso „Cerdo de Teruel” zyskuje odcień różowo-czerwony wyraźnie wyróżniający się na tle innego chudszeo i jaśniejszego mięsa wieprzowego.

W ten sposób dzięki konsekwentnemu korzystaniu z wiedzy uzyskanej na temat tych trzech czynników możliwa jest produkcja rodzaju mięsa – które stanowi przedmiot wniosku o ochronę i które opisano w pkt 3.2 – o charakterystycznej barwie i marmurkowej strukturze wynikającej z zawartości tłuszczu między mięśniami.

Za uznaniem „Cerdo de Teruel” opowiadają się organy publiczne. W latach 2004–2010 Rada Prowincji Teruel sfinansowała badania nad poprawą i optymalizacją systemów produkcji świń, których mięso jest objęte ChOG, na podstawie umowy partnerstwa podpisanej również przez Stowarzyszenie Przemysłu Rolno-Spożywczego w Teruel i Radę Regulacyjną ds. ChNP „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel”.

W ramach innych projektów badano wpływ, jaki na właściwości tusz wywierają różne czynniki, w tym kastracja, żywienie i genetyka. W wyniku tych projektów badawczych stwierdzono, że świeże mięso można pozyskiwać zarówno z wieprzy, jak i loszek (Latorre i in., 2009a), dieta oparta na zbożach ma wpływ na właściwości tłuszczu zawartego w tuszy (Daza, A. i in., 2010b), a stosowanie rasy Duroc w linii ojca ma pozytywny wpływ na wynik produkcji, tj. skutkuje nieznacznym zwiększeniem pokrycia tuszy tłuszczem (Garitano, I. i in., 2013).

Ze względu na historię „Cerdo de Teruel” i znaczenie tego mięsa na rynku przeprowadzono również badania dotyczące szczególnych właściwości wieprzowiny: na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Saragossie prowadzone są badania nad fizycznymi i chemicznymi właściwościami niektórych kawałków wieprzowiny (schabu i połędwicy oraz kawałków zwanych w Hiszpanii *secreto* [z tylnej części stawu ramiennego] *ipresa* [część karku]) otrzymywanej ze świń o właściwościach wymaganych w przypadku przedmiotowego ChOG („Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)” [„Fizyko-chemiczne właściwości mięśni świń przeznaczonych na szynkę peklowaną na sucho, hodowanych w prowincji Teruel (Hiszpania)”], Calvo et al, 2011). W badaniach prowadzonych przez dr Virginie Resconi podkreślono wartość odżywczą wieprzowiny „Cerdo de Teruel” ze świń hodowanych i żywionych w określony sposób (informacje opublikowane na stronie internetowej Portal Veterinario w 2011 r. pt. „Wartość odżywcza wieprzowiny z prowincji Teruel”).

Ponadto w 2015 r. Wydział Technologii Produkcji Zwierzęcej (należący do Centrum Badań i Technologii Rolno-Spożywczych w Aragonii, hiszp. CITA) opublikował wyniki projektu badawczego pt. „Effect of diet, packaging and exposure time on visual appraisal and intention to purchase »Cerdo de Teruel« PGI pork” [„Wpływ diety, opakowania i czasu ekspozycji na docenienie walorów wizualnych i zamiar zakupu wieprzowiny ChOG »Cerdo de Teruel«”] (Panea, B. i in., 2015). Warto zaznaczyć, że we wnioskach z tego badania wskazano między innymi, iż wyższy wynik osiągnęła grupa kontrolna – wieprzowina „Cerdo de Teruel” pochodząca od świń żywionych tak jak zwykle – a nie pozostałe grupy, które próbowały wieprzowiny ze świń, u których stosowano inne rodzaje paszy.

W 2016 r. badacze CITA zakończyli projekt realizowany w ramach Funduszu Inwestycyjnego Teruel pt. „Health management, production and marketing alternatives for »Cerdo de Teruel« pork: a proposal for sustainability” [„Alternatywy w zakresie dbania o zdrowie, produkcji i wprowadzania do obrotu wieprzowiny »Cerdo de Teruel«: wniosek dotyczący zrównoważonego rozwoju”] (Panea, B. i in., 2016).

Od tamtego czasu prowadzono dalsze badania z udziałem CITA, które przedstawiono w ramach programów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego: „Healthy sausages made from pork from Teruel: Reduced content of saturated fat and salt” [„Zdrowe kiełbaski z wieprzowiny z Teruel o obniżonej zawartości tłuszczów nasyconych i soli”] (Panea, B. i in., 2019).

Odniesienia do „Cerdo de Teruel” można również znaleźć w zupełnie innego rodzaju publikacjach cieszących się szeroką publicznością i powszechnym uznaniem, tj. w literaturze. Jako przykład można podać jeden rozdział powieści pt. *Animales urbanos* [„Zwierzęta miejskie”] (Leiz, K. 2018) zatytułowany „Del cerdo de Teruel y del amor” [„O »Cerdo de Teruel« i o miłości”].

O renomie „Cerdo de Teruel” nie świadczą wyłącznie tradycja oraz publikacje naukowe i informacyjne, ale również uznanie na rynku. Producenci i sprzedawcy używają nazwy „Cerdo de Teruel” w odniesieniu do tego niezwykle pożądanego mięsa. Co więcej, nazwa ta jest powszechnie stosowana na rynku oraz w supermarketach i w sklepach mięsnych w całej Hiszpanii.

Potrawy przyrządzane z wieprzowiny „Cerdo de Teruel” stanowią również stałą pozycję w menu restauracji w całym kraju.

Co więcej, przepisy, w których jednym ze składników jest „Cerdo de Teruel”, można znaleźć na cenionych platformach cyfrowych. Jako przykład można podać przepis na polędwiczki wieprzowe „Cerdo de Teruel” ze sliwkami i orzeszkami piniowymi pochodzący z *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [„Wielka księga kuchni aragońskiej”] (Aneto Publicaciones, SL, 2011) i opublikowany w części dotyczącej potraw i napojów na poświęconym Aragonii portalu internetowym RedAragón. Szefowie kuchni udostępniają również przepisy takie jak przepis na *secreto* z wieprzowiny „Cerdo de Teruel” z bakłażanem i sosem z białej czekolady (na stronie internetowej mającej na celu promowanie kuchni Aragonii „Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles” [„Podziel się tajemnicą: Wykwintne potrawy Aragonii”]) oraz policzki wieprzowe „Cerdo de Teruel” jak u Altamirasa [chodzi o Jauna Atamirasa, osiemnastowiecznego zakonnika i mistrza kulinarnego] (część dotycząca potraw i napojów w gazecie *Heraldo*).

Wieprzowina „Cerdo de Teruel” została również wyróżniona w mediach:

- „Świnie, z których otrzymuje się mięso objęte nazwą pochodzenia »Jamón de Teruel«, są żywione najwyższej jakości pokarmem, dzięki czemu stanowią źródło nie tylko wyśmienitych szynek, ale również najwyższej jakości świeżego mięsa o ciemnoróżowej barwie, subtelnym smaku oraz delikatnej i wyjątkowo soczystej konsystencji” (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [„Stół dla dwojga à la carte”]);
- „Jakość, produkcja i sprzedaż wieprzowiny Teruel (2016, »Aragón hoy« [»Aragonia Dzisiaj«]).

Wieprzowina »Cerdo de Teruel« jest uważana za mięso wykwintne, dzięki czemu na przestrzeni lat stanowiła istotny punkt wielu wydarzeń.

Wielokrotnie wieprzowina »Cerdo de Teruel« odgrywała istotną rolę w konkursie kulinarnym Teruel *Gusto Mudéjar* [Smaki Mudéjar] organizowanym od 2006 r., którego głównym elementem jest narodowa konkurencja polegająca na tworzeniu potraw oddających »smak Mudéjar«. W szóstej edycji tego kulinarnego wydarzenia zawodowi kucharze i wschodzące gwiazdy gastronomii mieli za zadanie stworzyć własną interpretację przepisu na ziemniaki Cella nadziewane wieprzowiną »Cerdo de Teruel« podawane z truflą czarnozarodnikową (*Tuber melanosporum*).

W 2012 r. odbyła się pierwsza edycja poświęconego »Cerdo de Teruel« festiwalu »Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel«, w którym udział wzięło 40 zakładów z prowincji Teruel. Motto wydarzenia brzmiało »Wieprzowina w nowym świetle. Nowa ekscytująca podróż i nie tylko...«.

W 2020 r. na międzynarodowych targach »Madrid Fusión« wieprzowina »Cerdo de Teruel« stała się jednym z tematów przewodnich dotyczących jakości: »Wieprzowina 'Cerdo de Teruel' na targach kulinarnych Madrid Fusión« (gazeta *La Comarca*).

Wszystkie te czynniki – a w szczególności chęć zachowania produktu silnie związanego z miejscem pochodzenia – skłoniły producentów do założenia Stowarzyszenia Producentów »Cerdo de Teruel« z myślą o zachowaniu renomy produktu, zapewnieniu, aby konsumenci byli należycie poinformowani, oraz zarządzaniu produkcją wieprzowiny »Cerdo de Teruel«.

Znaczenie produkcji »Cerdo de Teruel« dla lokalnego obszaru, zaangażowanie władz w ochronę tradycji i praktyk hodowlanych, badania prowadzone nad tym produktem przez badaczy, dążenie producentów do otrzymania wysokiej jakości produktów oraz handlowa reputacja produktu – wszystko to sprawia, że »Cerdo de Teruel« można wprowadzać do obrotu jako mięso o wartości dodanej, co stanowi ochronę interesów producentów przez zagwarantowanie docenienia ich producentów.

Dzięki tego typu wyrazowi docenienia nazwy, która ma być chroniona – »Cerdo de Teruel« – możliwe będzie zachowanie reputacji rynkowej produktu: zachowane zostaną kryteria produkcji, którym wieprzowina zawdzięcza swoje szczególne właściwości, konsumenci będą mogli w łatwy sposób zidentyfikować produkt oraz zagwarantowane zostanie sprawowanie nad nim kontroli.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

(w części zatytułowanej »Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones« [projekt jednolitego dokumentu i specyfikacji produktu] i następnie Fecha: Junio de 2022” [data: grudzień 2022 r.]).

---