



# Indicación Geográfica Protegida "Cordero Segureño"



## Manual Técnico

Organiza:



Financia:





*\*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:**  
¿Qué es una indicación geográfica protegida (I.G.P.)?
- 2. CARACTERÍSTICAS DEL CORDERO SEGUREÑO**
- 3. ZONA GEOGRÁFICA**
- 4. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN**
  - 4.1. Sistema de explotación
  - 4.2. Cría de los corderos
- 5. IDENTIFICACIÓN:**  
¿Cómo podemos reconocer el Cordero Segureño?
- 6. GESTIÓN Y CONTROL DE LA I.G.P. “CORDERO SEGUREÑO”.**
  - 6.1. Órgano de Gestión
  - 6.2. Órgano de Control





## 1. INTRODUCCIÓN: ¿QUÉ ES UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA?

Se trata de una marca de calidad diferenciada de reconocimiento europeo, indicadora de un origen y de una calidad, que sirve para designar un producto alimenticio. Para poder ser designado con esta marca, el producto debe poseer una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a su lugar de origen, y cuya producción, transformación o elaboración se hagan en una zona delimitada, según establece el REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO de 20 de marzo de 2006.

Las ventajas de que un determinado producto se encuentre protegido por una IGP son numerosas. Desde el punto de vista de los productores, gracias a las mejores posibilidades de promoción, se favorecerá la comercialización de sus productos con un valor añadido; además de protegerlos frente a imitaciones o fraudes, circunstancia que también repercute directamente sobre los consumidores garantizándoles el origen y los métodos de producción de estos productos.

Por estos motivos, la Asociación Nacional de Criadores de Ovino Segureño (ANCOS) solicitó, en el año 2010, la inscripción en el Registro Comunitario de la Indicación Geográfica Protegida “Cordero Segureño”.

Tan solo podrá usarse el nombre “Cordero Segureño” en la carne de cordero amparada por la I. G.P.



## 2. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DEL “CORDERO SEGUREÑO”

Bajo la IGP Cordero Segureño se ampara la carne comercializada en canal, media canal o en partes despiezadas con ó sin hueso o en unidades de venta al consumidor, obtenida a partir de los corderos (macho o hembra), hijos de padres y madres de raza Segureña.



El peso de la canal completa, sin cabeza ni asaduras es de 9 a 13 Kg. Una de las principales características de la carne es que su gusto está exento de sabor a sebo. Posee una excelente conformación y se trata de un cordero con una cantidad óptima de grasa. Cabe destacar que parte de esta grasa está infiltrada en el músculo, otorgándole una gran jugosidad y ternera. Además, su carne es de color rosa pálido a rosa, debido, principalmente, a la corta edad de los corderos en el momento de su sacrificio.



## 3. ZONA GEOGRÁFICA

Desde época romana existen referencias sobre una zona, allí donde confluyen las actuales provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia que fue llamada “La Oróspeda” (término de origen griego que significa “el que pone fin a “los llanos” o “al pie de las montañas”), allí donde nacen los grandes ríos Guadalquivir, y sus afluentes Guadalimar y Guadiana Menor, el Segura y el Guadalentín, siendo la encrucijada del Levante, La Mancha y la Alta Andalucía. Pero no fue hasta la Reconquista del Sureste Español, hace más de 800 años, cuando la Orden Religiosa de Santiago estableció los límites territoriales de la zona de producción del cordero segureño, denominada la Encomienda de Segura, que se basó en una estructura social ligada a la agricultura y ganadería extensiva. A este territorio se unen zonas como la comarca de Guadix (Granada) o Filabres (Almería) hacia las que se realizaba trashumancia del ganado para el aprovechamiento de los pastos de las zonas altas.

Encontramos claras referencias a este movimiento en la existencia de vías pecuarias que llegan hasta las cumbres de Sierra Nevada.

El abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia constituye la zona de producción de ganado ovino para la obtención de canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, incluyendo en ésta las zonas hacia las que tradicionalmente los ganados realizaban la trashumancia para el aprovechamiento de los pastos temporales. Esta zona comparte características orográficas y condiciones climatológicas homogéneas, en cuanto al medio natural, y métodos de producción comunes, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto.



Las características particulares de la zona de producción del cordero amparado por la Indicación Geográfica Protegida estriban en unas condiciones agroclimáticas muy rigurosas, propias del sureste peninsular español, con clima extremado tipo continental, de inviernos fríos y duros, y veranos calurosos y secos, con importantes variaciones térmicas diarias y escaso e irregular régimen de lluvias, que al actuar sobre suelos de características agrológicas deficientes, de naturaleza pardo-caliza, en muchos casos degradados, condicionan el periodo de vegetación de los pastos, reduciéndolo a un corto periodo anual.

La zona geográfica definida para la IGP en la que tradicionalmente se ha venido explotando la especie ovina para la producción de cordero segureño, encuadrada dentro de las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona.

Dicha zona comprende un total de 144 municipios pertenecientes a las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia, los cuales se relacionan a continuación agrupados por Comunidad Autónoma, Provincia y Comarca:

## 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 y 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 y Villanueva de Las Torres.

**Comarca de Huéscar:** Castelléjar, 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 y Vilches.

**Comarca de Loma y las Villas:** Iznatoraf, Sabiote, Torreperogil, Úbeda, Villacarrillo y 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 y Santo Tomás.

**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.



## 4. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN

### 4.1. Sistema de explotación

Las ovejas de raza segureña se explotan en régimen extensivo ó semiextensivo, siendo un modelo de explotación mixta oveja/pasto natural y oveja/cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales. Los animales adultos se mantienen en pastoreo durante todo el año, pernoctando en los apriscos o, en algunos casos, directamente en el campo. Se aprovecha, mediante pastoreo, la vegetación espontánea autóctona de la zona, así como pastos de rastrojeras de cereal y leguminosas forrajeras y, ocasionalmente, praderas permanentes de regadío, utilizando en cada época la potencialidad de la zona de producción. El pastoreo se puede complementar, cuando sea necesario, con la administración de suplementos alimenticios.

Un número reducido de explotaciones practica la trashumancia-transterminancia, realizándose desplazamientos largos de los rebaños hasta las zonas tradicionales de pastoreo temporal. Estas zonas estarán siempre dentro de la delimitación geográfica de la IGP. En caso contrario, los corderos nacidos y cebados durante la estancia temporal del rebaño fuera de la zona delimitada, no podrán ser amparados por la IGP.

Es importante remarcar la gran importancia que tiene el tipo de vegetación presente en la zona, adaptada a dichas condiciones agroclimáticas, en la alimentación de las ovejas y su repercusión en la crianza y desarrollo de su cordero, así como en las características del producto final. A este respecto, se ha demostrado que determinados compuestos hallados en plantas presentes en la zona, como es el caso del romero (*Rosmarinus officinalis*), son transmitidos de la madre al cordero, tanto durante la gestación como durante la lactación, ocasionando cambios en la composición química de la carne y la grasa y, consecuentemente, en sus características. Algunos de esos compuestos pueden llegar a incrementar la capacidad antioxidante de la carne del cordero, prolongando su vida útil o, incluso, a modificar el aroma de la carne.

### 4.2. Cría de los corderos

Los corderos nacen y se crían hasta el momento del sacrificio en la zona delimitada, pudiendo sacrificarse y/o despiezarse en cualquier centro de sacrificio o sala de despiece autorizados.

El sistema tradicional de crianza de los corderos se realiza en estabulación permanente, siendo alimentados con leche materna, complementando su dieta con productos ricos en fibra y suplementos alimenticios hasta el momento de su sacrificio.

Resaltar que los corderos obtenidos muestran una relativa precocidad en su crecimiento debido al consumo íntegro de la leche producida por las madres, dedicadas, exclusivamente a la alimentación de sus crías. Todo ello le confiere al producto una vocación eminentemente cárnica, y, en consecuencia, un elevado rendimiento a la canal, otorgándole al peso óptimo de sacrificio de este cordero unas características diferenciadoras de alta calidad, respecto a otros corderos dentro de su banda de peso.

Aunque la raza de procedencia de los corderos resulta fundamental para el resultado final, son las condiciones agroclimáticas de la zona de producción las responsables de las características del producto.

Los corderos se identificarán, al nacer, con un crotal que contendrá el código de explotación de la ganadería de origen, permaneciendo en la explotación hasta su traslado a otras explotaciones de la zona de producción o al sacrificio.



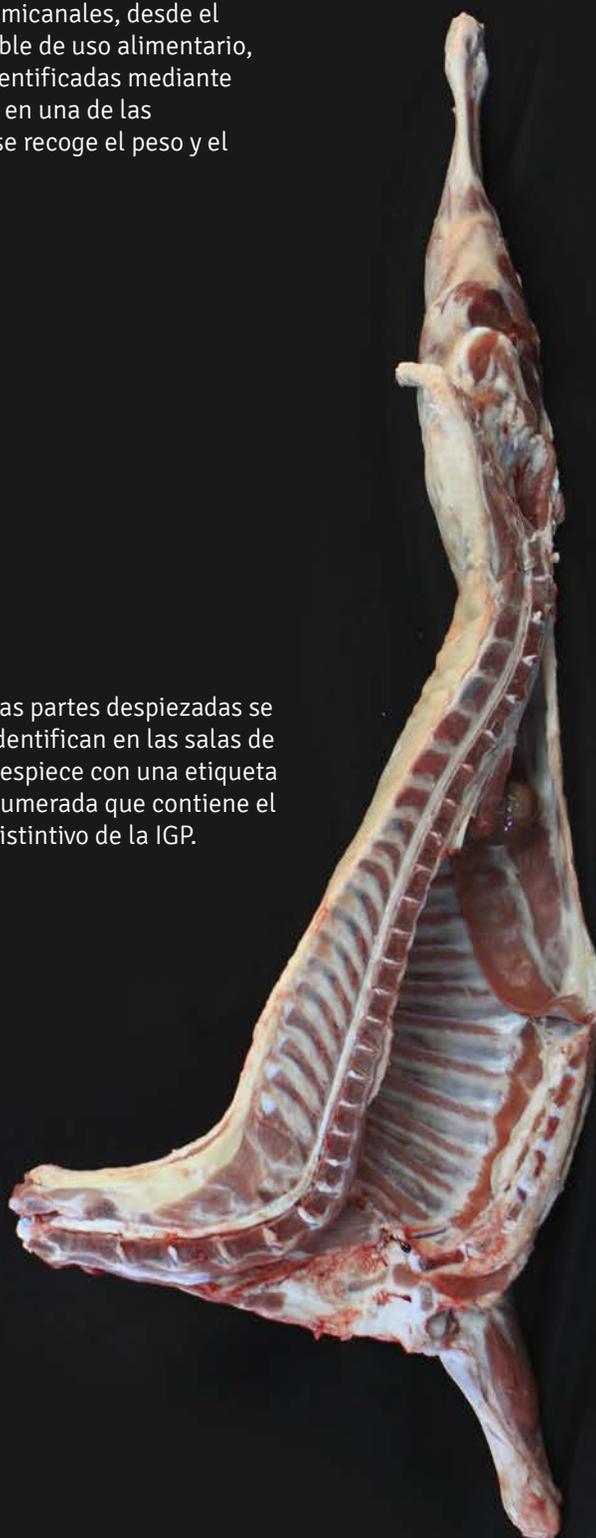
## 5. IDENTIFICACIÓN: ¿CÓMO PODEMOS RECONOCER EL CORDERO SEGREÑO?

La Indicación Geográfica Protegida “Cordero Segreño” cuenta con un Logotipo que identifica a todos los productos amparados.

En los centros de sacrificio, las canales que cumplan los requisitos exigidos, se marcan con un sistema de rotulación continuo en sus dos hemicanales, desde el cuello a la grupa, con tinta indeleble de uso alimentario, con el distintivo de la IGP y son identificadas mediante una etiqueta numerada, colocada en una de las extremidades traseras, en la que se recoge el peso y el distintivo de la IGP.



Las partes despiezadas se identifican en las salas de despiece con una etiqueta numerada que contiene el distintivo de la IGP.



## 6. GESTIÓN Y CONTROL DE LA I.G.P. “CORDERO SEGUREÑO”.

### 6.1. Órgano de gestión

El Órgano de Gestión está formado por vocales que representan, de forma paritaria, al sector ganadero y al sector industrial.

Sus fines se fundamentan en la defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción de la Indicación Geográfica Protegida “Cordero Segureño”.

El Órgano de Gestión podrá llevar los siguientes registros de operadores:

- Registro de Explotaciones Ganaderas: Ganaderías y Centros de Concentración
- Registro de Industrias Cárnicas: Mataderos y Salas de Despiece.

Tan solo los operadores inscritos podrán producir y comercializar carne de cordero amparada por la IGP.



### 6.2. Órgano de control

El Órgano de Control se encargará de la evaluación de las condiciones de producción y de las características del producto amparado, descritas en el Pliego de Condiciones, publicado mediante la Resolución de 4 de Noviembre de 2011 de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios (BOE nº 287 de 29 de Noviembre de 2011 ). Dicha evaluación conllevará la certificación del producto como “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](mailto:igpcorderosegureno@gmail.com)

[www.igpcorderosegureno.com](http://www.igpcorderosegureno.com)

Organiza:



Financia:

