

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

2854 *Resolución de 19 de enero de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la decisión favorable al Registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño».*

La Agrupación Nacional de Criadores de Ovino Segureño ha presentado ante el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Cordero Segureño» junto con el pliego de condiciones, de acuerdo con los artículos 3 y 4 del 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 y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Esta Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios dictó resolución el 22 de julio de 2010, acordando la publicación de un anuncio sobre dicha solicitud de registro y del documento único previsto en el anexo I del Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, estableciéndose un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica que considerase afectados sus legítimos derechos o intereses, pudiera presentar solicitud de oposición al registro de la misma.

Publicado el mencionado anuncio en el Boletín Oficial del Estado de 2 de septiembre de 2010 y transcurridos más de dos meses desde esa fecha, no se ha recibido ninguna declaración de oposición.

El Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, establece en su artículo 5.5 que, si el Estado miembro considera que se cumplen los requisitos fijados en el propio Reglamento, adoptará una decisión favorable y remitirá a la Comisión los documentos mencionados en el apartado 7 para una decisión definitiva.

Se establece igualmente en el citado artículo 5.5 que el Estado miembro garantizará que su decisión favorable se haga pública, así como la versión del pliego de condiciones en que se haya basado esa decisión.

La zona de producción de la IGP «Cordero Segureño» es de ámbito superior al de una comunidad autónoma, extendiéndose a las Comunidades Autónomas de Andalucía, Murcia y Castilla la Mancha, correspondiendo por tanto al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino la competencia para dictar la presente resolución, según lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, resuelvo:

Primero.—Adoptar y hacer pública la decisión favorable a la inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño», en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios, una vez comprobado que se cumplen los requisitos del Reglamento (CE) n.º 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Segundo.—Publicar la versión del pliego de condiciones en la que se ha basado esta decisión favorable, que figura como anexo a la presente disposición, ordenándose su

publicación en el Boletín Oficial del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 9.4 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario General de Medio Rural, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 19 de enero de 2011.—La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño»

Pliego de condiciones

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de productos agrícolas y alimenticios.

Índice

- A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida.
- B. Descripción del producto.
 - 1. Definición.
 - 2. Características de las canales.
 - 3. Características de la carne.
- C. Zona geográfica.
- D. Vinculo con el medio geográfico.
 - 1. Histórico.
 - 2. Natural.
 - 3. Condiciones de producción.
- E. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.
- F. Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones.
- G. Marcado y etiquetado.
- H. Requisitos legislativos.

- A) Nombre de la Indicación Geográfica Protegida: «Cordero Segureño».
- B) Descripción del producto:

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

- 2. Características de las canales:

Peso de la canal completa, sin cabeza ni asaduras: 9,0-13,0 Kg. (después del período 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 1.^a, según la Normativa Europea de Clasificación de Canales de Ovino (Reglamento CE 1249/2008).

Conformación de la canal: Clase de Conformación R y O según la Normativa Europea 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 de Clasificación de Canales de 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 de Clasificación de Canales de Ovino (Reglamento CE 1249/2008).

3. Características de la carne: color de la carne de rosa pálido a rosa.

C) Zona geográfica: La zona delimitada de explotación y producción de ganado ovino para la obtención del producto amparado por la IGP comparte características comunes en cuanto al medio natural y métodos de producción, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad de este, en relación a las zonas limítrofes.

La zona delimitada comprende un total de 144 municipios cuya relación, agrupados por comunidades autónomas, provincias y comarcas, se describe a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía

Provincia de Almería

Comarca del Almanzora: Alcóntar, Bacares, Bayarque, Chercos, Lúcar, Oria, Serón, Sierro, Somontín, Sufilí, Taberna, Tíjola y Urrácal.

Comarca Alto Nacimiento: Abla, Abrucena, Fiñana, Gérgal, Nacimiento, Tres Villas.

Comarca Filabres-Alhamilla: Alcudia de Monteagud, Benitagla, Benizalón, Castro de Filabres, Olula de Castro, Senés, Tahal y Velefique.

Comarca Los Vélez: Chirivel, María, Vélez-Blanco y Vélez-Rubio.

Provincia de Granada

Comarca de Baza: Baza, Benamaurel, Caniles, Cortes de Baza, Cuevas del Campo, Cúllar, Freila y Zújar.

Comarca de Guadix: Alamedilla, Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alquife, Beas de Guadix, Benalúa, La Calahorra, Cogollos de Guadix, Cortes y Graena, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Jérez del Marquesado, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelabor, Pedro-Martínez, La Peza, Polícar, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de Las Torres.

Comarca de Huéscar: Castelléjar, Castril, Galera, Huéscar, Orce y Puebla de Don Fadrique.

Provincia de Jaén

Comarca de El Condado: Arquillos, Castellar, Chiclana de Segura, Montizón, Navas de San Juan, Santisteban del Puerto, Sorihuela del Guadalimar, Vilches.

Comarca de Loma y las Villas: Iznatoraf, Sabiote, Torreperogil, Úbeda, Villacarrillo, Villanueva del Arzobispo.

Comarca de Norte: Aldeaquemada, La Carolina y Santa Elena.

Comarca de Sierra de Cazorla: Cazorla, Chilluívar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada, Santo Tomé.

Comarca de Sierra de Segura: Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Génave, Hornos, Orcera, Puente de Génave, Puerta de Segura, Santiago Pontones, Segura de la Sierra, Siles, Torres de Albánchez y Villarodrigo.

Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha*Provincia de Albacete*

Comarca de Sierra Segura: Ayna, Bogarra, Elche de la Sierra, Ferez, Letur, Lietor, Molinicos, Nerpio, Socovos y Yeste.

Comarca de Sierra Alcaraz: Alcaraz, Bienservida, Cotillas, Masegoso, Paterna, Peñascosa, Riopar, Robledo, Salobre, Vianos, Villapalacios y Villaverde.

Comunidad Autónoma de la Región de Murcia*Provincia de Murcia*

Comarca del Noroeste: Caravaca de la Cruz, Moratalla, Bullas, Cehegín y Calasparra.

D) Vínculo con el medio geográfico:

1. Histórico. La zona de producción de ganado ovino para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica, engloba el área geográfica donde confluyen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, comprendiendo un total de 144 municipios y 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.

Estos límites territoriales tienen su origen histórico hace más de 800 años tras la Reconquista del Sureste Español por los Reyes Católicos, cuando la Orden Religiosa de Santiago estableció los límites de la Encomienda de Segura, basándose en una estructura social ligada a la agricultura y ganadería extensiva. A este territorio se unen zonas como la comarca de Guadix (Granada) o Filabres (Almería) hacia las que se realizaba trashumancia del ganado para el aprovechamiento de los pastos de las zonas altas. Encontramos claras referencias a este movimiento en la existencia de vías pecuarias que llegan hasta las cumbres de Sierra Nevada y, prácticamente, hasta las playas de Vera para aprovechar pastos y estancias en climas más bondadosos.

El ovino de la raza «Segureña» se considera por diversos autores un ecotipo configurado a partir del «tronco entrefino español». Así, Salvador V. de la Torre González (1941) define en su libro «Ganado lanar de la provincia de Jaén» la zona de producción natural como el abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia. Lo define el mismo autor como un ecotipo especial de ganado lanar, de gran precocidad, cuyos corderos adquieren desarrollo considerable, siendo su carne, por su excelente calidad, muy apreciada en los mercados, al que se le conoce desde tiempo inmemorial como ganado segureño.

Por otro lado, Aparicio G., en su libro «Zootecnia Especial de 1960», habla de estos ovinos, considerándolos como un grupo que se desenvuelve a lo largo de la cuenca del Segura en las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, en las que ocupa valles, altiplanicies y terrenos francamente montañosos, trashumando a las laderas de Sierra Nevada (Granada) y a las primeras estribaciones de Sierra Morena, donde han alcanzado desde el siglo XIII un grado de adaptación bastante amplio a medios ecológicos insuficientes, y por ello también su poder de mejora, cuando se le rodea de medios ecológicos adecuados. De este ovino, se obtienen corderos con una carne, que por su gusto exento de sabor a sebo, es muy apreciada en el mercado. Los corderos de esta raza muestran una relativa precocidad en su crecimiento, debido al consumo íntegro de la leche producida por las madres dedicadas por el ganadero exclusivamente a la producción de crías.

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.

2. Natural. 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 $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Temperatura media de las máximas del mes más frío comprendida entre $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $+21\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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, 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.

Estas condiciones configuran un ecosistema singular que a lo largo del tiempo ha condicionado 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.

No obstante, debemos resaltar el hecho de que, si bien la raza de procedencia de los corderos resulta fundamental para el resultado final, no es menos cierto que, las características de la carne de corderos procedentes de esta misma raza pero explotada fuera de la zona delimitada, son diferentes. A este respecto, 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, diferencia que está relacionada con las condiciones climatológicas de la zona delimitada. 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.

3. Condiciones de producción. 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».

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.

Un número reducido de explotaciones practica la trashumancia-transferencia, realizándose desplazamientos largos de los rebaños hasta las zonas de pastoreo temporales. Estas zonas de pastoreo están siempre dentro de la delimitación geográfica de la Indicación. En caso contrario, los corderos nacidos y cebados durante la estancia temporal del rebaño fuera de la zona delimitada por la IGP, no podrán ser comercializados como corderos IGP.

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.

De este modo, las características 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.

Diversos autores han realizado numerosos trabajos sobre los distintos caracteres del referido ecotipo ovino, dejando sobradamente justificado que este tipo de cordero proporciona una carne con unas características diferenciales, respecto a otros corderos dentro de su banda de peso. 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.

Todo esto 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.

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 (agroclimática), 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.

E) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona. Los elementos que avalan la trazabilidad que garantiza que el producto es originario de la zona delimitada son:

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.

Los corderos sólo procederán de explotaciones ganaderas inscritas en el registro oficial correspondiente y estarán situadas en la zona delimitada.

Los corderos se identificarán, al nacer, con un crotal que contendrá el código de explotación de la ganadería de origen, permaneciendo en la explotación hasta su traslado a otras explotaciones de la zona de producción o al sacrificio.

En los centros de sacrificio se llevará un registro de todos los corderos sacrificados, indicando la procedencia de éstos y el destino de las canales.

En las salas de despiece se llevará un registro de la carne amparada, indicando la cantidad, procedencia y destino.

Todos los operadores que deseen acoger sus productos a este pliego de condiciones, deberán disponer de los registros establecidos, que estarán a disposición de la entidad que realice la verificación.

El producto verificado, conforme a este pliego, se deberá marcar con una etiqueta específica, que ampare el origen del mismo.

F) Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el Pliego de Condiciones. La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño» la realizarán Entidades de Certificación Acreditadas, conforme a la norma EN-45011 (Guía ISO/IEC-65).

G) Marcado y 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».

H) Requisitos legislativos:

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

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

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 y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

Orden APA/955/2009, de 14 de abril, por la que se establece la delegación del ejercicio de determinadas competencias sancionadoras de la Administración General del Estado.