

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2006/C 158/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

**Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2**

**«CORDERO DE NAVARRA» o «NAFARROAKO ARKUMEA»**

**Nº CE: ES/0212/17.10.2001**

**DOP ( ) IGP ( X )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada-Dirección General de Alimentación/Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid  
Teléfono: (34) 913 47 53 94  
Fax: (34) 913 47 54 10  
Correo electrónico: sgcaproa@mapya.es

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Grupo de trabajo del Cordero de Navarra  
Dirección: Avenida Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
E-31610 Villava  
Navarra  
Teléfono: (34) 948 01 30 40  
Fax: (34) 948 01 30 41  
Correo electrónico: —  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otras categorías ( )

El grupo de trabajo engloba organismos y entidades tanto de productores como transformadores: Instituto Técnico y de Gestión Ganadero, Sindicato Agrario Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra, Sindicato Agrario E.H.N.E., Asociación de Criadores de Raza Navarra, Asociación de Criadores de ovino de raza Lacha de Navarra, Matadero La Protectora, Sección de ovino de la Cooperativa del Vacuno de Navarra, Asociación Comercial Ovina de Navarra

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.1. Carne fresca de cordero

<sup>(1)</sup> Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

4.1. Nombre del producto: «Cordero de Navarra» o «Nafarroako Arkumea»

4.2. Descripción: La Indicación Geográfica protege a los corderos procedentes de las razas Navarra y Lacha en pureza, comercializados como carne fresca.

Se distinguen dos categorías diferentes, el cordero Lechal y el cordero Ternasco.

Cordero Lechal: animal macho o hembra de raza Lacha o Navarra, amamantado por la oveja con leche materna hasta el momento del sacrificio, con un peso de canal entre 5 y 8 kg. para la raza Lacha y entre 6 y 8 kg. para la raza Navarra (con cabeza y asaduras).

Cordero Ternasco: animal macho o hembra de raza Navarra, amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde el nacimiento, con un peso de canal entre 9 y 12 Kg (sin cabeza ni asaduras).

Solo serán admitidas las calidades «primera» de las categorías «A» y «B» para los corderos Lechales y las categorías «B» y «C» para los corderos Ternascos, del modelo comunitario de clasificación de canales de cordero ligero (Rto. CEE 2137/92 y Rto. CEE 461/93).

Las canales deberán cumplir además las siguientes características:

Cordero lechal: Cobertura grasa: escasa o media (grado 2-3 según el Reglamento (CEE) nº 2137/92 y Reglamento (CEE) nº 461/93 en el que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros). Color de la carne: blanco nacarado a rosa pálido. Características de la carne: tierna, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

Cordero ternasco: Cobertura grasa: escasa o media (grado 2-3 según el Reglamento (CEE) nº 2137/92 y Reglamento (CEE) nº 461/93 en el que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros). Color de la carne: rosa pálido. Características de la carne: tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción de corderos abarca toda la superficie de Navarra, ocupando la raza Lacha la mitad norte y la raza Navarra toda la superficie de Navarra excepto la zona Nor-occidental.

4.4. Prueba del origen: Para el control del origen del producto se llevarán tres Registros: uno de las explotaciones ganaderas productoras de corderos; otro de los elaboradores de la carne fresca de cordero; y por último el de establecimientos donde se realiza la elaboración.

Todos los corderos serán identificados con un crotal que lleva el número de la explotación de nacimiento antes del destete (25-30 días raza Latxa y 40-45 días raza Navarra), debiendo conservarlo hasta el sacrificio. Los corderos de cada ganadero al llegar al matadero irán acompañados de un documento (guía de sanidad pecuaria) con el número de explotación y el número de corderos amparados, así como la raza y la edad.

Se cumplimentará un parte de nacimientos en el que figurarán los datos relativos a la explotación y a los animales. Toda esta información será remitida al Consejo Regulador.

En el caso de que la explotación de cría sea distinta a la de nacimiento se controlará mediante la declaración de compra-venta que deberá realizar el ganadero y que posteriormente enviará al Consejo Regulador.

En el matadero se comprobará que los corderos proceden de las explotaciones registradas. Para asegurar la trazabilidad de la carne, aquellas canales que cumplan las especificaciones del punto 4.2 de la Ficha se identificarán con etiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador; asimismo, en las salas de despiece se identificará cada una de las piezas con una etiqueta numerada.

El inspector de la IGP realizará un examen ante-mortem de los animales e inspeccionará también los documentos de acompañamiento para comprobar la raza, los crotales de los animales y que la explotación de origen está inscrita en la IGP. Los animales sin identificar o los que pertenezcan a razas no amparadas se separarán del lote por no ser aptos para la IGP. Los lotes del cordero amparado se sacrificarán por separado para garantizar la trazabilidad.

#### *Trazabilidad*

El lote amparado se etiqueta con etiquetas del matadero en las que se recoge el peso de los animales. Los inspectores de la IGP clasifican los corderos conforme a los criterios de la IGP (peso, color, grasa), se anotan los datos y se etiquetan los animales aptos.

La trazabilidad durante el despiece se garantiza en el caso de los lechales mediante 4 etiquetas de la IGP colocadas en las extremidades, 1 por cada cuarto de canal, con un número de control de la IGP. En el caso del ternasco la trazabilidad se garantiza por un sello corrido de tinta alimentaria que va del cuello a la grupa y se coloca una única etiqueta de la IGP por canal.

- 4.5. Método de obtención: Los corderos amparados por la IGP procederán de ovejas que realizan su ciclo productivo en régimen extensivo o semiextensivo, aprovechando en su alimentación pastos y otros recursos vegetales naturales, siguiendo la práctica tradicional de la zona geográfica.

La mayoría de las explotaciones de ovejas de la raza Latxa practican la trasterminancia (86 %), que consiste en pequeños desplazamientos entre el valle y los montes cercanos. Este sistema se basa en el aprovechamiento de los pastos de montaña comunales en verano y otoño, de las praderas en octubre y noviembre y permanencia en las explotaciones el resto del año, donde son suplementadas con forrajes conservados (heno de alfalfa, hierba o veza-avena) y piensos naturales (cereales y leguminosas).

Algunas explotaciones de ovejas de la raza Navarra han utilizado la trashumancia vertical (entre zonas de montaña y zonas llanas) u horizontal, con largos desplazamientos, pero hoy en día se utiliza más la trasterminancia y la estancia. Se puede distinguir tres tipos de explotación adaptadas a la zona: 1) sistema «valle puerto» en la zona Pirenaica, que aprovecha los pastos de altura en verano 2) trasterminancia en zonas cerealistas, que aprovecha la rastrojera y el monte bajo y 3) el pastoreo en zonas de regadío, en praderas polifitas cultivadas. En los dos primeros sistemas, en épocas de escasos recursos (normalmente en invierno), se complementa la dieta con heno, paja y piensos naturales (maíz, cebada). En las zonas de regadío también se utilizan rebrotes de alfalfa, rastrojera y restos de cosechas para suplementar la dieta de las ovejas.

Los corderos Lechales serán amamantados por las ovejas con leche materna hasta su sacrificio (25-30 días en la raza Latxa y 40-45 días en la raza Navarra), alcanzando en este momento, la canal, un peso de 5 a 8 kg.

Los corderos Ternascos serán amamantados como mínimo hasta los 45 días de edad. En la etapa de cebo la alimentación estará constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales. Los corderos que no han sido destetados a los 45 días, además de lo señalado en la etapa de cebo, recibirán leche materna. En el sacrificio las canales alcanzan un peso de 9 a 12 kg.

El alimento concentrado no podrá incluir ninguna clase de subproducto de origen vegetal que no proceda de cereales y leguminosas, ni urea.

Queda expresamente prohibido el empleo de sustancias que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Los corderos se transportan al matadero, se sacrifican, faenan y obtienen las canales en mataderos homologados de la Comunidad Foral de Navarra.

- 4.6. Vínculo: De la importancia de la carne de cordero entre la población navarra no cabe duda, ya que el cordero es el protagonista de la gastronomía popular de esta tierra. Numerosas citas de distintos gastrónomos e historiadores a lo largo del tiempo han alabado las excelencias del cordero navarro:

Hay referencias históricas de lo habitual del aprecio del consumo de cordero entre la población navarra medieval, los monasterios y la realeza.

La tradición se mantiene en todo su vigor hasta nuestros días, con citas de mucho interés sobre las excelencias del consumo del cordero navarro efectuados por gastrónomos de primeros, de mediados y de finales del siglo XX. Como muestra, la de Cristino Álvarez, conocido como «Caius Apicius»: «Gozan de justa fama los corderos navarros, singularmente los de la Cuenca de Pamplona. El Cordero es quizá el más tradicional protagonista de la cocina cárnica navarra; la calidad del animal, factor imprescindible para el éxito culinario, está más que asegurada».

Por lo que se refiere al vínculo de las razas ovinas «Navarra» y «Lacha» con la zona geográfica, está demostrado que desde la época prehistórica se ha dado en Navarra la convivencia de las dos, unas veces compartiendo las mismas tierras y los mismos pastos y otras distribuyéndose en zonas diferentes adecuadas a sus características raciales.

Tras la época romana, la medieval y la edad moderna, se ha mantenido en Navarra la cabaña ovina, superando las crisis y los enormes cambios que ha sufrido el mundo rural en este siglo.

- 4.7. Estructura de control:

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN)  
Dirección: Avenida Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
E-31610 Villava  
Navarra  
Teléfono: (34) 948 01 30 45  
Fax: (34) 948 07 15 49  
Correo electrónico: —

- 4.8. Etiquetado: Las canales de cordero amparadas por la IGP deberán llevar una etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que contenga la mención: «Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea».

Existen tres tipos de etiquetas para los tres tipos de cordero amparado: 1) «raza Navarra, ternasco», 2) «raza navarra lechal» y 3) «raza Latxa lechal», todas ellas llevan un número de control y el logotipo de la IGP. Además se indica la raza y si es lechal o ternasco sobre un fondo de color azul (raza Navarra, ternasco), amarillo (raza Navarra lechal) y rojo (raza Latxa lechal).

- 4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.
  - Decreto 835/1972, de 23 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) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
  - Real Decreto 1643/99, de 22 de octubre, 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.
-