

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 81/06)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«CECINA DE LEÓN»

N° CE: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

**3. Modificaciones:**

**3.1. Descripción:**

Se ha advertido que el pliego de condiciones carecía de una descripción general del producto. Para solventarlo se incorpora un primer párrafo descriptivo y se aprovecha para establecer el período de curación mínima, que estaba omitido, si bien los elaboradores de facto consideraban que debía ser de 7 meses y así se venía aplicando por el Consejo Regulador. Asimismo se incorpora en este párrafo la definición de las piezas musculares, que antes figuraban en el apartado denominado Etiquetado.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

### 3.2. Prueba del origen:

Se ha rehecho este apartado para establecer de forma más clara los elementos de control en que se basa el Consejo Regulador para garantizar la calidad y origen de las cecinas amparadas. Así se hace mención a la utilización de precintos en sangre al inicio de la elaboración y a la determinación de la calidad de la cecina mediante un Comité de Cata.

### 3.3. Método de obtención:

Puesto que el proceso de ahumado es opcional se ha procedido a eliminar la duración mínima de éste. Asimismo se elimina la expresión «naturales», referida a los secaderos, pues en la actualidad si bien todos ellos disponen de sus ventanas regulables, para realizar una curación homogénea, de calidad, disponen de apoyo para su correcta climatización.

### 3.4. Etiquetado:

Se ha advertido que un colectivo importante de consumidores de Cecina de León valora especialmente aquellas cecinas con mayor tiempo de curación y necesita reconocerlas en el mercado con garantías de veracidad. Por ello se establece la posibilidad de introducir la mención Reserva, que podrá aplicarse a los productos que demuestren una curación superior a los 12 meses. Asimismo se ha considerado innecesario que se haga mención al tipo de pieza muscular originaria pues sus características sensoriales son similares.

### 3.5. Requisitos nacionales:

Se actualiza y se incorpora el Decreto por el que se regula la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario.

La agrupación solicitante de los cambios propuestos es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León», órgano representativo del sector elaborador, y que se considera parte legítima interesada en la modificación del pliego de condiciones.

## DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

#### «CECINA DE LEÓN»

Nº CE: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

IGP ( X ) DOP ( )

### 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 (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

#### 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 período 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, 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 los 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. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No aplicable.

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 aplicable.

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 «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 período 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, vetado, 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 entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

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 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...» Félix María de Samaniego (1745-1801) 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 ¡oh que embeleso! De pernil en pernil, de queso en queso...»

Archivo histórico de León, 1835-1839: 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». 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, titulado «El pastor trashumante», 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 fiambra del pastor, que consiste en una gran provisión de cecina y jamón... »

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.».

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. Cada 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](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)

---