

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(98/C 172/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente en el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: C/ Dulcinea, 4, E-28020 Madrid

Tel.: (34) 913 47 19 67

Fax: (34) 915 34 76 98

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Consejo regulador de la denominación específica «Cordero manchego»

2.2. Dirección: C/ Doctor Matutearán, 1, C 1ª y 2ª
E-02004 Albacete

Tel.: (34) 967-21 32 93/967 50 35 25

2.3. Composición: productor/transformador (x) otro ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2: Producto cárnico — Carne fresca

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1. *Nombre:* Cordero Manchego

4.2. *Descripción:* Carne fresca, de las categorías extra y primera, procedente exclusivamente de corderos de la raza manchega, sin distinción de sexo (los machos sin castrar), alimentados con leche materna durante un período mínimo de treinta días, complemen-

tada con paja blanca y concentrados autorizados. El peso vivo, al sacrificio, en matadero oscila entre 22 y 28 kg y la edad entre sesenta y noventa días. Peso de la canal comprendida entre 10 y 14 kg, de perfil longilíneos, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas, canales de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas por una película de grasa fina, de color blanco cremoso, en la grupa, nacimiento de la cola, y región dorsal y renal, quedando al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios. Carne color rosa pálido de gran terneza y jugosidad con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, aportando un buquet característico muy agradable.

- 4.3. *Zona geográfica:* La zona geográfica sobre la que pastorea y desarrolla la raza manchega se extiende por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo y engloba las comarcas de La Mancha, Manchuela, Centro y Almansa de Albacete; Mancha, Campo de Calatrava, y Campo de Montiel de Ciudad Real; Manchuela, Mancha Baja y Mancha Alta de Cuenca y La Mancha de Toledo.
- 4.4. *Prueba del origen:* Los corderos de raza manchega nacidos en ganaderías inscritas son identificados al nacer con crotal de plástico en la oreja izquierda, en el que se recoge la ganadería, mediante la combinación de dos letras mayúsculas, seguidas de las siglas CM y el número de orden de nacimiento de acuerdo con el parte de nacimientos. En el matadero permanecen en reposo, antes de su sacrificio, al menos durante doce horas. Una vez sacrificados, el Comité de clasificación de canales, nombrado por el Consejo regulador, determina la actitud de las canales amparables por la denominación y procede al sellado de las calificadas.
- 4.5. *Método de obtención:* El sacrificio y manipulación de los corderos de la raza manchega, identificados desde su nacimiento mediante crotal, se realiza en industrias inscritas en los registros del Consejo. El Comité de calificación realiza una selección de los animales a sacrificar; su sacrificio, desollado y eviscerado se realiza por métodos legalmente autorizados. Las canales deben conservarse en cámara entre 31 y 41 °C, para tiempos inferiores a veinticuatro horas, y entre 11 y 31 °C para periodos de tiempo más largos. El período máximo de conservación no superará los seis días.
- 4.6. *Vínculo:* Zona caracterizada por una gran variedad topográfica y paisajística, con clima templado mediterráneo, con contrastes térmicos notables. La raza manchega es una especie ovina autóctona, adaptada desde antiguo a esta región y que ha constituido una de las principales fuentes de riqueza de esta comarca. Explotada por su producción de leche, carne y lana, constituye el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora y prados, forrajes, barbechos, rastrojos y monte bajo; esta variada alimentación y las peculiaridades de la propia raza proporcionan una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen.
- 4.7. *Estructura de control:*
Nombre: Consejo regulador
Dirección: C/ Doctor Matutearán, 1, C 1ª y 2ª
E-02004 Albacete
- 4.8. *Etiquetado:* Las canales amparadas por la denominación específica son selladas, en tinta indeleble, con la mención «Cordero Manchego», seguida de un número de identificación, en piernas, paletilla y costillar.
- 4.9. *Requisitos nacionales:*
Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Orden de 19 de septiembre de 1996, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación específica «Cordero Manchego» y de su Consejo regulador.

Número CE: G/ES/00047/97.07.10.

Fecha de recepción del expediente completo: 10.7.1997.