

14080 RESOLUCIÓN de 16 de julio de 2008, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra».

Mediante resolución de 31 de marzo de 2008, de la Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se adopta y se publica la decisión favorable al registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra», se publicó el pliego de condiciones en que está basada esa decisión favorable, según lo dispuesto en el artículo 5.5 del 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, en relación con lo establecido en el artículo 9 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.

La solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra», que se ajusta a lo dispuesto en los citados Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, y Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 10 de junio de 2008, de acuerdo con lo prevenido en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12.2 del mencionado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación o indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

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

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra», publicado, mediante resolución de 31 de marzo de 2008, de la Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el Boletín Oficial del Estado de 23 de abril de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, que cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre su inscripción en el registro.

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 de Estado de Medio Rural y Agua, 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, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 16 de julio de 2008.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

PLIEGO DE CONDICIONES

Nombre de la indicación geográfica protegida

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra».

A. Descripción del producto

a. Definición

Carne fresca 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) procedentes de la raza ovina «Segureña».

Los corderos se sacrifican antes de los 95 días de vida, con un peso de 9,0-12,0 Kg. en canal oreada, sin cabeza ni asaduras.

b. Razas

Sólo serán admitidos los corderos de raza Segureña, considerado un ecotipo configurado a partir del tronco «Entrefino» del ovino español y seleccionado, a partir del s. XIII, en la antigua provincia marítima de Segura de la Sierra (abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Almería, Granada, Jaén, Murcia y Albacete).

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.

c. Características de las canales

Peso de la canal completa, sin cabeza ni asaduras en frío: 9,0-12,0 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: calidad 1.^a, según la Normativa Europea vigente en materia de de clasificación de canales ligeras.

Formación de la canal: Clase de Conformación R y O, según la Normativa Europea vigente en materia de de clasificación de canales ligeras.

Grasa: Será de color blanco-cremoso.

Cobertura grasa de la canal: Tendrá valores entre 2 y 3, según la Normativa Europea vigente en materia de de clasificación de canales ligeras.

Grasa Pélvico-Renal: Se presentará de 1 a 2 en machos y de 2 a 3 en hembras, según clasificación de Colomer-Rocher.

d. Características de la Carne

Color de la carne: Es rosa pálido a rosa.

Características Organolépticas: escaso sabor y olor característico al sebo de cordero, acompañado de una textura cuya palatabilidad manifiesta gran terneza y jugosidad inicial y continuada en la masticación.

B. Zona geográfica

Los corderos nacen y se crían, hasta el momento del sacrificio, en la zona de producción de la IGP «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra».

El sacrificio y despiece se realiza en mataderos y salas de despiece autorizados por la CEE.

La zona delimitada (Anexo I) de explotación y producción de ganado ovino para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida comparte características comunes en cuanto al medio natural y métodos de producción, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto, en relación a las zonas limítrofes.

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 del Almanzora: Bacares, Bayarque, Chercos, Oria, Serón, Sierró, Somontín, Sufilí, Taberna, Tíjola y Urrácal.

Comarca Alto Nacimiento: Abla, Abucena, Alcóntar, Fiñana, Gérgal, Lúcar, Nacimiento, Tres Villas.

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

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, Huélagó, Huéneja, Jeres 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, Ubeda, Villacarrillo, Villanueva del Arzobispo.

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

Comarca de Sierra de Cazorla: Cazorla, Chilluevar, 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 Villardrigo.

Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Provincia de Albacete:

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

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

Comunidad Autónoma Región de Murcia

Provincia de Murcia:

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

C. *Lementos que prueban que el producto es originario de la zona*

Los controles y la certificación son los elementos que avalan el origen, la trazabilidad y las especificaciones del producto.

La Entidad de Certificación realiza controles en dos vertientes: a) en cuanto a que la producción se realiza en la zona geográfica especificada; y b) en cuanto a las características del producto son las especificadas en el Pliego de Condiciones.

Para comprobar que el producto amparado es originario de la zona, la Entidad de Certificación lleva los siguientes registros:

Registro de Ganaderías: se inscriben en este registro aquellos titulares de explotaciones ganaderas situadas en la zona de producción, cuyos animales puedan suministrar carne destinada a ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida, y lo soliciten voluntariamente.

Registro de Cebaderos: se inscriben aquellos titulares de explotaciones de cebo autorizadas que, estando ubicadas en la zona de producción, engorden ganado procedente de explotaciones inscritas en el Registro de Ganaderías de la Indicación Geográfica Protegida.

Registro de Industrias: se inscriben aquellos titulares de mataderos, salas de despiece o almacenes frigoríficos autorizados que puedan suministrar carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida. Asimismo, se inscriben aquellos que, careciendo de instalaciones, son titulares de Número de Registro Sanitario que les autoriza para el transporte y comercialización de carne (comercializadores).

En todos los Registros figuran todos los datos pertinentes para la perfecta identificación y localización de cada uno de los operadores de la Indicación Geográfica Protegida.

El responsable de la inscripción y mantenimiento de los diferentes registros de la I.G.P. será la Entidad de Certificación.

Todos los inscritos en dichos registros, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control de la Entidad de Certificación para verificar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica.

Solamente se puede aplicar la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra» a las canales, medias canales o piezas procedentes de corderos producidos, cebados, sacrificados y elaborados por operadores inscritos y que reúnen las características conforme a las especificaciones de este Pliego de Condiciones.

Los titulares de ganaderías inscritas, con el fin de poder controlar adecuadamente la producción, deben:

Disponer de un Libro de Explotación con identificación individualizada de los animales reproductores.

Disponer de un Libro de Nacimientos de Corderos permanentemente actualizado.

Identificar individualmente, en el momento del destete, todos los corderos mediante crotal aplicado en la oreja izquierda.

Disponer de un Libro de Salidas en el que se recogen el número de corderos amparados y el destino de los mismos. Estos datos se reflejan en el Documento de Traslado que acompaña a los corderos hasta su nuevo destino.

Los titulares de cebaderos inscritos, con el fin de poder controlar adecuadamente la producción, deben:

Disponer de un Libro de Explotación con información de entradas y salidas de corderos amparados.

Identificar a la entrada los corderos amparados.

Disponer de un Libro de Salidas en el que se recogen el número de corderos amparados y el destino de los mismos. Estos datos se reflejan en el Documento de Traslado que acompaña a los corderos hasta su nuevo destino.

Los titulares de industrias inscritas, con el fin de poder controlar adecuadamente la elaboración, deben:

En el caso de mataderos, disponer de un Libro de Registro con información de entradas de corderos y salidas de canales amparadas por la IGP. Todas las salidas quedarán reflejadas en el Documento de Traslado que acompaña a las canales hasta su nuevo destino.

Sacrificar los lotes de corderos amparados de forma separada de corderos no destinados para la IGP.

Para el resto de inscritos en el registro de industrias, disponer de un Libro de Registro con información de entradas de canales y salidas de canales, medias canales o partes despiezadas de canales amparadas por la IGP. Todas las salidas quedarán reflejadas en el Documento de Traslado que acompaña a las canales o partes despiezadas hasta su nuevo destino.

Realizar el despiece de canales amparadas por la IGP de forma separada de canales no destinadas para la IGP.

La trazabilidad queda garantizada por:

Identificación individualizada de los corderos en las ganaderías inscritas mediante crotal. En éste aparece Código de Identificación de la Explotación, el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida y un número que lo relaciona con el nacimiento en la explotación. Esta numeración se reinicia el 1 de enero de cada año.

Identificación individualizada de los corderos en los cebaderos inscritos, según la legislación vigente.

Inspección ante-mortem, en matadero, de animales, crotales y documentos de acompañamiento para comprobar el cumplimiento de las normas de este Pliego de Condiciones.

Separación de los lotes de animales aptos para la IGP para su sacrificio por separado.

Separación de los lotes de canales aptas para la IGP.

Las canales 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 de las Sierras de Segura y La Sagra».

Las canales que cumplan los requisitos señalados en este pliego de condiciones quedarán identificadas mediante una etiqueta numerada, colocada en una de las extremidades traseras, en la que se recoge el peso, el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida y en la que aparece la palabra CANAL.

En el caso de piezas envasadas, los envases deberán ir provistos de una etiqueta numerada con el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida.

La etiqueta utilizada, tanto para piezas envasadas como no envasadas, contendrá la palabra «DESPIECE» junto con el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida.

D. *Obtención del producto*

a. Condiciones de Producción:

Las ovejas se explotan en régimen extensivo ó semiextensivo, siendo un modelo de explotación mixta oveja/hierba y oveja/cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales de la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra».

Los animales adultos mantienen un pastoreo durante casi 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 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 materias primas autorizadas por la legislación vigente.

Un número reducido de explotaciones practica la transhumancia-transterminancia, 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.

El régimen alimenticio de los corderos es exclusivamente lácteo en sus primeras tres semanas de vida y mixto (leche materna y un concentrado de iniciación) hasta el destete, que se realiza entre los 40 y 50 días de edad. La alimentación posterior al destete se realiza con los concentrados elaborados a base de materias primas nobles: cereales, leguminosas, vitaminas y minerales, autorizados por la legislación vigente.

En ningún caso los corderos con destino a sacrificio acompañan a los adultos a la zona de pastoreo.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal, así como el de derivados animales reciclados.

b. Condiciones de Elaboración:

La elaboración comprende las prácticas de transporte, sacrificio, faenado y obtención de canales y carne.

Durante el transporte hasta el matadero, se prohíbe coger a los corderos por la piel, evitando en todo momento darles golpes.

El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes no puede ser simultáneo al de otros animales no inscritos.

Durante el faenado se evitará en todo momento el roce de la piel del cordero con la carne. Asimismo, el personal que realice el desollado deberá ser distinto al que realice el eviscerado.

La maduración de las canales deberá comenzar como máximo a partir de los 20 minutos tras el sacrificio. Se llevará a cabo en cámaras frigoríficas en las que la temperatura máxima será de + 2.°C y se realizará hasta que en el interior de la masa muscular alcance la temperatura de + 7.°C, idónea para su conservación y transporte. En todos los casos, el período de maduración de la carne será como mínimo de 24 horas, desde el sacrificio hasta que la carne sea adquirida por el consumidor.

La temperatura de almacenamiento cumplirá lo establecido en la legislación vigente: El período máximo de conservación de la carne sin envasar no deberá superar los siete días desde el sacrificio, siempre conservando la cadena de frío (+7.°C en el interior de la canal y sus piezas). Como métodos de envasado para alargar la vida del producto se aceptarán el envasado a vacío, con o sin utilización de atmósfera modificada. Está prohibida la congelación como método de conservación.

Podrán comercializarse con la etiqueta de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra»: canales, medias canales y despiece debidamente identificadas mediante etiqueta numerada colocada por operadores inscritos en el Registro de Industrias.

F. *Vínculo con el medio geográfico*

a. Histórico:

La zona de producción de ganado ovino para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica, engloba la confluencia entre las provincias de Granada, Jaén, Almería, Murcia y Albacete, comprendiendo un total de 142 municipios y encuadrándose en las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, sobre una altitud de 500 metros sobre el nivel del mar. El área constituye la antigua Provincia Marítima del Segura, así como las zonas en las que los ganados realizaban trashumancia para el aprovechamiento de los pastos de primavera, tales como las sierras que rodean el altiplano granadino (comarcas de Guadix y la parte occidental de Almería).

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 Gonzalez (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 Granada, Jaén, Murcia y Albacete (hasta principios del s. XIX territorio denominado provincia marítima de Segura de la Sierra, que contaba con cuarenta y un pueblos). 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 Granada, Murcia, Jaén y Almería, 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 s. 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».

b. Natural:

La zona delimitada responde a una región de características y condiciones homogéneas en la cual tiene su mayor presencia 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: Ci (citrus), av (avena cálida) o Av (Avena fresco).

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, 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 período 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. 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 por la Indicación Geográfica Protegida, 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 esta misma raza explotada en otras zonas no obtiene los mismos resultados. De hecho, las características organolépticas de corderos de raza segureña producidos en zonas diferentes a la de protección, tales como las existentes en la provincia de Sevilla, Málaga y zonas de litoral de las provincias de Granada, Murcia, Almería y Alicante, son diferentes a las obtenidas en la zona delimitada. 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 de producción.

Por todo lo anterior, la zona considerada para la protección de esta Indicación Geográfica es un área geográficamente homogénea y no sólo en términos de condiciones físicas, sino que también lo es con respecto a temas como la evolución de la población, actividades económicas, patrimonio cultural, histórico, etc., que proporcionan al producto unas características diferenciales de calidad junto con la interacción de la raza y factores humanos.

c. Condiciones de Producción:

Diversos autores han realizado numerosos trabajos sobre los distintos caracteres del referido ecotipo ovino, para dejar sobradamente justificado que este tipo de cordero proporciona una carne con unas características diferenciales de calidad debidas a la influencia del manejo de los factores de producción:

Coloración de la carne rosada, aspecto éste que se relaciona íntimamente con la edad del animal, la alimentación con concentrados y la no utilización de forrajes verdes.

Jugosidad y textura tierna, gracias a la infiltración de grasa en el músculo, cuya palatabilidad manifiesta gran ternura y jugosidad inicial y continuada en la masticación.

Carne exenta de olor a sebo, relacionado con la edad y alimentación del animal.

Estas 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 particular 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.

La consecuencia última es la obtención de una carne con especiales cualidades de jugosidad y textura, que la diferencian en esta banda de peso, del resto de los ovinos españoles. Estas características le han otorgado la tradicional reputación que ostenta, consiguiendo una especial demanda en la zona de producción.

G. *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 de las Sierras de Segura y la Sagra» se realiza por la siguiente Entidad de Certificación:

Organismo de Certificación del Consejo Regulador de la IGP «Cordero de la Sierra de Segura y La Sagra».

Ctra. de Huéscar-Santiago de la Espada, Km 13.

Finca de los Morales.

18.830 Huéscar (Granada).

Tlfn: (34)-958-728 000.

Fax: (34)-958-728 010.

E-mail:

La Entidad de Certificación que cumple con la norma EN-45011 (Guía ISO/IEC-65) para realizar las siguientes funciones:

Inscripción de los diferentes operadores de la IGP en los correspondientes Registros.

Control y Mantenimiento de los Registros de Ganaderías, Cebaderos e Industrias.

Inspección y control sobre las instalaciones, procesos, materias primas y productos de las Explotaciones ganaderas (Registro de Ganaderías), Instalaciones de Cebo (Registro de Cebaderos) e Instalaciones Industriales y Comercializadores (Registro de Industrias) y para comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones.

Control de y seguimiento de etiquetas y sistemas de identificación de recogidos en este Pliego.

H. *Etiquetado*

La Indicación Geográfica Protegida tendrá un diseño de etiqueta ó distintivo para las diferentes fases del proceso: producción, sacrificio y despiece.

En la fase de sacrificio se utilizará una etiqueta numerada y con el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida. Esta etiqueta contendrá la palabra «CANAL».

En la fase de despiece se utilizará una etiqueta numerada y con el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida. Esta etiqueta contendrá la palabra «DESPIECE».

La Indicación Geográfica Protegida «Cordero de las Sierras de Segura y la Sagra» contará con un Logotipo que identificará a todos los productos amparados.

I. *Requisitos legislativos*

Disposición derogatoria única de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

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

Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.

Orden 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 de productos agrícolas y alimentarios.

Norma UNE-EN 45011, de noviembre de 1998. Requisitos generales para entidades que realizan certificación de producto.

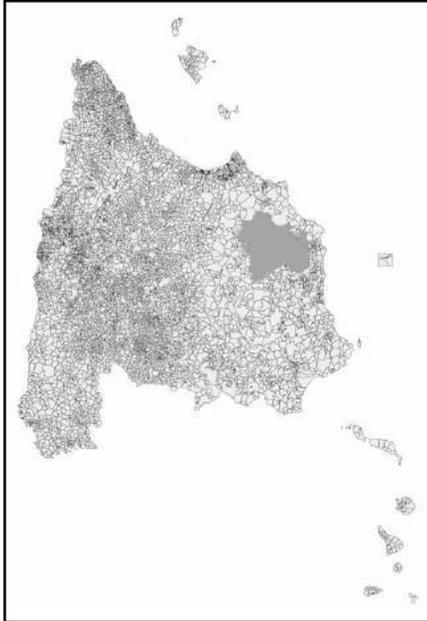
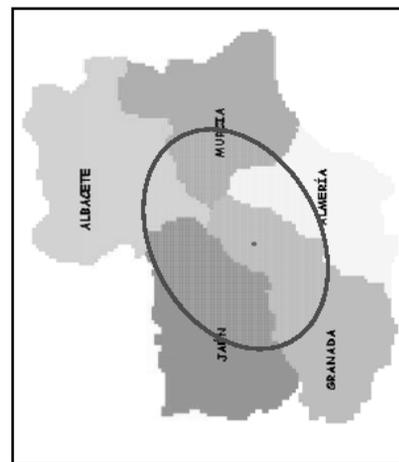
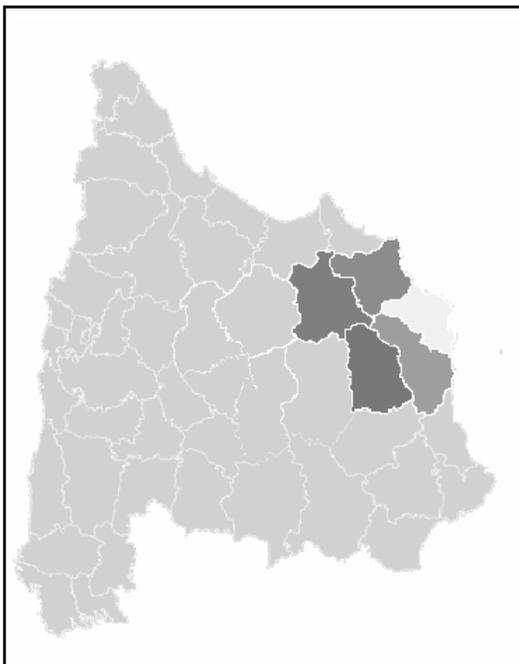
Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.

Reglamento (CEE) 510/06 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1414/2005 de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

MAPAS DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN

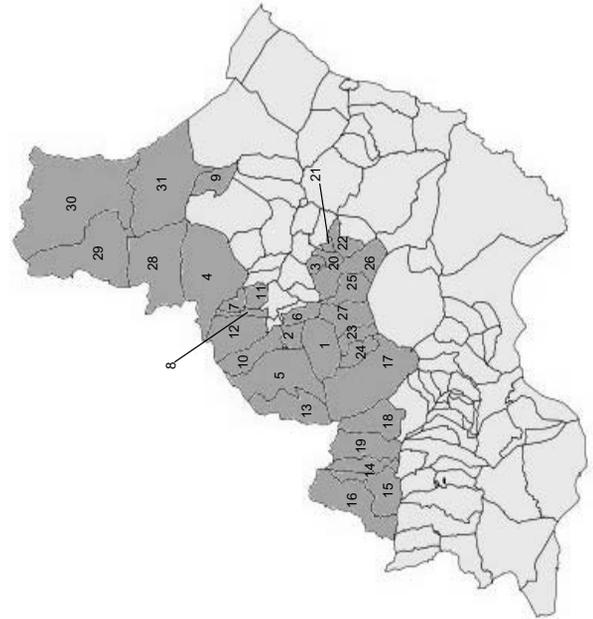
IGP "CORDERO DE LAS SIERRAS DE SEGURA Y LA SAGRA"



Provincia de Almería

Comarca de Almanzora (alto-medio): nº 1 – 11
 Comarca Alto Nacimiento: nº 12 – 19
 Comarca Filabres-Alhamilla nº 20 – 27
 Comarca Los Vélez: nº 28 - 31

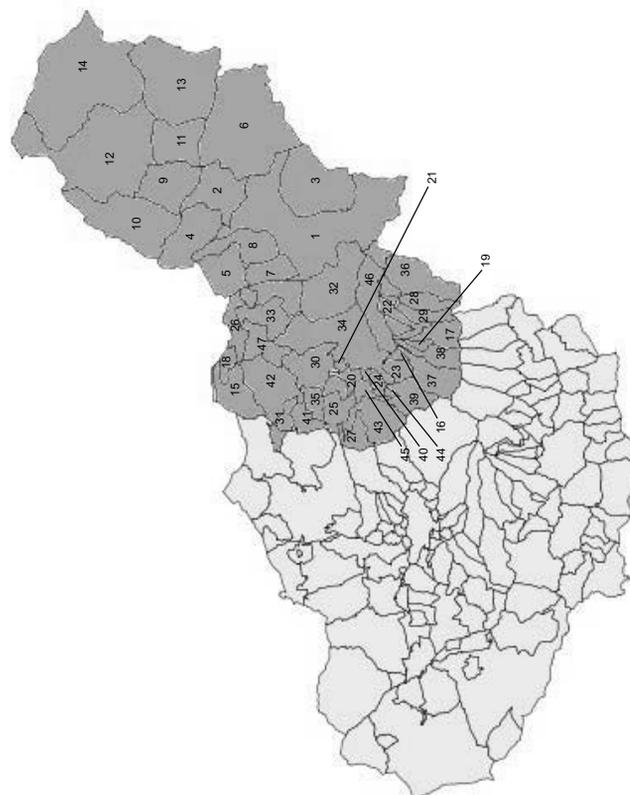
1. Baeares 2. Bayarque 3. Chercos 4. Oña 5. Serón 6. Sierró 7. Somontín 8. Sufilí	9. Taberno 10. Tijola 11. Urrácal 12. Lúcar 13. Alcontiar 14. Abia 15. Abruçena 16. Finana	17. Gérgal 18. Nacimiento 19. Tres Villas 20. Alcudia de Monteaquí 21. Benitagla 22. Benizabón 23. Castro de Filabres 24. Oñta de Castro	25. Senés 26. Tahal 27. Véleique, 28. Chirivel 29. María 30. Vélez-Blanco 31. Vélez-Rubio
--	---	---	---



Provincia de Granada

Comarca de Baza: nº 1 – 8
 Comarca de Huéscar: nº 9 – 14
 Comarca de Guadix: nº 15 - 47

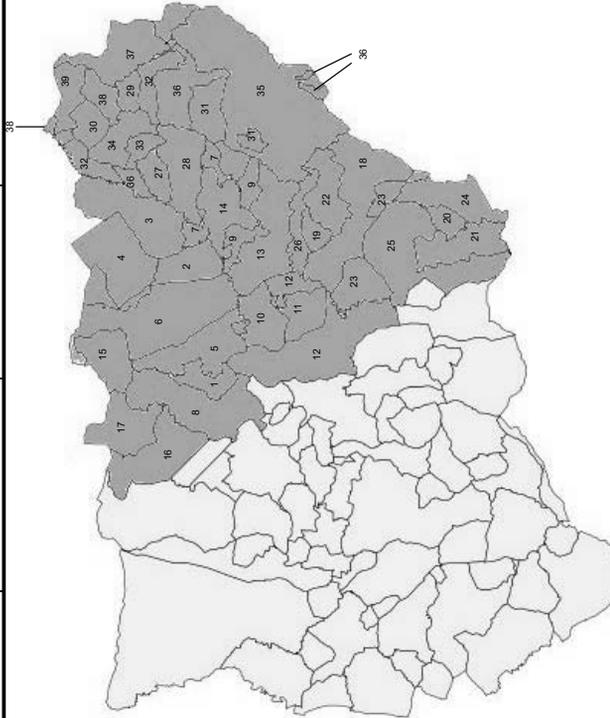
1. Baza 2. Benamaurel 3. Caniles 4. Cortes de Baza 5. Cuevas del Campo 6. Cúllar 7. Freila 8. Zújar 9. Castillejar 10. Castril 11. Galera 12. Huéscar	13. Orco 14. Puebla de Don Fadrique 15. Alamedilla 16. Albuñán 17. Aldene 18. Alicin de Ortega 19. Alquife 20. Beas de Guadix 21. Benalúa 22. La Calahorra 23. Cogollos de Guadix 24. Cortes y Graena	25. Darro 26. Dehesas de Guadix 27. Diezma 28. Dólar 29. Ferreira 30. Foneías 31. Gobernador 32. Gor 33. Gorafe 34. Guadix 35. Huélago 36. Huéneja	37. Jerez del Marquesado 38. Lanteira 39. Lugros 40. Marchal 41. Morelbor 42. Pedro-Martínez 43. La Peza 44. Polícar 45. Purullena 46. Valle del Zalabi 47. Villanueva de Las Torres
--	--	---	--



Provincia de Jaén

Comarca de El Condado: nº 1 – 8
 Comarca de Loma y las Villas: nº 9 – 14
 Comarca Norte: nº 15 – 17
 Comarca de Sierra de Cazorla: nº 18 - 26
 Comarca de Sierra de Segura: nº 27 – 39

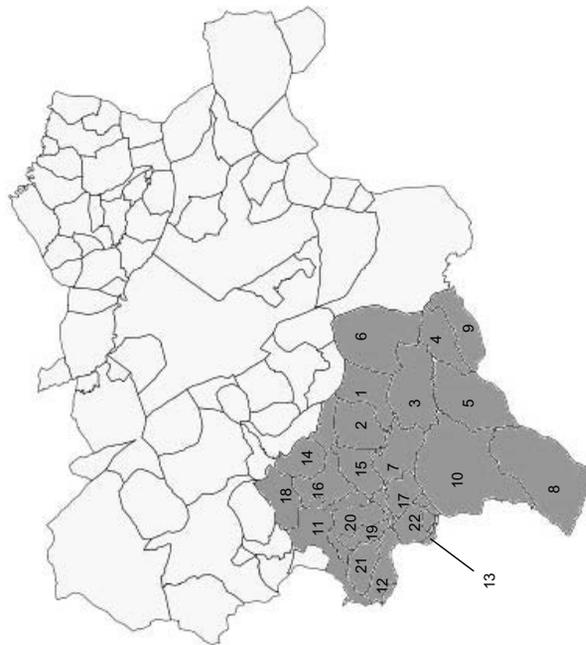
1. Aquillos 2. Castellar 3. Chiclana de Segura 4. Montizón 5. Navas de San Juan 6. Santisibán del Puerto 7. Sorhuela del Guadalmir 8. Vilches 9. Izatorral 10. Sabote	11. Torreperogil 12. Ubeda 13. Villacarrillo 14. Villanueva del Arzobispo 15. Alcazuemada 16. La Carolina 17. Santa Elena 18. Cazorla 19. Chituevar 20. Fíngjar	21. Huesa 22. La Inuela 23. Peal de Becerro 24. Pozo Alcón 25. Quesada 26. Santo Tomé 27. Arroyo del Ojarco 28. Beas de Segura 29. Benataje 30. Génave	31. Homos 32. Orcera 33. Puente de Génave 34. Puerta de Segura 35. Santiago Pontones 36. Segura de la Sierra 37. Siles 38. Torres de Albánchez 39. Villarcodigo
--	--	---	---



Provincia de Albacete

Comarca de Sierra Segura: nº 1 – 10
 Comarca de Alcaraz: nº 11 – 22

1. Ayva 2. Bojarra 3. Elche de la Sierra 4. Ferez 5. Letur 6. Lletor	7. Molinos 8. Nerpio 9. Socovos 10. Yeste 11. Alcaraz 12. Bienservida	13. Cotillas 14. Masegoso 15. Palerma 16. Peñascosa 17. Riopar 18. Robledo	19. Salobre 20. Vianos 21. Villapalacios 22. Villaverde
---	--	---	--



Provincia de Murcia

Comarca del Noroeste: nº 1 – 5

1. Caravaca de la Cruz 2. Moratalla	3. Bullas 4. Cehegin	5. Calasparra
--	-------------------------	---------------

