

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 81/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"CECINA DE LEÓN"

EG-nr: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

SGB (X) SUB ()

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

- ☐ Produktens beteckning
- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Geografiskt område
- ☒ Bevis på ursprung
- ☒ Framställningsmetod
- ☐ Samband
- ☒ Märkning
- ☒ Nationella krav
- ☐ Annat [specificera]

2. Typ av ändring(ar):

- ☐ Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning.
- ☒ Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- ☐ Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- ☐ Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

3. Ändring(ar):

3.1. Produktbeskrivning:

Det har konstaterats att produktspecifikationen inte innefattar någon allmän beskrivning av produkten. För att åtgärda det har en beskrivning lagts till som första punkt. Samtidigt har den kortaste torktiden angetts, en uppgift som saknats. Producenterna har dock i praktiken ansett att den bör vara sju månader, vilket också är den regel som regleringsrådet tillämpat. Vidare har definitionen av muskeldelarna, som tidigare fanns under "Märkning", flyttats till denna punkt.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2. Bevis på ursprung:

Denna punkt har formulerats om för att tydligare fastställa de kontrollspekter som regleringsrådet utgår från för att garantera kvalitet och ursprung för torkat kött med skyddad geografisk beteckning. Därför anges att ett outplånligt sigill ska påföras när beredningen av produkten inleds och att en smakpanel ska fastställa kvaliteten hos "Cecina de León".

3.3. Framställningsmetod:

Eftersom rökningen är frivillig har uppgiften om kortaste tid för den processen strukits. Dessutom har ordet "naturliga" strukits i samband med torkrummen, för om alla i dag har reglerbara fönster för att garantera en jämn, högkvalitativ torkning har de också stödsystem för att garantera en god klimatstyrning.

3.4. Märkning:

Det har konstaterats att ett stort antal konsumenter av "Cecina de León" uppskattar framför allt de delar som torkats under lång tid. Dessa bör därför gå att känna igen på marknaden genom äkthetsmärkning. Möjligheten att använda beteckningen "Reserva" har införts för produkter som genomgått en vedertagen bearbetningsprocess på över tolv månader. Det har för övrigt ansetts onödigt att ange vilka typer av muskeldelar som berörs eftersom de har likartade sensoriska egenskaper.

3.5. Nationella krav:

Det uppdaterade dekretet med riktlinjer för ansökningar om inskrivning i gemenskapsförteckningen ingår.

Den grupp som ansöker om de föreslagna ändringarna är regleringsrådet för den skyddade geografiska beteckningen "Cecina de León", som företräder sektorn och ser sig som berörd part i samband med ändringen av specifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"CECINA DE LEÓN"

EG-nr: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

"Cecina de León"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1. Produkttyp:

Klass 1.2. Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

"Cecina de León" är torkat kött, berett av de muskeldelar som benämns slaksida, ytterlår, fransyska och länd/rumpstek från bakkvartsparter av vuxna nötkreatur. Delarna genomgår en bearbetningsprocess på över sju månader som innefattar saltning, sköljning, blötläggning och torkning.

"Cecina de León" har följande egenskaper:

— Typiskt utseende: något mörk, guldbrun färg, typisk för beredningsprocessen.

- Snittyttans färg och utseende: Det torkade köttets snittyta har typiska färgtoner som går från körsbärsrött till mörkrött under mognadsprocessen, med mer uttalat mörkröd färg längs kanterna. Små mängder insprängt fett som ger köttet dess karakteristiska saftighet förekommer.
- Vikt: lägsta vikt för varje torkad del och de muskler den består av är följande:
 - Slaksida: 4 kg. Köttig del med konisk form, men plan på sidorna. Den består av musklerna i den mediala gruppen i låret, närmare bestämt sartoriusmuskeln, pectineusmuskeln, gracilismuskeln, adduktormuskeln, halvhinniga muskeln, den fyrkantiga muskeln i länderna och den extrapelviska delen av den yttre slutmuskeln.
 - Ytterlår: 5 kg. Består av själva ytterlåret och rullen och är formad som ett triangulärt, något cylindriskt prisma. Rullen består uteslutande av halvseniga muskeln och ytterlåret i sätesmuskeln (gluteus biceps).
 - Fransyska: 3,5 kg. Äggformig del bestående av fyrkantiga lårmuskeln (högra lårmuskeln och musklerna vastus lateralis, vastus intermedius och vastus medialis).
 - Länd/rumpstek: 3 kg. Triangulär form, består av gluteus maximus, gluteus medius och gluteus minimus samt ländens tvillingmuskler.
- Smak och arom: Köttet har karakteristisk smak och liten sälta och konsistensen är inte trådig. Rökningen ger under mognadsprocessen en karakteristisk arom som förstärker samtliga smaker.

3.3. Råvaror (endast för bearbetade produkter):

De delar som används för beredning av torkat kött med skyddad geografisk beteckning ska komma från vuxna nötkreatur. Inga restriktioner gäller för delarnas ursprung.

3.4. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Ej tillämpligt.

3.5. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Endast bearbetningen av det torkade köttet sker i det avgränsade geografiska området. Det innefattar följande åtgärder: putsning, saltning, sköljning med vatten, blötläggning, rökning (frivilligt) och torkning.

3.6. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Ej tillämpligt.

3.7. Särskilda regler för märkning:

Delarna säljs hela, förpackade eller i påsar, eller i bitar eller vakuumpförpackade skivor.

Vid försäljningen ska produkten vara försedd med etiketter där beteckningarna "Indicación Geográfica Protegida" och "Cecina de León" finns med och är läsliga. När hela beredningsprocessen varar i minst tolv månader får beteckningen "Reserva" läggas till.

Etiketterna ska sättas fast på så sätt att de inte kan återanvändas.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska område där "Cecina de León" bereds omfattar endast och uteslutande provinsen León.

5. Samband med det geografiska området:

5.1. Specifika uppgifter om det geografiska området:

Eftersom det geografiska området har hög medelhöjd över havet (hela regionen ligger mer än 700 m över havet) kännetecknas det av ett extremt klimat med torra och mycket kalla vintrar och en lång frostperiod, vilket gynnar torkningen och mognadslagringen av delarna.

5.2. Specifika uppgifter om produkten:

De särskilda egenskaperna hos "Cecina de León" (färg, ådringar, saftighet, struktur utan trådar och framför allt den karakteristiska smaken) härrör från användningen av bakkvartsparter av vuxna nötkreatur och särskilt blötläggningen, rökningen och torkningen på den höjd och i det klimat som kännetecknar provinsen León.

5.3. Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

De naturliga förhållandena i det geografiska området, i synnerhet det torra och kalla vinterklimatet, är optimala för torkningen av köttet.

Produktens särskilda egenskaper har dessutom gett den ett gott rykte och anseende, vilket följande vittnar om:

"Cecina" nämns redan av Lucio Junio Moderato Columela (300-talet f.Kr.) i kapitel 55 i hans jordbruksfördrag.

I det "allmänna jordbruksfördraget" av Gabriel Alonso de Herrera behandlas "cecina" och saltning av kött i särskilda avsnitt, och i kapitel XL nämns möjligheten att torka andra typer av kött, bl.a. nötkött (*cecina de vacuno*).

"Pícara Justina" är ett verk av stort litterärt och exegetiskt värde från början av 1600-talet. Det utspelar sig till stor del i provinsen och huvudorten León, där man får följa huvudpersonen Justinas missöden. Justinas föräldrar driver ett värdshus i Mansilla de las Mulas där mulåsnedrivare och resenärer gör uppehåll. Bland de rätter som serveras har torkat nötkött (*cecina de vacuno*) en framstående plats och skiljer sig från övriga köttprodukter och korvar. "La pícara Justina" är en verklighetstrogen beskrivning av den tidens landsbygdssamhälle i provinsen León.

I sin beskrivning av Antón Zotes i verket *Fray Gerundio de Campazas* nämner fader Isla för första gången "Cecina de León" när han beskriver den kvalitet och mångsidighet som kännetecknar denna unika persons måltider: "En kvinnornas man. *Cecina* och ett halvt bröd till vardags, tillsammans med en lök eller en purjolök; nötkött och chorizo till fest. Stekt fläsk till lunch och kvällsmål [...]". Även Félix María de Samaniego (1745–1801) nämner *cecina*: "Deras sinnen njöt, väggarna och golven pryddes av tusen sötsaker, korvar, skinkor och torkade köttstycken (*cecinas*). De studsade av glädje. Åh, en sådan hänryckning! Från skinka till skinka, från ost till ost [...]"

Provinsen Leóns historiska arkiv, 1835–1839: Vid den tiden konsumerades i León på fem år 4 800 *arobas cecina*, och under ett normalt år 972 *arobas*. Enligt uppgifter i uppslagsverket Madoz uppskattades den årliga konsumtionen per invånare enligt följande: "under ett normalt år konsumeras 0,137 *arobas* per person". Denna information i uppslagsverket Madoz vittnar om skillnaden mellan denna produkt och annat torkat kött. Samtidigt säger den något om hur *cecina* från byarna bidrog till handeln i staden.

Poeten och författaren Enrique Gil y Carrasco, som föddes 1815, beskriver i sina många reportage och artiklar sedvänjorna i provinsen León. I en artikel med rubriken *El pastor trashumante* (Herden som byter betesmark) beskriver han hur herdarna tar farväl av sina familjer innan de inleder sin vandring i dalarna tillsammans med merinofären: "Herdens matskål, fylld med ett stort förråd av *cecina* och skinka, står redan klar för morgondagen [...]"

Torkat nötkött ("*cecina de vacuno*") på marknader i provinsen León: "Besättningarnas rikedom är avsevärd i provinsen León. På Leóns gräsmarker betar en mängd nötkreatur som, efter att ha använts för fältarbetet – odlarna använder nämligen bara mulåsnor i den södra delen – ger kött till marknaderna i León, Valladolid och Palencia. Oxar och kalvar säljs för framställning av torkat kött (*cecina*) på marknaderna i Los Santos och San Andrés i León och i San Martín i Mansilla."

I sitt verk *Los Maragatos, su estirpe, sus modos* (Maragateriaborna, deras ättlingar, deras levnadssätt) nämner Luis Alonso Luengo källor hos markisen av Ensenada som redogör för antalet mulåsnedrivare, kärror och mulåsnor som varje by i provinsen León tilldelades, samt andra egenheter med denna handel: "Systemet fungerade perfekt. Varje resa inleddes i ursprungsbyn och gick i riktning mot La Coruña, Madrid och andra platser i Spanien, varvid varor av alla slag, bl.a. torkat nötkött (*cecina de vacuno*) transporterades från stad till stad."

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) 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
