



DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) Nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«CECINA DE LEÓN»

Nº CE:

() I.G.P. () D.O.P.

1. DENOMINACIÓN

«Cecina de León»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS.

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2: Productos cárnicos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

La Cecina de León es un producto cárnico curado, elaborado a partir de las piezas musculares denominadas tapa, contra, babilla y cadera procedentes de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor; sometidas a un proceso de elaboración, por un periodo de tiempo superior a 7 meses, consistente en operaciones de salado, lavado, asentamiento y secado.

La «Cecina de León» presentará las siguientes características:

- *Aspecto típico exterior:* La cecina tendrá un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.
- *Coloración y aspecto al corte:* Al corte, la cecina tendrá tonalidades de color por las que pasa la carne de cecina, desde un color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso madurativo y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona su jugosidad característica.
- *Peso:* El peso mínimo de cada una de las piezas curadas y los músculos que las conforman, son:
 - Tapa: 4 Kg. Masa carnosa, de forma cónica, aunque es plana mediolateralmente. Está formada por los músculos mediales del muslo, concretamente el músculo sartorio, pectíneo, grácilis, abductor, semimembranoso, cuadrado del muslo y porción extra pélvica del músculo obturador externo.



- Contra: 5 Kg. Está formada por la contra propiamente dicha y el redondo, que adopta una forma de prisma triangular algo cilíndrico. El redondo está formado exclusivamente por el músculo semitendinoso y la contra por el músculo glúteo-bíceps.
- Babilla: 3,5 Kg. Pieza de forma ovoidal, integrada por los componentes de músculo cuadrado del muslo (músculo recto del muslo y vaso lateral, intermedio y medial).
- Cadera: 3 Kg. De forma triangular, comprende el músculo glúteo medio, accesorio y profundo, así como los músculos gemelos de la cadera.
- *Sabor y aroma*: Carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados).

Las piezas utilizadas en la elaboración de las cecinas amparadas deberán proceder de ganado vacuno mayor. No se aplican restricciones al origen de las piezas.

3.4. Piensos

No aplica

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

En la zona geográfica delimitada tendrá lugar exclusivamente la elaboración de cecinas, que consta de las siguientes operaciones: Perfilado de piezas, Salado de las mismas, Lavado con agua, Asentamiento, Ahumado (opcional) y Secado.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

No aplica.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado.

Las piezas se presentarán enteras, envueltas o enfundadas, en porciones o en lonchas envasadas al vacío.

El producto destinado al consumo irá provisto de soportes físicos, figurando en ellos de forma destacada las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Cecina de León». Cuando todo el proceso de elaboración tenga una duración mínima de 12 meses, podrá incorporarse además la mención «Reserva».

Estos soportes serán colocados de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA



La zona geográfica de elaboración de «Cecina de León» comprende única y exclusivamente la provincia de León.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

La zona geográfica por su elevada altitud media (toda la zona está por encima de los 700 metros) presenta un clima extremo con inviernos secos y muy fríos, con un largo periodo de heladas, condiciones que facilitan el adecuado secado y curación de las piezas.

5.2. Carácter específico del producto.

La especificidad de esta cecina (coloración, veteados, jugosidad, poca fibrosidad y sobre todo su sabor característico), viene dada por su elaboración con carne de cuartos traseros de ganado vacuno mayor y de modo especial por el asentamiento, ahumado y secado en las condiciones de altitud y clima propios de la provincia de León.

5.3. Relación causal

Las condiciones naturales de la zona geográfica, en especial el clima seco y frío del invierno permite que el proceso de curación de la cecina se realice en condiciones óptimas.

Por otro lado, sus características específicas le han otorgado un importante renombre y reputación, tal como se muestra a continuación:

El Capítulo 55 del Tratado Agrícola, Lucio Junio Moderato Columela (s.IV a.C.) ya recoge la cecina en sus páginas.

En el “Tratado de Agricultura General”, de Gabriel Alonso de Herrera, la cecina y la salazón de carnes ocupa un lugar destacado, y en su capítulo XL, indica la posibilidad de cecinar más tipos de carnes, incluyendo la cecina de vacuno.

Una obra de gran valor literario y exegético de principios del siglo XVII, es la “Pícara Justina”. El personaje principal, Justina, el desarrollo y trances donde está ubicada la obra, es gran parte de la provincia de León y la capital. En Mansilla de las Mulas, los padres de Justina tienen mesón. En él paran arrieros y viajeros. Entre las viandas que ofrecen no falta la cecina de vacuno, diferenciada del resto de los productos cárnicos y los embutidos. “La pícara Justina”, es un fiel testimonio de la sociedad rural leonesa de la época.

En 1729 tenemos constancia documental de una reciente matanza de cerdo. Consta en el legajo 2483/10 del Archivo Diocesano de Astorga y es el inventario de bienes que quedaron de Don Diego Venero y Vargas, canónigo de esta Ciudad que falleció en 1729, sin hacer testamento: *“Don Diego se fue recién hecha la matanza. El precio de los cerdos aún lo recordaban sus criados y por eso los señores respetables que pasaban lista a sus pertenencias hallaron este comfortable cuadro: Halláronse en la cocina de dichas casas, cuatro tocinos, con las longanizas y salchichones que con ellos se hicieron y por declaración de los familiares que quedaron de dicho Don Diego, parece costaron los dos cerdos, 408 reales y medio y con esta expresión mandó su merced, se ponga por inventario dichos tocinos con espinazos, papadas y más menudencias y en que entran cinco tripas de manteca, ítem se hallaron e inventariaron en dicha cocina seis piezas de vaca, todas ellas de costillar y de espalda que se regularon en doce reales.”*



José Francisco de la Isla de la Torre y Rojo, nació en Vidanes el 24 de abril de 1703. Vivió parte de su juventud en Valderas y a los dieciséis años ingresó en la Compañía de Jesús. Pronto fue conocido por el Padre Isla y lograría ocupar un lugar destacado en la Literatura Española del siglo XVIII. El padre Isla se caracteriza por el manejo de la pluma liberal, satírica e irónica, y su obra cumbre le vincula particularmente a la sátira contra los predicadores de su tiempo. El escenario es leonés. En la descripción que hace de Antón Zotes, en la obra "Fray Gerundio de Campazas", el Padre Isla nos arroja la primera cita de la Cecina de León, señalando en ella la calidad y variedad de las comidas de tan singular personaje: *"Hombre de machorra. Cecina y pan mediado los días ordinarios, con cebolla o puerro por postre; vaca y chorizo los días de fiesta. Su torrezno corriente por almuerzo y cena..."* En el primer sermón de Fray Gerundio, el Padre Isla relata con detalle las viandas que se ofrecen en la comida: "Dióse principio a la comida según la costumbre de comer en mesas de mayordomía, en donde hubo: cordero asado, conejo, salpicó su olla de vaca y carnero y en gran abundancia cecina de vaca, chorizo y jamón..."

Félix María de Samaniego (1745-1801), utiliza con gran sentido de género de la Fábula. Con ellas tiene una finalidad fundamentalmente didáctica y su temática moralizante. En ellas, los animales son protagonistas de comportamiento y maneras de actuar y en las cosas, utensilios, productos, alimentos, etc., también intervienen en la temática general. En su fábula VIII, "El ratón de la Corte y el Campo", Samaniego también menciona la cecina: *"Sus sentidos allí se recreaban, las paredes y techos adornaban entre mil ratonescas golosinas, salchichones, pernils y cecinas. Saltaban de placer joh que embeleso! De pernil en pernil, de queso en queso..."*

Archivo histórico de León, 1835-1839: En el apartado de estado de los efectos, géneros y frutos de todas clases, consumidos en la Ciudad de León durante el quinquenio de 1835 a 1839, en un año común, y de proporción de consumo y pago de cada habitante con expresión de las sumas devengadas a la entrada, tanto por derecho de las puertas como por arbitrios municipales, la cecina ocupaba un lugar entre las carnes, diferenciada ésta con claridad entre la carne fresca y el jamón. En esos años, la Ciudad de León consumía en un quinquenio 4.800 arrobas de cecina y en un año común, 972 arrobas; según la estadística proporcionada por el diccionario Madoz, el consumo por habitante en un año se estimaba en: *"las cantidades consumidas por individuo en un año común es de 0,137 arrobas"*. Se llegaron a pagar, en el quinquenio, por arbitrios y derechos de puertas 9.005 reales. Gracias a estos significativos datos, se conoce el precio aproximado del kilo de cecina, con el que se comercializaba en la Plaza Mayor de León y en los mercados de esas fechas: 6,20 reales. Esta aportación documental del diccionario de Madoz permite recoger la diferenciación del producto del resto de las carnes frescas. Al mismo tiempo deja calar la participación mercantilista de la cecina en la ciudad procedente las aldeas.

Enrique Gil y Carrasco, nacido en 1815, poeta y escritor, refleja en sus numerosos reportajes y artículos las costumbres de la provincia leonesa. En uno de ellos, publicado en Madrid en 1843, titulado "El pastor trashumante", relata la vida de los pastores, a los que llama "hijos de la montaña". En este artículo cuenta las despedidas de los pastores de sus familias, para iniciar el camino junto a las merinas por las cañadas: *"Para el siguiente día, ya estará dispuesta la fiambrera del pastor, que consiste en una gran provisión de cecina y jamón..."*

En el "Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales", dirigido por López Martínez Hidalgo Tablada y Prieto, distinguidos y reputados agrónomos, describen, en varios apartados, las características del ganado leonés en la mitad del siglo XIX: *"El ganado vacuno, conserva en todas partes su fuerza, su docilidad y la sobriedad característica que le permite*



alimentarse a poca costa y cebarle para el engorde. Proporciona carne sustanciosa, muy sabrosa y preferida para todas las clases sociales". Destacan estos reputados agrónomos la importancia de las reses leonesas, por sus formas y por sus productos, por lo que afirman literalmente: "No hemos de pasar en silencio las reses de la provincia de León"; "Las reses leonesas se ceban fácilmente y producen carne tierna y sabrosa".

La cecina de vacuno en las ferias y mercados de León: "La riqueza pecuaria es bastante considerable en la provincia de León. En las praderas leonesas pastan muchas cabezas de ganado vacuno que, después de servir para las labores del campo, porque solamente en la parte meridional los labradores utilizan las mulas, el ganado vacuno surte de carne a los mercados de la provincia de León, Valladolid y Palencia. Las vacas y terneros se venden para cecina en las ferias de los Santos y San Andrés de León y en las de San Martín de Mansilla."

El Porvenir de León, "Periódico de intereses generales, noticias y anuncios" del 30 de enero de 1886, publica: "Se prohíbe, bajo la pena de comiso, introducir, en esta ciudad, carnes muertas con destino al consumo público. Se exceptúan de esta disposición los canales de cerdo, jamones y menudos, así como las cecinas."

Matías Rodríguez Díez, en su historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga, edita en 1909 y reeditada en 1981, relata usos, costumbres, comercio, historia, ferias e industrias. Luis Alonso Luengo, Cronista Oficial de la Ciudad de Astorga, es el encargado de prolongar el texto al que fuera también Cronista de la Ciudad, Matías Rodríguez Díez. En el capítulo donde describe las bodas maragatas, dice de las comidas: "*La comida no ha de desmerecer del almuerzo, los pavos, las gallinas, los pollos y demás aves de corral, pagan bien caro el pato por haberse dejado cebar "a papo qué quieres": de chuletas, cecina, chorizos y ternera, no hay que hablar; y de rajas de jamón la mar...*"

Luis Alonso Luengo, en su libro: "Los Maragatos, su estirpe, sus modos", cita fuentes de Marqués de la Ensenada, que recogen el número de arrieros, carros y machos asignados a cada pueblo maragato y otras particularidades de esta industria: "*Era un sistema que funcionaba a la perfección. Caja viaje se iniciaba en el pueblo de origen y desde allí hacia Coruña, Madrid y otros lugares de España, trayendo y llevando y dejando de ciudad en ciudad mercancías de todo orden, entre las que se encuentra la cecina de vacuno.*"

**REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES
(ARTÍCULO 5, APARTADO 7, DEL REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006)**

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Cecina_de_Leon.pdf