I.G.P. Cordero Segureño

Manual de **Comercialización IGP** "Cordero Segureño"

Europa invierte en las zonas rurales

Establecimientos Minoristas y de Restauración

Organiza:

altiplano de granada GRUPO DE DESARROLLO RURAL

Comarca Sierra Cazorla ASOCIACIÓN DESARROLLO RURAL

Asociación para el Desarrollo Rural Comarca de Guadix

Aprovélez

Financia:

LEADER+

UNIÓN EUROPEA Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Junta de Andalucía Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

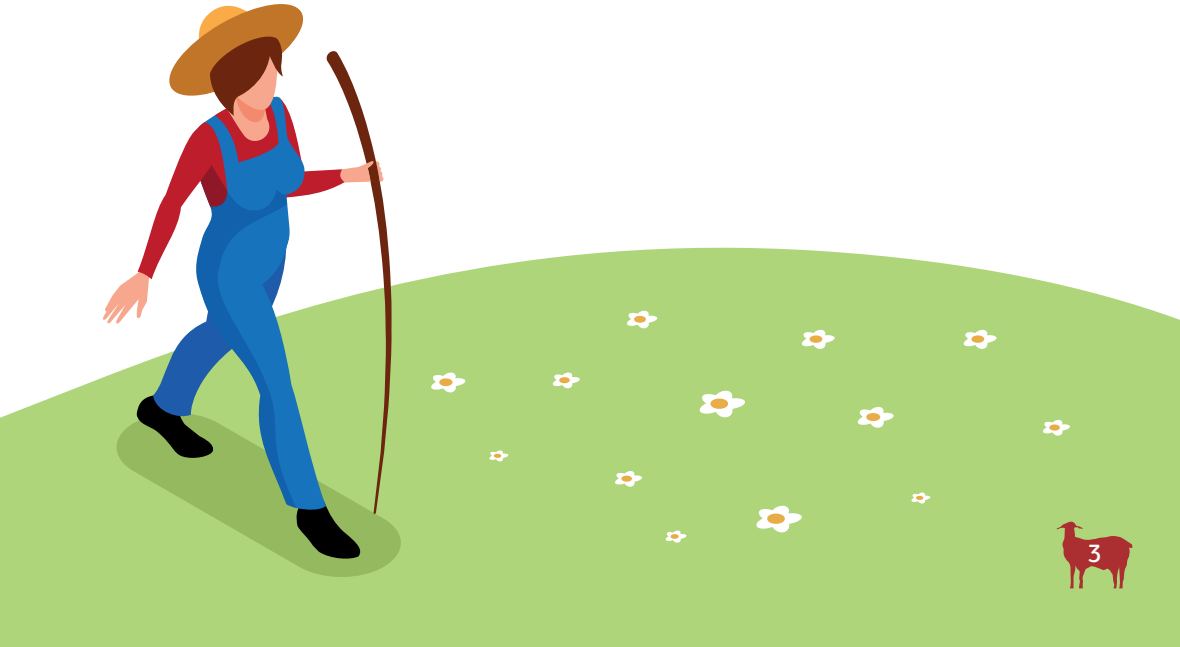
*La propiedad legal de este documento corresponde al Órgano de Gestión de la IGP "Cordero Segureño".

Queda prohibida la copia o cesión a otras empresas, del total o parte de su contenido, sin la autorización expresa por escrito de su dirección.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. DESCRIPCIÓN
3. IGP CORDERO SEGUREÑO: GARANTÍA DE ORIGEN
4. COMO RECONOCER EL CORDERO SEGUREÑO
5. USO CORRECTO DE LA MARCA
6. ¿POR QUÉ COMPRAR CORDERO SEGUREÑO?
7. PROVEEDORES AUTORIZADOS

ANEXO I ZONA DE PRODUCCIÓN



1. INTRODUCCIÓN

El objeto del presente manual es acercar la Indicación Geográfica Protegida "Cordero Segureño" a los establecimientos minoristas y de restauración para que, como último eslabón de la cadena de comercialización, conozcan este producto de calidad y puedan, a su vez, informar y asesorar a los consumidores y clientes.

Lo oportuno en este momento sería definir una Indicación Geográfica Protegida (IGP en adelante). Una IGP, al igual que una Denominación de Origen, es una Marca de Calidad Diferenciada, indicadora de un Origen y de una Calidad, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio. Dicho de otra forma, para poder ser designado un producto con estas marcas, éste debe poseer una cualidad determinada u otra característica que pueda atribuirse a su lugar de origen.

En nuestro caso, el lugar de origen del Cordero Segureño es la confluencia de las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, en torno al Río Segura, de donde procede su nombre. Las condiciones agroclimáticas de esta zona le otorgan unas características de calidad, que posteriormente se describirán, que lo diferencian de otros tipos de corderos.

2. DESCRIPCIÓN

El Cordero Segureño se puede encontrar en el mercado en forma de canal, media canal o en partes despiezadas con ó sin hueso o en unidades de venta al consumidor, obtenidos siempre a partir de los corderos hijos de padres y madres de raza Segureña, no aceptándose ningún tipo de cruce con otras razas.

Las canales se presentan, sin cabeza ni asaduras, con faenado y sangrado adecuados y carentes de cualquier defecto que pudiera afectar a su calidad. Su peso es de entre 9 y 13 Kg tras el oreo con una conformación excepcional y un nivel de engrasamiento de cobertura e infiltración óptimo.

La carne es de un color rosa pálido o rosa, con un escaso olor y sabor a sebo y una jugosidad y textura tierna.

Todas estas características han 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 especialmente apreciado por los consumidores.

3. IGP CORDERO SEGUREÑO: GARANTÍA DE ORIGEN

La zona de producción del Cordero Segureño, formada por 144 municipios (Anexo I), la constituye el abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia y las zonas hacia las que tradicionalmente los ganados realizaban la trashumancia para el aprovechamiento de los pastos temporales. Esta zona, caracterizada por una altitud mínima de 500 metros, comparte características orográficas y condiciones climatológicas homogéneas, en cuanto al medio natural, y métodos de manejo y producción comunes, que otorgan al Cordero Segureño sus atributos de calidad.

Establecimientos minoristas y de restauración

Las características agroclimáticas de la zona de producción, típicas del sureste peninsular español, son particularmente rigurosas, limitando el periodo de vegetación de los pastos. Este hecho ha provocado que tanto los sistemas de manejo y producción, así como, la propia raza ovina segureña evolucionaran para adaptarse a ellas.

De este modo, el sistema de manejo y producción de las ovejas de raza segureña se ha basado tradicionalmente en un régimen extensivo ó semiextensivo, donde los animales adultos se mantienen en pastoreo durante casi todo el año, aprovechando los recursos disponibles en cada época, caracterizándose éstos por su baja productividad. Esto ha llevado a que la alimentación de los corderos se base en la leche materna, tratando de aprovechar este alimento al máximo para su crianza.

Ya que el origen de los corderos es el mayor condicionante de sus características, tan sólo aquéllos nacidos y criados hasta el momento del sacrificio en la zona de producción y sacrificados en mataderos autorizados, reunirán los requisitos para ser certicados como “Cordero Segureño”.

De ahí que uno de los objetivos prioritarios de la IGP es garantizar la trazabilidad a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización, desde la ganadería de origen hasta el consumidor, pasando por mataderos y salas de despiece autorizados.

En el caso de las ganaderías, en el momento del nacimiento, todos los corderos son identificados mediante doble crotal en la oreja que permite determinar la ganadería de origen.

En los mataderos y salas de despiece deben llevar un registro específico de todos los corderos certificados y de su carne.

Pero esto no sería posible sin la participación e implicación de los establecimientos minoristas y de restauración en la transmisión de toda esta información al consumidor final. Se entiende que la confianza que los consumidores depositen en el Cordero Segureño depende, en gran medida, de los propios establecimientos por lo que éstos deben adquirir la responsabilidad de velar por la calidad y el prestigio de este producto.

Por este motivo, se recomienda que:

a) Se exija a los proveedores, por un lado, que las canales certificadas vayan marcadas con el logotipo de la IGP e identificadas correctamente con su etiqueta, al igual que las partes despiezadas y, por otro, la documentación que lo avale.

b) La manipulación, almacenamiento o cualquier otra labor se realice de forma que garantice su conservación y las características de las canales y la carne y que se disminuya al máximo cualquier riesgo de confusión con otros productos no certicados.

4. CÓMO RECONOCER EL CORDERO SEGUREÑO

Lógicamente surge la cuestión de cómo reconocer si un cordero está certificado o no. Para ello, las canales certificadas deben ir marcadas con un sistema de rotulación continuo en ambos lados de la canal, desde el cuello a la grupa, con el logotipo de la IGP. También, deben estar identificadas mediante una etiqueta numerada, colocada en una de las extremidades traseras, en la que aparezca el peso y el logotipo de la IGP.

Respecto a las partes despiezadas, éstas también deben estar identificadas mediante una etiqueta numerada, colocada de forma destacada en el envase, en la que aparezca el logotipo de la IGP.

Logotipo de la IGP
“Cordero Segureño”

5. USO CORRECTO DEL NOMBRE "CORDERO SEGUREÑO" Y EL LOGOTIPO

El nombre "Cordero Segureño" es un bien de dominio público que no puede ser objeto de apropiación individual, venta, enajenación o gravamen. Su titularidad corresponde al Estado.
La normativa europea, que regula las DOP e IGP, establece limitaciones al uso de los nombres protegidos. De esta forma, el uso del nombre "Cordero Segureño" está protegido contra:

a) Cualquier uso comercial directo o indirecto de un nombre registrado en productos no certificados por el registro, cuando dichos productos sean comparables a los productos registrados con ese nombre o cuando el uso del nombre se aproveche de la reputación del nombre protegido, incluso cuando esos productos se utilicen como ingredientes.

b) Cualquier uso indebido, imitación o evocación, incluso si se indica el verdadero origen de los productos o servicios o si el nombre protegido se traduce o se acompaña de expresiones tales como "estilo", "tipo", "método", "producido como en", "imitación" o expresiones similares, incluso cuando esos productos se utilicen como ingredientes.

c) Cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, que se emplee en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los productos de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen.

d) Cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor acerca del verdadero origen del producto.

En el caso de establecimientos minoristas y de restauración, el uso del nombre y el logotipo queda limitado exclusivamente a aquellos establecimientos que adquieran, de proveedores autorizados, Cordero Segureño certificado y puedan acreditarlo. En estos establecimientos se deberá contar con la documentación que lo acredite y deberán tenerla a disposición de quién la requiera (consumidores, Autoridad Competente, etc.).

En caso de carecer de dicha documentación o de que se demuestre falsedad documental, el hecho podrá ser reclamable ante la autoridad competente en materia de Consumo. Siempre que se cumplan los requisitos anteriores, previa solicitud y firrma del correspondiente contrato, el Órgano de Gestión (también conocido como Consejo Regulador, cuyas funciones fundamentales son la protección y defensa de la IGP Cordero Segureño) podrá autorizar a estos establecimientos el uso del nombre “Cordero Segureño” y su logotipo. El Órgano de Gestión también podrá elaborar y poner a disposición de estos establecimientos material divulgativo propio.

6. ¿PORQUÉ COMPRAR CORDERO SEGUREÑO?

Está claro que tanto esfuerzo debe traer algún benecio, no solo para los consumidores, sino también para los productores y, por supuesto, para los establecimientos comprometidos con el Cordero Segureño.
Los beneficios o ventajas de comercializar un producto de calidad diferenciada podrían resumirse en:

a) Los actos de promoción y campañas publicitarias que organizara la IGP también se convertirían en publicidad para los propios establecimientos.

b) El aval que un producto de calidad diferenciada ofrece acerca de su origen y su calidad supone suciente garantía para los consumidores que aprecien y valoren este tipo de productos, con lo que se podrá, no sólo afianzar la clientela ya existente sino crear nueva clientela, diferenciándose así de otros establecimientos.

c) La protección legal que respalda a estos productos frente a imitaciones o fraudes también protegería a aquellos establecimientos que apostasen por este tipo de productos de calidad.

7. PROVEEDORES AUTORIZADOS

El Órgano de Gestión de la IGP pondrá a disposición de todo aquel que lo solicite el listado de proveedores de Cordero Segureño autorizados.

Comunidad Autónoma de Andalucía

Provincia de Almería

Comarca del Almanzora: Alcóntar, Bacares, Bayarque, Chercos, Lúcar, Oria, Serón, Sierro, Somontín, Suí, Taberna, 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 Tomé.

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.

I.G.P. Cordero Segureño

Información e Inscripciones:

Oficina de la IGP
Polígono de la Encantada S/N.
Huéscar (Granada).

o llamando al 958 74 13 16

igpcorderosegureno@gmail.com

www.igpcorderosegureno.com

Organiza:

altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

Comarca Sierra Cazorla
ASOCIACIÓN DESARROLLO RURAL

Asociación para el Desarrollo Rural
Comarca de Guadix

Aprovélez

Financia:

LEADER+

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural