

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

30590 *Resolución de 22 de julio de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Cordero Segureño".*

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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, regula en su artículo 6.1. que una vez comprobada la solicitud de inscripción en el Registro comunitario, el órgano competente del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el Documento único previsto en el artículo 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 citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, 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 correspondiente declaración de oposición, dirigida al órgano competente del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

Por tanto, recibida la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño», se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y del Documento Único.

Madrid, 22 de julio de 2010.-La Directora general, Isabel Bombal Díaz

ANEXO

Documento único

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

«Indicación Geográfica Protegida Cordero Segureño»

N.º CE:

(X) IGP () DOP

Denominación

"Cordero Segureño"

Estado miembro o tercer país

España

Descripción del producto agrícola o alimenticio

Tipo de producto

Clase 1.1: Carne fresca

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

I. Definición

Carne comercializada en canal, media canal o en partes despiezadas con o sin hueso o en unidades de venta al consumidor, obtenida a partir de los corderos (macho o hembra), hijos de padres de raza Segureña, y sacrificados antes de los 95 días de vida.

II. Razas

- Sólo serán admitidos los corderos de padre y madre de raza Segureña, considerado un ecotipo configurado a partir del tronco "Entrefino" del ovino español y seleccionado, a partir del s. XIII, en el abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia.

- La raza presenta una gran rusticidad y adaptación a medios ecológicos abruptos e insuficientes, y los corderos obtenidos de ella muestran una relativa precocidad en su crecimiento, debido al consumo íntegro de la leche producida por las madres dedicadas exclusivamente a la producción de sus crías.

III. Características de las Canales

· Peso de la canal completa, sin cabeza ni asaduras: 9,0-13,0 Kg. (después del periodo de oreo).

· 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 1ª, según la Normativa Europea en materia de de clasificación de canales de ovino (Reglamento CE 1249/2008)

· Conformación de la canal: Clase de Conformación R y O, según la Normativa Europea en materia de de clasificación de canales de ovino (Reglamento CE 1249/2008).

· Grasa:

- Cobertura grasa de la canal: Tendrá valores entre 2 y 3, según la Normativa Europea en materia de clasificación de canales ovino (Reglamento CE 1249/2008).

- Grasa Pélvico-Renal: Se presentará de 1 a 2 en machos y de 2 a 3 en hembras, según la Normativa Europea en materia de clasificación de canales de ovino (Reglamento CE 1249/2008).

d. Características de la Carne

Color de la carne: de rosa pálido a rosa.

e. Sistema de explotación

o Las ovejas 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 de la zona de delimitada de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero Segureño".

o Los animales adultos se mantienen en pastoreo durante todo el año, pernoctando en los apriscos o, en algunos casos, directamente en el campo. Se aprovechan pastos de rastrojeras de cereal y leguminosas forrajeras, pastizal 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.

o Un número reducido de explotaciones practica la trashumancia-transterminancia, realizándose desplazamientos largos de los rebaños hasta las zonas de pastoreo temporales.

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

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

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 hasta su sacrificio.

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.

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

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 señalados en este pliego de condiciones, 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".

Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de ganado ovino para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica, comparte características comunes en cuanto al medio natural y los métodos de producción, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto, en relación a otras zonas limítrofes. Dicha zona engloba el área geográfica donde confluyen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, encuadrándose en las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, sobre una altitud mínima de 500 metros sobre el nivel del mar. El área constituye el abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las mencionadas provincias, incluyendo en ésta las zonas en las que tradicionalmente los ganados realizaban la trashumancia para el aprovechamiento de los pastos de primavera.

Se incluyen un total de 144 municipios cuya relación, agrupados por Comunidades Autónomas, Provincias y Comarcas, es la siguiente:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Provincia de Almería: Comarca de Almanzora (11 municipios), Comarca de Alto Nacimiento (8 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 Alcaráz (12 municipios)

Comunidad Autónoma Región de Murcia

Provincia de Murcia: Comarca Noroeste (5 municipios)

Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

La zona delimitada responde a una región de características orográficas y condiciones climatológicas homogéneas en la que se explota la oveja Segureña.

El área delimitada reúne las siguientes características agroclimáticas:

- Altitud igual o superior a 500 m sobre el nivel del mar
- 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 °C.
 - Temperatura media de las máximas del mes más frío comprendida entre + 5 °C y + 21 °C.

- Período seco o árido igual o inferior a 5 meses
- Período frío o de heladas igual o superior a 5 meses.

Las características particulares de la zona de producción del cordero amparado por la Indicación Geográfica Protegida estriban en unas condiciones agroclimáticas muy rigurosas (equivalente a la Unidad Climática de Tierra Fría Baja de la clasificación de Papadakis), propias del sureste peninsular español, 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 periodo de vegetación de los pastos, reduciéndolo a un corto periodo anual.

Por todo lo anterior, la zona delimitada considerada para esta Indicación Geográfica Protegida, es un área geográficamente homogénea y no sólo en términos de condiciones físicas (agroclimáticas), sino que también lo es con respecto a temas como la evolución de la población, actividades económicas, patrimonio cultural, histórico, etc. Además, la interacción de la raza y los factores humanos, otorgan al producto unas características diferenciales, responsables de la tradicional reputación que lo avala.

Carácter específico del producto

El Cordero Segureño encuentra su diferenciación con otros corderos, dentro de la banda de pesos establecido para las canales contempladas en la IGP, siendo la cantidad de grasa presente suficiente para una excelente conservación de la carne.

Este cordero proporciona una carne con unas características diferenciales de calidad debidas a la influencia del manejo de los factores de producción. Entre ellas se encuentra la coloración rosada de la carne, aspecto éste que se relaciona íntimamente con la edad del animal y su alimentación. También la jugosidad y textura tierna, debido a la peculiar infiltración de grasa en el músculo de esta raza, y carne exenta de olor y sabor a sebo, debido a su edad de sacrificio. Todas las características diferenciales del producto derivan de la suma integral de su propia rusticidad, el ecosistema singular en el que se desenvuelven las reproductoras, su alimentación, manejo, el aprovechamiento único de la lactación para alimentación de la cría y el singular desarrollo precoz de los corderos. Todo ello le confieren una vocación eminentemente cárnica, y, en consecuencia, elevado rendimiento a la canal, otorgándole al peso óptimo de sacrificio de este cordero, caracteres diferenciados de una canal ligera, muy bien conformada, de color rosa claro y nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptima. Estas características le ha otorgado la tradicional reputación que ostenta, influenciada por las condiciones de manejo que se realizan en la zona delimitada, consiguiendo una especial demanda en la propia zona de producción, habiéndose extendido a otras zonas más alejadas.

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

Estas condiciones agroclimáticas presentes en la zona delimitada han condicionado a lo largo del tiempo el modo de vida y sustento de sus habitantes, basado en gran medida en el aprovechamiento de los pastos por la ganadería. En

este sentido, las duras condiciones que caracterizan este medio han determinado que la especie ovina sea prácticamente la única capaz de vivir y producir en él, y especialmente la raza Segureña, conocida en estos parajes desde tiempo inmemorial como uno de los recursos más preciados para el sustento de la población que allí se asienta. Así pues, las características naturales y la tradición durante siglos de las prácticas de producción de la zona delimitada, ha dado lugar a unas formas de trabajo con el ganado ovino, que se mantienen en la actualidad, basado en la dualidad cereal – oveja, hecho que lo diferencia con las zonas ganaderas limítrofes de Andalucía, Murcia y Castilla-La Mancha.

Estas condiciones, que configuran un ecosistema singular, hacen que las características de la carne de los corderos de la raza Segureña producidos en la zona delimitada, sean diferentes a las de los corderos de la misma raza producidos en otras zonas. Esta circunstancia está íntimamente relacionada con las características climáticas de la zona de producción de la IGP, ya que los duros inviernos y las noches frescas en verano, hacen que la sudoración de estos animales sea menor que en otras zonas de inferior altitud, lo que le confiere un grado diferente de calidad a la carne, respecto a su coloración rosada, jugosidad y textura y escaso olor y sabor a sebo. De hecho, las características organolépticas de corderos de raza segureña producidos en zonas diferentes a la de protección, difieren de las obtenidas en la zona delimitada.

El conocimiento e implantación de este producto es bien conocido tanto por restauradores como por consumidores, especialmente del área delimitada por la Indicación Geográfica. Demuestra este hecho que, la búsqueda en Google obtiene más de 30.000 enlaces para la expresión "Cordero Segureño" y más de 2.000 si la expresión buscada es "receta de Cordero Segureño". Un análisis más detallado de estos enlaces hace ver que la inmensa mayoría se localizan en webs de empresas, diarios de información y establecimientos de restauración.

Madrid, 27 de agosto de 2010.- Directora General de Industria y Mercados Alimentarios. P.A.-El Subdirector General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

ID: A100064768-1