

# DOCUMENTO ÚNICO

«LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN»

Nº EU: PGI-ES-02188 – 26/09/2016

DOP ( )      IGP (X)

**1. NOMBRE**

« Lechazo de Castilla y León »

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.1 Carnes fresca (y despojos)

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

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

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

- Peso de la Canal: entre 4,5 y 7 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.

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

La alimentación de las madres se realiza mediante pastoreo, aprovechando de esta forma las rastrojeras y los pastos naturales de la zona delimitada

El aprovechamiento de las rastrojeras se realiza en la época estival, en el periodo que media entre la recolección del cereal y el alzado de las tierras al comenzar el otoño.

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

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

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

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

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

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

—

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

Todas las canales y/o envases en que se expida carne de «Lechazo de Castilla y León» para el consumo, deberán ir 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:



**4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

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

## 5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El lechazo también está presente en libros de cocina (“Secretos de los Chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin” de Bon Vivant (2008), con prólogo de Ferrán Adrià) y revistas gastronómicas (De Origen, Carnicas 2000, Eurocarne, Siburitas, Argi, la guía de Turismo gastronómico de España 2009 de Anaya, etc.), y en el Manual Gastronómico del Lechazo Asado de la Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León.

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

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/registros/2017\\_05\\_10\\_Pliego\\_Lechazo\\_I\\_G\\_P.pdf](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)