

Solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones de las denominaciones de origen protegidas o de las indicaciones geográficas protegidas

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Cecina de León»

Nº UE: [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo.

Nombre de la Agrupación: Consejo Regulador I.G.P. “Cecina de León”

Dirección: Calle Padres Redentoristas, 26 24700 Astorga (León)

Teléfono: 987615275

Dirección de correo: consejo@cecinadeleon.org

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los fabricantes de «Cecina de León» y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León» y promotora también de su protección.

2. Estado miembro o tercer país.

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación.

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Requisitos legislativos.

4. Tipo de modificación.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º1151/2012, no se considera menor.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones.

5.1. Modificaciones que afectan a elementos esenciales.

5.1.1. Modificación de la “Descripción del producto”.

Se amplía el número de piezas utilizadas para la fabricación del producto “Cecina de León”, pasando de cuatro (tapa, contra, babilla y cadera, en el pliego de condiciones anterior) a cinco con la inclusión del centro de contra. Este cambio tiene la finalidad de ampliar la oferta de piezas para dar respuesta a los consumidores que demandan formatos más pequeños y homogéneos, mejor adaptados a sus necesidades.

El centro de contra tiene un peso mínimo de 4 kg, una forma rectangular y está constituido exclusivamente por el músculo glúteo-bíceps. Es la pieza que junto con el redondo forman la contra.

Este nuevo corte se ha sometido a estudio reproduciendo el método de obtención especificado en el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Cecina de León”, cuyos resultados evidencian que esta pieza cumple las características del producto establecidas en dicho pliego.

Hoy los hogares son más pequeños, siendo más de la mitad de los núcleos familiares de uno o dos miembros. En consecuencia, los hábitos de compra del consumidor han cambiado, lo que obliga a los fabricantes a adaptar los formatos y envases. Las piezas recogidas en el pliego de condiciones actual tienen pesos mínimos que oscilan entre 3 y 5 kg; este último corresponde a la pieza de contra que puede alcanzar los 8 kg. Con la inclusión del centro de contra, corte que forma parte de la contra, con un peso mínimo de 4 kg, se pretende ampliar la demanda del mercado de formatos de menor tamaño y más homogéneos, mejor adaptados a las tendencias de consumo actual. Además, la demanda de “Cecina de León” se ha incrementado de manera importante en los últimos años y la inclusión de esta pieza puede suponer un incremento exponencial del volumen de producción y las ventas, gracias a la incorporación de nuevas empresas que ya producen este corte, aunque sin el reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida “Cecina de León”.

(Esta modificación también afecta al documento único).

5.2. Modificaciones que no afectan a elementos esenciales.

5.2.1. Modificación de la “Prueba del origen”.

Se adapta el apartado “Elementos que prueban que el producto es originario de la zona” para dar cumplimiento al artículo 4, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014. Asimismo, se actualizan los métodos de control tras una revisión interna y se sustituye el método actual de control de las características sensoriales de la cecina realizado mediante un Comité de Cata, por la realización de análisis organolépticos del producto final en un laboratorio que cuente con la experiencia, el equipamiento, la infraestructura y el personal para llevar a cabo esas tareas.

5.2.2. Modificación del “Método de obtención”.

5.2.2.1. Modificación de la fase de salado.

Se elimina el tiempo mínimo de salado y se reduce el tiempo máximo de 0,6 a 0,4 días por kg de peso con la finalidad de permitir la reducción del contenido en sal del producto final. Actualmente, los tiempos de salado se ajustan al límite inferior permitido en el pliego de condiciones con el fin de cumplir los 0,3 días por kg de peso, cuando en realidad la industria está demandando tiempos más cortos para conseguir un producto final menos salado, acorde al gusto del consumidor actual y a la demanda de productos más saludables con menor contenido en sal (en el marco de la Estrategia NAOS).

Con la eliminación del contenido mínimo de sal del pliego de condiciones y la reducción del máximo, se pretende que las industrias de cecina tengan la posibilidad de elaborar productos con un menor contenido en sal, siempre que se cumplan las características del producto establecidas en el pliego de condiciones, las cuales se mantienen invariables, y se garantice la seguridad microbiológica del producto.

5.2.2.2. Modificación de la fase D. Asentamiento.

Se elimina el tiempo máximo de la fase de asentamiento manteniendo el mínimo de 30 días, en beneficio del adecuado proceso de deshidratación del producto, en base a las necesidades de cada pieza.

La fase de asentamiento es necesaria para eliminar el agua de constitución de la pieza y para que la sal penetre de manera uniforme permitiendo que se produzcan los procesos bioquímicos necesarios para el desarrollo del sabor y aroma característico del producto.

La limitación del tiempo de esta fase en términos de máximos puede conducir al mantenimiento de las piezas de carne a unas condiciones ambientales que aceleren su deshidratación, en detrimento del adecuado desarrollo de las características organolépticas del producto y de su calidad final.

5.2.2.3. Modificación de la fase F. Secado.

Se redefine la fase de secado para permitir la regulación de las condiciones naturales de los secaderos en los meses cálidos y favorecer un grado termo-higrométrico adecuado para la maduración del producto.

El cambio en el método de obtención es consecuencia de los cambios en la tradicional estacionalidad de la producción y los efectos del cambio climático en las condiciones de producción que impiden que el proceso de curación de las cecinas se realice en condiciones óptimas a lo largo de todo el año.

Tradicionalmente, la fabricación de cecina se concentraba en los meses de otoño, invierno y primavera, ya que los veranos en la provincia de León se caracterizan por ser calurosos, lo cual no favorece un adecuado secado del producto. En la actualidad, se elabora durante todo el año, incluida la estación estival, lo que se hace necesario que se puedan controlar las condiciones ambientales para que el curado se lleve a cabo de manera óptima y en todos los periodos del año. A esto hay que añadir el efecto del cambio climático en los últimos años en España con una clara tendencia desde 1971 a temperaturas más altas, siendo el ascenso más claramente apreciado en la época de transición hacia el otoño o desde la primavera y, especialmente, en verano, el cual se ha visto alargada su extensión.

Lo anterior pone de manifiesto la necesidad de poder modular las condiciones ambientales de la fase de secado, principalmente en los meses de verano, y en aquellos meses en los que el aumento de la temperatura debido al cambio climático hace incompatible el secado de la cecina con la obtención de un producto que cumpla con los requisitos del pliego.

5.2.3. Modificación del “Etiquetado”.

Se actualizan los símbolos obligatorios que deben figurar en el etiquetado, incorporando el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida en el mismo campo visual que el nombre registrado del producto.

Se incluye la representación gráfica del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida.

(Esta modificación también afecta al documento único).

5.3. Modificaciones de la redacción.

5.3.1. Modificaciones en la disposición formal/presentación.

- a. Se cambian varias denominaciones de los apartados del pliego y se incluyen letras para facilitar su lectura: “Características del producto” (en el pliego de condiciones anterior) por “B. Descripción del producto”; “Zona geográfica” por “C. Delimitación de la zona geográfica”; y “Obtención del producto” por “E. Método de obtención”.
- b. Se incluye el apartado “A. Nombre del producto: «Cecina de León»”.
- c. En el apartado “B. Descripción del producto”, en el epígrafe de la pieza de contra, el despiece pasa de “contra propiamente dicha” y redondo (en el pliego de condiciones anterior) a “centro de contra” y redondo. Se cambia la denominación para facilitar la comprensión de la descripción del producto, como consecuencia de la inclusión del centro de contra como pieza curada de producto final. (Esta modificación también afecta al documento único).
- d. Se sustituyen las letras mayúsculas que identifican cada una de las fases del método de obtención por letras minúsculas, a fin de evitar confusiones con las letras de los apartados del pliego.
- e. En la fase de asentamiento, se corrige la errata del texto "Esta fase tiene por finalidad eliminar la sal de constitución". Lo que en realidad se elimina en esta fase es el agua de constitución.
- f. Se corrige una errata en el apartado “Vínculo con el medio”: cuando se alude al «Tratado de Agricultura General», se menciona “la posibilidad de cecinar más tipos de carnes, incluyendo la cecina de vacuno.”. En este caso no es correcto hablar de “cecina”, sino de “carne”, en referencia a los tipos de carne.
- g. En el apartado de “Etiquetado” se reescribe el texto relativo a la reutilización de las etiquetas para una mejor lectura.
(Esta modificación también afecta al documento único).
- h. Se corrigen diversos errores ortográficos y gramaticales a lo largo de todo el texto del pliego de condiciones.
(Esta modificación también afecta al documento único).

5.3.2. Cambio administrativo del vínculo:

El vínculo con la zona geográfica continúa siendo el mismo, pero la descripción se adapta a lo indicado en el anexo I, apartado 5, del Reglamento n.º 668/2014, armonizando el contenido de ambos documentos (pliego de condiciones y documento único). También se reorganiza el orden de algunos apartados para mejorar la lectura.

(Esta modificación también afecta al documento único).

5.3.3. Modificaciones que suprimen elementos redundantes, innecesarios o superfluos.

Se eliminan los requisitos legislativos porque ya no es necesario hacer referencia a estos en el pliego de condiciones.

5.4. Modificación del documento único exclusivamente.

5.4.1. Modificación de la redacción.

Modificación en la disposición formal/presentación.

En el apartado de “Etiquetado” del documento único actual falta texto en un párrafo y la lectura es incoherente: “El producto destinado «Indicación Geográfica Protegida» y «Cecina de León».”; cuando debería decir (transcribiendo el correspondiente párrafo del apartado de “Etiquetado” del actual pliego de condiciones): “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».”

No obstante, este texto queda a su vez reescrito por las modificaciones 5.2.3. y 5.3.1.g del presente documento.