



PLIEGO DE CONDICIONES

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“LEHAZO DE CASTILLA Y LEÓN”

A) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

«Lechazo de Castilla y León»

B) DESCRIPCIÓN.

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 y Assaf española, o de sus 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 de las Categorías A, Calidad Primera y Categoría B, Calidad Primera; según la clasificación comunitaria de canales de cordero de peso inferior a 13 kilogramos, reflejadas en el Anexo VI del Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión de 10 de diciembre de 2008, o norma que la sustituya, que cumplan las características siguientes:

– 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 y contornos ligeramente redondeados.

– Color de la carne: Rosa pálido.

– Características de la carne: Carne muy tierna, de escasa infiltración grasa intramuscular, gran jugosidad, y textura muy suave.



C) ZONA GEOGRÁFICA.

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

D) PRUEBA DEL ORIGEN.

Sólo podrán producir lechazos amparados las explotaciones ovinas que se encuentren inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador.

Los lechazos serán identificados antes de su salida de la explotación según lo establecido por la legislación vigente, que incluirá además el logotipo de la estructura de control.

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 por operadores inscritos en los registros de la estructura de control.

El producto irá en todo momento identificado, debiendo existir correspondencia entre los soportes físicos, etiquetas y otros elementos de control.

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.

La producción, transporte y el sacrificio de lechazos, así como el faenado y la calificación de canales, será controlada por el Consejo Regulador.

El control del Consejo Regulador de las características organolépticas de la carne se realizará mediante un Comité de Cata.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN.

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 no excederá las 6 horas.

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 periodo 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.

El oreo de las canales se realizará en cámara a temperatura entre 4 y 6º C hasta el día siguiente al del sacrificio. A partir de entonces las canales deberán conservarse en cámaras de refrigeración entre 1 y 4º C.

El período de comercialización de la carne no envasada será como máximo de ocho días desde el sacrificio. Si la carne se comercializase envasada en condiciones que prolonguen su vida útil, el periodo de comercialización podrá ser mayor, siempre y cuando se conserven las características descritas en el apartado Descripción del Producto.

F) VÍNCULO.

a) Histórico:

La historia de las razas Churra, Castellana y Ojalada es rica en acontecimientos, y si bien durante muchos años quedó oscurecida por la preponderancia de la raza Merina, siempre tuvo un alto significado económico en las explotaciones agrícolas de Castilla La Vieja, donde existía una gran simbiosis entre este ganado y la agricultura; aquél servía como base de fertilización del terreno y a cambio recibía el aprovechamiento de los subproductos agrícolas de la explotación.

Durante el siglo XVI se produce la etapa de máximo esplendor de la industria lanera y textil de la región; siendo a finales de este siglo XVI cuando el centro económico se desplaza a Sevilla y comienza el ocaso económico en la Meseta. Coincidiendo con este ocaso de la industria textil se asocia el principio del fin de la hegemonía del ganado ovino merino, de orientación lanar, y de la preponderancia de la ganadería sobre la agricultura, donde la Asociación del Honrado Concejo de la Mesta, representaba el poderío económico y un auténtico grupo de presión para la Corona de Castilla.

La evolución histórica posterior consistió en la decadencia de la ganadería, y sobre todo a partir de la abolición de la Mesta, en 1837, y los procesos desamortizadores; y se produjo la cerealización de la región, que abandonó su especialización ganadera por la agricultura.

Así desde el siglo XIX la ganadería de ovino coexiste con la agricultura cerealista, en una relación de igualdad, sin preponderancia de ésta al ir desapareciendo paulatinamente la práctica de la trashumancia.

Por otro lado, durante las últimas décadas del siglo XX se han ido introduciendo en la región nuevas razas ovinas, fundamentalmente por su doble aptitud y facilidad de manejo. Una de ellas, la raza Assaf española, presenta una morfología y tamaño muy similares a los de las razas tradicionales, habiéndose demostrado perfectamente su aptitud para suministrar lechazos también muy similares y



se encuentra extendida por toda la región al adaptarse perfectamente a los sistemas de explotación semiintensivos propios de las razas tradicionales.

b) Natural:

– Orografía.

El relieve y su altitud se presenta como uno de los rasgos más sobresalientes de Castilla y León, y como un claro determinante de las condiciones ecológicas de la región; siendo el relieve el soporte vertebrador del medio físico.

Del total de superficie de Castilla y León - 94.147 Km² - el 66,5% de ésta se encuentra entre los 601 y 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Esta superficie, llana y elevada, se dispone en el centro e interior de la comunidad (altitud media: 900 metros).

Tal arquitectura y armazón topográfico han sido comparados con la imagen de un castillo amurallado y defendido por fosas; el patio de armas e interiores corresponderían a la llanura sedimentaria, con sus riberas, campiñas, tesos, o motas, las cuestas y páramos, siendo los muros almenados, torres y murallas las cordilleras circundantes (Cordillera Cantábrica, Ibérica, Central y montañas Galaico-leonesas) y los fosos, las zonas exteriores, correspondientes a las depresiones, fosas o profundas cortaduras fluviales, como las labradas por el Duero en el suroeste, en la que se ha fraguado la frontera con Portugal.

Resulta muy interesante comprobar, que el ganado amparado se comporta sobre la geografía como una mancha de aceite que se extiende desde un centro, la provincia de Valladolid, hacia la periferia, sin dejar cortes, perdiendo intensidad a medida que avanza, hasta fijar un límite que coincide con las zonas de mayor altitud (Montañas).

– Clima:

El clima de Castilla y León se caracteriza por registrar 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 entemezclan los períodos tórridos y áridos con otros fríos; un bajo índice de precipitaciones en la mayor parte de las llanuras; acentuada diferencia entre la relativa uniformidad de las llanuras y los acusados contrastes climáticos de las montañas.

– Flora:

El relieve y el clima condicionan el desarrollo del sector agrario, tanto en lo que se refiere a limitaciones como a posibilidad de producción.

Las variables térmicas limitan la elección a cultivos con escasa exigencia térmica (cereal, maíz, girasol, alfalfa de secano...) y el déficit hídrico estival, por el descenso de las precipitaciones en estos meses, motiva una dependencia del regadío.



Por lo tanto, el cultivo de los cereales constituye, en muchas zonas, la única respuesta productiva que el agricultor puede dar ante los hándicaps que le plantea la región. Y es por esta razón por lo que también existe el tópico para Castilla y León de ser una región con una producción agraria basada en el monocultivo cerealista.

Así, siempre se ha asociado la buena carne de ovino y su particular sabor y flavor con su alimentación y dieta basada en las rastrojeras y pastos naturales; por lo tanto aún siendo un producto ganadero siempre se ha considerado un producto natural de calidad porque éste venía asociado directamente, a través de su alimentación y dieta, con la tierra. Y este binomio ovino autóctono con las zonas cerealistas y de pastos de secano naturales es el esquema que une y vincula un producto final con las raíces de su geografía.

c) Sistemas de producción y elaboración:

– Producción:

De una forma general puede decirse que la producción de ovejas en Castilla y León se desarrolla, en la actualidad, en base a sistemas de producción extensivos y semiintensivos.

Por otro lado, respecto a las características productivas de las ovejas, parecen adaptarse bien a los sistemas de explotación con un ritmo reproductivo continuo o de tres-seis parideras al año, siguiendo un manejo en lotes para obtener tres partos en dos años. En estas condiciones, los moruecos permanecen todo el año con las ovejas o son introducidos en el rebaño cada dos-cuatro meses, con lo que las parideras se suceden continuamente (4 meses) a fin de conseguir mantener mensualmente los ingresos por ventas de leche y de corderos, así como también para intentar repartir a lo largo del año el número de ovejas en ordeño. En la práctica, sin embargo, los meses más frecuentes de parto corresponden al otoño e invierno, por lo que, unido a la disponibilidad de forrajes, la oferta de leche tiende a ser más elevada en primavera y principio de verano.

La alimentación es la base sobre la que se asienta el crecimiento. Los lechazos consumen única y exclusivamente leche materna dándose a veces el caso de tener dos madres, los denominados «dos madres o pilones».

La palabra Lechazo es un localismo que se utiliza en el ámbito geográfico de la cuenca del Duero, que tiene su origen en la palabra leche y que define la cría de oveja, tanto macho como hembra, alimentada con leche materna.

De las razas aptas para la producción de carne destacan:

La raza Castellana: se describe como eumétrica, de perfil recto subconvexo y mesolínea, siendo animales de apariencia fuerte y armoniosa. Cabeza de tamaño medio-grande, alargada y algo aplanada, desprovista de lana y con la piel fina, cuello de tamaño medio, tronco profundo y bien proporcionado y extremidades fuertes. De gran aptitud cárnica y lechera.



La raza Churra: son animales de perfil recto o subconvexo, de proporciones alargadas y tamaño medio. La cabeza es de tamaño medio en armonía con el volumen corporal, cuello largo y delgado, tronco largo y profundo, extremidades bien aplomadas, delgadas y enjutas. Aptitud cárnica y lechera.

La raza Ojalada: rústica y primitiva, perfil recto, tamaño pequeño. De cabeza pequeña, frente ancha, cara larga y estrecha, cuello largo y cilíndrico, en cuanto a la configuración del tronco puede ser ligero, estrecho y aplastado, extremidades altas, fuertes y perfectamente aplomadas. Esta raza se explota para producción cárnica en pastoreo permanente.

La raza Assaf española: Es una raza catalogada en España desde 2005 que se introdujo en Castilla y León en el año 1977. Se ha formado por sucesivos cruzamientos por absorción de machos Assaf con ovejas de las razas Churra y Castellana, que se fue extendiendo y formando la raza Assaf española, primero en esta región y posteriormente en el resto de España y Portugal. Puede considerarse una raza de doble aptitud carne-leche. Presenta capa blanca, perfil subconvexo, longilíneo e hipermétrico. El peso de las hembras oscila entre 60 y 70 kilogramos y de 80 a 100 kilogramos los machos. Su elevada producción lechera conlleva que su producción cárnica se base casi exclusivamente en la producción de corderos lechales.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
Lechazo de Castilla y León.
Dirección: C/ Bajada al Molino s/n. 09400 Aranda de Duero (Burgos).
Telf.: (947) 54 62 90.
Fax: (947) 54 62 89.
E-mail: lechazocyl@lechazodecastillayleon.net

H) ETIQUETADO.

Todas las canales y/o envases en que se expida carne de Lechazo de Castilla y León para el consumo, deberán ir provistas de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo de la estructura de control, 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 etiquetado con el que se comercialice la carne amparada deberá ser aprobado previamente por la estructura de control.

Los productos en cuya elaboración se utilice como materia prima «Lechazo de Castilla y León», incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán comercializarse haciendo referencia a dicha denominación como «Elaborado con Lechazo de Castilla y León IGP», sin que figure el logo comunitario, siempre que el «Lechazo de Castilla y León» IGP, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos



correspondiente. Los elaboradores o transformadores afectados comunicarán tal circunstancia a la estructura de control.

Cuando en estas elaboraciones no se utilice exclusivamente Lechazo de Castilla y León, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/1970 de 2 diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes».
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.