

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2012/C 81/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMA PIETEIKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**GROZĪJUMA PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU**

**“CECINA DE LEÓN”**

**EK Nr.: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:**

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☐ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķēšana
- ☒ Valsts prasības
- ☐ Citur (precizēt)

**2. Grozījuma(-u) veids:**

- ☐ Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- ☒ Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- ☐ Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- ☐ Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

**3. Grozījums(-i):**

**3.1. Apraksts:**

Ir konstatēts, ka produkta vispārīgs apraksts specifikācijā nav iekļauts. Lai šo trūkumu novērstu, ir pievienots aprakstošs ievada punkts un izmantota iespēja noteikt minimālo žāvēšanas ilgumu, kas iepriekš nebija iekļauts, lai gan ražotāji bija domājuši, ka tas ir 7 mēneši un ka Regulatīvā padome to ir piemērojusi. Šajā punktā tagad ir ievietota arī muskuļaudu daļu definīcija, kas iepriekš bija iekļauta sadaļā ar nosaukumu “Marķēšana”.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

### 3.2. *Izcelsmes apliecinājums:*

Šī sadaļa ir sniegta jaunā redakcijā, lai skaidrāk izklāstītu Regulatīvās padomes izraudzītos kontroles elementus un lai tie kalpotu par pamatu aizsargātās žāvētās gaļas kvalitātes un izcelsmes garantijai. Tādējādi tiek dota norāde par zīmogojuma izmantošanu ražošanas sākumā un par to, ka “Cecina de León” kvalitāti nosaka degustācijas komiteja.

### 3.3. *Ražošanas metode:*

Tā kā kūpināšanas process nav obligāts, norāde par tam paredzēto minimālo laiku ir svītrotā. Termins “dabīgs”, atsaucoties uz žāvētājiem, ir izņemts, jo, lai gan šobrīd tie visi ir aprīkoti ar regulējamiem logiem, lai nodrošinātu augstu kvalitāti un viendabīgu žāvējumu, tiek izmantotas arī papildu sistēmas pareizas gaisa kondicionēšanas nodrošināšanai.

### 3.4. *Marķēšana:*

Tika atzīmēts, ka liela “Cecina de León” patērētāju daļa jo īpaši slavē tos gabalus, kuri ir žāvēti ilgāk, un tie ir jāatpazīst tirgū pēc autentiskuma garantijām. Tāpēc ir paredzēta iespēja šiem produktiem pievienot atzīmi “Reserva”, lai apliecinātu, ka tie ir žāvēti ilgāk par divpadsmit mēnešiem. Turklāt tika uzskatīts par nevajadzīgu minēt attiecīgo muskuļaudu veidu, jo to organoleptiskās īpašības ir līdzīgas.

### 3.5. *Valsts prasības:*

Atjaunināts un iekļauts dekrēts, ar kuru reglamentē kārtību, saskaņā ar kādu izskatāmi pieprasījumi par ierakstīšanu Kopienas reģistrā.

Apvienība, kas pieprasa ierosinātās izmaiņas, ir AĢIN “Cecina de León” Regulatīvā padome – nozares reprezentatīvā organizācija, kas uzskata sevi par likumīgo pusi, kura ieinteresēta specifikācijas grozīšanā.

## VIENOTS DOKUMENTS

### PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

#### “CECINA DE LEÓN”

#### EK Nr.: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

#### AĢIN ( X ) ACVN ( )

### 1. **Nosaukums:**

“Cecina de León”

### 2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Spānija

### 3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

#### 3.1. *Produkta veids:*

Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

#### 3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

“Cecina de León” ir žāvētās gaļas produkts, kuru gatavo no pieauguša liellopa gurnu gabala muskuļaudu daļām – ciskas iekšējā gabala, ciskas pakalējā gabala, ciskas ārējā gabala un filejas (astes gabala, muguras mīkstuma); gaļas apstrāde ilgst vairāk nekā septiņus mēnešus un to veido sāļšanas, mazgāšanas, atpūtināšanas un žāvēšanas posms.

Produktam “Cecina de León” ir turpmāk aprakstītās īpašības.

— Raksturīgais ārējais izskats: “cecina” ir nedaudz tumši brūnā grauздējumu krāsā, kura veidojas ražošanas procesa rezultātā.

- Krāsa un izskats pēc sagriešanas: pēc sagriešanas gaļai “cecina” ir tipiska nokrāsa, kas nogatavināšanas procesā mainās no ķiršsarkanās līdz granātābola sarkanai krāsai, un gaļai ir neliels taukaidu dzīslējums, kas tai piešķir raksturīgo sulīgumu.
- Svars: katra gatavā gabala un tā muskuļaudu daļu minimālais svars ir šāds:
  - ciskas iekšējais gabals: 4 kg. Tā ir konusveida gaļas masa, vidus un sānu daļā saplacināta. Gabalu veido augšstilba mediālie muskuļi: drēbnieka muskulis (*m. sartorius*), šķautnes muskulis (*m. pectineus*), slaidais muskulis (*m. gracilis*), ciskas atvīlējā muskulis (*m. abductor femoris*), puscīpslainais muskulis (*m. semimembranosus*), ciskas kvadrātmuskulis (*m. quadratus femoris*) un ārējā gūžas kaula cauruma muskuļa (*m. obturator externus*) ārpusiegurņa daļas;
  - ciskas pakalējais gabals (iegurņa gabals): 5 kg. To veido pats ciskas pakalējais gabals un paceles cīpsla, kurai ir nedaudz cilindriskā, trīsstūrveida prizmas forma. Ciskas pakalējais gabals sastāv tikai no puscīpslainā muskuļa (*m. semitendinosus*) un divgalvainā ciskas-gūžas muskuļa (*m. gluteobiceps*);
  - ciskas ārējais gabals: 3,5 kg. Olveida gabals, ko veido ciskas kvadrātmuskuļa (*m. quadratus femoris*) daļas (taisnais ciskas muskulis (*m. rectus femoris*) un ārpusē platais ciskas muskulis (*m. vastus lateralis*), platais ciskas starpmuskulis (*m. vastus intermedius*) un iekšpusē platais ciskas muskulis (*m. vastus medialis*));
  - gūžas gabals: 3 kg. Tam ir trīsstūrveida forma, un to veido virsējais gūžas muskulis (*m. gluteus superficialis*), vidējais gūžas muskulis (*m. gluteus medius*) un dziļais gūžas muskulis (*m. gluteus profundus*), kā arī gūžas dvīņmuskuļi (*mm. gemelli*).
- Garša un smarža: gaļai ir raksturīga nedaudz sāļa garša un viegli šķiedraina konsistence. Kūpināšanas nogatavināšanas procesā piešķir gaļai raksturīgo aromātu, akcentējot tās garšu buķeti.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Gabalus, ko izmanto aizsargājamās žāvētās gaļas ražošanā, ņem no pieauguša liellopa. Attiecībā uz gaļas gabalu izcelsmi ierobežojumu nav.

### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Nav piemērojams.

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā norisinās tikai žāvētās gaļas ražošana, kas sastāv no šādām darbībām ar gaļas gabaliem: izgriezumam veidošana, sāļošana, mazgāšana ūdenī, atpūtināšana, kūpināšana (pēc izvēles) un žāvēšana.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Nav piemērojams.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Gabalus piedāvā veselus, ietītus vai iepakotus, pa daļām vai vakuumpakojumā iesaiņotās šķēlēs.

Uz šī patēriņam paredzētā produkta etiķetēm ir skaidri redzami norādīts saīsinājums “PGI” (AĢIN) un nosaukums “Cecina de León”. Ja ražošanas process ilgst vismaz 12 mēnešus, var pievienot arī norādi “Reserva”.

Šie materiāli tiek pievienoti tā, ka nav iespējams tos izmantot atkārtoti.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo “Cecina de León”, ietver tikai un vienīgi Leonas provinci.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Lielā vidējā augstuma dēļ (viss rajons atrodas 700 m augstumā virs jūras līmeņa) ģeogrāfiskajā apgabalā ir ekstremāli klimatiskie apstākļi ar sausām, ļoti aukstām ziemām un ilgstošu sala periodu, un šādi apstākļi veicina gaļas gabalu pareizu žāvēšanu un nogatavināšanos.

### 5.2. Produkta specifika:

“Cecina de León” ražošanai izmanto gaļu no pieaugušu liellopu gurnu gabala, un šā produkta specifika (krāsa, dzīslējums, sulīgums, neliels šķiedrainums un it īpaši raksturīgais aromāts) veidojas jo īpaši dažādajos tā ražošanas procesa posmos: atpūtināšanā, kūpināšanā un žāvēšanā, kas noris noteiktā augstumā virs jūras līmeņa Leonas provincei raksturīgajos klimatiskajos apstākļos.

### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Dabas apstākļi ģeogrāfiskajā apgabalā, jo īpaši sausais un aukstais klimats ziemā, nodrošina, ka gaļas nogatavināšanās process notiek optimālos apstākļos.

Turklāt gaļas raksturīgās īpašības ir sagādājušas tai lielu slavu un reputāciju, kā izklāstīts turpmāk.

Lucio Junio Moderato Columela sava “Lauksaimniecības traktāta” 55. nodaļā (4. gadsimtā p. m. ē.) jau min “cecina”.

Gabriel Alonso de Herrera “Vispārīgajā lauksaimniecības traktātā” īpaša uzmanība tiek pievērsta “cecina” un gaļas sāļšanai, bet XL nodaļā tiek minēta citu veidu gaļas, tostarp liellopu gaļas, sāļšanas iespēja.

XVII gadsimta sākumā radīts darbs “La Picara Justina” ar lielu literāri vēsturisku vērtību. Tajā attēlotā darbība lielākoties notiek Leonas provincē un galvaspilsētā, kur mēs sekojam līdzi galvenās varones Justīnas likstām. Justīnas vecāki vada viesnīcu Mulas Mansilā (*Mansilla de las Mulas*). Tajā apmetas mīļu dzinēji un ceļinieki. Starp piedāvājumā esošajiem gaļas izstrādājumiem tiek izcelta žāvētā liellopu gaļa (*cecina de vacuno*), kas atšķiras no citiem gaļas produktiem un desām. “La Picara Justina” ir ticama liecība par tā laika Leonas lauku sabiedrību.

Savā *Antón Zotes* aprakstā darbā “Fray Gerundio de Campazas” tēvs *Isla* pirmo reizi min nosaukumu “Cecina de León”, norādot uz šā divainā personāža maltīšu kvalitāti un daudzveidību: “hombre de machorra”, “cecina” un kviešu-miežu maize parastās dienās, nobeidzot ar sīpolu vai puravu; liellopu gaļa un *chorizo* svētku dienās. Speķa šķēle brokastīs un vakariņās. *Félix María de Samaniego* (1745.–1801.) arī min “cecina”: “Viņu juteklī tur guva iepriecinājumu – sienas un griestus rotāja tūkstošiem vilinošu gardumu, tur bija salami desas, kūpināti šķiņķi un žāvēta gaļa (“cecinās”). Aiz sajūsmas viņi pat lēkāja. Ak, cik brīnišķīgi! No viena kūpināta šķiņķa pie otra, no viena siera pie otra ...”

Leonas vēstures arhīva 1835.–1839. gadagājuma materiālos minēts, ka tajos laikos Leonas pilsēta vairāk nekā piecu gadu periodā patērēja 4 800 arrobas “cecina”, bet vienā gadā – 972 arrobas. Saskaņā ar Madosas vārdnīcā sniegto statistiku, patēriņš uz vienu iedzīvotāju gadā tika aprēķināts šādi: “daudzums, ko cilvēks patērē viena gada laikā, ir 0,137 arrobas”. Šī dokumentārā informācija no Madosas vārdnīcas liecina par to, kā produkts atšķīrās no citas svaigas gaļas. Tas parāda arī to, kā no ciemiem piegādātās “cecinās” veicināja tirdzniecību pašvaldībā.

Dzejnieks un rakstnieks *Enrique Gil y Carrasco*, kas dzimis 1815. gadā, daudzos ziņojumos un rakstos attēlo Leonas provinces tradīcijas. Vienā no tiem – “Klejotājs gans” – viņš stāsta, ka gani dodas prom no ģimenēm, un pirms došanās augšup kalnos ar mērinātām “gana pusdienu grozs, bagātīgi piepildīts ar “cecina” un šķiņķi, jau bija sagatavots nākamajai dienai ...”

Liellopu gaļa “cecina” Leonas gadatirgos un tirgos: “Leonas provincē ganāmpulku skaits ir ievērojams. Leonas pļavās ganās daudz liellopu, kurus izmanto lauku apstrādei (jo mūļus darbam izmanto tikai dienviddaļā) un no kuriem iegūto gaļu piegādā Leonas, Valladolidas un Palensijas provinces tirgiem. Govis un teļi tiek pārdoti *los Santos y San Andrés de León* un *San Martín de Mansilla* gadatirgos “cecina” ražošanai.”

*Luis Alonso Luengo* savā grāmatā ar nosaukumu “Maragatieši, viņu izcelsme un paražas” citē avotus no *Marques de la Ensenada*, kuros reģistrēts to mūļu dzinēju, ratu un mūļu skaits, kas piešķirti katram ciemam Leonas provincē, un citas šā aroda īpatnības: “Tā bija sistēma, kas darbojās nevainojami. Katrs ceļojums sākās izcelsmes ciematā un no turienes ceļš veda uz Korunju, Madriidi un citām vietām Spānijā, transportējot no pilsētas uz pilsētu visu veidu preces, tostarp liellopu gaļu “cecina”.”

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

[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](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)

---