

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 180/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾

«CORDERO SEGUREÑO»

N° CE: ES-PGI-0005-0871-01.04.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Cordero Segureño»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1: Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Es la carne comercializada en canal, media canal o en partes despiezadas con ó sin hueso o en unidades de venta al consumidor, obtenida a partir de los corderos (macho o hembra), hijos de padres y madres de raza segureña.

Las canales presentan las siguientes características:

- a) Peso de la canal completa, sin cabeza ni asaduras: 9,0-13,0 kg (después del período de oreo).
- b) Presentación: canal completa, sin cabeza ni asaduras, con faenado y sangrado adecuados y carente de defectos. Clasificación de la canal: Categorías B y C, calidad 1^a, según la Normativa Europea de Clasificación de Canales de Ovino [Reglamento (CE) n° 1249/2008].
- c) Conformación de la canal: clase de Conformación R y O según la Normativa Europea de Clasificación de Canales de Ovino [Reglamento (CE) n° 1249/2008].
- d) Grasa:
 - cobertura grasa de la canal: tendrá valores entre 2 y 3 según la Normativa Europea de Clasificación de Canales de Ovino [Reglamento (CE) n° 1249/2008],
 - grasa pélvico-renal: se presentará de 1 a 2 en machos y de 2 a 3 en hembras, según la Normativa Europea de Clasificación de Canales de Ovino [Reglamento (CE) n° 1249/2008].
- e) Carne de color rosa pálido a rosa.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

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

—

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

La alimentación de los corderos se realizará con leche materna complementada con productos ricos en fibra y suplementos alimenticios vegetales hasta su sacrificio.

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

Los corderos nacen y se crían hasta el momento del sacrificio en la zona delimitada, pudiendo sacrificarse y/o despiezarse en cualquier centro de sacrificio o sala de despiece autorizados.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño» contará con un logotipo o distintivo que identificará a todos los productos amparados.

Las canales que cumplan los requisitos establecidos, se marcarán con un sistema de rotulación continuo en sus dos hemicanales, desde el cuello a la grupa, con tinta indeleble de uso alimentario, con el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño» y quedarán identificadas mediante una etiqueta numerada, colocada en una de las extremidades traseras, en la que se recoge el peso y el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida.

Las partes despiezadas se identificarán o marcarán con una etiqueta numerada que contendrá el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica definida para la IGP en la que tradicionalmente se ha venido explotando la raza ovina segureña para la producción de cordero segureño, se sitúa en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, encuadrada dentro de las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, que se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona ya que condiciona, de manera definitiva, las características agroclimáticas y, en consecuencia, el sistema de producción. Esta zona comprende un total de 144 municipios pertenecientes a las provincias anteriormente mencionadas, los cuales se relacionan a continuación agrupados por Comunidad Autónoma, Provincia y Comarca:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Provincia de Almería: Comarca de Almanzora (13 municipios), Comarca de Alto Nacimiento (6 municipios), Comarca de Filabres-Alhamilla (8 municipios), Comarca de Los Vélez (4 municipios).

Provincia de Granada: Comarca de Baza (8 municipios), Comarca de Guadix (33 municipios), Comarca de Huéscar (6 municipios).

Provincia de Jaén: Comarca de El Condado (8 municipios), Comarca de la Loma y las Villas (6 municipios), Comarca Norte (3 municipios), Comarca Sierra de Cazorla (9 municipios), Comarca Sierra de Segura (13 municipios).

Junta de Comunidades de Castilla La Mancha:

Provincia de Albacete: Comarca Sierra Segura (10 municipios), Comarca Sierra Alcaraz (12 municipios)

Comunidad Autónoma Región de Murcia

Provincia de Murcia: Comarca Noroeste (5 municipios)

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia constituye la zona de producción de ganado ovino de raza segureña para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, incluyendo en ésta las zonas hacia las que tradicionalmente los ganados realizaban la trashumancia para el aprovechamiento de los pastos

temporales. Esta zona, caracterizada por una altitud de 500 metros como ya se ha expuesto, comparte características orográficas y condiciones climatológicas homogéneas, en cuanto al medio natural, y métodos de producción comunes, todo ello condicionado por dicha altitud, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto.

El área delimitada, de acuerdo a lo especificado en el punto anterior, reúne las siguientes características agroclimáticas:

- Tipo de invierno, según la clasificación agroclimática de Papadakis: Ci (citrus), av (avena cálido) o Av (Avena fresco), lo que se traduce en:
- Temperatura media de las mínimas absolutas del mes más frío comprendida entre -10 °C y $+7\text{ °C}$.
- Temperatura media de las máximas del mes más frío comprendida entre $+5\text{ °C}$ y $+21\text{ °C}$.
- Período seco o árido igual o inferior a 5 meses.
- Período frío o de heladas igual o superior a 5 meses.

En relación a las características propias del sureste peninsular español, la altitud de la zona de producción ha configurado unas características agroclimáticas particulares muy rigurosas (equivalente a la unidad climática de tierra fría baja de la clasificación de Papadakis), con clima extremado tipo continental, de inviernos fríos y duros, y veranos calurosos y secos, con importantes variaciones térmicas diarias y escaso e irregular régimen de lluvias, que al actuar sobre suelos de características agrológicas deficientes, de naturaleza pardo-caliza, en muchos casos degradados, condicionan el período de vegetación de los pastos, reduciéndolo a un corto periodo anual, siendo además, estos pastos de baja productividad.

En este sentido, estas singulares condiciones agroclimáticas de la zona geográfica han determinado que la especie ovina y, en concreto, la raza ovina segureña, sea prácticamente la única capaz de vivir y producir bajo estas condiciones. Esta raza autóctona originaria de la zona, que se caracteriza por su gran rusticidad, ha tenido que evolucionar para conseguir una serie de adaptaciones necesarias para sobrevivir a estos medios ecológicos abruptos e insuficientes.

Las características de la zona han condicionado que el sistema de producción de las ovejas de raza segureña se haya adaptado, con unas particularidades de manejo, a la rigurosidad de dichas condiciones, donde se explotan en régimen extensivo o semiextensivo, siendo un modelo de explotación mixta oveja/pasto natural y oveja/cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales. Los animales adultos se mantienen en pastoreo durante todo el año, pernoctando en los apriscos o, en algunos casos, directamente en el campo. Se aprovecha, mediante pastoreo, la vegetación espontánea autóctona de la zona, así como pastos de rastrojeras de cereal y leguminosas forrajeras y, ocasionalmente, praderas permanentes de regadío, utilizando en cada época la potencialidad de la zona de producción. El pastoreo se puede complementar, cuando sea necesario, con la administración de suplementos alimenticios. Un número reducido de explotaciones practica la trashumancia-transterminancia, realizándose desplazamientos largos de los rebaños hasta las zonas tradicionales de pastoreo temporal, dentro de la zona geográfica.

Del mismo modo, el sistema tradicional de crianza de estos corderos se ve condicionado también por dichas condiciones agroclimáticas y la disponibilidad de recursos aptos para su alimentación. Esto ha obligado a que la crianza y alimentación de los corderos se realice en estabulación permanente, no acompañando a sus madres mientras éstas se alimentan. La alimentación de estos corderos se basa en la leche materna, dedicada en exclusiva a la alimentación de los corderos, suplementando su dieta con productos ricos en fibra y suplementos alimenticios vegetales, hasta el momento del sacrificio. Esta suplementación en la dieta supone un gran gasto económico para los productores en la alimentación de los corderos, lo que ha ocasionado que las canales de corderos segureños provengan de corderos de bajo peso vivo para, de esta forma, mitigar dicho gasto.

5.2. *Carácter específico del producto*

La carne de cordero amparada por la IGP procederá de corderos, machos o hembras, hijos de padres y madres, exclusivamente, de raza ovina segureña.

De estos corderos se han obtenido tradicionalmente canales de un peso comprendido entre los 9 y los 13 kg., muy bien conformadas (Clase de Conformación R y O) cuya carne posee un color rosa pálido o rosa con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo.

La carne posee una jugosidad y textura tiernas, debido a la peculiar infiltración de grasa en el músculo de estos animales y carne exenta de olor y sabor a sebo debido a su bajo peso de sacrificio.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La solicitud de reconocimiento del «Cordero Segureño» como IGP está justificada por sus características específicas.

Los corderos segureños muestran una relativa precocidad en su crecimiento debido al consumo íntegro de la leche producida por las madres, dedicadas exclusivamente a la alimentación de sus crías, consiguiendo canales muy bien conformadas, siendo la raza de procedencia de los corderos el elemento determinante en dicha conformación.

El color de la carne de cordero segureño está influenciado por diferentes factores relacionados íntimamente con las condiciones agroclimáticas de la zona. Entre ellos se pueden destacar la estabulación permanente obligada de los corderos, su alimentación a base de leche materna y productos ricos en fibra, no obtenidos mediante pastoreo. Todo esto conlleva a un bajo peso de las canales al sacrificio, lo que favorece el predominio de un tipo particular de fibra muscular que le otorga a la carne un color rosa pálido o rosa, característico de este tipo de corderos, así como una carne exenta de olor y sabor a sebo.

Lo mismo sucede con la cantidad y tipo de grasa presente en las canales y la carne. De esta forma, la cantidad de grasa de cobertura y la pélvico-renal de las canales, depende, en gran medida, del peso de éstas. Un incremento en el peso de las canales implicaría también un incremento del grado de engrasamiento, siendo más acusado en las canales procedentes de corderos hembra. Otro hecho a tener en cuenta respecto al tipo de grasa es que tanto la raza de los corderos como el tipo de fibra muscular presentes en el músculo garantizan que la carne posea un nivel óptimo de infiltración grasa, lo que da lugar a una jugosidad y textura tierna.

Todo ello le confiere a la raza segureña una vocación eminentemente cárnica, que ha dado lugar a un cordero con un elevado rendimiento a la canal, otorgándole al peso óptimo de sacrificio de éste, unas características diferenciadoras de alta calidad, respecto a otros corderos dentro de su banda de peso, siendo singularmente apreciado por los consumidores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_IGP_cordero_segure%C3%B1o_11-10-12_tcm7-224398.pdf

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.