

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 26 de noviembre de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se hace referencia en el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al nombre «Lechazo de Castilla y León» (IGP)**

(2018/C 432/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y en particular su artículo 50, apartado 2, letra a), leído en relación con su artículo 53, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha remitido una solicitud de aprobación de una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones del «Lechazo de Castilla y León» (IGP), de conformidad con el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) De conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud, llegando a la conclusión de que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera de menor importancia del pliego de condiciones a que se refiere el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión⁽²⁾, incluyendo el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, con respecto al nombre registrado «Lechazo de Castilla y León» (IGP), debe ser publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

DECIDE:

Artículo único

En el anexo de la presente Decisión figura la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera de menor importancia del pliego de condiciones a que se refiere el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014, incluyendo el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, con respecto al nombre registrado «Lechazo de Castilla y León» (IGP).

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de oponerse a la modificación contemplada en el párrafo primero del presente artículo dentro de los tres meses siguientes a la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 26 de noviembre de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Lechazo de Castilla y León»

N.º UE: PGI-ES-02188 – 26.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León
Dirección: Ctra. La Aldehuela, n.º 23
49029 Zamora
Zamora
ESPAÑA

Número de teléfono: +34 980525340/616007356
Correo electrónico: info@lechazodecastillayleon.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de «Lechazo de Castilla y León» y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» y promotora también de su protección.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [estructura de control].

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Modificación 1

Descripción del producto: eliminación de la exigencia del control del peso en vivo de los lechazos al sacrificio en matadero.

La supresión de la medición del peso vivo al sacrificio en matadero se solicita ya que supone una duplicación de una medición que ya es controlada a través del peso de la canal, que es más preciso y objetivo y con el cual está directamente correlacionado.

Con el control del peso de la canal y manteniendo los requisitos de mayor importancia para determinar la calidad de la canal de los lechazos, como son el tipo de alimentación, el color, la conformación y el engrasamiento, parámetros todos contemplados en el pliego de condiciones IGP «Lechazo de Castilla y León», el producto seguirá cumpliendo con los criterios de calidad de la carne de los lechazos de la IGP.

Además de todo lo indicado, hay que decir que el proceso de clasificación y etiquetado de las canales de la IGP «Lechazo de Castilla y León» implica su revisión una a una. Si la canal está fuera de los rangos de pesos determinados en el pliego de condiciones, esta se rechaza automáticamente. En las canales cuyo peso cumple con el pliego de condiciones se procede a comprobar el resto de parámetros (conformación, color de la carne, color de la grasa externa, cantidad de grasa de los riñones, presencia del epiplón, etc.).

Texto que se suprime

Peso vivo al sacrificio en matadero: de 9 kg a 12 kg.

Modificación 2

Descripción del producto: eliminación del control de la edad de sacrificio del animal.

El término lechazo es sinónimo de «cordero lechal», es decir, cría de la oveja que todavía mama; por tanto, está directamente vinculado al tipo de alimentación, no a la edad. La edad es una consecuencia determinada por el momento natural del destete.

Con esta eliminación se pretende evitar duplicidades en los controles ya que este parámetro está directamente relacionado con otros que están contemplados en el pliego de condiciones y por lo tanto controlados, como el peso de la canal, el color y el estado de engrasamiento.

Se propone la supresión del control de la edad de sacrificio dado que el control individualizado de las canales garantiza el cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos en el pliego de condiciones.

Los criterios utilizados para definir la calidad de la canal de este tipo de animales de corta edad y que solo son alimentados con leche materna son principalmente el color, el engrasamiento y el peso.

El peso de la canal está íntimamente relacionado con la edad de sacrificio, cuando aumenta la edad, aumenta el peso de la canal.

Los controles establecidos en el pliego de condiciones ofrecen garantías suficientes de que el animal se alimenta con leche materna exclusivamente hasta el momento del sacrificio, elemento esencial que confiere la especificidad a este producto. Además, existen controles destinados a garantizar que los lechazos solo se alimentan con leche materna:

- Inscripción de las ganaderías que exclusivamente alimenten a sus lechazos con leche materna y control periódico de las mismas.
- Control del color de la canal, rosa pálido o blanco nacarado (color derivado de la alimentación láctea).
- Control de la grasa externa, del epiplón y de la grasa del riñón (color blanco céreo y la superficie de los riñones cubierta al menos en un 50 % de su superficie).
- Análisis organoléptico del producto final.

El proceso de clasificación y etiquetado de las canales de la IGP «Lechazo de Castilla y León» se realiza mediante la inspección una a una de las canales, comprobando los parámetros antes mencionados. Por lo tanto, controlando el peso de la canal, el color y el engrasamiento de los lechazos se tiene garantía de que los animales no superan los 35 días de vida y que son alimentados con leche materna. En el caso de que un animal se presentase para su clasificación con una edad superior a los 35 días, habiendo tenido un desarrollo normal y armónico, superaría en canal el peso máximo de clasificación establecido y sería desestimado. En el caso de que este animal hubiese superado los 35 días de edad y su canal no superase el peso máximo establecido (casos muy excepcionales), se desestimaría dicha clasificación por no tener las proporciones armónicas, falta de engrasamiento renal y coloración más oscura.

Por lo tanto, controlando el peso de la canal, el color y el engrasamiento de los lechazos se tiene garantía de que los animales no superan los 35 días de vida y que son alimentados con leche materna. Esta modificación no tiene ninguna consecuencia sobre el método de producción y no afecta a la calidad del producto final.

Texto que se suprime

Edad de sacrificio: hasta 35 días.

Modificación 3

Descripción del producto:

En este apartado se ha modificado la redacción para evitar confusiones entre el peso de la canal y la forma de presentación del producto y se ha ampliado la información sobre el origen del localismo «lechazo». También se incluyen en las formas de presentación del producto la posibilidad de presentarlo en media canal y cortes primarios, esto se debe a que los hábitos alimenticios de los consumidores se han ido modificando como consecuencia de los cambios sociodemográficos que ha experimentado la población y que han propiciado una transformación en los patrones de consumo. Uno de los patrones que se han modificado es la demanda de formatos de alimentos de menor tamaño debido a la disminución de los integrantes de las familias, sin disminuir por ello la calidad de los mismos.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Se entiende por lechazo la cría de oveja que todavía mama, utilizándose este término indistintamente para referirse a machos y hembras, tratándose de un localismo que se utiliza en el ámbito geográfico de la cuenca del Duero.

El tipo de ganado apto para la producción de «Lechazo de Castilla y León» procederá de las razas:

- Churra
- Castellana
- Ojalada,

admitiéndose únicamente los cruces entre las razas indicadas.

El «Lechazo de Castilla y León» deberá reunir los siguientes requisitos:

- Cordero sin distinción de sexo.
- Peso vivo al sacrificio en matadero: de 9 kg a 12 kg.
- Edad de sacrificio: hasta 35 días.

Serán amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» las canales de las categorías «Extra» y «Primera» que se contemplan en la norma de calidad vigente y que cumplan las siguientes características:

- Peso canal: dos formas de presentación:
 - a) Sin cabeza ni asadura y con epiplón: de 4,5 kg a 7 kg.
 - b) Con cabeza y asadura y epiplón: de 5,5 kg a 8 kg.
- Características de la grasa: grasa externa de color blanco céreo. El epiplón cubrirá la canal. Los riñones aparecerán cubiertos de grasa, al menos, en la mitad de su superficie.
- Conformación: perfil rectilíneo con tendencia subconvexa.

Proporciones armónicas.

Contornos ligeramente redondeados.

- Color de la carne: blanco nacarado o rosa pálido.
- Características de la carne: carne muy tierna, de escasa infiltración de grasa intramuscular, gran jugosidad y textura muy suave.

La alimentación de los lechazos será exclusivamente con leche materna.

Deberá decir:

El producto es la cría de ovino, tanto macho como hembra, nacida y criada en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, procedente de las razas Churra, Castellana, Ojalada, o los cruces entre dichas razas, que se ha alimentado exclusivamente con leche materna.

La palabra «lechazo» es un localismo, que tiene su origen en la palabra «leche» y que define a la cría de oveja, tanto macho como hembra, alimentada con leche materna.

Serán amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» las canales que cumplan las características siguientes:

- Peso de la canal entre 4,5 y 7 kg. Si la presentación del lechazo se hace con cabeza y asadura, se incrementa el peso de la canal en 1 kg.
- Clasificación de la canal: Categoría A calidad 1.^a, según la Normativa Europea de Calificación de Canales de Ovino vigente.
- Formas de presentación: canal con cabeza y asadura, canal sin cabeza y asadura, media canal y cortes primarios.
- Conformación: perfil rectilíneo con tendencia subconvexa, proporciones armónicas y contornos ligeramente redondeados.
- Características de la grasa: grasa externa de color blanco céreo. El epiplón cubrirá la canal. Los riñones aparecerán cubiertos de grasa, al menos, en la mitad de su superficie.
- Color de la carne: blanco nacarado o rosa pálido.
- Características de la carne: carne muy tierna, de escasa infiltración de grasa intramuscular, gran jugosidad y textura muy suave.

Modificación 4

Zona geográfica:

La zona geográfica de producción, antes restringida a determinadas comarcas de alto predominio cerealista, se amplía hasta abarcar toda la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Esta ampliación se basa en los datos de superficie de cereales que figuran en la declaración PAC de los últimos años correspondientes a todos los municipios de Castilla y León y a la existencia histórica de ganaderías de ovino de las razas autóctonas churra, castellana y ojalada en toda la Comunidad de Castilla y León. El análisis estos datos arroja que el 94,57 % de los municipios de Castilla y León son zonas cerealistas y por lo tanto cumplen con el vínculo establecido en el pliego de condiciones, basado en el binomio ovino autóctono con las zonas cerealistas que une y vincula el producto final con las raíces de su geografía, y es por esta razón por la que se considera razonable ampliar la zona de producción a toda la Comunidad de Castilla y León, siendo poco significativos el número de municipios que podían quedar excluidos.

Con ello se permite la producción en la zona periférica de la región, que presenta además ricos pastos naturales de importancia para la alimentación del ganado.

La zona geográfica propuesta para la IGP «Lechazo de Castilla y León» supone un incremento de 36 443 km² de los 57 784 km² que figuran en la versión del pliego de condiciones registrada actualmente.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Zona de producción: comarcas de Castilla y León que coinciden con la distribución natural de las razas Churras, Castellana y Ojalada (En el pliego de condiciones se detallan uno a uno los municipios incluidos en la zona geográfica, no procede transcribirlos en este documento).

Zona de sacrificio y faenado: Comunidad de Castilla y León.

Deberá decir:

La zona geográfica de producción, sacrificio y faenado de los lechazos amparados comprenderá la totalidad de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Modificación 5

Prueba del origen:

Se ha reestructurado todo este apartado, básicamente para mejorar su comprensión y adaptarlo a la reglamentación vigente.

Se incluyen aclaraciones para garantizar la pureza de raza de los animales de las explotaciones y en cuanto a la alimentación exclusiva de los lechazos con leche materna; de esta forma se garantizan algunos de los elementos esenciales que confieren la especificidad a este producto.

Se cambia la identificación de los animales en la explotación; actualmente el pliego indica que deberá ser un crotal en la oreja izquierda mediante la combinación de dos letras mayúsculas (siglas identificativas de la ganadería), seguidas del número de orden y fecha de nacimiento. Esta identificación no es la contemplada en la legislación vigente y supondría que el animal debe llevar dos crotales.

Se modifica que la identificación de los lechazos pueda ser antes de la salida de la explotación y no al nacer como indica el Pliego vigente, como así se establece en la legislación vigente, artículo 4 punto 6 del 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.

Se incorporan elementos de control del transporte de los animales, importantes de cara al bienestar de los animales, y de las características de la carne.

Se ha retirado el párrafo que menciona la actuación del comité de calificación de canales, ya que no era coherente con el proceso de certificación.

Se ha eliminado el contenido de los soportes físicos que acompañan al producto expedido ya que estos están especificados en el apartado sobre el etiquetado, se establece que esta identificación se debe realizar en el matadero.

Se incluye lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión.

Se incluye el control de producción, transporte, el sacrificio y faenado de lechazos y la calificación de canales.

Se incluye el control del producto final mediante análisis organolépticos en laboratorio que tenga la experiencia, el equipamiento, la infraestructura y el personal para llevar a cabo esas tareas.

Se han eliminado las referencias al Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libre circulación de bienes y la libre prestación de servicios.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Controles y certificación

Los lechazos aptos para producir carne protegida por la IGP procederán de explotaciones inscritas.

Las explotaciones ovinas estarán enclavadas en la zona de producción indicada en el punto C y los lechazos amparados deberán nacer y criarse en dichas explotaciones.

Los lechazos serán identificados al nacer con crotal en la oreja izquierda mediante la combinación de dos letras mayúsculas (siglas identificativas de la ganadería), seguida del número de orden y fecha de nacimiento, de acuerdo con el parte de nacimientos.

El sacrificio y faenado se realizará en mataderos, salas de despique y envasado, inscritos en el registro de industrias del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador, a través del Comité de Calificaciones de Canales, determinará la aptitud de las canales amparables por la Indicación Geográfica Protegida, basándose en lo establecido en el apartado B), colocando un soporte físico identificativo del «Lechazo de Castilla y León» que permita identificar al producto protegido.

Todas las canales con Indicación Geográfica Protegida que se expidan para el consumo deberán ir provistas del soporte físico, que contendrá en todo caso el logotipo del Consejo Regulador, la fecha de la matanza y número de identificación, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los lechazos para consumo, irán provistos de precintos de garantía numerados, expedidos por el Consejo Regulador, que deberán ser colocados en la propia industria y de acuerdo con las normas que determina el Consejo Regulador, y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

En todo caso deberá existir correspondencia entre los soportes físicos, etiquetas y elementos de control del Consejo Regulador.

Las canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida únicamente deberán expedirse por las industrias inscritas por el Consejo Regulador en forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la Indicación Geográfica Protegida.

Deberá decir:

Solo podrán producir lechazos amparados las explotaciones ovinas que se encuentren inscritas en el registro oficial correspondiente y siempre que puedan garantizar la pureza de raza de sus animales.

Las explotaciones ovinas estarán enclavadas en la zona delimitada y los lechazos deberán nacer, criarse en dichas explotaciones y solo podrán alimentarse de leche materna.

Los lechazos serán identificados antes de su salida de la explotación según lo establecido por la legislación vigente, incluyendo además el logotipo de la IGP.

El transporte de los lechazos a matadero se realizará en vehículos debidamente autorizados e irá acompañado de sus documentos de acompañamiento.

El sacrificio, faenado, despiece, envasado y distribución de la carne protegida se realizará exclusivamente en las instalaciones de los operadores inscritos en los registros de la estructura de control.

El producto expedido para el consumo irá en todo momento identificado, debiendo existir correspondencia entre los soportes físicos, etiquetas y otros elementos de control. La identificación se realizará en el matadero.

La carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida únicamente deberá expedirse por operadores inscritos de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la Indicación Geográfica Protegida.

Todos los operadores deberán poder determinar:

- a) El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de lechazos recibidos.
- b) El destinatario, la cantidad y el destino de las canales de lechazos etiquetadas.
- c) La correlación entre cada lote de lechazos vivos a que se refiere la letra a) y cada lote de canales de lechazos etiquetadas a que se refiere la letra b).

La producción, el transporte, el sacrificio y el faenado de lechazos y la calificación de canales serán sometidos a control.

El control de las características organolépticas de la carne se realizará mediante analíticas en un laboratorio que tenga la experiencia, el equipamiento, la infraestructura y el personal para llevar a cabo esas tareas.

Modificación 6

Método de obtención:

Se ha hecho una revisión en profundidad de este apartado, retirando así aspectos repetidos en otros apartados u otros ya previstos o prohibidos en la legislación vigente.

Se ha eliminado la mención al transporte de los animales al matadero por las mañanas ya que en la actualidad los mataderos sacrifican de forma continua.

Se ha eliminado el sacrificio de los animales antes de las 10 horas de su entrada al matadero, haciendo referencia a los plazos establecidos por la legislación actualmente vigente.

Por último se han establecido temperaturas para la conservación de la carne conforme a los límites establecidos en la legislación vigente para este tipo de productos, y se ha previsto que la comercialización de la canal etiquetada pueda ser mayor a los ocho días desde el sacrificio cuando esta vaya envasada en condiciones que permitan prolongar su vida útil.

También se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libre circulación de bienes y la libre prestación de servicios.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Las canales protegidas por la IGP procederán de los lechazos obtenidos de las razas indicadas en el punto B) y sus cruces, y que se alimenten exclusivamente de leche materna.

El Consejo Regulador podrá dictar normas de obligado cumplimiento sobre prácticas de explotación y manejo del ganado y sobre calidad de los piensos utilizados en la alimentación de las madres.

En ningún caso podrán recibir las madres promotores de crecimiento ni finalizadores.

La zona de sacrificio y faenado de la canal será la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

El transporte del ganado al matadero se realizará en vehículos debidamente autorizados, de forma que el animal no sufra alteración o molestia que pueda afectar a su estado o integridad física.

Se evitará coger a los animales por la piel, dar golpes o el amontonamiento en el transporte. El transporte se realizará por la mañana, preferiblemente de madrugada, evitando recorridos largos.

Si en una misma zona de recogida existiesen ovinos acogidos y no acogidos a este reglamento, deberán ser transportados en jaulas separadas en el vehículo y reposar en zonas separadas.

El tiempo de reposo será el mínimo imprescindible y, en cualquier caso, de acuerdo con los servicios técnicos del Consejo Regulador.

Todos los animales acogidos serán sacrificados el mismo día de entrada en el matadero y siempre antes de diez horas desde la entrada.

Todos los animales acogidos serán sacrificados de manera separada del resto.

El sacrificio y/o manipulación de los animales acogidos cuyas canales sean susceptibles de ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, deberá realizarse en las industrias, debidamente inscritas al efecto en los correspondientes registros y autorizadas conforme a las disposiciones vigentes para el mercado nacional y comunitario.

En cualquier caso, el corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atloidea.

El oreo de las canales se realizará en cámaras a 4 °C hasta el día siguiente al del sacrificio. A partir de entonces las canales deberán conservarse en cámaras de refrigeración a 1 °C y por un período máximo de cinco días.

El período de comercialización no deberá superar los ocho días desde el sacrificio.

Deberá decir:

Los lechazos deberán nacer y criarse en explotaciones ovinas inscritas, no pudiendo salir de las mismas hasta su comercialización.

Los lechazos se alimentarán exclusivamente con leche materna.

La duración del transporte de los lechazos a matadero será conforme a lo dispuesto en la legislación vigente o norma que le sustituya.

Si en una misma zona de recogida existiesen ovinos acogidos y no acogidos, deberán ser transportados de forma que no den lugar a confusión.

Todos los animales acogidos serán sacrificados en el período de tiempo establecido por la legislación vigente y de manera separada del resto.

El sacrificio, faenado y/o despiece de los animales deberá realizarse en industrias debidamente inscritas al efecto en los correspondientes registros.

El corte de la cabeza se hará, cuando proceda, a nivel de la articulación occipito-atloidea.

Con posterioridad al sacrificio, las canales serán refrigeradas en el matadero. La refrigeración de las canales se realizará en cámara a temperatura entre 1 °C y 7 °C hasta la salida de las canales para su comercialización.

El período de comercialización de la carne, según lo señalado en este pliego de condiciones, será como máximo de ocho días desde el sacrificio. Si la carne se comercializase envasada o conservada en condiciones que prolonguen su vida útil, el período de comercialización podrá ser mayor, siempre y cuando se conserven las características descritas en el apartado «Descripción del Producto».

Modificación 7

Etiquetado:

Se desarrolla el contenido mínimo que deberán llevar las etiquetas, se incluye el nuevo logotipo de la IGP «Lechazo de Castilla y León» desde el año 2011 y se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libre circulación de bienes y la libre prestación de servicios.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Todas las canales de «Lechazo de Castilla y León» que se expidan al consumo deberán ir provistos de un soporte físico que contendrá, en todo caso, el logotipo del Consejo Regulador, fecha de matanzas y número de identificación, no pudiendo ser comercializado como tales sin este requisito.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los lechazos para consumo, irán provistos de soportes físicos de garantía numerados, expedidos por el Consejo Regulador, colocados de forma que no permita una segunda utilización.

Las etiquetas con las que se comercialice el «Lechazo de Castilla y León» deberán ser aprobadas previamente por el Consejo Regulador.

Deberá decir:

Todas las canales y/o envases en que se expida carne de «Lechazo de Castilla y León» para el consumo deberán ir provistos de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo de la denominación, fecha de sacrificio y número de identificación, colocados de forma que no permita una segunda utilización, no pudiendo ser comercializados como tales sin este requisito.

El logotipo de la denominación es:



Modificación 8

Estructura de control:

La estructura de control es ahora el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como autoridad competente.

Redacción actual del pliego de condiciones:

Constitución:

El control de la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector elaborador y productor.

Está constituido por:

- Un presidente
- Un vicepresidente
- Cinco vocales en representación del sector ganadero
- Cinco vocales en representación del sector industrial
- Un vocal técnico representante de la Administración.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de competencias:

- a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración.
- b) En razón de los productores, por los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionado y calidad de la carne protegida. Los servicios de control y vigilancia se realizarán por inspectores, habilitados por la administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Indicación Geográfica Protegida.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarle y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación específica.

Deberá decir:

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

Tel. +34 983412034

Fax +34 983412040

Correo electrónico: controloficial@itacyl.es

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 la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

DOCUMENTO ÚNICO

«Lechazo de Castilla y León»

N.º UE: PGI-ES-02188 – 26.9.2016

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Lechazo de Castilla y León»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El producto es la cría de ovino, tanto macho como hembra, nacida y criada en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, procedente de las razas Churra, Castellana, Ojalada, o de los cruces entre dichas razas, que se ha alimentado exclusivamente con leche materna.

Serán amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» las canales que cumplan las características siguientes:

- Peso de la canal: entre 4,5 y 7 kg. Si la presentación del lechazo se hace con cabeza y asadura, se incrementa el peso de la canal en 1 kg.
- Clasificación de la canal: Categoría A calidad 1.ª, según la Normativa Europea de Calificación de Canales de Ovino vigente.
- Formas de presentación: canal con cabeza y asadura, canal sin cabeza y asadura, media canal y cortes primarios.
- Conformación: perfil rectilíneo con tendencia subconvexa, proporciones armónicas y contornos ligeramente redondeados.
- Características de la grasa: grasa externa de color blanco céreo. El epiplón cubrirá la canal. Los riñones aparecerán cubiertos de grasa, al menos, en la mitad de su superficie.
- Color de la carne: blanco nacarado o rosa pálido.
- Características de la carne: carne muy tierna, de escasa infiltración de grasa intramuscular, gran jugosidad y textura muy suave.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La alimentación de las madres se realiza mediante pastoreo, aprovechando de esta forma las rastrojeras y los pastos naturales de la zona delimitada. El aprovechamiento de las rastrojeras se realiza en la época estival, en el período que media entre la recolección del cereal y el alzado de las tierras al comenzar el otoño.

El aprovechamiento de otros pastos propios de la vegetación de la Comunidad Autónoma de Castilla y León se realiza desde el comienzo de la primavera, alargándose hasta el comienzo del invierno.

Durante la parada vegetativa invernal y coincidiendo con los períodos de máximas necesidades (partos y lactación), así como en épocas de escasez de alimento debido a condiciones climatológicas adversas, la ración base podrá suplementarse con la aportación de raciones compuestas de cereales, leguminosas y forrajes acordes a la legislación comunitaria vigente.

Los animales destinados a la Indicación Geográfica Protegida permanecen con sus madres alimentándose única y exclusivamente de leche materna hasta su sacrificio.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En la zona geográfica delimitada tienen lugar el nacimiento, la cría, sacrificio y faenado de los animales.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Todas las canales y/o envases en que se expida carne de «Lechazo de Castilla y León» para el consumo, deberán ir provistos de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo de la denominación, fecha de sacrificio y número de identificación, colocados de forma que no permita una segunda utilización, no pudiendo ser comercializados como tales sin este requisito.

El logotipo de la denominación es:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la zona geográfica y el producto «Lechazo de Castilla y León» se basa en la reputación del nombre y en el método productivo tradicional, en el que la cría es alimentada exclusivamente con leche materna, que junto las razas Churra, Castellana y Ojalada confieren unas características específicas a la carne.

La totalidad de la superficie de Castilla y León constituye la zona de producción de ganado ovino de las tres razas autóctonas (Churra, Castellana y Ojalada) para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida. Esta zona, se caracteriza por un clima que registra un riguroso y dilatado período invernal, durante el cual se producen abundantes y prolongadas nieblas, así como heladas tempranas y tardías. Los veranos son cortos e irregulares, en los que se entremezclan los períodos tórridos y áridos con otros fríos; un bajo índice de precipitaciones en la mayor parte de las llanuras; y existiendo acentuadas diferencias entre la relativa uniformidad de las llanuras y los acusados contrastes climáticos de las montañas.

Castilla y León es una región española cuya agricultura es eminentemente cerealista, además sin grandes posibilidades, por limitaciones infraestructurales, de cambiar su tradicional orientación productiva. Del total de superficie de la zona delimitada, el 66,5 %, llana y elevada, se dispone en el centro e interior de la Comunidad y es básicamente cerealista. La zona periférica, de mayor altitud y pluviometría, también presenta rastrojeras cerealistas y ricos pastos naturales. Estos pastos están compuestos por las hierbas que crecen espontáneamente en los eriales y en los barbechos y por los recursos alimenticios que ofrecen las distintas especies arbustivas, como los brezos o ericas, las jaras (*Cistus ladeniferus* y *laurifolius*), siendo las especies dominantes en el matorral de la mayor parte de la región, las labiadas y las leguminosas (*Genista*, *Sarothamnus*, *Cistus*, *Ulex*), tomillo (*Thymus*) y otras plantas tan características como el asnallo (*Ononis tridentata*). En los pastos subalpinos de gran importancia, son representativos los cervunos (*Nardus stricta*) y las festucas (*Festuca*).

El relieve y el clima han condicionado el desarrollo del sector agrario, tanto en lo que se refiere a limitaciones como a posibilidades de producción. Las variables térmicas han limitado la elección de cultivos con escasa exigencia térmica (cereal, maíz, girasol, alfalfa de secano, etc.) y el déficit hídrico estival, por el descenso de las precipitaciones en estos meses, ha motivado una dependencia del regadío. Por lo tanto, el cultivo de los cereales ha constituido, en muchas zonas, la única opción productiva que tiene el agricultor ante los condicionantes ambientales y el ganado ovino, la mejor herramienta para aprovechar las rastrojeras y los efímeros pastos de secano, siendo las razas Churra, Castellana y Ojalada las que se encuentran mejor adaptadas a estas condiciones por su gran rusticidad.

La escasez de pastos abundantes y adecuadamente repartidos a lo largo del año, que sirvan de alimento para la producción regular de corderos pesados, hizo que los rebaños se orientasen desde muchos años atrás a la producción de leche, y por tanto que las crías se sacrificasen con muy poca edad.

El testimonio más antiguo que habla de la existencia y explotación de ovinos en la actual Castilla y León data de tiempos de la invasión celta, como demuestran las pinturas rupestres encontradas en la comarca salmantina de Las Batuecas. Pero todas las ganaderías experimentaron un fuerte desarrollo gracias a la importancia del Honrado Concejo de la Mesta de Pastores, reconocido por Alfonso X el Sabio como «una agrupación de ganaderos que planificaban reparto de pastos, calendario de aprovechamiento, etc.».

Estas características físicas de la zona, los factores naturales y los factores históricos/humanos de la Comunidad de Castilla y León, definen un sistema tradicional de producción en extensivo y semiintensivo, caracterizado por un aprovechamiento ganadero de pastos y recursos naturales, con explotaciones de ovino en las que los animales reproductores se crían bajo sistemas mixtos de estabulaciones y pastoreo, y la alimentación exclusiva con leche materna de los lechazos. Las razas autóctonas Churra, Castellana, Ojalada o los cruces entre dichas razas son las mejor adaptadas a este sistema productivo, dando lugar a un producto de excelente calidad, el cual se caracteriza por tener una carne muy blanca y tierna y con muy poca grasa de infiltración intramuscular, debido a su exclusiva alimentación con leche materna.

El sistema de producción y la corta edad de sacrificio de estos animales se hallan fuertemente condicionados por el difícil medioambiental, por las características peculiares de las razas de pequeño formato que lo soportan y por las fuertes tradiciones del manejo. Todo ello determina que la edad y peso de sacrificio del animal influyan en el grado de engrasamiento, el color de la carne, la consistencia de la grasa y el sabor y aroma de la carne.

El sacrificio a edades tempranas y la alimentación materna proporcionan al lechazo de Castilla y León una carne con un color característico blanco nacarado o rosa pálido. La alta terneza y jugosidad característica de la carne se debe al bajo peso al sacrificio y a la lactancia de los lechazos, ambos factores influyen en que el colágeno de estas carnes sea menos estable al calor a la hora del cocinado, presentando una textura muy suave.

Las canales de lechazo además tienen un porcentaje elevado de hueso en relación con el de músculo, esto es debido a que son animales muy jóvenes que no han completado su desarrollo muscular, justificando también su escasa infiltración grasa intramuscular.

El lechazo de Castilla y León, a pesar de la corta edad, presenta un engrasamiento tanto interno como externo relativamente alto. Esto es debido a que el consumo de leche *ad limitum* aporta un excedente de energía, que unido a la no muy elevada tasa de crecimiento de estas razas, se acumula en forma de grasa. Los riñones de estos animales, que aparecen cubiertos al menos en la mitad de su superficie por grasa, son una prueba de la alimentación exclusiva con leche materna. Esta grasa externa es de un color blanco céreo que le proporciona un *bouquet* muy característico al lechazo.

Los lechazos de Castilla y León satisfacen la gran demanda de los consumidores de canales ultraligeras, con ligero engrasamiento y color del músculo muy pálido, que hacen que adquieran unos precios muy altos en el mercado.

El lechazo asado de forma tradicional ha pervivido durante siglos como el plato más relevante de la gastronomía de Castilla y León. Comer un exquisito lechazo asado es desde hace siglos la mejor forma de celebración con un grupo de amigos o familiares.

El lechazo también está presente en libros de cocina [*Los secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin*, Bon Vivant (2008), con prólogo de Ferran Adrià], y revistas gastronómicas («Origen», «Cárnica 2000», «Eurocarne», «Siburita», «Argi»), en la *Guía de Turismo gastronómico en España* (2009) de Anaya y en el *Manual Gastronómico del Lechazo Asado* de la Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León.

También encontramos referentes de su calidad en estudios, como es el realizado en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, titulado «Identificación y adecuación de la calidad y la composición de la carne de diferentes tipos de ovinos europeos. Adaptación a las preferencias de los consumidores», resultando el lechazo el más apreciado entre los consumidores españoles.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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
