

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

28540 *Anuncio de la Dirección General del Instituto Tecnológico de Castilla y León por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida "lechazo de Castilla y León".*

El 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, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada una solicitud de modificación de un pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de dicha solicitud.

Este Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León es competente, según el artículo 41º de la Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León, para realizar las actuaciones administrativas para el reconocimiento o extinción, en su caso, por la Consejería de Agricultura y Ganadería de los distintos niveles de protección de los vinos y en general de todas las figuras de calidad agroalimentaria.

Recibida en este Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León», inscrita en el registro comunitario por Reglamento (CE) n.º 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre de 1999, a instancia del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León», con domicilio en C/ Bajada al Molino, s/n, 09400 Aranda de Duero (Burgos), se procede a la publicación de un anuncio sobre dicha solicitud de modificación que incluye el Documento Único previsto en el art. 11 del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de esta solicitud de modificación, cualquier persona física o jurídica que esté establecida o resida legalmente en España, cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse al registro pretendido mediante la presentación de la correspondiente declaración de oposición dirigida a la Dirección General del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en Carretera de Burgos, km. 119, Finca Zamadueñas, 47071 Valladolid.

Valladolid, a 4 de agosto de 2009.-El Director General de ITACyLP.A.: El Subdirector de Calidad y Seguridad Alimentaria (Resolución de 24 de julio de 2009.) Fdo.: Antonio Lubiano Ribera.

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«Lechazo de Castilla y León»

N.º CE: ES/PGI/0005/0069

IGP

Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación:

- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.

Modificaciones:

Descripción: Se incluye la raza ovina Assaf española y sus cruces con las razas castellana, churra y ojalada, una vez que han tenido una fuerte implantación en la región en los últimos 30 años y existen estudios que demuestran que sus lechazos cumplen las características de calidad asociadas al Lechazo de Castilla y León. La raza Assaf española se encuentra ya catalogada por la administración nacional competente.

Se elimina la exigencia de que los animales tengan una edad y peso máximo al sacrificio ya que ambos están directamente relacionados con el peso y el color de la carne de la canal, aspectos que se verifican en el matadero y que son los que determinan la calidad de la carne.

Se adapta la clasificación de los lechazos al Reglamento CE nº 1249/2008.

Zona geográfica: No se aplican ahora restricciones a la zona de sacrificio. La zona geográfica de producción, antes restringida a comarcas de predominio cerealista con altitud inferior a 1000 metros, se amplía hasta abarcar toda la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Con ello se permite la producción en la zona periférica de la región, que aunque tiene menos rastrojeras cerealistas, por su mayor altitud presenta abundantes y ricos pastos naturales, esenciales para la alimentación del ganado durante todo el año. La importancia de los pastos debe considerarse mayor que el de las rastrojeras cerealistas, pues en éstas el aprovechamiento se limita a varios meses del año, los que transcurren entre la cosecha y el alzamiento de los rastrojos.

Prueba del origen: Se ha reconstruido todo este apartado, básicamente para mejorar su comprensión. Se ha retirado el párrafo que menciona la actuación del Comité de Calificación de Canales, que no era coherente con el proceso de certificación, y se incorporan elementos de control del transporte de los animales, muy importantes de cara al bienestar de los animales, y de las características de la carne.

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 al no tener ninguna justificación y existir en la actualidad mataderos que sacrifican también en otros turnos del día. Se ha eliminado el sacrificio de los animales antes de las 10 horas de su entrada al matadero, pues el plazo establecido por la legislación actualmente vigente es mucho más restrictiva. Por último se han establecido dos rangos de temperaturas para el oreo y conservación de la carne y se ha previsto que la comercialización de la carne pueda ser mayor a los 8 días desde el sacrificio cuando ésta vaya envasada en condiciones que permitan prolongar su vida útil.

Vínculo: La relación causal entre el producto y el medio geográfico no cambia, pero este apartado incorpora ahora tres nuevos párrafos: uno de ellos explica la evolución de las razas ovinas de la región, otro explica el origen del localismo lechazo, y un tercero describe la raza Assaf española, del mismo modo que se encontraban descritas el resto de razas aptas.

Estructura de control: La estructura de control sigue siendo la misma, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León, pero se cambia el contenido de este apartado, que no era relevante y se sustituye por los datos de contacto.

Etiquetado: Cambian algunos matices pero lo fundamental es que se definen las posibles menciones para los productos elaborados con producto amparado.

Requisitos nacionales: Se actualiza y se incorpora el Decreto por el que se regula la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario.

La agrupación solicitante de los cambios propuestos es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León, órgano representativo en la región tanto del sector productor como del elaborador, y que se considera parte legítima interesada en la modificación del pliego de condiciones.

Documento Único actualizado:

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«Lechazo de Castilla y león»

N° CE: ES/PGI/0005/0069

IGP

1. Denominación

"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: Carne fresca

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada 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 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° 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.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

No aplica.

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede, pues el producto amparado sólo se alimenta de leche materna.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona geográfica delimitada tiene lugar exclusivamente el nacimiento y la cría de los animales hasta su sacrificio, que se produce habitualmente entre los 30 y 40 días de vida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc

No aplica.

3.7. Normas especiales sobre el 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:

a) El Lechazo de Castilla y León, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.

b) Los elaboradores o transformadores afectados informen previamente de ello a la estructura de control, quien velará por el correcto uso de la denominación protegida.

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.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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

Castilla y León, con 94.147 km², básicamente es una amplia meseta con una altitud media de 900 metros sobre el nivel del mar, que coincide en buena parte con la cuenca del río Duero, bordeada toda ella de montañas o zonas altas salvo por el suroeste, por donde el río se dirige, en la frontera con Portugal, hacia su desembocadura en el Atlántico.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Del total de superficie de Castilla y León, el 66,5% 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) y es básicamente cerealista aunque presenta pastos naturales aprovechables a lo largo de todo el año en los terrenos baldíos, en las laderas abandonadas de cultivos, linderas, riberas de ríos y arroyos y en los montes bajos.

La zona periférica, de mayor altitud y pluviometría, aunque también puede presentar rastrojeras cerealistas, es más rica en pastos naturales.

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.

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 de invierno constituye, en muchas zonas, la única opción productiva que tiene el agricultor ante los condicionantes ambientales y el ganado ovino es el que mejor aprovecha las rastrojeras y los efímeros pastos de secano.

La distribución del ganado ovino en la región se ha comportado como una mancha de aceite que se extendía desde el centro, en la provincia de Valladolid, hacia la periferia, perdiendo intensidad a medida que avanzaba. En las últimas décadas el ganado ovino, sobre todo el de razas autóctonas, ha ido presentando cada vez más relevancia en la zona periférica, de mayor altitud, ocupando los terrenos de pastos antes explotados por el ganado vacuno lechero.

De forma general puede decirse que la producción de ovejas en Castilla y León se desarrolla en base a sistemas de producción extensivos y semiintensivos ligados a la tierra, bien por el aprovechamiento de pastos naturales como el de rastrojeras.

5.2. Carácter específico del producto

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 exclusivamente con leche materna.

En razón a sus razas, su edad y alimentación, presentan una conformación de canal y unas características de la carne y grasa, claramente diferente al de otras carnes de ovino y sus canales se presentan siempre recubiertas con el epiplón.

La carne de lechazo de Castilla y León es muy blanca y tierna y con muy poca grasa intramuscular, que se consume habitualmente en forma de asado, sin más adición que agua y sal, resultando un destacado plato tradicional, de consumo habitual en las fiestas y celebraciones familiares desde tiempos inmemoriales.

Los riñones de estos animales, cubiertos al menos en más de la mitad de su superficie por grasa, son una prueba de la alimentación exclusiva con leche materna.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas.

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, con sistemas de producción extensivos y semiintensivos, y por tanto que las crías se sacrificasen con muy poca edad.

En la región siempre se ha asociado la buena carne de ovino y su particular sabor y flavor, con la alimentación y dieta de las madres con aprovechamiento de pastos naturales y rastrojeras de cereales.

Estos animales siempre han sido muy apreciados para su consumo en forma de asados y gozan por ello de una fuerte reputación y notoriedad.

Por tanto, la relación causal procede del obligado sistema de explotación extensivo y semiintensivo de rebaños orientados a la producción mixta leche-carne, que aprovechan las rastrojeras cerealistas y los pastos de secano naturales, dando lugar a una producción cárnica singular y de gran reputación.

Valladolid, 4 de agosto de 2009.- El Director General del ITACYL, P.A., el Subdirector de Calidad y Seguridad Alimentaria (Resolución de 24 de julio de 2009). Fdo.: Antonio Lubiano Ribera.

ID: A090061978-1