

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2018/C 159/06)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>

## SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

**Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>**

«CORDERO DE NAVARRA»/«NAFARROAKO ARKUMEA»

N.º UE: PGI-ES-0212-AM01 — 8.9.2017

DOP ( ) IGP (X) ETG ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea  
Dirección: Avenida Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
31610 Villava  
NAVARRA  
ESPAÑA

Tel. +34 948013040  
Fax +34 948013041  
Correo electrónico: info@intiasa.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de «Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea» y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea» y promotora también de su protección.

El Consejo Regulador de la IGP «Cordero de Navarra» es una asociación compuesta por los productores que trabajan con el Cordero de Navarra, entre cuyos objetivos se encuentra el adoptar medidas dirigidas a valorizar el producto y adoptar medidas que permitan mejorar el funcionamiento del régimen de calidad de la IGP, tal y como recoge el artículo 45 del Reglamento 1151/2012.

Tiene encomendado por normativa nacional, el fomento de la calidad del Cordero de Navarra y velar por la reputación del producto y su defensa, aspectos que se reflejan en su reglamento de funcionamiento aprobado por ORDEN APA/1413/2002, de 23 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Navarra» o «Nafarroako Arkumea» y de su Consejo Regulador.

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Etiquetado
- Otros [Estructura de control, Requisitos Legislativos Nacionales]

#### 4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

La propuesta de modificación menor presentada que se adjunta subsana errores de redacción y actualiza referencias que se han modificado tras la aprobación inicial del Pliego de Condiciones, por lo que se procede al cambio en la redacción de los siguientes apartados del Pliego de Condiciones:

- B) *Descripción del Producto*: Se actualiza la referencia a la Reglamentación sobre la clasificación de canales conforme a las que actualmente están vigentes. Esta actualización normativa no supone un cambio en la descripción del producto certificado.
- D) *Prueba de Origen*: Se elimina la referencia a un organismo de control específico, que actualmente ya no existe, y se especifica en el apartado G. Organismo de Control,
- E) *Método de Obtención*: Se corrige un error de redacción en lo referido a la composición de los piensos de cebo para ternascos y se actualiza la referencia a la norma 45011, sustituida en la actualidad por la norma ISO/IEC 17065,
- G) *Estructura de Control*: se actualiza la referencia al organismo de control por modificación de la Razón Social del mismo,
- I) *Requisitos Legislativos Nacionales*: Se actualizan las referencias Legislativas Nacionales conforme a las que actualmente están vigentes.
- Otros: Se elimina de la portada la referencia al Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo ya derogado.

Por todo lo anterior y conforme a las justificaciones incluidas en la solicitud, las modificaciones propuestas en esta «Solicitud de Aprobación de una Modificación Menor del Pliego de Condiciones de IGP "Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea"» deben considerarse menores a tenor de lo dispuesto en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 dado que:

- La modificación del apartado «B) Descripción del Producto», no afecta a las características esenciales del producto, únicamente se actualiza la referencia a la reglamentación comunitaria vigente en la materia.
- No modifica el vínculo, apartado F) del Pliego de Condiciones,
- No modifica el nombre del producto o de una parte de su nombre;
- No afecta a la zona geográfica definida, apartado «C). Zona Geográfica»,
- Ni supone un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto o de sus materias primas.

#### 5. Modificaciones

##### **Descripción de la MODIFICACIÓN 1 y justificación de la misma:**

Apartado B: *Descripción del producto*

Se elimina la mención a la normativa nacional de calidad para canales de ovino, (Orden de 18 de septiembre de 1975 y modificada por Orden de 24 de septiembre de 1987) que ha sido derogada por la aplicación de la normativa comunitaria y expresamente por la Orden ARM/2279/2010, de 20 de agosto.

Se actualiza la referencia al Reglamento comunitario que establece el modelo de clasificación de canales de cordero con un peso inferior a 13 kilos conforme a la regulación vigente de 20 de abril de 2017. Esta actualización no modifica la descripción de las características del producto indicadas en el Pliego de Condiciones dado que se no ha modificado el modelo de clasificación de canales de cordero existente y descrito en el Pliego de Condiciones.

*Texto Actual:*

B. *Descripción del producto*

a) Lechal:

Las categorías comerciales «Cordero Lechal Extra y Primera» descritas en el Norma de calidad para canales de ovino (Orden de 18 de septiembre de 1975 y modificada por Orden de 24 de septiembre de 1987), y, además, a las categorías comerciales «A y B» de calidad «Primera» descritas en el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros (Reglamento (CEE) n.º 2137/92 y Reglamento(CEE) n.º 461/93), para aquellos procedentes de corderos vivos de raza Navarra y Lacha.

Animal macho o hembra de raza Lacha o Navarra, amamantado por la oveja con leche materna hasta el momento del sacrificio, con un peso de canal entre 5 y 8 kg. Para la raza Lacha y entre 6 y 8 kg. Para la raza Navarra (con cabeza y asaduras), con una edad máxima de 45 días.

Cobertura grasa: escasa o media (grado 2-3 según el Reglamento (CEE) n.º 2137/92 y Reglamento (CEE) n.º 461/93 en los que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros).

Color de la carne: blanco nacarado rosa pálido.

Características de la carne: tierna, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

b) Ternasco:

Las categorías comerciales «Cordero Ternasco Extra y Primera» descritas en el Norma de calidad para canales de ovino (Orden de 18 de septiembre de 1975 y modificada por Orden de 24 de septiembre de 1987), y, además, a las categorías comerciales «B y C» de calidad «Primera» descritas en el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros (Reglamento(CEE) n.º 2137/92 y Reglamento(CEE) n.º 461/93), para aquellos procedentes de corderos vivos de raza Navarra exclusivamente.

Animal macho o hembra de raza Navarra, amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde el nacimiento. En la etapa de cebo la alimentación está constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales. Los corderos que no han sido destetados a los 45 días, además de lo señalado en la etapa de cebo reciben leche materna. El peso en canal del cordero ternasco está entre 9 y 12 kg. (Sin cabeza y asaduras), con una edad máxima de 110 días.

Cobertura grasa: escasa o media (grado 2-3 según el Reglamento (CEE) n.º 2137/92 y Reglamento (CEE) n.º 461/93 en los que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros).

Color de la carne: rosa pálido.

Características de la carne: tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

*Texto modificado:*

a) Lechal:

Las categorías comerciales «Cordero Lechal A y B» de calidad «Primera» descritas en el modelo de clasificación de canales de cordero con un peso inferior a 13 kilogramos (Reglamento Delegado (UE) 2017/1182), para aquellas procedentes de corderos vivos de raza Navarra y Lacha.

Animal macho o hembra de raza Lacha o Navarra, amamantado por la oveja con leche materna hasta el momento del sacrificio, con un peso de canal entre 5 y 8 kg. Para la raza Lacha y entre 6 y 8 kg. Para la raza Navarra (con cabeza y asaduras), con una edad máxima de 45 días.

Cobertura grasa: ligera o media (grado 2-3 según el Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 en el que se establece el modelo de clasificación de canales de cordero con un peso inferior a 13 kilogramos).

Color de la carne: rosa pálido.

Características de la carne: tierna, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

## b) Ternasco:

Las categorías comerciales «Cordero Ternasco B y C» de calidad «Primera» descritas en el modelo de clasificación de canales de cordero con un peso inferior a 13 kilogramos (Reglamento Delegado (UE) 2017/1182), para aquellas procedentes de corderos vivos de raza Navarra exclusivamente.

Animal macho o hembra de raza Navarra, amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde el nacimiento. En la etapa de cebo la alimentación está constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales. Los corderos que no han sido destetados a los 45 días, además de lo señalado en la etapa de cebo reciben leche materna. El peso en canal del cordero ternasco está entre 9 y 12 kg. (Sin cabeza y asaduras), con una edad máxima de 110 días.

Cobertura grasa: ligera o media (grado 2-3 según el Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 en el que se establece el modelo de clasificación de canales de cordero con un peso inferior a 13 kilogramos).

Color de la carne: rosa pálido.

Características de la carne: tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

**Descripción de la MODIFICACIÓN 2 y justificación de la misma:**

Apartado D: *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*

Se propone eliminar de este apartado el primer párrafo que cita al organismo de control (que actualmente ya no existe) para evitar duplicidades y dejar únicamente la mención que se hace en el apartado G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

*Texto Actual:*

D. *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*

El organismo de control de la Indicación Geográfica Protegida es el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

Este es responsable de la gestión del sistema de certificación del producto y para ello tiene que realizar controles en dos vertientes: Una, en cuanto a que la producción y la transformación o elaboración del producto se realiza en la zona geográfica especificada; y otra, en cuanto a que las características del producto son las especificadas en el pliego de condiciones.

*Texto modificado:*

El organismo de control de la IGP es responsable de la gestión del sistema de certificación del producto y para ello tiene que realizar controles en dos vertientes: Una, en cuanto a que la producción y la transformación o elaboración del producto se realiza en la zona geográfica especificada; y otra, en cuanto a que las características del producto son las especificadas en el pliego de condiciones.

**Descripción de la MODIFICACIÓN 3 y justificación de la misma:**

Apartado E: *Método de obtención del producto*

## b) Etapa de crecimiento y engorde:

Se modifica la redacción del último «punto y seguido» del 2.º párrafo para clarificar su comprensión y subsanar el error de excluir los productos de origen vegetal legalmente autorizados diferentes de los procedentes de cereales y leguminosas.

El Pliego de Condiciones de esta IGP se redactó entre los años 2002 y 2006, años en los que el uso de subproductos en los piensos estaba en debate con motivo de la crisis alimentaria de la EEB, por la que la UE estableció, entre otras, medidas preventivas como la prohibición de uso de harinas cárnicas, harinas de sangre, gelatina etc... en los piensos de rumiantes.

El hecho de redactar del Pliego en la época reseñada llevó al error indicado, al querer excluir los subproductos de origen animal por un principio de cautela.

En los citados años y posteriores se ha desarrollado, regulado e implantado en la UE la normativa en materia de piensos, por la que se establecen las materias primas permitidas y no permitidas, los tratamientos permitidos, las condiciones de uso, límites de sustancias indeseables, etc., en la alimentación animal con el fin de proteger la sanidad humana y animal.

El Reglamento (UE) N.º 68/2013 DE LA COMISIÓN de 16 de enero de 2013 relativo al Catálogo de materias primas para piensos, en su disposición general 11 ya establece el uso del «término “producto” en lugar del término “subproducto” a fin de reflejar la situación del mercado y el lenguaje que utilizan en la práctica los explotadores [...]», por lo no procede mantener y utilizar el término «subproducto» en el Pliego de Condiciones.

El párrafo del Pliego de Condiciones que se propone modificar en su primera parte ya incluye el uso de vitaminas y minerales en los piensos de cebo por lo que procede, manteniendo el espíritu con el que se redactó Pliego, la modificación en el sentido de excluir en la composición de los piensos los productos de origen animal, categorías 9 y 10 del Catálogo de materias primas para piensos.

Desde el punto de vista nutricional y desde el punto de vista de la calidad de los productos obtenidos, la utilización en la formulación de los piensos para el cebo de corderos de las diferentes materias primas de origen vegetal que se engloban en los apartados «2. Semillas de oleaginosas, frutos oleaginosos y sus productos derivados», «4. Tubérculos, raíces y sus productos derivados», «5. Otras semillas y frutos y sus productos derivados», etc..., es de uso común y necesario en la formulación de piensos de rumiantes.

La alimentación suministrada a los corderos debe aportar todos los nutrientes necesarios para cubrir sus necesidades en una cantidad equilibrada, que evite excesos o defectos en los diferentes parámetros nutricionales, al objeto de criar animales sanos y obtener carne de calidad.

Para alcanzar los niveles de proteína requeridos en la alimentación de cebo de corderos es imprescindible el uso de fuentes proteicas procedentes de oleaginosas, como las harinas de girasol, harinas de colza, etc....

Con la utilización únicamente de cereales y leguminosas puede no alcanzarse la cantidad de proteína necesaria, puesto que, aun utilizando cantidades elevadas de las leguminosas más proteicas, como es el caso de las habas, no se logran los niveles requeridos y además la proteína aportada es de una elevada degradabilidad y con un perfil aminoacídico poco adecuado.

Las raciones con aportes altos de proteína muy degradable pueden desencadenar niveles elevados de amoníaco en sangre circulante, llegando en ocasiones a producir afecciones hepáticas en los corderos.

Por todo lo anterior, la alimentación suministrada en el cebo debe basarse en productos de origen vegetal, con composiciones nutricionales equilibradas y según las recomendaciones y limitaciones que se establecen en la formulación de piensos que aparecen recogidas en las publicaciones periódicas de las tablas de alimentación de los diferentes organismos debidamente reconocidos:

— National Research Council (NRC). Board on Agriculture and Natural Resources (USA).

— Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) (France).

— Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal (FEDNA) (España).

FEDNA en las «Tablas de ingredientes para pienso», incluye para cada producto utilizado en la elaboración de piensos, su descripción, las recomendaciones de uso, los valores nutricionales y en su caso, los límites máximos de utilización por especies, con el fin de obtener piensos seguros y adecuados para cada uso, p.e., las diferentes oleaginosas:

— Harina de extracción de girasol 36 % PB,

— Harina de extracción de lino,

— Harina de extracción de algodón, 38 % PB

Existen publicaciones que avalan el uso de materias primas, además de cereales y leguminosas, que aportan los nutrientes necesarios en la fase de cebo, manteniendo la calidad de las canales:

— Effect of linseed dietary supplementation on adipose tissue development, fatty acid composition, and lipogenic gene expression in lambs. O. Urrutia, J. A. Mendizabal, K. Insausti, B. Soret, A. Purroy, A. Arana. *Livestock Science* n.º 178 (2015) 345–356.

— The effects of linseed or chia seed dietary supplementation on adipose tissue development, fatty acid composition, and lipogenic gene expression in lambs. O. Urrutia, B. Soret, K. Insausti, J.A. Mendizabal, A. Purroy, A. Arana. *Small Ruminant Research* n.º 123 (2015) 204–211.

— Efecto de la adición de subproductos derivados del tomate y otras fuentes de antioxidantes durante el cebo de corderos de raza merina sobre la calidad de la canal y de la carne fresca y envasada en atmósferas protectoras. Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas. Universidad de Extremadura. 2015.

Asimismo y en el último párrafo de «Bienestar y estado sanitario» se actualiza la referencia a la norma 45011 por la que actualmente está en vigor, ISO/IEC 17065:2012.

*Texto Actual:*

b) Etapa de crecimiento y engorde:

Esta etapa es exclusiva de los corderos Ternascos. La etapa se inicia a partir del destete (no es obligatorio), aproximadamente a los 45 días de vida, y finaliza con el sacrificio de los animales.

La alimentación de esta etapa está constituida por paja blanca de cereal, por concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales, y si los corderos no han sido destetados, además de todo lo anterior, leche materna. El alimento concentrado no puede incluir ninguna clase de subproducto que no proceda de cereales y leguminosas, ni urea.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que pueden interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

*Texto modificado:*

b) Etapa de crecimiento y engorde:

Esta etapa es exclusiva de los corderos Ternascos. La etapa se inicia a partir del destete (no es obligatorio), aproximadamente a los 45 días de vida, y finaliza con el sacrificio de los animales.

La alimentación de esta etapa está constituida por paja blanca de cereal, por concentrado elaborado fundamentalmente a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales, y si los corderos no han sido destetados, además de todo lo anterior, leche materna. El alimento concentrado no podrá incluir productos de origen animal, ni urea.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que pueden interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

*Texto Actual:*

Si el Consejo así lo considera, puede desarrollar documentos que describan los requisitos necesarios para garantizar el manejo adecuado de los animales en las explotaciones y siempre cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma 45011.

*Texto modificado:*

Si el Consejo así lo considera, puede desarrollar documentos que describan los requisitos necesarios para garantizar el manejo adecuado de los animales en las explotaciones y siempre cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma ISO/IEC 17065.

#### **Descripción de la MODIFICACIÓN 4 y justificación de la misma:**

Apartado G: Estructura de control

Se actualiza el nombre del organismo de control que ha cambiado su denominación. A partir del 1 de octubre de 2011 las empresas públicas Riegos del Canal de Navarra, S.A.U., Riegos de Navarra, S.A.U., Instituto de Calidad Agroalimentaria, S.A.U. (ICAN), Instituto Técnico y de Gestión Ganadera, S.A.U. e Instituto Técnico y de Gestión Agrícola, S.A.U. se fusionan quedando integradas en una sola, con la denominación Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, SA (INTIA, SA).

Esta fusión no ha supuesto variación en las relaciones mantenidas con el Organismo de Acreditación, las Autoridades Competentes y los operadores certificados puesto que:

- Los acuerdos, contratos y convenios formalizados con ICAN mantienen su vigencia, siendo asumidos todos los derechos y obligaciones de las citadas sociedades por INTIA, SA.
- Las certificaciones emitidas por ICAN-Certificación mantienen igualmente su vigencia,
- La estructura de ICAN-Certificación se integra en su totalidad en el Área Agroalimentaria de la nueva Sociedad, conservando dicha estructura y su personal las mismas responsabilidades y funciones.
- El Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA) mantiene vigente la acreditación 52/C-PR-120 conforme a la norma ISO/IEC 17065 para la certificación, entre otros alcances, de IGP Cordero de Navarra, otorgada inicialmente al Instituto de Calidad Agroalimentaria, S.A.U. (ICAN).

*Texto Actual:*

La estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Navarra» o «Nafarroako Arkumea» es el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

El nombre y los datos de la estructura de control son:

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

Dirección: Avda. Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
31610 Villava  
NAVARRA  
ESPAÑA

Tel. +34 948013045

Fax +34 948071549

*Texto modificado:*

La estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Navarra» o «Nafarroako Arkumea» es el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A: (INTIA).

El nombre y los datos de la estructura de control actual es:

Nombre: Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A: (INTIA).

Dirección: Avda. Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
31610 Villava  
NAVARRA  
ESPAÑA

Teléfono: +34 948013045

Fax +34 948071549

**Descripción de la MODIFICACIÓN 5 y justificación de la misma:***L.- Requisitos legislativos nacionales*

Se actualiza la relación de requisitos legislativos nacional conforme a la regulación nacional vigente.

*Texto Actual:*

Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto del vino, viña y los alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 1643/99, de 22 de Octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

*Texto modificado:*

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Real Decreto 149/2014, de 7 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

**Descripción de la MODIFICACIÓN 6 y justificación de la misma:**

Portada del Pliego de Condiciones:

Se elimina de la portada la referencia al artículo del reglamento europeo que establece la información mínima que debe contener el Pliego de Condiciones, Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo que, además de estar ya derogado, se considera que es una referencia que no debe figurar en el Pliego de Condiciones.

Texto Actual:

PLIEGO DE CONDICIONES Según el artículo n.º 4 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo.

Texto modificado:

PLIEGO DE CONDICIONES

**6. Pliego de Condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)**

<https://goo.gl/YqXXi6>

DOCUMENTO ÚNICO

«CORDERO DE NAVARRA»/«NAFARROAKO ARKUMEA»

N.º UE: PGI-ES-0212-AM01 — 8.9.2017

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nombre [de DOP o IGP]**

«Cordero de Navarra»/«Nafarroako Arkumea»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**

**3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]**

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos)

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

La Indicación Geográfica protege a los corderos procedentes de las razas Navarra y Lacha en pureza, comercializados como carne fresca.

Se distinguen dos categorías diferentes, el cordero Lechal y el cordero Ternasco.

Cordero Lechal: animal macho o hembra de raza Lacha o Navarra, amamantado por la oveja con leche materna hasta el momento del sacrificio, con un peso de canal entre 5 y 8 kg. para la raza Lacha y entre 6 y 8 kg. para la raza Navarra (con cabeza y asaduras).

Cordero Ternasco: animal macho o hembra de raza Navarra, amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde al nacimiento, con un peso de canal entre 9 y 12 Kg (sin cabeza ni asaduras).

Solo serán admitidas las calidades «primera» de las categorías «A» y «B» para los corderos Lechales y las categorías «B» y «C» para los corderos Ternascos, del modelo comunitario de clasificación de canales de cordero con un peso inferior a 13 kilos Reglamento Delegado (UE) 2017/1182).

Las canales deberán cumplir además las siguientes características:

Cordero lechal: Cobertura grasa: ligera o media (grado 2-3 según el Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión, Anexo III, en el que se establece el modelo de clasificación de canales de corderos con un peso inferior a 13 kilos). Color de la carne: rosa pálido. Características de la carne: tierna, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

Cordero ternasco: Cobertura grasa: ligera o media (grado 2-3 según el Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión, Anexo III, en el que se establece el modelo de clasificación de canales de corderos con un peso inferior a 13 kilos). Color de la carne: rosa pálido. Características de la carne: tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.



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

Los corderos amparados por la IGP procederán de ovejas que realizan su ciclo productivo en régimen extensivo o semiextensivo, aprovechando en su alimentación pastos y otros recursos vegetales naturales, siguiendo la práctica tradicional de la zona geográfica delimitada.

Los corderos Lechales serán amamantados por las ovejas con leche materna hasta su sacrificio, alcanzando en este momento, la canal, un peso de 5 a 8 kg.

Los corderos Ternascos serán amamantados como mínimo hasta los 45 días de edad. En la etapa de cebo la alimentación estará constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado fundamentalmente a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales. Los corderos que no han sido destetados a los 45 días, además de lo señalado en la etapa de cebo, recibirán leche materna. En el sacrificio las canales alcanzan un peso de 9 a 12 kg. El alimento concentrado no podrá incluir productos de origen animal, ni urea.

Queda expresamente prohibido el empleo de sustancias que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La zona de reproducción, cría y engorde de corderos abarca toda la superficie de Navarra, ocupando la raza Lacha la mitad norte y la raza Navarra toda la superficie de Navarra excepto la zona Nor-occidental, conforme los municipios específicos enumerados en el Pliego de Condiciones para cada raza.

La zona de elaboración y transformación de producto, carne de cordero protegida, se extiende a todo el ámbito de la Comunidad Foral de Navarra.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Las canales de cordero amparadas por la IGP deberán llevar una etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que contenga la mención: «Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea».

Existen tres tipos de etiquetas para los tres tipos de cordero amparado: 1) «raza Navarra, ternasco», 2) «raza navarra lechal» y 3) «raza Lacha lechal», todas ellas llevan un número de control y el logotipo de la IGP. Además se indica la raza y si es lechal o ternasco sobre un fondo de color azul (raza Navarra, ternasco), amarillo (raza Navarra lechal) y rojo (raza Lacha lechal).

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Foral de Navarra. La Comunidad Foral de Navarra está situada en la zona norte de la Península Ibérica, en el extremo occidental de los Pirineos. Queda comprendida entre las coordenadas 41°, 55' y 34" y 43°, 18' y 36" de Latitud Norte; y por las coordenadas 1°, 11' y 33", y 2°, 56' y 57" de longitud Este, del Meridiano de Madrid. Tiene una extensión de 10.421 km<sup>2</sup> y la flanquean, Francia por el Norte; La Rioja y Zaragoza por el Sur; Zaragoza y Huesca por el Este; y por el Oeste Alava y Guipúzcoa.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

De la importancia de la carne de cordero entre la población navarra no cabe duda, ya que el cordero es el protagonista de la gastronomía popular de esta tierra. Numerosas citas de distintos gastrónomos e historiadores a lo largo del tiempo han alabado las excelencias del cordero navarro:

Hay referencias históricas de lo habitual del aprecio del consumo de cordero entre la población navarra medieval, los monasterios y la realeza.

La tradición se mantiene en todo su vigor hasta nuestros días, con citas de mucho interés sobre las excelencias del consumo del cordero navarro efectuados por gastrónomos de primeros, de mediados y de finales del siglo XX. Como muestra, la de Cristino Álvarez, conocido como «Caius Apicius»: «Gozan de justa fama los corderos navarros, singularmente los de la Cuenca de Pamplona. El Cordero es quizá el más tradicional protagonista de la cocina cárnica navarra; la calidad del animal, factor imprescindible para el éxito culinario, está más que asegurada».

Por lo que se refiere al vínculo de las razas ovinas «Navarra» y «Lacha» con la zona geográfica, está demostrado que desde la época prehistórica se ha dado en Navarra la convivencia de las dos, unas veces compartiendo las mismas tierras y los mismos pastos y otras distribuyéndose en zonas diferentes adecuadas a sus características raciales.

Tras la época romana, la medieval y la edad moderna, se ha mantenido en Navarra la cabaña ovina, superando las crisis y los enormes cambios que ha sufrido el mundo rural en este siglo

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<https://goo.gl/YqXXi6>

---