

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 81/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO  
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«CECINA DE LEÓN»

N. CE: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifiche:**

**3.1. Descrizione del prodotto:**

È stato constatato che il disciplinare non riportava la descrizione generale del prodotto. Per risolvere tale mancanza, è stato inserito un primo paragrafo descrittivo approfittando dell'occasione per fissare il periodo di essiccazione minimo che mancava in precedenza, anche se, di fatto, i produttori avevano già ritenuto che dovesse essere di sette mesi così come veniva già fatto dal consiglio regolatore. Inoltre, sempre in questo paragrafo, viene inserita la definizione delle parti muscolari che in precedenza figuravano nel paragrafo dal titolo «Etichettatura».

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

### 3.2. Prova dell'origine:

Questo paragrafo è stato riscritto per fissare in maniera più chiara gli elementi di controllo sui quali si basa il consiglio regolatore nel garantire la qualità e l'origine delle carni essiccate protette. In questo modo viene fatto riferimento all'utilizzo di sigilli all'inizio della produzione e alla determinazione della qualità della «Cecina de León» mediante un comitato di degustatori.

### 3.3. Metodo di ottenimento:

Il periodo minimo di affumicatura è stato eliminato dato che questo processo è facoltativo. Inoltre, è stato eliminato il termine «naturali» con riferimento agli essiccatoi, poiché anche se attualmente tutti dispongono di battenti regolabili per realizzare un'essiccatura omogenea e di alta qualità, essi fanno uso di sistemi ausiliari per una corretta climatizzazione.

### 3.4. Etichettatura:

È stato notato che un'ampia fascia di consumatori della «Cecina de León» preferisce specialmente quei pezzi sottoposti ad un periodo di essiccatura più lungo e ha bisogno di riconoscerli in commercio attraverso marchi di autenticità. Per questo è stata stabilita la possibilità di applicare la dicitura «Riserva» ai prodotti sottoposti ad un'essiccatura superiore ai 12 mesi. Inoltre, il riferimento al tipo di pezzo muscolare utilizzato è stato considerato superfluo poiché le sue caratteristiche sensoriali sono simili.

### 3.5. Condizioni nazionali:

Viene allegato il decreto aggiornato che disciplina la presentazione delle domande di registrazione nel registro dell'Unione.

Le modifiche sono state proposte dal consiglio regolatore dell'indicazione geografica protetta «Cecina de León», che è l'organo rappresentativo del settore ed è considerato come parte legittimamente interessata nel processo di modifica del disciplinare.

## DOCUMENTO UNICO

### REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

#### «CECINA DE LEÓN»

N. CE: ES-PGI-0117-0103-04.06.2010

IGP ( X ) DOP ( )

### 1. Denominazione:

«Cecina de León».

### 2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

#### 3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

#### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La «Cecina de León» è un prodotto a base di carne essiccata elaborato con i tagli muscolari quali la fesa, la sottofesa, il noce e lo scamone provenienti dai quarti posteriori di bovino adulto. Questi tagli vengono sottoposti ad un processo di lavorazione per un periodo superiore ai sette mesi, consistente in salatura, lavatura, riposo e essiccatura.

La «Cecina de León» presenta le seguenti caratteristiche:

— aspetto esterno tipico: colore marrone tostato, leggermente scuro, dovuto al processo di lavorazione,

- colore e aspetto del taglio: al taglio la *cecina* presenta tonalità di colorazione tipiche della carne di manzo essiccata, un colore che varia dal ciliegia al granato e che tende ad accentuarsi ai bordi verso la fine del processo di maturazione. Essa presenta anche una sottile rifilatura di grasso che conferisce alla carne la sua succosità caratteristica,
- peso: il peso minimo di ciascun pezzo essiccato e delle parti muscolari che lo formano è il seguente:
  - fesa: 4 Kg. Massa carnosa di forma conica, piatta nella parte mediolaterale. Si compone dei muscoli mediali della coscia, ovvero il muscolo del Sartorius, i muscoli pettineo, gracile, adduttore, semimembranoso, il quadricipite e la porzione extra pelvica del muscolo otturatore esterno,
  - sottofesa: 5 Kg. È composta dalla sottofesa propriamente detta o controgirello e dal magatello o girello, con forma prismatica triangolare leggermente cilindrica. Il magatello è composto esclusivamente dal muscolo semitendinoso e la sottofesa dal muscolo gluteo bicipite,
  - noce: 3,5 Kg. Taglio ovoidale formato dalle componenti del muscolo quadrato della coscia (muscolo destro della coscia e muscolo vasto esterno, intermedio e interno),
  - scamone: 3 Kg. A forma triangolare, comprende il muscolo medio gluteo, accessorio e profondo, nonché i muscoli gemelli dell'anca,
- sapore e aroma: carne dal sapore caratteristico, poco salata, di consistenza poco fibrosa. L'affumicatura apportata al processo di stagionatura un aroma caratteristico che esalta la combinazione di sapori.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

I tagli utilizzati per la produzione delle carni di manzo essiccate protette devono essere di bovino adulto. Non si applicano restrizioni all'origine dei tagli.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

Non applicabile.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Nella zona geografica delimitata ha luogo esclusivamente la lavorazione delle carni di manzo essiccate, consistente nelle seguenti operazioni: rifilatura, salatura, lavaggio con acqua, riposo, affumicatura (facoltativa) ed essiccazione.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Non applicabile.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

I pezzi si presentano interi, avvolti o confezionati, in porzioni o in fette confezionate sottovuoto.

Sul prodotto destinato al consumo vengono apposte etichette sulle quali figurano in modo ben visibile le diciture «Indicazione geografica protetta» e «Cecina de León». Qualora il processo di lavorazione duri almeno 12 mesi, si può aggiungere la dicitura «Riserva».

Le etichette devono essere apposte in maniera tale che non sia possibile riutilizzarle.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione della «Cecina de León» comprende esclusivamente la provincia di León.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

A causa della sua elevata altitudine media (superiore ai 700 metri) la zona geografica presenta un clima estremo caratterizzato da inverni secchi e molto freddi, con un lungo periodo di gelate, condizioni che facilitano la corretta essiccazione e stagionatura dei pezzi.

### 5.2. Specificità del prodotto:

La specificità di questo tipo di *cecina* (colore, rifilature, succosità, poca fibrosità e soprattutto il suo sapore caratteristico) risiede nella lavorazione dei quarti posteriori di bovino adulto e specialmente nelle operazioni di riposo, affumicatura ed essiccazione in condizioni climatiche e di altitudine proprie della provincia di León.

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le condizioni naturali della zona geografica, in special modo il clima invernale secco e freddo, forniscono condizioni ideali al processo di essiccazione della carne.

Inoltre, le sue caratteristiche specifiche le hanno conferito rinomanza e reputazione come descritto qui di seguito.

Già dal quarto secolo a.C. viene fatto riferimento alla *cecina* nel capitolo 55 del Trattato agricolo di Lucio Junio Moderato Columela.

Nel «Trattato di agricoltura generale» di Gabriel Alonso de Herrera, la *cecina* e la salatura delle carni ricevono una speciale attenzione e nel capitolo XL viene indicata la possibilità di affumicare altri tipi di carne, tra cui la carne di manzo (*cecina de vacuno*).

Un'opera di gran valore letterario ed esegetico dell'inizio del XVII secolo è la «Pícara Justina». L'opera è ambientata per la maggior parte nella provincia e nella capitale di León, dove hanno luogo le disavventure del personaggio principale chiamato Justina. I genitori di Justina hanno una locanda a Mansilla de las Mulas, dove sostano mulattieri e viaggiatori. Tra i pasti che vengono serviti non manca la carne di manzo essiccata (*cecina de vacuno*) che trova un posto speciale tra i prodotti a base di carne e insaccati. «La pícara Justina» rappresenta una testimonianza fedele della società di León di quel tempo.

Nella descrizione che fa di Antón Zotes, nell'opera dal titolo «Fray Gerundio de Campazas», Padre Isla cita per la prima volta la «Cecina de León» indicando la qualità e la varietà dei pasti di un personaggio così singolare: «Hombre de machorra nei giorni feriali mangiava la cecina e mezza pagnotta con cipolla o porro, mentre nei giorni di festa mangiava manzo o chorizo e pancetta fritta a colazione e a cena ...». Anche Félix María de Samaniego (1745-1801) fa riferimento alla *cecina*: «i loro sensi gioivano in quel luogo, dove le pareti e i tetti erano addobbati con migliaia di leccornie deliziose, salsicce, prosciutti e carni essiccate (*cecinas*). Saltellavano dal piacere esclamando: oh che estasi! Di prosciutto in prosciutto, di formaggio in formaggio ...».

Archivio storico di León, 1835-1839: durante questo quinquennio, il consumo di *cecina* nella città di León raggiunse le 4 800 *arobas* (libbre), mentre in un anno ordinario se ne consumavano 972 *arobas*. Secondo le statistiche pubblicate nel dizionario Madoz, il consumo annuale per abitante era così stimato: «la quantità consumata da un individuo in un anno ordinario è pari a 0,137 *arobas*». Queste informazioni documentarie fornite dal dizionario Madoz permettono sia di dimostrare come il prodotto si differenziasse dagli altri tipi di carne fresca, sia di constatare che la *cecina* proveniente dai villaggi dei dintorni contribuiva al commercio cittadino.

Enrique Gil y Carrasco, poeta e scrittore nato nel 1815, descrive nei suoi numerosi resoconti e articoli le usanze in voga nella provincia di León. In uno di essi, dal titolo «El pastor trashumante» (Il pastore transumante), descrive il commiato dei pastori dalle proprie famiglie prima di incamminarsi con le greggi lungo i tratturi: «per il giorno dopo il pastore aveva già la bisaccia ben fornita di cecina e prosciutto ...».

La *cecina* di bovino nelle fiere e nei mercati di León: «Il patrimonio bovino è considerevole nella provincia di León. Nei pascoli di León si trovano molti capi bovini che, dopo essere stati utilizzati per i lavori nei campi — poiché i contadini usano i muli solo nella parte meridionale della Spagna — forniscono carne per i mercati della provincia di León, Valladolid e Palencia. Le mucche e i vitelli vengono venduti per produrre la *cecina* nelle fiere di Los Santos e San Andrés de León e in quelle di San Martín de Mansilla».

Luis Alonso Luengo, nel suo libro intitolato «Los Maragatos, su estirpe, sus modos» (I Maragatos, la loro stirpe e i loro usi e costumi), cita fonti del marchese de la Ensenada che registravano il numero dei mulattieri, carri e muli assegnati a ciascun villaggio della provincia di León e altri dettagli di questo commercio: «Era un sistema che funzionava alla perfezione. Ogni viaggio iniziava nel villaggio di origine e da lì si proseguiva per la Coruña, Madrid e altri luoghi della Spagna, trasportando di città in città merci di ogni genere, tra cui la *cecina* di bovino».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Cecina\\_de\\_Leon.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Cecina_de_Leon.pdf)

---