

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «CECINA DE LEÓN»

Según REGLAMENTO (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A. Nombre del producto.

«Cecina de León»

B. Descripción del producto.

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 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 este 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 el centro de contra y el redondo, que adopta una forma de prisma triangular algo cilíndrico. El redondo está formado exclusivamente por el músculo semitendinoso y el centro de 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 del 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.

C. Delimitación de la zona geográfica.

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

La situación geográfica de esta provincia, en el Noroeste peninsular, provoca su participación en una diversidad de paisajes: la montaña, el valle y la meseta.

Su altitud media ofrece un clima seco y sano, excepcional para la elaboración artesanal de la cecina.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

La cecina deberá proceder exclusivamente de industrias sometidas a control, para lo cual deberán estar inscritas en un registro creado al efecto.

La cecina deberá elaborarse según el método de obtención descrito en este pliego y deberá cumplir la legislación vigente aplicable.

Todos los operadores deberán poder determinar:

- a) El proveedor, la cantidad y el origen de todas las piezas cárnicas recibidas, así como del resto de materias primas.
- b) El destinatario, la cantidad y el destino del producto etiquetado.
- c) Las correlaciones entre todas las piezas cárnicas recibidas y resto de materias primas a que se refiere la letra a) y el producto etiquetado a que se refiere la letra b).

Las piezas cárnicas se identificarán al inicio de su elaboración con los correspondientes precintos numerados de control en sangre.

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán al método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto. Estos ensayos consistirán en la verificación de las características sensoriales mediante 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.

Solo se expedirá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la Indicación Geográfica Protegida, la cecina que haya superado todos los controles del proceso.

E. Método de obtención.

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de las piezas musculares.

Una vez seleccionadas las piezas, que sólo podrán proceder de establecimientos cárnicos autorizados (mataderos y salas de despiece) que tengan en vigor sus

correspondientes registros, se procede a la curación que consta de seis operaciones: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado.

- a. El perfilado permite ajustar la forma de las piezas.
- b. El salado tiene por finalidad la incorporación de la sal común a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las piezas y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados. El tiempo de salazón tendrá una duración máxima de 0,4 días por kg de peso.
- c. Lavado: Su finalidad es eliminar la sal adherida; se realiza con agua templada.
- d. Asentamiento: Esta fase tiene por finalidad eliminar el agua de constitución, hacer penetrar la sal de una manera homogénea y uniforme, producir la microflora característica y canalizar los procesos bioquímicos de hidrólisis enzimática que producirán el aroma y sabor característicos. Al eliminarse paulatinamente el agua superficial, las piezas adquieren una mayor consistencia. Esta fase tiene una duración mínima de 30 días.
- e. Ahumado: A continuación, se podrán ahumar las piezas, utilizando para ello leña de roble o encina. La duración de esta fase no superará los 16 días.
- f. Secado: Se procederá a una clasificación de las piezas según peso y conformación. Esta fase se realiza en secaderos donde permanecen hasta completar su maduración. Para homogeneizar y facilitar el mantenimiento de unas adecuadas condiciones en la totalidad del secadero y que la aireación llegue por igual a todo el producto, independientemente de su ubicación en el mismo, los locales de secado pueden estar provistos de aparatos idóneos para mantener el adecuado grado termo-higrométrico.

F. Vínculo con el medio.

El vínculo entre la zona geográfica y el producto «Cecina de León» se basa en su reputación y en las características específicas del producto.

Se trata de un producto cárnico con una coloración, veteado, jugosidad, poca fibrosidad y sabor característicos, con la peculiaridad del aroma a ahumado que lo diferencia de cecinas de otras zonas. Sus características específicas le han otorgado un importante renombre y reputación a lo largo de muchos años de producción tradicional en la zona geográfica definida.

Como elementos recientes que demuestran la reputación de la «Cecina de León» se pueden citar los siguientes:

El 28 de octubre de 2013 la televisión pública española RTVE emitió el programa «Un país para comérselo» (min. 36) dedicado a León y sus productos agroalimentarios, en el que se elaboraban varias recetas con cecina de León como ingrediente, destacando las características específicas del producto; y el 29 de junio de 2021, en otro programa de RTVE «España Directo» (min. 41 min, 25 s.) se describía el proceso de elaboración y las características del producto, ambos disponibles en <https://www.rtve.es/>

Otras revistas especializadas de viajes y gastronomía como «Traveler» y «Cocina y vino», destacan la reputación de la cecina de León tanto a nivel nacional como internacional. En el reportaje de «Traveler» *Por qué León debería ser Capital*

Gastronómica 2018, publicado el 13 de octubre de 2017, se dice: «Y es que la “marca León” hace tiempo que traspasó nuestras fronteras. Productos como el chorizo de León, la cecina o algunos quesos han triunfado en rincones del planeta tan dispares como Hong Kong, Roma o el mismísimo Caribe.»; y en otro reportaje de «Cocina y vino» ¿*Qué se come en España por Navidad?*, publicado el 20 de diciembre de 2020, se hace referencia a platos típicos españoles entre los que se encuentra la cecina de León: «Como entrantes no faltan los quesos, la cecina de vaca o buey tan típica de León...».

En el año 2018, siendo León Capital Española de la Gastronomía, la cecina de León entra en el Libro Guinness de los Récords con «La porción de cecina más grande del mundo».

Asimismo, la cecina de León ha recibido en dos años consecutivos el máximo galardón del prestigioso concurso internacional *Great Taste Awards*, dos y tres estrellas en 2020 y tres estrellas en 2021.

Los productores de «Cecina de León» participan en ferias, nacionales e internacionales, en las que promueven la reputación de la cecina, como Feria Alimentaria en Barcelona, Salón Gourmets y Meat Attration en Madrid, y también, las Ferias Sial de París y Anuga de Alemania.

La reputación queda también probada con la inclusión de este producto en diversos catálogos oficiales de calidad alimentaria, por ejemplo, el Inventario Español de Productos Tradicionales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1996), y el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, de la Junta de Castilla y León (2001).

Además, el libro «Recetas de la Biosfera» (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, 2017), dedica varios platos elaborados con cecina de León de la que se dice: «La Cecina de León es probablemente el mejor jamón de vaca que existe en España y en el mundo. (...) Toda la Montaña Leonesa y en especial la Reserva de Biosfera Alto Bernesga se dedican a su elaboración.».

La importancia de la cecina de León y su reputación también se demuestra a nivel internacional por la existencia de la tesis doctoral de la estudiante de Doctorado de Antropología de la Universidad Católica de América en Washington, D.C, Alessandra Sartori McCormack: «Cecina de León: *The Production, Consumption and Cultural Representation of a Spanish Traditional Food in a Global Economy*» (2003), en la que realiza una disertación sobre cómo el consumo y la comercialización a nivel mundial de un producto español tradicional, la Cecina de León, ha conseguido contribuir a la construcción y fortalecimiento de una identidad local y regional.

Además, son muchas las referencias que existen de la cecina de León a lo largo de la historia:

En 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 carne de vacuno.

Una obra de gran valor literario y exegetico 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.

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...»

En 1729 tenemos constancia documental de una matanza reciente. Consta en el legajo 2483/10 del Archivo Diocesano de Astorga, y es el inventario de bienes que quedó 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.»

Félix María de Samaniego (1745-1801) utiliza con gran sentido el género literario de la fábula, el cual tiene una finalidad fundamentalmente didáctica y temática moralizante. En las fábulas, los animales son protagonistas de comportamientos y maneras de actuar, y 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 menciona la cecina:

«Sus sentidos allí se recreaban, las paredes y techos adornaban entre mil ratonescas golosinas, salchichones, perniles y cecinas. Saltaban de placer ¡oh 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 esta 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 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, publicado en Madrid en 1843 y 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 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 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», 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...»

La revista leonesa Renacimiento publica el 31 de diciembre de 1922 un artículo titulado «Supervivencias Prehistóricas en la Región Leonesa: comidas funerarias», firmado por Julián Sanz Martínez, donde se describen las costumbres funerarias de algunas regiones leonesas que aún se mantenían a principios del siglo XIX y que consistían en celebrar un banquete en honor al difunto y donde la cecina de León jugaba un importante papel.

Luis Alonso Luengo, en su libro: «Los Maragatos, su stirpe, 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. 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.»

En la colección «Tierras de León» (1990-1991), Patrocinio García Gutiérrez señala en su análisis de la población marginada en 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.

En cuanto a los factores geográficos relevantes para la reputación del producto, la zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León» comprende la totalidad de municipios pertenecientes a la provincia de León, cuyos factores orográficos, climáticos y humanos permiten la obtención de un producto con cualidades propias.

Las características de su orografía que abarcan paisajes de montaña, valle y meseta, no sólo condicionan la agricultura y ganadería, sino que la alimentación se ciñe a los condicionantes climáticos, permitiendo estos la elaboración tradicional de carnes secas y curadas al viento, especialmente en la mitad norte donde la altitud es superior a 800 m.

La altitud media de la provincia de león, por su situación geográfica en el extremo de la Meseta Norte con la cadena montañosa de León y las estribaciones de la Cordillera Cantábrica, está en torno a los 700 m., ofreciendo un clima extremo de inviernos muy

fríos y secos y de veranos calurosos, con un largo período de heladas, apto para la elaboración artesanal de cecina.

El régimen pluviométrico presenta máximas de precipitaciones en la estación fría y mínimas coincidiendo con las máximas termométricas.

G. Estructura de control.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Carretera de Burgos, km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (España)
Telf.: + 34 983 414 769
Fax: + 34 983 412 040
E-mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

H. Etiquetado.

Las piezas se presentarán enteras, envueltas o enfundadas, en porciones o 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:

