

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 81/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CECINA DE LEÓN”

NR WE: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:

3.1. Opis produktu:

Stwierdzono, że w specyfikacji brakowało ogólnego opisu produktu. Aby rozwiązać ten problem, dodano pierwszy akapit zawierający opis produktu oraz określono minimalny okres peklowania, którego uprzednio nie podano, chociaż producenci faktycznie uważali, że musi on wynosić 7 miesięcy i taki okres był stosowany przez radę regulacyjną. We wspomnianym akapicie dodano również określenie części mięśni, co wcześniej zawarte było w części zatytułowanej „Etykietowanie”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Dowód pochodzenia:

Sekcję tę przerebadowano, tak aby jaśniej określić elementy kontroli, w oparciu o które rada regulacyjna zapewnia jakość i pochodzenie wędlin „cecina” objętych chronionym oznaczeniem geograficznym. W części tej dodano informacje dotyczące użycia uszczelk nieprzepuszczających krwi na początku procesu produkcji oraz określenia jakości wędliny przez zespół degustatorów.

3.3. Metoda produkcji:

Ponieważ proces wędzenia ma charakter opcjonalny, usunięto informację na temat jego minimalnego czasu trwania. Usunięto również przymiotnik „naturalny” w odniesieniu do suszarni, ponieważ obecnie, mimo że wszystkie suszarnie posiadają regulowane okna, w celu zapewnienia równomiernego peklowania zaopatrzone są one również w dodatkowe urządzenia służące właściwej wentylacji.

3.4. Etykietowanie:

Stwierdzono, że duża grupa konsumentów produktu „Cecina de León” ceni zwłaszcza te wędliny, które poddane były dłuższemu procesowi peklowania, i chce posiadać możliwość rozpoznania ich na rynku z gwarancją autentyczności. Ze względu na to przewidziano możliwość wprowadzenia oznaczenia „Reserva” w odniesieniu do produktów, które były peklowane przez ponad 12 miesięcy. Jednocześnie nie uznano za konieczne podawanie konkretnego mięśnia, z którego wyprodukowano wędlinę, ponieważ właściwości organoleptyczne produktu końcowego są podobne.

3.5. Wymogi krajowe:

Zaktualizowano i dodano hiszpański akt prawny *decreto* określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru.

Grupą składającą wniosek o wprowadzenie zaproponowanych zmian jest rada regulacyjna chronionego oznaczenia geograficznego „Cecina de León”, organ przedstawicielski sektora przetwórstwa uznawany za uprawnioną zainteresowaną stronę w sprawie modyfikacji specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CECINA DE LEÓN”

NR WE: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Cecina de León”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Wędlina „Cecina de León” jest peklowanym produktem mięsnym, wyprodukowanym z kawałków mięśni zwanych *tapa*, *contra*, *babilla* i *cadera* pochodzących z tylnych kończyn dorosłego bydła, poddanych procesowi przetwarzania trwającemu przez okres ponad 7 miesięcy i polegającemu na soleniu, płukaniu, leżakowaniu i suszeniu.

Produkt „Cecina de León” posiada następujące cechy:

— typowy wygląd zewnętrzny: na wierzchu ma kolor złocisty, brązowy, lekko ciemny wynikający z procesu produkcji,

- kolor i wygląd po przekrojeniu: po przekrojeniu „cecina” ma zabarwienie charakterystyczne dla tego rodzaju wędliny, przechodzące od koloru czereśni do granatu, ciemniejsze przy brzegach po zakończeniu procesu dojrzewania, oraz jest pokryta cienką warstwą tłuszczu, co nadaje jej charakterystyczną soczystość,
- masa: minimalna masa kawałków poddanych peklowaniu oraz mięśni, z których składają się te kawałki, wynosi:
 - *tapa*: 4 kg. Mięso w kształcie stożka, jednak płaskie na brzegach. Składa się z mięśni długich udźca, tzn. z mięśni *sartorius* (mięsień krawiecki), *pectineus* (mięsień grzbietowy), *gracilis* (mięsień smukły), *abductor* (mięsień odwodzący), *semimembranosus* (mięsień półbłoniasty), *quadriceps* (mięsień czworogłowy) i pozamiednicznej części *musculus obturator externus* (mięsień zasłaniacz zewnętrzny),
 - *contra*: 5 kg. Składa się z właściwej części nazywanej *contra* oraz z *redondo* przyjmującej cylindryczny trójkątny kształt. Część nazywana *redondo* zbudowana jest wyłącznie z mięśnia *semitendinosus* (mięśnia półścięgnistego), natomiast *contra* – z mięśnia *gluteus-biceps* (dwugłowego pośladkowego),
 - *babilla*: 3,5 kg. Część o owalnym kształcie, składająca się ze składników mięśnia *quadriceps* (czterogłowego) udźca (mięśnia prostego udowego, *vastus lateralis*, *vastus medialis* i *vastus intermedius*),
 - *cadera*: 3 kg. Część o trójkątnym kształcie, złożona z mięśni *gluteus maximus* (mięsień pośladkowy wielki), *gluteus medius* (pośladkowy średni), *gluteus minimus* (pośladkowy mały) oraz mięśni *gemellus* biodra,
- smak i zapach: mięso o charakterystycznym smaku, mało słone, o mało włóknistej konsystencji. W wyniku wędzenia podczas dojrzewania uzyskuje się charakterystyczny zapach, który podkreśla całość smaków.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Kawałki wykorzystywane do produkcji wędliny objętej ChOG pochodzą z dorosłego bydła. Nie ma ograniczeń co do mięśni, z których są one zbudowane.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywa się wyłącznie wytwarzanie wędliny „cecina” w następujących etapach: formowanie kawałków, solenie, płukanie wodą, leżakowanie, wędzenie (opcjonalnie) i suszenie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Kawałki wprowadzane są do obrotu w całości, zawinięte lub opakowane, w porcjach lub w plasterkach pakowanych próżniowo.

Produkt przeznaczony do spożycia zaopatrzonej jest w opakowanie, na którym w wyraźny sposób widnieje oznaczenie *Indicación Geográfica Protegida* „Cecina de León” (Chronione oznaczenie geograficzne „Cecina de León”). Jeżeli proces wytwarzania trwa co najmniej 12 miesięcy, możliwe jest zastosowanie oznaczenia „Reserva”.

Oznaczenia te umieszczane są w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny wytwarzania wędliny „Cecina de León” obejmuje wyłącznie prowincję León.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny ze względu na jego dużą średnią wysokość (w całości obszar ten znajduje się na wysokości ponad 700 metrów) charakteryzuje się bardzo skrajnymi warunkami klimatycznymi, suchymi i bardzo chłodnymi zimami z długimi okresami przymrozków, co ułatwia właściwe suszenie i peklowanie kawałków mięsa.

5.2. Specyfika produktu:

Cechy charakterystyczne wędliny (kolor, marmurkowata struktura, soczystość, mała włóknistość, a zwłaszcza szczególny smak), wynikają z procesu produkcji z mięsa z tylnej ćwierćtuszy dorosłego bydła, a przede wszystkim z leżakowania, wędzenia i suszenia w warunkach charakterystycznych dla prowincji León pod względem wysokości i klimatu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Warunki naturalne panujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, w szczególności suchy i zimny klimat zimowy, umożliwiają optymalne warunki procesu peklowania wędliny „Cecina de León”.

Z drugiej strony cechy charakterystyczne wędliny przyczyniły się do uzyskania przez nią dużej renomy, co przedstawiono poniżej.

Już w IV w. p.n.e. w rozdziale 55 dzieła „Tratado Agrícola” („Traktat rolniczy”) Lucio Junio Moderato Columela wspomina wędlinę „cecina”.

W „Tratado de Agricultura General” („Traktat na temat rolnictwa ogólnego”) Gabriel Alonso de Herrera wyróżnia wędlinę „cecina” i solone mięso, a w rozdziale XL, wskazuje na możliwość przygotowywania na wzór „ceciny” innych rodzajów mięsa, w tym wołowiny.

„Księga rozrywek łotrzyca Justyny” z początku XVII wieku jest dziełem o dużej wartości literackiej i interpretacyjnej. Miejszem akcji jest prowincja i miasto León, gdzie mają miejsce przygody głównej bohaterki, Justyny. Jej rodzice prowadzą karczmę w Mansilla de las Mulas, w której zatrzymują się poganiacze mułów i podróżni. Wśród serwowanych mięs nie brakuje wędliny z wołowiny „cecina”, która wyróżnia się spośród innych wyrobów mięsnych i wędlin. Utwór ten jest wiernym odzwierciedleniem społeczności wiejskiej w prowincji León w tamtych czasach.

W utworze „Fray Gerundio de Campazas” („Brat Gerundio de Campazas”) w opisie głównego bohatera, Antóna Zotesa, Padre Isla po raz pierwszy wspomina „Cecina de León”, zaznaczając w ten sposób jakość i różnorodność posiłków tej szczególnej postaci. „Uwodziciel. Cecina i chleb w dni powszednie, z cebulą lub porem na deser; wołowina i kielbasa od święta. Boczek na śniadanie i kolację ...”. Félix María de Samaniego (1745–1801) również wspomina „cecinę”: „Ich zmysły tam się zabawiały, ściany i sufity zdobiły tysiące szczyrzych smakołyków, kielbasy, szynki i wędliny („cecinas”). Skakały z radości, och, jak pięknie! Z szyneczki na szynkę. Z sera na serek ...”.

Według źródeł archiwum miasta León w latach 1835–1839 w mieście León spożyto przez pięć lat 4 800 *arrobas* wędliny „cecina”, natomiast przez rok 972 *arrobas*. Według statystyki przedstawionej w encyklopedii opublikowanej przez Madozę szacuje się, że: „spożycie na jednego mieszkańca rocznie wynosi 0,137 *arrobas*”. To świadectwo z encyklopedii Madozy pozwala stwierdzić, że produkt ten był odróżniany od innych świeżych mięs. Jednocześnie świadczy o obecności wędliny „cecina” pochodzącej ze wsi na targu w mieście.

Enrique Gil y Carrasco, poeta i pisarz urodzony w 1815 r., w swoich licznych reportażach i artykułach odzwierciedlił zwyczaje panujące w prowincji León. W jednym z nich zatytułowanym „El pastor trashumante” („Wędrowny pasterz”) opisuje pożegnanie pasterzy z ich rodzinami przed wyruszeniem w góry z owcami merynosami: „Następnego dnia będzie już gotowy tobołek z jedzeniem dla pasterzy, w którym znajdzie się dużo ceciny i szynki ...”.

Na temat wędliny „cecina” na targach i rynkach w prowincji León piszą: „Stada bydła w prowincji León są wielkie. Na łąkach wypasa się tam dużo bydła, które po wykonaniu prac polowych, ponieważ tylko na południu rolnicy wykorzystują muły, są źródłem mięsa przeznaczonego na targowiska w prowincjach León, Valladolid i Palencia. Krowy i cielęta sprzedawane są w celu produkcji ceciny na targach w Santos y San Andrés de León i w San Martín de Mansilla.”.

Luis Alonso Luengo w swojej książce na temat lokalnych zwyczajów („Los Maragatos, su estirpe, sus modos”) cytuje źródła Marquésa de la Ensenada, które opisują poganiaczy mułów, woźniców i muły przydzielone do każdej wsi i inne szczegóły tej działalności: „Był to system, który działał perfekcyjnie. Każda podróż zaczynała się we wsi pochodzenia i stamtąd wyruszano w kierunku Coruña, Madrytu i innych miejsc Hiszpanii, przywożąc i wywożąc z miasta do miasta towary wszelkiego typu, między innymi cecinę z wołowiny.”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Cecina_de_Leon.pdf
