

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 15 de julio de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de aprobación de una modificación del pliego de condiciones que no se considera de menor importancia, según lo dispuesto en el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de la denominación «Cordero Manchego» (IGP)**

(2019/C 242/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y en particular su artículo 50, apartado 2, letra a), leído en relación con su artículo 53, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha enviado una solicitud de aprobación de una modificación, que no se considera de menor importancia, del pliego de condiciones de la denominación «Cordero Manchego» (IGP) conforme a lo dispuesto en el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) De conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) Con el fin de permitir la presentación de notificaciones de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de aprobación de la modificación del pliego de condiciones, que no se considera de menor importancia, tal como se contempla en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión⁽²⁾, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, de la denominación registrada «Cordero Manchego» (IGP).

DECIDE:

Artículo único

En el anexo de la presente Decisión figura la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera de menor importancia del pliego de condiciones, tal como se contempla en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, de la denominación registrada «Cordero Manchego» (IGP).

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de oponerse a la modificación contemplada en el párrafo primero del presente artículo dentro de los tres meses siguientes a la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 15 de julio de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«**CORDERO MANCHEGO**»

N.º UE: PGI-ES-02213 – 2.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego (IGP)

Crtra. De Las Peñas Km 3,2 (Albacete)

Tel. +34 967224020

Fax +34 967224020

Correo electrónico: admon@corderomanchego.org

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego ostenta un interés legítimo para presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 29 de la Ley 7/2007, de 15 de marzo de 2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha. Asimismo, el artículo 8, letra b), de los Estatutos de la Fundación CR IGP Cordero Manchego establece entre sus fines la revisión del pliego de condiciones de la IGP Cordero Manchego y proponer las oportunas modificaciones.

2. Estado miembro o tercer país

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Dirección General de la Industria Alimentaria

P.º DE LA INFANTA ISABEL, 1

28071 Madrid

Madrid

ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Fax +34 913475410

Correo electrónico: sgcdae@magrama.es

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: cambio de término y de estructura de control

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

5. Modificaciones

Descripción

Se suprimen los requisitos de edad y peso vivo de los corderos de este apartado, que pasan a indicarse en el método de obtención.

Prueba del origen

La información sobre las ganaderías recogida en el crotal mediante dos letras mayúsculas seguidas por las letras CM se sustituye por el código de explotación del Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), al ser más precisa y adaptarse a la legislación vigente.

Método de obtención

Se suprime la mención al peso vivo entre 22 y 28 kilogramos y la edad entre 60 y 90 días, al sacrificio en matadero, pues se trata de parámetros que suponen una duplicación de una medición que ya se controla a través del peso de la canal, que es más preciso y objetivo y con el cual están directamente correlacionados.

Se suprime el período mínimo de lactancia natural de treinta días porque la duración de la lactancia natural es indeterminada para cada individuo, ya que depende del desarrollo fisiológico del cordero, es decir del desarrollo de la dentición y del sistema digestivo, para que el animal pase de lactante a rumiante. En ese momento indeterminado (que no es igual para todos los corderos), cuando el cordero sea capaz de alimentarse por sí solo de concentrados, se producirá el destete.

Se incrementa la horquilla de peso de la canal, situándose ahora entre 10 y 15 kilogramos. Según nuestra experiencia, aumentando un kilogramo el peso de la canal y manteniendo los requisitos de clasificación por presentación, conformación, engrasamiento y color, se mantiene la calidad de la canal y de la carne y se satisface la demanda de este tipo de cordero, que ha evolucionado en algunos mercados donde tradicionalmente se comercializa el cordero manchego.

La información sobre las ganaderías recogida en el crotal mediante dos letras mayúsculas seguidas por las letras CM se sustituye por el código de explotación del Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), al ser más precisa y adaptarse a la legislación vigente.

Se suprime el tiempo mínimo de reposo previo al sacrificio debido a que el punto 1.2 del anexo III (Normas de funcionamiento de los mataderos) del Reglamento (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, dice que «los animales se descargarán lo antes posible después de su llegada y, posteriormente se sacrificarán sin demoras indebidas».

Se suprime el requisito de proporcionar a los animales «agua azucarada *ad libitum* en una proporción del 1 %», pues si no permanecen un largo tiempo en reposo no necesitan aporte de energía.

Estructura de control

En aplicación del artículo 37, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la FUNDACIÓN CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA CORDERO MANCHEGO (IGP) actualmente no es el organismo de control autorizado para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones, y de acuerdo con el apartado 3 del mencionado artículo, es necesario sustituir toda la redacción de este apartado del pliego de condiciones.

Texto del pliego de condiciones vigente:

El control de la Denominación Específica (IGP) corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector ganadero y del sector industrial.

- a) Un Presidente, designado por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- b) Un Vicepresidente, elegido por los sectores ganadero e industrial.
- c) Cuatro vocales en representación del sector ganadero y cuatro en representación del sector industrial. Estos vocales serán elegidos directa y democráticamente por los ganaderos e industriales, respectivamente, inscritos en los registros pertinentes.

- d) Dos vocales con especiales conocimientos sobre ganadería ovina, designados por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- e) Un vocal, en representación de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega.

Ámbito de competencias

Su ámbito de competencia está determinado:

- En la territorial, por la respectiva zona de producción.
- En razón de los corderos, por los protegidos por la Denominación Específica en cualquiera de sus fases de producción, cebado, circulación y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de la carne protegida. Los servicios de control y vigilancia se realizan por inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la denominación específica.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación específica.

Texto que se propone:

La información relativa a los organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=PRODUCTOS+CON+IGP&alcance=IGP+CORDERO+MANCHEGO&nombre_ent=&Aceptar=Acceptar

El organismo de control actual es la siguiente entidad de certificación:

Nombre: CERTICAR, SL.
Dirección: C/Infanta Mercedes, 13 4.ª Planta
28020 Madrid
Madrid
ESPAÑA

Teléfono: +34 915711105

Este organismo de control está autorizado por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y acreditado por ENAC en los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011 («Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto»).

El organismo de control deberá realizar las actuaciones necesarias para evaluar la conformidad con el pliego de condiciones, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación del producto específico.

El organismo de control deberá cumplir las normas aplicables, y cualquier otro requisito, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

- Inspección de muestras.

- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.
- Auditoría de los registros documentales de la producción de corderos protegidos.

Etiquetado

En el mercado tras la clasificación de las canales, se sustituye «con las palabras cordero manchego seguida de un número de identificación correlativo dentro de cada matadero inscrito» por «sellando las calificadas con las siglas “CM”, en tinta indeleble en piernas, paletillas y costillar y etiquetándolas con una etiqueta con el logotipo de la IGP y un número individual para cada canal.».

Como se marca directamente la carne, es más higiénico usar las siglas «CM» que las palabras «cordero manchego» y, además, es más sencillo numerar individualmente cada canal en una etiqueta con tinta.



Logotipo de la IGP «Cordero Manchego»

Otros

Se sustituye «Denominación Específica» por «Indicación Geográfica Protegida», según la nomenclatura vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

«CORDERO MANCHEGO»

N.º UE: PGI-ES-02213 – 2.1.2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Cordero Manchego»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne (y despojos) frescos.

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Carne fresca, procedente exclusivamente de corderos de la raza manchega, sin distinción de sexo, alimentados con leche materna, complementada con paja blanca y concentrados. Canales de categoría extra y primera, de peso comprendido entre 10 y 15 kg, con perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas. Carnes de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas de 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 de color rosa pálido, de gran terneza y jugosidad con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular que le aporta un buqué característico muy agradable.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación con leche materna complementada *ad libitum* con paja blanca y concentrados legalmente establecidos, hasta que el cordero sea capaz de alimentarse, al destete, solo con la paja blanca y dichos concentrados.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Dentro de la zona geográfica definida deben llevarse a cabo las fases de cría y cebo de corderos.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las canales amparadas por la IGP irán marcadas con un sello con las siglas «CM» en tinta indeleble en piernas, costillar y paletillas y etiquetadas con una etiqueta numerada individualmente y con el logotipo de la IGP «Cordero Manchego».



Logotipo de la IGP «Cordero Manchego».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica definida en la que pastorea y se desarrolla la raza manchega, abarca la región natural de La Mancha, que 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.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La Mancha es un antiguo campo espartero de los romanos, que los árabes llamaron «Manyá», que viene a significar «sin agua». Estos dos apelativos determinan de forma clara el carácter de la región La Mancha.

Aunque tradicionalmente se ha considerado a Castilla-La Mancha como un espacio llano, en el que lo más característico es la comarca natural de «La Mancha», la realidad se corresponde más bien a una meseta elevada y surcada de montañas, donde las dos terceras partes del territorio están por encima de los 600 metros de altura y no hay ninguna zona que se encuentre situada a menos de 200 metros sobre el nivel del mar. Se trata pues de un territorio caracterizado por el predominio de tierras llanas y altas y por un conjunto de áreas montañosas tanto en la periferia como en el interior de la región, que determinan una gran variedad topográfica y paisajística.

Geológicamente, es una llanura rellena de sedimentos miocénicos, con una altitud entre 650 y 800 metros sobre el nivel del mar. En las épocas de lluvias por la llanura del terreno se forman grandes charcas y lagunas de poca profundidad en las que el agua permanece cierto tiempo.

Sus principales ríos son: Tajo, Guadiana alto, Júcar alto y medio, Záncara, Cigüela, Jabalón y Riánsares, los cuales, aunque tienen cauces muy irregulares, son muy aprovechados para el riego, especialmente en los últimos tiempos en que se han creado grandes extensiones de regadío.

El análisis de las temperaturas medias anuales en cuatro poblaciones de la región nos indica que las temperaturas máximas absolutas pueden superar los 35 °C en los meses de verano. El mes más cálido es julio, con temperaturas medias que alcanzan incluso los 25 °C.

Las precipitaciones anuales se caracterizan por alcanzar valores medios próximos a los 400 mm., frente a los 600 mm de media en España, que además de ser una cifra escasa se reparte de forma desigual. En primer lugar, como consecuencia de una gran irregularidad interanual, que hace que los volúmenes sean muy distintos en una serie climática. En segundo lugar, debido a la distribución anual de lluvias, en la que el verano destaca como la estación más seca representando apenas el 10-15 % de las lluvias anuales. Por el contrario, la primavera y el otoño suelen ser las más lluviosas.

5.2. *Carácter específico del producto*

La variada alimentación de las ovejas a través del pastoreo en zonas áridas y las peculiaridades de la propia raza proporcionan unos corderos con una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen: carnes de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas de 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 de color rosa pálido, de gran terniza y jugosidad con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular que aporta un buqué característico muy agradable.

Las ovejas son las que salen a pastorear, aprovechando los recursos naturales (flora, prados, forrajes, barbechos, rastrojos y monte bajo), por lo que mantienen un estrecho vínculo con la zona geográfica amparada. Cuando las ovejas están en estado de gestación, siguen pastoreando, manteniendo el vínculo geográfico con la cría que está en su vientre (el cordero) a través de la barrera feto-placentaria durante cinco meses. Cuando se produce el parto, el cordero recién nacido no sale a pastorear al campo, sino que se queda en la cuadra. No obstante, a través de la lactación natural, se mantiene el vínculo con la zona geográfica a través de la leche materna (las madres sí salen al campo).

5.3. *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 la IGP)*

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. Ha sabido mantener su pureza, exenta de cruzamientos, adaptándose a lo largo del tiempo a la explotación del pastoreo en zonas áridas. Constituye el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora y prados, forrajes, barbechos, rastrojos y monte bajo; esta variada alimentación de las ovejas y las peculiaridades de la propia raza proporcionan unos corderos con una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen.

Desde tiempos remotos se han comercializado corderos procedentes de ovejas de raza manchega y el paso de los siglos ha supuesto que las prácticas de cría y engorde se hayan dirigido a sacar las máximas cualidades a esta carne tradicional de La Mancha.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_modificado_scc_web.pdf
