

DOCUMENTO ÚNICO

«CERDO DE TERUEL»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«Cerdo de Teruel»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La Indicación Geográfica Protegida “Cerdo de Teruel” se aplica a la carne de animales de la especie porcina, con las siguientes características:

- La base genética de los animales tiene como línea materna las razas Landrace (tipo estándar), Large White o cruce entre ambas y la raza Duroc como línea paterna.
- Las canales de las que se obtiene la carne deberán cumplir los siguientes requisitos tras el sacrificio:
 - peso igual o superior a 86 kg (peso en caliente).
 - espesor de tocino dorsal, medido en la zona lumbar a la altura de la punta del pernil, superior a 16 mm e inferior a 45 mm.
- El color de la carne “Cerdo de Teruel” es rojo-rosáceo y presenta infiltración de grasa intramuscular.
- La carne “Cerdo de Teruel” se obtiene después de separar las paletas y los perniles de la canal, piezas que pueden optar a la elaboración de “Jamón de Teruel” o “Paleta de Teruel”, Denominación de Origen Protegida con la que esta Indicación Geográfica Protegida comparte los requisitos de producción. La carne de “Cerdo de Teruel”, puede presentarse en despiece, al corte o fileteada.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La alimentación del ganado se basa fundamentalmente en cereales, definidos los porcentajes de materias primas que entran a formar parte de la composición del pienso, que se formulará con un mínimo de 50% de cereales, que, en la medida de lo posible, procederán de la zona geográfica delimitada.

Los elaboradores de piensos compuestos para la alimentación de los cerdos amparados por la IGP, deberán estar ubicados dentro de la zona geográfica o de sus

provincias limítrofes, en concreto Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón y Tarragona.

Esta restricción geográfica en la ubicación de los elaboradores de pienso se sustenta por la vinculación existente con la producción de animales destinados a la Denominación de Origen Protegida “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”, los cuales son destinados también a esta esta figura de Calidad. Las fases de producción de la IGP “Carne de Cerdo de Teruel” y de la DOP “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel” son comunes, debido a que la parte de la canal no amparada por la IGP, perniles y paletas, pueden optar a la elaboración de “Jamón de Teruel” o “Paleta de Teruel”. Motivado por este vínculo, se mantienen los requisitos relacionados con producción primaria, establecidos en el pliego de condiciones DOP “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”, en el pliego de condiciones de la IGP “Cerdo de Teruel”

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases de producción que se realizan en la zona geográfica definida son:

- Producción de cerdos: cría y cebo de animales;
- Sacrificio de animales;
- Despiece de la canal para separar las paletas y los perniles.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

...

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida “Cerdo de Teruel”, puede presentarse en despiece, al corte o fileteada.

Cada despiece de la canal suministrada por operadores inscritos, después de separar las paletas y perniles, estará identificado por una etiqueta, propia de la IGP, en cada lateral de la canal. En esta etiqueta figurará el logotipo de la IGP y la mención “Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel” o “IGP Cerdo de Teruel”.

Las piezas, así como los envases que contengan corte o fileteado, se expedirán por los operadores autorizados al uso de la marca de conformidad, provistos de contraetiqueta numerada, que contendrá, al menos, el logotipo de la IGP y las menciones asociadas “Indicación Geográfica Protegida” y “Cerdo de Teruel”.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de cría, sacrificio de los animales y despiece para la separación de perniles y paletas de las canales, corresponde a la provincia de Teruel.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El registro de esta Indicación Geográfica Protegida se basa en la reputación alcanzada por el producto.

Las primeras referencias a “Cerdo de Teruel” surgen del vínculo histórico entre la producción de cerdos en la provincia de Teruel y la obtención de productos como recurso económico de la población turolense.

Distintas publicaciones hacen referencia a la importancia del cerdo y su producción en la provincia de Teruel. En el año 1177 el Fuero de Teruel, Fuero local concedido por Alfonso II, que alcanza su forma definitiva en el año 1247 constituyendo una recopilación de textos utilizados como derecho foral de la Extremadura Aragonesa, establece la regulación de la producción y las “pagas” (Castañé, J., 1991. *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción*).

En la obra “Historia de la Economía Política de Aragón” (De Asso, J., 1798), escrita por el naturalista, jurista e historiador español Jordán de Asso, ya se mencionaba “*los cerdos que se crían en el Partido de Albarracín, son muy apreciados por su delicadeza*”.

A pesar de su reducido censo, el elevado peso a sacrificio que se alcanzaba tras el engorde, el Cerdo de Teruel se convirtió en un recurso económico de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense.

Esta forma de vida se ha ido manteniendo en el tiempo y la producción obtenida ha alcanzado su reputación en el mercado. En el libro El Jamón de Teruel, se plasma la historia y vínculo con el “Cerdo de Teruel”: “*El cerdo ha sido y es el rey de los animales domésticos en toda la provincia de Teruel y en todo Aragón; garantía de tener alimentos durante todo el año. La época de la “matanza”, “matacía”, “matapuerco” o “matacochín”, era una de las épocas más alegres y felices del año, en la que, por fin, los cerdos bien cuidados y bien alimentados eran sacrificados para el mantenimiento de la familia*” (Martín, 1997).

Los productos cárnicos del cerdo han sido importantes para la alimentación de los habitantes del medio rural que, hasta hace décadas, en casi todas las casas tenían un cerdo para sacrificar. Parafraseando la difundida copla de “*tres jueves hay en el año*”, decían en Teruel “*tres días hay en el año, que relucen más que el sol, “matapuerco”, “sacacubo” y el día del “conservón”*” (Martín, 1997).

Este vínculo de producción ganadera y tradición, supuso el registro de la Denominación de Origen Protegida “Jamón de Teruel” en el año 1984, favoreciendo que la producción de cerdo en Teruel, emulando los conocimientos del pasado, se consolidase en el tiempo.

La producción ganadera consolidada y controlada por un Organismo de Certificación ha tenido una repercusión directa en el resto de la canal. La selección genética de los animales, la alimentación mediante piensos compuestos procedentes de la provincia de Teruel o provincias limítrofes, basada en cereales, los tiempos de engorde para obtener animales con un peso de la canal superior a 86 kg., han permitido que la carne fresca sea reconocida con un valor añadido.

Es por esto que hoy, el mercado reconoce el valor de este producto y distintas empresas, independientemente de su tamaño, ofrecen al consumidor productos

vinculándolos con la producción de la DOP “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”, bajo el amparo de la denominación comercial “Cerdo de Teruel”. En los lineales de supermercados y grandes superficies, se ha podido comprobar la venta de producto bajo la denominación “Cerdo de Teruel”, como un producto diferenciado entre el resto de productos de origen porcino; en venta por internet, son múltiples las empresas que presentan carne o piezas de carne “Cerdo de Teruel” y en empresas de hostelería y catering, se ofrecen productos elaborados como por ejemplo “bocados gourmet elaborados con “Cerdo de Teruel””.

Este reconocimiento del producto es respaldado por las autoridades competentes. Durante los años 2004-2010, la Diputación de Teruel aportó medios para la realización de proyectos de investigación dirigidos a la mejora y optimización de los sistemas de producción de la carne de cerdos amparados por la DOP, mismos animales que ampara la presente IGP, bajo un acuerdo de colaboración firmado también por la Asociación Turolense de Industrias Agroalimentarias y el Consejo Regulador DOP “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”. En el año 2008, el proyecto se configuró en cuatro líneas de trabajo:

- Determinación del tipo de cerdo, amparado por la DOP, optimo según objetivos establecidos en cuanto a parámetros de carácter productivo y calidad de canal y de carne.
- Selección de materias primas adecuadas en la alimentación animal, para un mejor conocimiento de los sistemas a emplear en la mejora y homogenización de la calidad de la carne y la canal de los cerdos amparados por la DOP.
- Mantenimiento de las líneas fundacionales.
- Difusión de la genética seleccionada entre las ganaderías porcinas de la provincia inscritas en los registros del Consejo Regulador.

Se han publicado numerosos artículos, en los cuales se han investigado los efectos de distintos factores (alimentación, genética castración, estacionalidad, entre otros) sobre las características de la canal procedente de animales con las mismas características descritas en el documento normativo, los cuales coinciden con los animales destinados a la actual D.O.P. “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”. Estos estudios concluyen que los machos castrados y las hembras, son adecuados para la carne fresca (Latorre *et al*, 2009a).

Los profesionales del sector, utilizan esta denominación en sus trabajos relacionados con los estudios realizados. La Dra. Virginia Resconi, del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, destaca en sus conferencias el valor nutricional de la carne de cerdo cuando se alimenta al animal con productos de calidad, como ocurre con los

cerdos destinados a la D.O.P. Jamón de Teruel, como así se ha publicado en Portal Veterinario “El valor nutricional de la carne de cerdo de Teruel” (2011).

Teniendo en consideración los antecedentes y la repercusión del cerdo de Teruel en el mercado, la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza realizó una investigación sobre “Características físico-químicas de piezas cárnicas de cerdos destinados a Jamón de Teruel” (Calvo et al, 2011), que tenía por objeto estudiar las características físico - químicas de determinadas piezas (lomo, solomillo, secreto y presa del cerdo) procedente de animales con las características de la IGP.

Por otro lado, en el año 2015, la Unidad de Tecnología en Producción Animal (CITA Aragón), publica los resultados sobre su proyecto de investigación “Efecto de la dieta, envase y tiempo de exposición sobre la apreciación visual y la intención de compra del a carne de cerdo de Teruel” (Panea, B. et al 2015). Dentro de los resultados y conclusiones, destaca que el lote control, carne de cerdo de Teruel con alimentación convencional, obtuvo notas más altas que los otros lotes en los cuales los animales fueron alimentados con otros piensos.

Posteriormente, en los años 2016 y 2017, se han realizado sucesivos proyectos de investigación, con la participación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y presentados a los programas cofinanciados por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional:

- Embutidos saludables a partir de carne de cerdo de Teruel: reducción del contenido de grasas saturadas y sal.
- Reducción del contenido de grasa y sal en embutidos elaborados con carne de cerdo de Teruel.

Así mismo, los medios de comunicación también se hacen eco de la diferenciación de la carne de “Cerdo de Teruel”:

- *“En el caso que nos ocupa, la carne de cerdo de Teruel, es actualmente la mejor carne de cerdo blanco del mercado. Esta carne procede de los cerdos que exige la Denominación de Origen Jamón de Teruel. La clave de su calidad radica en tres aspectos: la genética, con una marcada línea de la raza Duroc; la alimentación, basada en cereales; y el tiempo y peso, animales de crecimiento lento y las piezas se sacrifican cuando llegan a los 125 kg. Resultado de ello es una carne más jugosa, más tierna y con magnífico sabor” (Del mercado a tu mesa, 2013)*
- *“Calidad, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel” (Aragón hoy, 2016)*
- *“La buena alimentación que se le da al cerdo destinado a la Denominación de Origen da como resultado no sólo un exquisito Jamón de Teruel, sino también una carne fresca de primera calidad, de sabor delicado, textura*

tierna, notable jugosidad, de un color rosa oscuro” (A la carta para dos, 2014)

Este contexto, en relación con el reconocimiento de la carne de “Cerdo de Teruel”, marca la relevancia de su producción y comercialización en el territorio, las actividades de investigación relacionadas con esta producción, la implicación de los productores en la obtención de los productos de calidad y también, la implicación de las autoridades en la salvaguarda de las tradiciones y prácticas agrarias, que permiten ofrecer productos con valor añadido, defendiendo el interés de los productores por el reconocimiento de sus productos.

Esta repercusión en el mercado, permite a los productores de carne de “Cerdo de Teruel”, estar presentes en distintos eventos y congresos gastronómicos, como el Congreso Internacional de Gastronomía “Madrid Fusión”, en su edición de 2020.

Todo ello y en especial, la defensa del producto vinculado al territorio, ha llevado a los productores a la constitución de la Asociación Profesional de Productores de Cerdo de Teruel, con una representación mayoritaria del sector asociado a la producción de estos animales, con el objetivo de defender la reputación del producto, garantizar la información al consumidor y gestionar las producciones de carne de “Cerdo de Teruel”.

Las características del “Cerdo de Teruel”, que le han otorgado esta reputación en el mercado, son su coloración e infiltración grasa. Ambas características son consecuencia de la genética utilizada y del manejo de los animales.

La selección genética aporta una infiltración grasa en la carne y el manejo, manteniendo periodos de ayuno antes del sacrificio, una coloración del rosa al rojo, diferenciándose notablemente de otras carnes de cerdo más magras y pálidas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+de+la+IGP+Cerdo+de+Teruel.pdf/549f3e12-1d12-36e5-6ae4-5d44fcf5fd7e?t=1582188308611>