



— **PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**
«CECINA DE LEÓN»
(FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: 12/12/2012)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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 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 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:
 - o 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.
 - o 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.
 - o 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).
 - o 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.

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.

ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

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

La estructura de control llevará un control del método de elaboración en las industrias inscritas.

La estructura de control verificará el cumplimiento de la legislación vigente aplicable a los productos cárnicos curados o ahumados.

La estructura de control verificará las características sensoriales de la cecina mediante un Comité de Cata.



OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

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 mínima de 0,3 días y máximo de 0,6 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 la sal 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 comprendida entre los 30 y 45 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 provistos de ventanas con apertura regulable que permitan controlar tanto la temperatura como la humedad mediante el sistema tradicional de “abrir y cerrar ventanas”. En estos locales permanecerán hasta completar su maduración.

VINCULO CON EL MEDIO

Histórico

La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León» comprende la totalidad de municipios pertenecientes a la provincia de León, que por sus factores orográficos, climáticos y humanos permite la obtención de un producto con cualidades propias.

La cecina de vacuno participa como fórmula primitiva en los orígenes de la propia alimentación de la Humanidad.

La cecina de vacuno de León supone un mensaje alimentario de gran trascendencia, por su importancia autóctona dentro de la provincia de León.

Algunos trazos de la historia acerca de la cecina se relatan a continuación:

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 cecina de vacuno.

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, 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 fiambra del pastor, que consiste en una gran provisión de cecina y jamón...”

En la colección “Tierras de León”, 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.



Matías Rodríguez Díez, en su historia de la Muy Noble, Leal y Benemérita Ciudad de Astorga, edita 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 rajás de jamón la mar...”

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. 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.”

Félix María de Samaniego (1745-1801), utiliza con gran sentido de género de la Fábula. Con ellas tiene una finalidad fundamentalmente didáctica y su temática moralizante. En ellas, los animales son protagonistas de comportamiento y maneras de actuar y en 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 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...”

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 ésta 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 las aldeas.

En el “Diccionario Enciclopédico de Ganadería e Industrias Rurales”, 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."

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..."

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 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 quedaron 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."

Natural

Orografía

Como el área que abarca la Indicación Geográfica Protegida es toda la provincia de León, existe una diversidad de paisajes, pasando desde la montaña, el valle y la meseta. Las características de su orografía no sólo condicionaran su agricultura y ganadería, sino que la alimentación se ciñe a los condicionantes climáticos, permitiendo éstos la elaboración de carnes secas y curadas al viento, especialmente en la mitad norte donde la altitud es superior a 800 m.

Clima



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.

Sistema de elaboración

El proceso de elaboración y sus distintas fases se recogen en el apartado de obtención del producto.

ESTRUCTURA DE CONTROL

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

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.

ETIQUETADO

Las piezas se presentarán enteras, envueltas o enfundadas, o presentadas en porciones o lonchas envasadas al vacío

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». 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.

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.