

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«LEHAZO DE CASTILLA Y LEÓN»

Nº UE: PGI-ES-02188 – 26/09/2016

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, nº 23, 49029 Zamora

Número de teléfono: 980 525340/616 007356

Dirección de 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 [especifíquense]

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) nº 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) nº 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. Con su supresión se pretende evitar un control difícil de medir en el matadero que añade estrés en el animal y puede perjudicar a la calidad del producto final. También se quiere evitar duplicidades en los controles ya que este parámetro está directamente relacionado con el peso de la canal, parámetro contemplado en el pliego de condiciones y por lo tanto controlado. El peso de la canal que se establece en el pliego de condiciones, entre 4.5 y 7 kilos (un kilo más si se presenta con cabeza y asadura), coincide con el punto de madurez en el cual los animales alcanzan un nivel de calidad deseable y óptima. Por lo tanto, controlando el peso de la canal de los lechazos se tiene garantía de que estos animales en vivo no han pesado menos de 9 kilos o más de 12 kilos y por lo tanto se garantiza que la calidad de los lechazos amparados por la IGP sigue siendo la misma. Esta modificación no tiene ninguna consecuencia sobre el método de producción y no afecta a la calidad del producto final.

Texto que se suprime

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

Modificación 2:

Descripción del producto:

Eliminación del control de la edad de sacrificio del animal. 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 y el estado de engrasamiento.

El peso de la canal está íntimamente relacionado con la edad de sacrificio, a mayor edad mayor peso de la canal.

La cantidad de grasa está estrechamente ligada al peso y a la edad del animal, aumentando su cuantía a medida que ambos parámetros son más elevados. El grado de engrasamiento de las canales de lechazo se aprecia fundamentalmente en la superficie externa e interna, en la riñonada, en el epiplón y en la cola, y debe ser el justo, ni excesivo, ni escaso.

Con la edad el peso de la canal aumenta, acompañado un engrasamiento superior. Por lo tanto, controlando el peso de la canal y el engrasamiento de los lechazos se tiene garantía de que los animales no superan los 35 días de vida y por lo tanto se garantiza que la calidad de los lechazos amparados por la IGP sigue siendo la misma. 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 forma 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 termino 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 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 kilos. 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 1ª, 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 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. Del análisis estos datos se arroja que 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 detalla uno a uno los municipios incluidos en la zona geográfica, no procede transcribirlos en este documento).

Zona de sacrificio y faenado: la 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 en raza de los animales de las explotaciones y en cuanto a la alimentación exclusiva de los lechazos con leche materna de esta forma se garantiza algunos de los elementos esenciales que confiere 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° 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 ha eliminado las referencias al Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación 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 clotal 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 despiece 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, en base a lo establecido en el apartado B), colocando un soporte físico identificativos 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 industria inscritas por el Consejo Regulador en forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la Indicación Geográfica Protegida.

Deberá decir:

Sólo podrán producir lechazos amparados las explotaciones ovinas que se encuentren inscritas en el registro oficiales correspondiente y siempre que puedan garantizar la pureza en razas 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 correlaciones 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, transporte, el sacrificio y 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 8 días desde el sacrificio cuando ésta 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 finalizadotes.

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 10 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 periodo 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 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.

Con posterioridad al sacrificio, las canales serán refrigeradas en el matadero. La refrigeración de las canales se realizará en cámara a temperatura entre 1° 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 periodo 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 provistas 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 soporte físico 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 aprobados 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 provistas 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 compadecer 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 (E)

Telf.: +34 983 412 034

Fax: + 34 983 412 040

Mail: 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.