

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2023/C 322/03)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012****„Cecina de León“****EU č.: PGI-ES-0103-AM02 – 7.9.2021****CHOP () CHZO (X)****1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Název seskupení: Consejo Regulador I.G.P. „Cecina de León“ (regulační rada CHZO „Cecina de León“)

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

Tel. +37 987615275

E-mail: consejo@cecinaleon.org

Seskupení žadatelů zastupuje kolektivní zájmy producentů produktu „Cecina de León“ a má oprávněný zájem na této žádosti o změnu specifikace produktu s chráněným zeměpisným označením „Cecina de León“. Zároveň se jedná o seskupení, které původně požádalo o ochranu pro tento produkt.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají) Název produktu Popis produktu

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná [uved'te]

4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

5.1. Změny, které mají dopad na klíčové prvky

5.1.1. Změna oddílu „Popis produktu“

Počet kusů hovězího masa, z nichž se vyrábí produkt „Cecina de León“, byl zvýšen ze čtyř na pět. Patří sem kusy uvedené v předchozí specifikaci, které jsou ve španělštině známé jako „tapa“ (vrchní šál), „contra“ (kýta), „babilla“ (špička kýty) a „cadera“ (hýždě). Dalším kusem je „centro de contra“ (spodní šál). Účelem této změny je nabídnout širší výběr kusů a reagovat tak na poptávku spotřebitelů po menších a jednodušších variantách, které by lépe vyhovovaly jejich potřebám.

Spodní šál má minimální hmotnost 4 kg, je obdélníkového tvaru a je tvořen výhradně hýžďovým svalem (*gluteobiceps*).

Tento nový řez byl vyzkoušen v souladu s metodou produkce stanovenou ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Cecina de León“. Výsledky ukazují, že tento kus má vlastnosti produktu stanovené ve specifikaci.

Domácnosti jsou v dnešní době menší a více než polovina rodin má jednoho nebo dva členy. Nákupní zvyklosti spotřebitelů se v důsledku toho změnilly, což od výrobců vyžaduje, aby přizpůsobili velikosti a formáty balení svých produktů. Spodní šál je součástí kýty a má minimální hmotnost 4 kg. Byl zařazen s cílem vyhovět poptávce trhu po menších, jednodušších variantách, které lépe odpovídají současným spotřebitelským trendům. Poptávka po produktu „Cecina de León“ navíc v posledních letech výrazně vzrostla. Zařazení tohoto kusu může vést k odpovídajícímu růstu objemu produkce a prodeje a k zapojení nových společností, které již tento kus produkují, ale jejichž produkty nejsou zahrnuty v chráněném zeměpisném označení „Cecina de León“.

(Tato změna se týká také bodu 3.2 jednotného dokumentu).

5.2. Změny, které nemají dopad na klíčové prvky

5.2.1. Změna oddílu „Důkaz původu“

Oddíl „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“ se mění tak, aby byl v souladu s čl. 4 odst. 2 prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014. Na základě interního přezkumu byly aktualizovány kontrolní metody. Současná kontrolní metoda spočívá v tom, že skupina degustátorů kontroluje senzorické vlastnosti masa „cecina“. To má být nahrazeno organoleptickými analýzami konečného produktu v laboratoři, kde budou k dispozici potřebné odborné znalosti, vybavení, infrastruktura a personál.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

5.3. Změna oddílu „Metoda produkce“

5.3.1. Změna ve fázi solení

Odkaz na minimální dobu solení byl odstraněn a maximální doba byla zkrácena z 0,6 na 0,4 dne na kilogram, aby se snížil obsah soli v konečném produktu. V současné době se doba solení řídí dolní hranicí povolenou ve specifikaci, aby se dodržel limit 0,3 dne na kilogram. Producenti nicméně požadují kratší dobu solení, aby byl konečný produkt méně slaný. To odráží současné preference spotřebitelů a poptávku po zdravějších výrobcích s nižším obsahem soli (v rámci španělské strategie pro výživu, fyzickou aktivitu a prevenci obezity).

Cílem odstranění minimálního obsahu soli ze specifikace a snížení jejího maximálního obsahu je umožnit výrobcům masa „cecina“ vyrábět produkty s nižším obsahem soli. Produkty však musí stále splňovat vlastnosti stanovené ve specifikaci, které zůstávají beze změny, a musí být zaručena jejich mikrobiologická bezpečnost.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

5.3.2. Změna ve fázi D – Uložení

Byl odstraněn odkaz na maximální dobu uložení, zatímco minimální doba uložení zůstává 30 dní. To bylo provedeno proto, aby bylo zajištěno správné sušení produktu podle potřeb každého kusu.

Fáze uložení je nutná k tomu, aby se z masa odstranila voda a sůl mohla rovnoměrně proniknout do masa. Tím je zajištěno, že mohou proběhnout biochemické procesy nezbytné pro vznik charakteristické chuti a vůně produktu.

Vymezení maximální délky této fáze může vést k tomu, že kusy masa budou uchovávány v podmínkách prostředí, v nichž budou vysychat rychleji, což negativně ovlivní správný vývoj organoleptických vlastností produktu a jeho konečnou jakost.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

5.3.3. Změna ve fázi F – Sušení

Definice fáze sušení byla změněna tak, aby umožňovala regulaci přirozených podmínek v sušících komorách v teplejších měsících a podporovala úroveň tepla a vlhkosti vhodné pro zrání produktu. Tato změna proto zahrnuje možnost, aby sušící komory byly vybaveny vhodnými mechanismy, které regulují, standardizují a pomáhají udržovat vhodné teplotní a vlhkoštní podmínky vevnitř sušících komor a zajišťují rovnoměrné větrání u všech produktů.

Metoda produkce byla změněna tak, aby odrážela změny v tradiční sezónnosti produkce. Zohledňuje vliv klimatické změny na podmínky produkce, která znemožnila zrání masa „cecina“ v optimálních podmínkách v průběhu celého roku.

Tradičně se maso „cecina“ vyrábělo převážně na podzim, v zimě a na jaře, protože léta jsou v provincii León horká, což neprospívá řádnému sušení produktu. Nyní se však maso „cecina“ produkuje po celý rok, dokonce i v létě. Proto je nezbytné mít možnost kontrolovat podmínky prostředí, aby bylo zajištěno optimální zrání po celý rok. V úvahu je třeba vzít i dopad změny klimatu ve Španělsku v posledních letech. Od roku 1971 je zřejmý trend zvyšování teplot, přičemž nejcitelněji se teploty zvyšují při přechodu z léta do podzimu a z jara do léta a zejména v létě, kdy se sezóna stále prodlužuje.

Proto je nutné, aby bylo možné regulovat podmínky prostředí během fáze sušení. To je důležité zejména v létě a v měsících, kdy vyšší teploty způsobené změnou klimatu brání sušení masa „cecina“ takovým způsobem, aby byl produkt v souladu s požadavky specifikace.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

5.4. Změna oddílu „Označování“

Byly aktualizovány symboly, které musí být uvedeny na etiketě. Na etiketě musí být nyní uveden symbol chráněného zeměpisného označení EU ve stejném vizuálním poli jako zapsaný název produktu.

Zde je přiložen obrázek loga chráněného zeměpisného označení.



(Tato změna se týká také bodu 3.6 jednotného dokumentu).

5.5. Redakční změny

5.5.1. Změny formálního uspořádání / prezentace

- a. Byly změněny nadpisy některých částí specifikace a pro lepší čitelnost bylo doplněno označení písmeny. Oddíl „Popis produktu“ v předchozí specifikaci je nyní nadepsán „B. Popis produktu“. Oddíl s dřívějším nadpisem „Zeměpisná oblast“ je nyní nadepsán „C. Vymezení zeměpisné oblasti“. Oddíl s dřívějším nadpisem „Metoda produkce“ je nyní nadepsán „E. Metoda produkce“.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

- b. Vkládá se nový oddíl, který zní: „A. Název produktu: ‚Cecina de León‘“.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

- c. V oddíle nazvaném „B. Popis produktu“, v pododdíle týkajícím se kýty („contra“), byl odkaz na kus změněn z „předkýtí“ („contra“) a „květové špičky“ („redondo“) (v předchozí specifikaci) na „spodní šál“ („centro de contra“) a „květovou špičku“ („redondo“). Název byl změněn, aby byl popis výrobku srozumitelnější, protože spodní šál („centro de contra“) je nyní jedním z vyzrálých kusů, které se používají v konečném výrobku.

(Tato změna se týká také bodu 3.2 jednotného dokumentu).

- d. Velká písmena označující jednotlivé fáze procesu produkce byla nahrazena malými písmeny, aby nedošlo k záměně s písmeny označujícími oddíly specifikace výrobku.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

- e. V popisu fáze uložení byla opravena následující chyba: „Cílem této fáze je odstranit obsah soli.“ Ve skutečnosti se v této fázi odstraňuje obsah vody.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

- f. V části „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ byla opravena chyba: V části odkazující na „Tratado de Agricultura General“ (Obecné pojednání o zemědělství) se uvádí, že maso „cecina“ je možné vyrábět i z jiných druhů masa, včetně hovězího masa „cecina“. Druhý odkaz na maso „cecina“ je nesprávný. Mělo by být uvedeno pouze „maso“, protože se odkazuje na druh masa.

(Tato změna se týká také bodu 5 jednotného dokumentu).

g. V oddílu „Označování“ byla část textu o opakovaném použití etiket upravena tak, aby byla srozumitelnější.

(Tato změna se týká také bodu 3.6 jednotného dokumentu).

h. V celé specifikaci byla opravena řada pravopisných a gramatických chyb.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

5.6. Administrativní změna odkazu

Souvislost se zeměpisnou oblastí zůstává nezměněna, ale popis byl změněn tak, aby byl v souladu se specifikacemi oddílu 5 přílohy I nařízení č. 668/2014, přičemž byly doplněny novější údaje týkající se pověsti označení „Cecina de León“, čímž byl sjednocen obsah obou dokumentů: specifikace a jednotného dokumentu. V zájmu lepší srozumitelnosti bylo také změněno pořadí některých oddílů.

(Tato změna se týká také bodu 5 jednotného dokumentu).

5.7. Změny, jimiž se odstraňují nadbytečné, nepotřebné nebo zbytečné údaje

Oddíl o platných právních předpisech byl odstraněn, protože již není ve specifikaci vyžadován.

(Tato změna se netýká jednotného dokumentu).

5.8. Pouze změna jednotného dokumentu

5.8.1. Redakční změna

Změny formálního uspořádání / prezentace

V oddíle o označování ve stávající španělské verzi jednotného dokumentu chybí v jednom odstavci text, což způsobuje jeho nesouvislost. Je zde uvedeno: „Výrobek určený ‚Chráněné zeměpisné označení‘ a ‚Cecina de León‘.“ Mělo by se jednat o přepis odpovídajícího odstavce v části „Označování“ stávající specifikace, kde je uvedeno: „Výrobek určený ke spotřebě musí být opatřen etiketami, na nichž jsou zřetelně uvedeny výrazy ‚Chráněné zeměpisné označení‘ a ‚Cecina de León‘.“

Nicméně tento text byl v tomto dokumentu přepracován prostřednictvím změn v bodě 5.2.3 a 5.3.1 písm. g).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cecina de León“

EU č.: PGI-ES-0103-AM02 – 7.9.2021

CHZO (X) CHOP ()

1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]

„Cecina de León“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Cecina de León“ je uzenářský masný produkt z kusů svalové hmoty ze zadních částí dospělého hovězího dobytka, které se ve španělštině označují jako „tapa“ (vrchní šál), „contra“ (kýta), „centro de contra“ (spodní šál), „babilla“ (špička kýty) a „cadera“ (hýždě). Jeho výroba trvá více než sedm měsíců a spočívá v solení, mytí, uložení a sušení.

„Cecina de León“ se vyznačuje těmito vlastnostmi:

- Typický vnější vzhled: produkt „cecina“ má nahnědlou až tmavošedou, mírně tmavou barvu, která vznikne při výrobním postupu.
- Zabarvení a vzhled řezu: produkt vykazuje na řezu třešňově červený až karmínový odstín, přičemž na konci zraje se tento sytější odstín na okrajích zvýrazní. Má tenké tukové žilky, které mu propůjčují jeho typickou šťavnatost.
- Hmotnost: minimální hmotnost každého zpracovaného kusu a svalů, které jej tvoří, je:
 - vrchní šál („tapa“): 4 kg; kuželovitá masitá hmota, na okrajích zploštělá. Tvoří ji mediální stehenní svaly a mimopánevní část svalu *Musculus obturatorius externus*,
 - kýta („contra“): 5 kg; tvoří ji spodní šál („centro de contra“) a květová špička („redondo“), která má trojúhelníkový, mírně cylindrický tvar. Květovou špičku tvoří výhradně sval *semitendinosus* a spodní šál tvoří hýždě sval (*gluteobiceps*),
 - spodní šál („centro de contra“): 4 kg; má obdélníkový tvar a je tvořen výhradně hýždě sval (*gluteobiceps*),
 - špička kýty („babilla“): 3,5 kg; má vejcovitý tvar a sestává ze svalů, které tvoří čtyřhlavý sval stehenní (*rectus femoris*, *vastus lateralis*, *vastus medialis* a *vastus intermedius*),
 - hýždě („cadera“): 3 kg; kus má trojúhelníkový tvar a sestává ze svalů *gluteus maximus*, *gluteus medius*, *gluteus minimus* a dvojitých svalů kyčelního kloubu.
- Chuť a vůně: maso s charakteristickou chutí, jen málo solené, poněkud vláknité konsistence. Díky uzení v době zrání získává produkt charakteristickou vůni, která zvýrazňuje směr chutí.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Kusy hovězího masa používané k výrobě produktu chráněného zeměpisným označením „cecina“ musí pocházet z dospělého skotu. Na původ těchto kusů masa se nevztahují žádná omezení.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Proces výroby produktu „cecina“ probíhá výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti. Tvoří jej tyto postupy: ořezávání kusů masa, jejich solení, omývání vodou, uložení, uzení (není povinné) a sušení.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Nepoužije se.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt se na trh uvádí vcelku balený či potažený fólií, v porcích či nakrájený na plátky ve vakuovém balení.

Výrobek určený ke spotřebě musí být opatřen očíslovanými etiketami, na nichž je uveden symbol CHZO EU a název „Cecina de León“, který je umístěn ve stejném zorném poli jako vlastní logo CHZO.

V případě produktů, které prošly výrobním procesem trvajícím minimálně 12 měsíců, lze použít také označení „Reserva“.

Tyto etikety musí být připevněny tak, aby je nebylo možné znovu použít.

Logo chráněného zeměpisného označení:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí produkt „Cecina de León“, sestává výlučně z provincie León.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem „Cecina de León“ je dána pověstí produktu a jeho specifickými vlastnostmi.

Jedná se o masný produkt s charakteristickou barvou, žilkováním, šťavnatostí a chutí, který není obzvláště vláknitý a má výraznou kouřovou vůni, jež jej odlišuje od masa „cecina“ z jiných oblastí. Jeho specifické vlastnosti mu za dlouhá léta tradiční produkce ve vymezené zeměpisné oblasti přinesly značný věhlas a pověst.

Pověst produktu „Cecina de León“ dokládají následující příklady.

Dne 28. října 2013 odvysílala španělská státní televize RTVE 36minutový pořad „*Un país para comerse*lo“ (Země dost dobrá k jídlu) o Leónu a jeho zemědělsko-potravinářských produktech. V pořadu byly představeny různé recepty využívající jako ingredience produkt „Cecina de León“ a zdůrazněny specifické vlastnosti tohoto produktu. Dne 29. června 2021 se v dalším pořadu RTVE „*España Directo*“ (Španělsko živě) popisoval postup výroby a vlastnosti produktu. Oba programy jsou k dispozici na adrese <https://www.rtve.es/>

Pověst produktu „Cecina de León“ na vnitrostátní i mezinárodní úrovni dále vyzdvihují časopisy zaměřené na cestování a gastronomii, jako „*Traveler*“ a „*Cocina y vino*“. V článku s názvem „Proč by měl být León hlavním městem gastronomie 2018“, který vyšel v časopise „*Traveler*“ dne 13. října 2017, se píše: „Značka León je již nějakou dobu známá i mimo Španělsko. Výrobky jako chorizo, ‚cecina‘ a některé sýry z Leónu slaví úspěch i v tak vzdálených koutech světa, jako je Hongkong, Řím, nebo dokonce Karibik.“ Další článek s názvem „Co se jí ve Španělsku o Vánocích?“, který vyšel v časopise „*Cocina y vino*“ dne 20. prosince 2020, pojednává o tradičních španělských pokrmech, včetně produktu „Cecina de León“: „Jako předkrm se podávají sýry nebo hovězí sušené maso ‚cecina‘, které je pro León tak typické.“

V roce 2018, kdy byl León vyhlášen španělským hlavním městem gastronomie, se produkt „Cecina de León“ zapsal do Guinnessovy knihy rekordů „největším kusem sušeného masa ‚cecina‘ na světě“.

Kromě toho získal produkt „Cecina de León“ dva roky po sobě nejvyšší ocenění v prestižní mezinárodní soutěži „*Great Taste Awards*“, a to dvě a tři hvězdičky v roce 2020 a tři hvězdičky v roce 2021.

Výrobci produktu „Cecina de León“ se účastní národních a mezinárodních veletrhů, kde propagují pověst masa „cecina“. Patří mezi ně „*Food Fair*“ v Barceloně, „*Gourmet Salon*“ a „*Meat Attraction*“ v Madridu a také výstava SIAL v Paříži a veletrh „*Anuga*“ v Německu.

Dobrou pověst produktu potvrzuje i jeho zařazení do oficiálních seznamů kvalitních potravin, například „*Inventario Español de Productos Tradicionales*“ (Španělský soupis tradičních produktů) Ministerstva zemědělství, rybolovu a potravinářství (1996) a „*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*“ (Soupis kvalitních zemědělsko-potravinářských produktů Kastilie a Leónu) regionální vlády Kastilie a Leónu (2001).

Kromě toho oslavuje různé pokrmy obsahující produkt „Cecina de León“ kniha „*Recetas de la Biosfera*“ (Recepty z biosféry) (Ministerstvo zemědělství a rybolovu, potravinářství a životního prostředí, 2017). Píše se v ní: „Cecina de León“ je pravděpodobně nejlepší hovězí uzenina ve Španělsku a na světě. Vyrábí se v celém pohoří Montes de León, zejména v biosférické rezervaci Alto Bernesga.“

Produkt „Cecina de León“ má svůj význam a pověst i na mezinárodní úrovni. Studentka antropologie Alessandra Sartori McCormacková z Americké katolické univerzity ve Washingtonu DC napsala disertační práci s názvem „Cecina de León: Výroba, spotřeba a kulturní reprezentace tradičního španělského jídla v globální ekonomice“ (2003). Doktorandka se v ní zabývá tím, jak celosvětová spotřeba a prodej tradičního španělského produktu „Cecina de León“ přispívají k budování a posilování místní a regionální identity.

Kromě toho se objevuje mnoho odkazů na produkt „Cecina de León“ v celé historii.

Lucius Junius Moderatus Columella zmiňuje maso „cecina“ již ve 4. století př. n. l. v kapitole 55 svého pojednání o zemědělství. V díle „*Tratado de Agricultura General*“ (Obecné pojednání o zemědělství) Gabriela Alfonsa de Herrery z roku 1513 je věnována sušenému masu „cecina“ a solení masa značná pozornost a v kapitole XL se hovoří o možnosti sušit více druhů masa, včetně hovězího.

Literárně velmi hodnotným a vysvětlujícím dílem z počátku 17. století je „*La Pícaro Justina*“. Příběh se z větší části odehrává v provincii León a jejím hlavním městě a sleduje osudy hlavní postavy Justiny. Justinini rodiče provozují v obci Mansilla de las Mulas hostinec, v němž se zastavují povozníci i pocestní. Mezi nabízeným masem je i sušené hovězí maso „cecina“, které vyniká nad ostatními masnými produkty a klobásami. „*La Pícaro Justina*“ je věrným obrazem tehdejší venkovské společnosti v provincii León.

V díle „*Fray Gerundio de Campazas*“ (1758) se otec Isla poprvé zmiňuje o produktu „Cecina de León“, když popisuje Antóna Zotese a kvalitu a rozmanitost stravy této svérázné postavy: „Ve všední dny jedl maso ‚machorra‘ (skopové ze sterilních ovcí), ‚cecina‘ a chléb z poloviny pšeničný a z poloviny ječný, na který si dal cibuli nebo pórek jako dezert; o svátcích jedl hovězí maso a chorizo. K obědu a večeři si dal obvykle ‚torrezno‘ (plátek opečeného vepřového bůčku).“

O sušeném masu „cecina“ se zmiňuje také Félix María de Samaniego (1745–1801) ve své pohádce „*El ratón de la corte y el del campo*“ (Dvorní myš a venkovská myš): „Tam se jim sbíhaly sliny, stěny i stropy byly ověšeny tisíci lahůdek pro takovou myš, klobásami, šunkou a sušeným masem ‚cecina‘. Samou radostí poskakovaly a byly u vytržení! Od šunčičky k šunčičce, od síru k síru.“

Podle leónského historického archivu (1835 až 1839) se v té době ve městě León spotřebovalo za pět let 4 800 měřic (jedna měřice odpovídá 11,502 kg) masa „cecina“ a za běžný rok 972 měřic. Podle statistických údajů uvedených v Madozově lexikonu se roční spotřeba na obyvatele odhadovala na „0,137 měřice na jednotlivce za rok“. Údaje v Madozově lexikonu ukazují, že sušené maso se posuzovalo odděleně od ostatního, čerstvého masa. Ukazují také, jak sušené maso „cecina“ z vesnic přispívalo k městskému obchodu.

Enrique Gil y Carrasco, básník a spisovatel narozený v roce 1815, ve svých četných reportážích a článcích vykreslil obraz zvyků v provincii León. V jednom z článků, „*El pastor trashumante*“ (Pocestný pastýř), popisuje, jak se pastýři loučí s rodinami a vydávají se na cestu přes pastviny se svými ovci merino: „Pastýřův koš s jidlem, v němž je hojnost sušeného masa ‚cecina‘ a šunky, na příští den je již nachystán...“

V „*Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales*“ (Encyklopedický slovník chovu dobytka a zemědělství) z roku 1885, který vydali López Martínez, Hidalgo Tablada a Prieto, popisují významní a uznávaní agronomové hovězí maso „cecina“ na veletrzích a trzích v Leónu v polovině 19. století: „V provincii León se chovají hospodářská zvířata pozoruhodné kvality. Na leónských pastvinách se pase mnoho skotu, který se nejdříve využívá pro práce na poli (protože muly se využívají k práci pouze na jihu), a jejich maso se poté prodává na trzích v provinciích León, Valladolid a Palencia. Krávy a telata se prodávají na výrobu sušeného masa ‚cecina‘ na trzích pořádaných u příležitosti svátku Všech svatých a ke dni sv. Ondřeje v Leónu a ke dni sv. Martina v obci Mansilla.“

Dne 30. ledna 1886 zveřejnily noviny „*El Porvenir de León*“, které přinášely zprávy a inzeráty obecného významu, následující oznámení: „Pod hrozbou zabavení je zakázáno přinášet do města maso mrtvých zvířat k veřejné spotřebě. Výjimkou jsou jatečně upravená těla prasat, šunky a vnitřnosti nebo sušená masa ‚cecina‘.“

Luis Alonso Luengo ve své knize „*Los Maragatos, su estirpe, sus modos*“ (Obyvatelé regionu Maragato, jejich potomstvo a zvyky) (1980) cituje markýze de la Ensenada, který ve svých zápiscích uvádí počet povozníků, povozů a mul v každé obci v tomto regionu a popisuje další zvláštnosti tohoto obchodu: „Tento systém fungoval perfektně. Každá cesta začínala v rodné vesnici a směřovala do La Coruni, Madridu a dalších míst ve Španělsku. Z města do města se převáželo zboží všeho druhu, včetně sušeného hovězího masa ‚cecina‘.“

Matías Rodríguez Díez ve své knize „*Historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga*“ (Dějiny velmi vznešeného, věrného a chvályhodného města Astorga), vydané v roce 1909 a podruhé v roce 1981, popisuje zvyky, obyčeje, historii, trhy a průmysl. Na původní text tehdejšího městského kronikáře Matíase Rodrígueza Díeze navázal oficiální kronikář města Astorga Luis Alonso Luengo. V kapitole o svatbách v regionu Maragatería je jídlo popsáno takto: „Jídlo podávané později k obědu musí být stejně dobré jako svatební snídaně: krůty, slepice, kuřata a další drůbež v hospodářství zaplatí za to, že se nechaly vykrmovat; a pak jsou tu kotlety, ‚cecina‘, chorizo, telecí maso a nespočet plátků šunky.“

Dne 31. prosince 1922 vyšel v leónském časopise „*Renacimiento*“ článek Juliána Sanze Martíneze s názvem „Prehistorické pozůstatky v oblasti Leónu: Smuteční hostiny“. Článek popisuje pohřební zvyklosti v některých oblastech Leónu, které se praktikovaly ještě na počátku 19. století. Patřilo k nim uspořádání hostiny na počest zesnulého, na níž hrál významnou roli produkt „Cecina de León“.

Sborník „*Tierras de León*“ (Oblast León) (1990–1991) obsahuje studii Patrocinia Garcíu Gutiérrezze o marginalizovaných členech leónské společnosti žijících v nalezincích a útulcích v Leónu na počátku 19. století. Autor v něm uvádí, že dobové dokumenty se zmiňují o mase „cecina“, které bylo součástí stravy těchto lidí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2022_04_01+PCC+Cecina+de+León+IGP.pdf/3d8bfe8c-0ec7-9b6d-1e20-6e3a4c3c0f5d?t=1648804554571
