

# 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:

- 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, 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», 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, 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» 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 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 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 Albarracín, 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 las “claves” que le acabarían dando nombre, primero al curado, «Jamón de Teruel» y «Paleta de Teruel», y ahora ya, al resto de la carne fresca de la canal de cerdo.

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, 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 los factores humanos y naturales (razas y alimentación) que condicionan estas características de la carne «Cerdo de Teruel».

Es por esto que hoy, el mercado reconoce el valor de este producto y distintas empresas, independientemente de su tamaño, ofrecen al consumidor carne vinculada 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 carne bajo la denominación «Cerdo de Teruel», como una carne diferenciada entre el resto de carnes 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 platos elaborados, como por ejemplo “bocados gourmet elaborados con «Cerdo de Teruel»”.

Este reconocimiento de la carne «Cerdo de Teruel» 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 por la Asociación Turolense de Industrias Agroalimentarias y el Consejo Regulador de la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Se han publicado numerosos estudios, 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 pliego de condiciones de esta IGP, los cuales coinciden con los animales destinados a la actual DOP «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 investigadores utilizan esta denominación en sus trabajos relacionados con los estudios realizados. La Dra. Virginia Resconi, destaca el valor nutricional de la carne de cerdo, debido a su alimentación y manejo, como ocurre con los cerdos destinados a la DOP «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), para 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 (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de 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 de la carne de cerdo de Teruel*” (Panea, B. et al., 2015). En las conclusiones, destaca que el lote control, carne de 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.

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.

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 clave que define su calidad radica en tres aspectos bien definidos y ya plenamente demostrados en el reconocimiento de los perniles y paletas frescas para la denominación de origen protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

El primer aspecto 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.

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 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, asegurando 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 el estrés del animal antes del sacrificio y favorece el resultado de 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 que se quiere proteger.

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

- *“Cerdo Blanco de Teruel”* (Del mercado a tu mesa, 2013).
- *“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).

Este contexto, en relación con el reconocimiento de la carne «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 «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 el objetivo de defender la reputación del producto, garantizar la información al consumidor y gestionar las producciones de carne «Cerdo de Teruel».

«Cerdo de Teruel» es la mención predominante con la que productores y comercializadores se refieren a esta carne, altamente demandada por los consumidores, aunque es habitual encontrar en el mercado, en hipermercados internacionales y carnicerías, otras menciones que incluyen la palabra “cerdo” y “Teruel” como “Cerdo Teruel Artesana”, “Cerdo fresco de Teruel”, “Cerdo blanco de Teruel”, “Despiece de Teruel” o “Carne procedente de los cerdos seleccionados para Jamón de Teruel”, con el ánimo de hacer referencia al origen “Teruel” como sinónimo de calidad.

Igualmente, son numerosos los restaurantes, en todo el territorio nacional, que incluyen en su oferta gastronómica múltiples recetas con «Cerdo de Teruel», habiéndose presentado en jornadas y concursos gastronómicos y manteniendo una oferta continuada de estos platos en sus cartas.

Esto demuestra el amplio espectro comercial de utilización del nombre «Cerdo de Teruel», que ahora se protege, para salvaguardar esa 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**

[Pliego de condiciones de la IGP “Cerdo de Teruel”. Mayo 2021](#)