



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

## **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

### **"LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN"**

#### **EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO**

De acuerdo a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.



## EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN"

### A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN"

### B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por lechazo la cría de oveja que todavía mama, utilizándose este término 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:

- Corderos 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 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 en más de 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, textura muy suave.

La alimentación de los lechazos será exclusivamente con leche materna.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

Zona de producción: Comarcas cerealistas de Castilla y León que coinciden con la distribución natural de las razas Churra, Castellana y Ojalada.

#### ÁVILA

\* Comarca de ARÉVALO-MADRIGAL: todos los municipios

\* Comarca de ÁVILA:

Blascomillán

Brabos

Bularros

Grandes y San Martín

Herreros de Suso

Mancera de Arriba

Muñogrande

El Parral

San García de Ingelmos

Sigeres

Villaflor

Vita



## BURGOS

### \* Comarca de MERDINDADES:

Berberana  
Junta de Villalba de Losa  
Jurisdicción de San Zadornil  
Medina de Pomar  
Merindad de Cuesta-Urría  
Partido de la Sierra en Tobalina  
Trespaderne  
Valle de Tobalina

### \* Comarca de BUREBA-EBRO:

Abajas	Espinosa del Camino	Redecilla del Campo
Aguas Candidas	Fresneña	Reinoso
Aguilar de Bureba	Fresno de Río Tirón	Rojas
Alcocero de Mola	Frías	Roblacedo de Abajo
Arraya de Oca	Fuentebureba	Rucandio
Buñuelos de Bureba	Galbarros	Salas de Bureba
Los Barrios de Bureba	Grisaleña	Salinillas de Bureba
Bascuñana	Ibrillos	Santa María del Invierno
Belorado	Llano de Bureba	Santa María Ribarredonda
Bertzosa de Bureba	Miraveche	Santa Olalla de Bureba
Briviesca	Monasterio de Rodilla	Tosantos
Busto de Bureba	Navas de Bureba	Vallarta de Bureva
Carcedo de Bureba	Oña	Valle de Oca
Cantabrana	Padrones de Bureba	La Vid de Bureba
Carrias	Piernigas	Vileña
Cascajares de Bureba	Poza de la Sal	Villoria de Rioja
Castildelgado	Pradanos de Bureba	Villaescusa la Sombria
Castil de Peones	Quintanabureba	Villambistia
Cerezo de Río Tirón	Quintanaelez	Villanueva de Teba
Cerratón de Juarros	Quintanavides	Zuñeda
Cillaperlata	Quintanilla-San García	
Cubo de Bureba	Redecilla del Camino	



- \* Comarca de DEMANDA: todos los municipios.
- \* Comarca de LA RIBERA: todos los municipios.
- \* Comarca de ARLANZA: todos los municipios.
- \* Comarca de PISUERGA: todos los municipios.
- \* Comarca de PÁRAMOS: todos los municipios.
- \* Comarca de ARLANZÓN: todos los municipios.

### LEÓN

- \* Comarca de LA CABRERA: Castrocontrigo.
- \* Comarca de TIERRAS DE LEÓN: todos los municipios.
- \* Comarca de LA BAÑEZA: todos los municipios.
- \* Comarca de EL PÁRAMO: todos los municipios.
- \* Comarca de ESLA-CAMPOS: todos los municipios.
- \* Comarca de SAHAGÚN: todos los municipios.

### PALENCIA

- \* Comarca de CERRATO: todos los municipios.
- \* Comarca de CAMPOS: todos los municipios.
- \* Comarca de SALDAÑA-VALDAVÍA: todos los municipios.
- \* Comarca de BOEDO-OJEDA: todos los municipios.

### SALAMANCA

- \* Comarca de VITIGUDINO: todos los municipios.
- \* Comarca de LEDESMA: todos los municipios.
- \* Comarca de SALAMANCA: todos los municipios.
- \* Comarca de PEÑARANDA DE BRACAMONTE: todos los municipios.
- \* Comarca de FUENTE DE SAN ESTEBAN:

Morille  
Vecinos

Las Veguillas  
San Pedro de Rozados

- \* Comarca de ALBA DE TORMES:

Alba de Tormes  
Aldesaseca de Alba  
Anaya de Alba  
Beleña

Buenvista  
Calvarrasa de Arriba  
Coca de Alba  
Chagarcía-Medianero

Ejeme  
Encinas de Arriba  
Fresno-Alhándiga  
Gajates



Galinduste  
Galisancho  
Garcihernández  
Horcajo-Medianero  
Larrodrigo  
Martinamos  
Monterrubio de la Sierra  
Navales  
Pedraza de Alba  
Pedrosillo de Alba  
Pelayos  
Peñarandilla  
Sieteiglesias de Tormes  
Terradillos  
Valdecarros  
Valdemierque

SEGOVIA

- \* Comarca de CUÉLLAR: todos los municipios.
- \* Comarca de SEPÚLVEDA: todos los municipios.
- \* Comarca de SEGOVIA:

Arahetes  
Arevalillo de Cega  
Caballar  
Castroserna de Abajo  
Cubillo

La Matilla  
Orejana  
Pedraza  
Puebla de Pedraza  
Rebollo

Santiuste de Pedraza  
Valdevacas y Guijar  
Valleruela de Pedraza  
Valleruela de Sepúlveda

SORIA

- \* Comarca de PINARES:

Abejar  
Cabrejas del Pinar  
Casarejos  
Cubilla

Herrera de Soria  
Muriel de la Fuente  
Muriel Viejo  
Navaleno

San Leonardo de Yagüe  
Talveila  
Vadillo



\* Comarca de BURGO DE OSMA: todos los municipios.

\* Comarca de SORIA:

Bayubas de Abajo  
Bayubas de Arriba  
Gormaz  
Quintanas de Gormaz  
Tajueco  
Valdenebro

\* Comarca de ALMAZÁN:

Arenillas  
Barcones  
Berlanga de Duero  
Caltojar  
Rello  
La Riba de Escalote

\* Comarca de ARCOS DE JALÓN:

Alpanseque  
Baraona  
Villasayas

### VALLADOLID

Todas la provincia.

### ZAMORA

- \* Comarca de BENAVENTE Y LOS VALLES: todos los municipios.
- \* Comarca de ALISTE: todos los municipios.
- \* Comarca de CAMPOS-PAN: todos los municipios.
- \* Comarca de SAYAGO: todos los municipios.
- \* Comarca de DUERO BAJO: todos los municipios.

ZONA DE SACRIFICIO Y FAENADO: La Comunidad Autónoma de Castilla y León.



## D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

### CONTROLES Y CERTIFICACIÓN

Los lechazos aptos para producir carne protegida por la I.G.P., 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 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, 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 Calificación 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 identificativo del Lechazo de Castilla y León que permita identificar el 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, 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 el consumo, irán provistos de precintos de garantía numerados, expedidos por el Consejo Regulador, que deberán ser colocados en las propias industrias 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 industrias inscritas por el Consejo Regulador en forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la Indicación Geográfica Protegida.





## E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las canales protegidas por la I.G.P. procederán únicamente 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 finalizadores.

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 manipulado 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 cámara 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 período máximo de cinco días.

El período de comercialización no deberá superar los ocho días desde el sacrificio.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO

### 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 transhumancia.

### 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 Km<sup>2</sup> - 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 cerealístico.

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.

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 tres 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.

- Elaboración:

Ha quedado descrita en el apartado E, "Obtención del Producto".

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

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 productos 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, acondicionamiento y calidad de la carne protegida. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan 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 obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación específica.

## H) ETIQUETADO

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 envases en que se expidan los lechazos para el consumo, irán provistos de soportes físicos 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.



## D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/70 de 2 diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Orden de 28 de mayo de 1997, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Lechazo de Castilla y León" y de su Consejo Regulador.
- Orden de 5 de noviembre de 1997, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Lechazo de Castilla y León" y de su Consejo Regulador.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

## LOGOTIPO







INDICACIÓN GRÁFICA PROTEGIDA "LEHAZO DE CASTIJA Y LEÓN"



**INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN**

