C/2024/1438

8.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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

(C/2024/1438)

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 dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cochinillo de Segovia“

EU-Nr.: PGI-ES-02897 — 19.1.2023

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

1. **Name(n) der g. g. A.**

„Cochinillo de Segovia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Bei dem Erzeugnis handelt es sich um „weiße“ (nicht iberische) Schweine beiderlei Geschlechts, die in der Provinz Segovia und in der Comarca La Moraña in der Provinz Ávila geboren, ausschließlich mit Muttermilch ernährt und im Alter von höchstens 35 Tagen geschlachtet werden.

Schlachtkörper mit den folgenden Merkmalen fallen unter die g. g. A. „Cochinillo de Segovia“:

— Schlachtkörpergewicht zwischen 4 kg und 5,8 kg (ohne innere Organe),

— Schlachtkörper im Ganzen, mit Kopf und ohne innere Organe, als Schlachtkörperhälften oder Teilstücke verkauft,

— wohlgeformte Schlachtkörper (nicht dünn oder länglich).

— äußere Farbe: creme- oder wachsweiß, sauber und einheitlich, ohne Blutspuren oder andere Verfärbungen,

— rosa, perlmuttweiße oder blassrote Farbe des Fleisches,

— Geruch nach frischem Fleisch eines jungen noch saugenden Tieres,

— feste Textur, ohne weiche Stellen, aber nicht hart.

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

Die Ernährung säugender Sauen muss Folgendes enthalten:

Rohprotein	mindestens 15 %
Rohfett	mindestens 4 %
Rohfaser	mindestens 5 %

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Asche	mindestens 5 %
Lysin	mindestens 0,75 %

Den Ferkeln wird einmalig im Alter von ein bis zwei Tagen, ausschließlich oral, Eisen verabreicht, wobei die Höchstdosis pro Tier 120 mg beträgt.

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

Die Tiere müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet und die Schlachtkörper dort bearbeitet und zerlegt werden.

Das Zerlegen muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, da es bald nach der Schlachtung erfolgen muss, um einen Frischeverlust oder eine Oxidation zu vermeiden. Dies wird als ein notwendiges und angemessenes Mittel zur Gewährleistung der Qualität und Kontrolle der Erzeugnisse angesehen.

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

Das Erzeugnis wird unmittelbar nach dem Zerlegen verpackt, um die Qualität zu erhalten und die Echtheit des zerlegten Erzeugnisses, das schwieriger zu identifizieren ist als das Erzeugnis im Ganzen, besser zu gewährleisten und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Die Verpackung muss daher in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Alle Schlachtkörper und/oder Verpackungen mit Fleisch mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“, die in Verkehr gebracht werden, müssen mit einem Garantiesiegel versehen sein, das mindestens das Logo der Bezeichnung mit der Angabe „Cochinillo de Segovia“, das Unionszeichen, das Schlachtdatum und die Identifikationsnummer aufweist. Darüber hinaus muss die Kennzeichnung der verpackten Teilstücke des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ das Verpackungsdatum enthalten. Andernfalls darf das Erzeugnis nicht unter dem Namen „Cochinillo de Segovia“ vermarktet werden. Das Siegel muss so angebracht werden, dass es nicht wiederverwendet werden kann.

Folgendes Logo ist zu verwenden:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die gesamte Provinz Segovia und in der Provinz Ávila alle Gemeinden, die dem Gemeindeverband (Comarca) La Moraña angehören, sowie die folgenden Gemeinden: Aveinte, Blasconuño de Matacabras, Blascosancho, Bohodón (El), Mingorría, Monsalupe, Pajares de Adaja, Pozanco, Santo Domingo de las Posadas, Santo Tomé de Zabarcos, Tiñosillos und Velayos.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ beruht auf dessen Ansehen und besonderen Merkmalen, die auf die Erzeugungsmethode zurückzuführen sind.

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ weist eine weiße Haut und rosafarbenes Fleisch auf, im Gegensatz zu den Milchferkeln aus anderen Gebieten, deren Haut rosa mit intensiv rötlichen Flecken ist und deren Fleisch dunkler ist.

Diese Eigenschaften sind auf eine besondere Erzeugungsmethode zurückzuführen, die darin besteht, den Ferkeln in den ersten Lebenstagen oral Eisen zu verabreichen.

Diese besondere Praxis geht auf das 19. Jahrhundert zurück, als die Aufzucht von Ferkeln, vor allem für den privaten Verzehr, begann. Überschüssige Ferkel, deren Besitzer es sich nicht leisten konnten, sie bis zum Erwachsenenalter aufzuziehen, wurden an auf gebratenes Fleisch spezialisierte Restaurants in Segovia verkauft. Die Ferkelerzeuger – kleine Viehzüchter, die diese Tiere in Ställen neben ihren Häusern oder sogar in den Höfen ihrer Häuser hielten – versorgten ihre Tiere gelegentlich mit diesem Mineralstoff, indem sie sie auf die Felder oder den Hof hinausließen, wo sie auf der Suche nach Nahrung im Boden herumwühlten und schließlich auf Erdbrocken und Schlamm herumkauten, wobei einige Züchter ihnen sogar alte Ziegelsteine überließen.

Diese Tiere haben ein instinktives Bedürfnis, ihrem Körper Eisen zuzuführen, das ihnen von Geburt an fehlt.

Im Laufe der Zeit hat sich dieses ortsspezifische Wissen zu der heutigen Praxis entwickelt, den segovianischen Ferkeln eine geringe Menge Eisen zu verabreichen, und zwar ausschließlich oral, während in anderen Gebieten Spaniens Eisen im Laufe der Ferkelerzeugung injiziert wird.

Ein weiteres charakteristisches Merkmal ist, dass die Ferkel ausschließlich mit Muttermilch ernährt werden, dementsprechend müssen sie als noch saugende Tiere so schnell wie möglich zum Schlachthof transportiert werden. Dies erklärt die Verbindung zwischen dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ und der Provinz Segovia sowie der Comarca La Moraña, einem kleinen an Segovia angrenzenden Gemeindeverband in Ávila: Im 19. Jahrhundert befanden sich die Lieferanten der auf gebratenes Fleisch spezialisierten Restaurants in Segovia aufgrund der begrenzten Transportmöglichkeiten (hauptsächlich Fuhrwerke, Maultiere oder Esel) in einem Umkreis von etwa 40 km in den Gebieten mit reichlich Getreideanbau, sodass in den Berggebieten keine Ferkel aufgezogen wurden. Aufgrund dieser Transportprobleme war der Bezug des Erzeugnisses aus anderen Orten schwierig, das sich daher auf die Provinz Segovia und die Comarca La Moraña konzentrierte. Diese geografische Verteilung bestätigt den Zusammenhang zwischen der Schweinehaltung und der Erzeugung von Getreide, das die Grundlage für die Ernährung der säugenden Sauen bildet.

Ab den 1960er-Jahren erlebte die Schweinehaltung einen deutlichen Aufschwung, wobei sich einige Betriebe auf die Ferkelerzeugung spezialisierten, um die steigende Nachfrage nach Milchferkeln zu decken. Dies ging Hand in Hand mit der Modernisierung und Anpassung des Getreidesektors, der inzwischen auch die Erzeugung von Futtermitteln umfasste. Futtermittel haben sich für eine nährstoffreiche Ernährung der säugenden Sauen und damit für eine hochwertige Milch, die die einzige Nahrung der Ferkel ist, als wesentlich erwiesen.

Die Schweinehaltungsbetriebe erzeugten ausschließlich Ferkel für die auf gebratenes Fleisch spezialisierten traditionellen Restaurants („*mesones*“), und wenn die Sauen ferkelten, wussten die Landwirte bereits genau, wofür die Ferkel verwendet werden sollten. Dementsprechend wurden sie auf bestimmte Weise aufgezogen. Die übliche Praxis bei der Aufzucht von Ferkeln ist, dass alle Saugferkel gleichzeitig von der Sau getrennt werden. In diesem Fall sind einige Ferkel sehr groß (die sogenannten „*cabeceras*“, d. h. „Kopf“ der Gruppe), da sie an den Zitzen gesäugt haben, die mehr Milch enthalten, während andere kleiner und schwächer sind, da sie weniger Milch erhalten haben (die „*colas*“ oder „Nachzügler“). Dies hat zur Folge, dass die Schlachtkörper in Bezug auf Gewicht (3–7 kg) und Fleischigkeit stark variieren. Die Schlachtkörper des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ müssen jedoch ein einheitliches Gewicht (4–5,8 kg) aufweisen und von wohlgeformten Tieren stammen, die weder dünn noch länglich sind. Dies wird dadurch erreicht, dass die größten Saugferkel abgesetzt werden und die übrigen bei der Sau verbleiben, damit sie an Gewicht zulegen und eine gute Körperform entwickeln. Diese Praxis wird auch heute noch angewandt, wobei diese Maßnahme ein charakteristischer Aspekt der Aufzucht von Ferkeln mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ in Betrieben ist, die speziell auf die Herstellung dieses Erzeugnisses ausgerichtet sind.

In den 1960er- und 1970er-Jahren wurde das Milchferkel zu einer festen Größe in der segovianischen Gastronomie und erlangte in weiterer Folge weltweite Bekanntheit. Dies war vor allem dem Aufschwung im Tourismus und der Vermarktung des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ durch die Gastronomie in Segovia zu verdanken, insbesondere durch die „visionären“ segovianischen Gastronomen Cándido López, der zum „Mesonero Mayor de Castilla“ [Spitzengastronom Kastiliens] ernannt wurde, und Dionisio Duque.

Sowohl Cándido López als auch Dionisio Duque lockten Tausende von Touristen nach Segovia, um dort Milchferkel zu essen, darunter führende Persönlichkeiten aus aller Welt, Künstler, Schauspieler, Schriftsteller, Forscher, Sportler usw., die sich gerade in Madrid aufhielten. Die Restaurantbesitzer holten sie in Madrid ab und brachten sie nach Segovia, wie aus den Gästebüchern und den in den Lokalen ausgestellten Fotos hervorgeht.

In den Restaurants von Segovia ist das Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ derzeit sehr gefragt, und das daraus zubereitete traditionelle Bratengericht wird jedes Jahr von Hunderttausenden Menschen aus ganz Spanien und der ganzen Welt bestellt. In dem Werk mit dem Titel *El DORADO, el Cochinillo de Segovia en la cultura gastronómica* [Das „GOLDENE“ – „Cochinillo de Segovia“ in der Esskultur] (2005) des Gastronomie-Soziologen und -Historikers Lorenzo Díaz, Träger des nationalen Gastronomiepreises Spaniens, heißt es: „Segovia besitzt ein großes gastronomisches Erbe. Milchferkel aus dieser Region sind in ganz Spanien erhältlich. Ob es nun im Ofen gebraten oder als Confit serviert wird, seine Qualität und sein Geschmack sind hervorragend“, und „Das Milchferkel ist das gastronomische Aushängeschild von Segovia und wird als ‚inocente suculencia angelical‘ [unschuldige engelsgleiche Köstlichkeit] bezeichnet.“

Das Ansehen des Erzeugnisses wird durch zahlreiche Erwähnungen in der Presse, in Zeitschriften und Blogs sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene untermauert. In dem Artikel der *New York Times* „Spain's Savory Suckling Pig“ [Spaniens schmackhaftes Spanferkel] wird die Verbindung zwischen dem Milchferkel und der Stadt Segovia hervorgehoben: „Segovia, eine schöne befestigte Stadt, die über der umliegenden Ebene thront, erhebt den Anspruch auf den Ursprung des Gerichts Cochinillo.“ (Pringle, 1990).

Andere Zitate stammen aus Artikeln in Zeitungen wie *The Guardian*, wo es heißt: „Segovia hat Geschichte, stolze kastilische Gastfreundschaft und einen unendlichen Vorrat an gebratenem Spanferkel“ (Tremlett, 2006), und aus Online-Magazinen wie dem italienischen *Innaturale*, in dessen Artikel „Cochinillo de Segovia – das Schwein, das mit einem Teller zerteilt wird“ das eigentümliche Ritual wie folgt beschrieben wird: „Segovianisches Spanferkel oder ‚Cochinillo de Segovia‘, ist ein typisches spanisches Gericht. … Das Fleisch ist so zart, dass man es mit einem Teller zerteilt, um zu zeigen, dass es perfekt gegart ist.“ „Il maiale Che Si Taglia Con Il Piatto“ [Das Schwein, das mit dem Teller zerteilt wird], 2018.

Die Bedeutung des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ zeigt sich daran, dass es bei internationalen Veranstaltungen wie dem Hay-Festival, wo es stets bei der Auftaktveranstaltung gebraten serviert wird, und bei der Verleihung der Cirilo-Rodríguez-Pressepreise an Korrespondenten aus aller Welt sowie beim 3D-Wire-Festival für Animationsfilme fixer Bestandteil des Programms ist. Die Preisträger und Finalisten der zwei letztgenannten Veranstaltungen werden aufgefordert, das gebratene Milchferkel auf traditionelle Weise mit dem Tellerrand zu zerteilen.

Das Festival „Los 5 Días de El Dorado“ (Fünf Tage des „Goldenen“), das jedes Jahr Tausende von Touristen anzieht, ist eine seit 2007 jährlich abgehaltene Veranstaltung in Segovia, bei der sich alles um das Milchferkel und die Kultur Segovias dreht.

Im Jahr 2014 gewann das Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ den Preis „Mejor Alimento“ (bestes Lebensmittel) bei den „Premios del Campo“ (Auszeichnungen für den ländlichen Raum), die von „El Norte de Castilla“, der ältesten Zeitung Spaniens, organisiert wurden.

Kürzlich war es das Highlight-Gericht der ersten Folge der sechsten Staffel von MasterChef, einer sehr beliebten, vom spanischen öffentlich-rechtlichen Fernsehsender RTVE produzierten Sendung, die im Freien am Fuße des Aquädukts gedreht und am 29. April 2018 ausgestrahlt wurde, wobei die Moderatoren – berühmte mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Köche – die Eigenschaften dieses Erzeugnisses hervorhoben.

Es sei darauf hingewiesen, dass das Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ im „Inventario de Bienes del Patrimonio Cultural de Castilla y León“ (Verzeichnis der Güter des Kulturerbes von Kastilien und León) als ein Erzeugnis aufgeführt ist, das als „Bien de Interés Cultural“ (Kulturgut) betrachtet werden kann. Es wird auch in verschiedenen offiziellen Katalogen zur Lebensmittelqualität aufgeführt: im „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse) des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (1996) und im „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ (Verzeichnis hochwertiger Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse von Kastilien und León) der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León (2001).

Neben den Zeugnissen für das Ansehen der Bezeichnung mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia“ aus jüngerer Zeit wurde es im Laufe der Geschichte immer wieder erwähnt:

Die ersten Belege für segovianische Milchferkel – „Cochinillo de Segovia“ – stammen aus der Mitte des 16. Jahrhunderts: Der von Garci Ruiz de Castro verfasste *Comentario sobre la primera y segunda población de Segovia* [Kommentar zur ersten und zweiten Bevölkerung Segovias] belegt den Verzehr von Milchferkeln in der Stadt Segovia am Ende des 15. Jahrhunderts.

Dass in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts in der Umgebung von Segovia Ferkel erzeugt wurden, geht aus Eugenio Larrugas Band XI seiner *Memorias* (Erinnerungen) hervor, in dem er Daten aufführt, die den Verzehr von „Lechones“ (Milchferkel) belegen, und in dem er angibt, dass in der Provinz Segovia „regelmäßig 1 500 Ferkel im Wert von je 50 Reales [erzeugt werden], was einem Gesamtwert von 75 000 Reales entspricht. Die Zahl der aufgezogenen Tiere steigt von Jahr zu Jahr: 1787 wurden 1 100, 1788 1 550 und 1789 1 920 Tiere erzeugt. Sämtliche Milchferkel werden in der Provinz verzehrt.“

In den Memoiren von Cándido mit dem Titel *Yo Cándido. Memorias del Mesonero Mayor de Castilla* [Ich, Cándido. Memoiren eines kastilischen Spitzengastronomen] (Flórez Valero J. A., 1987) erzählt er, wie er bei der ersten Renovierung seines Lokals eine weiß getünchte Wand voller Rechnungen für gebratene Milchferkel und -lämmer entdeckte, auf denen die Jahreszahl 1860 stand.

Dionisio Pérez erwähnt im *Guía del buen comer Español* 1929 [Führer der guten spanischen Küche], einem Verzeichnis der traditionellen Küche Spaniens und seiner Regionen, das Milchferkel als eines der wichtigsten Erzeugnisse der segovianischen Gastronomie: „Aus Segovia …, gebratenes Milchferkel".

In jüngerer Zeit, im Jahr 1947, schrieb der Fotograf Karl Wlasak dem Schriftsteller Camilo José Cela, den er auf seiner Reise in die Alcarria begleitet hatte, einen herzlichen Brief, in dem er ihm mitteilte, dass „die Jahre, die ich dort verbracht habe, die glücklichsten meines Lebens waren. Die Berge, die Städte, von denen jede etwas Besonderes hat, wie Segovia mit seinem gebratenen Milchferkel."

Seit der Zeit der bekannten Gastronomen Cándido und Duque erfreut sich dieses Erzeugnis einer immer größeren Beliebtheit. Cándido war der erste Sternekoch der modernen Geschichte und wurde später als „galán del NO-DO" (Star der Wochenschau) in der Wochenschau bekannt, die in allen spanischen Kinos vor den Filmen gezeigt wurde, während Duque von 1972 bis zur letzten Folge im Jahr 2004 mehrmals in der RTVE-Sendung „Un, dos, tres" [Eins, zwei, drei] auftrat, die in so gut wie allen spanischen Haushalten lief, und er hatte immer das Erzeugnis mit der g. g. A. „Cochinillo de Segovia" dabei.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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