



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECIFICA "CORDERO MANCHEGO"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN ESPECIFICA "CORDERO MANCHEGO"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El tipo de ganado apto para la producción de "Cordero Manchego" debe proceder exclusivamente de la raza Manchega y reunirá los siguientes requisitos:

- Corderos sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras).
- Peso vivo al sacrificio en matadero entre 22 y 28 kilogramos.
- Edad al sacrificio: entre sesenta y noventa días.

La alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación con leche materna complementada *ad libitum* con paja blanca y concentrados autorizados por el Consejo Regulador. El período mínimo de lactancia natural será de treinta días.

Al destete, la alimentación será con paja blanca y concentrados *ad libitum* autorizados por el Consejo Regulador.

En ningún caso podrán recibir promotores de crecimiento ni finalizadores.

La Denominación Específica "Cordero Manchego" ampara las canales de las categorías extra y primera que deberán reunir las siguientes características:

- Peso canal: Comprendido entre 10 y 14 kilogramos.
- Conformación: Perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas.
- Carnes de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas por una película de grasa fina que deja aparecer parcialmente los músculos subyacentes, si bien esta película se espesa en la grupa, nacimiento de la cola, región dorsal y



renal, quedando al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios.

- Características de la grasa: Color blanco-cremosa, tanto la de cobertura como la cavitaria y consistencia dura, sin cubrir completamente el riñón.

- Características de la carne: Color rosa pálido, de gran ternera y jugosidad, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, aportando un *buquet* característico muy agradable.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

El área principal sobre la que se explota y desarrolla la raza Manchega comprende las siguientes comarcas:

1. Albacete: Mancha, Manchuela, Centro y Almansa.
2. Ciudad Real: Mancha, Campo de Calatrava y Campo de Montiel.
3. Cuenca: Manchuela, Mancha Baja y Mancha Alta.
4. Toledo: La Mancha

La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha es, con sus 79.230 Km² de extensión, la tercera en superficie de España.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el Cordero Manchego es originario de la zona son:

a) Características del producto

La carne presenta las características organolépticas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción, cebado y sacrificio.



Estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1.- La carne procederá exclusivamente de la raza "Manchega" de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

Los corderos serán identificados al nacer con crotal de plástico en la oreja izquierda recogiendo los datos que se exponen a continuación:

- Ganaderías (mediante dos letras mayúsculas seguidas por las letras C.M. (Cordero Manchego).

- Número de orden de nacimiento del cordero, de acuerdo con el parte de nacimientos.

2.- El transporte en vehículos del ganado al matadero, así como su manipulación estarán controlados por el Consejo Regulador.

3.- El sacrificio y/o manipulación de los animales estarán controlados por el Consejo Regulador.

4.- El oreo y conservación se realizará en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5.- El producto final, se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.



6.- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta, distintivo o precinto numerados del Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La carne amparada por la D.E. "Cordero Manchego", destinada al consumo procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

Una vez llegado el animal al matadero, y antes de su sacrificio, permanecerá en reposo al menos doce horas proporcionándole durante dicho tiempo agua azucarada "ad libitum" en una proporción del 1%.

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atloidea.

El oreo de las canales se realizará hasta que el interior de la masa muscular de la canal alcance la temperatura idónea para su conservación y transporte.

Las canales se conservarán, para tiempos inferiores a 24 horas en cámaras entre 3 y 4º C y para períodos más prolongados de tiempo entre 1 y 3º C.

El período máximo de conservación no superará los seis días.

El Consejo Regulador a través del Comité de Calificación de canales, determinará la calidad de las canales amparables por la Denominación Específica, marcando las calificadas con las palabras "Cordero Manchego" seguido de un número en tinta indeleble en piernas, paletillas y costillar.

El reparto y distribución de las canales de "Cordero Manchego" a los minoristas carniceros y su conservación y venta, cumplirá con la normativa vigente, evitando en todo momento el deterioro de la calidad del producto.



F) VÍNCULO

- Histórico:

La procedencia de la Raza Manchega, según Sánchez Belda (1994), hay que buscarla entre los primitivos ovinos mediterráneos, que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, de limitadas posibilidades forrajeras y fuertemente dependientes de la climatología estacional. Los ovinos durante el proceso de la domesticación y posteriores etapas expansivas, se acomodaron a las condiciones ambientales antes citadas por intermedio de dos mecanismos anatómico-funcionales: almacenamiento de grasa corporal y adaptación del aparato locomotor.

Según el autor anterior, la raza Manchega tiene procedencia directa del gran tronco Entrefino autóctono, pero encuadrada en un medio especial de extensas planicies cultivadas en su mayor parte, con fuente alimentaria suficiente, pero poco densa y dispersa, que demanda un organismo de fácil desplazamiento, capaz de recogerla sin fatiga y transformarla con facilidad; así motivó la formación de un fenotipo in novo, de líneas alargadas, altas extremidades y aspecto andariego, que por posterior selección logró especializarse y poseer dinteles productivos interesantes. Desde antiguo fue el principal animal de renta de la Mancha. Explotada para la producción de leche, paralelamente rendía un buen cordero y lana de utilidad textil. Abundan las citas históricas sobre la Manchega; de todas destacan las recogidas en la más famosa novela de todos los tiempos, que dio renombre universal a la cuna de la raza "Don Quijote de la Mancha".

En la región la ganadería ha tenido históricamente una gran importancia, representando un 32% de la Producción Final Agraria (PFA) en 1990. Por ello, como consecuencia de sus características climáticas y agrológicas, se ha ido configurando una importante y tradicional zona ganadera de clara especialización extensiva, donde el ovino es la principal actividad.



Esta fuerte especialización ovina de la región responde a sistemas tradicionales de producción basados en la raza "Manchega" (carne y leche), y en el aprovechamiento de recursos forrajeros marginales (barbechos, rastrojos, eriales, monte bajo, etc.) en áreas deprimidas o de medio agrario difícil, en las que, sin embargo han contribuido muy eficazmente al mantenimiento de las rentas agrarias y, por otra parte, a la conservación del delicado equilibrio ecológico de estas zonas.

Además, en las importantes áreas de cultivo de secano, correspondientes a las grandes llanuras de Castilla-la Mancha, donde se producen desde antiguo vid, cereales y leguminosas grano se han desarrollado un modelo de producción ovino, subsidiario de la producción agraria, con aprovechamiento de rastrojos y barbechos como fuente principal de alimentación.

- Natural

La Mancha es el 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.

Está escasamente poblada de núcleos dispersos pero grandes. Es zona agrícola por excelencia: Buena productora de trigo, de vid y de olivo; primera región productora en ajos de nuestro país y una muy importante producción de cebollas; destaca el azafrán como cultivo típico; en los últimos años se ha originado un gran incremento en el cultivo de la cebada. Se la ha considerado una buena región ganadera, destacando el lanar.

- Orografía

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 m. de altura y no hay ninguna zona que se encuentre situada a menos de 200 m, 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.

- Hidrografía

Sus principales ríos son: El 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.

- Climatología

El clima y más concretamente sus dos elementos principales, la temperatura y las precipitaciones, son el factor fundamental para la práctica de la agricultura y de la ganadería extensiva. En el caso de Castilla-La Mancha, el clima es definido por los expertos como "templado mediterráneo de carácter continental", con contrastes térmicos notables, diarios y estacionales, y con una distribución estacional desequilibrada de las escasas lluvias.

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 e incluso superan los 25° C.

Las precipitaciones anuales se caracterizan por alcanzar valores medios próximos a los 400 mm., frente a los 660 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 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 estaciones más lluviosas.

- Flora y prados naturales

En otros tiempos, las propias características físicas y climáticas de la región condicionaron el desarrollo de una vegetación natural compuesta de pequeños bosques dominados por la encina, que en la actualidad ha quedado reducida a una posición testimonial. Estas zonas fueron invadidas por los cultivos, fundamentalmente los cereales y la vid, que ocupan grandes extensiones de terreno. Mediante la captación de aguas subterráneas se ha modificado en gran medida el paisaje de algunas zonas de la llanura manchega, en las que se ha introducido el maíz como cultivo fundamental de regadío.

Las zonas presentan una amplia gama de recursos y aprovechamientos alimenticios para el ganado de los que cabe señalar:

* En primer lugar, por su importancia, los alimentos concentrados, constituidos esencialmente por los cereales grano, las leguminosas grano y el girasol, cuya importancia ya ha sido puesta de manifiesto. En los últimos años han aumentado su producción y representan sin ninguna duda el recurso alimenticio más importante de esta Comunidad.

* Las tierras cultivadas aportan los restos de las cosechas, en el cereal las ovejas pastan la paja y las espigas de grano que han quedado como resto de la recolección. Son importantes los rastrojos de leguminosas con sus pajas de alto contenido protéico, de veza, de garbanzo y sobre todo de lenteja, tan abundantes en numerosas zonas. Resultan clásicos los aprovechamientos otoñales de los pámpanos de las abundantes vides. No por menos clásico deja de ser importante el aprovechamiento de los restos del girasol, que en algunas provincias como Cuenca, representa la segunda extensión de cultivo anual tras el cereal.



* Después de las primeras lluvias las tierras cultivadas vuelven a ser aprovechadas por los ganados. Aquellos granos que se perdieron y otra infinidad de variedad de semillas germinan, contribuyendo a la alimentación de los ganados en rastrojo y barbecho. En la actualidad, debido al aprovechamiento agrícola que ha traído consigo la roturación de numerosas tierras, han sido muy mermados los encinares y coscojares, quedando la vegetación primitiva alternando con los cultivos y repartidos por lomas y cerros, considerados no aptos para el aprovechamiento agrícola.

* La superficie pastable de especies no cultivadas en Castilla-La Mancha es importante en sus distintas formas, pero con un claro predominio del terreno forestal y de los pastizales frente a los prados naturales. Bajo el punto de vista ganadero son trascendentes los pastizales que ocupan los claros de los matorrales, así tenemos los pastos anuales, siempre apreciados por su capacidad de prosperar en suelos degradados y rocosos, revalorados por la presencia de leguminosas de interés forrajero. Son plantas presentes en estos pastos: *Medicago minima*, *Scorpius subilosa*, *Astragallus stella*, etc.

* Los cultivos forrajeros no ocupan un lugar destacado en el conjunto regional, a pesar de tratarse de producciones vegetales de alto valor nutritivo en alimentación animal, especialmente destinadas a los rumiantes. El cultivo más importante es la alfalfa, por su mejor adaptación a los terrenos calcáreos de La Mancha, seguida de la veza y los cereales de invierno. El consumo de los dos primeros se hace fundamentalmente en forma de heno, mientras que en los últimos años se ha extendido la práctica del ensilado de cereales para forrajes y de maíz forrajero.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

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.

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 deferentes 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.

H) ETIQUETADO

Los corderos serán identificados al nacer con crotal de plástico en la oreja izquierda, recogiendo los siguientes datos: Ganadería, mediante la combinación de dos letras mayúsculas, seguidas de las siglas C.M. y el número de orden de nacimiento, de acuerdo con el parte de nacimientos.

Una vez llevado al matadero, el ganado permanecerá antes de su sacrificio en reposo, al menos durante doce horas, proporcionándole durante dicho tiempo agua azucarada *ad libitum* en la proporción del 1 por 100. En dicho período, el cordero manchego permanecerá apartado de los demás.

El Consejo Regulador, a través del Comité de Calificación de Canales o persona en quien delegue, determinará la aptitud de las canales amparables por la Denominación Específica, sellando las calificadas con las palabras "Cordero Manchego", seguida de un número de identificación en tinta indeleble en piernas, paletillas y costillar. Este número de identificación será un número correlativo dentro de cada matadero inscrito.



El producto destinado al consumo irá provisto de etiquetas, numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

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

- Orden de 19 de septiembre de 1996, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Cordero Manchego".

DENOMINACIÓN ESPECIFICA "CORDERO MANCHEGO"

Zona de producción

