

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2023/C 322/03)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

**ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU
ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM**

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Cecina de León“

EÚ č.: PGI-ES-0103-AM02 – 7.9.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov skupiny: Consejo Regulador I.G.P. „Cecina de León“ (Regulačná rada pre CHZO „Cecina de León“)

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

Telefón: +34 987615275

E-mail: consejo@cecinaleon.org

Skupina žiadateľov zastupuje spoločné záujmy výrobcov výrobku „Cecina de León“ a má oprávnený záujem o túto žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku pre chránené zemepisné označenie „Cecina de León“. Je to zároveň skupina, ktorá pôvodne požiadala o ochranu pre tento výrobok.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka (zmeny týkajú)

Názov výrobku

Opis výrobku

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné (uveďte)

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

5.1. Zmeny, ktoré ovplyvňujú kľúčové prvky

5.1.1. Zmena „Opisu výrobku“

Počet rezov hovädzieho mäsa používaných na výrobu „Cecina de León“ sa zvýšil zo štyroch na päť. Medzi ne patria rezy v predchádzajúcej špecifikácii, ktoré sú v španielčine známe ako *tapa* (pupok), *contra* (vrchný šál), *babilla* (orech) a *cadera* (sviečkovica). Ďalšou časťou je *centro de contra* (spodný šál). Účelom tejto zmeny je ponúknuť väčší výber rezov s cieľom reagovať na dopyt spotrebiteľov po menších, jednotnejších možnostiach, ktoré sú vhodnejšie pre ich potreby.

Minimálna hmotnosť *centro de contra* je 4 kg, má obdĺžnikový tvar a tvorí ho výlučne sedací sval.

Tento nový rez bol odskúšaný podľa výrobného postupu stanoveného v špecifikácii pre chránené zemepisné označenie „Cecina de León“. Z výsledkov vyplýva, že tento rez je v súlade s charakteristickými vlastnosťami výrobku stanovenými v špecifikácii.

V súčasnosti sú domácnosti menšie, pričom viac ako polovica rodinných jednotiek má jedného alebo dvoch členov. V dôsledku toho sa zmenili nákupné zvyklosti spotrebiteľov, ktoré vyžadujú, aby výrobcovia upravili veľkosti svojich výrobkov a formáty balenia. *Centro de contra* je súčasťou *contra* a má minimálnu hmotnosť 4 kg. Tento rez bol zahrnutý s cieľom rozšíriť dopyt na trhu po menších, jednotnejších možnostiach vhodnejších pre súčasné spotrebiteľské trendy. V posledných rokoch sa okrem toho výrazne zvýšil dopyt po výrobku „Cecina de León“. Zahrnutie tohto rezu môže viesť k zodpovedajúcemu nárastu objemu výroby a predaja so zapojením nových spoločností, ktoré už tento rez vyrábajú, ale na ktorých výrobky sa nevzťahuje chránené zemepisné označenie „Cecina de León“.

(Táto zmena sa vzťahuje aj na bod 3.2 jednotného dokumentu).

5.2. Zmeny, ktoré neovplyvňujú kľúčové prvky

5.2.1. Zmena „Dôkazu o pôvode“

Oddiel „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z oblasti“ sa mení, aby bol v súlade s článkom 4 ods. 2 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014. Kontrolné metódy boli aktualizované po internom preskúmaní. Súčasťou súčasnej kontrolnej metódy je skupina ochutnávačov, ktorí kontrolujú zmyslové vlastnosti mäsa *cecina*. To sa má nahradiť organoleptickými analýzami konečného výrobku v laboratóriu, v ktorom budú k dispozícii potrebné skúsenosti, vybavenie, infraštruktúra a zamestnanci.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

5.3. Zmena „Spôsobu výroby“

5.3.1. Zmena fázy solenia

Vypustil sa odkaz na minimálny čas solenia a maximálny čas sa znížil z 0,6 dňa na 0,4 dňa na kilogram, aby sa znížil obsah soli v konečnom výrobku. V súčasnosti sú časy solenia v súlade so spodnou hranicou povolenou v špecifikácii s cieľom dodržať čas 0,3 dňa na kilogram. Výrobcovia však požadujú kratšie časy solenia pre menej slaný konečný výrobok. To odzrkadľuje súčasné preferencie spotrebiteľov a dopyt po zdravších výrobkoch s nižším obsahom soli (ako súčasť španielskej stratégie pre výživu, fyzickú aktivitu a prevenciu obezity).

Cieľom odstránenia minimálneho obsahu soli zo špecifikácie a zníženia maximálneho obsahu je umožniť výrobcovi mäsa *cecina* vyrábať výrobky s nižším obsahom soli. Výrobky však naďalej musia byť v súlade s vlastnosťami stanovenými v špecifikácii, ktoré ostávajú nezmenené, a musí byť zaručená ich mikrobiologická bezpečnosť.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

5.3.2. Zmena fázy D – macerácia

Vypustil sa odkaz na maximálny čas macerácie, pričom minimálny čas 30 dní ostáva. Urobilo sa tak, aby sa zabezpečilo, že výrobok bude riadne vysušený podľa potrieb každého rezu.

Fáza macerácie je potrebná na odstránenie obsahu vody z mäsa a na rovnomerné preniknutie soli do mäsa. Tým sa zabezpečí, že môžu prebiehať potrebné biochemické procesy na rozvinutie charakteristickej chuti a arómy výrobku.

Obmedzenie maximálneho trvania tejto fázy môže viesť k tomu, že rezy mäsa sa budú uchovávať v takých environmentálnych podmienkach, ktorými sa má dosiahnuť ich rýchlejšie vysušenie, čo negatívne ovplyvní správny rozvoj organoleptických vlastností výrobku a jeho konečnú kvalitu.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

5.3.3. Zmena fázy F – sušenie

Zmenila sa definícia fázy sušenia, aby sa umožnila regulácia prirodzených podmienok vo vnútri sušiarňí v teplejších mesiacoch a aby sa podporila vhodná úroveň tepla a vlhkosti na zrenie výrobku. Táto zmena preto zahŕňa možnosť, aby sušiarne boli vybavené vhodnými mechanizmami na reguláciu, zjednotenie a podporu udržiavania vhodných teplotných a vlhkosťných podmienok v celej sušiarňi, ako aj na zabezpečenie konzistentného vetrania pre všetky výrobky.

Zmenil sa spôsob výroby s cieľom odrážať zmeny tradičnej sezónnosti výroby. Zohľadňuje vplyv zmeny klímy na výrobné podmienky, ktoré bránili sušeniu mäsa *cecina* v optimálnych podmienkach počas celého roka.

Mäso *cecina* sa tradične vyrábalo väčšinou na jeseň, v zime a na jar, pretože letá v provincii León sú horúce, čo neprispieva k tomu, aby výrobok riadne vyschol. V súčasnosti sa však mäso *cecina* vyrába po celý rok, dokonca aj v lete. Preto je nevyhnutné, aby bolo možné kontrolovať environmentálne podmienky počas celého roka. Takisto sa musí zohľadňovať vplyv zmeny klímy v Španielsku v posledných rokoch. Od roku 1971 došlo k jasnemu posunu smerom k vyšším teplotám, pričom najcitelnejšie zvýšenia sú počas prechodov z leta na jeseň a z jari do leta, a najmä v lete, keďže toto ročné obdobie sa stále predlžuje.

Preto je potrebné, aby počas fázy sušenia bolo možné regulovať environmentálne podmienky. Je to dôležité najmä v lete a v mesiacoch, v ktorých vyššie teploty spôsobené zmenou klímy bránia sušeniu mäsa *cecina* takým spôsobom, ktorého výsledkom je výrobok v súlade s požiadavkami špecifikácie.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

5.4. Zmena „Označovania“

Aktualizovali sa symboly, ktoré sa musia uvádzať na etikete. Na etikete sa teraz musí uvádzať symbol chráneného zemepisného označenia EÚ v rovnakom zornom poli ako registrovaný názov výrobku.

Obrázok loga chráneného zemepisného označenia je uvedený v tomto dokumente.



(Táto zmena sa vzťahuje aj na bod 3.6 jednotného dokumentu).

5.5. Redakčné zmeny

5.5.1. Zmeny v úprave textu/prezentácii

- a. Zmenili sa názvy niektorých oddielov špecifikácie a na zlepšenie čitateľnosti sa pridali písmená. Oddiel s názvom „Vlastnosti výrobku“ v predchádzajúcej špecifikácii má teraz názov „B. Opis výrobku“. Oddiel, ktorý mal predtým názov „Zemepisná oblasť“, má teraz názov „C. Vymedzenie zemepisnej oblasti“. Oddiel, ktorý mal predtým názov „Spôsob výroby“, má teraz názov „C. Spôsob výroby“.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

- b. Vkladá sa tento oddiel: „A. Názov výrobku: ‚Cecina de León‘“.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

- c. V oddiele s názvom „B. Opis výrobku“ v pododdiely týkajúcom sa rezu *contra* sa zmenilo znenie odkazu na tento rez zo „samotný rez *contra*“ a *redondo* (v predchádzajúcej špecifikácii) na „*centro de contra*“ a *redondo*. Tento názov sa zmenil, aby bol opis výrobku zrozumiteľnejší, keďže *centro de contra* je teraz jedným zo sušených rezov používaných v konečnom výrobku.

(Táto zmena sa vzťahuje aj na bod 3.2 jednotného dokumentu).

- d. Veľké písmená označujúce každú fázu výrobného procesu sa nahradili malými písmenami s cieľom predísť zámene s písmenami označujúcimi oddiely špecifikácie výrobku.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

- e. V opise fázy macerácie sa opravila táto chyba: „Účelom tejto fázy je odstrániť obsah soli.“ V skutočnosti sa v tejto fáze odstraňuje obsah vody.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

- f. V oddiele „Súvislosť s oblasťou“ sa opravila chyba: V časti týkajúcej sa *Tratado de Agricultura General* (Všeobecná poľnohospodárska úvaha) sa uvádza, že mäso *cecina* je možné vyrábať z ďalších druhov mäsa vrátane hovädzieho mäsa *cecina*. Posledný odkaz na mäso *cecina* je nesprávny. Malo by sa uvádzať „mäso“, keďže odkaz sa vzťahuje na druh mäsa.

(Táto zmena sa vzťahuje aj na bod 5 jednotného dokumentu).

g. V oddiele „Označovanie“ sa prepracovala pasáž o opätovnom použití etikiet, aby bola čitateľnejšia.

(Táto zmena sa vzťahuje aj na bod 3.6 jednotného dokumentu).

h. V celej špecifikácii bolo opravených niekoľko pravopisných a gramatických chýb.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

5.6. Administratívna zmena časti týkajúcej sa súvislosti

Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa nemení, ale opis sa zmenil tak, aby bol v súlade so špecifikáciami oddielu 5 prílohy I k nariadeniu č. 668/2014, pričom sa pridávajú najnovšie skutočnosti týkajúce sa dobrej povesti označenia „Cecina de León“, čím sa harmonizuje obsah oboch dokumentov: špecifikácie a jednotného dokumentu. Zmenilo sa aj poradie niektorých oddielov na zlepšenie čitateľnosti.

(Táto zmena sa vzťahuje aj na bod 5 jednotného dokumentu).

5.7. Zmeny, ktorými sa vypúšťa nadbytočný alebo nepotrebný materiál

Vypustil sa oddiel o uplatniteľných právnych predpisoch, keďže sa už v špecifikácii nevyžaduje.

(Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu).

5.8. Zmena týkajúca sa len jednotného dokumentu

5.8.1. Redakčná zmena

Zmeny v úprave textu/prezentácii

V súčasnej španielskej verzii jednotného dokumentu v oddiele týkajúcom sa označovania v jednom odseku chýba text, v dôsledku čoho je dokument nekoherentný. Uvádza sa v ňom „Výrobok určený ‚Chránené zemepisné označenie‘ a ‚Cecina de León‘.“ Malo by ísť o prepis zodpovedajúceho odseku v oddiele „Označovanie“ v súčasnej špecifikácii, v ktorom sa uvádza: „Výrobok určený na trh je označený etiketami, na ktorých sú zreteľne viditeľné výrazy ‚Chránené zemepisné označenie‘ a ‚Cecina de León‘.“

V tejto súvislosti bol tento text v skutočnosti prepracovaný prostredníctvom zmien 5.2.3 a 5.3.1.g v tomto dokumente.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cecina de León“

EÚ č.: PGI-ES-0103-AM02 – 7.9.2021

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Cecina de León“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Cecina de León“ je sušené mäso vyrobené z rezov hovädzej svaloviny v španielčine známych ako *tapa* (pupok), *contra* (vrchný šál), *centro de contra* (spodný šál), *babilla* (orech) a *cadera* (sviečkovica) zo zadných štvrtí dospelého hovädzieho dobytká. Tieto rezy sa spracúvajú v procese trvajúcom viac ako sedem mesiacov, ktorý zahŕňa solenie, umývanie, maceráciu a sušenie.

Výrobok „Cecina de León“ má tieto vlastnosti:

- Typický vonkajší vzhľad: mäso *cecina* má hnedo-zlatú, skôr tmavú farbu typickú pre tento výrobný proces.
- Farba a vzhľad na reze: farba mäsa *cecina* na reze sa pohybuje od odtieňov čerešňovočervenej až po karmínovú červeň, pričom na konci procesu zrenia sa tento tmavší odtieň na okrajoch zintenzívni. Mäso je mierne prarastené tukom, čo mu dodáva typickú šľavnatosť.
- Hmotnosť: minimálna hmotnosť každého sušeného rezu a svalov, ktoré ho tvoria:
 - *Tapa*: 4 kg; mäsitá časť kužeľového tvaru, na bokoch je však sploštená. Tvoria ho svaly mediálnej skupiny svalov stehna a mimo panvová časť vonkajšieho zapchávača.
 - *Contra*: 5 kg; tvoria ho *centro de contra* a *redondo*, ktoré majú tvar trochu oválneho trojhranu. *Redondo* tvorí výlučne stehenný sval a *centro de contra* sedací sval (*gluteus-biceps*).
 - *Centro de contra*: 4 kg; má obdĺžnikový tvar a tvorí ho výlučne sedací sval.
 - *Babilla*: 3,5 kg; rez vajcovitého tvaru tvorený svalmi, ktoré tvoria štvorcový stehenný sval (priamy stehenný sval a laterálny, stredný a mediálny široký sval).
 - *Cadera*: 3 kg; rez trojuholníkového tvaru, ktorý tvoria veľký sedací sval, stredný sedací sval a malý sedací sval, ako aj horný a dolný dvojité sval.
- Chuť a aróma: mäso s typickou nie výrazne slanou chuťou alebo vláknitou konzistenciou. Údenie dodáva procesu zrenia typickú arómu, ktorá pôsobí zvýrazňujúco na všetky chute.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Rezy hovädzieho mäsa používané na výrobu sušeného mäsa s chráneným označením musia pochádzať z dospelého hovädzieho dobytká. Pôvod rezov nie je nijako obmedzený.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Proces výroby sušeného mäsa sa uskutočňuje výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Tvoria ho tieto postupy: orezávanie mäsa, solenie, omývanie vodou, macerácia, údenie (nepovinné) a sušenie.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Neuplatňuje sa.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Jednotlivé rezy sa uvádzajú na trh v celku balené alebo vreckované, a ako vákuovo balené porcie alebo plátky.

Výrobok určený na trh musí byť označený očíslovanými etiketami, na ktorých musí byť v rovnakom zornom poli uvedený symbol CHZO EÚ a názov „Cecina de León“ spolu s príslušným logom CHZO.

V prípade výrobkov, ktoré sa podrobili výrobnému procesu v trvaní najmenej 12 mesiacov, sa môže používať aj pojem „Reserva“.

Tieto etikety musia byť pripevnené tak, aby sa nedali opätovne použiť.

Logo chráneného zemepisného označenia:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť, v ktorej sa vyrába „Cecina de León“, tvorí len a výhradne provincia León.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom „Cecina de León“ sa zakladá na jeho osobitných vlastnostiach a dobrej povesti.

Ide o mäsový výrobok s typickou farbou, mramorovaním, šťavnatosťou a chuťou, nie výrazne vláknitý s charakteristickou údenou arómou, ktorou sa odlišuje od mäsa *cecina* z iných oblastí. Vďaka svojim osobitným vlastnostiam sa počas mnohých rokov tradičnej výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti výrazne preslávil a získal dobrú povesť.

Dôkazom dobrej povesti „Cecina de León“ sú nasledujúce príklady.

Španielsky štátny televízny kanál RTVE 28. októbra 2013 odvysielal program *Un país para comérselo* (Krajina, v ktorej sa dá dobre najesť) (36 minút) o Leónu a jeho agropotravinárskych výrobkoch. V programe sa prezentovali rôzne recepty, v ktorých sa ako zložka používal výrobok „Cecina de León“, pričom sa zdôraznili jeho osobitné vlastnosti. V ďalšom programe kanála RTVE *España Directo* (Španielsko naživo) sa 29. júna 2021 opísal výrobný proces a vlastnosti výrobku. Obidva programy sú k dispozícii na adrese <https://www.rtve.es/>

V časopisoch venovaných cestovaniu a gastronómii, napríklad *Traveler* a *Cocina y vino*, sa zdôrazňuje dobrá povesť výrobku „Cecina de León“ na národnej aj medzinárodnej úrovni. V časopise *Traveler* sa v článku s názvom *Why Leon should be the Capital of Gastronomy 2018* (Prečo by mal byť León hlavným mestom gastronómie za rok 2018), ktorý bol uverejnený 13. októbra 2017, sa uvádza: „Je pravdou, že značka León je mimo Španielska známa už dlhší čas. Výrobky ako chorizo, *cecina* a niektoré syry z Leónu triumfovali v odľahlých kútoch sveta, tak rozmanitých, ako je Hongkong, Rím a dokonca aj Karibik.“ V časopise *Cocina y vino* sa v ďalšom článku s názvom *What do they eat in Spain at Christmas?* (Čo sa jedáva v Španielsku na Vianoce?) uverejnenom 20. decembra 2020 spomínajú tradičné španielske jedlá vrátane výrobku „Cecina de León“: „Ako predjedlá sa podávajú syry alebo hovädzie mäso *cecina*, ktoré sú pre León typické.“

V roku 2018, keď bol León španielskym hlavným mestom gastronómie, sa výrobok „Cecina de León“ zapísal do Guinnessovej knihy rekordov vďaka „najväčšiemu kusu mäsa *cecina* na svete“.

Výrobok „Cecina de León“ okrem toho už dva roky po sebe získal najvyššie ocenenie v prestížnej medzinárodnej súťaži *Great Taste Awards*, pričom v roku 2020 získal dve a tri hviezdičky a v roku 2021 tri hviezdičky.

Výrobcovia „Cecina de León“ sa zúčastňujú na národných a medzinárodných veľtrhoch, na ktorých propagujú dobrú povesť mäsa *cecina*. Patrí medzi ne potravinársky veľtrh v Barcelone, gurmánsky salón a mäsová atrakcia v Madride, ako aj výstava SIAL v Paríži a veľtrh Anuga v Nemecku.

Dobrú povest' výrobku potvrdzuje aj jeho zaradenie do oficiálnych zoznamov kvalitných potravín, napríklad do *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Španielskeho súpisu tradičných výrobkov) ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a výživy (1996) a do *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Zoznamu vysokokvalitných agropotravinových výrobkov z Kastílie a Leónu) vlády autonómneho spoločenstva Kastílie a Leónu (2001).

Okrem toho v knihe *Recetas de la Biosfera* (Recepty z biosféry) (Ministerstvo poľnohospodárstva a rybolovu, výživy a životného prostredia, 2017) sa oslavujú rôzne jedlá pripravené s výrobkom „Cecina de León“. Uvádza sa v nej: „Cecina de León“ je pravdepodobne najlepšia hovädzia údenina v Španielsku a na svete. Vyrába sa v celom pohorí Montes de León, a najmä v biosférickej rezervácii Alto Bernesga.“

Význam výrobku „Cecina de León“ a jeho dobrú povest' možno badať aj na medzinárodnej úrovni. Existuje doktorandská práca študentky antropológie Alessandry Sartori McCormack z Katolíckej univerzity Ameriky vo Washingtone DC s názvom: *Cecina de León: The Production, Consumption and Cultural Representation of a Spanish Traditional Food in a Global Economy* (Výroba, spotreba a kultúrne zastúpenie španielskeho tradičného jedla v globálnej ekonomike) (2003). Študentka doktorandského štúdia v nej diskutuje o tom, ako celosvetová spotreba a predaj tradičného španielskeho výrobku „Cecina de León“ prispeli k budovaniu a posilňovaniu miestnej a regionálnej identity.

Okrem toho existujú zmienky o „Cecina de León“ počas celej histórie.

O mäse *cecina* sa zmieňuje už Lucius Junius Moderatus Columella (4. storočie pred Kristom) v kapitole 55 svojej poľnohospodárskej úvahy. V diele *Tratado de Agricultura General* (Všeobecná poľnohospodárska úvaha) od Gabriela Alonso de Herrera z roku 1513 sa osobitne spomína mäso *cecina* a solenie mäsa a v kapitole XL sa hovorí o možnosti soliť ďalšie druhy mäsa vrátane hovädzieho.

La Pícaro Justina (Pícaro Justina) je dielo s veľkou literárnou a objasňujúcou hodnotou zo začiatku 17. storočia. Dej diela sa z veľkej časti odohráva v provincii León a v jej rovnomennom hlavnom meste, kde svoj príbeh prežíva hlavná postava Justina. Rodičia Justiny vlastnia hostinec v Mansilla de las Mulas. Zastávajú sa tam muličiari a pocestní. Medzi jedlami, ktoré ponúkajú, má významné miesto sušené hovädzie mäso *cecina*, ktoré je iné ako ostatné mäsové výrobky, salámy a klobásy. *La Pícaro Justina* je verným svedectvom dobovej vidieckej spoločnosti v provincii León.

Otec Isla vo svojom opise Antóna Zotesa v diele *Fray Gerundio de Campazas* (1758) po prvýkrát spomína „Cecina de León“, pričom sa zaoberá kvalitou a pestrosťou jedál tejto svojráznej postavy: „*machorra* (baranina zo sterilných bahníc), *cecina* a polka chleba na bežné dni a cibúľa a pór ako dezert; hovädzina a chorizo cez sviatky. Jeho zvyčajné *torrezno* (plátok vyprášaného bravčového bôčika) na poludnie a večeru.“

Aj Félix María de Samaniego (1745 – 1801) vo svojej bájke *El ratón de la corte y el del campo* (Myš dvorná a myš vidiecka) spomína mäso *cecina*: „Ich zmysly sa potešili; steny a podlahy boli ozdobené tisícami myších maškrt, klobásami, šunkami a sušeným mäsom (*cecinas*). Od radosti skákali. Aké skvelé! Od šunky k šunke, od syra k syru“.

Podľa historických archívov provincie León (1835 až 1839) sa v tomto období v meste León spotrebovalo 4 800 arrob (jedna arroba zodpovedá hmotnosti 11,502 kg) mäsa *cecina* za päť rokov a 972 arrob za bežný rok. Na základe štatistických údajov zo slovníka Madoz sa následne vyhodnotila ročná spotreba na jedného obyvateľa: „jeden obyvateľ spotreboval za bežný rok 0,137 arrob.“ Dokumentárny príspevok slovníka Madoz poukazuje, že výrobok sa v porovnaní s ostatnými čerstvými mäsami posudzoval samostatne. Súčasne dáva tušiť vidiecky príspevok mäsa *cecina* do mestského obchodu.

Enrique Gil y Carrasco, básnik a spisovateľ narodený v roku 1815, opisuje vo svojich mnohých reportážach a článkoch zvyky provincie León. V jednom článku s názvom *El pastor trashumante* (Potulný pastier) opisuje lúčenie sa pastierov s rodinami pred putovaním dolinami s ovcami: „Pastierov kôš s potravinami plný mäsa *cecina* a šunky už bude nachystaný na ďalší deň.“

V *Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales* (Encyklopedickom slovníku chovu dobytky a vidieckeho priemyslu) z roku 1885, ktorý zostavili López Martínez, Hidalgo Tablada a Prieto, uznávaní a renomovaní agronómovia opisujú hovädzie mäso *cecina* na slávnostiach a trhoch v provincii León v polovici 19. storočia: „Provincia León má dobytok pozoruhodnej kvality. Na léonských pastvinách sa pasie veľa kusov dobytky, ktorý potom, ako pomohol pri prácach na poli – keďže mulice sa na prácu využívajú len v južnej časti – zásobuje mäsom trhy provincií León, Valladolid a Palencia. Voly a teľatá sa predávajú na účel výroby sušeného mäsa (*cecina*) na trhoch v Los Santos a San Andrés v provincii León a na trhoch v San Martín de Mansilla.“

Noviny *El Porvenir de León*, ktoré obsahovali príspevky všeobecného záujmu, správy a reklamy, uverejnili 30. januára 1886 toto oznámenie: „Pod hrozbou konfiškácie je zakázané priväzať do tohto mesta mäso z mŕtvych zvierat na verejnú spotrebu. Výnimka z tohto pravidla platí v prípade jatočných tiel ošipaných, šunky a vedľajších jatočných produktov alebo mäsa *cecina*.“

Luis Alonso Luengo vo svojej knihe *Los Maragatos, su estirpe, sus modos* (Ľudia z regiónu Maragatería, ich populácia a zvyky) (1980) cituje zdroje markíza de la Ensenada, hovoriace o počtoch muličiarov, vozov a mulov pridelených každému mestu v regióne a o ostatných zvláštnostiach tohto obchodu: „Systém fungoval dokonale. Každá cesta sa začínala v meste pôvodu a smerovala do Korune, Madridu a ostatných španielskych miest, pričom sa z mesta do mesta prepravoval všakovaký tovar, vrátane sušeného hovädzieho mäsa *cecina*.“

Matías Rodríguez Díez vo svojom diele *Historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga* (História veľmi vznešeného, lojálneho a chvályhodného mesta Astorga) vydanom v roku 1909 a znovu publikovanom v roku 1981 opisuje obyčaje, zvyky, históriu, veľtrhy a priemysel. Luis Alonso Luengo, oficiálny kronikár mesta Astorga, bol zodpovedný za pokračovanie pôvodného textu vytvoreného Matíasom Rodríguezom Díezom, ktorý bol svojho času kronikárom mesta. V kapitole o svadbách v regióne Maragatería sa jedlo opisuje takto. „Jedlo podávané neskôr na obed musí byť také dobré ako svadobné raňajky: morky, sliepky, kurčatá a ostatná jednoduchá hydina zaplatili za to, že sa nechali vykúpiť; a ďalej sú tu kotlety, mäso *cecina*, chorizo a teľacie mäso a nespočetné množstvo plátkov šunky.“

V časopise *Renacimiento* v Leóně bol 31. decembra 1922 uverejnený článok s názvom *Prehistoric survivals in the region of Leon: funeral meals* (Prehistorické pozostatky v regióne León: jedlá na pohreboch) od Juliána Sanza Martíneza. V článku sa opisujú pohrebné zvyky niektorých regiónov Leónu, ktoré sa dodržiavali ešte na začiatku 19. storočia. Medzi ne patrilo usporadúvanie hostiny na počesť zosnulého, na ktorej výrobok „Cecina de León“ zohrával dôležitú úlohu.

Zbierka *Tierras de León* (Región León) (1990 – 1991) obsahuje štúdiu od Patrocinia García Gutiérreza o marginalizovaných členoch leónskej spoločnosti, ktorí žili v Casa de Expósitos a v Hispicio de León na začiatku 19. storočia. Autor v nej uvádza, že v dobových dokumentoch sa spomína sušené mäso ako súčasť výživy ľudí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[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)
