

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 322/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„Cecina de León“**

EU-Nr.: PGI-ES-0103-AM02 — 7.9.2021

g. U.() g. g. A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung: Consejo Regulador I.G.P. „Cecina de León“ [Aufsichtsbehörde für die g. g. A. „Cecina de León“]

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

Tel. +34 987615275

E-Mail: consejo@cecinadeleon.org

Die antragstellende Vereinigung vertritt die gemeinsamen Interessen der Erzeuger von „Cecina de León“ und hat ein berechtigtes Interesse an diesem Antrag auf Änderung der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Cecina de León“. Sie ist auch die Vereinigung, die ursprünglich den Schutzstatus für dieses Produkt beantragt hat.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

Name des Erzeugnisses

Beschreibung des Erzeugnisses

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

5.1. Änderungen, die sich auf Schlüsselemente auswirken

5.1.1. Änderung der „Beschreibung des Erzeugnisses“

Die Anzahl der Teilstücke vom Rind für die Erzeugung von „Cecina de León“ wurde von vier auf fünf erhöht. Dazu gehören die in der vorigen Spezifikation genannten Teilstücke, die im Spanischen als *tapa* [Oberschale], *contra* [Unterschale], *babilla* [Kugel] und *cadera* [Hüfte] bezeichnet werden. Hinzu kommt das Teilstück *centro de contra* [Unterschale ohne Semerrolle]. Mit dieser Änderung soll eine größere Auswahl an Teilstücken angeboten werden, um der Nachfrage der Verbraucher nach kleineren, einheitlicheren und besser auf ihre Bedürfnisse abgestimmten Varianten zu entsprechen.

Das Teilstück *centro de contra* [Unterschale ohne Semerrolle] hat ein Mindestgewicht von 4 kg, eine rechteckige Form und besteht ausschließlich aus dem *Musculus gluteobiceps*.

Dieses neue Teilstück wurde nach dem in der Spezifikation für die geschützte geografische Angabe „Cecina de León“ festgelegten Erzeugungsverfahren getestet. Die Ergebnisse zeigen, dass dieses Teilstück die in der Spezifikation festgelegten Produktmerkmale aufweist.

Die Haushalte sind heute kleiner; mehr als die Hälfte der Familieneinheiten besteht aus ein oder zwei Personen. Die Kaufgewohnheiten der Verbraucher haben sich daher geändert, sodass die Erzeuger ihre Produktgrößen und Verpackungsformate anpassen müssen. Das Teilstück *centro de contra* ist Teil der Unterschale und hat ein Mindestgewicht von 4 kg. Dieses Teilstück wurde aufgenommen, um der Marktnachfrage nach kleineren, einheitlicheren Varianten, die den aktuellen Verbrauchertrends besser entsprechen, nachzukommen. Außerdem hat die Nachfrage nach „Cecina de León“ in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Durch die Aufnahme dieses Teilstücks dürfte es zu einer entsprechenden Steigerung des Produktionsvolumens und des Absatzes kommen, wobei neue Unternehmen einbezogen werden, die dieses Teilstück bereits erzeugen, deren Erzeugnisse aber nicht unter die geschützte geografische Angabe „Cecina de León“ fallen.

(Diese Änderung gilt auch für Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.)

5.2. Änderungen, die sich nicht auf Schlüsselemente auswirken

5.2.1. Änderung des „Ursprungsnachweises“

Der Abschnitt „Nachweis, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt“ wird geändert, um Artikel 4 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 zu entsprechen. Die Kontrollmethoden sind nach einer internen Überprüfung aktualisiert worden. Die derzeitige Kontrollmethode sieht vor, dass eine Gruppe von Geschmacksprüfern die sensorischen Eigenschaften der *Cecina* überprüft. Dies soll durch organoleptische Analysen des Enderzeugnisses in einem Labor ersetzt werden, das über die erforderliche Erfahrung, Ausrüstung, Infrastruktur und das Personal verfügt.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einziges Dokument aus.)

5.3. Änderung des „Erzeugungsverfahrens“

5.3.1. Änderung der Salzungsphase

Der Hinweis auf die Mindestsalzzeit wurde gestrichen und die maximale Zeit wurde von 0,6 auf 0,4 Tage pro Kilo verkürzt, um den Salzgehalt des Enderzeugnisses zu verringern. Derzeit richten sich die Salzzeiten nach der gemäß der Produktspezifikation zulässigen Untergrenze, um 0,3 Tage pro Kilo einzuhalten. Dennoch fordern die Erzeuger kürzere Salzzeiten für ein weniger salziges Enderzeugnis. Dies spiegelt die derzeitigen Verbraucherpräferenzen und die Forderung nach gesünderen und salzärmeren Erzeugnissen wider (im Rahmen der spanischen Strategie für Ernährung, körperliche Aktivität und die Prävention von Adipositas).

Mit der Streichung des Mindestsalzgehalts aus der Spezifikation und der Senkung des Höchstgehalts soll den *Cecina*-Erzeugern die Möglichkeit gegeben werden, Erzeugnisse mit geringerem Salzgehalt herzustellen. Die Erzeugnisse müssen jedoch weiterhin den in der Spezifikation festgelegten Merkmalen entsprechen, die unverändert bleiben, und ihre mikrobiologische Sicherheit muss gewährleistet sein.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

5.3.2. Änderung der Phase D — Lagerung

Der Verweis auf die maximale Lagerungszeit wurde gestrichen, während die Mindestlagerungszeit weiterhin 30 Tage beträgt. Dadurch wird sichergestellt, dass das Erzeugnis je nach Bedarf der einzelnen Teilstücke richtig durchtrocknet.

Die Lagerungsphase ist notwendig, damit dem Fleisch das Wasser entzogen wird und das Salz gleichmäßig eindringen kann. Dadurch wird sichergestellt, dass die notwendigen biochemischen Prozesse zur Entwicklung des charakteristischen Geschmacks und Aromas des Erzeugnisses ablaufen können.

Eine Begrenzung der maximalen Dauer dieser Phase kann dazu führen, dass die Fleischteilstücke unter Umgebungsbedingungen gelagert werden, die ein schnelleres Durchtrocknen bewirken, was sich negativ auf die optimale Entwicklung der organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses und seine Endqualität auswirkt.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

5.3.3. Änderung der Phase F — Trocknung

Die Definition der Trocknungsphase wurde geändert, um eine Regulierung der natürlichen Bedingungen in den Trockenkammern in den wärmeren Monaten zu ermöglichen und für eine angemessene Wärme und Feuchtigkeit für die Reifung des Erzeugnisses zu sorgen. Mit dieser Änderung wird daher die Möglichkeit geschaffen, die Trockenkammern mit geeigneten Mechanismen zur Regulierung, Standardisierung und Aufrechterhaltung angemessener Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in der gesamten Trockenkammer auszustatten und eine gleichmäßige Belüftung für alle Erzeugnisse zu gewährleisten.

Das Erzeugungsverfahren wurde geändert, da die Erzeugung nicht mehr wie bisher nur in bestimmten Jahreszeiten erfolgt. Dabei werden die Auswirkungen des Klimawandels auf die Produktionsbedingungen berücksichtigt, durch die die Trocknung von *Cecina* nicht das ganze Jahr über unter optimalen Bedingungen erfolgen konnte.

Traditionell wurde *Cecina* vor allem im Herbst, Winter und Frühjahr hergestellt, da die Sommer in der Provinz León sehr heiß sind und dies für die richtige Trocknung des Erzeugnisses nicht günstig ist. Inzwischen wird *Cecina* jedoch das ganze Jahr über erzeugt, auch im Sommer. Daher ist es wichtig, die Umgebungsbedingungen kontrollieren zu können, um eine optimale Trocknung während des ganzen Jahres zu gewährleisten. Die Auswirkungen des Klimawandels in Spanien in den letzten Jahren müssen ebenfalls berücksichtigt werden. Seit 1971 ist ein deutlicher Trend zu höheren Temperaturen zu beobachten, wobei die deutlichsten Anstiege am Übergang vom Sommer zum Herbst und vom Frühling zum Sommer zu verzeichnen sind, und vor allem im Sommer, der immer länger wird.

Daher ist es notwendig, die Umgebungsbedingungen während der Trocknungsphase zu regulieren. Dies ist vor allem im Sommer und in den Monaten wichtig, in denen die durch den Klimawandel bedingten höheren Temperaturen verhindern, dass die *Cecina* so trocknet, dass ein Erzeugnis entsteht, das den Anforderungen der Spezifikation entspricht.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

5.4. Änderung der „Kennzeichnung“

Die auf dem Etikett anzubringenden Symbole wurden aktualisiert. Auf dem Etikett muss nun das EU-Symbol für die geschützte geografische Angabe im gleichen Sichtfeld wie der eingetragene Name des Erzeugnisses erscheinen.

Eine Abbildung des Logos der geschützten geografischen Angabe ist hier zu sehen.



(Diese Änderung gilt auch für Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.)

5.5. Redaktionelle Änderungen

5.5.1. Änderungen des Layouts/der Darstellung

- a. Die Überschriften einiger Abschnitte der Spezifikation wurden geändert und es wurden Buchstaben hinzugefügt, um die Lesbarkeit zu verbessern. Der Abschnitt mit der Überschrift „Merkmale des Erzeugnisses“ in der bisherigen Spezifikation trägt nun die Überschrift „B. Beschreibung des Erzeugnisses“. Der Abschnitt mit der früheren Überschrift „Geografisches Gebiet“ trägt nun die Überschrift „C. Abgrenzung des geografischen Gebiets“. Der Abschnitt mit der Überschrift „Erzeugungsverfahren“ trägt nun die Überschrift „E. Erzeugungsverfahren“.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

- b. Folgender Abschnitt wurde eingefügt: „A. Name des Erzeugnisses: ‚Cecina de León‘“.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

- c. Im Abschnitt mit der Überschrift „B. Beschreibung des Erzeugnisses“ wurde im Unterabschnitt über das Teilstück *contra* [Unterschale] die Stelle „der Unterschale als solcher und der Semerrolle“ (in der vorigen Spezifikation) in „der Unterschale ohne Semerrolle und der Semerrolle“ geändert. Die Bezeichnung wurde geändert, um die Beschreibung des Erzeugnisses verständlicher zu machen, da die Unterschale ohne Semerrolle heute eines der getrockneten Teilstücke ist, das für die Herstellung des Enderzeugnisses verwendet wird.

(Diese Änderung gilt auch für Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.)

- d. Die Großbuchstaben zur Kennzeichnung der einzelnen Phasen des Erzeugungsverfahrens wurden durch Kleinbuchstaben ersetzt, um eine Verwechslung mit den Buchstaben, durch die die Abschnitte der Produktspezifikation gekennzeichnet sind, zu vermeiden.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

- e. In der Beschreibung der Lagerungsphase wurde folgender Fehler korrigiert: „Der Zweck dieser Phase ist es, das enthaltene Salz zu entziehen“. Tatsächlich soll in dieser Phase das enthaltene Wasser entzogen werden.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

- f. Im Abschnitt „Zusammenhang mit dem Gebiet“ wurde ein Fehler korrigiert: In dem Teil, der sich auf das Werk *Tratado de Agricultura General* [Allgemeine Abhandlung über Landwirtschaft] bezieht, heißt es, dass *Cecina* auch aus anderen Fleischarten hergestellt werden kann, darunter auch aus *Cecina* vom Rind. Letzterer Hinweis auf *Cecina* ist falsch. Es sollte „Fleisch“ heißen, da es sich um eine Fleischart handelt.

(Diese Änderung gilt auch für Punkt 5 des Einzigen Dokuments.)

g. Im Abschnitt „Kennzeichnung“ wurde die Passage über die Wiederverwendung von Etiketten umformuliert, um sie lesbarer zu machen.

(Diese Änderung gilt auch für Punkt 3.6 des Einziges Dokuments.)

h. In der gesamten Spezifikation wurden einige Rechtschreib- und Grammatikfehler korrigiert.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

5.6. *Administrative Änderung des Zusammenhangs*

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet bleibt unverändert, die Beschreibung wurde jedoch geändert, um sie mit den Anforderungen gemäß Anhang I Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 in Einklang zu bringen. Dazu wurden neuere Angaben zum Ansehen der Bezeichnung „Cecina de León“ hinzugefügt, wodurch der Inhalt beider Dokumente harmonisiert wurde: der Spezifikation und des Einziges Dokuments. Zudem wurde die Reihenfolge einiger Abschnitte zwecks besserer Lesbarkeit geändert.

(Diese Änderung gilt auch für Punkt 5 des Einziges Dokuments.)

5.7. *Änderung zur Streichung von redundanten, unnötigen oder überflüssigen Angaben*

Der Abschnitt über geltende Rechtsvorschriften wurde gestrichen, da er in der Produktspezifikation nicht mehr vorgeschrieben ist.

(Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.)

5.8. *Änderung nur im Einziges Dokument*

5.8.1. *Redaktionelle Änderung*

Änderungen des Layouts/der Darstellung

Im Abschnitt über die Kennzeichnung in der aktuellen spanischen Fassung des Einziges Dokuments fehlt in einem Absatz Text, wodurch der Zusammenhang verloren geht. Dort heißt es: „Das bestimmte Erzeugnis ‚geschützte geografische Angabe‘ und ‚Cecina de León‘.“ Es müsste wie im entsprechenden Absatz im Abschnitt „Kennzeichnung“ der aktuellen Produktspezifikation heißen: „Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis muss ein Etikett tragen, auf dem die Begriffe ‚geschützte geografische Angabe‘ und ‚Cecina de León‘ deutlich sichtbar sind.“

Allerdings wurde dieser Text durch die Änderungen von Punkt 5.2.3. und 5.3.1. Buchstabe g in diesem Dokument neu formuliert.

EINZIGES DOKUMENT

„Cecina de León“

EU-Nr.: PGI-ES-0103-AM02 — 7.9.2021

g. g. A. (X) g. U.()

1. **Name(n)**

„Cecina de León“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Cecina de León“ ist ein getrocknetes Fleischerzeugnis, das aus den im Spanischen als *tapa* [Oberschale], *contra* [Unterschale], *centro de contra* [Unterschale ohne Semerrolle], *babilla* [Kugel] und *cadera* [Hüfte] bekannten Muskelstücken aus den Hintervierteln ausgewachsener Rinder hergestellt wird. Dieses Fleisch wird über einen Zeitraum von über sieben Monaten verarbeitet, d. h. gepökelt, gewaschen, eingelagert und getrocknet.

„Cecina de León“ weist folgende Merkmale auf:

- Typisches äußeres Erscheinungsbild: *Cecina* hat eine bräunliche bis graubraune, leicht dunkle Färbung, die bei der Erzeugung entsteht.
- Färbung und Erscheinungsbild beim Schneiden: Die Farbe der geschnittenen *Cecina* reicht von kirsch- bis purpurrot, wobei dieser tiefere Farbton am Ende des Reifungsprozesses an den Rändern noch intensiver wird. Außerdem hat sie eine leichte Marmorierung, die für ihre typische Saftigkeit sorgt.
- Gewicht: Im Folgenden werden das jeweilige Mindestgewicht der getrockneten Teilstücke und die Muskeln, aus denen sie bestehen, angegeben:
 - *Tapa* [Oberschale]: 4 kg; Fleischstück in Kegelform, allerdings seitlich abgeflacht. Besteht aus den medialen Muskeln der Keule und des extrapelvinen Teils des *Musculus obturatorius externus*.
 - *Contra* [Unterschale]: 5 kg; besteht aus der Unterschale ohne Semerrolle und der Semerrolle, die die Form eines zylindrischen, dreiseitigen Prismas hat. Die Semerrolle besteht ausschließlich aus dem *Musculus semitendinosus*, die Unterschale ohne Semerrolle aus dem *Musculus gluteobiceps*.
 - *Centro de contra* [Unterschale ohne Semerrolle]: 4 kg; hat eine rechteckige Form und besteht ausschließlich aus dem *Musculus gluteobiceps*.
 - *Babilla* [Kugel]: 3,5 kg; eiförmiges Teilstück, das aus dem Quadriceps der Keule besteht (*M. rectus femoris*, *vastus lateralis*, *vastus medialis* und *vastus intermedius*).
 - *Cadera* [Hüfte]: 3 kg; dreieckiges Teilstück bestehend aus dem *Musculus gluteus maximus*, dem *Musculus gluteus medius*, dem *Musculus gluteus minimus* und den Zwillingsmuskeln der Hüfte.
- Geschmack und Aroma: Fleisch mit charakteristischem Geschmack, leicht salzig, mit leicht faseriger Konsistenz. Durch das während der Reifung erfolgende Räuchern erhält das Fleisch ein charakteristisches, den Gesamtgeschmack unterstützendes Aroma.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die zur Erzeugung der geschützten *Cecina* verwendeten Teilstücke müssen von ausgewachsenen Rindern stammen. Hinsichtlich des Ursprungs der Stücke gelten keine Einschränkungen.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugung von *Cecina* erfolgt ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet. Hierzu gehören folgende Schritte: Formen der Fleischstücke, Salzen, Waschen, Lagern, Räuchern (fakultativ) und Trocknen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Entfällt

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Teilstücke werden ganz, umhüllt oder verpackt, in Portionen oder vakuumverpackten Scheiben angeboten.

Auf dem zum Verzehr bestimmten Erzeugnis müssen nummerierte Etiketten mit dem EU-Zeichen für g. g. A. und dem Namen „Cecina de León“ im selben Sichtfeld sowie das eigene Logo der g. g. A. angebracht sein.

Beträgt die Gesamtdauer der Herstellung mindestens 12 Monate, kann außerdem die Angabe „Reserva“ verwendet werden.

Diese Etiketten müssen so angebracht werden, dass sie nicht noch einmal verwendet werden können.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe sieht folgendermaßen aus:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der Erzeugung der „Cecina de León“ besteht ausschließlich aus der Provinz León.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Cecina de León“ beruht auf seinem Ansehen und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses.

Es handelt sich um ein Fleischerzeugnis mit charakteristischer Farbe, Marmorierung, Saftigkeit und typischem Geschmack, das nicht besonders faserig ist und ein ausgeprägtes Raucharoma aufweist, wodurch es sich von *Cecina* aus anderen Gebieten unterscheidet. Durch seine besonderen Merkmale hat dieses Erzeugnis im Laufe vieler Jahre traditioneller Herstellung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet große Bekanntheit und hohes Ansehen erlangt.

Die folgenden Beispiele belegen das Ansehen der „Cecina de León“.

Am 28. Oktober 2013 strahlte der staatliche spanische Fernsehsender RTVE die Sendung *Un país para comérselo* [Ein Land zum Schlemmen] (36 Minuten) über León und seine Agrarlebensmittel aus. In der Sendung wurden verschiedene Rezepte vorgestellt, in denen „Cecina de León“ als Zutat verwendet wurde, wobei die besonderen Merkmale des Erzeugnisses hervorgehoben wurden. Am 29. Juni 2021 wurden in einer weiteren RTVE-Sendung *España Directo* [Spanien Direkt] das Erzeugungsverfahren und die Merkmale des Erzeugnisses beschrieben. Beide Programme sind abrufbar unter <https://www.rtve.es/>.

Außerdem wird in Reise- und Gastronomiezeitschriften wie *Traveler* und *Cocina y vino* [Küche und Wein] das Ansehen von „Cecina de León“ auf nationaler und internationaler Ebene betont. In einem im *Traveler* am 13. Oktober 2017 erschienenen Artikel mit dem Titel „Warum León die Hauptstadt der Gastronomie 2018 sein sollte“ heißt es: „Die ‚Marke León‘ ist seit einiger Zeit auch außerhalb Spaniens bekannt. Erzeugnisse wie Chorizo, *Cecina* und bestimmte Käsesorten aus León haben sich in den unterschiedlichsten und entferntesten Winkeln der Welt wie Hongkong, Rom und sogar in der Karibik durchgesetzt.“ In einem anderen in *Cocina y vino* am 20. Dezember 2020 erschienenen Artikel mit dem Titel „Was isst man in Spanien zu Weihnachten?“ geht es um traditionelle spanische Lebensmittel, darunter „Cecina de León“: „Als Vorspeise gibt es Käse oder die für León so typische *Cecina* vom Rind“.

Im Jahr 2018, als León die spanische Hauptstadt der Gastronomie war, wurde die „Cecina de León“ als „Die größte Portion *Cecina* der Welt“ in das Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen.

Darüber hinaus erhielt die „Cecina de León“ zwei Jahre in Folge die höchste Auszeichnung des renommierten internationalen Wettbewerbs *Great Taste Awards* und wurde 2020 mit zwei und drei Sternen und 2021 mit drei Sternen ausgezeichnet.

Die Erzeuger von „Cecina de León“ nehmen an nationalen und internationalen Messen teil, wo sie das Ansehen der *Cecina* fördern. Dazu gehören die Lebensmittelmesse in Barcelona, die Fachmessen *Gourmet Salon* und *Meat Attraction* in Madrid, aber auch die SIAL in Paris und die Anuga in Deutschland.

Das hohe Ansehen des Erzeugnisses wird auch durch die Aufnahme in offizielle Listen von Qualitätslebensmitteln untermauert, z. B. in das *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse] des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (1996) und das *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [Verzeichnis von Qualitäts-Agrarlebensmitteln aus Kastilien und León] der Regionalregierung von Kastilien und León (2001).

Darüber hinaus werden in dem Buch *Recetas de la Biosfera* [Rezepte aus der Biosphäre] (Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei, Ernährung und Umwelt, 2017) verschiedene Gerichte mit „Cecina de León“ vorgestellt. Dort heißt es: „Cecina de León‘ ist wahrscheinlich der beste Rinderschinken in Spanien und der Welt. Er wird in der gesamten Gebirgskette Montes de León und insbesondere im Biosphärenreservat Alto Bernesga hergestellt.“

Die Bedeutung der „Cecina de León“ und ihr Ansehen sind auch auf internationaler Ebene zu beobachten. So gibt es eine Doktorarbeit einer Anthropologiestudentin der Katholischen Universität von Amerika in Washington D. C., Alessandra Sartori McCormack, mit dem Titel: *Cecina de León: The Production, Consumption and Cultural Representation of a Spanish Traditional Food in a Global Economy* (2003) [Cecina de León: Herstellung, Verzehr und kulturelle Repräsentation eines traditionellen spanischen Lebensmittels in einer globalen Wirtschaft]. Darin erörtert die Doktorandin, wie der weltweite Verzehr und Verkauf eines traditionellen spanischen Erzeugnisses, der „Cecina de León“, zur Bildung und Stärkung einer lokalen und regionalen Identität beigetragen hat.

Darüber hinaus gibt es im Laufe der Geschichte zahlreiche Hinweise auf „Cecina de León“.

Im 55. Kapitel seiner Abhandlung über die Landwirtschaft erwähnt Lucius Iunius Moderatus Columella (4. Jahrhundert vor Christus) bereits *Cecina*. Im Werk *Tratado de Agricultura General* [Allgemeine Abhandlung über die Landwirtschaft] von Gabriel Alonso de Herrera von 1513 nehmen *Cecina* und das Pökeln von Fleisch eine herausragende Stellung ein, und in Kapitel XL wird die Möglichkeit erörtert, weitere Fleischarten zu pökeln, darunter auch Rindfleisch.

Ein Werk von großem literarischem und exegetischen Wert aus dem beginnenden 17. Jahrhundert ist *La Pícaro Justina* [Die Schelmin Justina]. Die Hauptperson Justina sowie die gesamte Entwicklung des Werks verortet der Autor zu einem großen Teil in der Provinz León und in der gleichnamigen Hauptstadt dieser Provinz. In Mansilla de las Mulas betreiben Justinas Eltern eine Gastwirtschaft. Hier machen Maultiertreiber und Reisende Halt. In der Gastwirtschaft wird *Cecina* vom Rind angeboten, der im Vergleich zu anderen Fleischerzeugnissen und Wurstwaren ein besonderer Platz eingeräumt wird. *La Pícaro Justina* ist ein getreues Abbild der bäuerlichen Gesellschaft in der Provinz León aus jener Zeit.

In der Beschreibung, die Padre Isla in seinem Werk „Fray Gerundio de Campazas“ (1758) von der Figur Antón Zotes gibt, erwähnt er zum ersten Mal „Cecina de León“ und verweist auf das gute und reichhaltige Essen, das dieser einmalige Charakter zu sich nimmt: „*Machorra* [Schafffleisch von unfruchtbaren Tieren], *Cecina* und ein halbes Brot an Werktagen, mit Zwiebeln oder Lauch als Nachspeise; an Festtagen Rindfleisch und *Chorizo* [luftgetrocknete Paprikawurst]. Mittags und abends gewöhnlich *Torrezno* [gebratene Speckscheibe]“.

Auch Félix María de Samaniego (1745-1801) erwähnt *Cecina* in seiner Fabel *El ratón de la corte y el del campo* [Die Hofmaus und die Landmaus]: „Dort ergötzen sich die Sinne von tausend Mäusen, die Wände und Decken waren voller Naschereien, Hartwürsten, Schinken und *Cecinas*. Sie sprangen vor Freude, oh, was für ein Vergnügen! Von Schinken zu Schinken, von Käse zu Käse“.

Laut dem historischen Archiv von León (1835 bis 1839) verbrauchte die Stadt León damals in einem Zeitraum von fünf Jahren 4 800 Arroben [eine Arroba entspricht 11,502 kg] *Cecina*, was einem Jahresdurchschnitt von 972 Arroben entspricht. Laut dem Lexikon Madoz wurde der Jahresverbrauch pro Einwohner wie folgt geschätzt: „die pro Person verzehrte Menge beläuft sich pro Jahr auf 0,137 Arroben“. Die Angaben aus dem Lexikon Madoz deuten eindeutig auf eine Sonderstellung dieses Erzeugnisses innerhalb des Angebots an Frischfleisch hin. Gleichzeitig wird darüber Auskunft gegeben, welchen Anteil *Cecinas* an den Lebensmitteln hatte, die aus den umliegenden Dörfern zum Markt nach León gebracht wurden.

Der 1815 geborene Enrique Gil y Carrasco war Dichter und Schriftsteller. In zahlreichen Berichten und Artikeln beschrieb er die Bräuche der Provinz León. In einem Werk mit dem Titel *El pastor trashumante* [Der Wanderhirte] erzählt er, wie sich die Hirten von ihren Familien verabschieden, um sich mit den Merinoschafen auf die Wanderung über die Weidewege zu begeben: „Für den nächsten Tag ist das Proviantpaket des Hirten schon fertig, es enthält eine große Portion *Cecina* und Schinken“.

Im *Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales* [Enzyklopädisches Wörterbuch der Viehzucht und der ländlichen Industrie] von 1885, herausgegeben von López Martínez, Hidalgo Tablada und Prieto, beschreiben angesehene und renommierte Agrarwissenschaftler *Cecina* vom Rind auf den Messen und Märkten von León in der Mitte des 19. Jahrhunderts: „Die Provinz León verfügt über einen Viehbestand von bemerkenswerter Qualität. Auf den Wiesen weiden viele Rinder, die nach ihrem Dienst auf dem Feld (nur im südlichen Teil der Provinz werden Maultiere in der Feldarbeit eingesetzt) geschlachtet werden, um ihr Fleisch auf den Märkten der Provinzen León, Valladolid und Palencia feilzubieten. Die Kühe und Kälber werden zur Herstellung von *Cecina* auf den Messen von Los Santos und San Andrés in León sowie auf den Messen von San Martín de Mansilla verkauft.“

Am 30. Januar 1886 wurde in der Zeitung *El Porvenir de León* [Die Zukunft von León], in der Artikel von allgemeinem Interesse, Nachrichten und Anzeigen erschienen, die folgende Bekanntmachung veröffentlicht: „Es ist bei Strafe der Beschlagnahme verboten, das Fleisch toter Tiere für den öffentlichen Verzehr in diese Stadt zu bringen. Ausgenommen von dieser Regel sind Schweineschlachtkörper, Schinken, Innereien oder *Cecinas*.“

Luis Alonso Luengo zitiert in seinem Buch *Los Maragatos, su estirpe, sus modos* [Die Bewohner der Maragatería, ihre Herkunft und ihre Bräuche] Quellen des Marques de la Ensenada, in denen die Anzahl der Maultiertreiber, Karren und Maultiere genannt werden, die jedem Dorf in der Gegend zustehen, sowie weitere Besonderheiten dieses Gewerbes: „Dieses System funktionierte perfekt. Jede Reise begann im Herkunftsort, von dort ging es nach La Coruña, Madrid und in andere Städte in Spanien, wo allerlei Waren von Stadt zu Stadt transportiert wurden. Zu diesen Waren gehörte auch *Cecina* vom Rind.“

Matías Rodríguez Díez beschreibt in seiner *Historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga* [Geschichte der sehr noblen, loyalen und verdienstvollen Stadt Astorga], die 1909 veröffentlicht und 1981 neu aufgelegt wurde, Bräuche, Sitten, die Geschichte, Messen und Gewerbe. Luis Alonso Luengo, offizieller Chronist der Stadt Astorga, war für die Fortführung der ursprünglichen Chroniken von Matías Rodríguez Díez, dem damaligen Stadtchronisten, verantwortlich. Im Kapitel über Hochzeiten in der Region Maragatería wird das Essen folgendermaßen beschrieben: „Die Speisen, die später zum Mittagessen serviert werden, müssen genauso gut sein wie das Hochzeitsfrühstück: Die Truthähne, Hühner und anderes Hausgeflügel zahlen nun den Preis dafür, dass sie sich haben mästen lassen; und dann gibt es noch Koteletts, *Cecina*, Chorizo und Kalbfleisch; und Schinkenscheiben in Hülle und Fülle“.

Am 31. Dezember 1922 erschien in der leónesischen Zeitschrift *Renacimiento* ein Artikel mit dem Titel „Prähistorische Überreste in der Gegend von León: Traueressen“ von Julián Sanz Martínez. In dem Artikel werden die zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch üblichen Bestattungsbräuche in bestimmten Gebieten Leóns beschrieben. Dazu gehörte ein Festessen zu Ehren des Verstorbenen, bei dem „*Cecina* de León“ eine wichtige Rolle spielte.

In der Sammlung „Tierras de León“ [Ländereien von León] (1990-1991) findet sich eine Studie von Patrocinio García Gutiérrez über die marginalisierten Mitglieder der leónesischen Gesellschaft, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts im Findlingsheim und Armenhaus von León wohnten. Laut dem Autor wird in zeitgenössischen Dokumenten erwähnt, dass dort *Cecina* auf dem Speiseplan stand.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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
