

## 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. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

E. Método de obtención del producto.

F. Vinculo con el medio geográfico.

1. Histórico.

2. Natural.

G. Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones.

H. Marcado y etiquetado.

I. 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 o en unidades de venta al consumidor, obtenida a partir de los corderos (macho o hembra), hijos de padres y madres de raza Segureña.

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 geográfica definida para la IGP en la que tradicionalmente se ha venido explotando la raza ovina segureña para la producción de cordero segureño, se sitúa en la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, encuadrada dentro de las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, que se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona ya que condiciona, de manera definitiva, las características agroclimáticas y, en consecuencia, el sistema de producción. Esta zona comprende un total de 144 municipios pertenecientes a las provincias anteriormente mencionadas, los cuales se relacionan a continuación agrupados por Comunidad Autónoma, Provincia y Comarca:

## **Comunidad Autónoma de Andalucía**

### *Provincia de Almería*

Comarca del Almanzora: Alcóntar, Bacares, Bayarque, Chercos, Lúcar, Oria, Serón, Sierro, Somontín, Sufli, Taberno, 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: Castilléjar, 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, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada, Santo Tomás.

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) 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.

E) Método de obtención del producto.

Las características de la zona, descritas posteriormente, han condicionado que el sistema de producción de las ovejas de raza segureña se haya adaptado, con unas particularidades de manejo, a la rigurosidad de dichas condiciones, donde se explotan en régimen extensivo ó semiextensivo, siendo un modelo de explotación mixta oveja/pasto natural y oveja/cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales. Los animales adultos se mantienen en pastoreo durante todo el año, pernoctando en los apriscos o, en algunos casos, directamente en el campo. Se aprovecha, mediante pastoreo, la vegetación espontánea autóctona de la zona, así como pastos de rastrojeras de cereal y leguminosas forrajeras 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-transterminancia, realizándose desplazamientos largos de los rebaños hasta las zonas tradicionales de pastoreo temporal. Estas zonas estarán siempre dentro de la delimitación geográfica de la IGP. En caso contrario, los corderos nacidos y cebados durante la estancia temporal del rebaño fuera de la zona delimitada, no podrán ser amparados por la IGP.

Del mismo modo, el sistema tradicional de crianza de estos corderos se ve condicionado también por dichas condiciones agroclimáticas y la disponibilidad de recursos aptos para su alimentación. Esto ha obligado a que la crianza y alimentación de los corderos se realice en estabulación permanente, no acompañando a sus madres mientras éstas se alimentan. La alimentación de estos corderos se basa en la leche materna, dedicada en exclusiva a la alimentación de los corderos, suplementando su dieta con productos ricos en fibra y suplementos alimenticios vegetales, hasta el momento del sacrificio. Esta suplementación en la dieta supone un gran gasto económico para los productores en la alimentación de los corderos, lo que ha ocasionado que las canales de corderos segureños provengan de corderos de bajo peso vivo para, de esta forma, mitigar dicho gasto. Los corderos segureños muestran una relativa precocidad en su crecimiento debido al consumo íntegro de la leche producida por las madres, dedicadas exclusivamente a la alimentación de sus crías.

De estos corderos se han obtenido tradicionalmente canales de un peso comprendido entre los 9 y los 13 Kg., muy bien conformadas (Clase de Conformación R y O) siendo la raza de

procedencia de los corderos el elemento determinante en dicha conformación, cuya carne posee un color rosa pálido o rosa con un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo.

El color de la carne de cordero segureño está influenciado por diferentes factores relacionados íntimamente con las condiciones agroclimáticas de la zona. Entre ellos se pueden destacar la estabulación permanente obligada de los corderos, su alimentación a base de leche materna y productos ricos en fibra, no obtenidos mediante pastoreo. Todo esto conlleva a un bajo peso de las canales al sacrificio, lo que favorece el predominio de un tipo particular de fibra muscular que le otorga a la carne un color rosa pálido o rosa, característico de este tipo de corderos, así como una carne exenta de olor y sabor a sebo.

Lo mismo sucede con la cantidad y tipo de grasa presente en las canales y la carne. De esta forma, la cantidad de grasa de cobertura y la pélvico-renal de las canales, depende, en gran medida, del peso de éstas. Un incremento en el peso de las canales implicaría también un incremento del grado de engrasamiento, siendo más acusado en las canales procedentes de corderos hembra. Otro hecho a tener en cuenta respecto al tipo de grasa es que tanto la raza de los corderos como el tipo de fibra muscular presentes en el músculo garantizan que la carne posea un nivel óptimo de infiltración grasa, lo que da lugar a una jugosidad y textura tierna.

Todo ello le confiere a la raza segureña una vocación eminentemente cárnica, que ha dado lugar a un cordero con un elevado rendimiento a la canal, otorgándole al peso óptimo de sacrificio de éste, unas características diferenciadoras de alta calidad, respecto a otros corderos dentro de su banda de peso, siendo singularmente apreciado por los consumidores.

Las condiciones agroclimáticas son fundamentales para el resultado final, determinando la disponibilidad de recursos para la alimentación de los animales, tanto en calidad como en cantidad así como la raza autóctona de la zona y el sistema de explotación que han evolucionado para adaptarse a las mismas.

#### F) Vínculo con el medio geográfico:

1. Histórico. Desde época romana existen referencias sobre una zona, allí donde confluyen las actuales provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia que fue llamada “La Oróspeda”. Según Ramón Martínez Girón, estudioso de la tradición, en su artículo “La montaña del Tudmir. Introducción etnográfica” publicado en la *Gazeta de Antropología* nº 6 del año 1988 artículo 11, describe claramente este área geográfica, llamada en tiempos de la ocupación romana con el nombre de Oróspeda (Término de origen griego que significa “el que pone fin a los llanos” o “ al pié de las montañas”) allí donde nacen los grandes ríos Guadalquivir, y sus afluentes Guadalimar y Guadiana Menor, el Segura y el Guadalentín, caracterizada por una altitud mínima de 500 metros, siendo la encrucijada del Levante, La Mancha y la Alta Andalucía.

Pero no fue hasta la Reconquista del Sureste Español, hace más de 800 años, cuando la Orden Religiosa de Santiago estableció los límites territoriales de la zona de producción del cordero segureño, denominada la Encomienda de Segura, que se basó 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.

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 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 s. XIII un grado de adaptación bastante amplio a los medios ecológicos en los que se desenvuelve. De este ovino se obtienen corderos con una carne que, por su gusto exento de sabor a sebo, es muy apreciada en el mercado”.

Las referencias históricas y bibliográficas reseñadas delimitan con claridad la zona tradicional de explotación de la oveja segureña y, por tanto, de producción del cordero segureño. Esta zona posee unas características homogéneas, en lo que se refiere a cuestiones como la evolución de la población, las actividades económicas y el patrimonio cultural e histórico otorgándole, desde la antigüedad, una identidad propia.

2. Natural. El abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia constituye la zona de producción de ganado ovino de raza segureña para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, incluyendo en ésta las zonas hacia las que tradicionalmente los ganados realizaban la trashumancia para el aprovechamiento de los pastos temporales. Esta zona, caracterizada por una altitud de 500 metros como ya se ha expuesto, comparte características orográficas y condiciones climatológicas homogéneas, en cuanto al medio natural, y métodos de producción comunes, todo ello condicionado por dicha altitud, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto.

El área delimitada, de acuerdo a lo especificado en el punto anterior, reúne las siguientes características agroclimáticas:

- 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.

En relación a las características propias del sureste peninsular español, la altitud de la zona de producción ha configurado unas características agroclimáticas particulares muy rigurosas (equivalente a la Unidad Climática de Tierra Fría Baja de la clasificación de Papadakis), 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, siendo además, estos pastos de baja productividad.

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, estas singulares condiciones agroclimáticas de la zona geográfica han determinado que la especie ovina y, en concreto, la raza ovina Segureña, sea prácticamente la única capaz de vivir y producir bajo estas condiciones. Esta raza autóctona originaria de la zona, que se caracteriza por su gran rusticidad, ha tenido que evolucionar para conseguir una serie de adaptaciones necesarias para sobrevivir a estos medios ecológicos abruptos e insuficientes. 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 oveja/pasto natural y oveja/cereal, hecho que lo diferencia de las zonas ganaderas limítrofes de Andalucía, Murcia y Castilla-La Mancha.

Por tanto, la interacción entre el medio físico, los factores humanos y la raza de los corderos, han configurado un producto de unas características específicas y diferenciales, responsables de la tradicional reputación que lo avala.

G) Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el Pliego de Condiciones.

La competencia de la IGP “Cordero Segureño” corresponde a la Dirección General de la Industria Alimentaria, a través de la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica y la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones es llevada a cabo por:

*Agencia de Información y Control Alimentarios*

*Paseo Infanta Mercedes, 31 5ª planta*

*28.020 Madrid*

Web: <http://www.aica.gob.es>

H) Marcado y etiquetado. La Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño» contará con un Logotipo o distintivo que identificará a todos los productos amparados, cuya imagen se acompaña como Anexo I de este pliego.

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».

ANEXO I

