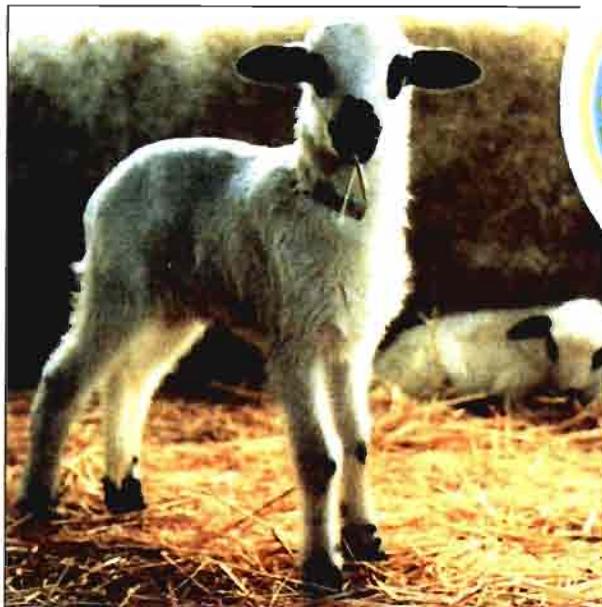


Raza  
churra



# LA I.G.P. Lechazo de Castilla y León

Por: Antonio J. García Díez\*, Antonio J. García Álvarez\*\*

## INTRODUCCIÓN

En Castilla y León se encuentra la mayor cabaña ovina de España, en su mayor parte formada por razas de aptitud lechera, con cerca de 6 millones de cabezas, censo que permite sacrificar unos 2,8 millones de cabezas anualmente, de las cuales el 65-70% son corderos lechales, con pesos vivos de 10-15 kilos y pesos canal de 5-7 kilos aproximadamente.

Esta realidad, entre otras razones comerciales, es la que ha impulsado desde hace unos 6-8 años a un grupo numeroso de ganaderos, mataderos, restauradores, operadores económicos del sector cárnico y técnicos a promover y conseguir aprobar y poner en marcha hace ahora dos años una NORMA ESPECÍFICA DE CALIDAD que ampara a ese producto genuinamente castellano que es el LECHAZO, y que se

ha plasmado bajo la fórmula legal comunitaria de "INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN", amparada ya por el Reglamento CEE 2081/92 y posteriores, y que pretende con su aprobación por la Junta de Castilla y León por Orden de 28-05-97, protegerle de otros productos supuestamente similares que le hacen una cierta competencia desleal: lechazos manchegos, recentales merinos, lechazos franceses, otros lechazos regionales de diferentes razas o cruzamientos industriales, etc.

## ANTECEDENTES A SU PUESTA EN MARCHA

En un principio se especuló con la posibilidad y la idea de separar el "lechazo churro" por una parte (cuya Cooperativa COLECHU ya tenía registrada su propia marca como "lechazo de oro"), del lechazo "castellano" (promocionado por su Asociación Nacional ANCA), y del "lechazo de Aranda" por otra (promovido por los afamados maestros asadores de Aranda de Duero (Burgos).

Pero tras rigurosos estudios técnicos de

las Facultades de Veterinaria de Zaragoza y de Tecnología de los Alimentos de Burgos y algún otro centro o industria, en los que tuvimos la satisfacción de participar, y que ponían en evidencia que las diferencias raciales eran poco importantes y de difícil apreciación por el consumidor final en un producto "no terminado" puesto que tiene que someterse a un proceso culinario variopinto antes de su consumo, se llegó en 1994 a la fusión de los tres grupos promotores y a impulsar, ya bajo el apoyo de la Junta de Castilla y León, una "Denominación Específica de Calidad para el lechazo de Castilla y León", como única iniciativa viable comercial e institucionalmente.

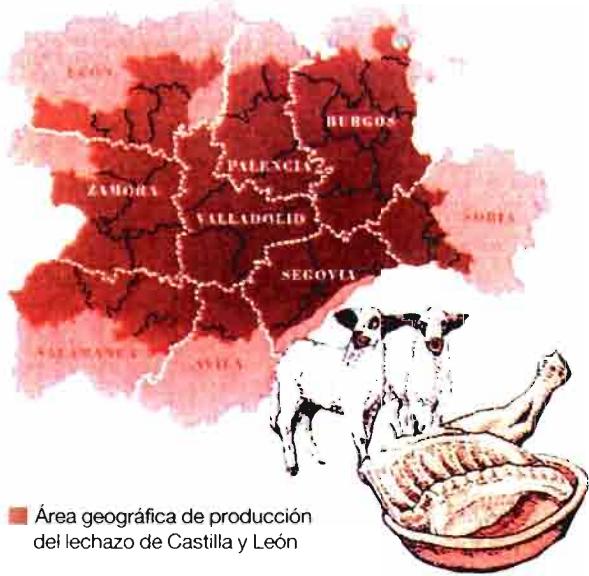
Posteriormente se realizaron Catas Dirigidas del Producto y Nuevos Informes y Estudios Técnicos, y se conoció un Informe del Servicio de Promoción de la Calidad de la Junta de Castilla y León, con aprobación en 1995 de su Consejo Regulador Provisional.

Restaba por hacer el Reglamento Provisional de la I.G.P., las Normas de Inscripción en los Registros, las Normas sobre sacrificio y calificación, en las que tuvimos ocasión de colaborar activamente, la for-

(\*) Director T.S. de GIRESA PALENCIA y Profesor Asociado de la ETSIA de Palencia

(\*\*) Ingeniero Técnico Agrícola. Palencia

## Cabezas sacrificadas por clases



PROVINCIA	Corderos lechales	Corderos pascuales	Ovino Mayor	Total
Avila	31 407	66 557	19 343	117 307
Burgos	577.361	215 974	27 316	820.650
León	157 677	126 100	24 225	308 002
Palencia	424.865	133 588	7 656	566.109
Salamanca	66 843	95 371	3 397	165 611
Segovia	141 608	71 413	1 757	214 778
Soria	54 081	121 833	6 644	182 557
Valladolid	230 868	53 930	7 541	292 338
Zamora	78 155	14 107	4 421	96 682
<b>Total</b>	<b>1.762 864</b>	<b>898 873</b>	<b>102 299</b>	<b>2 764 035</b>

mación y contratación del equipo de vendedores, la creación del logotipo oficial, los modelos de documentos y marchamos, hasta llegar al 28-05-97 en que se aprueba por la Consejería de Agricultura y Ganadería el Reglamento de la I.G.P., y se empiezan a sacrificar ya lechazos bajo su amparo y control en septiembre de 1997 en el Matadero de nuestra actividad profesional, pionero en su puesta en marcha y centro de sacrificio actual primero de esta I.G.P.

### ZONAS DE PRODUCCIÓN DEL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

En el Reglamento de la I.G.P. figura la relación detallada de los municipios y comarcas que conforman el ámbito geográfico de producción de la I.G.P., pero podemos resumirlas en orden de su importancia censal:

**Burgos:** Comarcas de la Demanda, La Ribera, Arlanza, Pisuerga, Páramos, Arlanzón, Merindades y Bureba-Ebro.

**Palencia:** Comarcas de El Cerrato, Campos, Saldaña-Valdavia y Boedo-Ojeda.

**Valladolid:** Comarcas de Tierra de Campos, Centro, Sur y Sureste.

**Zamora:** Comarcas de Benavente, Los Valles, Aliste, Campos-Pan, Sayago y Duero Bajo.

**Salamanca:** Comarcas de Vitigudino, Ledesma, Salamanca, Peñaranda de Bracamonte, Alba de Tormes y Fuente de San Esteban.

**Segovia:** Comarcas de Cuéllar, Sepúlveda y Segovia.

**León:** Comarcas de Esla-Campos, La Bañeza, El Páramo, Sahagún y La Cabrera.

**Ávila:** Comarcas de Arévalo, Madrigal y Ávila.

**Soria:** Comarcas de Pinares, Soria, Almazán, Arcos de Jalón y Burgo de Osma.

### RAZAS ADMITIDAS

Solamente podrán proceder de las RAZAS CHURRA, CASTELLANA Y OJALADA, admitiéndose únicamente los cruces entre las razas indicadas. Por ello, se descartan todos los cruces que en los últimos años están proliferando en la zona de producción: cruces con Awassi, con Assaf, con Milkschaaf, con Berrichon du Cher, con Île de France, con Romanov, etc. que aunque mejoran en producción de leche, en prolificidad o en producción de carne para ternasco-cordero precoz, producen peores calidades de lechazos que los que protege esta I.G.P.

### SACRIFICIO Y FAENADO

La zona de sacrificio y faenado de la canal será "La Comunidad de Castilla y León", por lo que se descartan y quedan fuera de la protección de la I.G.P. todos los lechazos de la Comunidad que van a sacrificarse a otras Comunidades Autónomas o países (Cantabria, Madrid, La Rioja, etc.). Se señala también en el Reglamento que comentamos que los lechazos deben transportarse con gran cuidado, sin cogerles por la piel ni darles golpes ni con amontonamiento, y que serán descargados con esmero, y sacrificados tras un breve reposo y antes de las 10 horas de entrada en matadero, y de manera separada del resto de lechazos y ovinos.

El sacrificio se realizará en los mataderos inscritos en los Registros de la I.G.P. y se sacrificarán, desollarán y eviscerarán por métodos autorizados, obviamente. También se señalan normas sobre el oreo y la refrigeración posterior, y se indica que su comercialización será siempre anterior a los 8 días desde el sacrificio, conservando la cadena de frío.

Para ser admitidas y protegidas con el logotipo y marchamos que impondrán los técnicos VEEDORES DE LA I.G.P., las

Canales deberán pertenecer a las Categorías EXTRAS y PRIMERA de la Norma de Calidad para Canales de Ovino vigente (y que es la Orden de 18-09-75) y su modificación por Orden de 24-09-87), y que cumplan además estas características:

- **Edad:** Hasta 35 días, comprobado por su ficha y crotales.

- **Peso Canal:** admite dos formas de presentación de la canal:

- a) sin cabeza ni asadura y con epiploon: de 4,5 kg a 7 kg
- b) con cabeza, asadura y epiploon: de 5,5 kg a 8 kg

- **Grasa:**

- externa de color cíereo
- el epiploon cubrirá la canal
- riñones cubiertos en más de la mitad de la superficie

- **Conformación:**

- perfil rectilíneo con tendencia subconvexa
- proporciones armónicas
- contornos ligeramente redondeados

- **Características de la carne:**

- color blanco nacarado o rosa pálido
- carne muy tierna, de gran jugosidad
- sabor rico, suave, agradable, fino y natural
- olor poco intenso, ni a lana ni a sebo.
- de escasa infiltración grasa intramuscular
- de textura muy suave.

- **Ausencia de defectos en la canal:** hematomas, defectos de faenado, etc.

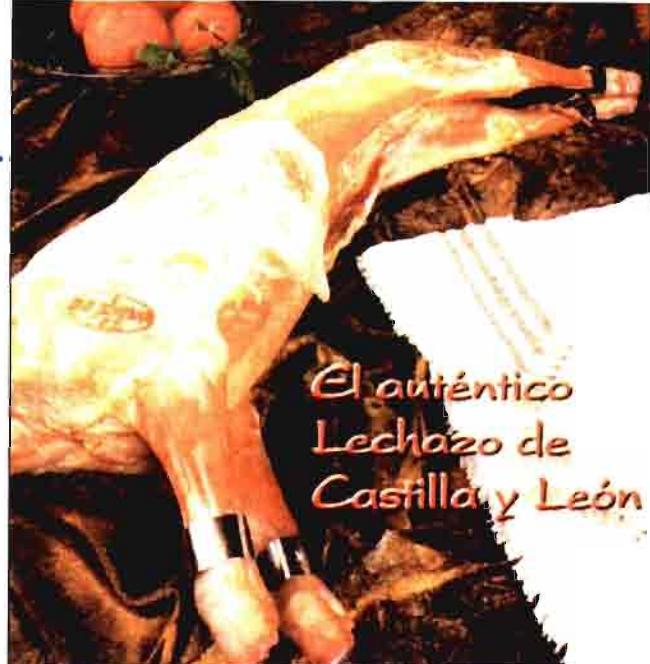
### REGISTROS Y CONTROLES

Por el Consejo Regulador se llevan los siguientes Registros:

## Productos de Calidad

### Nº DE GANADERÍAS APTAS POR PROVINCIA

PROVINCIA	Nº DE GANADERÍAS
BURGOS	99
LEÓN	7
PALENCIA	35
SALAMANCA	2
SEGOVIA	6
SORIA	17
VALLADOLID	38
ZAMORA	119
<b>TOTAL</b>	<b>323</b>



a) Registro de Explotaciones de Producción.

b) Registro de Industrias: Mataderos, Salas de Despiece y Envasado.

Asimismo, se han establecido los siguientes Documentos:

- Libro de Paridera de la Explotación.
- Libro de Salida de Lechazos.
- Volante de traslado.
- Libro de Matadero.
- Volante de Salida de Canales.

Todo ello, con independencia de las documentaciones oficiales.

### EVOLUCIÓN DE LA I.G.P. EN ESTOS DOS AÑOS DE FUNCIONAMIENTO Y DATOS ACTUALES

La puesta en marcha de cualquier "Norma Específica de Calidad" es compleja y lenta, pues se trata de convencer al potencial comprador del producto y/o consumidor final del mismo de las bondades del nuestro y que el sobreprecio que va a tener que pagar por el mismo está justificado por la mejor calidad. Y más aún en productos cárnicos, y aún más en carnes frescas que no son nunca un "producto terminado" y

que requieren de un proceso culinario más o menos complejo y artesanal del que se sienten muy orgullosos cocineros y maestros asadores de gran prestigio antes de llegar al consumidor final en el plato de una mesa.

Por ello, las cifras que aportamos de su evolución pudieran parecer "escasas" si las comparamos con el total de lechazos sacrificados en Castilla y León, muchos de los cuales son potencialmente amparables y protegibles en el futuro por esta I.G.P.

Pero el camino es tortuoso y requiere de pasos firmes y seguros para avanzar hacia el futuro, que se vislumbra muy prometedor. Paso a paso, se irá convenciendo al consumidor de las bondades del producto que le compensará el ligero incremento de los precios, y esta demanda del consumo tirará de la producción y estimulará al ganadero a integrarse en el sistema y normas de la I.G.P., y esmerarse en la cría y el manejo de sus rebaños de ovejas lecheras para obtener el mejor lechazo posible.

### REFLEXIONES FINALES

Conocemos de primera mano la seriedad de los planteamientos de la I.G.P., pues hemos participado desde el principio en la elaboración de las Normas de Calidad de

sacrificio, faenado, presentación y clasificación de las canales, y el matadero de nuestra actividad profesional ha sido el pionero en sacrificar y poner en marcha la I.G.P. y en la actualidad es el que mayor número de lechazos sacrifica para la I.G.P., muy destacado del resto de centros de sacrificio.

Por ello, y bajo este prisma profesional, nos atrevemos a augurarles a los gestores y técnicos de esta I.G.P. un espléndido crecimiento en el próximo futuro que llevarán a la I.G.P. a las cotas de rentabilidad deseadas. Y todo el esfuerzo verá su recompensa, pues promueven un producto "verdad", una carne "de lujo" en cualquier parte, y a precios muy asequibles en gran parte del año, y manejan una especie muy poco "estresable" y para nada afectada por la reciente oleada de "escándalos alimentarios", y estos lechazos son alimentados exclusivamente de leche materna de ovejas criadas y manejadas en explotaciones extensivas y en zonas desfavorecidas, por lo que las condiciones para producir un excelente producto con las óptimas. Nos atrevemos a resumir las bondades del producto en esta frase:

**"EL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN, UN LUJO A SU ALCANCE"**

### Nº DE HEMBRAS REGISTRADAS EN LA I.G.P. "LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN" ESTIMACIÓN DE VENTA AL AÑO DE LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Datos	PROVINCIA	RAZA					Total general
		Castellana	Castellana Churra	Castellana Ojalada	Churra	Ojalada	
Nº HEMBRAS I.G.P.	Burgos		790		46.279		47.069
	León	600			3.277		3.877
	Palencia				11.596		11.596
	Salamanca	1.428					1.428
	Segovia				3.400		3.400
	Soria	167		8.302	950	2.856	12.275
	Valladolid	2.130	126		14.234		16.490
	Zamora	36.037	975		11.571		48.583
ESTIMACIÓN DE VENTA AL AÑO LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN	Burgos		670		45.820		46.490
	León	700			3.100		3.800
	Palencia				10.855		10.855
	Salamanca	1.678					1.678
	Segovia				3.700		3.700
	Soria	160		8.530	1.010	2.600	12.300
	Valladolid	2.700	130		14.410		17.240
	Zamora	32.360	1.000		12.165		45.525
Total Nº HEMBRAS I.G.P.		40.362	1.891	8.302	91.307	2.856	144.718
Total ESTIMACIÓN DE VENTA AL AÑO LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN		37.598	1.800	8.530	91.060	2.600	141.588