

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 26. November 2018****über die Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 53 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates für den Namen „Lechazo de Castilla y León“ (g.g.A.) im Amtsblatt der Europäischen Union**

(2018/C 432/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 53 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Spanien hat gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf eine nicht geringfügige Änderung der Produktspezifikation des Produktes „Lechazo de Castilla y León“ (g.g.A.) eingereicht.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch erhoben werden kann, sollte der Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission <sup>(2)</sup> einschließlich des geänderten Einzigsten Dokuments und der Fundstelle der Produktspezifikation für den eingetragenen Namen „Lechazo de Castilla y León“ (g.g.A.) im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

*Einzigster Artikel*

Der Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014, einschließlich des geänderten Einzigsten Dokuments und der Fundstelle der Produktspezifikation, für den eingetragenen Namen „Lechazo de Castilla y León“ (g.g.A.) findet sich im Anhang dieses Beschlusses.

Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann innerhalb von drei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung gemäß Absatz 1 dieses Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 26. November 2018

*Für die Kommission*

Phil HOGAN

*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

## ANHANG

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER  
GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU)  
Nr. 1151/2012**

**„Lechazo de Castilla y León“**

**EU-Nr.: PGI-ES-02188 — 26.9.2016**

**g.U. ( ) g.g.A. (X)**

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León  
Anschrift: Ctra. La Aldehuela, nº 23  
49029 Zamora  
Zamora  
ESPAÑA

Tel. +34 980 525340/616007356  
E-Mail: info@lechazodecastillayleon.es

Die antragstellende Vereinigung vertritt die kollektiven Interessen der Erzeuger von „Lechazo de Castilla y León“ und hat ein berechtigtes Interesse an dem Antrag auf Änderung der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Lechazo de Castilla y León“ und fördert auch deren Schutz.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) beziehen**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Kontrolleinrichtung)

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

**5. Änderungen**

*Änderung 1*

Beschreibung des Erzeugnisses: Streichung der Anforderung, dass im Schlachthof zum Zeitpunkt der Schlachtung das maximale Lebendgewicht der Milchlämmer kontrolliert wird.

Es wird beantragt, die Kontrolle des Lebendgewichts im Schlachthof zum Zeitpunkt der Schlachtung zu streichen, weil sie zu einer Dopplung mit der — bereits kontrollierten — genaueren und objektiven Bestimmung des direkt damit zusammenhängenden Schlachtkörpergewichts führt.

Durch die Kontrolle des Schlachtkörpergewichts und die Beibehaltung der Anforderungen, die für die Feststellung der Schlachtkörperqualität dieser Milchlämmer wichtiger sind, wie z. B. Art des Futters, Farbe, Fleischigkeit und Fettgewebe, Parameter, die in der Spezifikation der g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“ enthalten sind, wird das Erzeugnis auch künftig den Qualitätskriterien für das Fleisch der Lämmer mit dieser g.g.A. entsprechen.

Zudem sei darauf hingewiesen, dass das Verfahren der Einstufung und Kennzeichnung der Schlachtkörper mit der g.g.A. „Lechazos de Castilla y León“ die Kontrolle jedes einzelnen Schlachtkörpers erfordert. Entspricht ein Schlachtkörper nicht der in der Spezifikation genannten Gewichtsspanne, wird er automatisch abgelehnt. Die Schlachtkörper, deren Gewicht der Spezifikation entspricht, werden einer Kontrolle der anderen Parameter (Fleischigkeit, Farbe des Fleisches, Farbe der äußeren Fettschicht, Menge des Nierenfetts, Vorhandensein eines Fettnetzes usw.) unterzogen.

Gestrichener Text

Lebendgewicht zum Zeitpunkt der Schlachtung: 9 bis 12 kg

#### Änderung 2

Beschreibung des Erzeugnisses: Streichung der Kontrolle des Schlachalters.

Die Bezeichnung „Milchlamm“ bedeutet, dass das Junge des Mutterschafs noch mit Muttermilch gefüttert wird. Sie hängt also direkt mit der Art der Fütterung und nicht mit dem Alter zusammen. Das Alter ergibt sich aus dem Zeitpunkt, zu dem das natürliche Absetzen erfolgt.

Mit dieser Streichung sollen Dopplungen bei den Kontrollen vermieden werden, weil dieser Parameter direkt mit anderen Parametern der Spezifikation zusammenhängt, die kontrolliert werden, wie z. B. das Schlachtkörpergewicht oder Farbe bzw. Umfang des Fettgewebes.

Es wird vorgeschlagen, die Kontrolle des Schlachalters zu streichen, da durch die Kontrolle der einzelnen Schlachtkörper die Einhaltung der in der Spezifikation festgelegten Qualitätsparameter gewährleistet ist.

Zur Feststellung der Qualität der Schlachtkörper dieser Art von Jungtieren, die mit Muttermilch gefüttert wurden, werden im Wesentlichen die Kriterien Farbe, Umfang des Fettgewebes und Gewicht verwendet.

Das Schlachtkörpergewicht hängt eng mit dem Schlachalter zusammen: Je älter ein Tier ist, desto höher ist sein Schlachtkörpergewicht.

Die in der Spezifikation vorgesehenen Kontrollen reichen aus, um zu gewährleisten, dass das Tier bis zum Schlachtzeitpunkt ausschließlich mit Muttermilch gefüttert wurde, ein wesentlicher Faktor, der dem Erzeugnis seine besonderen Merkmale verleiht. Zudem sind Kontrollen vorgesehen, um zu gewährleisten, dass die Milchlämmer ausschließlich mit Muttermilch gefüttert werden:

- Registrierung und regelmäßige Kontrollen der Haltungsbetriebe, deren Lämmer ausschließlich mit Muttermilch gefüttert werden,
- Kontrolle der Farbe des Schlachtkörpers — hellrosa oder perlweiß (die Farbe, die durch Milchfütterung entsteht),
- Kontrolle der äußeren Fettschicht, des Fettnetzes und des Nierenfetts (wachsweiß, Nierenoberfläche ist zu mindestens 50 % von Fett bedeckt),
- organoleptische Prüfung des Endprodukts.

Das Verfahren der Einstufung und Kennzeichnung der Schlachtkörper der g.g.A. „Lechazos de Castilla y León“ erfolgt durch Kontrolle der einzelnen Schlachtkörper, bei der die Einhaltung der oben genannten Parameter geprüft wird. Folglich ist es die Kontrolle des Schlachtkörpergewichts, der Farbe und des Umfangs des Fettgewebes der Lämmer, die gewährleistet, dass die Tiere nicht in einem Alter von über 35 Tagen geschlachtet und dass sie mit Muttermilch gefüttert wurden. Ein Tier, das im Alter von über 35 Tagen zur Einstufung vorgelegt wird und ein normales, ausgewogenes Wachstum durchlaufen hat, würde ein höheres als das festgelegte maximale Schlachtkörpergewicht aufweisen und würde abgelehnt. Ist ein Tier dennoch älter als 35 Tage und überschreitet sein Schlachtkörpergewicht nicht das festgelegte höchstzulässige Gewicht (was sehr selten vorkommt), so würde diese Einstufung abgelehnt, weil das Tier keine ausgewogenen Proportionen aufweisen und nicht über ausreichend Nierenfett verfügen würde und sein Fleisch eine dunklere Farbe hätte.

Folglich ist es die Kontrolle des Schlachtkörpergewichts, der Farbe und des Umfangs des Fettgewebes der Lämmer, die gewährleistet, dass die Tiere nicht in einem Alter von über 35 Tagen geschlachtet und dass sie mit Muttermilch gefüttert wurden. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf das Erzeugungsverfahren und beeinträchtigt nicht die Qualität des Endprodukts.

Gestrichener Text

Alter zum Zeitpunkt der Schlachtung: bis zu 35 Tage.

### Änderung 3

Beschreibung des Erzeugnisses:

Der Wortlaut dieses Abschnitts wurde geändert, um eine Verwechslung von Schlachtkörpergewicht und Aufmachung des Erzeugnisses zu vermeiden, außerdem wurden die bereitgestellten Informationen zum Ursprung des gebietstypischen Ausdrucks „Lechazo“ (Milchlamm) ergänzt. Ferner wurde die Möglichkeit eingeführt, das Erzeugnis auch als halber Schlachtkörper oder als Ausgangsteilstück aufzumachen, weil sich die Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher aufgrund des soziodemografischen Wandels und neuer Verbrauchsmuster geändert haben. Ein Merkmal der geänderten Verbrauchsmuster ist die durch die geringere Haushaltsgröße bedingte Nachfrage nach Lebensmitteln in kleineren Abpackungen, ohne dass es hierdurch zu einer Verschlechterung der Qualität kommt.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Unter „Lechazo“ ist das männliche oder weibliche Jungtier eines noch säugenden Mutterschafs zu verstehen. Dieser Begriff wird im Gebiet des Duero-Tals verwendet.

Zur Erzeugung von „Lechazos de Castilla y León“ eignen sich Schafe folgender Rassen:

- Churra
- Castellana
- Ojalada

Kreuzungen sind nur von diese Rassen zulässig.

Für Milchlamm „Lechazos de Castilla y León“ gelten folgende Bedingungen:

- männliches oder weibliches Lamm,
- Lebendgewicht zum Zeitpunkt der Schlachtung: 9 bis 12 kg
- Alter zum Zeitpunkt der Schlachtung: höchstens 35 Tage.

Für die geschützte geografische Angabe „Lechazos de Castilla y León“ kommen Schlachtkörper der Güteklassen „extra“ und „primera“ gemäß der geltenden Qualitätsnorm infrage, die folgende Merkmale aufweisen:

- Schlachtkörpergewicht: zwei mögliche Aufmachungen:
  - a) ohne Kopf, Geschlinge und Fettnetz: 4,5 bis 7 kg
  - b) mit Kopf, Geschlinge und Fettnetz: 5,5 bis 8 kg
- Merkmale des Fetts: äußere Fettschicht von wachsweißer Farbe; der Schlachtkörper ist vom Fettnetz überzogen; die Nierenoberfläche ist mindestens zur Hälfte von Fett bedeckt.
- Fleischigkeit: geradliniges Profil mit subkonvexer Tendenz;

ausgewogene Proportionen;

leicht abgerundete Ränder.

- Farbe des Fleisches: perlweiß oder hellrosa.
- Merkmale des Fleisches: Sehr zartes Fleisch, wenig Fett im Muskelgewebe, sehr saftig und sehr weiche Textur.

Die Lämmer werden ausschließlich mit Muttermilch gefüttert.

Der Wortlaut ist wie folgt zu ändern:

Das Erzeugnis stammt vom männlichen oder weiblichen Jungtier des Mutterschafs, das im Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León geboren und aufgewachsen ist, den Rassen Churras, Castellanas, Ojaladas oder Kreuzungen dieser Rassen angehört und ausschließlich mit Muttermilch gefüttert wurde.

Der Begriff „Lechazo“ (Milchlamm) ist ein gebietstypischer Ausdruck, der vom Wort „Leche“ abgeleitet ist und das weibliche oder männliche Jungtier, das noch gesäugt wird, bezeichnet.

Die geografische Angabe „Lechazos de Castilla y León“ wird für Schlachtkörper verwendet, die folgende Merkmale aufweisen:

- Schlachtkörpergewicht: 4,5 bis 7 kg Ist der Schlachtkörper mit Kopf und Geschlinge aufgemacht, erhöht sich das Gewicht um 1 kg;
- Einstufung des Schlachtkörpers: Handelsklasse A: erstklassige Qualität gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften für die Einstufung von Schafschlachtkörpern;
- Aufmachung: Schlachtkörper mit Kopf und Geschlinge, Schlachtkörper ohne Kopf und Geschlinge, halbe Schlachtkörper und Ausgangsteilstücke;
- Fleischigkeit: geradliniges Profil mit subkonvexer Tendenz, ausgewogene Proportionen und leicht abgerundeten Konturen;
- Merkmale des Fetts: äußere Fettschicht von wachsweißer Farbe; der Schlachtkörper ist vom Fettnetz überzogen; die Nierenoberfläche ist mindestens zur Hälfte von Fett bedeckt.
- Farbe des Fleisches: perlweiß oder hellrosa.
- Merkmale des Fleisches: Sehr zartes Fleisch, wenig Fett im Muskelgewebe, sehr saftig und sehr weiche Textur.

#### Änderung 4

Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet der Erzeugung, das bisher auf bestimmte Gemeinden begrenzt war, in denen vorwiegend Getreide angebaut wurde, wird auf die gesamte Autonome Gemeinschaft Kastilien und León ausgeweitet. Diese Ausweitung beruht auf den Daten zu den Getreideanbauflächen, die in den GAP-Erklärungen der vergangenen Jahre aufgeführt waren und alle Gemeinden der Autonomen Gemeinschaft umfassen, sowie auf der traditionellen Haltung von Schafen der einheimischen Rassen Churra, Castellana und Ojalada in der gesamten Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León. Die Auswertung dieser Daten ergab, dass 94,57 % der Gemeinden in Kastilien und León Getreideanbaugebiete sind. In Anbetracht des in der Spezifikation genannten Zusammenhangs, der auf der Verknüpfung einheimisches Schaf/Getreideanbaugebiet beruht und das Endprodukt mit den geografischen Bedingungen des Gebiets verbindet, ist es sinnvoll, das Erzeugungsgebiet auf die gesamte Gemeinschaft Kastilien und León auszuweiten, da die Zahl der Gemeinden, die ausgeschlossen werden können, vernachlässigbar ist.

Daher ist die Erzeugung künftig auch in den Randgebieten der Gemeinschaft zulässig, wo sich reichhaltiges natürliches Weideland befindet, das als Futterquelle für die Tiere eine wichtige Rolle spielt.

Durch die vorgeschlagene Änderung des geografisches Gebiets für die g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“ vergrößert sich die Fläche gegenüber ursprünglich 57 784 km<sup>2</sup> in der derzeit eingetragenen Spezifikation um 36 443 km<sup>2</sup>.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Erzeugungsgebiet: die Gemeinden in Kastilien und León, die mit der natürlichen Verbreitung der Rassen Churra, Castellana und Ojalada übereinstimmen (die Spezifikation enthält eine Liste der Gemeinden in dem geografischen Gebiet, die an dieser Stelle nicht wiedergeben werden muss).

Gebiet, in dem die Tiere geschlachtet werden und das Fleisch pariert wird: Gemeinschaft Kastilien und León.

Der Wortlaut ist wie folgt zu ändern:

Das geografische Gebiet der Erzeugung, Schlachtung und des Parierens der Milchlämmer mit der geschützten geografischen Angabe umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.

## Änderung 5

### Ursprungsnachweis:

Dieser Abschnitt wurde insbesondere zur besseren Verständlichkeit und zur Anpassung an die geltenden Vorschriften vollkommen umgeschrieben.

Es werden Erläuterungen zur Rassenreinheit der Tiere in den Betrieben und zum Futter der Milchlämmer (ausschließlich Muttermilch) eingefügt, um sicherzustellen, dass einige wichtige Faktoren, die dem Erzeugnis seine besonderen Merkmale verleihen, aufgenommen werden.

Die Kennzeichnung der Tiere in den Betrieben wird geändert: Die derzeitige Spezifikation sieht vor, dass die Tiere am linken Ohr mit einer Ohrmarke gekennzeichnet werden, die zwei Großbuchstaben (zur Bestimmung des Haltungsbetriebs), gefolgt von einer laufenden Nummer und dem Geburtsdatum des Tieres, umfasst. Diese Kennzeichnung ist in den geltenden Vorschriften nicht vorgesehen und hätte zur Folge, dass das Tier zwei Ohrmarken tragen muss.

Daher wird die Kennzeichnung der Lämmer geändert: Sie kann entsprechend den geltenden Vorschriften (Artikel 4 Punkt 6 des *Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina (königliches Dekret 685/2013 vom 16. September zur Erstellung eines Kennzeichnungs- und Registriersystems für Schafe und Ziegen)*) vor dem Verlassen des Betriebs anstatt, wie in der derzeitigen Spezifikation vorgesehen, bei der Geburt erfolgen.

Der neue Wortlaut umfasst auch neue Bestimmungen zur Kontrolle der Tiere beim Transport; diese sind wichtig für das Wohlergehen der Tiere, aber auch für die Merkmale des Fleisches.

Der Absatz, in dem die Tätigkeit des Ausschusses zur Einstufung der Schlachtkörper erwähnt ist, wurde gestrichen, weil er nicht mehr mit dem Zertifizierungsverfahren vereinbar war.

Der Inhalt der Unterlagen, die das Erzeugnis während des Transports begleiten, wird nicht mehr erwähnt, weil sie in dem Abschnitt zur Kennzeichnung (Etikettierung) detailliert erläutert sind, und es wird erklärt, dass diese Identifizierung im Schlachthof erfolgen muss.

Der Text wurde um die Bestimmungen von Artikel 4 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ergänzt.

Ebenfalls hinzugefügt wurden Hinweise zur Kontrolle der Erzeugung, zum Transport und zur Schlachtung der Milchlämmer sowie zum Parieren und zur Einstufung der Schlachtkörper.

Die Kontrolle des Endprodukts durch organoleptische Prüfung in einem Labor, das über die notwendige Erfahrung, Ausstattung, Infrastruktur und Personalausstattung für solche Aufgaben verfügt, wird ebenfalls in diesen Abschnitt aufgenommen.

Die Bezugnahmen auf den Regelungsausschuss wurden gestrichen, damit der freie Waren- und Dienstleistungsverkehr nicht beeinträchtigt wird.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

### Kontrollen und Zertifizierung

Die zur Erzeugung von Fleisch mit der g.g.A. infrage kommenden Milchlämmer stammen aus eingetragenen Betrieben.

Die Milchlämmer mit der g.g.A. müssen in den Schafhaltungsbetrieben geboren und aufgezogen worden sein, die in dem unter Buchstabe C genannten Erzeugungsgebiet liegen.

Sie werden bei der Geburt am linken Ohr mit einer Ohrmarke gekennzeichnet, die zwei Großbuchstaben (zur Bestimmung des Haltungsbetriebs), gefolgt von einer laufenden Nummer und dem auf der Geburtsurkunde angegebenen Geburtsdatum umfasst.

Schlachtung und Parieren erfolgen in Schlachthöfen sowie Zerteilungs- und Verpackungsbetrieben, die im Betriebsverzeichnis des Regelungsausschusses eingetragen sind.

Der Regelungsausschuss bestimmt auf der Grundlage von Buchstabe B mittels des Ausschusses zur Bewertung der Schlachtkörper diejenigen Schlachtkörper, die die geschützte geografische Angabe führen dürfen. Die Schlachtkörper werden mit einem Informationsträger für „Lechazo de Castilla y León“ versehen, mit dem sich das geschützte Erzeugnis identifizieren lässt.

Alle Schlachtkörper, die die g.g.A. führen und zum Verkauf versandt werden, müssen mit diesem Informationsträger versehen sein; er umfasst immer mit das Logo des Regelungsausschusses, das Schlachtdatum und eine Identifikationsnummer; ansonsten dürfen sie nicht vermarktet werden.

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der die Erzeugnisse zum Verkauf versandt werden, sind sie mit nummerierten, vom Regelungsausschuss vergebenen Garantiesiegeln versehen, die in dem Betrieb entsprechend den vom Regelungsausschuss festgelegten Vorschriften immer so angebracht werden, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

Die Informationen auf den Informationsträgern, den Etiketts und den Kontrollunterlagen des Regelungsausschusses müssen immer miteinander übereinstimmen.

Die Schlachtkörper mit der g.g.A. dürfen nur von den Betrieben versandt werden, die vom Regelungsausschuss eingetragen wurden, damit die Qualität nicht leidet und der Ruf der g.g.A. nicht beeinträchtigt wird.

Der Wortlaut ist wie folgt zu ändern:

Die Milchlämmer mit der g.g.A. dürfen nur in den Schafhaltungsbetrieben erzeugt werden, die in den diesbezüglichen offiziellen Verzeichnissen eingetragen sind und die die Rassenreinheit der Milchlämmer mit der g.g.A. gewährleisten können.

Die Betriebe müssen in dem abgegrenzten Gebiet liegen, und die Milchlämmer müssen in diesen Betrieben geboren und ohne anderes Futter als Muttermilch aufgewachsen sein.

Die Lämmer werden vor dem Verlassen des Betriebs gemäß den geltenden Rechtsvorschriften gekennzeichnet; die Kennzeichnung umfasst auch das Logo der g.g.A.

Der Transport der Tiere zum Schlachthof erfolgt in ordnungsgemäß zugelassenen Fahrzeugen; die Tiere müssen beim Transport mit den Begleitpapieren versehen sein.

Schlachtung, Parieren, Zerteilung, Verpackung und Vertrieb des Fleisches mit der g.g.A. erfolgen ausschließlich in den Einrichtungen der Marktteilnehmer, die in den Verzeichnissen der Kontrolleinrichtung eingetragen sind.

Das zum Verkauf versandte Fleisch kann zu jedem Zeitpunkt identifiziert werden; die Angaben auf den Informationsträgern, den Etiketts und den anderen Kontrollelementen müssen übereinstimmen. Die Kennzeichnung erfolgt im Schlachthof.

Das Fleisch mit der g.g.A. darf nur von den eingetragenen Marktteilnehmern versandt werden, damit die Qualität nicht leidet und der Ruf der g.g.A. nicht beeinträchtigt wird.

Alle Marktteilnehmer müssen in der Lage sein,

- a) den Lieferanten, die Menge und den Ursprung aller erhaltenen Milchlammpartien zu ermitteln,
- b) den Empfänger, die Menge und die Bestimmung der gekennzeichneten Schlachtkörper zu ermitteln,
- c) den Zusammenhang zwischen jeder Partie lebender Lämmer gemäß Buchstabe a und jeder Partie gekennzeichneter Schlachtkörper gemäß Buchstabe b herzustellen.

Erzeugung, Transport, Schlachtung und Parieren der Milchlämmer sowie die Bewertung der Schlachtkörper werden kontrolliert.

Die Kontrolle der organoleptischen Merkmale des Fleisches erfolgt durch Analysen in einem Labor, das über die Erfahrung, Ausrüstung, Infrastruktur und Personalausstattung verfügt, die für die Ausführung dieser Aufgaben erforderlich sind.

#### *Änderung 6*

Herstellungsverfahren:

Der Abschnitt wurde grundlegend umgeschrieben: Streichung der Teile, die bereits in anderen Abschnitten erwähnt sind oder die Bestimmungen bzw. Verboten entsprechen, die ohnehin in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen sind:

die Angabe, dass die Tiere morgens zum Schlachthof transportiert werden, weil die Schlachthöfe jetzt ganztägig in Betrieb sind;

die Angabe, dass die Tiere spätestens zehn Stunden nach Ankunft im Schlachthof geschlachtet werden müssen; sie wurde durch einen Verweis auf die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Fristen ersetzt.

Außerdem ist jetzt in dem Abschnitt angegeben, bei welchen Temperaturen das Fleisch aufbewahrt werden muss; dies entspricht den Grenzwerten in den geltenden Rechtsvorschriften für diese Art von Erzeugnissen und sieht vor, dass die gekennzeichneten Schlachtkörper auch mehr als acht Tage nach der Schlachtung vermarktet werden können, wenn sie unter Bedingungen verpackt wurden, die die Haltbarkeit verlängern.

Die Bezugnahme auf die erteilte Zulassung oder auf die Kontrolle durch den Regelungsausschuss wird ebenfalls gestrichen, damit der freien Waren- und Dienstleistungsverkehr nicht beeinträchtigt wird.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Die Schlachtkörper mit der g.g.A. stammen von Milchlämmern der unter Buchstabe B genannten Rassen und deren Kreuzungen und wurden ausschließlich mit Muttermilch gefüttert.

Der Regelungsausschuss kann für die Verfahren der Haltung und Handhabung der Tiere sowie die Qualität des für die Ernährung der Muttertiere verwendeten Futters verbindliche Normen festlegen.

Die Mutterschafe dürfen auf keinen Fall wachstumsfördernde Substanzen oder ähnliche Mittel erhalten.

Der Ort der Schlachtung und des Parierens entspricht dem der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.

Der Transport der Tiere zum Schlachthof erfolgt in ordnungsgemäß zugelassenen Fahrzeugen, wobei darauf geachtet wird, dass die Tiere nicht verletzt werden und keine Störungen erfahren, die ihren Zustand oder ihre körperliche Unversehrtheit beeinträchtigen könnten.

Das Festhalten der Tiere an der Haut, Tritte und die Zusammenlegung auf engem Raum während des Transports sind zu vermeiden. Der Transport erfolgt morgens, nach Möglichkeit frühmorgens, unter Vermeidung langer Fahrwege.

Befinden sich die für das Führen der g.g.A. bestimmten Schafe zur selben Zeit wie andere Schafe auf demselben Sammelplatz, so müssen sie in dem Fahrzeug in getrennten Käfigen transportiert und diese zur Ruhezeit an getrennten Orten abgestellt werden.

Diese muss möglichst kurz sein und im Einklang mit den technischen Diensten des Regelungsausschusses festgelegt werden.

Alle Tiere, die zum Führen der g.g.A. bestimmt sind, werden am Tag ihrer Ankunft im Schlachthof innerhalb von zehn Stunden geschlachtet.

Sie werden getrennt von anderen Tieren geschlachtet.

Die Schlachtung bzw. Handhabung der Tiere, deren Schlachtkörper für die g.g.A. infrage kommen, muss in Betrieben erfolgen, die diesbezüglich ordnungsgemäß in den entsprechenden Verzeichnissen eingetragen und nach den geltenden Bestimmungen für den nationalen und den EU-Markt zugelassen sind.

In jedem Fall ist der Kopf zwischen dem ersten Halswirbel und dem Hinterhauptbein abzutrennen.

Das Kühlen der Schlachtkörper erfolgt bis zum Tag nach der Schlachtung in Kältekammern bei einer Temperatur von 4 °C. Anschließend dürfen die Schlachtkörper höchstens fünf Tage in Kühlräumen bei einer Temperatur von 1 °C aufbewahrt werden.

Der Zeitraum der Vermarktung darf acht Tage ab dem Zeitpunkt der Schlachtung nicht überschreiten.

Der Wortlaut ist wie folgt zu ändern:

Die Milchlämmer müssen in eingetragenen Schafhaltungsbetrieben geboren und gehalten werden und dürfen diese vor der Vermarktung nicht verlassen.

Die Milchlämmer werden ausschließlich mit Muttermilch gefüttert.



Die Dauer des Transports der Lämmer zum Schlachthof entspricht den geltenden Rechtsvorschriften oder den diese ersetzenden Normen.

Befinden sich die für das Führen der g.g.A. bestimmten Schafe zur selben Zeit wie andere Schafe an demselben Sammelplatz, so müssen sie so transportiert werden, dass sich die beiden Gruppen nicht vermischen.

Alle Tiere, die die g.g.A. führen, werden innerhalb des von den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Zeitraums und getrennt von anderen Tieren geschlachtet.

Das Schlachten, das Parieren und/oder das Zerteilen der Tiere erfolgen in diesbezüglich in den entsprechenden Verzeichnissen ordnungsgemäß eingetragenen Betrieben.

Gegebenenfalls wird der Kopf zwischen dem ersten Halswirbel und dem Hinterhauptbein abgetrennt.

Nach dem Schlachten werden die Schlachtkörper im Schlachthof bis zum Inverkehrbringen auf eine Temperatur von 1 bis 7 °C gekühlt.

Der Zeitraum, in dem das Fleisch gemäß dieser Spezifikation vermarktet werden kann, beträgt ab dem Schlachtzeitpunkt höchstens acht Tage. Wird das Fleisch verpackt vermarktet oder unter Bedingungen gelagert, die die Haltbarkeit verlängern, so kann der Zeitraum der Vermarktung länger sein, sofern die im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ genannten Merkmale nicht beeinträchtigt werden.

#### Änderung 7

Kennzeichnung:

In diesem Abschnitt werden die Angaben beschrieben, die mindestens auf den Etiketts erscheinen müssen, ergänzt durch das im Jahr 2011 eingeführte neue Logo der g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“; die Verweise auf die Zulassung oder die Kontrollen durch den Regelungsausschuss werden gestrichen, damit der freie Waren- und Dienstleistungsverkehr nicht beeinträchtigt wird.

Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

Alle Schlachtkörper mit der g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“, die zum Verkauf versandt werden, müssen mit einem Informationsträger versehen sein, der in jedem Fall das Logo des Regelungsausschusses, das Schlachtdatum und eine Identifikationsnummer umfasst; ansonsten dürfen sie nicht als solche vermarktet werden.

Unabhängig von der Art der Verpackung, in der die Teilstücke zum Verkauf versandt werden, sind diese mit einem nummerierten Garantie-Informationsträger versehen, der vom Regelungsausschuss vergeben wird und so angebracht ist, dass er nicht wiederverwendet werden kann.

Die Etiketts, mit denen Lammfleisch „Lechazo de Castilla y León“ in Verkehr gebracht wird, müssen vorab vom Regelungsausschuss genehmigt werden.

Der Wortlaut ist wie folgt zu ändern:

Alle Schlachtkörper oder Schlachtkörperpackungen, die im Rahmen der g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“ zum Verkauf versandt werden, müssen mit einem Garantie-Informationsträger versehen sein, der zumindest das Logo der g.g.A., das Schlachtdatum und die Identifikationsnummer aufweist und so angebracht ist, dass er nicht wiederverwendet werden kann.

Abbildung des Logos mit der Bezeichnung:



### Änderung 8

#### Kontrolleinrichtung:

Die Kontrolleinrichtung ist jetzt das *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* (Institut für Agrartechnologie von Castilla y León) als zuständige Behörde.

#### Derzeitiger Wortlaut der Spezifikation:

#### Zusammensetzung:

Es obliegt dem Regelungsausschuss, einem Fachgremium von Vertretern des Erzeugungssektors, die Kontrolle der geschützten geografischen Angabe „Lechazo de Castilla y León“ durchzuführen.

#### Er setzt sich wie folgt zusammen:

- dem Vorsitzenden,
- dem stellvertretenden Vorsitzenden,
- fünf Mitgliedern, die den Sektor Tierhaltung vertreten,
- fünf Mitgliedern, die den Sektor Industrie vertreten,
- einem Mitglied für technische Fragen, das die Verwaltung vertritt.

Die Amtszeit der Mitglieder wird alle vier Jahre im Rahmen einer demokratischen Abstimmung erneuert.

#### Zuständigkeit:

- a) geografische Fragen: Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiete;
- b) Fragen, die die Erzeuger betreffen: Erzeugnisse mit der g.g.A. auf allen Stufen von Erzeugung, Verarbeitung, Transport und Vermarktung;
- c) personenbezogene Fragen: Personen, die in den einzelnen Verzeichnissen eingetragen sind.

#### Ämter/Aufgaben:

- Erstellung und Kontrolle der einzelnen Verzeichnisse,
- Ausrichtung, Überwachung und Kontrolle der Erzeugung, der Aufmachung und der Qualität des Fleisches mit der g.g.A. Die Aufgaben Kontrolle und Überwachung werden von Inspektoren ausgeführt, die von den zuständigen Verwaltungsbehörden entsprechend ermächtigt wurden und die gegenüber den Erzeugern und Verarbeitern in unabhängiger Weise handeln,
- Bewertung des Erzeugnisses,
- die geschützte geografische Angabe fördern und verteidigen,
- in voller Verantwortung und Rechtsbefugnis handeln, um Verpflichtungen einzugehen und vor Gericht zu erscheinen, um Schritte zu unternehmen, die in den Aufgabenbereich der Vertretung und Verteidigung der allgemeinen Interessen der betreffenden Bezeichnung fallen.

#### Der Wortlaut ist wie folgt zu ändern:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León  
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas  
47071 Valladolid  
Valladolid  
ESPAÑA

Tel. +34 9834120 34  
Fax +34 983412040  
E-Mail: controloficial@itacyl.es

Die Unterabteilung Qualität und Absatzförderung von Lebensmitteln des *Instituto Tecnológico de Castilla y León* ist zuständig für die Überprüfung der Einhaltung der Spezifikation sowie für die Sanktionsregelung gemäß dem Gesetz 1/2014 vom 19. März — Agraria de Castilla y León.

## EINZIGES DOKUMENT

**„Lechazo de Castilla y León“**

EU-Nr.: PGI-ES-02188 — 26.9.2016

g.U. ( ) g.g.A. (X)

**1. Bezeichnung**

„Lechazo de Castilla y León“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1: Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, frisch

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt**

Das Erzeugnis stammt vom männlichen oder weiblichen Jungtier des Mutterschafs, das im Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León geboren und aufgewachsen ist, von den Rassen Churra, Castellana, Ojalada oder Kreuzungen dieser Rassen abstammt und ausschließlich mit Muttermilch gefüttert wurde.

Unter die geografische Angabe „Lechazos de Castilla y León“ fallen Schlachtkörper, die folgende Merkmale aufweisen:

- Schlachtkörpergewicht: 4,5 bis 7 kg Ist der Schlachtkörper mit Kopf und Geschlinge aufgemacht, erhöht sich das Gewicht um 1 kg;
- Einstufung des Schlachtkörpers: Handelsklasse A — erstklassige Qualität gemäß der geltenden europäischen Regelung zur Einstufung von Schafschlachtkörpern;
- Aufmachung: Schlachtkörper mit Kopf und Geschlinge, Schlachtkörper ohne Kopf und Geschlinge, halbe Schlachtkörper und Ausgangsteilstücke;
- Fleischigkeit: geradliniges Profil mit subkonvexer Tendenz, ausgewogene Proportionen und leicht abgerundete Konturen;
- Merkmale des Fetts: äußere Fettschicht von wachsweißer Farbe; der Schlachtkörper ist vom Fettnetz überzogen; die Nierenoberfläche ist mindestens zur Hälfte von Fett bedeckt.
- Farbe des Fleisches: perlweiß oder hellrosa.
- Merkmale des Fleisches: Sehr zartes Fleisch, wenig Fett im Muskelgewebe, sehr saftig und sehr weiche Textur.

**3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Die Ernährung der Mutterschafe erfolgt auf Weideland, um während der Sommerzeit, zwischen der Getreideernte und der Feldbearbeitung zum Herbstanfang die Stoppelweiden und die natürlichen Weidflächen des abgegrenzten Gebiets zu nutzen.

Von Frühjahrs- bis Winteranfang wachsen auf den anderen Weiden die Pflanzen, die für die Autonome Gemeinschaft Kastilien und León typisch sind und als Futter für die Mutterschafe genutzt werden.

Während der Vegetationsruhe im Winter und zu Zeiten mit erhöhtem Futterbedarf (Ablammung und Laktation) sowie bei Futterknappheit aufgrund ungünstiger Witterungsverhältnisse kann die Grundration gemäß den geltenden Unionsvorschriften durch Getreide, Hülsenfrüchte und Heu ergänzt werden.

Die für die g.g.A. bestimmten Tiere bleiben beim Mutterschaf und ernähren sich bis zur Schlachtung ausschließlich von der Muttermilch.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Tiere werden im abgegrenzten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und pariert.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle Schlachtkörper oder deren Verpackungen, die im Rahmen der g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“ zum Verkauf versandt werden, müssen mit einem Garantie-Informationsträger versehen sein, der zumindest das Logo der g.g.A., das Schlachtdatum und die Identifikationsnummer aufweist und so angebracht ist, dass er nicht wiederverwendet werden kann.

Abbildung des Logos mit der Bezeichnung:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst das gesamte Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis „Lechazo de Castilla y León“ beruht auf dem Ansehen des Namens und dem traditionellen Erzeugungsverfahren, bei dem das Tier ausschließlich mit Muttermilch gefüttert wird, was in Verbindung mit der Nutzung der Schafrassen Churra, Castellana und Ojalada dem Fleisch die besonderen Merkmale verleiht.

Das Erzeugungsgebiet der drei einheimischen Schafrassen Churra, Castellana und Ojalada, die zur Erzeugung der Schlachtkörper mit der g.g.A. bestimmt sind, umfasst das gesamte Gebiet von Kastilien und León. Dieses Gebiet ist gekennzeichnet durch einen langen und strengen Winter mit häufigem und dichtem Nebel, früh einsetzenden und spät endenden Frostperioden sowie einer kurzen und unregelmäßigen Sommerzeit, in der sich Kälte-, Hitze- und Dürreperioden abwechseln. In den meisten Ebenen fallen nur wenige Niederschläge, und es bestehen große Unterschiede zwischen dem verhältnismäßig gleichmäßigen Klima in der Ebene und den ausgeprägten Witterungsschwankungen in den Berggebieten.

Die Landwirtschaft von Kastilien und León ist im Wesentlichen vom Getreideanbau bestimmt; aufgrund der begrenzten Infrastruktur gibt es nur wenige Möglichkeiten, die Erzeugung anders auszurichten. Die Gesamtfläche des abgegrenzten Gebiets besteht zu 66,5 % aus Ebenen, die sich in Höhenlagen in der Mitte der Autonomen Gemeinschaft befinden und zumeist für den Getreideanbau genutzt werden. Im Randgebiet, das höher gelegen ist und größere Niederschlagsmengen aufweist, befinden sich ebenfalls Getreideanbauflächen (Stoppelfelder) sowie reichhaltige natürliche Weidflächen. Diese bestehen aus Gräsern, die natürlich auf den Brachflächen wachsen, sowie als Futterquellen verschiedene Strauchpflanzen wie z. B. Heidekrautgewächse oder Zistrosen (*Cistus ladeniferus* et *laurifolius*), den häufigsten Pflanzen in der Macchia des Gebiets, Lippenblütlern und Hülsenfrüchten, Ginster, Zistrose und Stechginster, Thymian und anderen typischen Pflanzen (z. B. Hauhechel (*Ononis tridentata*)). Auf den weiträumigen Weidflächen am Fuß der Alpen sind Bürstling (*Nardus stricta*) und Schwingel (*Festuca*) vorherrschend.

Die Landschaft ist durch die Geländebeschaffenheit und das Klima geprägt, und dies sowohl aufgrund der hierdurch entstandenen Beschränkungen als auch durch die Möglichkeiten, die sie für die Erzeugung bieten. Durch die Temperaturschwankungen ist die Auswahl auf wenig temperaturempfindliche Sorten (Getreide, Sonnenblumen, Luzerne usw.) begrenzt, außerdem ist während der Sommermonate wegen der Wasserknappheit aufgrund der geringen Niederschlagsmenge eine Bewässerung erforderlich. Wegen dieser Umweltbedingungen ist der Getreideanbau für die Landwirte an vielen Orten die einzige mögliche Kulturpflanze und die Schafhaltung das beste Mittel, um die Stoppelfelder und die vorübergehend vorhandenen, nicht bewässerten Weidflächen zu nutzen, wobei die Rassen Churras, Castellanas und Ojaladas wegen ihrer Widerstandsfähigkeit am besten an diese Bedingungen angepasst sind.

Da reichhaltige und während des ganzen Jahres leicht zugängliche Weidflächen als Futterquelle und für die regelmäßige Erzeugung gut genährter Lämmer sehr selten sind, wurden die Herden stärker auf Milcherzeugung ausgerichtet, sodass Lämmer sehr jung geschlachtet wurden.

Die Felsmalereien aus der Keltenzeit in der Gemeinde Las Batuecas (Provinz Salamanca) sind das älteste Zeugnis des Vorkommens und der Haltung von Schafen im heutigen Kastilien und León. Alle Betriebe haben jedoch durch die Bedeutung des *Honrado Concejo de la Mesta de Pastores* (Vereinigung der Halter von Wanderherden) einen starken Aufschwung erfahren. Sie wurde von Alfons X. von Kastilien (genannt der Weise) als Zusammenschluss von Tierhaltern anerkannt, der die Aufteilung der Weidflächen, den Zeitplan der Nutzung der natürlichen Ressourcen usw. plante.

Durch die physischen Merkmale des Gebiets sowie die natürlichen und menschlichen Faktoren der Gemeinschaft Kastilien und León ist ein traditionelles System der Erzeugung durch Extensiv- und gemäßigte Intensivhaltung entstanden, das sich durch die Nutzung der Weidflächen und der natürlichen Ressourcen und die Haltung von Schafen auszeichnet, bei der die Zuchttiere in einem gemischten System der Stall- und Weidehaltung aufgezogen und die Lämmer ausschließlich mit Muttermilch gefüttert werden. Die einheimischen Rassen Churras, Castellanas, Ojalanda und ihre Kreuzungen eignen sich am besten für dieses Erzeugungssystem und liefern ein Erzeugnis von ausgezeichneter Qualität, das sich aufgrund der ausschließlichen Fütterung der Lämmer mit Muttermilch durch sehr weißes und zartes Fleisch mit nur sehr wenig Fett im Muskelgewebe auszeichnet.

Das Erzeugungssystem und das niedrige Schlachalter sind das Ergebnis der Umweltbedingungen vor Ort, der besonderen Merkmale der genutzten kleinwüchsigen Rassen und der in der Region fest verankerten Traditionen der Schafhaltung. Alter und Gewicht der Milchlämmer zum Zeitpunkt der Schlachtung wirken sich auf den Umfang und die Konsistenz des Fettgewebes sowie auf den Geschmack und das Aroma des Fleisches aus.

Die Schlachtung in einem frühen Alter und die Ernährung mit Muttermilch verleihen dem Fleisch vom Milchlamm der g.g.A. „Lechazo de Castilla y León“ die typische perlweiße oder blassrosa Farbe. Die große Zartheit und die typische Saftigkeit des Fleisches sind auf das geringe Gewicht der Lämmer zum Zeitpunkt der Schlachtung sowie auf die Ernährung mit Muttermilch zurückzuführen, zwei Faktoren, durch die das Kollagen dieses Fleisches bei der Zubereitung weniger fest wird, sodass das Fleisch zarter bleibt.

Die Schlachtkörper der Milchlämmer enthalten zudem gegenüber dem Muskelfleisch einen hohen Anteil an Knochenmasse, weil das Muskelwachstum der Tiere in diesem frühen Alter noch nicht abgeschlossen ist; dies erklärt auch den geringen Fettgehalt des Muskelgewebes.

Obwohl das Milchlamm „Lechazo de Castilla y León“ in einem sehr frühen Alter geschlachtet wird, ist der Umfang des inneren und äußeren Fettgewebes relativ hoch. Dies ist darauf zurückzuführen, dass durch die Milchaufnahme bis zur Sättigung eine übermäßige Energiezufuhr erfolgt, die in Verbindung mit dem geringen Wachstum dieser Rassen zur Ansammlung von Fettgewebe führt. Die Fettschicht auf mindestens der Hälfte der Nierenoberfläche ist der Beweis dafür, dass die Tiere ausschließlich mit Muttermilch gefüttert wurden. Diese wachsweiße äußere Fettschicht verleiht dem Fleisch sein typisches Aroma.

Die Milchlämmer „Lechazo de Castilla y León“ entsprechen der starken Verbrauchernachfrage nach sehr leichten Schlachtkörpern mit wenig Fettgewebe und blassem Fleisch, wodurch bei der Vermarktung hohe Preise erzielt werden können.

Der traditionelle Lamnbraten ist seit Jahrhunderten ein vorzügliches Gericht der Küche von Kastilien und León. Dieses Gericht ist traditionell die beste Art, mit Freunden oder in der Familie einen besonderen Anlass zu feiern.

Die Zubereitung von Milchlamm ist auch ein Thema in Kochbüchern [*Secretos de los Chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin*] (Geheimnisse der Küchenchefs: Tricks und Kniffe von 50 Michelin-Sternen), Verlag Bon Vivant, 2008, Vorwort von Ferran Adrià und Gastronomiezeitschriften (*De Origen, Carnicas 2000, Eurocarne, Siburitas, Argi, la guía de Turismo gastronómico de España 2009 de Anaya* usw.) sowie im gastronomischen Handbuch für Lamnbraten, das von der Vereinigung der Milchlamm-Bratereien von Kastilien und León herausgegeben wurde.

Hinweise zur Qualität des Erzeugnisses finden sich außerdem in Studien, so z. B. in der Studie zur Bestimmung, zum Qualitätsvergleich und zur Zusammensetzung von Fleisch verschiedener europäischer Schafarten sowie zur Anpassung an die Verbraucherwünsche, die von der tiermedizinischen Fakultät der Universität von Saragossa durchgeführt wurde und aus der hervorgeht, dass Milchlamm bei den Verbrauchern die beliebteste Fleischsorte ist.

**Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/registros/2017\\_05\\_10\\_Pliego\\_Lechazo\\_I\\_G\\_P.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2017_05_10_Pliego_Lechazo_I_G_P.pdf)

---