



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 322/01	Euroátváltási árfolyamok – 2023. szeptember 11.	1
2023/C 322/02	Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) küldetési területén működő szervezetek hálózatba szervezése	2

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 322/03	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	3
---------------	---	---

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. szeptember 11.

(2023/C 322/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0724	CAD Kanadai dollár	1,4565
JPY Japán yen	157,16	HKD Hongkongi dollár	8,3995
DKK Dán korona	7,4582	NZD Új-zélandi dollár	1,8100
GBP Angol font	0,85650	SGD Szingapúri dollár	1,4594
SEK Svéd korona	11,8795	KRW Dél-Koreai won	1 425,94
CHF Svájci frank	0,9560	ZAR Dél-Afrikai rand	20,2681
ISK Izlandi korona	143,70	CNY Kínai renminbi	7,8230
NOK Norvég korona	11,4240	IDR Indonéz rúpia	16 477,43
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0129
CZK Cseh korona	24,508	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,837
HUF Magyar forint	384,10	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6438	THB Thaiföldi baht	38,049
RON Román lej	4,9635	BRL Brazil real	5,3205
TRY Török líra	28,8196	MXN Mexikói peso	18,8201
AUD Ausztrál dollár	1,6655	INR Indiai rúpia	88,9735

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) küldetési területén működő szervezetek hálózatba szervezése

(2023/C 322/02)

A 178/2002/EK rendelet ⁽¹⁾ 36. cikkének ⁽²⁾ bekezdése értelmében az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság „igazgatótanács[a] az ügyvezető igazgató előterjesztése alapján elkészít egy nyilvánosságra hozandó jegyzéket azokról a tagállamok által kijelölt illetékes szervezetekről, amelyek külön-külön vagy hálózatok keretében segíthetik a Hatóságot küldetésének teljesítésében.”

E jegyzéket első alkalommal az EFSA igazgatótanácsának 2006. december 19-i ülésén állították össze, és az azóta eltelt időben azt:

- i. a Hatóság ügyvezető igazgatójának javaslatára rendszeresen frissítik, figyelembe véve a tagállamok által végzett felülvizsgálatokat és az általuk tett új kijelölési javaslatokat (összhangban a Bizottság 2230/2004/EK rendelete 2. cikkének ⁽⁴⁾ bekezdésével ⁽²⁾); és
- ii. a Hatóság saját honlapján – ahol az illetékes szervezetek legfrissebb jegyzéke is megtekinthető – nyilvánosságra hozza.

Ez az információ a Hatóság honlapján is megtalálható, a következő címen:

- i. az illetékes szervezetek jegyzékének legutolsó, a Hatóság igazgatótanácsa által jóváhagyott módosításának dátuma: 2023. szeptember 4. - <http://www.efsa.europa.eu/en/partnersnetworks/scorg>

A Hatóság ezt az értesítést – és különösen a megadott honlapok elérhetőségét – folyamatosan frissíti.

További információért írjon e-mailt a következő e-mail-címre: Cooperation.Article36@efsa.europa.eu

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o).

⁽²⁾ Az Európai Bizottság 2230/2004/EK rendelete (2004. december 23.) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság küldetési területén működő szervezetek hálózatba szervezése vonatkozásában a 178/2002/EK európai parlamenti és bizottsági rendelet alkalmazásának végrehajtási szabályairól (HL L 379., 2004.12.24., 64 o), utolsó módosítás.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2023/C 322/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ
KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ
KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Cecina de León”

EU-szám: PGI-ES-0103-AM02 – 2021.9.7.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Consejo Regulador I.G.P. „Cecina de León” (A „Cecina de León” OFJ Szabályozó Testülete)

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

Tel. +34 987615275

E-mail: consejo@cecinaleon.org

A kérelmező csoportosulás a „Cecina de León” termelőinek kollektív érdekeit képviseli, és jogos érdeke fűződik a „Cecina de León” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására irányuló kérelemhez. Ez az a csoportosulás is egyben, amely eredetileg kérelmezte az oltalom alatt álló státuszt e termékre.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

A termék elnevezése

A termék leírása

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

5.1. A kulcsfontosságú elemeket érintő módosítások

5.1.1. „A termék leírása” szakasz módosítása

A „Cecina de León” előállításához felhasznált marhahúsrészek számát négyről ötre növelték. Ezek közé tartoznak az előző termékleírásban szereplő húsrészek, amelyek spanyolul *tapa* (combhús), *contra* (far), *babilla* (vastag dagadó) és *cadera* (fartő) néven ismertek. Azonban az előállításához már a *centro de contra* (gömbölyű felsál) húsrész is felhasználható. E módosítás célja többféle húsrészt kínálni és kielégíteni a fogyasztók igényét a kisebb és egységesebb, szükségleteiknek jobban megfelelő lehetőségek iránt.

A *centro de contra* súlya legalább 4 kg, négyzetes alakú, és kizárólag a gluteobiceps izomból áll.

Ezt az új húsrészt a „Cecina de León” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásában meghatározott előállítási módszerrel tesztelték. Az eredmények azt mutatják, hogy ez a húsrész megfelel a termékleírásban meghatározott termékjellemzőknek.

A háztartások manapság kisebbek, a családok több mint fele egy- vagy kétfogú. Ennek következtében a fogyasztók vásárlási szokásai megváltoztak, ami arra készteti a gyártókat, hogy kiigazítsák a termékeik méretét és csomagolásuk formátumát. A *centro de contra* a *contra* (far) részét képezi, és minimális súlya 4 kg. Annak érdekében került be a termékleírásba, hogy kielégítsék kisebb, egységesebb, a jelenlegi fogyasztói tendenciáknak jobban megfelelő lehetőségek iránti piaci keresletet. Ezenkívül a „Cecina de León” iránti kereslet jelentősen nőtt az elmúlt években. Ennek a húsrésznek a termékleírásba való felvétele a termelési volumen és az értékesítés megfelelő növekedéséhez vezethet olyan új vállalatok bevonásával, amelyek már foglalkoznak ennek a húsrésznek az előállításával, de amelyek termékei nem tartoznak a „Cecina de León” oltalom alatt álló földrajzi jelzés hatálya alá.

(Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. pontjára is vonatkozik).

5.2. A kulcsfontosságú elemeket nem érintő módosítások

5.2.1. A „Származás igazolása” szakasz módosítása

„A termék a területről való származásának igazolása” szakaszt a 2014. június 13-i 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 4. cikke (2) bekezdésének való megfelelés érdekében módosítják. Az ellenőrzési módszereket belső felülvizsgálatot követően naprakésszé tették. A jelenlegi ellenőrzési módszer keretében kóstolóbizottság ellenőrzi a *cecina* érzékszervi jellemzőit. Ezt a végtermék érzékszervi elemzése váltja fel, amelyet egy olyan laboratóriumban végeznek, ahol rendelkezésre állnak a szükséges tapasztalatok, berendezések, infrastruktúra és személyzet.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

5.3. Az „Előállítás módja” szakasz módosítása

5.3.1. A sózási szakasz módosítása

Törölték a minimális sózási időre való hivatkozást, és a végtermék sótartalmának csökkentése érdekében a maximális időtartamot kilogrammonként 0,6-ről 0,4 napra csökkentették. A sózási időtartamok jelenleg a termékleírásban megengedett alsó határértéket követik annak érdekében, hogy a kilónkénti 0,3 napnak megfeleljenek. Mindazonáltal a termelők rövidebb sózási időt szorgalmaznak egy alacsonyabb sótartalmú végtermék elérése érdekében. Ez tükrözi a jelenlegi fogyasztói preferenciákat és az egészségesebb, alacsonyabb sótartalmú termékek iránti keresletet (a táplálkozásra, a testmozgásra és az elhízás megelőzésére vonatkozó spanyol stratégia részeként).

A minimális sótartalom termékleírásból való törlésének és a maximális tartalom csökkentésének célja, hogy lehetővé tegye a *cecina* gyártói számára a kevesebb só tartalmazó termékek előállítását. A termékeknek azonban továbbra is meg kell felelniük a termékleírásban meghatározott jellemzőknek, amelyek változatlanok maradnak, és garantálni kell mikrobiológiai biztonságukat.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

5.3.2. A D. szakasz (Pihentetés) módosítása

A maximális pihentetési időre való hivatkozás törlésre került, míg a minimális pihentetési idő 30 nap marad. Ez annak biztosítása érdekében történt, hogy a termék megfelelően kiszáradjon, ahogy az egyes húsrészek igénylik.

A pihentetési fázisra azért van szükség, hogy a húsból eltávolítsák a víztartalmat, és a só egyenletesen juthasson be a húsba. Ez biztosítja, hogy végbemenjenek a termék jellegzetes ízének és aromájának kialakulásához szükséges biokémiai folyamatok.

E fázis maximális időtartamának korlátozása ahhoz vezethet, hogy a húsrészeket olyan környezeti körülmények között tartják, amelyek gyorsítják a kiszáradásukat, ez pedig negatívan befolyásolja a termék érzékszervi jellemzőinek és végső minőségének megfelelő kialakulását.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

5.3.3. Az F. szakasz (Szárítás) módosítása

A szárítási szakasz meghatározása módosult annak érdekében, hogy a szárítókamrákban a melegebb hónapokban szabályozhatóak legyenek a természetes feltételek, és hogy a termék éréséhez megfelelő hő- és páratartalom álljon rendelkezésre. Ez a módosítás ezért magában foglalja azt a lehetőséget, hogy a szárítókamrákat megfelelő mechanizmusokkal lássák el a megfelelő hőmérséklet és páratartalom szabályozására, egységessé tételére és fenntartására, valamint valamennyi termék esetében a következetes szellőzés biztosítására.

Az előállítási módszert úgy módosították, hogy az tükrözze az előállítás hagyományos szezonális jellegének változásait. A módosítás figyelembe veszi az éghajlatváltozásnak az előállítási feltételekre gyakorolt hatását, amelyek megakadályozták, hogy a „Cecina de León”-t egész évben optimális körülmények között érleljék.

A *cecina* előállítása hagyományosan főként ősszel, télen és tavasszal történt, mivel León tartományban melegek a nyarak, és ez nem segíti elő a termék megfelelő szárítását. Most már azonban a „Cecina de León”-t egész évben, még nyáron is készítik. Ezért alapvető fontosságú, hogy kontrollálni lehessen a környezeti feltételeket az optimális érlelés egész évben történő biztosítása érdekében. Figyelembe kell venni azt is, hogy az elmúlt években Spanyolországban milyen hatást gyakorolt az éghajlatváltozás. 1971 óta egyértelműen növekednek a hőmérsékleti értékek, és a legérezhetőbb emelkedések a nyárból az őszbe, valamint a tavaszról a nyárba történő átmenet során következnek be, és különösen nyáron, mivel ez az évszak egyre hosszabb.

Ezért szükséges, hogy a szárítási szakaszban szabályozhatóak legyenek a környezeti feltételek. Ez különösen fontos nyáron és azokban a hónapokban, amikor az éghajlatváltozás által okozott magasabb hőmérséklet megakadályozza a *cecina* oly módon történő szárítását, amely lehetővé teszi, hogy a termék megfeleljen a termékleírás követelményeinek.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

5.4. A „Címkézés” módosítása

A címkén feltüntetendő szimbólumokat frissítették. A címkén mostantól a termék bejegyzett nevével azonos látómezőben fel kell tüntetni az oltalom alatt álló földrajzi jelzés uniós szimbólumát.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójának képe itt található.



(Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontjára is vonatkozik).

5.5. Szövegezési módosítások

5.5.1. Az elrendezést/megjelenítést érintő módosítások

- a) A termékleírás egyes szakaszainak címei módosultak, és az olvashatóság javítása érdekében a címeteket betűjelzésekkel egészítették ki. Az előző termékleírás „A termék jellemzői” című szakasza immár „B. A termék leírása” címet viseli. A korábban „Földrajzi terület” címet viselő szakasz új címe „C. A körülhatárolt földrajzi terület”. A korábbi „Előállítási módszer” című szakasz új címe „E. Az előállítás módja”.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

- b) A szöveg a következő szakasszal egészült ki: „A. A termék elnevezése: »Cecina de León«”.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

- c) A „B. A termék leírása” című szakaszban (a korábbi termékleírásban) a farhúsról (*contra*) szóló alpontban a húsrészre való utalásban a „magából a farból (*contra*) és a [...] felsőlől (*redondo*) áll” szövegrész helyébe a „gömbölyű felsőlől (*centro de contra*) és a [...] felsőlől (*redondo*) áll” szövegrész lép. Az elnevezést úgy változtatták meg, hogy érthetőbbé tegye a termékleírást, mivel már a *centro de contra* is a végtermékhez felhasznált érlelt húsrészek egyike.

(Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. pontjára is vonatkozik).

- d) Az előállítási folyamat egyes szakaszait azonosító nagybetűket kisbetűkkel helyettesítették, hogy ne legyenek összetéveszthetők a termékleírás szakaszait jelző betűkkel.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

- e) A pihentetési szakasz leírásában kijavították az alábbi hibát: „E szakasz célja a sótartalom eltávolítása”. Valójában ebben a szakaszban a víztartalmat távolítják el.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

- f) A „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszban is kijavítottak egy hibát: A *Tratado de Agricultura General* (Általános értekezés a mezőgazdaságról) című műre vonatkozó rész megállapítja, hogy a *cecina* más húsfajtákból, többek között szarvasmarha húsból is előállítható. Az utóbbi hivatkozás a *cecina*ra helytelen. A „hús” kifejezést kell feltüntetni, mivel egy húsfajtára utal.

(Ez a módosítás az egységes dokumentum 5. pontjára is vonatkozik).

- g) A „Címkézés” részben a címkék újrafelhasználásáról szóló szövegrészt átírták, hogy az olvashatóbb legyen.
(Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.6. pontjára is vonatkozik).
- h) A termékleírásban számos helyesírási és nyelvtani hibát is kijavítottak.
(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

5.6. A kapcsolat adminisztratív módosítása

A földrajzi területtel való kapcsolat változatlan marad, de a leírást módosították annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a 668/2014/EU rendelet I. mellékletének 5. szakaszában foglalt előírásokkal és kiegészítették a „Cecina de León” elnevezés hírnevével kapcsolatos újabb információkkal, ezáltal összhangba hozva mindkét dokumentum, a termékleírás és az egységes dokumentum tartalmát. Egyes szakaszok sorrendjét is megváltoztatták az olvashatóság javítása érdekében.

(Ez a módosítás az egységes dokumentum 5. pontjára is vonatkozik).

5.7. Redundáns, szükségtelen vagy felesleges részeket eltávolító módosítások

Az alkalmazandó jogszabályokra vonatkozó rész törlésre került, mivel annak a termékleírásban már nem kell szerepelnie.

(Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot).

5.8. Csak az egységes dokumentumot érintő módosítás

5.8.1. Szövegezésbeli módosítás

Az elrendezést/megjelenítést érintő módosítások

Az egységes dokumentum jelenlegi spanyol nyelvű változatában a címkézésre vonatkozó részben egy bekezdésből hiányzik egy szövegrész, ami ellentmondásossá teszi azt. A jelenlegi szöveg: „A [...] szánt termék [...] »Indicación Geográfica Protegida« (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) és a »Cecina de León« [...]”. Ennek a szövegrésznek a jelenlegi termékleírás „Címkézés” szakasza megfelelő bekezdése átíratának kellene lennie: „A fogyasztásra szánt terméket fel kell címkézni, a címkén jól láthatóan szerepelnie kell az »Indicación Geográfica Protegida« (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) és a »Cecina de León« feliratnak.”

Ennek a szövegnek az átírása a jelen dokumentum 5.2.3. és az 5.3.1.g) pontjában szereplő módosítással megtörtént.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cecina de León”

EU-szám: PGI-ES-0103-AM02 – 2021.9.7.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés [OEM vagy OFJ]

„Cecina de León”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb).

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cecina de León” érlelt húsipari termék, amelyet a kifejlett szarvasmarha hátsó negyedéből származó izomrészekből (spanyolul: *tapa, contra, centro de contra, babilla* és *cadera*, azaz combhús, far, gömbölyű felsál, vastag dagadó és fartó) állítanak elő hét hónapot meghaladó – szózásból, pihentetésből és szárításból álló – feldolgozási idő alatt.

A „Cecina de León” jellemzői:

- Jellemző külső megjelenése: az előállítási folyamattól függően a „Cecina de León” világosbarna, barna vagy kissé sötét színű.
- A hús színe és vágási felülete: a „Cecina de León” vágási felületének színe cseresznye- és bíborvörös árnyalatok között változik, amely az érlelési folyamat végére a széleken intenzívebbé válik; a vágási felület enyhe márványos zsírosságot mutat, ami jellegzetes szaftosságát biztosítja.
- Súlya: az egyes érlelt darabok súlya és az azokat alkotó izmok a következők:
 - *Tapa* (combhús): 4 kg; sík oldalú, kúp alakú hústömeg. A comb középizmából és a külső obturátorizom medencén kívüli részéből áll.
 - *Contra* (far): 5 kg; a gömbölyű felsálból (*centro de contra*) és a némileg hengeres, háromszögű hasáb alakú felsálból (*redondo*) áll. A felsál (*redondo*) kizárólag a musculus semitendinosusból, a gömbölyű felsál (*centro de contra*) pedig a glutobicepsből áll.
 - *Centro de contra* (gömbölyű felsál): 4 kg; téglalap alakú, és kizárólag a gluteobiceps izomból áll.
 - *Babilla* (vastag dagadó): 3,5 kg; a négyfejű combizom alkotóelemeiből (*rectus femoris, vastus lateralis, vastus medialis* és *vastus intermedius*) álló ovális rész.
 - *Cadera* (fartó): 3 kg; a *gluteus maximus*, a *gluteus medius* és a *gluteus minimus*, valamint a csípő ikerizom alkotta háromszögletű rész.
- Íze és zamata: jellegzetes ízű, enyhén sós, enyhén rostos állagú hús. A füstölés hatására az érlelési folyamat alatt kialakuló jellegzetes zamat kiemeli az összetett íz hatását.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az oltalom alatt álló „Cecina de León” előállítására használt részeknek kifejlett szarvasmarhából kell származniuk. A részek eredetét illetően nincsenek korlátozások.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Cecina de León” előállítása kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen folyhat és a következő műveletekből áll: a húsrészek formázása, szózása, vizes lemosása, pihentetése, füstölése (opcionális) és szárítása.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Tárgytalan

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A húsrészek értékesítése egészben, csomagolva vagy burkolatban, illetve darabolva vagy szeletelve vákuumcsomagolásban történik.

A fogyasztásra szánt terméket az uniós OFJ jelölést és ugyanazon látómezőben a „Cecina de León” elnevezést tartalmazó számozott címkével, valamint az OFJ saját logójával kell ellátni.

Ha az előállítási folyamat legalább 12 hónapot vesz igénybe, a terméken fel lehet tüntetni a „Reserva” megjelölést.

A címkéket úgy kell elhelyezni, hogy újrafelhasználásra ne legyenek alkalmasak.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Cecina de León” előállításának földrajzi területe kizárólag León tartomány.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület és a „Cecina de León” közötti kapcsolat a termék hírnevén és a termék sajátos jellemzőin alapul.

Jellegzetes színű, márványos, lédús és zamatos, enyhén rostos állagú, és olyan jellegzetes füstös aromával rendelkező húskészítmény, amely megkülönbözteti a más területekről származó *cecina*tól. Sajátosságai miatt a körülhatárolt földrajzi területen régóta folytatott hagyományos előállítása során jelentős hírnevet szerzett.

A következő példák a „Cecina de León” hírnevét bizonyítják.

2013. október 28-án az RTVE spanyol állami televíziós csatorna a Leónról és annak agrár-élelmiszeripari termékeiről szóló *Un país para comérselo* (Egy ország, ahol jókat ehetünk) című műsort sugározta 36 percben. A műsorban különböző olyan ételek receptjeit mutatták be, amelyek egyik összetevője a „Cecina de León”, és kiemelték a termék sajátos jellemzőit. 2021. június 29-én egy másik RTVE program, az *España Directo* (Spanyolország élőben) az előállítási folyamatot és a termék jellemzőit ismertette. Mindkét program elérhető a <https://www.rtve.es/> oldalon.

Az utazással és gasztronómiával foglalkozó egyéb magazinok, például a *Traveler* és a *Cocina y vino* kiemelik a „Cecina de León” hírnevét mind nemzeti, mind nemzetközi szinten. A *Travelerben* 2017. október 13-án megjelent, „Why Leon as the Capital of Gastronomy 2018” (Miért León legyen 2018 gasztronómiai fővárosa) című cikk szerint: „Az a helyzet, hogy a »León márka« egy ideje Spanyolországon kívül is ismert. Az olyan termékek, mint a Leónból származó chorizo, *cecina* és egyes sajtfélék a világ olyan távoli sarkaiban is hírnévre tettek szert, mint Hongkong, Róma, és a Karibi térség.” A *Cocina y vino* folyóiratban 2020. december 20-án megjelent, „Mit esznek Spanyolországban karácsonykor?” című cikk a hagyományos spanyol ételeket veszi sorra, és a „Cecina de León”-t is megemlíti: „Előételként sajtokat, vagy marhahúsból készült *cecina*t szolgálnak fel, ami Leónra különösen jellemző”.

2018-ban, amikor León elnyerte a „Spanyolország gasztronómiai fővárosa” címet, a „Cecina de León” „A világ legnagyobb *cecina* darabja” címmel bekerült a *Guinness Rekordok Könyvébe*.

Ezenkívül a „Cecina de León” két éven keresztül elnyerte a rangos *Great Taste Awards* nemzetközi verseny legnagyobb díját; 2020-ban két és három csillagot, 2021-ben pedig három csillagot kapott.

A „Cecina de León” termelői nemzeti és nemzetközi vásárokon vesznek részt, ahol népszerűsítik a *cecina* hírnevét. Ezek közé tartozik a barcelonai Alimentaria, a madridi Gourmet Salon és Meat Attraction, valamint a párizsi SIAL kiállítás és a németországi Anuga vásár.

A termék hírnevét az is megerősíti, hogy felvették a minőségi élelmiszerek hivatalos listáira, mint például a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium által kezelt *Inventario Español de Productos Tradicionales* (a hagyományos spanyol termékek jegyzéke) (1996); valamint Kasztília és León regionális kormányának *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Kasztília és León minőségi agrár-élelmiszeripari termékeinek jegyzéke) (2001).

Ezenkívül a *Recetas de la Biosfera* című receptkönyv (Mezőgazdasági és Halászati, Élelmiszerügyi és Környezetvédelmi Minisztérium, 2017) a „Cecina de León”-ból készített különböző ételeket méltatja: „A »Cecina de León« Spanyolországban és világszerte valószínűleg a legjobb marhahúskészítmény. Előállítását a Montes de León egész területén, különösen az Alto Bernesga bioszféra-rezervátumban (La Reserva de la Biosfera del Alto Bernesga) történik.”

A „Cecina de León” jelentősége és hírneve nemzetközi szinten is megfigyelhető. A washingtoni katolikus egyetem antropológus hallgatója, Alessandra Sartori McCormack doktori disszertációja a következő címet viseli: *Cecina de León: Egy hagyományos spanyol élelmiszer előállítása, fogyasztása és kultúrája a globális gazdaságban* (2003). A doktorandusz azt tárgyalja, hogy egy hagyományos spanyol termék, a „Cecina de León” világszintű fogyasztása és értékesítése hogyan járult hozzá a helyi és regionális identitás kialakításához és megerősítéséhez.

Emellett a történelem során számos irat említette a „Cecina de León”-t.

Az „Értekezés a mezőgazdaságról” 55. fejezetében Lucius Junius Moderatus Columella (Kr. e. 4. század) már említést tesz a *cecinaról*. A „Cecina de León” és a sózott húсок kiemelkedő helyet foglalnak el Gabriel Alonso de Herrera a *Tratado de Agricultura General* (Általános értekezés a mezőgazdaságról, 1513) című művében is, melynek XL. fejezetében jelzi, hogy a „Cecina de León” többféle húsból, így a szarvasmarha húsból is előállítható.

Rendkívüli irodalmi és magyarázó értékű a 17. század elején készült *La pícaro Justina* (A pajkos Justina). A regény központi figurája, Justina, csakúgy, mint a cselekmény és a válságos pillanatok nagyrészt mind León tartományhoz és annak fővárosához köthetők. Justina szüleinek Mansilla de las Mulas-ban van fogadjuk, ami a fuvarosok és utazók pihenőhelye. A felszolgált ételek közül természetesen nem hiányozhat a marhából készült „Cecina de León”, amely előkelő helyet foglal el a többi húsetél és a hurkák és kolbászok között. A *La pícaro Justina* hű képet ad León korabeli társadalmáról.

Fray Gerundio de Campazas (A campazas-i Gerundio testvér) (1758) című művében Isla atya akkor említi először a „Cecina de León”-t, amikor Antón Zotes-t bemutatva kitér ennek az egyedülálló személyiségnek az asztalára kerülő változatos, jófajta ételekre is: „*machorra* (ivartalanított juh húsa), *cecina* és fele-fele arányban búzából és árpából sült kenyér a hétköznapokon, édességnek hagyma vagy póré; ünnepnapokon marhahús és chorizo. Szokásosan *torreznó* (sült szalonna) ebédre és vacsorára [...]”.

Félix María de Samaniego (1745–1801) szintén említi a *cecinát* *El ratón de la corte y el del campo* című tanmeséjében: „Ott aztán mind az öt érzék kedvét lelhetette, a falakat és a mennyezetet ezernyi egernek való nyalánkság díszítette: kolbászok, sonkák és *cecinák*. Ez kész varázslat! Örömeinkben sonkáról sonkára, sajtról sajtra ugráltak [...]”.

Történelmi levéltár, León, 1835–1839: Ezekben az években León város öt év alatt 4 800, egy átlagos év alatt 972 arroba (1 arroba = 11,502 kg) *cecinát* fogyasztott. A Madoz szótárban található statisztika szerint az egy lakosra eső éves fogyasztás becslését „a 0,137 arroba fejenkénti éves fogyasztás mennyiségének” megállapítása alapján végezték. A Madoz szótár dokumentum értékű közlése alapján tudni lehet, hogy a termék megkülönböztetést élvezett a többi friss hússal szemben. Ugyanakkor utal a falvakból származó *cecina* kereskedelmi szerepére a városokban.

Az 1815-ben született költő és író, Enrique Gil y Carrasco nagyszámú riportban és cikkben mutatja be León tartomány szokásait. Az *El pastor trashumante* (Legeltető pásztor) címen közölt egyik cikkében leírja a pásztorok búcsúját a családjuktól, mielőtt a juhokkal a hágókon át útra kelnek – „másnapra elkészítik a pásztor tarisznyáját, amit teleraknak *cecinával* és sonkával [...]”.

Az elismert agronómusok, López Martínez, Hidalgo Tablada és Prieto által szerkesztett, 1885-ös *Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales* (Az állattenyésztés és a vidéki ipar enciklopédiai szótára) című műben a leóni vásárokon és piacokon a 19. század közepén árult, marhahúsból készült *cecinaról* így írnak: „León állatban meglehetősen gazdag tartomány. Nagyszámú szarvasmarha legel a leóni mezőn, és ezek a földeken végzett munka után, mivel öszvéreket csak a déli területen dolgoztatnak a földművesek; húsként kerülnek értékesítésre León, Valladolid és Palencia tartományok piacain. A *cecina* készítésére szánt teheneket és borjúkat Santos, San Andrés de León és San Martín de Mansilla vásárain árúsítják”.

1886. január 30-án az *El Porvenir de León*, egy közérdekű cikket, híreket és reklámokat tartalmazó újság a következő hirdetményt tette közzé: „Elkobzás terhe mellett tilos ebbe a városba a közfogyasztásra szánt elhullott állatok húsát behozni. Ez alól kivételt képeznek a hasított sertések, a sonkák és a belsőségek, illetve a *cecinák*.”

Luis Alonso Luengo *Los Maragatos, su estirpe, sus modos* (Maragatería lakosai, származásuk és szokásaik) című könyvében (1980), Ensenada márki azon forrásaiból idéz, amelyek tartalmazzák a régió egyes településein található fuvarosok, szekerek és öszvérek számát és e foglalkozás egyéb jellemző adatait. „Tökéletesen működő rendszer volt. Az egyes utak a fuvaros településéről indultak, onnan tartottak Coruña, Madrid és más spanyol helységek felé úgy, hogy városról városra haladva hoztak, vittek és hagytak ott mindenféle árut, köztük a marhahúsból készült *cecinát* is.”

Matías Rodríguez Díez első alkalommal 1909-ben, majd 1981-ben újra kiadott *Historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga* (A nemes, hűséges és dicséretre méltó Astorga város történelme) című művében leírja a város szokásait, hagyományait, történelmét, vásárait és iparát. Luis Alonso Luengo, Astorga városának hivatalos krónikása volt felelős a Matías Rodríguez Díez által készített eredeti szöveg folytatásáért. A Maragatería régióban tartott esküvőkről szóló fejezetben az ételeket a következőképpen írja le: „Az ebéd során később felszolgált ételnek ugyanolyan jónak kell lennie, mint az esküvői reggelinek: a pulykák, a tyúkok, a csirkék és az egyéb házibaromfik megfizetik annak az árát, hogy hagyták magukat felhizlalni; ezt követik a szeletelt húsok, a *cecina*, a chorizo és a borjú; és számtalan sonkaszelet”.

1922. december 31-én a leóni *Renacimiento* magazinban megjelent Julián Sanz Martínez cikke „A történelem előtti túlélők León régióban: temetési ételek” címmel. A cikk León egyes régióinak temetési szokásait ismerteti, amelyeket még a 19. század elején is betartottak. Ezek közé tartozott az elhunytak tiszteletére rendezett ünnepség, amelyen a „Cecina de León” fontos szerepet játszott.

A „Tierras de León” (León régió) gyűjtemény (1990–1991) tartalmazza Patrocinio García Gutiérrez tanulmányát a 19. század elején a leóni társadalom peremére szorult, a Casa de Expósitos és Hospicio de Leónban élő emberekről. A szerző azt állítja, hogy a kortárs dokumentumok szerint a *cecina* szerepelt az emberek étrendjében.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU