INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“CORDERO DE EXTREMADURA”

PLIEGO DE CONDICIONES

(2025)

ÍNDICE

A) Nombre del producto.

B) Descripción del producto.

C) Delimitación de la zona geográfica.

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

E) Descripción del método de obtención del producto.

F) Elementos que justifican el vínculo.

G) Organismo Encargado de verificar el cumplimiento de lo indicado en el Pliego de Condiciones.

H) Etiquetado.

A) NOMBRE DE PRODUCTO:

IGP “Cordero de Extremadura”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

1- **DEFINICIÓN:** La carne procedente de las canales de corderos controlados o de su despiece, cuyo origen son animales con las peculiaridades que se indican a continuación:

1.1 Sistema de Explotación.

Los corderos permanecerán lactando junto a sus madres en régimen extensivo, pudiéndose complementar su lactancia con concentrados compuestos fundamentalmente por cereales y leguminosas hasta el destete.

El acabado de los animales destinados a sacrificio se realizará exclusivamente en estabulación a base de concentrados elaborados fundamentalmente con cereales y leguminosas y paja de cereales.

La edad de sacrificio para los corderos nunca será superior a 180 días.

1.2 Las características raciales de los progenitores de los corderos de la IGP Cordero de Extremadura son:

Madres: de raza Merina o cruces de Merina con Merino Precoz, Merino Fleischschaf, e Ile de France, siempre que al menos el 50% de sus progenitores sean Merinos.

Padres: de razas del tronco Merino (Merino, Merino Precoz, Merino Fleischschaf, Ile de France y Berrichon du Cher), puros o sus híbridos simples.

2- **RAZAS:**

La raza Merina, oriunda del suroeste peninsular, ha sido en nuestra historia la raza ovina por excelencia, y es el ganado de esta raza y sus afines el único apto para suministrar canales protegidas por la I.G.P.

Las razas Merina Precoz, Merino Fleischschaf, Ile de France y Berrichon du Cher, todas tienen como denominador común, la participación de la raza merina en su formación y una marcada aptitud para la producción de carne, que junto con su gran rusticidad y capacidad de adaptación a condiciones extremas del clima y del terreno, han constituido tradicionalmente el ganado ovino que se explota en la zona de producción de la “IGP Cordero de Extremadura”. Esto es debido a que otro tipo de ganado no es capaz de alcanzar este nivel de adaptación en régimen de pastoreo extensivo o semiextensivo, dadas las condiciones orográficas y climatológicas de la dehesa de Extremadura.

2.1 Raza Merina:

Es la raza ovina más universal, su asombroso poder de adaptación ha contribuido a crear una riqueza lanera mundial en todos los continentes. El origen de esta raza es muy discutido. Se trata de un ovino primitivo y poco evolucionado, situado en el suroeste peninsular y explotado por los tartesos hace ya 5.000 años. La mutación creadora de la raza Merina hizo de ella un tipo singular dentro de la especie, con un vellón fino de calidad muy superior a la general de las lanas.

Fueron los romanos responsables de su extensión y más tarde los árabes, quienes con la trashumancia, expansionan la raza merina por la península Ibérica.

Es una raza íntimamente ligada a la historia de España, y, especialmente desde el momento en que se constituye la asociación de ganaderos bajo el nombre del "Honrado Concejo de la Mesta", cuya función fue la de proteger y fomentar la trashumancia de la oveja merina. La cría del merino pasa de sencilla actividad pastoril a compleja "razón de Estado", protegida por los poderes públicos. Cabe destacar en esta época que la Orden de los Jerónimos poseía extensas fincas de pastos en Extremadura y sus efectivos se estimaban en 60.000 cabezas, así como el Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe con 24.000 ovejas.

España tuvo el monopolio de la lana durante siglos. Se prohibió la salida de ovejas de España para controlar la exportación de lana, teniendo gran repercusión en la economía del país. En el siglo XVIII, al desaparecer la Mesta, la oveja Merina se expande por todos los continentes, dando origen a la creación de estirpes carniceras como el Merino Precoz, en Francia, el Fleischschaf, también llamado Merino Precoz de Alemania, o el Berrichon du Cher, que es otra raza asociada al tronco merino, obtenida en Inglaterra.

En los últimos años, se ha puesto en evidencia la buena capacidad de esta raza para la producción de carne, tanto en lo que se refiere a la cantidad como a la calidad. La carne de cordero de raza Merina presenta características diferenciales de las de otras razas, principalmente, en lo que respecta al bouquet y aroma. . El grado de engrasamiento, principalmente en los machos, alcanza niveles inferiores a los de otros corderos;

De la importancia de la cabaña de la raza Merina en Extremadura, cabe destacar el importante censo de reproductoras que existe en esta región que es de 3.452.000, que supone más del 80% de los efectivos en toda España.

2.2 Merino Precoz:

Es una raza de pura ascendencia merina, derivada del merino español puro llevado a Francia, donde fue sometido a un régimen nutritivo muy mejorado. En muchos rebaños surgieron individualidades que se distinguían por su mayor formato, arquitectura corporal maciza y sobre todo rapidez en el crecimiento, es decir, precocidad. A partir de tales variantes, por selección, se formó el merino precoz, que mantiene las características étnicas del tronco original.

Es una raza de doble aptitud carne/lana y aunque magníficamente dotada para la producción de lana, dado el escaso valor actual de ésta, su interés se centra en sus excelentes cualidades para la producción de carne, en la que se ha mejorado notablemente su aptitud con mayor tamaño, una mejor conformación morfológica, elevada velocidad de crecimiento y en la calidad comercial de la canal producida.

2.3 Merino Fleischschaf:

También llamada "Merino precoz Alemán", es una raza de pura ascendencia merina, en la que se mantienen las características étnicas del tronco original, y a la que se le ha mejorado sensiblemente su aptitud para la producción de carne, incrementando su peso vivo y mejorando notablemente su conformación. Para acelerar su conversión carnicera recurrieron a sementales merinos Chatillonnais y más tarde merinos Soissonnais.

Aunque es una raza de buena aptitud para la producción de lana, su vocación natural es la producción de carne, como consecuencia de su tamaño y conformación, así como por su elevada velocidad de crecimiento. A estas cualidades se le unen unos elevados rendimientos de la canal y un bajo grado de engrasamiento de las mismas.

2.4 Ile de France:

Obtenida por cruzamientos de carneros Dishley, con ovejas merino Rambouillet, seleccionando dentro de este conjunto la mejora de las cualidades laneras.

Es una raza de doble aptitud carne/lana, aunque mucho más enfocada a la producción de carne. Derivada del tronco merino, que le proporciona su facilidad de adaptación a los distintos medios. Su verdadera vocación es la producción de carne, para la que se encuentra magníficamente dotada debido a su formato corporal, que le permite producir animales de buena conformación, con un amplio rendimiento en piezas nobles (pierna, chuletas), y bajo grado de engrasamiento, así como a su gran velocidad de crecimiento. Estas características hacen que la raza Ile de France, produzca en cruzamiento con el merino, uno de los corderos de máxima calidad, tanto por su rendimiento en piezas nobles, como por la calidad de su carne, debido a su idónea infiltración grasa.

2.5 Berrichon du Cher :

Es una raza derivada de la introducción, primero, de la raza Merina y posteriormente, el Dishley, sobre las ovejas locales de la zona del Berry. Se fijó y seleccionó, orientándola especialmente a la producción de carne.

La vocación netamente carnicera, como consecuencia de su gran formato y conformación, le viene dada además, por su gran velocidad de crecimiento y por los rendimientos y conformación de las canales.

3- CARACTERÍSTICAS DE LAS CANALES:

a) Peso: El peso de las canales será menor de 22 kg, para las procedentes de corderos macho, y menor de 18 kg para las procedentes de corderos hembra.
b) Grado de engrasamiento: : entre Poco Cubierto (2) y Graso (4), (Reglamento (CE) Nº1249/2008)
c) Color entre rosa y rosa pálido
d) Conformación: Clase "O" (Menos Buena) y superiores (Reglamento (CE) Nº1249/2008)
e) Exentas de hematomas
f) Características de la grasa:
    - Grasa externa de color blanco y consistencia firme.
    - Grasa cavitaria de color blanco..

4- CARACTERISTICAS DE LA CARNE:

Carne de color rosa a rosa pálido.

Características organolépticas: posee una excelente textura muy agradable al paladar y un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular. La carne es de gran terneza y poco engrasada debido principalmente a la edad de sacrificio de los corderos, así como a los métodos de crianza. El aroma, bouquet y jugosidad, como consecuencia de la buena distribución y calidad de la grasa, son excelentes.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura" está delimitada por la Región de Extremadura.

Las comarcas agrarias, que integran la totalidad de la Región de Extremadura son: Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo y Valencia de Alcántara.

Todas estas comarcas relacionadas anteriormente integran toda la Comunidad Autónoma de Extremadura y comparten características comunes en cuanto a elementos naturales, sistemas de producción e historia, factores fundamentales en los parámetros de calidad que distinguen y diferencian a la carne de estos corderos de otras zonas limítrofes y del resto peninsular.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

Para el control del origen del producto, el Consejo Regulador lleva los siguientes registros:

a) **Registro de Explotaciones de Producción**: donde se incluyen todas aquéllas que el Consejo Regulador verifica que cumpla los requisitos exigidos para suministrar corderos destinados a centros de acabado o directamente a sacrificio para la producción de carne protegida por la I.G.P.

b) **Registro de Centros de Acabado o cebaderos**: donde se incluyen todos aquellos que el Consejo Regulador verifica que poseen corderos que proceden de explotaciones de producción registradas siendo llevados a ellos para completar la fase de acabado-cebo hasta que alcanzan el peso óptimo para el sacrificio y la posterior obtención de carne protegida por la I.G.P.

c) **Registro de Mataderos y/o salas de despiece y expedición**: donde se incluyen todos aquellos en los que el Consejo Regulador verifica que sacrifiquen corderos y/o despiecen canales cuya carne pueda optar a ser protegidas por la I.G.P.

d) **Registro de Entidades Comerciales**: donde se incluyen aquellas que el Consejo Regulador verifica que la carne protegida por la I.G.P. que comercializa o distribuye procede de canales y/o piezas cuyo origen son de mataderos y/o salas de despiece anteriormente descritos.

Las explotaciones de producción, centros de acabado deberán estar situadas en la zona de producción y verificadas por el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador verificará los elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los corderos se identifican durante la fase de cría en las explotaciones de producción inscritas generando un registro que evidencie la asociación entre dichos identificadores y la explotación de origen. Esta identificación se hará con un crotal, u otro sistema adecuado que apruebe el Consejo

Regulador y permanecerá hasta el sacrificio siendo compatible con la oficial de la explotación de origen registrada que establezca la legislación vigente.

Los corderos una vez destetados podrán ser cebados o acabados en las propias explotaciones de origen y de aquí llevados directamente al matadero, o ser trasladados a centros de acabado-cebaderos inscritos hasta su sacrificio.

Las canales y/o piezas deberán ser identificadas en los mataderos y/o salas de despiece inscritas generando un registro que correlacione cada lote de corderos y su explotación de nacimiento, con la canal o piezas resultantes. Esta identificación posibilitará efectuar una trazabilidad completa hasta la explotación de producción. Esta correlación podrá ser indicada por los titulares de los registros. Los métodos de identificación tanto en las explotaciones como en el matadero y/o sala de despiece deberán ser aprobados por el Consejo Regulador, estando actualizada la información al respecto en http://www.corderex.com.

El producto permanecerá identificado hasta su expedición.

Todo el proceso (explotación de producción, centro de acabado, matadero, y expedición del producto), está sujeto a un riguroso sistema de control que asegura la trazabilidad total del producto.

Los titulares de explotaciones de producción, centros de acabado, mataderos y/o salas de despiece y entidades comerciales deberán poder indicar en todo momento el origen, la cantidad y el titular del que proceden los lotes de corderos, canales o piezas sometidos a este sistema de control. Así mismo deberán poder indicar el destinatario, la cantidad y el destino de estos.

El Consejo Regulador supervisará el autocontrol implantado por los distintos titulares que participan en el proceso, tendentes a garantizar el origen del producto.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

E.1. EXPLOTACIÓN Y MANEJO DEL GANADO:

Las prácticas y los sistemas de producción utilizados son originales del territorio delimitado por esta IGP. El Consejo Regulador verificará las condiciones y prácticas de carácter técnico que deben reunir las explotaciones ganaderas, centros de acabado, mataderos y/o salas de despiece, para la mejora de la producción.

El sistema de producción de las explotaciones inscritas en la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura" es el extensivo y semiextensivo tradicional de la zona, siendo el extensivo el sistema o régimen aplicado a los reproductores y a los corderos en fase de cría.

Las prácticas de explotación de los reproductores se corresponderán con las técnicas, usos y aprovechamientos de los recursos naturales en régimen extensivo tradicional. La alimentación de los mismos se basará en el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa consumidos "a diente" durante todo el año y suplementación, cuando sea necesaria, a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas. La duración y cantidad del suplemento alimenticio dependerá de los recursos existentes y de las necesidades de los animales en ese momento.

Los corderos permanecen junto a las madres y se alimentarán a base de leche materna hasta el destete. A partir de las tres semanas de vida podrán ser suplementados con piensos de iniciación especialmente indicados para ellos. Una vez destetados, permanecen estabulados y controlados, bien

en las propias naves de la explotación, o bien en cebaderos y centros de acabado inscritos en el Registro correspondiente. Su alimentación será a base de concentrados elaborados principalmente con cereales, oleaginosas y proteaginosas y paja de cereales. En la alimentación suplementaria de los corderos destinados a sacrificio se utilizarán exclusivamente piensos, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas.

En cualquier caso, queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

El proceso completo de nacimiento, cría y engorde de los corderos será controlado por el Consejo Regulador.

Este sistema de producción tradicional además de contribuir al mantenimiento del ecosistema de la dehesa, aporta a la carne procedente de estos corderos unas características específicas en cuanto a terneza, color y jugosidad debido principalmente al largo periodo que permanecen con las madres.

E.2. SACRIFICIO Y FAENADO:

Los corderos para sacrificio amparados por la Indicación Geográfica Protegida procederán de explotaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador. Deberán llegar al matadero perfectamente identificados.

El sacrificio de los corderos, así como el faenado de las canales se realizará en aquellos mataderos y salas de despiece que puedan demostrar que el producto cumple con lo indicado en el pliego de condiciones, que sus instalaciones sean conformes a la legislación vigente, que posean unos registros adecuados que aseguren la trazabilidad del producto y que permitan la realización de controles periódicos. Con esta medida se pretende asegurar la protección y la integridad de la IGP Cordero de Extremadura.

En la obtención del producto, fase que abarca tanto el faenado como el despiece, el Consejo Regulador también participa verificando que la presentación de las canales o el despiece no produzcan mermas en la calidad.

El almacenamiento de las canales protegidas por la Indicación Geográfica Protegida se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

El oreo de las canales se realizará de forma que no se altere el proceso normal de carnización.

La temperatura interna de la masa muscular de las canales no será superior a los 7ºC para su conservación y transporte.

Se certificarán las canales que cumplan los requisitos exigidos y establecidos en este Pliego de Condiciones y cuyas cualidades y características han sido definidas anteriormente. Estas canales y sus despieces serán identificadas según métodos aprobados por el Consejo Regulador, asegurando de este modo la trazabilidad y de manera que no induzcan a confusión al consumidor. Todo ello será verificado por el Consejo Regulador.

La maduración, venta y distribución de las piezas de carne de la IGP “Cordero de Extremadura”, se realizará evitando en todo momento el deterioro de la calidad de la carne. En cualquier caso, el Consejo Regulador velará para evitar posibles perjuicios al consumidor.

Siempre que se produzca, el envasado deberá realizarse de manera que se asegure la trazabilidad, se garantice el control en todo el proceso por parte del Consejo Regulador y se salvaguarde la calidad del producto protegido.

F) ELEMENTOS QUE JUSTIFICAN EL VÍNCULO:

Entre los numerosos elementos naturales e históricos que justifican el vínculo entre las características del producto y el origen geográfico se encuentran:

F.1. ELEMENTOS NATURALES:

Las comarcas integradas en la zona geográfica, además de contar con la base racial exigida, disponen de una histórica tradición ganadera de ovino e igualmente realizan los sistemas y prácticas de explotación tradicionales. Sus características físicas y geográficas se corresponden con terrenos de dehesa y otras praderas susceptibles de ser aprovechadas a diente en pastoreo extensivo, y se asientan sobre territorios regionales de particularidades específicas que actúan como elemento diferenciador respecto a otras zonas geográficas: soporte geofísico y edafológico, climatología, pluviometría, horas de sol, flora y fauna autóctona y producciones pascícolas.

En ella existen llanuras y penillanuras desde 200 a 800 m., bordeadas de sierras de mayor o menor altitud y estribaciones de los sistemas montañosos Bético, Central, con enclaves tan importantes como las Sierras de Guadalupe, Montánchez, y San Pedro.

La temperatura media anual se sitúa entre los 16 y 17ºC. Las temperaturas medias del mes de enero están entre los 6,8 y de 8,1 ºC. En cualquier caso, las altas temperaturas del estío contrastan con la presencia de heladas invernales.

En general, se puede decir que la zona está afectada por un clima semiárido mediterráneo, de acuerdo con L"Houerou y Thorwaeith, con pluviometrías anuales entre 450 y 850 mm. y valores de índice de frío (media de las mínimas diarias del mes más frío del año) de entre 2 y 6 ºC, suavizado por la influencia oceánica y extremándose al noreste de la zona. Son característicos los inviernos fríos y los veranos calurosos, con precipitaciones muy variables en cuantía y distribución en los diferentes años, siendo más importantes en invierno y principios de primavera y nulas en el verano.

El número de horas de sol que se registran en Extremadura supera las 3000 anualmente.

Todos estos elementos naturales descritos anteriormente son diferentes al resto de zonas productoras de corderos de España.

La geografía, topografía y condiciones climáticas de la región de Extremadura dan como resultado el desarrollo de los ecosistemas adehesados característico del sistema de producción de los corderos amparados por la IGP Cordero de Extremadura.

En estas condiciones extremas de temperatura y pluviometría las razas integrantes en la IGP Cordero de Extremadura están adaptadas de manera óptima, siendo capaz de resistir tanto el frío como el calor, tanto las altas precipitaciones como los períodos de sequía.

La zona geográfica amparada por la I.G.P. se corresponde con sistemas adehesados de producción ganadera, los cuales constituyen el mejor exponente de explotaciones extensivas en el ámbito mediterráneo.

Concretamente, la dehesa extremeña constituye un ejemplo de un sistema agrícola, ganadero y forestal donde el mantenimiento de la diversidad biológica ha permitido sostener en buen estado de conservación sus hábitats naturales, mediante la explotación de todos los recursos disponibles y la adopción de las especies productivas más variadas, y es en este singular marco donde se desarrolla nuestra ganadería.

Las dehesas extremeñas se asientan sobre áreas de subsuelo de pizarras y granitos, sobre las cuales se desarrollan tierras pardas meridionales. Estos suelos son poco profundos, generalmente ácidos y fácilmente erosionables y degradables.

La superficie pastable estimada en Extremadura es de 2,4 millones de Ha, equivalente al 57 % del territorio de la Comunidad Autónoma, correspondiendo casi 1.000.000 de Ha a dehesa arbolada, claro indicador de la importancia de este sistema de producción en Extremadura.

El ecosistema de la dehesa, conseguido mediante la acción del hombre sobre el bosque mediterráneo a lo largo de los siglos, está presente en todas las comarcas de Extremadura, y en ella tradicionalmente las producciones ganaderas se han centrado en la explotación extensiva, donde las especies animales (tanto domésticas como salvajes), el medio y la intervención humana han estado siempre en equilibrio.

El concepto de extensificación está íntimamente ligado al aprovechamiento de grandes extensiones de superficie mediante el pastoreo de una ganadería que por su rusticidad se ha adaptado perfectamente al medio. La dureza climática y la baja calidad de los suelos han favorecido el asentamiento de la explotación ganadera.

Los sistemas de dehesa se caracterizan por el aprovechamiento pastable del medio por parte de la ganadería, cubriendo su producción herbácea gran parte de las necesidades energéticas de los animales que sustenta. El pasto herbáceo constituye la mayor oferta de recursos energéticos del sistema y está compuesto por una variada composición florística, donde abundan las especies anuales de autosiembra.

Los pastizales de la dehesa extremeña están constituidos por multitud de especies principalmente anuales y poco productivas. Se caracterizan por tener cierta producción en otoño y su máximo de producción en primavera. En invierno, los fríos reducen el crecimiento y en verano los pastos se secan debido a las altas temperaturas alcanzadas en el área de las dehesas y a la ausencia de precipitaciones. El estrato herbáceo está integrado por especies pertenecientes a la familia de las compuestas, gramíneas y leguminosas teniendo también una amplia representación las cariofiláceas, crucíferas y umbelíferas. Podemos destacar especies como *Trifolium glomeratum*, *Trifolium arvense, Medicago sp. Poa bulbosa, Agrostis castellana, etc.*

La importancia del arbolado en las explotaciones de dehesa en Extremadura reside en la diversidad de aprovechamientos y alternativas productivas que brinda el medio a la gestión humana del sistema. La parte arbórea de la dehesa la constituyen dos especies fundamentales: la encina (*Quercus ilex var. Ballota*) y el alcornoque (*Quercus suber*), existiendo otras de menor importancia como el quejigo (*Quercus lusitanica*) y el roble (*Quercus robur*). El arbolado ofrece producciones diversas, como bellota, ramón y hojarasca que permiten el mantenimiento de la ganadería cuando el componente herbáceo es escaso.

Las especies más representativas que componen el matorral son la jara común (*Cistus ladaniferus*), la retama negra (*Sarothamnus scoparius*) el jaguarzo negro (*Cistus monspeliense*), y la aulaga (*Genista ssp*.)

Debido a la estacionalidad en la producción de los pastizales es necesario, en determinados momentos, suplementar la alimentación del ganado que habita la dehesa. Esta suplementación se suele realizar a base de paja, grano, forraje, subproductos y concentrados, compuestos principalmente por cereales, oleaginosas y proteaginosas. Las especies animales domésticas que podemos encontrar en Extremadura son principalmente razas autóctonas, ligadas y estrechamente vinculadas con el medio ambiente más típico de la región (la dehesa). Todas ellas, debido a su rusticidad y alta capacidad de adaptación a medios difíciles contribuyen a mantener y mejorar el ecosistema, mejoran la fertilidad del suelo, incrementando la calidad de los pastos y frenando el avance de las especies arbustivas invasoras.

Todos estos factores inciden claramente para que las canales de los corderos posean las características específicas atribuidas a este producto.

Tanto la composición tisular como la valoración sensorial de la carne ovina se encuentra influenciada entre otros por los factores inherentes al propio animal, que a su vez se hallan en dependencia de una serie de elementos, como: raza, sistema de cría y alimentación y edad al sacrificio, entre los más importantes (Cayo Esteban 1994).

Los sistemas de explotación utilizados en la producción ovina influyen en las características de la calidad de la canal (Anega y col, 2000).

Este sistema productivo característico de la región extremeña, y vinculado a los ecosistemas adehesados propios de esta región y cuyos sistemas de cría y alimentación, así como la raza son específicos de la zona amparada, influye en la composición y características sensoriales de la carne de los corderos (Sañudo y col, 1997 y Díaz y col, 2005).

F.2. ELEMENTOS HISTÓRICOS:

El subsector ganadero en Extremadura ha sido siempre parte fundamental de la economía regional, y en especial el ganado ovino ha ocupado siempre un lugar predominante, como así lo demuestran referencias históricas como "El Catastro del Marqués de la Ensenada", referido al siglo XVIII, en el que el censo de ovino contaba con más de 1.300.000 cabezas.

Además, las referencias que relacionan la calidad del ovino (especialmente vinculándola a la raza Merina) con los pastos de Extremadura, son muy numerosas y gráficas:

«*Extremadura es un sustantivo que define los espacios que el pastoreo trashumante de herbívoros destina a pastizal estacional de invierno. Poner las madres en un lado y enredilar a los corderos en el otro es "extremar el rebaño". A esta operación se le denominaría extremadura. Así queda definida la región como el espacio de Traslasierra donde se encuentran los pastizales de invierno: las grandes dehesas "defendidas" de las aspiraciones de los habitantes indígenas, ("Ya se van los pastores a la extremadura..." (con minúscula)»* La Historia de Extremadura, editado por Hoy, Diario de Extremadura. 1997.

Ivan Sorapan, en "Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua", 1616, refiriéndose a Extremadura dice:

«la buena calidad de fus paftos, y bellotas, cria carne para toda Caftilla lavieja, para la Corte, Mácha, Reyno de Toledo, Sevilla, y Granada,...»

«Los ganados que en Eextremadura fe crian, dize, que es razon tengan fama por todo el mundo, y que en folas las riberas del Guadiana, fe apacientan cada año, mas de quinientas mil cabeças de ganado mayor, y menor...»

Otras dos citas de relevancia figuran en las obras de Manuel del Río y Julius Klein:

«Por consecuencia las aguas en el mes de septiembre son muy buenas para el ganado, porque otoñan la tierra, y aún es mucho mejor si sigue el verde hasta Extremadura,...., en tal caso es preferible que la abundancia de yerba esté en Extremadura; entonces la lana crece más, y las crías son mucho más robustas» (Vida Pastoril, Manuel del Río, 1828).

«Con un mes de viaje cubrían la distancia y a finales de octubre se encontraban todos los ganados trashumantes en sus invernaderos, en los finos pastos de Extremadura,..., Los corderos nacían a poco de llegar el ganado a los pastos calientes»(La Mesta, Julius Klein, 1920)

De la importancia de la carne de cordero en Extremadura no cabe duda, ya que parte de la historia de Extremadura es la historia de la cocina extremeña, la historia de la alimentación popular de aquellas gentes que fueron poblando sucesivamente estas tierras. Y así lo atestiguan numerosas citas de historiadores que a lo largo del tiempo han alabado las excelencias del cordero extremeño:

- En la Historia Universal de la Primitiva y Milagrosa Imagen de Ntra. Sra. de Guadalupe, 1743, encontramos referencias de los gustos gastronómicos del Emperador Carlos V:

«*Ya retirado a nuestro Monasterio de Yufte, le vifitaba el Prior una vez todos los mefes, por el afecto grande que le profe fiempre efta Cafa: y porque Fu Cefarca Mageftad guftaba de los carneros que le cebaban en ella...»*

- En la Guía del buen comer español, 1952, de Dionisio Pérez, el famoso doctor Thebusse, identifica la cocina extremeña y destaca dos platos, que califica como majestuosos: *La caldereta de los pastores y el pollo caminero*.

Actual reputación de la IGP Cordero de Extremadura.

Son innumerables las recetas populares en las que el cordero es el principal ingrediente en su elaboración: Caldereta extremeña, Cochifrito de borrego, Carnero con orégano, Chanfaina, Manos de cordero, etc. (Recetario de Cocina extremeña: Estudio de sus orígenes. Universitas Editorial, 1985).

Actualmente la tradición y reputación de la IGP "Cordero de Extremadura" persiste. La demanda e incorporación de este producto por los restaurantes y gastrónomos de la región es cada vez mayor y es frecuente la incorporación de esta carne a los platos de la nueva cocina (Nuevo Recetario de Cocina Extremeña, 2001).

Recientes estudios, han puesto de manifiesto la singularidad de la carne de la IGP Cordero de Extremadura:

- Tipos comerciales de calidad en las razas ovinas autóctonas y su discriminación etnológica (Sierra, I.; Alonso, M. y Sañudo, C., 1998).
- Caracterización de la calidad de la canal de los corderos con D.E. "Cordero de Extremadura" y "Cordero Manchego" (Alonso, I.; Sánchez, C.; Pardos, J.F.; Pardos, J.J.; Delfa, R.; Sierrra, I.; Fisher, A., 1999).
- Identificación y adecuación de la calidad y la composición de la carne de diferentes tipos ovinos europeos. Adaptación a las preferencias de los consumidores. Proyecto FAIR3-CT96-1768"OVAX" (Sañudo, C y col., 1999).

G) ORGANISMO ENCARGADO DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO INDICADO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES:

Nombre: Órgano de Control del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura".

Dirección: Avenida Juan Carlos I, Nº 47

Población: E-06800 MÉRIDA. Badajoz

Teléfono: +34 924 310 306
+34 924 387 086
Correo electrónico: corderex@corderex.com
Página web: http://www.corderex.com

El Órgano de Control del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura" verificará el cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto. El Órgano de Control del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura", actúa como organismo de certificación de productos, cumpliendo la norma europea EN-17065 o norma que la sustituya.

H) ETIQUETADO:

Las carnes protegidas serán expedidas al mercado provistas de la marca de certificación, en las que figure de forma obligatoria la mención ***Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE EXTREMADURA" o el símbolo comunitario y el logotipo del Consejo Regulador,*** además de la denominación comercial.

Con independencia de la forma en que se comercialicen las carnes protegidas para el consumo, irán provistas de la marca de certificación, quedando perfectamente identificado el producto, para evitar crear cualquier confusión al consumidor