MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

Pº Infanta Isabel, 1
28071 MADRID

EXPEDIENTE

DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

"LACÓN GALLEGO"

Contenido:

- Expediente de solicitud de registro.
- Ficha, según modelo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

Pº Infanta Isabel, 1
28071 MADRID

EXPEDIENTE DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA "LACÓN GALLEGO"

NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA "LACÓN GALLEGO"

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El "Lacón Gallego" es el producto obtenido de los brazuelos o extremidades delanteras del cerdo, cuyas características anatómicas están constituídas por los huesos húmero, cúbito, radio, carpo, metacarpo y falanges, así como las masas musculares insertadas en los mismos y sus grasas de cobertura.

Las características del lacón amparado por la Indicación Geográfica Protegida serán las siguientes:

Forma exterior: redondeada. El lacón estará entero, conservando la piel y la pezuña, pero sin los cascos.

Peso: entre un mínimo de 3 kg y un máximo de 5,5 kg.
Aspecto externo: limpio y firme.
Textura: firme al tacto.
Grasa: untuosidad variable, color blanquecino, aromática y de sabor agradable.
Masa muscular: sensación semidura a la masticación y limitada presencia de grasa, formando un ligero veteado distribuido por toda ella.
Coloración: del rosa al rojo púrpura.
Aspecto al corte: limpio, brillante, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
Aroma: suave y agradable, exento de rancidez y olores extraños.
Sabor: poco salado, con retoques ligeramente dulzones.

De acuerdo con la alimentación a la que fueron sometidos los animales antes del sacrificio, los lacones amparados por la denominación se clasificarán en:

Lacón Gallego Tradicional: aquellos que proceden de cerdos alimentados de

manera tradicional (a base de cereales, bellotas, castañas y tubérculos) en los tres últimos meses de su vida.

Lacón Gallego: aquellos que proceden de cerdos alimentados con piensos autorizados y controlados por el Consejo Regulador.

C) ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción y elaboración del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida comprende la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

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

1.- Control de la procedencia de la zona geográfica

Únicamente podrán dedicarse a la obtención de lacones amparados por la Indicación Geográfica Protegida "Lacón Gallego", los cerdos nacidos y cebados en granjas ubicadas dentro de la Comunidad Autónoma de Galicia e inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador.

De igual modo, sólo los mataderos, salas de despiece e industrias cárnicas de elaboración ubicadas en el territorio de Galicia e inscritas en los registros del Consejo Regulador, podrán dedicarse al sacrificio, faenado y elaboración final del producto amparado por la I.G.P. "Lacón Gallego".

Para la comprobación de la procedencia antes indicada el Consejo Regulador, contará con los siguientes registros de control:

Registro de granjas de producción de lechones.
Registro de granjas de cebo de cerdos.
Registro de mataderos.
Registro de salas de despiece.
Registro de industrias cárnicas de elaboración.

2.- Certificación

Asi mismo, el Consejo Regulador procederá a la certificación de las piezas amparadas, a través de dos mecanismos fundamentales:

Un programa de inspección y marcaje llevado a cabo por personal del propio Consejo, encargado de asegurar la trazabilidad del producto, lo que implica: identificación por tatuaje auricular de lechones en granja, precintado de brazuelos en matadero y contraetiquetado final de lacones en la industria.

Un programa de control y mejora de la calidad, contratado con una empresa externa, y que abarca todas las fases de los procesos de producción, elaboración y etiquetado del producto amparado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Para la obtención del producto y su protección por la Indicación Geográfica Protegida, solamente podrán emplearse cerdos cebados, excluídos verracos y cerdas reproductoras, de las razas Celta, Large White, Landrace, Duroc y sus cruces entre sí, además de los cruces con las razas Blanco Belga y Pietrain, siempre que estos dos últimos no intervengan en una proporción superior al 25 %.

Como se ha mencionado, la alimentación se adaptará a los sistemas tradicionales, según las peculiaridades propias que han marcado secularmente la producción cárnica en Galicia y al empleo de piensos autorizados por el Consejo Regulador. En todo caso, queda expresamente prohibido durante el cebo, el empleo de productos que puedan interferir en el normal ritmo de crecimiento y desarrollo del animal, así como aceites, harinas de pescado y sus derivados.

1.-Obtención de las piezas

Los lacones procederán de cerdos identificados (tatuaje auricular) pertenecientes a granjas de producción de lechones y de cebo de cerdos inscritas en los registros del Consejo Regulador.

Los machos deberán ser castrados antes de su entrada en cebadero.

Los cerdos para sacrificio deberán tener, como mínimo, 6 meses de edad y 90 kg de peso vivo.

Los cerdos llegarán al matadero con el tatuaje auricular perfectamente legible.

Su sacrificio y faenado no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos en los registros del Consejo Regulador.

El despiece se hará según la manera tradicional y norma del corte redondo, manteniendo el lacón entero, con pezuña pero sin cascos.

Solo se calificarán para futuros lacones los brazuelos con un peso en sangre que oscile entre 3,5 y 6,5 kg.

En las salas de despiece e industrias cárnicas, el faenado y manipulación de las canales, medias canales y piezas susceptibles de ser protegidas no podrá ser simultáneo con el de otras piezas no amparadas por la Denominación.

El almacenamiento del producto amparado deberá realizarse de forma bien separada de los otros productos procedentes del cerdo y fácilmente controlable.

2.-Elaboración de las piezas

El proceso de elaboración consiste en una serie de fases (salado, lavado, asentamiento y secado o curado), mediante las cuales los brazuelos del cerdo son transformados en lacones.

El salado tiene como finalidad la incorporación de sal común y sales nitrificantes a la masa muscular. El tiempo de salado oscila alrededor de un día de salado por kilogramo de peso de la pieza.

Posteriormente, se procede al lavado de la pieza con agua fría o templada con el fin de eliminar la sal adherida a su superficie.

En la fase de asentamiento, la sal se reparte homogéneamente por todo el lacón al tiempo que se produce una eliminación lenta y paulatina del agua superficial. El tiempo mínimo de permanencia en esta cámara (en condiciones de temperatura entre 2-5º C y una H.R. del 80-90%) es de 7 días.

El secado tendrá lugar en locales acondicionados que permitan un control de la ventilación y por tanto lograr unas condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa. El tiempo mínimo de duración de esta fase será de 15 días.

La totalidad del proceso de elaboración descrito durará un mínimo de 30 días. En ningún caso se admite el ahumado de los lacones.

Por parte del Consejo Regulador no se ampararán piezas con hematomas o con forma que no responda a las características propias del producto amparado

por la Indicación Geográfica Protegida "Lacón Gallego".

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

Histórico

El ser humano, en su condición de omnívoro, ha tenido siempre como parte de su dieta la carne, que obtenía en los tiempos primitivos exclusivamente por la caza. Habrían de pasar muchos siglos para que se convirtiera en agricultor y ganadero, consiguiendo de esta forma la mayor parte de la carne consumida mediante el sacrificio de los animales domesticados.

Se cree que la práctica de la domesticación del cerdo empezó en Asia y fue traída por los arios a la Europa meridional y después llevada al norte. El cerdo es citado ya en los antiguos tratados chinos y en la Biblia.

Los griegos y los romanos apreciaban el cerdo como alimento. En los versos de Homero (900 años a.d.C.) existen varias referencias a este animal y a sus producto. En ese tiempo, el salazonado de la carne (práctica que ya aplicaban los sumerios 3000 años a.d.C.) y su ahumado eran prácticas habituales. Los romanos aprendieron estas técnicas de los griegos y sometieron a estos procesos carnes de distintos animales de abasto (entre ellos la del cerdo) que luego comercializaban y transportaban por todo el imperio.

En cuanto a España, las primeras noticias que se tienen sobre la cría y matanza del cerdo, datan del siglo VI a.d.C. Aquellos íberos nos dejaron como testimonio de sus conocimientos del cerdo, los "Toros de Guisando" que se conservan en El Tiemblo (Avila). A pesar de su nombre, estas esculturas de granito representan cerdos machos, "verracos", lo que hace suponer que consumían y apreciaban la carne de cerdo. Dichas representaciones se enmarcan en el Arte Ibérico, área céltica (Cultura de los Verracos). Otra escultura similar, el "Verraco de Monleón", puede admirarse en la localidad salmantina del mismo nombre.

Columela, romano-español nacido en Cadiz entre los años 3-4 a.d.C., en su obra "De re rústica", primer tratado erudito de agricultura, enseña la forma de salar y conservar distintas piezas del cerdo y aporta gran cantidad de datos nuevos y describe la matanza.

En la España medieval, se tienen noticias de la importancia que tenía la

crianza de cerdo. Alonso Herrera (1513) sigue las enseñanzas de Catón y Columela, e insiste en que la matanza del cerdo se haga "en luna menguante y no estará la carne a corromperse ni dañarse como la que se mata en creciente". En su "Tratado de Agricultura" también cita algunos aditivos para la conservación de la carne.

Durante el siglo XIX existen varios escritos sobre la matanza del cerdo, aconsejando todos ellos que se haga en los meses de diciembre, enero y febrero.

Hasta bien entrado el siglo XX la matanza del cerdo se ha venido efectuando durante los meses de invierno (calendario obligatorio que en nuestros días persiste para las matanzas particulares). También ha perdurado la creencia que dicha matanza se debe efectuar mediante la luna menguante, aunque su influencia no se ha podido demostrar científicamente. El 22 de mayo de 1930 una Real Orden autoriza el sacrificio en mataderos durante todo el año.

En lo que respecta a Galica, en primer lugar debemos hacer honor a la raza "Celta" que en un estado mayor o menor de pureza predominó en estas tierras hasta la década de los 50, años a partir de los cuales se sumaron diversos factores que han hecho que su población sufriese un importante descenso.

Entre esos factores podemos citar:

La selección de razas y la implantación de híbridos, lo que supuso la introducción paulatina de razas de cerdos tales como el Pietrain, el Blanco Belga, el Landrace o el Large White.

El cambio en la alimentación (extensión de los piensos compuestos a todo el ciclo productivo del cerdo), la mejora en el manejo, los aspectos sanitarios, el aumento en los rendimientos, etc.

El fuerte descenso en la población rural, siendo las zonas de montaña las que más sufrieron dicha caída (más del 50 % de su población desde 1940 hasta nuestros días).

Paralelamente a esto último, el descenso de las explotaciones familiares en favor de las explotaciones industriales.

Esta raza de cerdo "Celta", descendiente de la especie salvaje *Sus scofra ferus* se cree fue domesticado en la región del Mar Báltico y de allí, pasando por

los países del este y centro de Europa llegó a Italia, Francia, Portugal y norte y noroeste de España, extendiéndose por las cuatro provincias Gallegas.

Referencia escrita al mismo, aún la podemos encontrar en una memoria del ilustre veterinario y profesor de zootecnia, D. Rof Codina, quien en 1932 describiendo la cabaña ganadera de diversas comarcas donde realizaba su quehacer diario, escribía lo siguiente en relación al municipio lucense de Chantada: "...Su mayor riqueza ganadera la constituyen los cerdos.....La raza existente es la celta."

Al margen de esto, y para entrar de lleno en el vínculo que ha unido desde siempre al pueblo gallego con la cría de cerdos, debemos referirnos a la cultura de los castros, en relación a la cual han aparecido una serie de esculturas de carácter tosco representando a cerdos y jabalíes, los cuales recuerdan a la ya mencionada Cultura de los Verracos que tuvo su núcleo en la Meseta Norte. El fin de dichas esculturas sería delimitar los caminos del ganado y proteger al mismo. Para otros estudiosos, tendrían relación con el culto a los muertos, lo cual se deriva de que el dios romano Mercurio o el Hermes griego conductor de almas, tuvo su traducción en la cultura de los castros por el dios Moccus, que no es más que la forma antigua del vocablo bretón "moc'h" que significa cerdo. Existen incluso autores que hablan del cerdo como animal totémico para los celtas.

Es indudable que hasta hace poco tiempo, el cerdo constituía en el mundo rural gallego, dominado por una gran dispersión de su población y a consecuencia de ello por un elevado autoconsumo, una de las pocas fuentes de proteínas junto con la leche y los huevos de las gallinas de corral.

Pero al margen de esa importancia funcional, de sustento familiar, hay que añadirle su indudable faceta ritual, reflejada en diversos aspectos que se relatan a continuaciuón:

El hecho de que ciertas partes del cerdo son de consumo obligado en momentos determinados o bien no se pueden consumir en otros. Por ejemplo el lacón con grelos es plato fijo en muchas zonas de Galicia el día de Nochebuena, o el domingo de carnavales (hecho que se prolonga al lunes y martes que le siguen). Por el contrario no se consumía carne de cerdo en los momentos que la casa necesitaba purificarse, es decir en las cuarentenas que seguían al nacimiento, muerte o enfermedad de un morador de dicha casa. Es curioso observar además, como las fechas de consumo de carne de cerdo coincidían con

los meses del año que llevaban "R".

Natural

b.1-Orografía

Galicia presenta un relieve que asciende gradualmente de oeste a este, alcanzando más de la mitad del territorio una altitud superior a los 400 metros. Debido al gran desgaste erosivo sufrido, presenta generalmente formas redondeadas.

Esa progresiva elevación influye en el curso de los ríos, al hacer desembocar en el Océano Atlántico las grandes corrientes como el Miño, Tambre, Ulla, etc. Así mismo repercute en las condiciones climáticas, ya que la influencia moderadora del mar va perdiendo fuerza desde la costa al interior.

La variedad del relieve es un factor muy importante para los diversos tipos de explotaciones agrarias. En general, se puede afirmar que las zonas altas del país son apropiadas para el desarrollo de bosques y ganadería extensiva, las zonas intermedias se dedican a la agricultura extensiva con ganado no estabulado, mientras que en los valles y zonas bajas, da óptimos resultados el cultivo intensivo hortofrutícola.

b.2-Clima

El tiempo en Galicia es generalmente húmedo y de temperaturas suaves, lo que corresponde a un clima de transición entre el oceánico y el mediterráneo. Así, todo el litoral tiene características climáticas del primero. Sin embargo, gran parte del interior se caracteriza por un clima oceánico-continental. Finalmente, el sur y sudeste goza de las características del clima mediterráneo

En Galicia se observa una gradación climática dede la zona occidental a la oriental:

a)Los valores de amplitud térmica anual aumentan según nos alejamos de la costa.

También aumenta el numero de meses con déficit de precipitaciones.

Los suelos reciben abundante agua procedente de las abundantes lluvias

invernales, pero debido a la fuerte evaporación y a su permeabilidad, en verano padecen gran sequía y los cultivos necesitan aguas adicionales.

Ese clima favorece la vegetación abundante, constituida principalmente por especies arbóreas caducifóleas (roble, castaños, hayas, aliso y abedules) propias del clima oceánico, que favorecen la formación de suelos de buena calidad y cuyas maderas son muy estimadas.

b.3-Flora

Galicia es una zona de transición entre dos regiones florísticas de la Tierra:

La Eurosiberiana, a la que le corresponden bosques de hoja caediza.

La Mediterránea, a la que corresponden bosques de hoja perenne.
Con todo, la actual vegetación gallega debe al hombre su localización, límites, composición y textura.

A grandes rasgos, el paisaje vegetal de Galicia se puede diferenciar en tres zonas:

- Litoral: paisaje dominado por pinares de repoblación, algunos eucaliptos y monte bajo; escasa superficie cubierta con árboles de hoja caduca; mitad de su extensión dedicada a la agricultura, urbanización e industria y predominio del maíz y los cultivos hortofrutícolas.

- Interior: paisaje de árboles caducifóleos y prados; en áreas más elevadas, fragas o bosques mixtos, muy reducidos tras la deforestación y con el roble y el rebollo como componentes principales. Sus cultivos más extendidos son el centeno y la patata.

- Meridional: paisaje con especies mediterráneas (encina, alcornoque); en áreas altas con predominio del bosque bajo; en áreas de menor altitud presenta una agricultura diversificada (maíz, vid, patata) y con una repoblación de pinos bastante extendida.

Sistemas de producción y elaboración

c.1- Producción

Tradicionalmente a los cerdos se les criaba con una gran variedad de alimentos: berzas, nabos, granos y toda clase de restos de cocina. Tres veces al día se bajaba la comida en calderos a los cochinos y se les echaba en la "maseira" (comedero, antiguamente de piedra o madera y más modernamente de cemento). En un principio se les daba todo cocido, aunque posteriormente y en contra de la opinión de los más ancianos, se les empezó a suministrar en crudo.

En algunas parte de Galicia, los cerdos pastoreaban con las vacas y las ovejas, incluso se llevaban al monte con las primeras, pero solo cuando eran pequeños, desde que se empezaban a cebar no salían más de las cuadras. Estas eran las más oscuras de todas, quizás el lugar más oscuro de toda la casa, donde no existían ventanas y apenas llegaba la luz.

Lo curioso del caso es que si bien al resto del ganado lo atendía el hombre, todo lo relacionado con la crianza del cerdo: su alimentación, el llevar las hembras al verraco, la atención en el parto, etc., corría a cargo de las mujeres.

Como ejemplo real de lo dicho hasta ahora, valga la descripción hecha por el veterinario Rof Codina en 1932 a cerca de cómo se criaban los cerdos en Chantada:

Apenas existe campesino que no tenga un mayor o menor número de cerdos y en el caso de labradores acomodados se puede llegar hasta las 20–30 cabezas o más. Su alimentación se basa en el pastorío y en los residuos de cocina preparados con verduras y salvados o harina de centeno o maíz, durante la mayor parte de su vida, hasta llegada la época de alimentación intensiva para su engorde, cuando se van a sacrificar. En esa época se alimentan con cocimientos de nabos, remolacha, calabaza y patatas, al que se mezcla cuando se administra, suficiente cantidad de harina de centeno o maíz. A las primeras horas de la mañana y media noche, se les ofrece pienso de castañas o maíz".

c.2– Elaboración

La matanza tradicional tenía lugar en los meses más fríos del año. Muchos refranes y dichos populares hacen referencia a esa condición: "A cada cerdo le llega su San Martín", "por S. Simón y S. Judas mata los cerdos y tapa las cubas", "el que mata por los Santos en invierno come cantos" o "o tempo de matanza é do Nadal a San Antón". También se tenían en cuenta las fases lunares, y así se aconsejaba. "Se debe matar entre lunas porque la luna nueva cría bichos

y la vieja hace menguar la carne". Igualmente se aconsejaba matar en un día seco y fresco y que la sangría fuese rápida y perfecta.

Según unos, en la víspera de la matanza y por la noche, no se dará de cenar a los cerdos; según otros, los animales deben estar en ayunas 24 horas antes de la matanza.

Sea como fuere, en opinión de diversos autores, este era un auténtico rito de purificación que data de la prehistoria, aunque visto de nuestra actual perspectiva la interpretación sería mucho más prosaica y científica.

Llegado el día el jefe de la casa determinaba el orden en que debían morir lo cerdos. Entonces un hombre entraba en la cuadra y sacaba al primer cerdo al que estaban esperando otros para agarrarlo por la cabeza y las orejas (los niños le sujetaban del rabo). A continuación el matarife procedía al degüello y una mujer se acercaba con un caldero para recoger la sangre.

Tras el almuerzo los hombres chamuscaban y lavaban al cerdo. Las mujeres solo bajaban cuando el cerdo estaba preparado y le iban a sacar las tripas que se encargaban de recoger y de preparar con posterioridad.

El despiece de los animales corría a cargo también de los hombres, lo que se hacía en el patio o en una habitación fría que diese a dicho patio.

El corte de las piezas se hacía de la forma que más agradase o generalmente siguiendo la costumbre implantada en la cormarca.

En el caso de jamones y lacones, se procedía luego a estrujar la pieza por su parte carnosa para dar salida a la sangre retenida en las arterias y se eliminaban las aponeurosis musculares para facilitar la posterior penetración de la sal. Posteriormente se procedía a la salazón de la pieza, restregando con fuerza la sal por su parte carnosa, principalmente, aunque también se frotaba la corteza. En un principio se usaba sal sola, pero posteriormente ya empezaron a utilizarse las mezclas de curado.

Terminada esa fase se llevaban los lacones o los jamones a un local fresco y se apilaban unos encima de otros y se cubrían de sal, permaneciendo allí en torno a un día por cada kilogramo que pesase la pieza. Finalmente se pasaban al local donde se realizaría la fase de curado. Los locales utilizados para tal fin debían estar resguardados de la luz, estar frescos y ventilados. En la zonas bajas

de Galicia solía recurrirse a bodegas y en las zonas altas era típico meterlos en hórreos.

Es curioso apreciar el reparto de tareas que se daba entre hombres y mujeres. Los primeros se encargaban de matar, chamuscar, lavar y despiezar el cerdo, así como de picar y salar las piezas. Las segundas, por el contrario lavaban las tripas y hacían los chorizos, los chicharrones y las filloas.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Constitución.

El control de la Denominación Específica "Lacón Gallego" corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador, elegidos democráticamente cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes registro.

Ambito de competencia.

Su ámbito estará determinado:
En lo territorial, por la respectiva zona de producción y elaboración
En razón de los productos, por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración y comercialización
En razón de las personas, tanto físicas como jurídicas, por las inscritas en los diferentes registros.

Funciones.

- Elaborar y controlar los diferentes registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los lacones protegidos.
- Certificar el producto.
- Promocionar y defender la denominación específica frente a usurpaciones o usos indebidos.
- Incoar y resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

De acuerdo con la inspección realizada por la Consellería de Agricultura, Ganadería y Política Agroalimentaria de la Xunta de Galicia, el Consejo Regulador de la Denominación Específica Lacón Gallego cumple la norma EN-45011.

H) ETIQUETADO

El lacón amparado por la denominación específica, desde el momento que inicia su proceso de elaboración hasta su puesta en el mercado, ha de llevar los siguientes elementos identificativos:

Precinto numerado: colocado en el matadero, tras el sacrificio del animal y previo a su despiece.

Contraetiqueta numerada: colocada en el lacón, tras la calificación de este como apto de acuerdo con lo establecido en el reglamento particular de la denominación.

Etiqueta comercial: se coloca en el mismo momento que la contraetiqueta, a la que quedará unida por un marchamo. Dichas etiquetas deben ser autorizadas por el Consejo Regulador previamente a su uso, y para ello deberán cumplir una serie de requisitos en cuanto a sus dimensiones y a la información que ha de llevar, tanto en su anverso como en su reverso.

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Orden del MAPA de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "LACÓN GALLEGO"



INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "LACON GALLEGO".

LOGOTIPO



CONTRAETIQUETAS NUMERADAS

