

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 180/11)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«**CORDERO SEGUREÑO**»

N.º CE: ES-PGI-0005-0871-01.04.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Cordero Segureño»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Carne comercializada sob a forma de carcaça, meia-carcaça ou peças açougueiras com ou sem osso, ou em unidades de venda ao consumidor. Obtém-se a partir de borrego (de ambos os sexos), nascido de pai e mãe de raça «Segureña».

Características da carcaça:

- a) Peso da carcaça inteira, sem cabeça nem vísceras: 9 a 13 kg. (após exsudação);
- b) Apresentação: Carcaça inteira, sem cabeça nem vísceras, devidamente sangrada e isenta de defeitos. Classificação da carcaça: categorias B e C, de primeira qualidade segundo a regulamentação europeia em matéria de classificação das carcaças de ovinos [Regulamento (CE) n.º 1249/2008];
- c) Conformação da carcaça: Classes R e O, segundo a regulamentação europeia em matéria de classificação das carcaças de ovinos [Regulamento (CE) n.º 1249/2008];
- d) Gordura:
 - Camada de gordura da carcaça: Classe 2-3, segundo a regulamentação europeia em matéria de classificação das carcaças de ovinos [Regulamento (CE) n.º 1249/2008];
 - Gordura pélvico-renal: 1-2 nos machos e 2-3 nas fêmeas, segundo a regulamentação europeia em matéria de classificação das carcaças de ovinos [Regulamento (CE) n.º 1249/2008];
- e) Carne de cor rosada-clara/rosada.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Até ao abate, os borregos são alimentados com leite materno acrescido de produtos ricos em fibras e complementos alimentares vegetais.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Os borregos são nascidos, criados e abatidos na área geográfica identificada. Podem ser abatidos e/ou a sua carne desmanchada no matadouro ou em sala de desmancha homologada.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A Indicação Geográfica Protegida «Cordero Segureño» compreende um logótipo ou um sinal distintivo que permite identificar todos os produtos protegidos.

O sinal distintivo da indicação geográfica protegida «Cordero Segureño» é apostado nas carcaças que satisfazem as exigências previstas por meio de um sistema contínuo de marcação de todas as meias-carcaças, do pescoço à garupa, com tinta alimentar indelével. As carcaças são identificadas por um rótulo numerado, colocado numa das extremidades posteriores; nele se indica o peso e se põe o sinal distintivo da Indicação Geográfica Protegida.

As peças açougueiras são identificadas ou marcadas por um rótulo numerado que ostenta o sinal distintivo da Indicação Geográfica Protegida «Cordero Segureño».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica da IGP na qual a raça ovina «Segureña» é tradicionalmente explorada para a produção do «Cordero Segureño», situa-se na confluência das províncias de Albacete, Almería, Granada, Jaén e Múrcia, nas cordilheiras Béticas orientais, e caracteriza-se por altitude mínima de 500 metros, a qual delimita a área, pois influencia, de forma definitiva, as características agroclimáticas e, conseqüentemente, o sistema de produção. A área compreende um total de 144 divisões administrativas (municípios) pertencentes às províncias mencionadas de Albacete, Almería, Granada, Jaén e Múrcia, seguidamente agrupadas por comunidade autónoma, por província e por *comarca*:

Comunidade autónoma de Andaluzia:

Província de Almería: Comarca de Almanzora (13 municípios), Comarca de Alto Nacimiento (6 municípios), Comarca de Filabres-Alhamilla (8 municípios), Comarca de Los Vélez (4 municípios).

Província de Granada: Comarca de Baza (8 municípios), Comarca de Guadix (33 municípios), Comarca de Huéscar (6 municípios).

Província de Jaén: Comarca de El Condado (8 municípios), Comarca de la Loma y las Villas (6 municípios), Comarca Norte (3 municípios), Comarca Sierra de Cazorla (9 municípios), Comarca Sierra de Segura (13 municípios).

Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Província de Albacete: Comarca Sierra Segura (10 municípios), Comarca Sierra Alcaraz (12 municípios)

Comunidade autónoma de Múrcia:

Província de Múrcia: Comarca Noroeste (5 municípios).

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A vasta zona montanhosa de relevo acidentado em que convergem as províncias referidas constitui a área de produção dos ovinos de raça «Segureña» de que provêm as carcaças protegidas pela indicação

geográfica. Compreende as zonas de transumância tradicional dos rebanhos, para utilização das pastagens temporárias. Esta área, que se distingue pela altitude de 500 metros, como já referido, apresenta características orográficas e condições climáticas homogéneas, do ponto de vista do meio natural e dos métodos de produção comuns, determinados pela altitude e que desempenham um papel fundamental no respeito das normas de qualidade do produto.

A área geográfica identificada no ponto anterior reúne as seguintes características agroclimáticas:

- Tipo de inverno, segundo a classificação agroclimática de Papadakis: Ci (*Citrus*), av (*avena quente*) ou Av (*Avena fria*), ou seja:
- Temperatura média dos valores mínimos absolutos do mês mais frio compreendida entre -10°C e 7°C ;
- Temperatura média dos valores máximos do mês mais frio compreendida entre 5°C e 21°C ;
- Período seco ou árido igual ou inferior a cinco meses;
- Período frio ou de geada igual ou superior a cinco meses.

No que respeita às características próprias do sudeste da península espanhola, a altitude da área de produção definiu condições especiais muito rigorosas (correspondentes à unidade climática *Tierra Fría Baja* da classificação de Papadakis). O clima é tipicamente continental, com invernos frios e rigorosos e verões quentes e secos. As amplitudes térmicas diárias são importantes e as precipitações são raras e irregulares. As características agrológicas deficientes dos solos calcários pardos, frequentemente degradados, condicionam a duração do período vegetativo das pastagens, reduzindo-a a um período curto, e determinam a sua baixa produtividade.

Assim sendo, estas condições agroclimáticas especiais da área geográfica fizeram da espécie ovina e, mais precisamente, da raça ovina «Segureña», praticamente a única capaz de sobreviver e se reproduzir nestas condições. Esta raça autóctone originária da área geográfica, caracterizada por grande rusticidade, conheceu uma série de evoluções até se adaptar e sobreviver nestes meios acidentados e rudes.

Dadas as características da área, tornou-se necessário adaptar o sistema de produção dos ovinos de raça «Segureña» à rudeza destas condições, recorrendo para tal a uma gestão especial. Os ovinos são criados em regime extensivo ou semi-extensivo, que consiste num modelo de exploração mista ovinos-pastagem natural e ovinos-cereais, segundo métodos tradicionais. Os animais adultos permanecem nas pastagens durante todo o ano e passam a noite em abrigos ou, em alguns casos, diretamente nos campos. As pastagens permitem tirar partido da vegetação espontânea autóctone da área e das pastagens de restolho de cereais e leguminosas forrageiras e, ocasionalmente, dos prados permanentes irrigados, explorando assim as possibilidades oferecidas pela área de produção em todas as estações. Consoante as necessidades, podem ser ministrados complementos alimentares como complemento das pastagens. Poucas são as explorações que continuam a praticar a transumância-«transterminancia» (transumância de média distância), que consiste em efetuar longas deslocações com os rebanhos para chegar às zonas tradicionais de pastagens temporárias localizadas na área geográfica.

O mesmo se aplica ao sistema tradicional de criação dos borregos, também ele determinado por estas condições agroclimáticas e a disponibilidade de recursos adequados para a sua alimentação. Assim sendo, os borregos devem ser criados e alimentados em estabulação permanente, não acompanhando as mães enquanto estas se alimentam. Até ao abate, os borregos são alimentados com leite materno destinado exclusivamente à alimentação dos borregos, acrescido de produtos ricos em fibras e complementos alimentares vegetais. Este regime representa um custo económico importante para os produtores no que respeita à alimentação dos borregos e é por esta razão que as carcaças de «Cordero Segureño» se obtêm a partir de borregos de baixo peso vivo, compensando assim este custo.

5.2. Especificidade do produto

A carne de borrego protegida pela IGP obtém-se a partir de borrego (de ambos os sexos), nascidos de pais e mães pertencentes exclusivamente à raça ovina «Segureña».

Estes borregos permitem tradicionalmente obter carcaças de peso compreendido entre 9 e 13 kg, muito bem formadas (classe de conformação R e O), com carne de cor rosada-clara/rosada e teor ideal de gordura (de cobertura e infiltrada).

A carne é suculenta e tenra, devido à infiltração característica de gordura no músculo destes animais, sem cheiro ou sabor a sebo, devido à tenra idade de abate.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O pedido de atribuição de IGP ao «Cordero Segureño» justifica-se pelas suas características peculiares.

Observa-se uma certa precocidade ao nível do crescimento dos borregos, devido ao consumo integral do leite produzido pela mãe, destinado exclusivamente à alimentação das crias, permitindo assim obter carcaças muito bem formadas, sendo a raça de origem dos borregos o elemento determinante desta conformação.

A cor da carne do «Cordero Segureño» é influenciada por diferentes fatores intimamente ligados às condições agroclimáticas da área identificada. Entre eles menciona-se a obrigação de estabulação permanente dos borregos e a sua alimentação à base de leite materno e de produtos ricos em fibras, não provenientes das pastagens. Consequentemente, as carcaças apresentam pouco peso no momento do abate, o que propicia a predominância de um tipo específico de fibra muscular que confere à carne a cor rosada pálida característica deste tipo de borrego e total ausência de sabor a sebo.

O mesmo é válido para a quantidade e tipo de gordura presente nas carcaças e na carne. Assim sendo, a quantidade de gordura de cobertura e pélvico-renal das carcaças varia sobretudo em função do peso das mesmas. O aumento do peso das carcaças implicaria o aumento da gordura de cobertura, acentuada nas carcaças das fêmeas. No que respeita ao tipo de gordura, há ainda que ter em consideração que não só a raça dos borregos, mas também o tipo de fibra muscular garantem o nível ideal de infiltração de gordura na carne, conferindo-lhe suculência e textura tenra.

É por estes motivos que a raça «Segureña» se destina essencialmente à produção de carne. Permite obter borregos que produzem carcaças de grande rendimento, que, pelo peso ideal no abate, lhe confere características peculiares de grande qualidade relativamente ao borrego da mesma categoria de peso e cuja carne é particularmente apreciada pelo consumidor.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾].

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_IGP_cordero_segure%C3%B1o_11-10-12_tcm7-224398.pdf

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.