

## V. Anuncios

### B. Otros anuncios oficiales

#### COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

**32817** *Anuncio de la Dirección General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Cecina de León».*

El 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, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada una solicitud de modificación de un pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de dicha solicitud.

Este Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León es competente, según el artículo 41º de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, para realizar las actuaciones administrativas para el reconocimiento o extinción, en su caso, por la Consejería de Agricultura y Ganadería de los distintos niveles de protección de los vinos y en general de todas las figuras de calidad agroalimentaria.

Recibida en este Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León», inscrita en el registro comunitario por Reglamento (CE) Nº 1107/1996 de la Comisión de 12 de junio de 1996, a instancia del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León», con domicilio en c/ Padres Redentoristas nº 26. 24700- Astorga (León), se procede a la publicación de un anuncio sobre dicha solicitud de modificación que incluye el Documento Único previsto en el artº 11 del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de esta solicitud de modificación, cualquier persona física o jurídica que esté establecida o resida legalmente en España, y cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse al registro pretendido mediante la presentación de la correspondiente declaración de oposición dirigida a la Dirección General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en Carretera de Burgos Km. 119, Finca Zamadueñas, 47071- Valladolid. Valladolid, a 14 de septiembre de 2009. El Director General. Fdo.: Jesús María Gómez Sanz

Anexo

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) Nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«CECINA DE LEÓN»

Nº CE: ES/PGI/0017/0103

I.G.P.

Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación:

- Descripción
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

Tipo de modificación:

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

Modificaciones:

**Descripción:** Se ha advertido que el pliego de condiciones carecía de una descripción genérica del producto. Para solventarlo se incorpora un primer párrafo descriptivo y se aprovecha para establecer el periodo de curación mínima, que estaba omitido, si bien los elaboradores de facto consideraban que debía ser de 7 meses y así se venía aplicando por el Consejo Regulador. Asimismo se incorpora en este párrafo la definición de las piezas musculares, que antes estaban definidas en el apartado denominado Etiquetado.

**Prueba del origen:** Se ha rehecho este apartado para establecer de forma más clara los elementos de control en que se basa el Consejo Regulador para garantizar la calidad y origen de las cecinas amparadas. Así se hace mención a la utilización de precintos en sangre al inicio de la elaboración y a la determinación de la calidad de la cecina mediante un Comité de Cata.

**Método de Obtención:** Puesto que el proceso de ahumado es opcional se ha procedido a eliminar la duración mínima de éste. Asimismo se elimina la expresión "naturales", referida a los secaderos, pues en la actualidad si bien todos ellos disponen de sus ventanas regulables, para realizar una curación homogénea, de calidad, disponen de apoyo para su correcta climatización.

**Etiquetado:** Se ha advertido que un colectivo importante de consumidores de Cecina de León valora especialmente aquellas cecinas con mayor tiempo de curación y necesita reconocerlas en el mercado con garantías de veracidad. Por ello se establece la posibilidad de introducir la mención Reserva, que podrá aplicarse a los productos que demuestren una curación superior a los 12 meses. Asimismo se ha considerado innecesario que se haga mención al tipo de pieza muscular originaria pues sus características sensoriales son similares.

**Requisitos nacionales:** Se actualiza y se incorpora el Decreto por el que se regula la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario.

La agrupación solicitante de los cambios propuestos es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León», órgano representativo del sector elaborador, y que se considera parte legítima interesada en la modificación del pliego de condiciones.

Documento único actualizado:

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«CECINA DE LEÓN»

N° CE: ES/PGI/0017/0103

I.G.P.

1. Denominación:

«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

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

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.

- 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.

### 3.3. 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. Piensos

No aplica

3.5 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.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Cuando el producto se presente en porciones, lonchas envasadas al vacío u otros sistemas que apruebe el Consejo Regulador, estas operaciones podrán hacerse en industrias elaboradoras que se sometan al control del Consejo Regulador, quien velará así por el correcto uso de la denominación protegida.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado.

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

El producto destinado al consumo irá provisto de soportes físicos expedidos por el Consejo Regulador, 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 en la industria inscrita y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

## 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.

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

La zona geográfica por su elevada altitud media (toda la zona está por encima de los 700 metros) presenta un clima extremo con inviernos secos y muy fríos, con un largo periodo de heladas, condiciones que facilitan el adecuado secado y curación de las piezas.

### 5.2. Carácter específico del producto.

La cecina es un producto cárnico curado elaborado con carne de vacuno, que presenta un aspecto, coloración, peso, sabor y aroma característicos, definidos en el apartado descripción del producto.

### 5.3. Relación causal

Las condiciones naturales de la zona geográfica, en especial el clima seco y frío del invierno permite que el proceso de curación de la cecina se realice en condiciones óptimas.

Por otro lado, sus características específicas le han otorgado un importante renombre y reputación.

Valladolid, 21 de septiembre de 2009.- El Director General de Itacyl. Fdo.:  
Jesús María Gómez Sanz.

ID: A090068997-1