

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 322/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Cecina de León”**

**Nr UE: PGI-ES-0103-AM02 – 7.9.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Consejo Regulador I.G.P. „Cecina de León” [Rada Regulacyjna ds. ChOG „Cecina de León”]

Adres: Calle Padres Redentoristas, 26 24700 Astorga (León), España

Tel. +34 987615275

E-mail: consejo@cecinadeleon.org

Grupa składająca wniosek reprezentuje wspólne interesy producentów „Cecina de León” i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zmianę specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Cecina de León”. Jest to również grupa, która pierwotnie złożyła wniosek o nadanie temu produktowi statusu chronionego.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Nazwa produktu

Opis produktu

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Zmiany mające wpływ na kluczowe elementy

###### 5.1.1. Zmiana w punkcie „Opis produktu”

Zwiększono liczbę kawałków wołowiny wykorzystywanych do produkcji „Cecina de León” z czterech do pięciu. Kawałki te to kawałki uwzględnione w poprzedniej wersji specyfikacji, zwane w języku hiszpańskim *tapa*, *contra*, *babilla* i *cadera*. Dodatkowym kawałkiem jest *centro de contra*. Celem tej zmiany jest zapewnienie większego wyboru kawałków w związku z zapotrzebowaniem wśród konsumentów na mniejsze, bardziej jednolite kawałki, które bardziej odpowiadają ich potrzebom.

Kawałek *centro de contra* ma minimalną masę 4 kg, kształt prostokątny i zbudowany jest wyłącznie z mięśnia *gluteus biceps* (dwugłowego pośladkowego).

Na kawałku tym przetestowano metodę produkcji określoną w specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Cecina de León”. Wyniki testów pokazały, że kawałek ten posiada właściwości produktu określone w specyfikacji.

Obecnie gospodarstwa domowe są mniejsze, a komórki rodzinne liczą jednego członka lub dwóch członków. W rezultacie zmieniły się nawyki zakupowe konsumentów i producenci musieli dostosować wielkość produktów i formaty opakowań. Kawałek *centro de contra* stanowi element kawałka *contra* i ma minimalną masę 4 kg. Kawałek ten dodano, aby uwzględnić zapotrzebowanie na rynku na mniejsze, bardziej jednolite kawałki bardziej odpowiadające obecnym tendencjom wśród konsumentów. Co więcej, w ostatnich latach znacznie wzrósł popyt na „Cecina de León”. Uwzględnienie tego kawałka może skutkować odpowiednim wzrostem wielkości produkcji i sprzedaży w związku z udziałem nowych przedsiębiorstw produkujących już ten kawałek, których produkty nie są jednak objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Cecina de León”.

(Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

##### 5.2. Zmiany niemające wpływu na kluczowe elementy

###### 5.2.1. Zmiana w punkcie „Dowód pochodzenia”

W pkt „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” wprowadza się zmiany w celu zapewnienia zgodności z art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. W wyniku przeglądu wewnętrznego zaktualizowano metody kontroli. W ramach obecnie stosowanej metody kontroli zespół degustatorów sprawdza właściwości sensoryczne wędliny „cecina”. Zamiast tego produkt końcowy ma być poddawany analizom organoleptycznym w laboratorium dysponującym niezbędnym doświadczeniem, sprzętem, personelem i infrastrukturą.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

### 5.3. Zmiana w punkcie „Metoda produkcji”

#### 5.3.1. Zmiany dotycząca etapu solenia

Usunięto odniesienie do minimalnego czasu solenia, a czas maksymalny skrócono z 0,6 do 0,4 dnia na kilogram w celu zmniejszenia zawartości soli w produkcie końcowym. Obecnie czas solenia jest zgodny z dolnym limitem dozwolonym w specyfikacji w celu spełnienia wymogu 0,3 dnia na kilogram. Producenci wzywają jednak do określenia krótszego czasu solenia, aby uzyskać mniej słony produkt końcowy. Odpowiada to aktualnym preferencjom konsumentów i popytowi na zdrowsze, mniej słone produkty (zgodnie z hiszpańską strategią na rzecz zdrowego żywienia, aktywności fizycznej i przeciwdziałania otyłości).

Usunięcie ze specyfikacji określenia minimalnej zawartości soli i ograniczenie maksymalnej zawartości soli ma umożliwić producentom wędliny „cecina” wytwarzanie produktów o mniejszej zawartości soli. Produkty te nadal muszą jednak posiadać właściwości określone w specyfikacji, które pozostają niezmienione. Należy również zagwarantować bezpieczeństwo mikrobiologiczne tych produktów.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

#### 5.3.2. Zmiana etapu D – Leżakowanie

Usunięto odniesienie do maksymalnego czasu leżakowania, natomiast minimalny czas leżakowania nadal wynosi 30 dni. Zmiana ta ma na celu zapewnienie właściwego suszenia produktu odpowiednio do potrzeb poszczególnych kawałków.

Etap leżakowania jest niezbędny do usunięcia wody z mięsa i umożliwienia równomiernego wnikięcia soli. Dzięki temu mogą zajść niezbędne procesy biochemiczne w celu uzyskania charakterystycznego smaku i zapachu produktu.

W wyniku ograniczenia maksymalnego czasu trwania tego etapu kawałki mięsa mogą być przechowywane w warunkach środowiskowych przyspieszających ich wysychanie, co negatywnie wpływa na prawidłowy rozwój organoleptycznych cech charakterystycznych produktu i jego końcową jakość.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

#### 5.3.3. Zmiana etapu F – Suszenie

Wprowadzono zmiany w definicji etapu suszenia, aby umożliwić regulację naturalnych warunków wewnątrz suszarni w cieplejszych miesiącach oraz osiągnąć odpowiedni poziom ciepła i wilgotności sprzyjający dojrzewaniu produktu. Zmiana ta umożliwi zatem wyposażenie suszarni w odpowiednie mechanizmy regulujące i standaryzujące temperaturę i poziom wilgotności w suszarniach oraz wspomagające utrzymanie w tych pomieszczeniach odpowiedniej temperatury i wilgotności, jak również zapewniające stałą wentylację w przypadku wszystkich produktów.

Metodę produkcji zmieniono w celu uwzględnienia zmian w zakresie tradycyjnej sezonowości produkcji. W ramach tej zmiany uwzględniono wpływ zmiany klimatu na warunki produkcji, w których peklowanie wędliny „cecina” w optymalnych warunkach przez cały rok było niemożliwe.

Tradycyjnie wędlinę „cecina” przeważnie produkowano jesienią, zimą i wiosną, ponieważ w prowincji León lata są upalne, co nie sprzyja właściwemu suszeniu produktu. Obecnie wędlinę „cecina” produkuje się jednak przez cały rok, nawet latem. Niezbędna jest zatem możliwość kontrolowania warunków środowiskowych w celu zapewnienia optymalnych warunków peklowania przez cały rok. Należy również uwzględnić widoczny w ostatnich latach wpływ zmiany klimatu w Hiszpanii. Od 1971 r. obserwuje się wyraźny trend w kierunku wyższych temperatur, przy czym najbardziej odczuwalne wzrosty odnotowuje się na przełomie lata i jesieni oraz wiosny i lata, a zwłaszcza latem, które staje się coraz dłuższe.

Należy zatem zapewnić możliwość regulacji warunków środowiskowych na etapie suszenia. Zapewnienie możliwości regulacji warunków środowiskowych jest szczególnie istotne latem i w miesiącach, w których ze względu na wzrost temperatury na skutek zmiany klimatu niemożliwe jest suszenie wędliny „cecina” w taki sposób, aby produkt był zgodny z wymogami określonymi w specyfikacji.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

#### 5.4. Zmiana w punkcie „Etykietowanie”

Zaktualizowano symbole, które należy umieścić na etykiecie. Obecnie etykieta musi zawierać symbol chronionego oznaczenia geograficznego UE w tym samym polu widzenia co zarejestrowana nazwa produktu.

Poniżej przedstawiono logo chronionego oznaczenia geograficznego.



(Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu).

#### 5.5. Zmiany redakcyjne

##### 5.5.1. Zmiany w układzie/prezentacji

- a) Zmieniono tytuły niektórych punktów specyfikacji oraz dodano oznaczenie literowe, aby zwiększyć czytelność. Punkt poprzedniej specyfikacji zatytułowany „Cechy produktu” obecnie ma tytuł „B. Opis produktu”. Punkt uprzednio zatytułowany „Obszar geograficzny” obecnie nosi tytuł „C. Wyznaczenie obszaru geograficznego”. Punkt uprzednio zatytułowany „Metoda produkcji” obecnie nosi tytuł „E. Metoda produkcji”.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

- b) Dodano punkt w brzmieniu: „A. Nazwa produktu: »Cecina de León«”.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

- c) W punkcie zatytułowanym „B. Opis produktu” w podpunkcie dotyczącym kawałka *contra* odniesienie do kawałka zmieniono z „właściwej części nazywanej *contra*” i *redondo* (w poprzedniej wersji specyfikacji) na „*centro de contra*” i „*redondo*”. Nazwę tę zmieniono, aby zwiększyć zrozumiałość opisu produktu w związku z tym, że *centro de contra* obecnie jest jednym z kawałków wykorzystywanych w produkcie końcowym.

(Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

- d) Wielkie litery oznaczające poszczególne etapy procesu produkcji zastąpiono małymi literami, aby nie mylić ich z literami oznaczającymi punkty specyfikacji produktu.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

- e) W opisie etapu leżakowania poprawiono następujący błąd. „Celem tego etapu jest usunięcie zawartej soli”. W rzeczywistości na tym etapie dochodzi do usunięcia zawartej wody.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

- f) W punkcie „Związek z obszarem geograficznym” skorygowano jeden błąd. W części odnoszącej się do „Tratado de Agricultura General” („Traktat na temat rolnictwa ogólnego”) wskazano na możliwość przygotowywania wędliny „cecina” z innych rodzajów mięsa, w tym wędliny wołowej „cecina”. Drugie odniesienie do wędliny „cecina” jest nieprawidłowe. Należy użyć określenia „mięso”, ponieważ chodzi tu o rodzaj mięsa.

(Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 5 jednolitego dokumentu).

g) W punkcie „Etykietowanie” fragment dotyczący ponownego wykorzystania etykiet przeformułowano, aby zwiększyć jego czytelność.

(Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu).

h) W całym tekście specyfikacji poprawiono szereg błędów ortograficznych i gramatycznych.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

#### 5.6. Administracyjna zmiana dotycząca związku

Związek z obszarem geograficznym pozostaje ten sam, ale zmiany wprowadzono w opisie, aby zapewnić jego zgodność ze specyfikacją w pkt 5 załącznika I do rozporządzenia nr 668/2014 poprzez dodanie nowszych informacji dotyczących renomy nazwy „Cecina de León” i tym samym zharmonizowanie treści obu dokumentów: specyfikacji i jednolitego dokumentu. Zmieniono ponadto kolejność niektórych punktów, aby poprawić czytelność tekstu.

(Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 5 jednolitego dokumentu).

#### 5.7. Zmiany polegające na usunięciu zbędnych lub powtarzających się informacji

Usunięto punkt dotyczący mających zastosowanie przepisów, nie stanowi on już wymaganego elementu specyfikacji.

(Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu).

#### 5.8. Zmiany wprowadzone wyłącznie w jednolitym dokumencie

##### 5.8.1. Zmiana redakcyjna

Zmiany w układzie/prezentacji

W punkcie dotyczącym etykietowania w obecnie obowiązującej hiszpańskiej wersji jednolitego dokumentu brakuje fragmentu tekstu w jednym podpunkcie, bez którego tekst jest niezrozumiały. Tekst brzmi „Produkt przeznaczony »chronione oznaczenie geograficzne« i »Cecina de León«”. Fragment ten powinien odpowiadać stosownemu podpunktowi punktu „Etykietowanie” w obecnej specyfikacji, który brzmi: „Produkt przeznaczony do spożycia zaopatrzone jest w opakowanie, na którym w wyraźny sposób widnieje oznaczenie Indicación Geográfica Protegida »Cecina de León« (Chronione oznaczenie geograficzne »Cecina de León«)”.  
Tekst ten w praktyce przeformułowano w drodze zmian określonych w pkt 5.2.3 i pkt 5.3.1 lit. g) niniejszego dokumentu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „Cecina de León”

Nr UE: PGI-ES-0103-AM02 – 7.9.2021

ChOG (X) ChNP ( )

#### 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Cecina de León”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Typ produktu

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Wędlina „Cecina de León” jest peklowanym produktem mięsnym, wyprodukowanym z wołowych kawałków mięśni zwanych w języku hiszpańskim *tapa*, *contra*, *centro de contra*, *babilla* i *cadera* pochodzących z tylnych ćwierćtuszy 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 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 i pozamiednicznej części *musculus obturator externus* (mięsień zasłaniacz zewnętrzny),
  - *contra*: 5 kg. Składa się z części *centro de contra* i *redondo* przyjmującej cylindryczny trójkątny kształt. Część nazywana *redondo* zbudowana jest wyłącznie z mięśnia *semitendinosus* (mięśnia półścięgnistego), natomiast *centro de contra* – z mięśnia *gluteus-biceps* (dwugłowego pośladkowego),
  - *centro de contra*: 4 kg. Część ta ma prostokątny kształt i zbudowana jest wyłącznie z mięśnia *gluteus-biceps* (dwugłowego pośladkowego),
  - *babilla*: 3,5 kg. Część o owalnym kształcie, składająca się ze składników mięśnia *quadriceps* (czterogłowego udźca (*rectus femoris*, *vastus lateralis* (obszerny boczny), *vastus medialis* (obszerny przyśrodkowy) i *vastus intermedius*) (obszerny pośredni)),
  - *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. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Kawałki wołowiny wykorzystywane do produkcji objętej ochroną wędliny „cecina” muszą pochodzić z dorosłego bydła. Nie ma ograniczeń co do mięśni, z których są one zbudowane.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji wędliny „cecina” musi odbywać się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Obejmuje on następujące procesy: formowanie kawałków mięsa, solenie, płukanie wodą, leżakowanie, wędzenie (opcjonalnie) i suszenie.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nie dotyczy

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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”) wraz z własnym logo ChOG.

Jeżeli proces wytwarzania trwa co najmniej 12 miesięcy, możliwe jest zastosowanie oznaczenia „Reserva”.

Oznaczenia te umieszczane są w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Logo chronionego oznaczenia geograficznego przedstawia się następująco:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem „Cecina de León” opiera się na jego renomie i szczególnych właściwościach produktu.

Jest to produkt mięsny o charakterystycznym kolorze, marmurkowatej strukturze, soczystości i smaku, niezbyt włóknisty i o charakterystycznym dymnym aromacie, który odróżnia go od wędlin „cecina” z innych obszarów. Na przestrzeni wielu lat tradycyjnej produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym produkt ten ze względu na swoje szczególne właściwości zyskał sławę i renomę.

O renomie „Cecina de León” świadczą poniższe przykłady.

28 października 2013 r. na hiszpańskim kanale telewizyjnym RTVE wyemitowano 36-minutowy program „Un país para comérselo” („Kraj, w którym warto coś zjeść”) poświęcony regionowi León i pochodzącym z niego produktom rolno-spożywczym. W programie tym zaprezentowano przepisy na różne potrawy, których jednym ze składników jest „Cecina de León”, podkreślając szczególne właściwości tego produktu. 29 czerwca 2021 r. w innym programie emitowanym na kanale RTVE „España Directo” („Hiszpania na żywo”) opisano proces produkcji i właściwości tego produktu. Oba programy są dostępne pod adresem <https://www.rtve.es/>

W innych czasopiśmie podróźniczych i kulinarnych, takich jak *Traveler* i *Cocina y vino*, podkreśla się renomę „Cecina de León” w kraju i na świecie. W jednym z artykułów opublikowanych 13 października 2017 r. w czasopiśmie *Traveler* pod tytułem „Why Leon should be the Capital of Gastronomy 2018” („Dlaczego León powinno być kulinarną stolicą roku 2018”) napisano: „Od pewnego czasu »marka León« jest znana nie tylko w Hiszpanii. Produkty takie jak chorizo, »cecina« i niektóre sery z León są popularne w tak odległych zakątkach świata, jak Hongkong, Rzym, a nawet Karaiby”. Inny artykuł, opublikowany 20 grudnia 2020 r. w czasopiśmie *Cocina y vino*, zatytułowany „What do they eat in Spain at Christmas” („Co jada się w Hiszpanii na Boże Narodzenie?”), jest poświęcony tradycyjnym hiszpańskim potrawom, w tym „Cecina de León”: „Na przystawkę podaje się sery lub wędlinę z wołowiny »cecina« typową dla León”.

W 2018 r., w którym León otrzymał tytuł Hiszpańskiej Stolicy Gastronomii, produkt „Cecina de León” został wpisany do Księgi rekordów Guinnessa za największy na świecie kawałek „cecina”.

Co więcej, przez dwa lata z rzędu produkt „Cecina de León” zajął najwyższą nagrodę w prestiżowym międzynarodowym konkursie Great Taste Awards, zdobywając dwie i trzy gwiazdki w 2020 r. oraz trzy gwiazdki w 2021 r.

Producenci „Cecina de León” biorą udział w krajowych i międzynarodowych targach, na których rozsławiają wędlinę „cecina”. Wśród takich targów można wymienić Food Fair w Barcelonie, Gourmet Salon i Meat Attraction w Madrycie, a także wystawę SIAL w Paryżu i targi Anuga w Niemczech.

O renomie produktu świadczy również uwzględnienie go w urzędowych wykazach żywności wysokiej jakości, na przykład w wykazie *Inventario Español de Productos Tradicionales* [hiszpański wykaz produktów tradycyjnych], opublikowanym przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., oraz w „*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*” [Spis produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości we wspólnocie autonomicznej Kastylii i Leónu], opublikowanym przez rząd wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu w 2001 r.

Co więcej, w książce „*Recetas de la Biosfera*” („Przepisy z biosfery”) (Ministerstwo Rolnictwa i Rybołówstwa, Żywności i Środowiska, 2017 r.) można znaleźć różne potrawy przyrządzane z „*Cecina de León*”. Można przeczytać w niej, że: „*Cecina de León*» to najprawdopodobniej najlepsza wędlina wołowa w Hiszpanii i na świecie. Wędlinę tę produkuje się na terenach wzdłuż całego łańcucha górskiego Montes de León, w szczególności w rezerwacie biosfery Alto Bernesga”.

Znaczenie i renomę „*Cecina de León*” widać również na forum międzynarodowym. Studentka antropologii na uniwersytecie Catholic University of America w Waszyngtonie, Alessandra Sartori McCormack, napisała pracę doktorską zatytułowaną: „*Cecina de León: The Production, Consumption and Cultural Representation of a Spanish Traditional Food in a Global Economy*” („*Cecina de León*: produkcja, konsumpcja i reprezentacja kulinarna hiszpańskiej tradycyjnej żywności w światowej gospodarce”) (2003). W swojej pracy doktoranckiej autorka opisuje, w jaki sposób światowa konsumpcja i sprzedaż tradycyjnego hiszpańskiego produktu „*Cecina de León*” przyczynia się do budowania i wzmacniania lokalnej i regionalnej tożsamości.

Istnieje ponadto wiele odniesień do „*Cecina de León*” w źródłach historycznych.

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”) z 1513 r. 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 łotrzycki Justiny*” 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, Justiny. 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*” (z 1758 r.) („*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. „*Machorra*, *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*” w swojej bajce „*El ratón de la corte y el del campo*” („*Mysz dworska i mysz wiejska*”): „Ich zmysły tam się zabawiały, ściany i sufity zdołały tysiące szucznych 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* [jedna *arropa* odpowiada 11 502 kg] 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 tobolek z jedzeniem dla pasterzy, w którym znajdzie się dużo *ceciny* i szynki ...”.



W wydanym w 1885 r. „Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales” („Słownik encyklopedyczny hodowli bydła i przemysłu wiejskiego”), pod redakcją Lópeza Martíneza, Hidalgo Tablady i Prieto, wybitni i znani agronomowie opisują cecinę wołową na targach i rynkach León w połowie XIX w.: „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.”.

30 stycznia 1886 r. w gazecie o tematyce ogólnej *El Porvenir de León* zawierającej wiadomości i ogłoszenia ukazało się następujące oświadczenie: „Zakazuje się pod rygorem konfiskaty wprowadzania na teren miasta mięsa padłych zwierząt do celów konsumpcji. Wyjątek stanowią tusze świń, szynki i podroby lub wędliny „cecina”.

Luis Alonso Luengo w swojej książce na temat lokalnych zwyczajów („Los Maragatos, su estirpe, sus modos”) (1980 r.) 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.”.

W swojej książce „Historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga” („Historia bardzo szlachetnego, lojalnego i godnego pochwały miasta Astorga”) wydanej w 1909 r. i ponownie opublikowanej w 1981 r. Matías Rodríguez Díez opisuje zwyczaje, historię, targi i przemysł. Luis Alonso Luengo, oficjalny kronikarz miasta Astorga, był odpowiedzialny za kontynuację oryginalnego tekstu stworzonego przez Matías Rodrígueza Díeza, który był kronikarzem miasta w swoich czasach. Rozdział poświęcony weselom w regionie Maragatería zawiera następujący opis żywności: „Potrawy serwowane później na obiad muszą dorównywać w smaku weselnemu śniadaniu: tuczone indyki, kury, kurczaki i inny drób, kotlety, »cecina«, kiełbasy i cielęcina, oraz niezliczone plastry szynki”.

31 grudnia 1922 r. w wydawanym w León czasopiśmie *Renacimiento* opublikowano artykuł zatytułowany „Prehistoria przetrwania w regionie León: posiłki serwowane na stypach” autorstwa Juliána Sanz Martíneza. W artykule tym opisano zwyczaje związane z pochówkiem w niektórych regionach León praktykowane jeszcze na początku XIX w. Jednym z takich zwyczajów była organizacja stypy w celu uczczenia pamięci zmarłego, na której istotną potrawą była „Cecina de León”.

Zbiór „Tierras de León” („Region León”) (1990–1991) zawiera badanie autorstwa Patrocina García Gutiérreza dotyczące zmarginalizowanej społeczności regionu León żyjącej w Casa de Expósitos i Hospicio de León na początku XIX w. Wśród potraw spożywanych przez członków tej społeczności autor – powołując się na ówczesne dokumenty – wymienia wędlinę „cecina”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

[https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2022\\_04\\_01+PCC+Cecina+de+Le%C3%B3n+IGP.pdf/3d8bfe8c-0ec7-9b6d-1e20-6e3a4c3c0f5d?t=1648804554571](https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2022_04_01+PCC+Cecina+de+Le%C3%B3n+IGP.pdf/3d8bfe8c-0ec7-9b6d-1e20-6e3a4c3c0f5d?t=1648804554571)

---