

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	-	Inscripción en el registro comunitario de la IGP «LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN».	-	PGI-ES-0069	05/10/1999
1	01/09/2015	<p>Solicitud de modificación no menor del pliego de condiciones en los apartados siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Descripción del producto.</i> Eliminación del control de peso en vivo y de la edad de sacrificio del animal. Inclusión de la presentación del producto a la venta en media canal y cortes primarios. - <i>Zona geográfica.</i> Ampliación a toda la Comunidad Autónoma de Castilla y León. - <i>Prueba del origen.</i> Cambios en la identificación de los lechazos conforme a la legislación vigente e inclusión de controles de las distintas fases de producción. <p>Actualización de la estructura de control y adaptación a la normativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Método de obtención.</i> Revisión de aspectos regulados por la legislación vigente. Ampliación del plazo de comercialización de canal etiquetada envasada (mayor de los ocho días desde el sacrificio). - <i>Etiquetado:</i> Desarrollo del contenido mínimo de las etiquetas e inclusión del nuevo logotipo de la IGP «Lechazo de Castilla y León» desde el año 2011. Eliminación de referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador. - <i>Estructura de control:</i> Actualización. 	19/07/2016	26/09/2016 PGI-ES-02188	24/04/2019

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «LECHAZO 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, 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.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción, sacrificio y faenado de los 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 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) Las 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.

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 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.

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.

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 exclusivamente).

– 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 entremezclan 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, aun 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 del ovino 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.

Nada más nacer se identifica la maternidad y se marca el cordero provisionalmente. Se corta el extremo libre del cordón umbilical una vez hecho un nudo ajustado al vientre y desinfectado.

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".

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.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

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.

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 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:

