

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP COCHINILLO DE SEGOVIA

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

Indicación Geográfica Protegida "Cochinillo de Segovia".

B) DESCRIPCIÓN

El producto es la cría de la especie porcina de capa blanca, sin distinción de sexos, nacida en la provincia de Segovia y la comarca de La Moraña de Ávila, y alimentada exclusivamente con leche materna.

Serán amparadas por la IGP "Cochinillo de Segovia" las canales que cumplan las características siguientes:

- El peso de la canal estará comprendido entre 4,0 y 5,8 kg (sin asadura).
- Las canales se comercializarán enteras con cabeza y sin asadura, en medias canales y cortes primarios.
- El color externo será blanco, cremoso o céreo, limpio y homogéneo, sin manchas de sangre ni otras coloraciones extrañas.
- El color de la carne será rosado, blanco nacarado o rojo pálido.
- Presentará unas buenas hechuras (no flacos, no alargados).

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción, sacrificio, faenado, despique y envasado del producto amparado comprende la provincia de Segovia y los siguientes 72 municipios de la provincia de Ávila que corresponden a la conocida comarca de La Moraña:

Adanero, Albornos, Aldeaseca, Arévalo, Aveinte, Barroman, Bercial de Zapardiel, Bernuy de Zapardiel, Blasconuño de Matababras, Blascosancho, Bohodón (El), Cabezas de Alambre, Cabezas del pozo, Cabizuela, Canales, Cantiveros, Castellanos de Zapardiel, Cisla, Collado de Contreras, Constanzana Crespos, Donjimeno, Donvidas, El Oso, Espinosa de Los Caballeros, Flores de Ávila, Fontiveros, Fuente El Sauz, Fuentes de Año, Gimialcon, Gotarrendura, Gutierre Muñoz, Hernansancho, Horcajo de Las Torres, Langa, Las Berlanas, Madrigal de Las Altas Torres, Mambias, Mingorría, Monsalupe, Moraleja de Matababras, Muñomer del Peco, Muñosancho, Narros de Saldueña, Narros del Castillo, Nava de Arevalo, Orbita, Pajares de Adaja, Palacios de Goda, Papatrigo, Peñalba de Ávila, Pedro-Rodríguez, Pozanco, Rasueros, Riocabado, Rivilla de Barajas, Salvadios, San Esteban de Zapardiel, San Juan de la Encinilla, San Pascual, San Pedro del Arroyo, San Vicente de Arevalo, Sanchidrián, Santo Domingo de las Posadas, Santo Tomás de Zabarcos, Sinlabajos, Tiñosillos, Vega de Santa María, Velayos, Viñegra de Moraña, Villanueva de Gómez, Villanueva del Aceral.

D) PRUEBA DEL ORIGEN

Solo podrán producir cochinitos amparados las explotaciones porcinas que se encuentren sometidas a control mediante la inscripción en los registros correspondientes.

Las explotaciones porcinas estarán enclavadas en la zona delimitada y los cochinitos deberán nacer y criarse en dichas explotaciones, y solo podrán alimentarse de leche materna.

Los cochinitos serán identificados antes de su salida de la explotación según lo establecido por la legislación vigente, incluyendo, además del logotipo de la IGP, un número correlativo e individual para cada animal.

El transporte de los cochinitos a mataderos se realizará en vehículos debidamente autorizados e irán acompañados de sus documentos de acompañamiento.

El sacrificio, faenado, despiece y envasado de la carne protegida se realizará exclusivamente en las instalaciones de los operadores sometidos a control mediante la inscripción en los registros correspondientes.

El producto expedido para el consumo irá en todo momento identificado, debiendo existir correspondencia entre los soportes físicos, etiquetas y otros elementos de control. La identificación se hará en el matadero.

La carne amparada por la IGP únicamente deberá expedirse por operadores sometidos a control mediante la inscripción en los registros correspondientes.

Todos los operadores deberán poder determinar:

- a) El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de cochinitos vivos recibidos.
- b) El destinatario, la cantidad y el destino de las canales/despice de cochinitos etiquetados.
- c) Las correlaciones entre cada lote de cochinitos vivos a que se refiere la letra a) y cada lote de canales/despice de cochinitos etiquetados a que se refiere la letra b).

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN

Los cochinitos deberán nacer y criarse en explotaciones inscritas no pudiendo salir de las mismas hasta su comercialización.

Los cochinitos se alimentarán exclusivamente con leche materna hasta su destete, el cual podrá adelantarse en el caso de los cochinitos más grandes, dejando al resto de forma que engorden más y puedan disponer de buenas hechuras, siempre que se cumpla la edad mínima de destete establecida por la legislación vigente.

La aportación de hierro a los cochinillos será únicamente por vía oral mediante una única aplicación durante los dos primeros días de vida, cuya dosis máxima será de 120 mg por animal.

La composición de la dieta de las madres lactantes deberá ser:

Componente	Porcentaje Mínimo %
Proteína bruta	15
Materia grasa bruta	4
Celulosa bruta	5
Cenizas	5
Lisina	0,75

Los cochinillos que cumplan el pliego de condiciones deberán transportarse y ser sacrificados de manera separada de los que no lo cumplan.

Durante el enfriamiento y la conservación, las canales de cochinillo pueden permanecer sumergidas en cubas con agua a temperatura entre -2 y 4°C, o colgadas en ganchos en cuyo caso la humedad relativa de la cámara estará comprendida entre 90-99% y a una temperatura entre -2 y 4°C, permitiendo en estas condiciones mantener el color blanco característico de las canales.

El despiece y envasado se realizará como máximo en los primeros 4 días después del sacrificio, siendo la temperatura de conservación de las piezas obtenidas entre -2°C y 4°C.

Las canales o las carnes obtenidas en el despiece que se comercializan congeladas, se envasan y, seguidamente, se congelan a una temperatura inferior a -25°C durante un tiempo máximo de 24 horas, conservándose posteriormente en cámaras de congelación a temperaturas inferiores a -18°C hasta su expedición.

El periodo máximo de comercialización de las canales refrigeradas sin envasar, no superará los seis días desde la fecha de sacrificio hasta la de entrega al consumidor final y el periodo máximo de comercialización del cochinillo en canal o despiece (envasado refrigerado o congelado), lo establece el elaborador, siempre y cuando se conserven las características descritas en el apartado "Descripción del Producto", manteniendo la cadena de frío para producto refrigerado de 0°C a 4°C y para producto congelado ($\leq -18^\circ\text{C}$).

F) VINCULO

El vínculo entre la zona geográfica y el producto «Cochinillo de Segovia» se basa en su reputación y en las características específicas del producto debido a su método de producción.

El Cochinillo de Segovia se caracteriza por tener una piel de color blanco y una carne rosada, a diferencia de cochinillos de otras zonas que presentan una piel de coloración rosa y presencia de manchas rojizas oscuras, así como una carne más oscura.

Estas características se deben al método específico de producción de los cochinillos que consiste en la aportación de hierro por vía oral en sus primeros días de vida.

Esta particular práctica tiene su origen en el siglo XIX, con la incipiente cría de cochinillo, la mayor parte para autoconsumo, dedicándose los excedentes de cochinillos -aquellos que por limitaciones económicas sus propietarios no podían criar hasta la edad adulta- a la comercialización a asadores segovianos. En concreto, los productores de cochinillo, pequeños ganaderos que criaban estos animales en establos colindantes a sus viviendas o incluso en los patios de sus propias viviendas, proporcionaban puntualmente este mineral con las salidas de los animales al campo o al corral, donde solían hozar en la tierra en busca de alimento, llegando a masticar trozos de tierra y barro; algunos criadores llegaban incluso a propiciarles viejos adobes. Se trataba de la necesidad instintiva de aportar a su organismo el hierro de que por naturaleza son deficitarios estos animales desde su nacimiento.

Con el tiempo, estos conocimientos específicos propios del lugar han evolucionado hasta la actual práctica de aporte de una pequeña cantidad de hierro a los cochinillos de Segovia y únicamente por vía oral, en contraste con la aplicación de hierro inyectado en la producción de cochinillo de otras zonas de España.

Otra característica es la alimentación de los cochinillos exclusivamente con leche materna; por lo tanto, al ser animales lactantes la duración del transporte al matadero debe ser lo más corto posible. Este hecho explica la vinculación del Cochinillo de Segovia con la provincia de Segovia y La Moraña, una pequeña comarca de Ávila que linda con Segovia: en el siglo XIX los proveedores de los asadores segovianos, debido a las limitaciones de los medios de transporte (fundamentalmente carros, mulas o asnos), se distribuían en un radio de acción de unos cuarenta kilómetros, abarcando aquellas zonas donde se producía abundante cereal, lo que excluye las áreas de montaña; esas limitaciones de movimiento suponían un obstáculo para la entrada de producción procedente de otros lugares, por lo que el producto era local, concentrándose en la provincia de Segovia y la comarca de La Moraña. Tal distribución geográfica ratifica la vinculación de la ganadería porcina con la producción de cereal, base de la alimentación de las madres lactantes.

A partir de los años sesenta, la ganadería porcina, parte de ella especializada en la producción específica de cochinillos a partir del incentivo que supuso una mayor demanda de este producto, vivió un notabilísimo auge, ligado a la modernización y adaptación del sector cerealista, que incluyó ahora la producción de piensos. Estos han resultado ser fundamentales para garantizar a las madres lactantes una alimentación rica en nutrientes con el fin de asegurar una leche de calidad, alimento exclusivo de los cochinillos.

Las explotaciones porcinas se dedicaban en exclusividad a producir cochinillos con el fin de ser comercializados para ser asados en los mesones, y desde que la cerda paría, se sabía cuál iba a ser su destino, por lo que el manejo tenía ciertas particularidades. Lo habitual en

la cría de lechones es retirar todos los cochinitos a la vez, habiendo cochinitos muy grandes (los que son cabeceras), que se apoderan de las mamas con más leche, y otros cochinitos más pequeños y menos fuertes cuya lactancia es más escasa (las colas), cuyo resultado final son canales muy variables en pesos (3-7 kg) y conformaciones. Sin embargo, la canal del cochinito de Segovia debe tener un peso homogéneo (4-5,8 kg) a partir de animales bien conformados, ni flacos ni alargados; esto se consigue destetando los cochinitos más grandes y dejando al resto, de forma que engorden más y puedan disponer de buenas hechuras. Esta práctica se ha conservado en la actualidad, siendo el manejo un aspecto característico en la cría del cochinito de Segovia en explotaciones destinadas específicamente a su producción.

La década de los sesenta y setenta supone una etapa de consolidación del cochinito como mayor exponente de la gastronomía segoviana, cuya fama dará la vuelta al mundo. El fenómeno fue fruto fundamentalmente del auge del turismo y de la apuesta por el cochinito por parte de la hostelería segoviana, principalmente por los “visionarios” mesoneros segovianos Cándido López, nombrado Mesonero Mayor de Castilla, y Dionisio Duque, cuyos mesones están ubicados en el centro de la capital de Segovia.

Tanto Cándido como Duque atrajeron a Segovia a miles de turistas en torno al cochinito, incluyendo mandatarios de estado, artistas, actores, actrices, escritores, investigadores, deportistas..., que pasaban por Madrid. Allí les esperaban y les traían a Segovia, tal y como se puede comprobar en los libros de visita e imágenes fotográficas que decoran los salones de estos mesones. Junto a ellos surgen nuevos restaurantes que alcanzan gran notoriedad como el fundado por José María Ruíz en 1982.

En la actualidad, el Cochinito de Segovia goza de gran demanda por parte de la hostelería segoviana y el plato típico Cochinito de Segovia asado es consumido por cientos de miles de personas al año procedentes de todos los rincones de España y del extranjero, en proporciones similares. Asimismo, es apreciado por hosteleros nacionales de fama internacional como Manolo de la Osa, el cual, en la obra titulada “El DORADO, el Cochinito de Segovia en la cultura gastronómica” (2005) del sociólogo e historiador gastronómico Lorenzo Díaz, Premio Nacional de Gastronomía, refiere: “Segovia tiene un gran patrimonio gastronómico; su Cochinito se puede degustar en cualquier lugar de la geografía española. Tanto si se prepara asado al horno como confitado, su calidad y sabor son exquisitos”; así, el propio autor del libro subraya: “El Cochinito es el logotipo gastronómico de Segovia, alguien lo definió como inocente suculencia angelical”.

La reputación de este producto se puede contrastar mediante multitud de referencias en prensa, revistas y blogs digitales, tanto a nivel nacional como internacional. En el reportaje específico sobre el producto *Sapinas Savory Suckling Pig* del periódico *The New York Times* se subraya el vínculo del cochinito con la ciudad de Segovia: “Segovia, una hermosa ciudad amurallada que se alza sobre la llanura circundante, reclama el cochinito como su plato nativo.” (Pringle, 1990).

Otras citas se han extraído de reportajes de periódicos como *The Guardian*, donde se afirma: "Segovia tiene historia, orgullosa hospitalidad castellana y una oferta inagotable de cochinillo asado." (Tremlett, 2006); y de revistas digitales como la italiana *Innaturale*, en cuyo artículo "Cochinillo de Segovia, el cerdo que se corta con el plato" se describe tal singular ritual: "El porcellino di Segovia, también conocido como cochinillo de Segovia, es un plato típico español. (...) La carne queda tan tierna que, para demostrar su perfecta preparación, se corta con un plato. (*Il Maiale Che Si Taglia Con Il Piatto*, 2018).

Tal es su importancia que el Cochinillo de Segovia está presente en eventos internacionales como el Hay Festival, en cuyo acto de bienvenida se ofrece siempre el Cochinillo de Segovia asado; en los premios periodísticos Cirilo Rodríguez que se entregan a corresponsales de todo el mundo, y el congreso mundial de cine de animación 3D Wire Fest, donde los galardonados y finalistas de ambas citas se les invita a cortar el cochinillo asado como es tradición con el borde del plato.

Desde el año 2007 hasta la actualidad en Segovia se organizan "Los 5 Días de El Dorado", fiesta en torno al cochinillo y a la cultura de la ciudad que atrae cada año a miles de turistas.

El Cochinillo de Segovia ha sido galardonado como "Mejor Alimento" en el año 2014 en los llamados "Premios del Campo" organizados por el periódico más antiguo de ámbito nacional "El Norte de Castilla".

Recientemente ha sido el plato estrella del primer programa de la sexta edición de "Master Chef", programa de gran audiencia de la televisión pública española RTVE, rodado en exteriores a los pies del acueducto y emitido el 29 de abril de 2018, donde los presentadores, cocineros afamados con estrellas Michelin, hacen alusión a las características de este producto.

Cabe destacar que el Cochinillo de Segovia se encuentra incluido en el Inventario de Bienes del Patrimonio Cultural de Castilla y León como producto susceptible de ser considerado Bien de Interés Cultural. Además, aparece en diversos catálogos oficiales de calidad alimentaria: 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 de las referencias a la reputación de la denominación "Cochinillo de Segovia" más recientes, son muchas las que existen de este producto a lo largo de la historia:

Las primeras referencias del Cochinillo de Segovia son de mediados del siglo XVI, donde en el "Comentario sobre la primera y segunda población de Segovia" escrita por Garci Ruíz de Castro, se atestigua el consumo de cochinillo en la ciudad de Segovia a finales del siglo XV.

La producción de cochinillos en las tierras segovianas durante las décadas finales del siglo XVIII lo ilustra perfectamente Eugenio Larruga en el Tomo XI de sus "Memorias", recogiendo datos que avalan el consumo de Cochinitos "lechones" indicando que en la

provincia de Segovia se *"produce por lo regular 1.500 lechones, que á 50 reales cada uno, valen 75.000 reales. Esta cría va á más cada año; pues en el 1787 ascendieron a 1.100; en el de 88 á 1.550; y en el de 89 a 1.920. Se consume todo en la provincia..."*

Así, en las memorias de Cándido *"Yo Cándido. Memorias del Mesonero Mayor de Castilla"* (Flórez Valero J.A. 1987) se recoge que, realizando la primera reforma del inmueble del actual Mesón de Cándido, descubrió una pared de cal llena de cuentas de tostones y corderos y una fecha: 1860.

En 1929, Dionisio Pérez en la *"Guía del buen comer Español"*, inventario de la cocina clásica de España y sus regiones, cita al cochinillo como uno de los principales productos de la gastronomía segoviana: *"De Segovia..., el tostón o cochinillo asado..."*.

Posteriormente, en 1947, el fotógrafo Karl Wlasak escribió una sentimental carta a Camilo José Cela, a quien había acompañado en su viaje a la Alcarria, en la que le indicaba *"estos años que viví por allá eran los más felices de mi vida. La sierra, las ciudades, cada una con su cosa, Segovia con sus cochinillos asados..."*.

A partir del auge de los grandes mesoneros, Cándido y Duque, se elevó la difusión de este producto hasta lo que representa actualmente. Cándido fue el primer cocinero mediático de la historia contemporánea, convirtiéndose en *"el galán del NO-DO"*, noticiario informativo que se proyectaba obligatoriamente en todos y cada uno de los cines españoles antes de las películas. Por su parte, Duque, desde 1972 hasta el final de su emisión en 2004, visitó en varias ocasiones el programa de RTVE *"Un, dos, tres"*, que se seguía prácticamente en la totalidad de los hogares españoles, siempre acompañado del Cochinillo de Segovia.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
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 la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H) ETIQUETADO

Todas las canales y/o envases en que se expida carne de Cochinillo de Segovia para el consumo, deberán ir provistos de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo de la denominación incluyendo la leyenda "Cochinillo de Segovia", el símbolo de la Unión, fecha de sacrificio y número de identificación. Además, en el etiquetado de la carne del Cochinillo de Segovia obtenida del despiece y envasada, se incluirá la fecha de envasado, no pudiendo comercializarse como Cochinillo de Segovia, sin este requisito. Este soporte físico será colocado de forma que no permita una segunda utilización.

El logotipo de la denominación es:

