

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2018. gada 26. novembris)

par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu apstiprināšanas pieteikumu par Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. pantā minētu produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, attiecībā uz nosaukumu “Lechazo de Castilla y León” (AĢIN)

(2018/C 432/03)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu saistībā ar tās 53. panta 2. punktu,

tā kā:

- (1) Spānija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 49. panta 4. punktu ir nosūtījusi pieteikumu tāda specifikācijas grozījuma apstiprināšanai, kas nav maznozīmīgs, attiecībā uz produktu “Lechazo de Castilla y León” (AĢIN).
- (2) Komisija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. pantu ir izvērtējusi šo pieteikumu un secinājusi, ka tas atbilst minētajā regulā noteiktajiem nosacījumiem.
- (3) Lai varētu iesniegt paziņojumus par iebildumiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu, pieteikums par to, lai apstiprinātu Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽²⁾ 10. panta 1. punkta pirmajā daļā minētu produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, grozītais vienotais dokuments un atsauce uz attiecīgās produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz reģistrēto nosaukumu “Lechazo de Castilla y León” (AĢIN) būtu jāpublicē Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Pieteikums par to, lai apstiprinātu Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 10. panta 1. punkta pirmajā daļā minētu produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, grozītais vienotais dokuments un atsauce uz attiecīgās produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz reģistrēto nosaukumu “Lechazo de Castilla y León” (AĢIN) ir iekļauti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu šā lēmuma publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no tā publicēšanas dienas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto grozījumu.

Briselē, 2018. gada 26. novembrī

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Komisijas 2014. gada 13. jūnija Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.).

PIELIKUMS

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS,
AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012
53. panta 2. punkta pirmo daļu**

“Lechazo de Castilla y León”

ES Nr.: PGI-ES-02188 – 26.9.2016.

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Nosaukums: *Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León*

Adrese: *Ctra. La Aldehuela, nº 23
49029 Zamora
Zamora
ESPAÑA*

Tālr.: +34 980525340/616007356

E-pasts: *info@lechazodecastillayleon.es*

Pieteikuma iesniedzēja grupa pārstāv produkta “Lechazo de Castilla y León” ražotāju kolektīvās intereses, tai ir likumīgas intereses iesniegt ar aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Lechazo de Castilla y León” apzīmētā produkta specifیکācijas grozījuma pieteikumu, un tā ir atbildīga arī par nosaukuma aizsardzību.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

3. Produkta specifیکācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķēšana
- ☒ Cits (Kontroles struktūra)

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifیکācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifیکācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījumi

1. grozījums

Produkta apraksts: svītrotā prasība par piena jēru maksimālā dzīvsvara kontroli, kādam tam jābūt, kad tos nogādā lopkautuvē nokaušanai.

Svītrot prasību par dzīvsvara kontroli kaušanas brīdī lopkautuvē pieprasīts tāpēc, ka šādi mērījumi faktiski atkārtoto līdzīgu darbību – liemeņa svēršanu, jo liemeņa svars ir parametrs, kas jau tiek kontrolēts, turklāt tas ir precīzāks un objektīvs un ar dzīvsvara kontroli tam ir tieša saistība.

Pateicoties kautsvara kontrolei un tam, ka saglabātas piena jēru liemeņa kvalitātes noteikšanai svarīgākas prasības kā ēdināšanas veids, krāsa, muskuļaudu klase un taukaudu klase, kas visi ir ar AĢIN "Lechazo de Castilla y León" apzīmētā produkta specifikācijas parametri, produkts joprojām atbilst kvalitātes kritērijiem, kas noteikti ar AĢIN apzīmētai jēru gaļai.

Turklāt ir jāprecizē, ka AĢIN "Lechazo de Castilla y León" liemeņu klasifikācijas un marķēšanas process prasa katra liemeņa pārbaudi. Ja kāds liemenis neatbilst specifikācijā noteiktajam svara diapazonam, tas automātiski tiek izbrāķēts. Liemeņus, kas atbilst specifikācijai, pārbauda tālāk, nosakot to atbilstību pārējiem parametriem (muskuļaudu klasei, gaļas krāsai, zemādas tauku krāsai, nieru tauku daudzumam, taukplēves klātieņi u. c.).

Svītrotais teksts

Dzīvsvars kaušanas brīdī: 9–12 kg.

2. grozījums

Produkta apraksts: svītrotā prasība par dzīvnieka kaušanas vecuma kontroli.

Termiņš piena jērs nozīmē to, ka aitas mazulis vēl barojas ar mātes pienu. Tātad tas ir tieši saistīts ar ēdināšanas veidu, nevis ar vecumu. Vecums ir secināms jēdziens, jo to nosaka dabiskās atšķiršanas brīdis.

Šādas svītrošanas mērķis ir novērst atkārtoto veicamajās kontrolēs, jo šis parametrs ir cieši saistīts ar citiem specifikācijā norādītajiem, tātad kontrolējamajiem parametriem: liemeņa svaru, krāsu un nobarojuma pakāpi.

Kaušanas vecumu ierosināts svītrot, jo, pārbaudot katru liemeni atsevišķi, tiek nodrošināta specifikācijā noteikto kvalitātes parametru ievērošana.

Kritēriji, ko izmanto, lai noteiktu šāda veida neliela vecuma, ar mātes pienu barotu dzīvnieku liemeņu kvalitāti, ir galvenokārt krāsa, nobarojums un svars.

Liemeņa svars ir cieši saistīts ar kaušanas vecumu: jo vecāks ir dzīvnieks, jo lielāks ir tā liemeņa svars.

Specifikācijā paredzētās pārbaudes ir pietiekamas, lai būtu garantija par to, ka dzīvnieks līdz nokaušanai ir ticis barots vienīgi ar mātes pienu – tas ir būtiski un no tā atkarīgs produkta specifiskums. Turklāt pastāv pārbaudes, kuru mērķis ir garantēt to, ka jēri barojas vienīgi ar mātes pienu:

- periodiska to lopkopības saimniecību reģistrēšana un pārbaudes, kurās audzētie jēri barojas vienīgi ar mātes pienu,
- liemeņa krāsas pārbaude, lai pārliecinātos, vai tā ir bālsārta vai pārļbalta (krāsa, kāda veidojas, ja ēdina ar mātes pienu),
- zemādas tauku, taukplēves un nieru tauku krāsas pārbaude (vismaz 50 % nieru virsmas klāti ar vaska baltiem taukiem),
- galaprodukta organoleptiskā analīze.

AĢIN "Lechazo de Castilla y León" liemeņu klasifikāciju un marķēšanu veic, apskatot katru liemeni atsevišķi, un šīs apskates laikā tiek pārbaudīta atbilstība iepriekš noteiktajiem parametriem. Tātad no liemeņa svara, krāsas un jēru nobarojuma pakāpes pārbaudes iegūstama garantija par to, ka dzīvnieki nav nokauti vecumā, kas pārsniedz 35 dienas, un ka tie baroti ar mātes pienu. Dzīvniekam, kuru klasificēšanā iedala par 35 dienām lielāka vecuma grupā un kura augšana noritējusi normāli un līdzsvaroti, liemeņa svars pārsniegtu noteikto maksimālo svaru, un tas tiktu izbrāķēts. Pat arī tad, ja šis dzīvnieks būtu vecāks par 35 dienām un tā liemenis nepārsniegtu noteikto maksimālo svaru (sevišķi rets izņēmuma gadījums), klasificēšanā tas tiktu izbrāķēts, jo dzīvniekam nebūtu harmoniskas ķermeņa proporcijas, trūktu nieru tauku un tā gaļas krāsa būtu tumšāka.

Tātad no liemeņa svara, krāsas un jēru nobarojuma pakāpes pārbaudes iegūstama garantija par to, ka dzīvnieki nav nokauti vecumā, kas pārsniedz 35 dienas, un ka tie baroti ar mātes pienu. Šis grozījums nekādi neietekmē ražošanas metodi un galaprodukta kvalitāti.

Svītrotais teksts

Vecums kaušanas brīdī: līdz 35 dienām.

3. grozījums

Produkta apraksts

Šā punkta redakcija ir grozīta, lai nepieļautu nekādu liemeņa svara jaukšanu ar produkta noformējumu, un sniegtās ziņas par vietējā vārda "lechazo" ("pienulis") (piena jērs) izcelsmi ir izklāstītas plašāk. Grozīta arī teksta redakcija attiecībā uz produkta noformējuma veidiem, papildinot tos ar iespēju noformēt produktu pusliemeņu un pamatizcirtņu veidā, jo mainījušies patērētāju ēšanas ieradumi, kam par iemeslu ir sociāli demogrāfiskas pārmaiņas, kas skārušas iedzīvotājus un savukārt radījušas patēriņa modeļu izmaiņas. Viens no šādi izmainītiem modeļiem ir tas, ka pārtikas produkti tiek pieprasīti mazāka izmēra vienībās ģimeņu locekļu skaita sarūkuma dēļ, taču ar noteikumu, ka šo produktu kvalitāte paliek nemainīga.

Specifikācijas pašreizējā redakcija

Vārds "lechazo" nozīmē vīrišķā vai sievišķā dzimuma mazuli, kas atnesies aitam un ko tā joprojām zīda. Šo terminu lieto *Duero* ielejas reģionā.

Aitas, kurām atnesas jēri, kas ir derīgi ar nosaukumu "Lechazos de Castilla y León" apzīmētā produkta ražošanai, pieder pie šādām šķirnēm:

— *Churra*,

— *Castellana*,

— *Ojalada*;

atļauti ir vēl vienīgi šo minēto šķirņu krustojumos izaudzēti dzīvnieki.

"Lechazos de Castilla y León" piena jēram jāatbilst šādiem nosacījumiem:

— tas ir vīrišķā vai sievišķā dzimuma jērs,

— jēra dzīvsvars kaušanas brīdī: 9–12 kg,

— vecums kaušanas brīdī: ne vecāks par 35 dienām.

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Lechazos de Castilla y León" drīkst apzīmēt ekstra ("extra") un pirmās ("primera") šķiras liemeņus, kas atzīti par atbilstīgiem spēkā esošajam kvalitātes standartam un kam ir šādas raksturīgas īpašības:

— liemeņa svars – iespējami divi dažādi noformējumi:

a) bez galvas, lielajiem iekšējiem orgāniem un taukplēves: 4,5–7 kg svarā;

b) ar galvu, lielajiem iekšējiem orgāniem un taukplēvi: 5,5–8 kg svarā,

— taukaudu īpašības – vaska balti zemādas tauki. Liemeni klāj taukplēve. Vismaz pusi nieru virsmas klāj tauki,

— muskuļaudi: liemenim ir taisnstūrveida un neredz izliekts profils.

Liemeņa proporcijas ir harmoniskas.

Tam ir neredz ieapaļas kontūras.

— Gaļas krāsa: bālsārta vai pārļbalta.

— Gaļas īpašības: gaļa ļoti maiga, ar vāji izteiktu intramuskulāro tauku cauraugumu, labi izteiktu sulīgumu un ļoti maigu konsistenci.

Jēri barojas vienīgi ar mātes pienu.

Formulējums pēc grozījumiem

Produkts iegūts no aitas atnesušās vīrišķās vai sievišķās kārtas mazuļa, kas dzimis un audzēts Kastīlijas un Leonas autonomajā apgabalā un pieder pie *Churra*, *Castellana* vai *Ojalada* šķirnes vai šo šķirņu krustojumiem, un barojies vienīgi ar mātes pienu.

Vārdam “lechazo” (piena jērs) ir vietēja izcelsme – tas atvasināts no vārda “leche” (piens), un ar to apzīmē aitas atnesušos vīriešu vai sieviešu kārtas mazuli, kas vēl zīž.

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Lechazos de Castilla y León” apzīmē liemeņus, kam ir visas šādas īpašības:

- liemenis sver 4,5–7 kg. Ja no liemeņa nav atdalīta galva un nav izņemti lielie iekšējie orgāni, tas sver par 1 kg vairāk,
- liemeņa klase – pirmšķirīgas kvalitātes A klases liemenis saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas tiesību aktiem par aitu liemeņu klasifikāciju,
- noformējums – liemenis ar galvu un lielajiem iekšējiem orgāniem, liemenis bez galvas un lielajiem iekšējiem orgāniem, pusliemenis un pamatizcirtnis,
- muskuļaudu klase: liemenim ir taisnstūrveida un nedaudz izliekts profils, harmoniskas proporcijas un nedaudz ieapaļas kontūras,
- taukaudu īpašības – vaska balti zemādas tauki. Liemeni klāj taukplēve. Vismaz pusi nieru virsmas klāj tauki,
- gaļas krāsa: bālsārta vai pārļbalta,
- gaļas īpašības: gaļa ļoti maiga, ar vāji izteiktu intramuskulāro tauku cauraugumu, labi izteiktu sulīgumu un ļoti maigu konsistenci.

4. grozījums

Ģeogrāfiskais apgabals

Produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals, kurā agrāk ietilpa tikai dažu pašvaldību teritorija, kur platības bija atvēlētas galvenokārt labības audzēšanai, ir paplašināts, iekļaujot tajā visu Kastīlijas un Leonas autonomo apgabalu. Šīs paplašināšanas pamatā ir dati par graudaugu kultūru platību, kuri atrodami pēdējo gadu KLP noteiktajā deklarācijā un atbilst visām šā autonomā apgabala municipalitātēm, un dati par aitikopības saimniecībām, kuras vēsturiski pastāvējušas visā Kastīlijas un Leonas autonomajā apgabalā un kurās audzētas vietējo šķirņu *Churra*, *Castellana* un *Ojalada* aitas. Šo datu analīze liecina, ka 94,57 % Kastīlijas un Leonas pašvaldību teritorijā platības atvēlētas graudaugu kultūrām, tātad saskaņā ar specifikācijā noteikto saikni, kuras pamatā ir vietējo aitu sasaiste ar graudkopības reģionu un kura galaproduktu vieno ar reģiona ģeogrāfiju, ir pamatoti paplašināt ražošanas apgabalu, iekļaujot tajā visu Kastīlijas un Leonas autonomo apgabalu, jo to pašvaldību skaits, kuras varētu tajā neiekļaut, ir pavisam niecīgs.

Tādējādi šā produkta ražošana tiek atļauta arī reģiona perifērijā, kur atrodamas turklāt bagātīgas dabiskās ganības, kurām ir ievērojama nozīme dzīvnieku ēdināšanā.

Ģeogrāfiskais apgabals, ko ierosināts noteikt par apgabalu, kurā ražojams ar AĢIN “Lechazo de Castilla y León” apzīmētais produkts, paplašināts par 36 443 km² salīdzinājumā ar patlaban reģistrētajā specifikācijā norādītajiem 57 784 km².

Specifikācijas pašreizējā redakcija

Ražošanas platība: Kastīlijas un Leonas pašvaldību teritorija, kur dabiski sastopamas vietējo šķirņu *Churra*, *Castellana* un *Ojalada* aitas (specifikācijā norādīts saraksts ar ģeogrāfiskajā apgabalā iekļautajām pašvaldībām, kuru uzskaitījumu šeit sniegt nav vajadzības).

Jēru kaušanas un liemeņu apgriešanas apgabals: Kastīlijas un Leonas autonomais apgabals.

Formulējums pēc grozījumiem

Ar aizsargāto norādi apzīmētā produkta iegūšanai izmantojamo piena jēru audzēšanas, kaušanas un liemeņu apgriešanas apgabalā ietilpst visa Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala teritorija.

5. grozījums

Izcelsmes apliecinājums

Šis punkts ir pilnīgi pārstrādāts galvenokārt tāpēc, lai sniegtu par to skaidrāku izpratni un pielāgotu to spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Lai sniegtu garantiju par konkrētiem būtiskiem elementiem, kas šo produktu dara specifisku, ir doti skaidrojumi par dzīvnieku šķirnes tīrību lopkopības saimniecībās un par to, ko nozīmē piena jēru ēdināšana vienīgi ar mātes pienu.

Grozīts teksts par dzīvnieku identificēšanu saimniecībā: specifikācijā patlaban paredzēts, ka dzīvniekus identificē, apzīmējot tos ar krotāliju, kuru piestiprina pie kreisās auss un uz kuras norādīti divi lielie burti (lopkopības saimniecības identifikācijas kods), dzīvnieka kārtas numurs un dzimšanas datums. Šāda identificēšana nav paredzēta spēkā esošajos tiesību aktos, no kā secināms, ka dzīvniekam jābūt apzīmētam ar divām krotālijām.

Tāpat jēru identificēšanā izdarīts grozījums: to saskaņā ar spēkā esošo tiesību aktu (*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*, konkrēti, ar tā 4. panta 6. punktu) var veikt pirms jēru izvešanas no saimniecības, bet nav vairs jāveic uzreiz pēc jēru piedzimšanas, kā norādīts pašreizējā specifikācijā.

Jaunajā redakcijā iekļauti gan tādi jauni elementi attiecībā uz dzīvnieku pārvadāšanas kontroli, kuri ir svarīgi to labturībai, gan jauni elementi attiecībā uz gaļas raksturīgajām īpašībām.

Svītrotā rindkopa, kurā minēts par liemeņu kvalificēšanas komitejas darbību, jo šī rindkopa vairs nebija saderīga ar sertificēšanas procedūras aprakstu.

Vairs netiek minēts to materiālo informācijas nesēju saturs, kuriem jābūt kopā ar produktu tā transportēšanas laikā, jo šie materiālie nesēji sīkāk aprakstīti punktā par marķēšanu, un precizēts, ka šādi identificēšanai jānotiek lopkautuvē.

Pievienoti Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 4. panta 2. punkta noteikumi.

Pievienota arī informācija par produkcijas kontroli, transportēšanu un piena jēru nokaušanu, kā arī par liemeņu apgriešanu un kvalificēšanu.

Šis punkts papildināts arī ar tekstu par galaprodukta pārbaudi ar organoleptisko analīzi laboratorijā, kurai ir šādu uzdevumu veikšanai vajadzīgā pieredze, aprīkojums, infrastruktūra un personāls.

Lai neveicinātu preču un pakalpojumu brīvas aprites ierobežošanu, svītrotas atsauces uz regulatīvo padomi.

Specifikācijas pašreizējā redakcija

Pārbaudes un sertificēšana

Piena jērus, kurus var izmantot ar šo AĢIN apzīmētas gaļas ražošanai, audzē reģistrētās saimniecībās.

Jēriem, uz kuriem attiecināta šo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, jābūt dzimušiem un audzētiem aitkopības saimniecībās, kas atrodas C punktā norādītajā ražošanas apgabalā.

Šos dzīvniekus identificē, apzīmējot tos ar krotāliju, kuru piestiprina pie kreisās auss un uz kuras norādīti divi lielie burti (lopkopības saimniecības identifikācijas kods), dzīvnieka kārtas numurs un dzimšanas datums, kā norādīts dzīvnieka dzimšanas apliecībā.

Dzīvnieku nokaušana un liemeņu apgriešana notiek lopkautuvēs un gaļas izciršanas un iepakojšanas telpās, kas ierakstītas regulatīvās padomes kārtotā saimniecību reģistrā.

Regulatīvā padome ar liemeņu kvalificēšanas komitejas starpniecību izraugās liemeņus, uz kuriem var attiecināt šo aizsargāto ģeogrāfisko norādi, pamatojoties uz B punktu. Attiecīgos liemeņus nodrošina ar materiālu informācijas nesēju, kurā norādīts "Lechazo de Castilla y León", kas šo aizsargāto produktu ļauj identificēt.

Visiem ar šo AĢIN apzīmētajiem liemeņiem, ko nosūta pārdošanai, jābūt ar šo materiālo nesēju, kurā vienmēr norādīts regulatīvās padomes logotips, nokaušanas datums un identifikācijas numurs, bez kā liemeņus nedrīkst laist tirdzniecības tīklā.

Neatkarīgi no iepakojuma veida, kādā produkcijas vienības nosūta pārdošanai, tās ir apzīmogotas ar numurētiem garantijas zīmogiem, ko izdevusi regulatīvā padome un ko saskaņā ar regulatīvās padomes noteiktajiem noteikumiem uzliek saimniecībā un vienmēr tā, lai tos nevarētu atkalizmantot.

Informācijai uz materiālajiem nesējiem, etiķetēm un regulatīvās padomes kontroles elementiem vienmēr jābūt saskanīgai.

Ar šo AĢIN apzīmētos liemeņus drīkst nosūtīt tikai regulatīvās padomes reģistrētas saimniecības un tādā veidā, lai nepasliktinātos to kvalitāte un nekaitētu šā AĢIN reputācijai.

Formulējums pēc grozījumiem

Piena jērus, uz kuriem attiecināta šo AĢIN, drīkst audzēt tikai tādas aitikopības saimniecības, kas ir ierakstītas pastāvīgos oficiālajos reģistros un kas var garantēt dzīvnieku šķirnes tīrību.

Šīm saimniecībām jāatrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un piena jēriem jādzimst un jāaug šajās saimniecībās, par barību saņemot vienīgi mātes pienu.

Jērus pirms to izvešanas no saimniecības identificē saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, identifikācijā norādot arī AĢIN logotipu.

Jēru transportēšana uz lopkautuvi notiek ar transportlīdzekļiem, par kuriem saņemta attiecīga atļauja, un par pārvadāmajiem dzīvniekiem jābūt attiecīgiem pavaddokumentiem.

Dzīvnieku nokaušana, liemeņu apgriešana, izciršana un ar minēto norādi aizsargātās gaļas iepakojšana tiek veikta vienīgi tādu uzņēmumu telpās, kuri ir ierakstīti kontroles struktūras reģistros.

Pārdošanai nosūtīto produktu jebkurā brīdī var identificēt, un informācijai uz materiālajiem nesējiem, etiķetēm un citiem kontroles elementiem jābūt saskanīgai. Identificēšanu veic lopkautuvē.

Ar šo AĢIN aizsargāto gaļu drīkst nosūtīt tikai attiecīgajos reģistros ierakstīti uzņēmumi un tādā veidā, lai nepasliktinātos tās kvalitāte un lai nekaitētu šā AĢIN reputācijai.

Visiem uzņēmumiem jāspēj:

- a) identificēt visu saņemto jēru partiju piegādātāju, daudzumu un izcelsmi;
- b) identificēt marķēto liemeņu saņēmēju, daudzumu un nosūtīšanas vietu;
- c) noteikt saikni starp katru a) punktā minēto dzīvo jēru partiju un katru b) punktā minēto marķēto liemeņu partiju.

Pārbaudes veic attiecībā uz piena jēru audzēšanu, transportēšanu, nokaušanu un liemeņu apgriešanu, kā arī liemeņu kvalificēšanu.

Gaļas organoleptisko īpašību pārbaudi īsteno, veicot analīzes laboratorijā, kurai ir šādu uzdevumu veikšanai vajadzīgā pieredze, aprīkojums, infrastruktūra un personāls.

6. grozījums

Ražošanas metode

Šis punkts ir pamatīgi pārstrādāts: svītrotas daļas, kas jau minētas citos punktos vai kas atbilst spēkā esošajos tiesību aktos paredzētajiem noteikumiem vai aizliegumiem.

Svītrotā norāde par dzīvnieku nogādāšanu lopkautuvē rītos, jo lopkautuves tagad darbojas nepārtraukti.

Svītrotā norāde par to, ka dzīvnieki nokaujami laikposmā, kas nav ilgāks par 10 stundām pēc to ieviešanas lopkautuvē, un norāde aizstāta ar atsauci uz termiņiem, kādi paredzēti spēkā esošajos tiesību aktos.

Visbeidzot, šajā punktā turpmāk norādīta temperatūra, kādā gaļa uzglabājama saskaņā ar ierobežojumiem, kas spēkā esošajos tiesību aktos noteikti šāda veida produktiem, un paredzēts, ka marķētos liemeņus laist tirdzniecības tīklā vēlāk kā astoņas dienas pēc nokaušanas var tad, ja tie ir iepakoti apstākļos, kas ļauj pagarināt to derīguma termiņu.

Lai netiktu ierobežota preču brīva aprīte un pakalpojumu brīva sniegšana, svītrotas arī atsauces uz piešķirto atļauju vai regulatīvās padomes veikto pārbaudi.

Specifikācijas pašreizējā redakcija

Ar šo AĢIN aizsargātos liemeņus iegūst no piena jēriem, kas pieder pie B punktā norādītajām šķirnēm un to krusojumiem un par barību saņēmuši vienīgi mātes pienu.

Regulatīvā padome var noteikt obligātus standartus gan attiecībā uz lopkopības praksi un darbībām ar dzīvniekiem, gan jēru māšu ēdināšanai izmantoto barības līdzekļu kvalitāti.

Nekādā gadījumā nedrīkst dot aitām augšanas stimulatorus vai citus līdzīgus produktus.

Dzīvnieku nokaušanas un liemeņu apgriešanas apgabals atbilst Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala teritorijai.

Dzīvnieku transportēšana uz lopkautuvi notiek transportlīdzekļos, par kuriem saņemta attiecīga atļauja, un raugoties, lai dzīvnieki netiktu savainoti un neciestu no neērtībām, kas varētu pasliktināt to stāvokli vai nodarīt kaitējumu to fiziskajai veselībai.

Nav pieļaujams satvert dzīvniekus aiz ādas, sist tiem un sablīvēt tos transportēšanas laikā. Transportēšana veicama rītos, vēlams agri, un nepieļaujot garus pārbraucienus.

Ja jēri, kurus paredzēts izmantot ar šo AĢIN aizsargātas produkcijas iegūšanai, atrodas savākšanas zonā vienlaikus ar tādiem jēriem, kas minētajam nolūkam nav paredzēti, tie transportlīdzekļi pārvadājami atsevišķos sprostos un atpūtas laikā izvietojami atsevišķi nodalītās zonās.

Atpūtai atvēlējamais iespējami īsāks laika sprīdis, kas jebkurā gadījumā jānosaka ar regulatīvās padomes tehnisko dienestu piekrišanu.

Visus dzīvniekus, ko paredzēts izmantot ar šo AĢIN aizsargātā produkta iegūšanai, nokauj dienā, kad tos ievie lopkautuvē, un vienmēr tuvāko 10 stundu laikā.

Tos kauj atsevišķi no pārējiem dzīvniekiem.

Tādu dzīvnieku kaušanai un/vai darbībām ar tiem, kuru liemeņi var tikt aizsargāti ar šo AĢIN, jānotiek saimniecībās, kas šim nolūkam pienācīgi ierakstītas attiecīgos reģistros un saņēmušas atļauju saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem valsts un ES tirgum.

Jebkurā gadījumā galvu no kautķermeņiem atdala pie atlanta un pakauša kaula locītavas.

Liemeņu atvēsināšanu veic aukstuma kamerās 4 °C temperatūrā līdz nākamajai dienai pēc nokaušanas. Liemeņi pēc tam jāuzglabā dzesēšanas kamerās 1 °C temperatūrā un ne ilgāk par 5 diennaktīm.

Laiks produkta realizācijai tirdzniecības tīklā nedrīkst pārsniegt astoņas dienas pēc attiecīgā dzīvnieka nokaušanas.

Formulējums pēc grozījumiem

Piena jēriem jādzimst un jātiek audzētiem reģistrētās aitkopības saimniecībās, un pirms produkcijas laišanas tirdzniecībā tos nedrīkst no tām izvest.

Piena jēri barojas vienīgi ar mātes pienu.

Laika ilgums, kāds vajadzīgs jēru transportēšanai uz lopkautuvi, atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem vai standartam, ar ko tos aizstāj.

Ja jēri, kurus paredzēts izmantot ar šo AĢIN aizsargātas produkcijas iegūšanai, atrodas savākšanas zonā vienlaikus ar tādiem jēriem, kas minētajam nolūkam nav paredzēti, tie pārvadājami tā, lai abu minēto grupu dzīvnieki nesajauktos.

Visus dzīvniekus, kurus paredzēts izmantot ar šo AĢIN aizsargātas produkcijas iegūšanai, nokauj spēkā esošajos tiesību aktos noteiktā laikposmā un atsevišķi no pārējiem dzīvniekiem.

Dzīvnieku nokaušana, liemeņu apgriešana un/vai sadalīšana izcirtņos notiek uzņēmumos, kas šim nolūkam pienācīgi ierakstīti attiecīgos reģistros.

Vajadzības gadījumā galvu no kautķermeņiem atdala pie atlanta un pakauša kaula locītavas.

Pēc dzīvnieku nokaušanas to liemeņus atdzēsē lopkautuvē 1–7 °C temperatūrā līdz to laišanai tirgū.

Gaļas tirdzniecības periods saskaņā ar šo specifikāciju ilgst ne vairāk par astoņām dienām pēc attiecīgā dzīvnieka nokaušanas. Ja gaļu tirdzniecības tīklā laiž iepakotu vai uzglabātu apstākļos, kas ļauj pagarināt tās derīguma termiņu, laiks tās realizācijai var būt ilgāks, ja vien nepasliktinās gaļas īpašības, kas aprakstītas punktā "Produkta apraksts".

7. grozījums

Marķēšana

Šajā punktā aprakstīta uz etiķetēm atveidojamā informācija un tās obligātais saturs; punkts papildināts ar jauno AĢIN "Lechazo de Castilla y León" logotipu, ko lieto kopš 2011. gada, un no tā svītrotas atsauces uz atļauju vai regulatīvās padomes veiktajām pārbaudēm, lai neveicinātu preču brīvas aprites un pakalpojumu brīvas sniegšanas ierobežošanu.

Specifikācijas pašreizējā redakcija

Visiem ar šo nosaukumu "Lechazo de Castilla y León" apzīmētajiem liemeņiem, ko nosūta pārdošanai, jābūt ar materiālo nesēju, kurā vienmēr norādīts regulatīvās padomes logotips, nokaušanas datums un identifikācijas numurs, bez kā liemeņus nedrīkst laist tirdzniecības tīklā.

Neatkarīgi no iepakojuma veida, kādā produkcijas vienības nosūta pārdošanai, tām ir jābūt nodrošinātām ar regulatīvās padomes izdotu materiālo informācijas nesēju, uz kura ir garantijas numurs un kurš ir piestiprināts tā, lai to nevarētu atkalizmantot.

Etiķetēm, ar kurām laiž tirdzniecībā no jēriem iegūto produktu "Lechazo de Castilla y León", jābūt tādām, ko iepriekš apstiprinājusi regulatīvā padome.

Formulējums pēc grozījumiem

Visiem liemeņiem un/vai iepakojumiem, ko nosūta pārdošanai kā ar AĢIN "Lechazo de Castilla y León" apzīmētu produkciju, obligāti jābūt ar materiālo garantijas nesēju, kurā norādīts vismaz nosaukuma logotips, nokaušanas datums un identifikācijas numurs un kurš piestiprināts tā, lai to nevarētu atkalizmantot.

Nosaukuma logotips ir šāds:



8. grozījums

Pārbaudes struktūra

Pārbaudes struktūra turpmāk ir Kastīlijas un Leonas Lauksaimniecības tehnoloģiju institūts (*Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*), kas ir kompetentā iestāde.

Specifikācijas pašreizējā redakcija

Izveide

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Lechazo de Castilla y León" kontrole jāveic regulatīvajai padomei, kas ir profesionāla organizācija, kuru veido ražošanas nozares pārstāvji.

Tajā ietilpst:

- priekšsēdētājs,
- priekšsēdētāja vietnieks,
- pieci locekļi, kas pārstāv lopkopības nozari,
- pieci locekļi, kas pārstāv rūpniecības nozari,
- tehniskais loceklis, kas pārstāv administrāciju.

Locekļu pilnvaras tiek atjaunotas reizi četros gados demokrātiskās vēlēšanās.

Kompetenču joma:

- a) teritorijas ziņā – produkta ražošanas un sagatavošanas zonas;
- b) attiecībā uz ražotājiem: ar AGIN apzīmēti produkti visos to ražošanas, gatavošanas, transportēšanas un tirgošanas posmos;
- c) attiecībā uz personām: dažādos reģistros ierakstītās personas.

Pienākumi/uzdevumi:

- izstrādāt un kontrolēt dažādus reģistrus,
- orientēt, pārraudzīt un kontrolēt ar aizsargātu nosaukumu apzīmētas gaļas ražošanu, iepakojumu un kvalitāti. Kontroles un pārraudzības darbības veic attiecīgās administrācijas apstiprināti inspektori, kas savā darbībā ievēro vienlīdzīgu attieksmi pret ražotājiem un pārstrādātājiem,
- kvalificēt produktu,
- aizsargāt un popularizēt aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi,
- darboties ar pilnu atbildību un juridisko rīcībspēju, uzņemties saistības un celt tiesā prasības, kas izriet no attiecīga aizsargātā nosaukuma pārstāvības un aizstāvības uzdevumiem.

Formulējums pēc grozījumiem

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

Tālr.: +34 983412034

Fakss: +34 983412040

E-pasts: controloficial@itacyl.es

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León ar Pārtikas kvalitātes un veicināšanas apakšnodaļas starpniecību ir kompetentā iestāde, kas pilda specifikācijas ievērošanas pārbaudes uzdevumus, kā arī tās sankciju sistēmas piemērošanas pārbaudes uzdevumus, kura paredzēta 2014. gada 19. marta Likumā 1/2014, *Agraria de Castilla y León*.

VIENOTS DOKUMENTS

“*Lechazo de Castilla y León*”

ES Nr.: PGI-ES-02188 – 26.9.2016.

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums**“*Lechazo de Castilla y León*”2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts iegūts no aitas atnesušās vīrišķās vai sievišķās kārtas mazuļa, kas dzimis un audzēts Kastīlijas un Leonas autonomajā apgabalā un pieder pie *Churra*, *Castellana* vai *Ojalada* šķirnes vai šo šķirņu krustojumiem, un barojies vienīgi ar mātes pienu.

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “*Lechazos de Castilla y León*” apzīmē liemeņus, kam ir visas šādas īpašības:

- liemenis sver 4,5–7 kg. Ja no liemeņa nav atdalīta galva un nav izņemti lielie iekšējie orgāni, tas sver par 1 kg vairāk,
- liemeņa klase – pirmšķirīgas kvalitātes A klases liemenis saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas tiesību aktiem par aitu liemeņu klasifikāciju,
- noformējums – liemenis ar galvu un lielajiem iekšējiem orgāniem, liemenis bez galvas un lielajiem iekšējiem orgāniem, pusliemenis un pamatizcirtnis,
- muskuļaudu klase: liemenim ir taisnstūrveida un nedaudz izliekts profils, harmoniskas proporcijas un nedaudz ieapaļas kontūras,
- taukaudu īpašības – vaska balti zemādas tauki. Liemeni klāj taukplēve. Vismaz pusi nieru virsmas klāj tauki,
- gaļas krāsa: bālsārta vai pārļbalta,
- gaļas īpašības: gaļa ļoti maiga, ar vāji izteiktu intramuskulāro tauku cauraugumu, labi izteiktu sulīgumu un ļoti maigu konsistenci.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Jēru māšu ēdināšana tiek nodrošināta ar ganībās plūktu zāli, lai laikā starp labības plauju vasarā un zemes apstrādi rudens sākumā tiktu izmantotas noteiktā apgabala rugāju platības un dabiskās ganības.

No pavasara sākuma līdz ziemas sākumam aitu ēdināšanai izmanto arī citas ganības, kurās aug Kastīlijas un Leonas autonomajam apgabalam raksturīgi augi.

Ziemā, kad augu veģetācijas periods ir beidzies, un laikposmos, kad vajadzības ir vislielākās (atnešanās un laktācijas laikā), kā arī periodos, kad barība aptrūkst nelabvēlīgu laikapstākļu dēļ, pamatbarību var papildināt ar labības, pākšaugu un lopbarības maisījumu saskaņā ar spēkā esošajiem Savienības tiesību aktiem.

Dzīvnieki, kas paredzēti ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošanai, paliek kopā ar savām mātēm un līdz nokaušanai barojas vienīgi ar mātes pienu.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Dzīvnieki dzimst, tiek audzēti, nokauti un to liemeņi apstrādāti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Visiem liemeņiem un/vai iepakojumiem, ko nosūta pārdošanai kā ar AĢIN “Lechazo de Castilla y León” apzīmētu produkciju, obligāti jābūt ar materiālo garantijas nesēju, kurā norādīts vismaz nosaukuma logotips, nokaušanas datums un identifikācijas numurs un kurš piestiprināts tā, lai to nevarētu atkalizmantot.

Nosaukuma logotips ir šāds:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido visa Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu “Lechazo de Castilla y León” pastāv saikne, kuras pamatā ir nosaukuma reputācija un produkta tradicionālā ražošanas metode, saskaņā ar kuru dzīvnieks barojas vienīgi ar mātes pienu; šāda metode apvienojumā ar *Churra*, *Castellana* un *Ojalada* šķirnes izmantošanu piešķir gaļai specifiskas īpašības.

Ražošanas apgabals, kurā audzē aitas, kas pieder pie trijām vietējām šķirnēm *Churra*, *Castellana* un *Ojalada*, un kurā iegūst ar šo AĢIN apzīmētus liemeņus, aizņem visu Kastīlijas un Leonas teritoriju. Šā reģiona klimatam raksturīgas skarbas un garas ziemas ar biezu un biežu miglu un agrām un vēlām salnām, īsām un nepastāvīgām vasarām, kad reizēm iestājas virkne aukstuma periodu, reizēm svelmaina un izteikti sausa laika periodi. Lielākajā daļā līdzenumu nokrišņi ir niecīgi, un vērojamas lielas atšķirības starp līdzenumu salīdzinošo viendabību un kalnu apvidu izteikti kontrastainajiem laikapstākļiem.

Kastīlija un Leona ir Spānijas reģions, kurā lauksaimnieki nodarbojas galvenokārt ar labības audzēšanu un kuram ierobežoto infrastruktūras apstākļu dēļ nav lielu iespēju mainīt lauksaimnieciskās ražošanas virzienu. Noteiktajā apgabalā 66,5 % kopējās platības aizņem līdzenumi, kuri atrodas autonomā apgabala centrālajā daļā noteiktā augstumā virs jūras līmeņa un kuros zeme atvēlēta galvenokārt labības kultūrām. Arī perifērijas apgabalos, kas ir lielākā augstumā un kur ir vairāk nokrišņu, plaši lauku apvidi (rugaines) veltīti labības audzēšanai, taču tur ir arī bagātīgas dabiskās ganības. Tajās sastopams gan zelmenis, ko veido papuvēs un atmatās savvaļā augoša zāle, gan citi barības resursi, ko dod dažādu sugu krūmaugi, kā virši vai ērikas, cistusrozes (*Cistus ladeniferus* un *laurifolius*), kas ir domnējošās sugas lielākajā daļā reģiona krūmaudžu, kā arī lūpzieži un pākšaugi (kazāboliņš, cistusroze, ulekss), timiāns un citi tik raksturīgi augi kā blaktene (*Ononis tridentata*). Plašajās subalpīnajās ganībās bieži sastopami augi ir stāvā vilkakūla (*Nardus stricta*) un auzenes (*Festuca*).

Lauksaimniecības attīstību šeit ir ietekmējis reljefs un klimats gan ar tiem raksturīgajiem ierobežojumiem, gan ar iespējām, ko tie snieguši ražošanas jomā. Temperatūras svārstības noteikušas izvēli siltuma ziņā mazprasīgu kultūru audzēšanas virzienā (labība, kukurūza, saulespuķes, lucerna u. c.), un ūdens nepietiekamība vasarā nokrišņu daudzuma samazināšanās dēļ vasaras mēnešos ir radījusi atkarību no apūdeņošanas. Tāpēc lauksaimniekiem daudzos apgabalos atlicis vienīgi nodarboties ar graudkopību, ņemot vērā vides apstākļus un aitikopību – labāko līdzekli rugaiņu un neapūdeņoto īslaicīgo ganību lietderīgai izmantošanai, un tam vispiemērotākās ir *Churra*, *Castellana* vai *Ojalada* šķirnes aitas, jo tās sava izcilā izturīguma dēļ šādiem apstākļiem ir pielāgojušas vislabāk.

Tā kā tādas bagātīgas ganības ar vienmērīgu zelmeņa ražas sadalījumu visa gada garumā, kuras varētu izmantot labi nobarotu jēru ēdināšanai un audzēšanai, ir liels retums, ganāmpulki vairāk tikuši orientēti piena ražošanas virzienā, un jēri tāpēc kauti ļoti mazā vecumā.

Visvecākā liecība par aitu pastāvēšanu un izmantošanu pašreizējā Kastīlijas un Leonas reģionā ir senu alu klintīs atstātie zīmējumi, kas atrodami Salamankas pašvaldības *Las Batuecas* teritorijā un radīti ķeltu invāzijas laikā. Lielu uzplaukumu visas saimniecības piedzīvoja, pateicoties svarīgajai nozīmei, kāda bija Sezonāli pārdzenamo dzīvnieku audzētāju apvienībai (*Honrado Concejo de la Mesta de Pastores*), ko karalis Alfonss X, dēvēts par Gudro, atzina par "lopkopju grupu, kas plānoja ganību sadalījumu, dabisko resursu izmantošanas grafiku utt."

Apgabala fizikāli ģeogrāfiskie apstākļi un Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori ir izveidojuši tradicionālu ražošanas sistēmu ar ekstensīvu un pusekstensīvu lopkopību, kam raksturīga ganību un dabas resursu izmantošana, aitikopība, kad vaislas dzīvniekus audzē saskaņā ar jauktu – kūts un ganību – lopkopības sistēmu, un jēru ēdināšana vienīgi ar mātes pienu. Šādi ražošanas sistēmai vislabāk pielāgotas ir vietējo šķirņu *Churra*, *Castellana* un *Ojalada* vai šo šķirņu krustojumos izaudzētās aitas, kuras dod izcīlas kvalitātes produktu, kam raksturīga ļoti balta un mīksta gaļa ar zemu intramuskulāro tauku saturu, jo jērus ēdina vienīgi ar mātes pienu.

Ražošanas sistēmu un dzīvnieku kaušanu agrīnā vecumā noteica vietējie vides apstākļi, izmantoto šķirņu raksturīgās īpašības – neliels augums – un reģionā dziļi iesakņojušās lopkopības tradīcijas. No piena jēra vecuma un svara kaušanas brīdī savukārt atkarīga nobarojuma pakāpe un tauku konsistence, kā arī gaļas krāsa, garša un aromāts.

Dzīvnieka kaušana agrīnā vecumā un ēdināšana ar mātes pienu piešķir ar nosaukumu "Lechazo de Castilla y León" apzīmētajai piena jēra gaļai raksturīgu pērļbaltu un bālsārtu krāsu. Tas, ka gaļa ir ļoti maiga un raksturīgi sulīga, atkarīgs no tā, ka jēri kaušanas brīdī ir sasnieguši tikai nelielu svaru un barojušies ar mātes pienu – divi faktori, kuru dēļ šādā gaļā esošais kolagēns vārīšanās ir mazāk stabils un tāpēc gaļa ir maigāka.

Piena jēru liemeņos ir proporcionāli vairāk kaulu salīdzinājumā ar muskuļiem, jo dzīvnieki ir ļoti jauni un muskuļu augšana tiem nav beigusies; ar to izskaidrojams arī zems intramuskulāro tauku cauraugums.

Kaut arī produkta "Lechazo de Castilla y León" iegūšanai izmantotos piena jērus kauj agrīnā vecumā, to gaļai ir salīdzinoši augsta iekšējā un ārējā nobarojuma pakāpe. Tas izskaidrojams ar to, ka piena patērēšana līdz sātam ("ad limitum") dod enerģijas pārpalikumu, kas uzkrājas tauku veidā, turklāt šādu norisi veicina šo šķirņu dzīvnieku lēnaudzība. Tauki, kas klāj vismaz pusi jēru nieru virsmas, ir pierādījums, ka tie ēdināti vienīgi ar mātes pienu. Šie ārējie vaska baltie tauki piešķir gaļai izteikti raksturīgu smaržu.

Produkta "Lechazo de Castilla y León" iegūšanai izmantotie piena jēri apmierina patērētāju lielo pieprasījumu pēc ļoti viegliem liemeņiem ar nelielu nobarojumu un bālas krāsas gaļu; šādas īpašības ļauj tos pārdot par augstām cenām.

Tradicionālā veidā cepta jēra gaļa jau vairākus gadsimtus ir izmeklēts ēdiens Kastīlijas un Leonas gastronomijā. Tās degustācija gadsimtu gaitā ir labākais veids, kā svinēt svarīgu notikumu draugu pulkā vai ģimenes lokā.

Piena jēra gaļas receptes atrodamas arī pavārgrāmatās *Secretos de los Chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin* (Ferran Adrià sarakstīts prologs, izdevn. Bon Vivant, 2008), gastronomijas žurnālos (*De Origen*, *Carnicas 2000*, *Eurocarne*, *Siburitas*, *Argi*, *la guía de Turismo gastronómico de España 2009 de Anaya* u. c.) un "Gastronomijas rokasgrāmatā jēra gaļas cepšanai", ko publicējusi Kastīlijas un Leonas piena jēru gaļas cepēju apvienība.

Atsauces uz šā produkta kvalitāti atrodamas arī pētījumos, piemēram, Saragozas universitātes Veterinārijas fakultātē veiktajā pētījumā “Dažādu tipu Eiropas aitu gaļas kvalitātes un sastāva noteikšana un piemērotība. Pielāgošana patērētāju vēlmēm”; no šā pētījuma izriet, ka patērētāji priekšroku dod piena jēram.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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
