EXPEDIENTE

DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA (I.G.P.) CECINA DE LEÓN

Contenido:

- Expediente de Solicitud de registro.
- Ficha, según modelo.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"CECINA DE LEÓN"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a las protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECIFICA "CECINA DE LEÓN"

A) Nombre del producto

Denominación Específica "Cecina de León".

B) Descripción del Producto

Las características de las cecinas de la Denominación Específica "Cecina de León" son:

Aspecto exterior típico: . . . . . La cecina tendrá un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.

Coloración y aspecto del 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 uno de los diferentes tipos de piezas será el siguiente:

- Tapa: 4 kg.
- Contra: 5 kg.
- Babilla: 3,5 kg.
- Cadera: 3 kg.

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.

Forma de presentación
de las piezas: . . . . Las piezas se presentarán enteras, envueltas o enfundadas, o presentadas en porciones o lonchas envasadas al vacío, o en otros sistemas que apruebe el Consejo Regulador.

C) 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

a) Características del producto

Las cecinas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que la relacionan con su medio natural y su elaboración.

Sus características propias deben estar avaladas por un reconocimiento oficial, para dar a conocer este producto fuera de la provincia de León.

b) Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1.- Las industrias elaboradoras deberán estar ubicadas en la provincia de León, y estar inscritas en el Registro del Consejo Regulador. Es condición

En el capítulo 55 del Tratado Agrícola, Lucio Junio Moderato Columela (4 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 fiambrera 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, 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 prologar 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 ..."

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. 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".

Félix María de Samaniego (1745-1801) utiliza con gran sentido el 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, perniles y cecinas. Saltaban de placer ¡oh que embeleso! de pernil en pernil, de queso en queso."

León, 1835-1839: En el apartado del 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 del consumo y pago de cada habitante con expresión de las sumas devengadas a la entrada, tanto por derecho de puertas como por arbitrios municipales, la cecina ocupa 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; y 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 comerciaba 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.

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 permite alimentarle 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 la 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.

La 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 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 diez y seis 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 la 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 salpicón 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 picara 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 los 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 reconfortante 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. Item se hallaron e inventariaron en dicha cocina seis piezas de cecina de vaca, todas ellas de costillar y de espalda que se regularon en doce reales".

2.- Natural

a) Orografía: Como el área que abarca la Denominación Específica es toda la provincia de León, existe una diversidad de paisajes, pasando desde la montaña, el valle y la meseta. La caracteristicas de su orografía no sólo condicionan su agricultura y ganadería, sino que la alimentación se ciñe a los condicionantes climáticos, permitiendo estos la elaboración de carnes secas y curadas al viento, especialmente en la mitad norte donde la altitud es superior a 800 metros.

b) 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 metros,

ofreciendo un clima extremo, de inviernos muy fríos y secos, y veranos calurosos, con un largo período de heladas, apto para la elaboración artesanal de la cecina.

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

3.- Sistema de elaboración

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

G) Estructura de control

El control de la Denominación Específica corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector elaborador.

Está constituido por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Seis vocales en representación del sector elaborador
- Dos vocales técnicos, con conocimientos del sector cárnico.

Los cargos de los vocales en representación del sector elaborador son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de competencias

En lo territorial, por la zona de elaboración.

En razón del producto, por los protegidos por la Denominación en cualquiera de sus fases de elaboración, circulación y comercialización.

En razón de las personas, por las inscritas en el Registro de Industrias del Consejo Regulador.

Funciones

- Elaborar y controlar el Registro.

- Orientar, vigilar y controlar la elaboración, acondicionamiento y calidad de las cecinas protegidas. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los elaboradores.

- Calificar el producto.

- Promocionar y defender la Denominación Especifica.

- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le corresponden en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Especifica.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador, figurando en ellos de forma destacada el nombre de la Denominación Específica y la clase a que pertenecen, en función del tipo de pieza de que se trate: Tapa, babilla, contra o cadera. Tapa: Masa carnosa, de forma cónica, aunque es plana mediolateralmente. Está formada por los músculos mediales del muslo, concretamente el músculo (m.) sartorio, pectíneo, grácilis, aductor, semimembranoso, cuadrado del muslo y porción extra pélvica del m. obturador externo. Contra: 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 m. semitendinoso, y la contra por el m. gluteo-

biceps. Babilla: Pieza de forma ovoidal, integrada por los componentes del m. cuadrado del muslo (m. recto del muslo y vaso lateral, intermedio y medial). Cadera: De forma triangular, comprende el m. glúteo medio, accesorio y profundo, así como los mm. gemelos de la cadera.

Estos precintos serán colocados en la industria inscrita y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

I) **Requisitos legislativos nacionales**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 28 de julio de 1993, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica de la "Cecina de León".

- Orden de 17 de enero de 1994, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Cecina de León".

MAPA OROGRÁFICO DE LA PROVINCIA DE LEÓN

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "CECINA DE LEÓN"



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "CECINA DE LEÓN"

Zona de elaboración

