

## DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO  
sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

“Cordero Manchego”

N.º UE:PGI-ES-0047-AM03

DOP ( )          IGP ( X )

### **1. Nombre:**

“Cordero Manchego”

### **2. ESTADO MIEMBRO**

España.

### **3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.**

#### **3.1. Tipo de producto.**

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos) .

#### **3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.**

Carne fresca, procedente exclusivamente de corderos de la raza manchega, sin distinción de sexo. Canales de categoría extra y primera, de peso comprendido entre 10 y 15 kg en el tipo Recental o entre 5 y 8 kg en el tipo Lechal (un kilo menos si se presenta sin cabeza ni asadura), con perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas. Carnes de tipo magra a medianamente grasa. Color de la grasa blanco-cremosa y consistencia dura. Carne de color rosa pálido, de gran terniza y jugosidad y buquet muy agradable.

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

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, hasta que el cordero sea capaz de alimentarse, al destete, sólo 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.**

### **3.6. Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva 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 del Consejo Regulador, siendo este de distinto color según el tipo de Cordero Manchego (Recental y Lechal).

Logotipo IGP Cordero Manchego tipo Recental



Logotipo IGP Cordero Manchego tipo Lechal



#### **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de producción o cría sobre la que se explota la raza Manchega, abarca la comarca natural de La Mancha, que 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 Km<sup>2</sup> de extensión, la tercera en superficie de España.

#### **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.**

El vínculo de la IGP Cordero Manchego se basa en las características de la carne fresca, procedente exclusivamente de corderos de la raza manchega, carnes de tipo magra a medianamente grasa, color de la grasa blanco-cremosa y consistencia dura. Carne de color rosa pálido, de gran ternera y jugosidad y buquet muy agradable.

### **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.

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 los 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 superarlos 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 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 a través del pastoreo en zonas áridas y las peculiaridades de la propia raza proporcionan una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen.

### **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, rastros y monte bajo; esta variada alimentación y las peculiaridades de la propia raza proporcionan 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, 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.

## **6. REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

[https://pagina.iccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_CM\\_Modificado\\_20200619.pdf](https://pagina.iccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_CM_Modificado_20200619.pdf)