

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) «CERDO DE TERUEL»

A. NOMBRE PROTEGIDO

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Cerdo de Teruel».

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.

C. 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.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Todos los operadores, explotaciones de porcino, mataderos y salas de despiece donde se realice la separación de las paletas y los perniles de la canal, deberán estar inscritos en los correspondientes registros de la Indicación Geográfica Protegida.

Los controles de calidad de los productos, de la trazabilidad y de los requisitos de cumplimiento del pliego de condiciones, serán responsabilidad de los operadores de la IGP «Cerdo de Teruel», para lo que deberán contar con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del proceso productivo, tanto la trazabilidad del producto, como el cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida.

Las explotaciones de porcino que destinen animales para la obtención de carne acogida a la Indicación Geográfica Protegida, así como las instalaciones industriales (mataderos y salas de despiece), se someterán a los controles que se establezcan, para garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los productos amparados por la IGP «Cerdo de Teruel».

Para la comprobación del cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones y demás normas complementarias, el órgano de control verificará el autocontrol de los operadores inscritos que soliciten la certificación de producto.

La trazabilidad del producto quedará asegurada, en todo momento, a través de los controles documentales de los datos incluidos en los registros de los operadores, realizados a lo largo del proceso en explotaciones, mataderos y salas de despiece.

Los aspectos fundamentales que avalan el origen del producto son:

1. Los animales procederán exclusivamente del cruce entre las razas Landrace, Large White o cruce de ambas como línea materna con la raza Duroc como línea paterna, que hayan nacido y se hayan cebado en explotaciones ubicadas en la zona geográfica delimitada. Los animales deberán estar identificados, a su entrada en cebaderos, por una marca indeleble en la oreja en la que figurará el código de explotación de la que proceden y serán sometidos al control del organismo de control designado.

2. El sacrificio de estos animales, cuya parte de canal se destine a la IGP, deberá realizarse en diferente momento del sacrificio del resto de los animales.

3. Los animales destinados a la obtención de carne amparada por la IGP, que sean sacrificados y calificados como aptos por el matadero, serán identificados mediante un marcado a tinta, en la parte central de cada lateral de la media canal, con un código de trazabilidad y podrán optar a la mención IGP «Cerdo de Teruel».

4. La actividad de despiece para las canales acogidas a la IGP, deberá realizarse en líneas separadas o realizarse en diferentes momentos, respecto al resto de las canales.

5. Las instalaciones en las que se realice la separación de perniles y paletas de las canales, estarán inscritas y ubicadas dentro de la zona geográfica. Este despiece se efectuará en líneas separadas o en diferentes momentos del resto de las canales.

6. Los despieces posteriores, cortes o fileteado realizados sobre el producto amparado, podrán realizarse en instalaciones ubicadas dentro o fuera de la zona geográfica indicada.

7. Durante todo el proceso de sacrificio y faenado de la canal, deberá mantenerse la trazabilidad e identificarse el producto, de manera que no pueda confundirse con producto no amparado bajo la IGP.

8. Se mantendrá un sistema de trazabilidad que incluye:

- Identificación del origen de los cerdos de cada granja, a la entrada al matadero, con un código de partida.
- Separación de las partidas, según la granja de procedencia.
- El código de partida, integrado en el código de trazabilidad, será trasladado, al menos, a cada lateral de la canal, antes de la separación de paletas y perniles.
- Los despieces posteriores, así como los cortes, que se realicen para la preparación del producto antes de la comercialización, deberán mantener la trazabilidad y estar identificados con los códigos de partida correspondiente mediante una etiqueta, la cual podrá colocarse sobre el producto en su soporte, como ganchos o cajas. Esta etiqueta deberá incluir también la identificación del producto como IGP «Cerdo de Teruel».

9. Tanto las canales de «Cerdo de Teruel», como los despieces posteriores, cortes o fileteado, deberán estar identificados para su comercialización como IGP. El organismo de control vigilará y controlará la identificación y procedencia de los productos, mediante la ejecución de auditorías a los operadores inscritos en los registros de la IGP que soliciten la certificación de producto.

10. Los operadores no inscritos podrán hacer uso de la marca de conformidad si establecen un acuerdo con el operador certificado, previamente aprobado por el órgano de gestión. El organismo de control realizará vigilancia de la trazabilidad y de la identificación de producto, realizada por operadores no inscritos, que utilicen la marca de conformidad bajo un acuerdo entre las partes.

E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN

El proceso productivo se desarrolla de acuerdo con las siguientes fases:

A. Cría y cebo.

Las canales destinadas a la obtención de carne «Cerdo de Teruel» procederán de animales nacidos y cebados en explotaciones ubicadas en la zona geográfica delimitada, con las condiciones que se indican a continuación:

1. Las explotaciones de porcino deberán estar inscritas en los correspondientes registros de la Indicación Geográfica Protegida:

- a) Explotaciones de producción de lechones: Granjas de cría.
- b) Explotaciones de producción de cerdos cebados: Granjas de Cebo.
- c) Explotaciones de ciclo cerrado.

2. El tipo de ganado apto para la obtención de canales, cuya carne pueda ser amparada por esta Indicación Geográfica Protegida, será el procedente de cruces entre:

- Línea madre: Landrace, Large White o cruce entre ambas.
- Línea padre: Duroc.

3. Los animales empleados para la reproducción no se utilizarán para la obtención de las canales, con destino a la obtención de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida. Los machos estarán castrados, antes de la entrada en el cebadero y las hembras no estarán en celo en el momento del sacrificio.

4. 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.

5. 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.

B. Sacrificio.

1. Para acogerse a la Indicación Geográfica Protegida, los animales deberán sacrificarse en mataderos inscritos en los registros de la IGP y ubicados en la zona geográfica delimitada.

2. Los animales deberán guardar ayuno durante un periodo mínimo de 12 horas, antes del sacrificio.

3. Las canales deberán tener un peso, en caliente, igual o superior a 86 kg y un espesor de tocino dorsal entre 16 y 45 mm, medido en la zona lumbar, a la altura de la punta del pernil.

4. En todo momento deberá ser posible relacionar la canal con el lote de animales. Los

animales, a su llegada a matadero, deberán estar acompañados de los documentos que exija la normativa vigente, que permita identificar de forma inequívoca su procedencia y correcto estado sanitario.

5. El mantenimiento de las canales protegidas, en las instalaciones, se realizará de forma que no se confunda con las de otros animales, cuya carne no opte a ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida. Con este fin, las canales que optan a la IGP serán marcadas a tinta individualmente, mediante la impresión de un código de trazabilidad en cada lateral de la canal.

C. Despiece.

Para la obtención de la carne «Cerdo de Teruel» será necesario separar las paletas y perniles de la canal marcada a tinta con un código de trazabilidad, para destinar la parte de la canal resultante a la Indicación Geográfica Protegida. Las instalaciones donde se realice este despiece, deberán estar ubicadas en la zona geográfica definida.

D. Presentación.

1. La carne «Cerdo de Teruel» se presentará en fresco al consumidor final.
2. Sólo podrá utilizar esta denominación, la carne que no haya sufrido más transformación que el corte. La carne no podrá ser congelada en ningún momento a lo largo del proceso de obtención.
3. La carne «Cerdo de Teruel» se podrá presentar, mediante una identificación inequívoca, en despiece, corte o fileteado. Estas actividades deberán realizarse en condiciones que garanticen una correcta trazabilidad del producto, realizándose en líneas separadas, o en momento diferente, de la manipulación de otros productos no amparados por la IGP. En particular, se admite el despiece, corte o fileteado, siempre que se establezca un sistema de control que garantice la procedencia del producto y su origen, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, a fin de evitar cualquier posibilidad de confusión.
4. El órgano de control podrá desarrollar documentos que describan los requisitos necesarios para garantizar la trazabilidad, desde la salida de los animales de la explotación hasta la obtención de las canales, así como de su posterior manipulación.

F. VÍNCULO

1. Reputación

El «Cerdo de Teruel» goza de secular reputación.

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*).

[488] Del trabajo y paga del porquerizo

Además, la paga del porquerizo de todo un mes es un dinero por cada puerco. Y si la cerda pare en el monte junto a aquel, perciba por derecho un cochinitillo.

[489] Del porquerizo que mate un puerco ajeno

Pero si el porquerizo mata o pierde un puerco, páguelo bajo juramento de su dueño. Pero si el dueño no lo quiere jurar, jure el porquerizo y sea creído. Pero el porquerizo dice que no se lo echó a su piara, el dueño jure que él mismo se lo echó en la piara otro por él y pague el porquerizo, como es fuero. Pero si el dueño del puerco no quiere jurar, jure el porquerizo y sea creído.”

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. Estos animales aman mucho las hojas de los Gamones o Aspholedus ramosus, y por esto se guardan secas para alimentarlos en el invierno”*.

A pesar de su reducido censo, el elevado peso a sacrificio que se alcanzaba tras el engorde, el cerdo “familiar” fue un verdadero recurso de los hogares rurales, suponiendo la base alimenticia durante todo el año de la familia campesina turolense. Estos cerdos fueron la materia prima animal que, acompañada de una especial alimentación y engorde, junto con la climatología fría y seca de las altas tierras del Jiloca, Albarracín, Gúdar y Maestrazgo, permitieron crear una sólida tradición de carnes y productos curados de elevada calidad.

Es evidente que aquellos cerdos desaparecieron, pero quedó el buen saber y hacer de numerosos artesanos ganaderos, que supieron continuar con su experiencia, en el manejo y alimentación de los animales, manteniendo siempre en el cerdo criado las características de aquellos animales, que permitieron mantener esa gran calidad cárnica heredada del pasado.

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 el 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).

Agustín de Rojas, expresa así las jornadas de la matanza:

*“...Pues jamás faltó en la casa
más rica de todo el pueblo
regocijo en aquel día
que tenían “puerco muerto”
¿Qué atabales, qué trompetas qué
flautas o qué instrumentoseran de
más alegría
para niños, mozos, viejos?”*

Los productos cárnicos del cerdo han sido importantes para la alimentación de los habitantes del medio rural que, hasta hace pocas 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 de cerdo en Teruel tiene gran peso en el sector agrario de la provincia, con una evolución al alza, especialmente notoria desde el reconocimiento de la denominación de origen para el jamón. En el año 1985 se comercializaron 1.800 jamones amparados por la denominación (900 animales), alcanzando la cantidad de 35.000 jamones (17.500 animales) en 1990, tan sólo cinco años después. Desde entonces, la producción de estos animales ha continuado experimentando un notable incremento, consiguiendo ser la denominación de origen de España que más pernils produce.

El sector porcino, apoyado por infraestructuras, cooperativas, empresarios, ganaderos e industriales muy dinámicos, es un sobresaliente impulsor de la provincia, revalorizando el sector rural, fijando la población al territorio y aumentando el valor añadido, no sólo a través de las piezas curadas, sino también a partir de la carne fresca.

La excelente calidad y la reputación, de los productos amparados por la denominación de origen, captaron la atención de los usuarios hacia el consumo de las paletas curadas, procedentes de los mismos animales, que comenzaron a demandarse con el nombre de «Paleta de Teruel». Motivado por la generalización del uso de este nombre y, como reconocimiento a la calidad del producto, se modificó la denominación en 2013, resultando la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel».

Esta producción ganadera consolidada y controlada por un Organismo de Certificación acreditado, para la verificación de los requisitos del pliego de condiciones de la DOP, 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 caliente 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 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 productos elaborados como por ejemplo “bocados gourmet elaborados con «Cerdo de Teruel»”.

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.

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 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». En el año 2008, el proyecto se configuró en cuatro líneas de trabajo:

- Determinación del tipo de cerdo, amparado por la DOP, óptimo según los 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 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, 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). El estado reproductor de los animales tiene influencia en el producto final y si bien el estrógeno de las hembras en el momento del sacrificio apenas afecta a las características de la carne, se debe evitar cuando se exige un mínimo de grasa de cobertura en la canal para mejorar la calidad del producto final (Calvo et al., 2010).

Los investigadores 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 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), 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 (animales destinados a la DOP «Jamón de Teruel»). Este estudio concluye con resultados que evidencian diferencias físico-químicas entre las distintas piezas estudiadas, al tratarse de musculatura funcionales diferentes, sugiriendo que "*podrían comercializarse como piezas individuales*", es decir, en despiece.

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). Dentro de los resultados y conclusiones, destaca que el lote control, carne de cerdo de Teruel con alimentación utilizada habitualmente, obtuvo notas más altas que los otros lotes en los cuales los animales fueron alimentados con otros tipos de piensos (aceites

esenciales y ajo). El estudio concluye que *“la dieta fue más importante que el envase o el sexo en la valoración visual de la carne de cerdo por parte de los consumidores”*. Además, se obtiene como resultado que *“en cuanto a la intención de compra, independientemente del lote y envase, la mayoría de la gente si compraría la carne. El sexo del cerdo no afectó a la intención de compra”*.

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).
- *“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», destaca 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.

Es, por tanto, que 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 «Cerdo de Teruel».

2. Vínculo con el medio

a) Factores naturales

La provincia de Teruel está situada sobre el borde oriental de la meseta y sobre un sector, el suroriental, de la depresión ibérica. Se caracteriza por un clima continental con influencia mediterránea de inviernos largos y fríos, con duras heladas en parameras. Clima seco.

El desarrollo de la ganadería porcina en Teruel, bajo estas condiciones climáticas, está vinculado a la tradición cerealista de la zona (Roldán, 2011. *Producción Cerealista de Aragón*) y a la elaboración de producto amparado por la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» estableciéndose las primeras explotaciones ganaderas como aprovechamiento de los excedentes de producción de cereal y convirtiéndose en destino principal en la actualidad. La superficie destinada a cereales supone más del 70 % de la superficie agraria de la provincia, siendo secano el 80 % de las hectáreas donde está localizado dicho cereal teniendo que destinar un porcentaje elevado a barbecho anualmente (*Anuario Estadístico Agrario de Aragón 2013-2014*).

Las características del «Cerdo de Teruel», que le han otorgado la correspondiente reputación en el mercado, son su coloración e infiltración grasa. Ambas características son consecuencia de la genética utilizada y del manejo de los animales, descrito en apartados anteriores.

Respecto a la genética, destaca el tipo de ganado apto, constituido por las razas Landrace o Large White o cruce de ambas para las hembras y Duroc para los machos. Este cerdo apto, fruto del cruzamiento entre las razas anteriormente citadas, aprovecha el vigor híbrido y sus características morfológicas dependen, en gran parte, del criterio de selección aplicado a sus progenitores.

- La raza Landrace es una raza de cerdo hipermétrico que por su longitud y tamaño hace un buen papel en la obtención de cerdos para la producción de carne. Destaca de esta raza la excelente conformación, su incremento diario de peso, alto índice de transformación y su espesor graso dorsal.
- La raza Large-White es una raza de fácil adaptación y rusticidad, fecundidad y fertilidad altas, con unos índices técnicos de transformación y crecimiento correcto, y su carne de excelente calidad, definida fundamentalmente por la jugosidad, textura, conformación y color.
- La raza Duroc se caracteriza por su óptima velocidad de crecimiento, elevada rusticidad, buena prolificidad y notables rendimientos en cebo. La carne de esta raza tiene una gran infiltración de grasa, con mayor grado de veteado que otras razas cárnicas y buena calidad de carne, que, debido a esa grasa infiltrada, presenta mayor jugosidad y ternura.

La relevancia de la raza Duroc en la producción de carne de calidad está avalada por diversos estudios. Alonso y colaboradores, en el estudio "*Efecto del cruce genético de cerdos sobre la calidad de carne normal, DFD (oscura, firme y seca) y PSE (pálida, blanda y exudativa)*" (Alonso, V. et al., 2010), demostraron que el uso de la raza Duroc como línea paterna, produce un menor porcentaje de carnes PSE y una carne con mayor porcentaje de grasa intramuscular, lo que implica una mayor ternura y jugosidad sensorial en la carne.

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.

b) Factores humanos

La densidad de población en la provincia de Teruel es muy baja (9,09 hab/km²), lo que permite hablar de desierto demográfico. Además de la despoblación, existe una elevada dispersión, motivada por el asentamiento en pequeños núcleos rurales, que ha obligado a la población a buscar soluciones para su fijación en el territorio mediante recursos tradicionales, como la producción porcina.

Paradójicamente, esta misma dispersión y escasez demográfica, junto a un cierto déficit en las comunicaciones, proporcionan un superior estado sanitario de las explotaciones porcinas.

En este contexto, según el estudio realizado por la Cámara de Comercio de Teruel, la DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel» se ha convertido en la entidad más grande de la provincia, generando más de 1.000 puestos de trabajo directos, siendo motor de la vertebración del territorio, motivado por la dispersión de sus empresas (ganaderías, mataderos y secaderos), por toda la provincia de Teruel. Como consecuencia de esta circunstancia y originado por la mayor calidad de esta carne respecto de la habitual en el mercado convencional, la comercialización de la carne destinada a la IGP «Cerdo de Teruel» permite consolidar y mantener la situación socioeconómica en la provincia, ligando la población al territorio.

Los ganaderos seleccionan los animales, según su genética, y plantean sistemas de producción dirigidos a la calidad, mediante la prolongación de los periodos de cebo y con una alimentación de proximidad, mediante piensos procedentes de la zona, basada en cereales, con el fin de obtener un peso de la canal caliente más elevado y que permita conseguir carne con la infiltración grasa deseada. Estas prácticas de producción específicas, tienen como consecuencia una reducción en el número de animales cebados/año, además de un elevado incremento en el coste/animal, que solo es sostenible por la reputación que han adquirido los productos derivados del mismo, como la carne fresca y los productos curados.

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, favorece 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).

Por lo tanto, el mantenimiento de estos tres aspectos del conocimiento adquirido hasta nuestros días, genética, alimentación y manejo, ha permitido conseguir el tipo de carne descrito en el punto 3.2 que se quiere proteger.

La tradición no ha dejado a un lado el bienestar animal, la adaptación de la producción ganadera a la obtención de un producto de mayor calidad, garantizando la salud y bienestar de los animales, se refleja en el manejo de los mismos. La amplia distribución de mataderos en la zona geográfica delimitada, ofrece un mejor servicio a los productores y

una mitigación de estrés en los animales por transporte, al reducirse considerablemente las distancias.

Por otra parte, «Cerdo de Teruel» va unido a un sin número de tradiciones turolenses, de las cuales en muchas poblaciones de la provincia se conservan, a diferencia de otras zonas del territorio nacional. Una de estas tradiciones es la matanza o “*matapuerco*”, “*matacochín*”, “*matacochino*”, “*matacerdo*” o “*matacía*”, la cual supone todavía un medio de autoabastecimiento y elemento de especial relevancia en núcleos rurales de la provincia de Teruel, tal como documentó, en su momento, María Soledad Alconchel, en su investigación “*El Matapuerco en la Hoz de la Vieja. La Matanza del Cerdo en la economía de un pequeño núcleo rural de la provincia de Teruel*” (Alconchel, 1997). Esta investigación, permite interpretar, en su contexto actual, la matanza como fenómeno social de profunda significación. El contenido de este trabajo abarca todo lo relacionado con la crianza del cerdo de Teruel, su matanza y la tradición. Esta investigación se realizó mediante un estudio de campo en diciembre de 1991, utilizando como método de trabajo la observación participante. Otras publicaciones recogen esta tradición del cerdo en Teruel como son la recopilación realizada por Concepción Edo y el grupo de alumnos del Aula de Adultos en La Matacía, en la Puebla de Híjar (Edo, 2002), los testimonios gráficos recogidos por Francisco Martín Domingo y Pilar Marzo Bachiller en “*La matanza del cerdo en la Comarca del Jiloca a través de los testimonios gráficos*” (Martín, F. et al., 2017) o el reconocimiento realizado a la mujer en La Pica de Alcaine, en el artículo “*Mujeres de Alcaine: su trabajo en la matacía*”.

Son numerosas las antiguas y tradicionales recetas existentes en la variada geografía de la provincia, que se reflejan en diversas publicaciones gastronómicas. Las “magras con tomate” a partir de cualquier zona magra del cerdo, el “lomo al salmorejo”, hecho en Teruel con lomo fresco o adobado, con apuntalamientos de filetes de tocino entreverado; incluso “gazpacho de hígado de cerdo”, son platos turolenses de reconocido prestigio en la gastronomía.

Todas ellas son algunas recetas representativas de la provincia de Teruel que fueron recogidas por ilustres etnólogos y gastrónomos y por el profesor Antonio Beltrán en sus tratados gastronómicos (Beltrán A. et al., *Enciclopedia temática de Aragón*).

Pero es necesario, citar, además, otros platos interesantes que van desde el “pastel de Pascua de Alcañiz” o la “rosca de Pascua” de la Iglesuela del Cid en el Maestrazgo, ambos a base de masa rellena con lomo y costilla de cerdo fritos, igualmente platos recios y sabrosos, hasta el llamado “Morteruelo”, citado por el gran cocinero Martínez Montiño en 1611, localizándolo en la frontera conquense de Teruel, y consistente en un guiso a base de carne e hígado de cerdo, mezclado con miga de pan y aderezado con especias.

Finalmente, no podemos olvidar la “Fritada” del Bajo Aragón a base de panceta, solomillo, magro, riñones e hígado de cerdo, refritos en la sartén y que en Calaceite se les llama “Tollades en suc”.

En definitiva, todo un surtido y larga variedad de platos y guisos a partir de la carne «Cerdo de Teruel».

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de

Teruel» / «Paleta de Teruel»

Dirección: Avenida Europa. Locales 2-3, 44002, Teruel

Teléfono: (+34) 978 618 940

Fax: (+34) 978 618 941

Correo electrónico: consejo@jamondeteruel.com

H. ETIQUETADO

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».