

# DOCUMENTO ÚNICO

## «Cecina de León»

Nº UE

DOP ( ) IGP (X)

### 1. Nombre

“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 el nombre indicado en el punto 1

La Cecina de León es un producto cárnico curado, elaborado a partir de las piezas musculares denominadas tapa, contra, centro de 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 este en los bordes al final del proceso madurativo y presentará un ligero vetado 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.
  - Centro de contra: 4 kg. De forma rectangular, está constituido exclusivamente 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 y 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. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y 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. 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.

*3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

No aplicable.

*3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

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 numerados que contendrán obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Cecina de León» en el mismo campo visual, acompañados del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

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 puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:



#### **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**

El producto en cuestión goza de reputación en la zona, factor en el que se basa el vínculo causal entre las características del producto y el medio geográfico.

Se trata de un producto cárnico con una coloración, veteados, jugosidad, poca fibrosidad y sabor característicos, con la peculiaridad del aroma a ahumado que lo diferencia de cecinas de otras zonas. Está elaborado con carne de cuartos traseros de ganado vacuno mayor, sometido a un proceso de ahumado característico y a un proceso de secado influido por las condiciones de altitud y clima de la provincia de León, término geográfico que da nombre al producto.

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» (1513) 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 carne de vacuno.

Una obra de gran valor literario y exegético de principios del siglo XVII, es la «Pícara Justina». El personaje principal es Justina y 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» (1758), 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) en su fábula «El ratón de la Corte y el Campo» 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 de 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 fiambreira del pastor, que consiste en una gran provisión de cecina y jamón...»

En el «Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales» (1885), dirigido por López Martínez Hidalgo Tablada y Prieto, distinguidos y reputados agrónomos describen la cecina de vacuno en las ferias y mercados de León en la mitad del siglo XIX: «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.»

Luis Alonso Luengo, en su libro: «Los Maragatos, su estirpe, sus modos» (1980), 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.».

Matías Rodríguez Díez, en su «Historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga», editada 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...».

En la colección «Tierras de León» (1990-1991), Patrocinio García Gutiérrez señala en su análisis de la población marginada a comienzos del siglo XIX de la sociedad leonesa de la Casa de Expósitos y el Hospicio de León, entre otros productos, la cecina que formaba parte de las dietas que constan en documentos de la época.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)