



Busque la IGP cordero segureño

*en las mejores carnicerías para sus comidas familiares,
la mayor garantía para su dieta
y los mejores resultados en sus guisos y brasas*



El sabor de nuestra tierra

📍 Asociación IGP Cordero Segureño
C/ San Francisco, 50
18830 Huéscar (Granada)

☎ 663 93 08 77
✉ info@igpcorderosegureno.com
🌐 igpcorderosegureno.com

📺 @corderosegureno
📷 @igpcordero



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

El Cordero Segureño IGP es símbolo de singularidad y garantía de máxima calidad

Todos los corderos están establecidos dentro del territorio de la IGP

M. FERNÁNDEZ

■Hablar de Cordero Segureño IGP es hablar de calidad, de excepcionalidad y de un territorio ligado a la tradición, la ganadería y al desarrollo de sus explotaciones para ofrecer un cordero con una diferenciación y características específicas que lo sitúan como uno de los productos certificados de mayor valor en el sureste español y ganando terreno del todo el ámbito nacional.

¿Qué ofrece el Cordero Segureño IGP que lo hace diferente del resto? El Cordero Segureño IGP es un producto que tiene el marchamo de calidad diferenciada de reconocimiento europeo Indicación Geográfica Protegida (IGP).

La zona de producción del cordero segureño IGP es una zona geográfica en la que tradicionalmente se ha venido explotando la raza ovina segureña situada en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, un total de 144 municipios encuadrados dentro de las de-



Las crías se alimentan de leche materna mientras que los adultos pastorean. E.N.

nominadas Cordilleras Béticas Orientales con unas características agroclimáticas que se transmiten en el producto final y otorgan al Cordero Segureño IGP sus atributos de calidad.

Los ejemplares segureños adultos se mantienen en pastoreo durante todo el año pudiendo completarlo, cuando sea necesario, con la administración de suplementos alimenticios, ligado siempre al sistema tradicional de crianza estableciendo en corderos nacidos el consumo íntegro de

Situarse en un terreno con un clima tan específico ha determinado que esta raza sea la única capaz de vivir bajo estas condiciones

la leche producida por las madres.

El origen de los corderos es el mayor condicionante de sus características ya que tan sólo aquellos nacidos y criados hasta el momento del sacrificio en la zona de producción, proce-

dente de padres y madres de raza segureña y sacrificados en mataderos autorizados, reunirán los requisitos para ser certificados como Cordero Segureño IGP.

De ahí que uno de los objetivos prioritarios de la IGP sea garantizar la trazabilidad a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización desde la ganadería de origen hasta el consumidor pasando por mataderos y salas de despiece autorizadas.

El color de la carne del Cordero Segureño IGP es color rosa pálido con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo, 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 unas características diferenciadoras de alta calidad respecto a otros corderos dentro de su banda de peso, siendo singularmente apreciado por los consumidores.

Todo este proceso no sería posible sin la participación e implicación inicialmente de los productores así como de los establecimientos minoristas y de restauración adquiriendo la res-

Uno de los objetivos prioritarios de la IGP es garantizar la trazabilidad a lo largo de toda la cadena de producción

ponsabilidad de velar por la calidad y el prestigio de este producto.

Estos establecimientos han de estar autorizados en el uso de la marca IGP Cordero Segureño y podrán exigir a los proveedores que las canales certificadas vayan marcadas con el logotipo de la IGP e identificadas correctamente con su etiqueta garantizando disminuir al máximo cualquier riesgo de confusión con productos no certificados.

El uso del nombre Cordero Segureño está protegido y la normativa europea que regula la IGP establece limitaciones al uso de los nombres protegidos.

Y, ¿qué hace tan especial al Cordero Segureño? Quién lo prueba repite, es un producto diferente, con un sabor incomparable y unas propiedades únicas ligadas al lugar en el que nacen, se crían, su alimentación y su trazabilidad.

En los últimos tiempos el Cordero Segureño IGP sigue avanzando hacia nuevos mercados, dándose a conocer principalmente a través de ferias y degustaciones donde no deja de sorprender. Prueba de ello es su producción de quinta gama donde se acercan al consumidor desde otra perspectiva y ofreciendo productos elaborados manteniendo ante todo la garantía de calidad y la máxima exigencia en un producto diferenciador y lleno de posibilidades.

Un producto único, tan propio y exquisito como el territorio del que procede y que sigue manteniendo su particular singularidad siendo testigo del paso del tiempo pero que sigue trasladando a quien lo degusta desde antaño hasta ahora a un sabor tan único como el del Cordero Segureño IGP.



Su carne es rosada con una jugosidad y textura únicas. E.N.