



C/2024/1438

8.2.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/1438)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cochinillo de Segovia”

Nr UE: PGI-ES-02897— 19.1.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Cochinillo de Segovia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt ten jest wynikiem hodowli świń „białych” (innych niż iberyjskie), niezależnie od płci, urodzonych w prowincji Segovia i w okręgu La Moraña w prowincji Ávila, karmionych wyłącznie mlekiem matki i poddanych ubojowi nie później niż w 35 dniu życia.

ChOG „Cochinillo de Segovia” obejmuje tusze o następujących cechach:

- masa tuszy wynosi od 4,0 kg do 5,8 kg (bez narządów wewnętrznych);
- tusze są sprzedawane w całości, z głową i bez narządów wewnętrznych, lub jako półtusze lub podstawowe wyręby;
- tusze są dobrze ukształtowane (nie są cienkie ani wydłużone);
- barwa zewnętrzna jest biała, kremowa lub woskowa, czysta i jednorodna, bez śladów krwi ani innych przebarwień;
- barwa mięsa jest różowa, perłowobiała lub bladoczerwona;
- zapach świeżego mięsa młodego zwierzęcia żywiącego się mlekiem matki;
- tekstura jest zwarta, bez miękkich obszarów, ale nie twarda.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Dieta loch karmiących musi składać się z:

Białka surowego	minimum 15 %
Tłuszczu surowego	minimum 4 %
Włókna surowego	minimum 5 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Popiołu	minimum 5 %
Lizyny	minimum 0,75 %

Prosięta otrzymują żelazo, wyłącznie w formie doustnej, jednorazowo w wieku jednego lub dwóch dni, przy czym maksymalna dawka na zwierzę wynosi 120 mg.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Miejszem urodzenia, hodowli i uboju zwierząt oraz sprawienia i rozbioru tusz musi być określony obszar geograficzny.

Rozbiór musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, ponieważ należy go przeprowadzić wkrótce po uboju, aby zapobiec utracie świeżości lub utlenieniu. Uznaje się to za niezbędny i proporcjonalny środek zapewnienia jakości i kontroli produktu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt pakuje się natychmiast po rozbiorze, ponieważ jest to konieczne do zachowania jego jakości i zapewnienia lepszej gwarancji autentyczności krojonego produktu, który jest trudniejszy do zidentyfikowania niż w całości, oraz do zagwarantowania jego identyfikowalności. Pakowanie musi zatem odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie tusze lub opakowania zawierające mięso „Cochinillo de Segovia” dopuszczone do spożycia muszą być opatrzone pieczęcią z gwarancją zawierającą co najmniej logo nazwy, w tym napis „Cochinillo de Segovia”, symbol Unii, datę uboju i numer identyfikacyjny. Ponadto etykieta pakowanych kawałków mięsa „Cochinillo de Segovia” musi zawierać datę pakowania; jeżeli wymóg ten nie jest spełniony, produkt nie może być wprowadzony do obrotu jako „Cochinillo de Segovia”. Pieczęć musi być umieszczona w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

Stosowane logo wygląda następująco:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny obejmuje całą prowincję Segowia oraz, w prowincji Ávila, wszystkie gminy należące do związku gmin okręgu La Moraña oraz następujące gminy: Aveinte, Blasonuño de Matababras, Blascosancho, Bohodón (El), Mingorría, Monsalupe, Pajares de Adaja, Pozanco, Santo Domingo de las Posadas, Santo Tomé de Zabarcos, Tiñosillos, Velayos.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem „Cochinillo de Segovia” opiera się na jego renomie i szczególnych właściwościach produktu wynikających z metody jego produkcji.

„Cochinillo de Segovia” ma białą skórę i różowe mięso, w przeciwieństwie do prosiąt z innych obszarów, których skóra jest różowa z ciemnoczerwonymi plamami, a mięso jest ciemniejsze.

Cechy te wynikają ze szczególnej metody produkcji polegającej na podawaniu prosiętom żelaza doustnie w pierwszych dniach ich życia.

Ta szczególna praktyka sięga XIX wieku, kiedy to zaczęto hodować prosięta, głównie na potrzeby spożycia prywatnego, a wszelkie nadwyżki – te, na których hodowlę do dorosłości właściciele nie mogli sobie pozwolić – sprzedawano restauracjom w Segowii specjalizującym się w pieczonym mięsie. Producenci prosiąt – drobni hodowcy zwierząt gospodarskich, którzy hodowali te zwierzęta w chlewach przylegających do ich domów, a nawet na podwórkach własnych domów – dostarczali ten minerał swoim zwierzętom od czasu do czasu, gdy wypuszczali je na pola lub na podwórza, na których grzebały w ziemi w poszukiwaniu pożywienia i ostatecznie żuły kawałki gleby i błoto;

niektórzy hodowcy dawali im nawet stare cegły. Zwierzęta te mają instynktowną potrzebę dostarczania swojemu organizmowi żelaza, którego braki są u nich naturalne od urodzenia.

Z upływem czasu ta szczególna wiedza właściwa dla tego miejsca przekształciła się w obecną praktykę polegającą na podawaniu prosiętom z Segowii niewielkiej ilości żelaza, i to tylko doustnie, podczas gdy na innych obszarach Hiszpanii żelazo jest wstrzykiwane podczas produkcji prosiąt.

Inną cechą charakterystyczną jest to, że prosięta karmione są wyłącznie mlekiem matki, co oznacza, że jako zwierzęta żywiące się w ten sposób należy je jak najszybciej przewieźć do rzeźni. Wyjaśnia to związek między „Cochinillo de Segovia” a prowincją Segowia i okręgiem La Moraña, który jest małym okręgiem w prowincji Ávila, sąsiadującym z Segowią: w XIX wieku, ze względu na ograniczoną dostępność środków transportu (głównie wozy, muły lub osły), dostawcy restauracji w Segowii specjalizujących się w pieczonym mięsie znajdowali się w promieniu ok. 40 km, na obszarach, na których produkowano zboża w dużych ilościach, co oznaczało, że na obszarach górskich nie hodowano prosiąt; te problemy związane z transportem utrudniały sprowadzanie produktu z innych miejsc, co oznaczało, że był to produkt lokalny, skoncentrowany w prowincji Segowia i okręgu La Moraña. To rozmieszczenie geograficzne potwierdza związek między hodowlą trzody chlewnej a produkcją zbóż, które stanowią podstawę żywienia loch karmiących.

Od lat 60. XX wieku w hodowli trzody chlewnej odnotowano wyraźny rozkwit, przy czym niektóre gospodarstwa specjalizowały się w konkretnej produkcji prosiąt w celu zaspokojenia rosnącego popytu na prosięta. Towarzyszyły temu modernizacja i dostosowanie sektora zbóż, który wówczas obejmował już produkcję pasz dla zwierząt. Pasza dla zwierząt okazała się niezbędna, aby dostarczyć lochom karmiącym dietę bogatą w składniki odżywcze w celu zapewnienia wysokiej jakości mleka, które jest jedynym pożywieniem prosiąt.

Hodowle trzody chlewnej produkowały wyłącznie prosięta przeznaczone do pieczenia w tradycyjnych restauracjach specjalizujących się w pieczonym mięsie („mesones”), a kiedy lochy się prosiły, rolnicy już wiedzieli, do czego będą wykorzystywane prosięta, co oznaczało, że były one hodowane w określony sposób. Zwyczajową praktyką przy hodowli prosiąt jest zabieranie od lochy wszystkich prosiąt w tym samym czasie, w którym to przypadku niektóre z nich będą bardzo duże (nazywane lokalnie *cabeceras*, co oznacza, że znajdują się na „czele” grupy), ponieważ ssały strzyki zawierające więcej mleka, podczas gdy inne będą mniejsze i słabsze, ponieważ otrzymywały mniej mleka (*colas* lub „końcówka”). W rezultacie tusze różnią się znacznie pod względem masy (3–7 kg) i uformowania. Tusze „Cochinillo de Segovia” muszą jednak mieć jednakową masę (4–5,8 kg) i pochodzić od dobrze uformowanych zwierząt, które nie są chude ani wydłużone. Osiąga się to poprzez odsadzanie największych prosiąt i pozostawienie reszty z lochą, tak aby zyskały większą masę i nabrały odpowiedniego kształtu. Obecnie praktyka ta jest nadal stosowana, a posługiwanie się nią jest charakterystycznym aspektem hodowli prosiąt na mięso „Cochinillo de Segovia” w gospodarstwach przeznaczonych specjalnie do produkcji tego produktu.

W latach 60. i 70. XX wieku prosięta stały się podstawą kuchni Segowii, która zyskała sławę na całym świecie. Wynikało to głównie z rozkwitu turystyki i promocji „Cochinillo de Segovia” przez sektor hotelarsko-gastronomiczny w Segowii, przede wszystkim przez „wizjonerskich” restauratorów Segowii Cándido Lópeza nazywanego „Mesonero Mayor de Castilla” [„najlepszy restaurator Kastylia”] oraz Dionisio Duque.

Zarówno Cándido López, jak i Dionisio Duque przyciągnęli tysiące turystów do Segowii, by mogli skosztować prosiąt, w tym światowych przywódców, artystów, aktorów, pisarzy, naukowców, sportowców itp., którzy akurat przebywali w Madrycie. Restauratorzy spotykali się z nimi w Madrycie i zabierali ich do Segowii, o czym świadczą księgi gości i fotografie wystawione w lokalach.

„Cochinillo de Segovia” cieszy się obecnie dużym popytem w restauracjach w Segowii, tradycyjnym daniem z pieczonego mięsa „Cochinillo de Segovia” delectują się co roku setki tysięcy osób ze wszystkich zakątków Hiszpanii i z zagranicy, w mniej więcej równej liczbie. W publikacji zatytułowanej *El DORADO, el Cochinillo de Segovia en la cultura gastronómica* [„Prosię pieczone na złoty kolor – Cochinillo de Segovia w kulturze kulinarnej”] (2005), której autorem jest socjolog i historyk gastronomii Lorenzo Díaz, laureat Hiszpańskiej Narodowej Nagrody Gastronomicznej, napisano, że: „Segowia ma wielkie dziedzictwo kulinarne; jej prosiąt można skosztować w całej Hiszpanii. Niezależnie od tego, czy jest podawane pieczone w piekarniku, czy konfitowane, jego jakość i smak są doskonałe” oraz że: „Prosię jest gastronomicznym symbolem Segowii i jest określane jako »niewinny anielski przysmak«”.

Renomę produktu potwierdzają liczne odniesienia w prasie, czasopismach i blogach zarówno na poziomie krajowym, jak i międzynarodowym. W artykule w *The New York Times* „Spain’s Savory Suckling Pig” [„Pyszne hiszpańskie prosięta”] podkreślono związek między prosiętami a miastem Segowia: „Segowia, piękne miasto otoczone murami, wznoszące się nad otaczającą je równiną, rości sobie prawo do cochinillo jako swojej rodzimej potrawy”. (Pringle, 1990).

Inne cytaty pochodzą z artykułów w gazetach takich jak *The Guardian*, w którym napisano, że „Segowia ma swoją historię, dumną kastylijską gościnność i niekończące się dostawy pieczonych prosiąt” (Tremlett, 2006), a także czasopism internetowych, takich jak włoski *Innaturale*, w którym w artykule „Cochinillo de Segovia – prosię krojone talerzem” opisano szczególny rytuał: „Prosię z Segowii lub »Cochinillo de Segovia« jest typowym hiszpańskim daniem. (...) Mięso jest tak delikatne, że kroi się je talerzem, aby udowodnić, że zostało idealnie ugotowane”. „Il maiale Che Si Taglia Con Il Piatto” [„Wieprzowina krojona talerzem”] (2018).

O znaczeniu mięsa „Cochinillo de Segovia” świadczy fakt, że jest ono wykorzystywane podczas międzynarodowych wydarzeń, takich jak Hay Festival, na którym zawsze podaje się je pieczone podczas sesji powitalnej, oraz podczas rozdania nagród prasowych Cirilo Rodríguez przyznawanych korespondentom z całego świata, a także na festiwalu filmów animowanych 3D Wire, na którym laureaci i finaliści obu wydarzeń są zapraszani do krojenia pieczonego prosięcia w tradycyjny sposób, czyli krawędzią talerza.

Od 2007 r. corocznym wydarzeniem w Segowii jest festiwal „Los 5 Días de El Dorado” [„Pięć dni »prosiąt pieczonych na złoto“], na którym prezentowane jest prosię i kultura Segowii i który co roku przyciąga tysiące turystów.

W 2014 r. „Cochinillo de Segovia” zdobyło nagrodę „Mejor Alimento” (najlepszej żywności) podczas wydarzenia „Premios del Campo” (nagrody wiejskie) organizowanego przez „El Norte de Castilla”, najstarszą gazetę w Hiszpanii.

Niedawno było to danie główne pierwszego odcinka szóstej serii programu MasterChef, bardzo popularnego programu produkowanego przez hiszpańską telewizję publiczną RTVE, który został nagrany na zewnątrz u podnóża akweduktu i wyemitowany 29 kwietnia 2018 r., a prezynterzy – słynni szefowie kuchni z gwiazdką Michelin – odnieśli się do cech charakterystycznych tego produktu.

Należy zauważyć, że „Cochinillo de Segovia” znajduje się w „Inventario de Bienes del Patrimonio Cultural de Castilla y León” (wykazie dóbr dziedzictwa kulturowego Kastylii i Leónu) jako produkt, który można uznać za „Bien de Interés Cultural” (dobro kultury). Pojawia się ono również w różnych oficjalnych katalogach żywności wysokiej jakości: „Inventario Español de Productos Tradicionales” [„Spis hiszpańskich produktów tradycyjnych”] Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności (1996) oraz „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” [„Spis produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości we wspólnocie autonomicznej Kastylii i Leónu”] rządu wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu (2001).

Oprócz niedawnych odniesień do renomy nazwy „Cochinillo de Segovia” produkcie tym wielokrotnie wspomniano w historii:

pierwsze odniesienia do „Cochinillo de Segovia” sięgają połowy XVI wieku: *Comentario sobre la primera y segunda población de Segovia* [Komentarz dotyczący pierwszej i drugiej populacji Segowii], którego autorem jest Garcí Ruiz de Castro, stanowi dowód na spożywanie prosiąt w mieście Segowia pod koniec XV wieku.

Fakt, że prosięta były produkowane w regionie Segowii w ostatnich dziesięcioleciach XVIII w., wyraźnie wskazuje Eugenio Larruga w tomie XI swoich *Memorias* [Wspomnień], w którym gromadzi on dane świadczące o spożywaniu „lechones” (prosiąt), stwierdzając, że w prowincji Segowia „regularnie produkuje się 1 500 prosiąt, każde o wartości 50 reali, co daje łączną wartość 75 000 reali. Liczba hodowanych zwierząt wzrasta z roku na rok – w 1787 r. wyprodukowano ich 1 100, w 1788 r. – 1 550, a w 1789 r. – 1 920. Wszystkie prosięta są spożywane w prowincji (...)”.

We wspomnieniach Cándido, zatytułowanych *Yo Cándido. Memorias del Mesonero Mayor de Castilla* [„Ja, Cándido. Wspomnienia najlepszego restauratora Kastylii”] (Flórez Valero J. A., 1987), opowiada on, jak podczas pierwszego remontu swojego lokalu odkrył pobieloną ścianę pełną rachunków za pieczone prosię i jagnięcinę z datą: 1860 r.

W 1929 r. Dionisio Pérez, w *Guía del buen comer Español* [hiszpański przewodnik dobrej żywności], wykazie tradycyjnej kuchni w Hiszpanii i jej regionach, wymienił prosię jako jeden z głównych produktów kuchni Segowii: „Z Segowii (...), pieczone prosię (...)”.

Niedawno, w 1947 r., fotograf Karl Wlasak napisał serdeczny list do pisarza Camilo José Cela, któremu towarzyszył w podróży do Alcarrii, w którym napisał mu, że „lata, które tam spędziłem, były najszcześniejszymi latami mojego życia. Te góry, miasta, z których każde miało w sobie coś wyjątkowego, jak Segowia z jej pieczonym prosięciem (...)”.

Od czasów świetności wielkich restauratorów Cándido i Duque, produkt ten staje się coraz bardziej popularny. Cándido był pierwszym kucharzem-gwiazdą we współczesnej historii i stał się znany jako „galán del NO-DO” (główny bohater) w kronice filmowej NO-DO, która była wyświetlana przed filmami we wszystkich hiszpańskich kinach, natomiast Duque, od 1972 r. do ostatniego odcinka wyemitowanego w 2004 r., wystąpił kilka razy w programie RTVE „Un, dos, tres” [„Jeden, dwa, trzy”], który był oglądany w niemal wszystkich hiszpańskich domach, i zawsze miał ze sobą „Cochinillo de Segovia”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>