

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

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:

- Es una carne de color rojo-rosáceo y presenta infiltración de grasa intramuscular.
- Al consumo, es una carne jugosa, tierna y de sabor suave.

Puede presentarse en despiece, al corte o fileteada.

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 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.

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, definiendo 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», que son los destinados a esta figura de calidad. Las fases de producción de la IGP «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, pernils 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» y 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 pernils.

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

El producto podrá ser sometido a corte, fileteado, envasado y etiquetado en industrias cárnicas ubicadas dentro de la zona geográfica e inscritas en el órgano de gestión o en establecimientos ubicados fuera de la zona geográfica si establecen un acuerdo de colaboración con el operador certificado, previamente aprobado por el órgano de gestión.

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 pernils, 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 producción de cerdos (cría y cebo), sacrificio de los animales y despiece para la separación de pernils 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 destacan 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, 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 Albaracín, son muy apreciados por su delicadeza*”.

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 y tratase de ponerle valor al esfuerzo de manejo realizado por aquellos ganaderos concienciados en conservar los sistemas de producción que le acabarían dando nombre, primero a los productos curados, «Jamón de Teruel» y «Paleta de Teruel», y ahora, al resto de la carne fresca de la canal.

La producción ganadera consolidada y controlada por un organismo de certificación, ha tenido una repercusión directa en la canal. La selección genética de los animales, la alimentación, basada en cereales, los tiempos de engorde para obtener animales con un peso de la canal igual o superior a 86 kg, han permitido que la carne fresca sea reconocida con un valor añadido, premiando especialmente los factores humanos: razas, alimentación y manejo.

El primer factor viene dado por el cruzamiento genético empleado para la obtención del «Cerdo de Teruel», asegurando siempre un 50% de genética Duroc por parte de padre y el otro 50% de genética Large White o genética Landrace o bien del cruce entre ambas, por parte de madre. Razas que, por el esquema de combinación indicado, aportan una carne con alta infiltración grasa intramuscular (Garitano I. *et al.*, 2013).

El segundo por la decisión de suministrar una alimentación basada en cereales (al menos el 50 %), durante todo el periodo de crecimiento y no solo en función de la estacionalidad de la materia prima, favoreciendo un crecimiento más lento. Por ejemplo, el uso de cebada granulada, como único ingrediente en la dieta de cerdos en la fase de acabado, puede incrementar el contenido de ácidos grasos en grasa intramuscular y según algunos estudios también puede afectar a algunos parámetros relacionadas con la calidad de la carne, como son el color y la capacidad de retención de agua (Daza, A. *et al.*, 2010b). Esta influencia se ha evidenciado en estudios posteriores (Daza, A. *et al.*, 2012 y Garitano, I. *et al.*, 2012).

El tercero, por el manejo de estos animales, hasta llevarlos a pesos vivos de sacrificio entre 110 y 140 kilos, superiores al estándar comercial establecido entre 85 y 100 kilos, de manera que puedan cumplir con los requisitos fijados para la canal caliente en la presente IGP, asegurando la infiltración grasa en la carne. A eso se añade la proximidad de las instalaciones de sacrificio a las instalaciones de cría, reduciendo tiempos de transporte y, en consecuencia, un menor estrés del animal antes del sacrificio, lo cual favorece que el «Cerdo de Teruel» tenga una coloración del rosa al rojo, diferenciándose notablemente de otras carnes de cerdo más magras y pálidas.

Por lo tanto, el mantenimiento de estos tres aspectos del conocimiento adquirido hasta nuestros días ha permitido conseguir el tipo de carne descrito en el punto 3.2, caracterizado por su coloración e infiltración grasa.

El reconocimiento de la carne «Cerdo de Teruel» es respaldado por las autoridades competentes. Durante los años 2004-2010, la Diputación Provincial 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 que ampara la presente IGP, bajo un acuerdo

de colaboración firmado por la Asociación Turolense de Industrias Agroalimentarias y el Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Otros proyectos se han destinado a investigar los efectos de distintos factores, como la castración, alimentación o genética, sobre las características de la canal. Estos proyectos de investigación concluyen que los machos castrados y las hembras son adecuados para la carne fresca (Latorre, M.A. *et al.*, 2009a), que la dieta a base de cereales influye en la grasa de la canal (Daza, A. *et al.*, 2010b) o que la utilización de una línea paterna Duroc afecta positivamente a los resultados productivos incrementando ligeramente el engrasamiento de la canal (Garitano, I. *et al.*, 2013).

Teniendo en consideración los antecedentes y la repercusión del «Cerdo de Teruel en el mercado también se ha investigado sobre las características propias de esta carne. La Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza realiza una investigación sobre *“Características físico-químicas de piezas cárnicas de cerdos destinados a Jamón de Teruel”* (Calvo, S. *et al.*, 2011), para estudiar las características físico-químicas de determinadas piezas (lomo, solomillo, secreto y presa del cerdo), procedentes de animales con las características de la IGP. Por su parte, la Dra. Virginia Resconi destaca el valor nutricional de la carne «Cerdo de Teruel», debido a su alimentación y manejo, como así publica en Portal Veterinario *“El valor nutricional de la carne de cerdo de Teruel”* (2011).

Por otro lado, en el año 2015, la Unidad de Tecnología en Producción Animal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) 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 de la carne de cerdo de Teruel”* (Panea, B. *et al.*, 2015). En las conclusiones, destaca que el lote control, carne «Cerdo de Teruel, con la alimentación utilizada habitualmente, obtuvo notas más altas que los otros lotes, en los cuales los animales fueron alimentados con otros tipos de piensos.

En el año 2016, los investigadores del CITA desarrollan, en el marco del Fondo de Inversiones de Teruel (FITE), el proyecto *“Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad”* (Panea, B. *et al.*, 2016).

Posteriormente, se han realizado otros proyectos de investigación, con la participación del CITA 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”* (Panea, B. *et al.*, 2019).

El «Cerdo de Teruel» también es protagonista de otro tipo de publicaciones literarias, de gran difusión y reconocidas por todos los públicos, en particular la novela *“Animales urbanos”* titula un capítulo *“Del cerdo de Teruel y del amor”* (Leiz, K. 2018).

Además de la tradición y el respaldo científico y divulgativo, puede encontrarse otra prueba de la reputación de «Cerdo de Teruel» en el reconocimiento comercial que recibe. «Cerdo de Teruel» es la mención con la que productores y comercializadores se refieren a esta carne, altamente demandada por los consumidores, siendo habitual encontrarla en el mercado, hipermercados y carnicerías de toda España.

Así mismo, los restaurantes, en todo el territorio nacional, incluyen en su oferta gastronómica productos elaborados con «Cerdo de Teruel», manteniendo una oferta continuada de estos platos en sus cartas.

Igualmente, reconocidas plataformas digitales recogen en sus publicaciones recetas de productos elaborados con «Cerdo de Teruel». Así, por ejemplo, RedAragón publica en la sección de *Gastronomía* la receta perteneciente a *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* (Aneto Publicaciones, SL, 2011): *“Solomillo de Cerdo de Teruel con ciruelas pasas y piñones”*. También, los chefs comparten recetas, tales como, *“Secreto de Cerdo de Teruel con salsa de Berenjena y chocolate blanco”* (Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles) o *“Carrilleras Altamiras de Cerdo de Teruel”* (Heraldo. Gastronomía).

Asimismo, los medios de comunicación se hacen eco de la diferenciación de la carne «Cerdo de Teruel»:

- *“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”* (Indisa, 2011; A la carta para dos, 2014).
- *“Calidad, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel”* (Aragón hoy, 2016).

A lo largo de los años se han ido sucediendo eventos en los que el «Cerdo de Teruel» es galán de su reputación.

Desde el año 2006 se celebra el certamen «Teruel Gusto Mudéjar», evento gastronómico en el que el «Cerdo de Teruel» ha sido protagonista en numerosas ocasiones. La actividad principal de este encuentro es el concurso nacional de cocina “Con Gusto Mudéjar”. En la VI edición de este evento gastronómico, los profesionales y promesas de la gastronomía reinterpretaron la receta *“Patata de Cella rellena de carne de cerdo de Teruel con trufa negra Tuber Melanosporum”*.

En el año 2012 se celebró la «I Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel», en la que participaron más de 40 establecimientos de la provincia de Teruel, bajo el eslogan *“Renovando el cerdo. Otras maneras de disfrutar de los andares y más...”*.

En el año 2020, «Cerdo de Teruel» participa como figura de calidad en el Congreso Internacional de Gastronomía “Madrid Fusión”: *“La carne del «Cerdo de Teruel», en el Congreso de Gastronomía Madrid Fusión”* (La Comarca).

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 el objetivo de defender la reputación del producto, garantizar la información al consumidor y gestionar las producciones de carne «Cerdo de Teruel».

Por tanto, la relevancia de la producción de «Cerdo de Teruel» en el territorio, la implicación de las autoridades en la salvaguarda de las tradiciones y prácticas agrarias, las actividades de investigación vinculadas al producto, la implicación de los productores en la obtención de producto de calidad y el reconocimiento comercial, permiten ofrecer «Cerdo de Teruel» con valor añadido, defendiendo el interés de los productores por el reconocimiento de sus productos.

Esta demostración del reconocimiento del nombre «Cerdo de Teruel», que ahora se protege, permite salvaguardar su reputación en el comercio, conservar los criterios de producción que le otorgan esas características específicas, identificarlo adecuadamente ante los consumidores y garantizar su control.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

(Apartado “Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones”, fecha: diciembre de 2022)