

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA  
UNIVERSIDAD DE SEVILLA  
2017



# BASES DEL PROYECTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “CORDERO DE SIERRA MORENA”

---



**ALUMNO: FRANCISCO MANUEL GUILLÉN MATA**

**TUTOR: ALBERTO HORCADA IBAÑEZ**



# AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no podría haberse realizado sin los conocimientos adquiridos en el presente Máster; aportándome todas sus asignaturas las nociones necesarias para llevar a cabo este estudio.

La realización del presente trabajo final del Máster es fruto de las orientaciones, sugerencias y estímulo del profesor D. Alberto Horcada Ibáñez, quien me ha conducido durante estos meses con un talante abierto y generoso, guiándome y mostrando en cada momento una inmejorable disposición ante las dudas que durante la realización del mismo me surgieron, aportando valiosas observaciones que en todo momento guiaron este proyecto.

Y, por supuesto a mis familiares y amigos/as que supieron respetar durante este tiempo mis horas de “aislamiento” y a los que debo en gran parte lo que soy ahora.



## INDICE:

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>11</b>
<b>1.1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2. LA IMPORTANCIA DEL GANADO OVINO. ....</b>	<b>13</b>
1.2.1. EL SECTOR OVINO A NIVEL INTERNACIONAL .....	15
1.2.2. EL SECTOR OVINO A NIVEL EUROPEO.....	17
1.2.3. EL SECTOR OVINO A NIVEL NACIONAL. ....	17
1.2.4. EL SECTOR OVINO EN ANDALUCÍA.....	20
<b>1.3. JUSTIFICACIÓN Y ENTORNO DE LAS MARCAS DE CALIDAD. ....</b>	<b>22</b>
1.3.1. LAS MARCAS COMO DISTINTIVO. ....	23
<b>1.4. SITUACIÓN DE LAS DOPs E IGP DE CARNE FRESCA DE OVINO EN ESPAÑA.....</b>	<b>26</b>
<b>1.5. SITUACIÓN ACTUAL DE LAS IGPs DE CARNE DE CORDERO EN ESPAÑA. ....</b>	<b>30</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>37</b>
<b>2.1. OBJETIVOS. ....</b>	<b>39</b>
<b>3. PLAN DE NEGOCIOS DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” .....</b>	<b>41</b>
<b>3.1. PLAN DE NEGOCIOS DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” .....</b>	<b>43</b>
<b>3.2. PLAN DE MARKETING. ....</b>	<b>48</b>
3.2.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES.....	49
3.2.2. EL PRODUCTO. ....	51
3.2.3. EL PRECIO.....	52
3.2.4. CANALES DE DISTRIBUCIÓN .....	52
3.2.5. PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD. ....	53
<b>3.3. PLAN ESTRATÉGICO. ....</b>	<b>53</b>
3.3.1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS. ....	53
<b>3.3.2. ACCIONES ESTRATÉGICAS. ....</b>	<b>54</b>
3.3.3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.....	56
<b>3.4. PLAN DE COMUNICACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA. ....</b>	<b>58</b>
<b>4. ESTUDIO ECONÓMICO .....</b>	<b>61</b>
<b>4.1. VIABILIDAD TÉCNICA DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” .....</b>	<b>63</b>
<b>4.2. VIABILIDAD ECONÓMICA DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” .....</b>	<b>64</b>
4.2.1 GASTOS PREVISTOS.....	64
4.2.2 INGRESOS PREVISTOS. ....	65
<b>4.3. CÁLCULOS CONTABILIDAD. ....</b>	<b>65</b>
4.3.1 GASTOS. ....	65
4.3.1.1. GASTOS FIJOS.....	65
4.3.1.2 GASTOS VARIABLES.....	74

4.3.2. INGRESOS.....	77
<b>5. PLIEGO DE CONDICIONES.....</b>	<b>81</b>
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>83</b>
<b>GENERALIDADES .....</b>	<b>83</b>
Artículo 1. Disposiciones generales.....	83
Artículo 2. Extensión de la protección.....	83
Artículo 3. Órganos competentes. ....	84
Artículo 4. Sistema de autocontrol.....	84
<b>CAPITULO II.....</b>	<b>85</b>
<b>DEFINICIÓN .....</b>	<b>85</b>
Artículo 5. Definición de la protección. ....	85
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>85</b>
<b>DEL CONSEJO REGULADOR .....</b>	<b>85</b>
Artículo 6. Definición.....	85
Artículo 7. Componentes del Consejo Regulador. ....	86
Artículo 8. Vocales. ....	87
Artículo 9. Presidente.....	87
Artículo 10. Vicepresidente. ....	88
Artículo 11. Funciones del Consejo. ....	89
Artículo 12. Cumplimiento de los fines del Consejo Regulador.....	90
Artículo 13. Financiación de las obligaciones del Consejo. ....	91
Artículo 14. Acuerdos.....	92
Artículo 15. Titular. ....	92
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>92</b>
<b>ÁMBITO DE APLICACIÓN.....</b>	<b>92</b>
Artículo 16. Ámbito de aplicación. ....	92
Artículo 17. Zona geográfica. ....	93
<b>CAPITULO V.....</b>	<b>93</b>
<b>DEL PRODUCTO .....</b>	<b>93</b>
Artículo 18. Sobre el producto. ....	93
<b>CAPITULO VI.....</b>	<b>94</b>
<b>CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.....</b>	<b>94</b>

Artículo 19. Características de la carne. ....	94
<b>CAPITULO VII.....</b>	<b>95</b>
<b>DE LAS EXPLOTACIONES .....</b>	<b>95</b>
Artículo 20. Calificación.....	95
Artículo 21. Obligaciones de las explotaciones calificadas. ....	96
Artículo 22. Requisitos de producción.....	96
<b>CAPITULO VIII.....</b>	<b>102</b>
<b>DE LOS MATADEROS CALIFICADOS .....</b>	<b>102</b>
Artículo 23. Requisitos de producción.....	102
Artículo 24. Calificación.....	102
Artículo 25. Obligaciones de los mataderos calificados.....	102
<b>CAPITULO IX.....</b>	<b>104</b>
<b>DE LAS SALAS DE DESPIECE .....</b>	<b>104</b>
Artículo 26. Calificación de salas de despiece y almacenes frigoríficos. ....	104
Artículo 27. Requisitos de las salas de despiece.....	105
Artículo 28. Obligaciones de los las salas de despiece calificadas. ....	105
<b>CAPITULO X.....</b>	<b>106</b>
<b>DE LOS PUNTOS DE VENTA .....</b>	<b>106</b>
Artículo 29. Calificación.....	106
Artículo 30. Requisitos. ....	106
Artículo 31. Obligaciones.....	107
<b>CAPITULO XI.....</b>	<b>108</b>
<b>SOLICITUD Y REGISTRO .....</b>	<b>108</b>
Artículo 32. Solicitud.....	108
Artículo 33. Registro.....	108
<b>CAPITULO XII.....</b>	<b>110</b>
<b>CONTROL Y SEGUIMIENTO.....</b>	<b>110</b>
Artículo 34. Control.....	110
Artículo 35. Seguimiento. ....	112
Artículo 36. Relaciones contractuales. ....	112
<b>CAPITULO XIII.....</b>	<b>113</b>
<b>INFRACCIONES Y SANCIONES.....</b>	<b>113</b>

Artículo 37. Competencia y medidas sancionadoras.....	113
Artículo 38. Infracciones.....	113
Artículo 39. Procedimiento sancionador.....	116
<b>CAPITULO XIV.....</b>	<b>118</b>
<b>DEL ETIQUETADO .....</b>	<b>118</b>
Artículo 40. Carne no envasada.....	118
Artículo 41. Sello corrido.....	119
Artículo 42. Precinto Inviolable.....	119
Artículo 43. Carne envasada.....	119
<b>CAPITULO XV.....</b>	<b>120</b>
<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL.....</b>	<b>120</b>
Artículo 44. Autocontrol.....	120
Artículo 45. Explotaciones reproductoras y/o de cebo.....	121
Artículo 46. Mataderos.....	121
Artículo 47. Salas de despiece.....	122
Artículo 48. Puntos de venta.....	123
<b>6. RESUMEN .....</b>	<b>125</b>
<b>7. REGLAMENTACIÓN .....</b>	<b>129</b>
<b>ANEXO I .....</b>	<b>135</b>
<b>ANEXO II .....</b>	<b>147</b>
<b>ANEXO III .....</b>	<b>157</b>
<b>ANEXO IV .....</b>	<b>187</b>
<b>ANEXO V .....</b>	<b>191</b>
<b>7. REFERENCIAS BIBILOGRÁFICAS.....</b>	<b>197</b>

## INDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Evolución del censo mundial de ganado ovino entre los años 1994-2014. _____	16
<b>Figura 2.</b> Proporción de censos de ganado ovino por continentes. _____	16
<b>Figura 3.</b> Evolución censo ovino nacional desde 1995 hasta 2015. Fuente: MAPAMA, 2017 _____	18
<b>Figura 4.</b> Evolucion del ganado ovino sacrificado a nivel nacional desde 2004 hasta 2015. _____	19
<b>Figura 5.</b> Evolución del volumen de canal ovina producida a nivel nacional desde 2004 hasta 2015. ____	19
<b>Figura 6.</b> Evolución del censo ovino en Andalucía entre 2003 y 2015. _____	20
<b>Figura 7.</b> Distribución del censo ovino por provincias en Andalucía. _____	21
<b>Figura 8.</b> Símbolo europeo para la Denominación de Origen Protegida. _____	24
<b>Figura 9.</b> Símbolo europeo para la Indicación Geográfica Protegida. _____	25
<b>Figura 10.</b> Distribución geográfica de la raza Merina en España. _____	140
<b>Figura 11.</b> Distribución geográfica de la raza Montesina en España _____	141
<b>Figura 12.</b> Distribución geográfica raza la raza Merino Fleischschaf en España. _____	143
<b>Figura 13.</b> Distribución geográfica raza la raza Merino Precoz en España. _____	144
<b>Figura 14.</b> Distribución Geográfica de la raza Ile de France en España. _____	146
<b>Figura 15.</b> Localización de la cordillera de Sierra Morena. _____	149
<b>Figura 16.</b> Sectores geográficos de Sierra Morena objeto de reconocimiento de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”. _____	152
<b>Figura 17.</b> Propuesta de etiqueta IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” _____	189
<b>Figura 18.</b> Propuesta de sello corrido IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” _____	190
<b>Figura 19.</b> Logotipo IGP _____	190

## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Censo de ganado ovino en la EU-28 (miles de cabezas) por países en el año 2015. _____	17
<b>Tabla 2.</b> Producción de carne ovina en la UE-28 (x10 <sup>3</sup> toneladas de peso canal) en el año 2015. _____	17
<b>Tabla 3.</b> Censo Nacional de ganado ovino. Año 2015. _____	18
<b>Tabla 4.</b> Producciones de carne (Peso canal total en Tm) por especies entre 2000-2015 en Andalucía. 21	
<b>Tabla 5.</b> Resumen de las IGPs y DOPs de productos cárnicos existentes en España en 2015. _____	26
<b>Tabla 6.</b> IGP y DOP de embutidos y jamones de España. _____	27
<b>Tabla 7.</b> Evolución de las IGPs y DOPs de carnes frescas en España. _____	28
<b>Tabla 8.</b> Relación de DOPs e IGPs de carnes frescas para las distintas especies ganaderas en España. _	29
<b>Tabla 9.</b> Evaluación plan estratégico para la puesta en funcionamiento de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”. Indicadores. _____	57
<b>Tabla 10.</b> Ingresos previstos (durante los seis primeros años de actividad) para implantación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”. _____	79
<b>Tabla 11.</b> Gastos previstos (durante los seis primeros años de actividad) para implantación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”. _____	79
<b>Tabla 12.</b> Valores medios climáticos anuales característicos en Sierra Morena. _____	150
<b>Tabla 13.</b> Densidad de población ámbito de actuación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” en el año 2016. _____	153
<b>Tabla 14.</b> Densidad de población en Andalucía en el año 2016. _____	153
<b>Tabla 15.</b> Distribución de municipios en Sierra Morena según número de habitantes. _____	154

# **1. INTRODUCCIÓN**



### **1.1. INTRODUCCIÓN.**

Es un hecho constatado que los consumidores cada día reclaman una mayor transparencia sobre los productos que consumen, de ahí la necesidad de contar con figuras de protección que reconozcan y certifiquen su procedencia y calidad. En este sentido, actualmente existen en España seis distintivos de calidad para la carne fresca de cordero bajo la figura de Indicación Geográfica Protegida.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) es una figura creada por la Unión Europea para comunicar al productor que el producto que adquiere tiene características de calidad reconocida y diferenciada. Esta figura pretende garantizar el origen de la carne, certifica unas cualidades organolépticas determinadas y asegura unos valores nutricionales que hacen de estas carnes un alimento diferenciado. Este reconocimiento europeo de calidad diferenciada es una herramienta esencial para el consumidor que garantiza la seguridad, el origen, el sabor y los valores nutricionales de las carnes que elige. Pero también supone una defensa de las razas autóctonas del ganado español y sus sistemas productivos tradicionales, la conservación del medio ambiente y el bienestar animal, así como el mantenimiento económico y cultural de las zonas desfavorecidas.

Por tanto resulta importante resaltar el papel que desempeñan este tipo de producciones en el mantenimiento del medio rural, utilizando sistemas ancestrales de producción mantenidos por el buen saber hacer de nuestros ganaderos a lo largo del tiempo, pero que han sabido evolucionar, siempre conscientes y cercanos a las necesidades del consumidor. Atendiendo a las necesidades de desarrollo de la actividad ganadera y rural de zonas desfavorecidas de Sierra Morena, el proyecto que se propone analizará la viabilidad de la creación de una IGP para la actividad ganadera asociada a la producción de carne de cordero en Sierra Morena. En su conjunto, amplias comarcas de las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba y Jaén comprenden el entorno de Sierra Morena que se localiza en la Región Suroriental de la península ibérica. Concretamente Sierra Morena se corresponde con áreas de dehesa y cultivos agrícolas en los que el ganado ovino tradicionalmente ha tenido su emplazamiento y ha sido motor de la economía de estas zonas.

### **1.2. LA IMPORTANCIA DEL GANADO OVINO.**

Las ovejas fueron uno de los primeros animales en ser domesticados por el hombre, aproximadamente entre el 11000 y el 9000 a.C., en Mesopotamia. La ganadería ovina se extendió rápidamente desde el suroeste asiático a Europa. En Cataluña aparecen sobre el 4800

a.C., adquiriendo gran importancia desde la época romana. Sánchez Belda (1986) refiere que los romanos se encontraron con una raza de ovejas de lana fina de excepcional valía, pero con el inconveniente del color negro. Trataron de cruzarla con otras razas blancas como los carneros de Tarento, Mileto y Calabria, pero sobre todo con africanos. Así se obtuvo nuestra raza Merina. Los cruzamientos con ovinos africanos continuarían en siglos posteriores. En la época visigoda según este autor, los godos intentaron asentar las ovejas de lana fina en las dos mesetas peninsulares, hasta tal punto de hacerlas dominantes en tierras Castellanas. Con la invasión musulmana se trató de beneficiar la ganadería ovina y así, los árabes fomentaron la industria del cuero y de la lana.

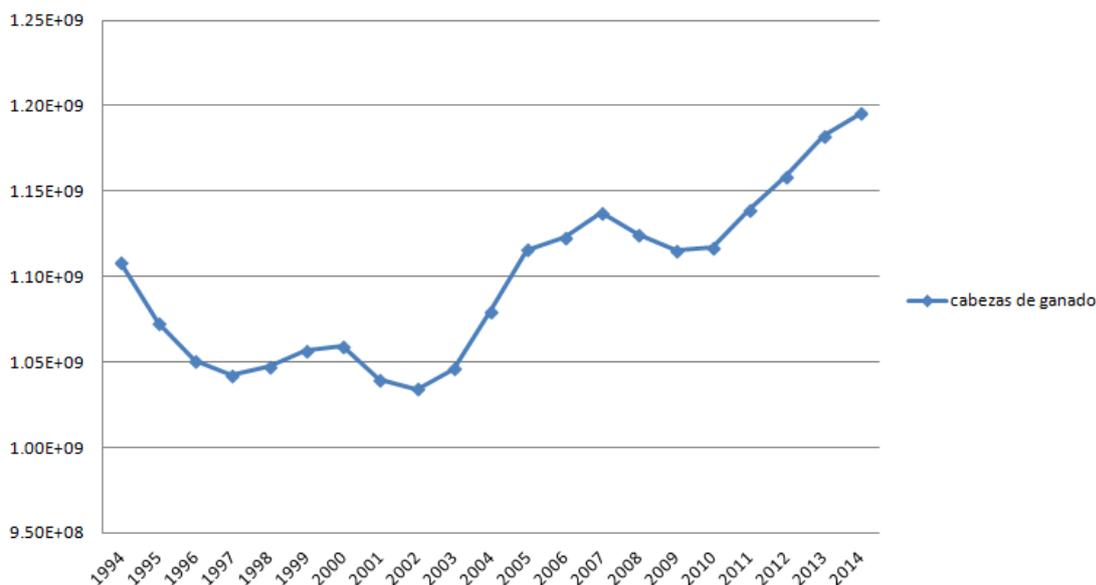
Durante la segunda mitad del siglo XII y la primera del XIII comienza el desarrollo de la actividad de la trashumancia del ganado ovino para aprovechar los pastos de montaña y de valle. Esto permitió el establecimiento de miles de cabezas de ganado ovino en diferentes puntos peninsulares y la expansión de esta actividad ganadera. A partir de la toma de Toledo en 1085 por Alfonso VI y sobre todo tras la victoria de las Navas de Tolosa en 1212, fue cuando se abrieron inmensas zonas de pastos a los rebaños ovinos del Norte, siendo en el siglo XII los grandes monasterios y las iglesias catedrales los beneficiados de estos pastos. Se les otorgaba libertad de pastos por todo el reino o en los lugares donde lo hacían los ganados del rey. A principios de la Edad Media, los pastores y propietarios de ganado se reunían en asambleas locales dos o tres veces al año. La ciudad más importante en cuanto a estas Asambleas era Soria, cuyos ganaderos fueron los promotores de la Mesta. Alfonso X, advirtiendo que el comercio de la lana era la columna vertebral de la economía castellana y estando en apuros económicos, pensó que era más fácil cargar tributos sobre el ganado que sobre los hombres, aglutinó todas las Mestas y fundó en 1273 el Honrado Consejo de la Mesta de los pastores de Castilla. Esta organización rindió grandes tributos a la monarquía. En compensación, el rey concedió a Castilla una serie de privilegios, que fueron ampliados por los reyes posteriores. Los monarcas españoles, deseosos de aumentar los beneficios del comercio de la lana, otorgaron amplios derechos legales a la Mesta, a menudo en detrimento del campesinado local. Los enormes rebaños merinos tenían un derecho legal de paso en sus rutas migratorias (cañadas). Las ciudades y pueblos estaban obligados por ley a permitir que los rebaños pastaran en las tierras municipales y la Mesta tenía sus propios alguaciles, que podían citar a las personas que hubieran cometido ofensas a sus propios tribunales. Así pues, la Mesta fue una organización muy poderosa debido a los privilegios que los reyes le concedían, ya que la lana era un importante producto que Castilla exportaba a Europa y que se debía fomentar, en detrimento de la agricultura. La decadencia y posterior desaparición de la Mesta en el año

1836 se debió fundamentalmente a la pérdida del monopolio mundial de la producción de lana, al robo de ganado durante la invasión de Napoleón que produjo la pérdida de precios y caídas de mercados, a los elevados precios locales que empiezan a hacer que las exportaciones de lana sean menos competitivas y a los continuos conflictos entre ganaderos y la industria. Además la guerra con Portugal impidió el uso de muchas cañadas y la creciente necesidad económica de la corona hicieron que la Mesta perdiera los privilegios económicos que había adquirido. En este contexto, la agricultura comienza a superar a la ganadería y aparecen las ventajas del ganado estante respecto al trashumante. Es a partir de mitad del siglo XX cuando por razones económicas se produce el cambio en el manejo y explotación del ganado ovino, pasando a ser la lana un producto secundario y la carne el producto principal, debido a la caída de precio de la lana tras la aparición de otros tipos de fibras sintéticas y al incremento de los gastos en la explotación ganadera. Estas circunstancias hicieron inviable la explotación de la oveja para la producción de lana.

La explotación ovina en Andalucía ha desempeñado un papel importante a lo largo de la historia, tanto en lo que respecta a la producción de alimentos, cueros y fibras, como en lo referente a las condiciones de su ganado especializado en el aprovechamiento de recursos alimenticios marginales. De otra parte, esta actividad ha venido permitiendo la fijación de la población en el medio rural y la conservación del patrimonio etnográfico y cultural en este entorno geográfico. Por ello, en Andalucía debe considerarse la importancia del sector ovino en aspectos económicos, sociales y medioambientales.

### **1.2.1. EL SECTOR OVINO A NIVEL INTERNACIONAL.**

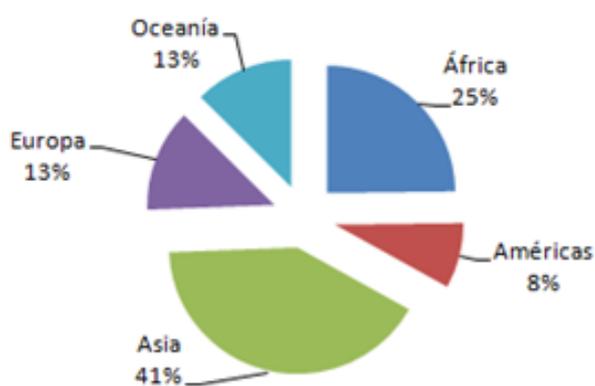
La evolución de la cabaña ovina mundial ha sufrido importantes cambios a lo largo de las últimas décadas. En 2015, según datos de FAOSTAT (2017), el censo mundial ovino contabilizó 1.195.624.523 animales, manifestándose un pequeño incremento respecto a años anteriores. Este incremento de los efectivos ovinos es más notable a partir del año 2002 manteniendo al alza hasta mediados de la segunda década del siglo XXI, tal y como puede observarse en la figura 1.



**Figura 1.** Evolución del censo mundial de ganado ovino entre los años 1994-2014.

Fuente: FAOSTAT, 2017

En el año 2015, los mayores censos de ganado ovino se encuentran en el continente asiático con un 41,13% del total, seguido de África con un 24,8%, seguidos de Europa y Oceanía ambos con poblaciones muy similares 13,1% y 12,5% respectivamente, siendo América el Continente con menor presencia de ganado ovino (Figura. 2). Estos datos son significativos de la representatividad ovina en los diferentes continentes en los últimos años.



**Figura 2.** Proporción de censos de ganado ovino por continentes.

Fuente: FAOSTAT, 2107.

### 1.2.2. EL SECTOR OVINO A NIVEL EUROPEO.

Según los últimos datos disponibles el censo ovino total (Eurostat, 2017) en la EU-28 el número de animales de la especie ovina asciende a 85.500.000 cabezas. De ellos, el Reino Unido cuenta con 23.878.000 animales y a continuación España con 16.500.000 cabezas ovinas. En la tabla 1 se detallan las principales aportaciones de ganado ovino de los países de la Unión Europea en el año 2015.

**Tabla 1.** Censo de ganado ovino en la EU-28 (miles de cabezas) por países en el año 2015.

País	Número de cabezas	País	Número de cabezas
Bulgaria	1.328	Hungría	1.190
Alemania	1.580	Holanda	1.032
Irlanda	3.325	Portugal	2.021
Grecia	8.884	Rumanía	10.068
España	16.523	Turquía	31.500
Francia	7.057	Reino Unido	23.878
Italia	7.185	Resto	2.530

Fuente: EUROSTAT, 2017

En cuanto a la producción de carne ovina, según datos de FAOSTAT y para el año 2015 el Reino Unido es el principal productor con 300.300 toneladas de carne, seguida de España con 116.000 toneladas (Tabla 2).

**Tabla 2.** Producción de carne ovina en la UE-28 ( $\times 10^3$  toneladas de peso canal) en el año 2015.

UE- 28	Cantidad	UE-28	Cantidad	UE-28	Cantidad	UE-28	Cantidad
Bélgica	2,5	Francia	80,7	Bosnia-Herzegovina	1,4	Finlandia	1,2
República Checa	0,2	Croacia	1	Holanda	13	Suecia	5,1
Dinamarca	1,8	Italia	33,6	Austria	7	Reino Unido	300,3
Alemania	21	Chipre	3,4	Polonia	0,6	Islandia	10,1
Estonia	0,1	Letonia	0,3	Portugal	10,5	Suiza	4,4
Irlanda	58,4	Lituania	0,1	Rumanía	9,2	Montenegro	0,9
Grecia	54,3	Eslovenia	0,1	Eslovenia	0,1	Albania	2
España	116,5	Hungría	0,4	Eslovaquia	0,5	Serbia	1,3

Fuente: EUROSTAT, 2017

### 1.2.3. EL SECTOR OVINO A NIVEL NACIONAL.

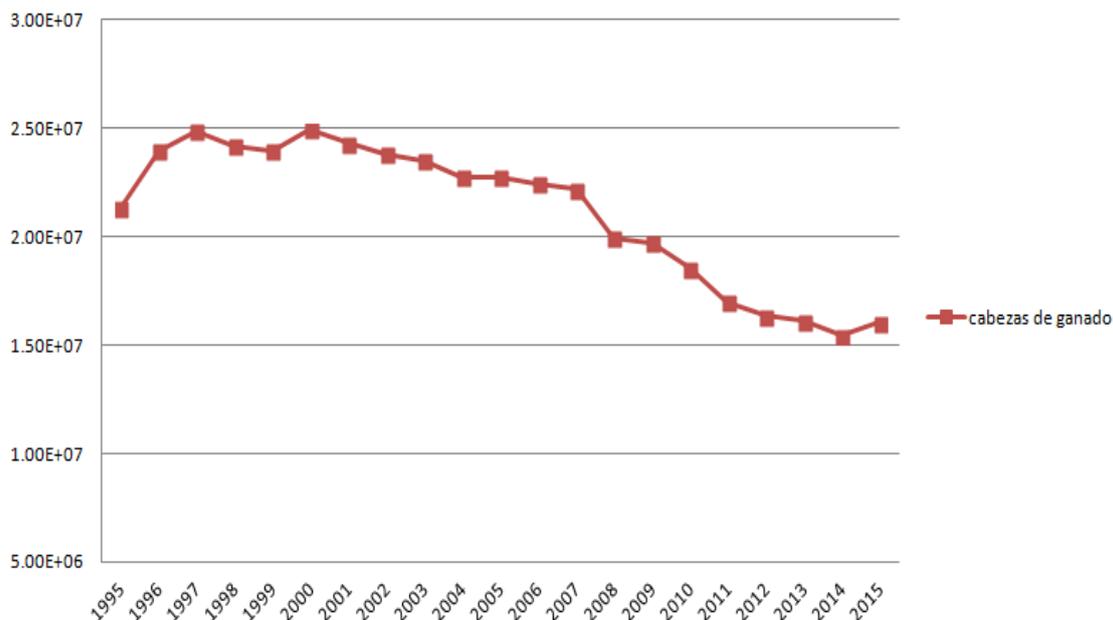
En España, los mayores censos de ganado ovino orientados a la producción de carne se localizan en las regiones de Extremadura, Castilla León, Castilla la Mancha, Andalucía y Aragón (Tabla 3).

**Tabla 3.** Censo Nacional de ganado ovino. Año 2015.

Comunidades Autónomas	Total	Corderos	Sementales
Galicia	175.336	14.720	9.368
Principado de Asturias	48.567	7.275	3.105
Cantabria	64.969	9.684	3.765
País Vasco	259.454	12.542	8.346
Navarra	516.469	43.196	12.304
La Rioja	113.494	8.773	1.867
Aragón	1.753.693	412.504	34.643
Cataluña	530.792	168.112	9.819
Baleares	303.781	84.170	7.969
Castilla y León	3.056.046	517.884	57.937
Madrid	101.056	19.537	2.580
Castilla-La Mancha	2.466.984	401.953	50.062
Comunidad Valenciana	295.526	65.297	6.864
Canarias	56.301	10.492	2.072
<b>España</b>	<b>16.026.374</b>	<b>3.243.267</b>	<b>376.055</b>

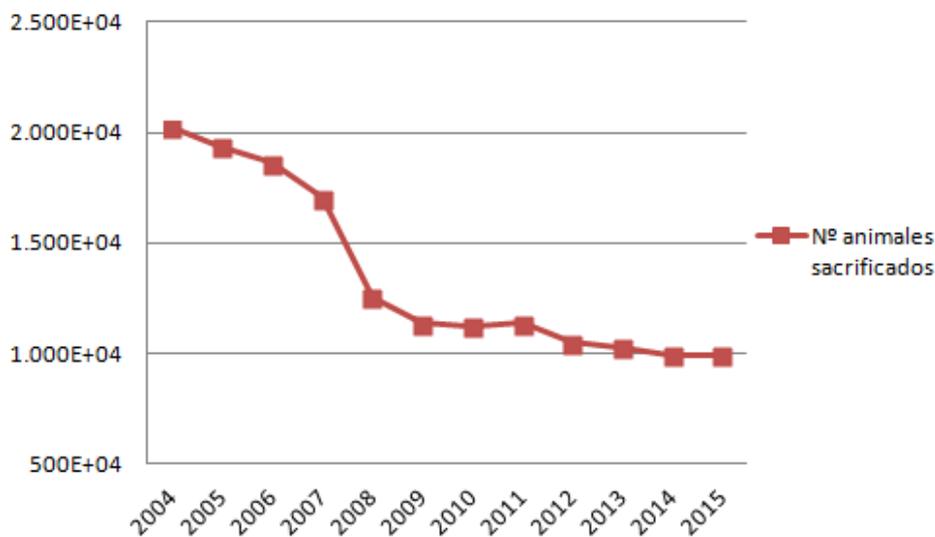
Fuente: MAPAMA, 2017

En cuanto a la evolución del censo ovino nacional desde el año 1995 hasta el año 2015 se puede constatar una fuerte caída de número de cabezas ovinas, pasando desde las casi 25 millones de efectivos que había en el año 2000 a las 16 millones registrados en el año 2015. Este descenso supone un 36% de pérdida efectiva en la cabaña nacional en los últimos años (Figura 3).



**Figura 3.** Evolución censo ovino nacional desde 1995 hasta 2015. Fuente: MAPAMA, 2017

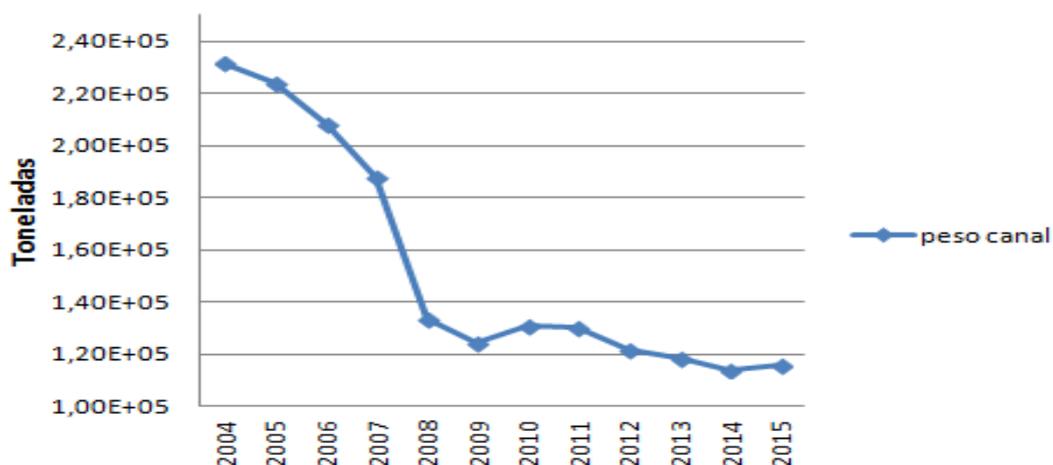
Al igual que el censo ovino, la producción de carne en España ha ido descendiendo de forma paulatina a pesar de seguir siendo el segundo productor de carne a nivel europeo. En la figura 4 se detalla la evolución del número de efectivos ovinos sacrificados para consumo humano en los últimos 12 años en España.



**Figura 4.** Evolución del ganado ovino sacrificado a nivel nacional desde 2004 hasta 2015.

Fuente: MAPAMA, 2017

Según los datos aportados por el MAPAMA (2017), en los últimos años, España ha pasado de sacrificar 20.214.116 animales (231.463 toneladas de carne) en el año 2004 al sacrificio de 9.960.176 animales (115.864 toneladas de carne) en el año 2015, lo que supone aproximadamente una reducción del 50% en la producción de carne para esta especie. Un detalle de la evolución de la producción de carne ovina en los últimos 12 años se presenta en la figura 5.



**Figura 5.** Evolución del volumen de canal ovina producida a nivel nacional desde 2004 hasta 2015.

Fuente: MAPAMA, 2017

Más de la mitad de los sacrificios de ganado ovino en España se realizan en mataderos ubicados en las dos grandes zonas de producción del ovino de leche, como son Castilla y León y Castilla-La Mancha, y en la comunidad de Cataluña con su fuerte industria cárnica. En concreto, el 57% de los 7.985.821 ejemplares sacrificados en España durante los diez primeros meses del año 2016 pasaron por mataderos de estas tres comunidades autónomas, según reflejan los datos actualizados a octubre de “la Encuesta de Sacrificio de Ganado”, elaborada por la Secretaría General Técnica del MAPAMA.

#### 1.2.4. EL SECTOR OVINO EN ANDALUCÍA.

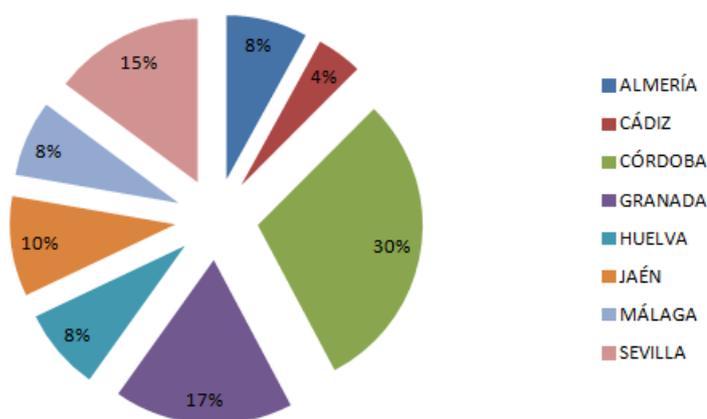
A fecha de diciembre de 2015, según datos del MAPAMA (2017), Andalucía cuenta con 2.254.525 animales de la especie ovina. De acuerdo con la tendencia observada en todo el territorio nacional Andalucía viene observando unas pérdidas de aproximadamente un millón de cabezas desde 2003 a 2015, lo que supone un descenso efectivo del 30% del ganado ovino. (Figura 6)



**Figura 6.** Evolución del censo ovino en Andalucía entre 2003 y 2015.

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural Junta de Andalucía, 2017.

En cuanto a la distribución del ganado ovino en el territorio andaluz, Córdoba destaca como la provincia más importante desde el punto de vista censal, registrando casi la tercera parte del total de animales de la comunidad autónoma. Seguidamente se detallan las provincias de Granada y Sevilla, con el 17 y 15% del censo andaluz respectivamente (Figura 8). Son estas dos provincias las que acogen, entre ambas, prácticamente otra tercera parte del censo. El resto de la cabaña ovina se distribuye entre Almería, Huelva, Jaén y Málaga, siendo Cádiz la de menor importancia en cuanto a censo.



**Figura 7.** Distribución del censo ovino por provincias en Andalucía.

Fuente: Consejería de Agricultura Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía, 2017

En cuanto a la producción de carne ovina, con un total de 6.627 toneladas de peso de canal en el año 2015, Andalucía ocupa la séptima posición detrás de las comunidades autónomas de Castilla y León, Cataluña, Castilla La Mancha, Aragón, Región de Murcia y Comunidad Valenciana, por este orden.

Dentro de Andalucía, el sector ovino es la cuarta especie cárnica en cuanto a producción, detrás del sector aviar, del porcino y del vacuno (Tabla 4)

**Tabla 4.** Producción de carne (Peso canal total en tm) por especies entre 2000-2015 en Andalucía.

AÑOS	ESPECIES							
	AVES	PORCINO	VACUNO	OVINO	CAPRINO	EQUINO	CONEJOS	TOTAL
<b>2000</b>	177.530,2	259.827,6	32.344,7	5.037,1	1.860,1	42,3	842,7	<b>477.484,7</b>
<b>2001</b>	229.702,0	271.235,6	28.068,8	5.618,9	1.888,2	87,3	639,5	<b>537.240,3</b>
<b>2002</b>	214.678,7	264.149,9	32.097,8	5.533,9	1.886,4	25,4	763,3	<b>519.135,4</b>
<b>2003</b>	212.678,2	267.537,1	32.067,9	4.962,1	1.576,6	17,9	529,5	<b>519.369,5</b>
<b>2004</b>	228.612,1	267.321,1	31.836,8	4.909,5	1.733,1	35,4	537,1	<b>534.985,1</b>
<b>2005</b>	227.024,8	274.606,7	35.784,0	5.827,4	2.007,2	95,3	537,1	<b>545.822,6</b>
<b>2006</b>	221.839,1	289.556,6	32.049,0	8.392,1	1.985,2	59,5	527,3	<b>554.408,8</b>
<b>2007</b>	209.926,9	270.565,5	29.394,4	8.025,6	2.256,5	33,3	505,1	<b>520.707,3</b>
<b>2008</b>	272.985,4	279.910,6	32.901,9	5.730,6	1.657,0	56,5	437,8	<b>593.679,9</b>
<b>2009</b>	234.600,5	263.658,4	30.018,8	5.619,5	1.725,2	78,2	206,9	<b>535.907,5</b>
<b>2010</b>	266.812,0	273.197,2	26.575,4	6.611,9	3.130,9	100,7	147,6	<b>576.575,7</b>
<b>2011</b>	264.280,5	309.517,6	26.077,7	6.183,0	3.280,7	1.099,6	172,3	<b>610.611,3</b>
<b>2012</b>	269.549,2	314.099,4	25.741,2	5.493,1	2.524,1	3.528,3	151,2	<b>621.086,6</b>
<b>2013</b>	251.411,3	296.083,0	23.809,7	5.852,2	2.508,8	808,2	99,4	<b>580.572,7</b>
<b>2014</b>	297.763,7	285.849,7	22.797,4	5.855,1	2.624,7	666,0	85,9	<b>615.642,5</b>
<b>2015</b>	299.938,3	295.582,5	25.040,2	6.626,6	2.712,3	643,9	87,4	<b>630.631,1</b>

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía, 2017

### **1.3. JUSTIFICACIÓN Y ENTORNO DE LAS MARCAS DE CALIDAD.**

El ganado ovino lleva arrastrando varios años de crisis, hecho que se profundiza aún más por la falta de pastos y la volatilidad del mercado de las materias primas. A estas circunstancias se une el consumo reducido de carne de cordero debido a su elevado precio y la escasa rentabilidad de las explotaciones ganaderas dedicadas a esta actividad amenazadas por otras actividades ganaderas de proyección más industrial.

Una Indicación IGP constituye un elemento diferenciador de calidad basado en el vínculo de origen. Con este indicativo se consigue la identificación del sistema productivo desde las explotaciones ganaderas hasta el punto de venta, de manera que a través de auditorías y controles continuos a todos los elementos de la cadena de producción. El consumidor puede disponer así de un producto identificado en el punto de venta, diferenciándolo de otras ofertas por garantías suplementarias añadidas a las oficiales que tienen todos los productos en el mercado.

La calidad ostenta diferentes signos distintivos que la representan, y posiblemente se irá dotando de otros medios o representaciones. La protección de los derechos de los consumidores, tanto en sus derechos a la salud e integridad, como a sus intereses económicos precisa de medios eficaces que excluyan del mercado, de manera inmediata a quien no cumpla las reglas del juego ético. La ética como estrategia empresarial se va abriendo camino como sistema preventivo de la responsabilidad y el buen hacer.

En las circunstancias actuales, y en el marco de la globalización de los mercados, de la relevancia de los principios de protección a la salud y a la seguridad de los consumidores, de la libre competencia empresarial, se deben de abordar dos conceptos que forman parte ineludible de la realidad: la marca y las indicaciones de calidad alimentaria.

La marca, como signo distintivo, constituye un instrumento eficaz y necesario en la política empresarial, y supone un importante mecanismo para la protección de los consumidores, máxime si se tienen en cuenta factores tan importantes como las nuevas condiciones en las que se desarrolla el ejercicio del comercio, la internacionalización del mercado o el fortalecimiento de la tutela pública de los consumidores, entre otros.

Un nombre, un signo, un logotipo o un dibujo, o bien la combinación de todos ellos constituyen elementos que sirven para identificar los productos de un fabricante, diferenciándolos en el mercado de los de la competencia. La marca es el motivo de distinción y transmite a los consumidores seguridad, calidad y confianza por el producto y por el productor. Se da incluso la circunstancia de que los consumidores pueden llegar a comprar la marca en el lugar del producto, es decir, adquirir un producto por el mero hecho de ser de una

marca determinada. La marca es un factor importante de competitividad, y tiene un papel importante en la introducción de los productos en los diferentes mercados.

### **1.3.1. LAS MARCAS COMO DISTINTIVO.**

La marca ha sido definida como el conjunto de signos distintivos del empresario, de la empresa, del establecimiento y de los productos y servicios que son objeto de la actividad empresarial por la normativa de regulación de la Propiedad Industrial. Los derechos de utilización de la marca son derechos de uso o explotación exclusiva, derechos absolutos o de exclusión que solo se adquieren por virtud de la inscripción en el Registro especial de esa propiedad.

La marca constituye el signo más significativo de los utilizados por el empresario o productor. La marca tiene como finalidad primordial la de crear una clientela para los productos y los servicios proporcionando a los consumidores el medio fácil y cómodo de identificar aquello que se proponen adquirir. La marca actúa, además, como signo de garantía o calidad de productos o servicios nuevos que el empresario titular ya acreditado lanza al mercado. Todo ello se acomoda al concepto y clases de marcas que recoge la Ley de Marcas. Así, desde la Ley de Marcas 17/2001, de 7 de diciembre se extrae una moderna definición del concepto de marca como *todo signo o medio que distinga o sirva para distinguir en el mercado productos o servicios de una persona, de productos o servicios idénticos o similares de otra persona*. La propia Ley de Marcas 17/2001, de 7 de diciembre, reconoce la existencia de diversas clases. Así, en función de su titular, las marcas pueden ser individuales o colectivas, siendo estas últimas las registradas por asociaciones de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, para diferenciar en el mercado los productos o servicios de sus miembros de los productos o servicios de quienes no forman parte de dicha asociación.

Sin perjuicio de su titular, esta ley habla de marcas de garantía como el signo o medio que certifica las características comunes, en particular la calidad, los componentes y el origen de los productos o servicios elaborados o distribuidos por personas debidamente autorizados y controladas por el titular de la marca. Las marcas también pueden ser internacionales cuando la protección más allá de las fronteras del lugar de origen. Quien pretenda la exclusividad de una marca en el extranjero, también en España, deberá inscribirla en el Registro Internacional de Marcas. También se hace mención en la Ley a las marcas derivadas, para identificar a las que se soliciten por el titular de otra anteriormente registrada para idénticos productos o

servicios en las que figure el mismo distintivo principal, con variaciones no sustanciales del mismo o variaciones relativas a sus elementos accesorios.

En los últimos años, uno de los objetivos en materia alimentaria es la mejora de la calidad y la seguridad, el bienestar animal y el respeto al medio ambiente, como consecuencia del incremento del interés por parte del consumidor de adquirir productos que reúnan estas características. Para ello se han establecido una serie de normativas de carácter autonómico, nacional y comunitario orientadas a certificar productos que no solo cumplen unos requerimientos higiénico-sanitarios sino que también se someten a otro tipo de restricciones y condicionantes.

Según el reglamento (CEE) nº1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo del 21 de Noviembre de 2012, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios, tanto una Denominación de Origen Protegida como una Indicación Geográfica Protegida hacen referencia al nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país. Ambas apelaciones hacen referencia a:

- **Denominación de Origen Protegida (DOP).** La calidad o características del producto se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica delimitada. El distintivo gráfico propuesto por la UE se presenta en la figura 8.



**Figura 8.** Símbolo europeo para la Denominación de Origen Protegida.

- **Indicación Geográfica Protegida (IGP).** El producto posee una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a su origen geográfico, y de cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida. El distintivo gráfico propuesto por la UE se presenta en la figura 9



**Figura 9.** Símbolo europeo para la Indicación Geográfica Protegida.

En cualquier caso, de acuerdo a la disposición del Reglamento (CEE) nº1151/2012 las DOPs e IGP's deben cumplir con lo dispuesto en un pliego de condiciones que contenga como mínimo los siguientes apartados:

- ✓ El nombre que se quiera proteger como DOP ó IGP
- ✓ Una descripción del producto, incluidas, en su caso, las materias primas utilizadas en él, así como sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas.
- ✓ La definición de la zona geográfica delimitada.
- ✓ Los elementos que prueben que el producto es originario de la zona geográfica.
- ✓ Una descripción del método de obtención del producto y, cuando así proceda, de la autenticidad e invariabilidad de los métodos locales, así como la información sobre el envasado.
- ✓ Datos que determinen los siguiente:
  - El vínculo entre la calidad o las características del producto y el medio geográfico para la DOP.
  - Según el caso, el vínculo entre una cualidad determinada, la reputación u otra característica del producto y el origen geográfico para la IGP.

- ✓ El nombre y dirección de las autoridades, o si se dispone de ellos, el nombre y dirección de los organismos que verifiquen el cumplimiento de los dispuesto en el pliego de condiciones del producto, y las funciones específicas de dichas autoridades u organismos.
- ✓ Cualquier norma específica de etiquetado aplicable al producto en cuestión.

#### 1.4. SITUACIÓN DE LAS DOPs E IGP DE CARNE FRESCA DE OVINO EN ESPAÑA.

Las DOPs e IGP constituyen, como en el resto del espacio europeo, el sistema utilizado en España para el reconocimiento de una calidad superior consecuencia de las características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas. En el año 2017 de las 191 DOPs e IGP existentes en España, 33 se corresponden con productos cárnicos crudos curados (6), Jamones (8), carnes frescas (17) y otros productos cárnicos (2) (MAPAMA, 2017). En la tabla 5 se presenta la relación de las DOP e IGP relacionadas con los productos cárnicos en España.

**Tabla 5.** Resumen de las IGP y DOPs de productos cárnicos existentes en España en 2015.

Producto	Nº Denominaciones	Cabezas Inscritas	Industrias Inscritas	Volumen Comercializado con Denominación (Tm/Piezas)
Carnes Frescas	17	861.003	243	41.381
Embutidos	6		54	2.435
Jamones	8	366.969	362	10.489
Otros productos cárnicos	2		23	821

Fuente: MAPAMA, 2017

El conjunto de carnes frescas, los productos cárnicos y los embutidos en conjunto con distintivo DOP o IGP supuso en el año 2015 un 12,54% del valor económico generado por la industria de la carne en España, siendo los jamones el principal contribuyente con un 38,21% del total.

En la tabla 6 se presentan las DOPs e IGP reconocidas en España en referencia a los producto elaborados por la industria de la carne (embutidos, jamones y otros productos cárnicos).

**Tabla 6.** IGP y DOP de embutidos y jamones de España.

<b>Embutidos y otros productos cárnicos</b>		
IGP BOTILLO DEL BIERZO	Consejo Regulador de la IGP "Botillo del Bierzo"	Castilla y León
IGP CECINA DE LEON	Consejo Regulador de la IGP "Cecina de León"	Castilla y León
IGP CHORIZO DE CANTIMPALOS	Consejo Regulador de la IGP "Chorizo de Cantimpalos"	Castilla y León
IGP CHORIZO RIOJANO	Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja	La rioja
IGP CHOSCO DE TINEO	Asociación de promotores del "Chosco de Tineo"	Asturias
IGP LACON GALLEGO	Consejo Regulador de la IGP "Lacón Gallego"	Galicia
IGP SALCHICHÓN DE VIC	Consejo Regulador de la IGP "Salchichón de Vic"	Cataluña
IGP SOBRASADA DE MALLORCA	Consejo Regulador de la IGP "Sobrasada de Mallorca"	Baleares
<b>Jamones</b>		
DOP DEHESA DE EXTREMADURA	Consejo Regulador de la DOP "Dehesa de Extremadura"	Extremadura
DOP GUIJUELO	Consejo Regulador de la DOP "Guijuelo"	Salamanca
DOP JAMÓN DE SERON	Consejo Regulador de la IGP "Jamón de Serón"	Almería
DOP JAMON DE TERUEL	Consejo Regulador de la DOP "Jamón de Teruel"	Aragón
IGP JAMON DE TREVELEZ	Consejo Regulador de la IGP "Jamón de Trévez"	Andalucía
DOP JAMON DE HUELVA	Consejo Regulador de la DOP "Jamón de Huelva"	Andalucía
DOP LOS PEDROCHES	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Los Pedroches"	Andalucía

Fuente: MAPAMA, 2017

La característica más destacable de las protecciones de calidad en las carnes frescas españolas radica en que todas ellas se recogen bajo la figura de IGP, no existiendo ninguna Denominación de Origen para este producto en el país.

El número de IGP de carne fresca en España ha ido evolucionado desde el año 1992 en el que estaban reconocidas tres IGPs hasta la fecha actual de redacción de este documento en el que el MAPAMA reconoce diecisiete. Una relación detallada de la evolución de las diferentes

IGPs asociadas a carne fresca en España desde el año 1992 hasta la actualidad se presenta en la tabla 7.

**Tabla 7.** Evolución de las IGPs y DOPs de carnes frescas en España.

<b>Año</b>	<b>Número</b>	<b>Explot.Producción</b>	<b>Explot.Cebo</b>	<b>Mataderos</b>	<b>Salas de Despiece</b>	<b>Animales sacrificados</b>	<b>Tm Carne</b>
1992	3	371	237	9	6	42.986	371
1993	3	430	261	8	6	42.434	373
1994	4	472	331	10	9	55.204	550
1995	5	6.236	426	44	25	80.780	6.243
1996	6	8.620	476	56	28	112.695	8.326
1997	7	9.557	1.061	56	32	128.133	9.412
1998	7	10.718	619	79	41	176.541	10.607
1999	7	11.457	677	82	44	206.829	12.065
2000	12	13.502	1.047	97	52	277.945	18.252
2001	14	19.056	937	106	69	318.428	21.633
2002	14	14.201	1.024	117	70	501.757	22.283
2003	15	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
2004	15	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
2005	15	16.928	1.317	129	94	436.914	33.699
2006	15	16.671	1.385	141	106	510.834	33.675
2007	15	16.213	1.514	146	101	570.148	33.675
2008	15	17.044	1.495	141	111	664.925	36.202
2009	16	18.362	5.920	158	116	645.188	31.109
2010	16	19.260	1.703	150	128	804.127	38.193
2011	16	19.827	1.691	141	128	774.945	39.668
2012	17	19.352	1.673	137	96	891.530	42.244
2013	17	19.011	1.475	134	97	945.178	39.07
2014	17	19.063	1.473	130	104	941.578	42.809
2015	17	18.732	1.323	127	116	861.003	41.596

Fuente: MAPAMA, 2017.

En la actualidad, en España concurren diecisiete IGPs de carnes frescas, de las que seis son específicas de carne de ganado ovino, diez de ganado vacuno y una de carne aviar. En tabla 8 se presenta una relación de las IGPs presentes en España en la fecha de redacción de este documento con detalle del nombre de su Consejo Regulador, la zona de reconocimiento y las razas amparadas en cada IGP.

**Tabla 8.** Relación de DOPs e IGP de carnes frescas para las distintas especies ganaderas en España.

<b>OVINO</b>			
CORDERO DE NAVARRA	Consejo Regulador de la IGP "Cordero de Navarra"	COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	Navarra, Lacha
CORDERO MANCHEGO	Fundación Consejo Regulador de la IGP "Cordero Manchego"	CASTILLA-LA MANCHA	Manchega
CORDERO SEGUREÑO	Asociación IGP "Cordero Segureño"	ANDALUCÍA	Segureña
CORDERO DE EXTREMADURA	Consejo Regulador de la IGP "Cordero de Extremadura"	EXTREMADURA	Merina, Merina Precoz, Fleischschaf, berrinchon du cher
LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN	Consejo Regulador de la IGP "Lechazo de Castilla y León"	CASTILLA Y LEÓN	Churra, Castellana y Ojalada
TERNASCO DE ARAGON	Consejo Regulador de la IGP "Ternasco de Aragón"	ARAGÓN	Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana y Rasa Aragonesa
<b>VACUNO</b>			
CARNE DE ÁVILA	Consejo Regulador de la IGP "Carne de Avila"	LA RIOJA	Raza Avileña-Negra Ibérica
CARNE DE CANTABRIA	Consejo Regulador de la IGP "Carne de Cantabria"	CANTABRIA	Tudanca, Monchina Y Asturiana; Pardo Alpina, Limusina
CARNE DE LA SIERRA DEL GUADARRAMA	Consejo Regulador de la IGP "Carne de la Sierra de Guadarrama"	MADRID	Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charoles y sus cruces
CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA	Consejo Regulador de la IGP "Carne de Morucha de Salamanca"	CASTILLA Y LEÓN	Morucha
TERNERA ASTURIANA	Consejo Regulador de la IGP "Ternera Asturiana"	ASTURIAS	Asturiana de los Valles, Asturiana de las montañas, sus cruces entre sí y con otras hembras de aptitud cárnica adaptadas
TERNERA DE EXTREMADURA	Consejo Regulador de la IGP "Ternera de Extremadura"	EXTREMADURA	Retinta, Avileña-Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacereña, Berrendas y sus cruces con razas españolas
TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES	Consejo Regulador de la IGP "Ternera de los Pirineos Catalanes"	CATALUÑA	Bruna de los Pirineos o Charolais, y sus cruces adaptados con razas españolas
TERNERA DE NAVARRA	Consejo Regulador de la IGP "Ternera de Navarra"	NAVARRA	Pirenaica, Blonde de Aquitania, Parda Alpina y Charolesa y sus cruces
TERNERA GALLEGA	Consejo Regulador de la IGP "Ternera Gallega"	GALICIA	Rubia Gallega, Morenas del Noroeste y los cruces entre si
CARNE DE VACUNO DEL PAIS VASCO	Fundación Hazi Fundazioa	PAÍS VASCO	Pirenaica, Limusina, Pardo Alpina, Blonda y sus cruces.
<b>AVES</b>			
GALL DEL PENEDES	Consell Regulador de La IGP "Gall del Penedès"	CATALUÑA	

Fuente: MAPAMA, 2017.

### **1.5. SITUACIÓN ACTUAL DE LAS IGPs DE CARNE DE CORDERO EN ESPAÑA.**

Todas las IGPs de carnes frescas en España poseen un pliego de condiciones propio que recoge las particularidades de cada una de ellas. Asimismo, todas poseen unas fortalezas y debilidades que deben ser tenidas en cuenta a la hora de comprender su sistemática de actuación. A continuación se presentan las principales características de las diferentes IGPs de carnes frescas reconocidas en España. Estas son las siguientes:

#### **a) IGP CORDERO DE EXTREMADURA.**

La IGP “Cordero de Extremadura” fue inscrita el 30 de Septiembre de 2011 por la Unión Europea en el reglamento 983/2011..Algunos descriptores de la producción de la IGP “Cordero de Extremadura” en el año 2015 son las siguientes (MAPAMA, 2017):

- Explotaciones de cría: 510
- Explotaciones de cebadero: 6
- Número de mataderos reconocidos para sacrificio: 4
- Número de salas de despiece reconocidas: 5
- Número de animales sacrificados: 79.166
- Carne comercializada (Toneladas): 929.24
- Precio medio de canal (euros/kg): 6,50

La carne de la IGP “Cordero de Extremadura” incluye animales 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. Los padres pueden ser de cualquier raza del tronco Merino (Merino, Merino Precoz, Merino Fleischschaf, Ile de France y Berrichon du Cher), puros o sus híbridos simples. El sistema de producción consiste en que los corderos permanecen 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 realiza exclusivamente en estabulación a base de concentrados y paja de cereales. La edad de sacrificio para los corderos nunca es superior a 100 días, lo que permite producir canales con poco peso, no superando los 14 Kg para las hembras y 16 Kg para los machos.

Las características de la carne de la IGP “Cordero de Extremadura” son el color rosa a rosa pálido, y poseer una excelente textura muy agradable al paladar y un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular. La carne es de gran ternera y poco engrasada. El aroma,

bouquet y jugosidad, como consecuencia de la buena distribución y calidad de la grasa, son excelentes.

### **b) IGP TERNASCO DE ARAGÓN.**

El Ternasco de Aragón fue la primera carne fresca reconocida con una Denominación Específica en 1989, y amparada por la Unión Europea como IGP en el año 1996.

A continuación se detallan los valores de producción y comercialización de la IGP para el año 2015 (MAPAMA 2017)

- Explotaciones de cría: 841
- Explotaciones de cebadero: 10
- Número de mataderos reconocidos para sacrificio: 5
- Número de salas de despiece reconocidas: 2
- Número de animales sacrificados: 212.643
- Carne comercializada (Toneladas): 2.158,23
- Precio medio de canal (euros/kg): 6,8

El ganado apto para la producción de "Ternasco de Aragón" procede de las razas:

- Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel y - Roya Bilbilitana

La IGP "Ternasco de Aragón" reconoce, sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras), corderos con una edad al sacrificio de entre 70 y 90 días. La alimentación de los corderos se realiza en estabulación, con leche materna complementada *ad libitum* con paja blanca y concentrados autorizados por la legislación vigente. El período mínimo de lactancia es de 50 días. En caso de realizarse destete, la alimentación se hace con paja blanca y concentrados a libre disposición, quedando prohibido el empleo de sustancias que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Las canales protegidas tienen un peso de entre 8,0 y 12,5 kg., de perfil rectilíneo con tendencia subconvexa, proporciones armónicas y contornos ligeramente redondeados. La carne es de color rosa pálido, tierna y con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, de gran jugosidad y textura suave, con un *bouquet* muy agradable. La grasa externa es de color blanco y consistencia firme. La grasa cavitaria es asimismo de color blanco, y cubre al menos la mitad del riñón, pero nunca en su totalidad. La zona de producción de ovino está integrada por la Comunidad Autónoma de Aragón.

**c) IGP CORDERO DE NAVARRA.**

Se ratifica el reglamento de la IGP el 12 de Junio de 2002 a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

A continuación se detallan los valores de producción y comercialización de la IGP para el año 2015 (MAPAMA 2017).

- Explotaciones de cría: 158
- Explotaciones de cebadero:
- Número de mataderos reconocidos para sacrificio: 6
- Número de salas de despiece reconocidas:
- Número de animales sacrificados: 39.803
- Carne comercializada (toneladas): 267,10
- Precio medio de canal (euros/kg): 7,21

Se distinguen dos categorías de producto diferentes dentro de la IGP “Cordero de Navarra”:

**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 .Tiene una cobertura grasa escasa o media, y carne de color entre blanco nacarado y rosa pálido, tierna, de gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

**Cordero Ternasco:** animal macho o hembra de raza Navarra, amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde el nacimiento, con un peso de canal entre 9 y 12 Kg. Tiene una cobertura grasa escasa o media, con carne de color rosa pálido. La carne es tierna, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

La zona de producción 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.

**d) IGP LEHAZO DE CASTILLA Y LEON.**

Inscrita el 18 de Noviembre de 1997. A continuación se detallan los valores de producción y comercialización de la IGP para el año 2015 (MAPAMA 2017).

- Explotaciones de cría: 919.

- Explotaciones de cebadero:
- Número de mataderos reconocidos para sacrificio: 32.
- Número de salas de despiece reconocidas: 1.
- Número de animales sacrificados: 331.307.
- Carne comercializada (toneladas): 1471,15.
- Precio medio de canal (euros/kg): 10.

Los corderos reconocidos en la IGP “Lechazo de Castilla y León” se sacrifican hasta los 35 días sin distinción de sexo, con un peso vivo al sacrificio en matadero de 9 a 13 kg, siendo alimentados hasta entonces exclusivamente con leche materna.

Las canales amparadas son de las categorías extra y primera, pudiendo presentarse sin cabeza ni asadura pero sí con el epiplón (entre 4,5 y 7 kg), o bien con cabeza, asadura y epiplón (entre 5,5 y 8 kg).

Son canales son rectilíneas con tendencia subconvexa, de proporciones armónicas y contornos ligeramente redondeados. La grasa externa es de color blanco céreo, y la interna cubre los riñones en más de la mitad. El epiplón se dispone cubriendo la canal. En cuanto a la carne, es de color blanco nacarado o rosa pálido, muy tierna, de escasa infiltración grasa intramuscular, muy jugosa y de textura muy suave.

La zona de producción se corresponde con las comarcas cerealistas de Castilla y León que coinciden con la distribución natural de las razas Churra, Castellana y Ojalada.

### **e) IGP CORDERO MANCHEGO.**

Inscrita como Denominación específica en 1996 y como IGP en 2009. A continuación se detallan los valores de producción y comercialización de la IGP para el año 2015. (MAPAMA 2017).

- Explotaciones de cría: 383
- Explotaciones de cebadero: 4
- Número de mataderos reconocidos para sacrificio: 4
- Número de salas de despiece reconocidas: 4
- Número de animales sacrificados: 30.698
- Carne comercializada (toneladas): 368,38
- Precio medio de canal (euros/kg): 7,16

La alimentación de los corderos se realiza en estabulación con leche materna complementada *ad libitum* con paja blanca y concentrados autorizados por el Consejo Regulador. El período mínimo de lactancia natural es de treinta días. Al destete, la alimentación se realiza a base de paja blanca y concentrados administrados *ad libitum* y autorizados por el Consejo Regulador.

Las canales protegidas tienen un peso comprendido entre los 10 y los 14 kg, de perfil longilíneo y contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas, de magras a medianamente grasas. Están cubiertas por una película de grasa fina que deja aparecer parcialmente los músculos subyacentes, si bien esta película se espesa en la grupa, nacimiento de la cola, región dorsal y renal, quedando al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios. La grasa es de blanca a cremosa, tanto la de cobertura como la cavitaria, y de consistencia dura, sin cubrir completamente el riñón. La carne es rosa pálido, de gran ternura y jugosidad, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, aportando un *bouquet* característico muy agradable.

La zona delimitada de producción comprende las siguientes comarcas: Albacete: Mancha, Manchuela, Centroy Almansa. Ciudad Real: Mancha, Campo de Calatrava y Campo de Montiel. Cuenca: Manchuela, Mancha Baja y Mancha Alta. Toledo: La Mancha.

### **f) IGP CORDERO SEGUREÑO.**

En diciembre de 2013 la IGP “Cordero Segureño” fue inscrita en el registro europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. A continuación se detallan los valores de producción y comercialización de la IGP para el año 2015. (MAPAMA 2017).

- Explotaciones de cría: 87.
- Explotaciones de cebadero: 1.
- Número de mataderos reconocidos para sacrificio: 2.
- Número de salas de despiece reconocidas: 2.
- Número de animales sacrificados: 15.557.
- Carne comercializada (toneladas): 117,93.
- Precio medio de canal (euros/kg): 6,3.

La carne se comercializa en canal, media canal o en partes despiezadas con ó sin hueso o en unidades de venta al consumidor, y se obtiene a partir de los corderos (macho o hembra), hijos de padres y madres de raza Segureña. 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, correspondiendo un total de 144 municipios pertenecientes a las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia.

La Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño» contará con un logotipo o distintivo que identificará a todos los productos amparados.

Las canales que cumplan los requisitos establecidos, se marcan con un sistema de rotulación continuo en sus dos hemicanales, as partes despiezadas se identifican con una etiqueta numerada que contiene el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Segureño».



## **2. OBJETIVOS**



### **2.1. OBJETIVOS.**

Con la consecución del presente proyecto se pretende sentar las bases para la creación de una IGP que acoja la producción de carne de corderos nacidos y criados en Sierra Morena (Andalucía y comunidades limítrofes) de acuerdo a sistemas tradicionales y modernos de producción. Esta propuesta amparará las canales ovinas que cumplan rigurosamente todos y cada uno de los requisitos que se fijarán en su pliego de condiciones.

Para ello se estudiará la viabilidad de la constitución de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” mediante la realización de un plan de negocios que contará con un plan de marketing y un estudio económico y la presentación de una propuesta de pliego de condiciones que deberán de cumplir todos aquellos productores, comercializadores y puntos de venta que quieran ser acogidos al amparo del distintivo europeo de la Indicación Geográfica Protegida.

Con la propuesta de este proyecto de Indicación Geográfica Protegida se pretende por tanto proteger e identificar al Cordero producido en Sierra Morena como producto de calidad reconocida y diferenciada, aportando un valor añadido basado en la garantía a los productores, comercializadores y consumidores. Este valor añadido redundará en la viabilidad de las explotaciones ovinas de la zona, las cuales se encuentran totalmente adaptadas a los ecosistemas tradicionales y en el desarrollo de la actividad ganadera local.



### **3. PLAN DE NEGOCIOS DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”**



### 3.1. PLAN DE NEGOCIOS DE LA IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA".

A continuación se presenta el plan de negocios previsto para la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" Este plan pretende analizar de la viabilidad de la implantación de la IGP y ser una tarjeta de presentación para todos aquellos profesionales del sector (productores de cordero, comercializadores, mataderos y puntos de venta) interesados en forma parte de este proyecto.

El plan de negocios que se presenta a continuación está planteado para una duración de 6 años a partir del año de la propuesta de la creación de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA". El plan de negocios es el siguiente:

**Propuesta:** Crear, lanzar y registrar la Indicación Geográfica Protegida.

Objetivo	Realización	Responsable	Plazo
Crear la IGP y realizar el registro	Elaboración del pliego de condiciones	Coordinador del proyecto	mes 1
	Definir los miembros del Consejo Regulador	Coordinador del proyecto	mes 5
	Diseñar la imagen de la IGP	Contratación externa	mes 1 - 4
	Validar la imagen por los miembros del Consejo Regulador	Consejo Regulador	mes 5
	Realizar un estudio previo de la competencia	Contratación externa	mes 5
	Solicitar el registro de la IGP	Consejo Regulador	mes 7

**Año 1:** Registrar el 10% de la producción total de la zona amparada con etiqueta de la IGP, conseguir un balance económico equilibrado y asumir el coste de la IGP.

Objetivo	Realización	Responsable	Plazo
Dotación de la IGP de recursos, gestión de la misma y realización del control	Contratar un secretario y dos veedores a tiempo completo. Alquiler de oficinas, adquirir los equipos necesarios para el funcionamiento	Consejo Regulador	Mes 1
	Alquiler de un local	Consejo Regulador	Mes 1
	Creación página web	Consejo Regulador	Mes 1-12
	Compra de vehículos	Consejo Regulador	Mes 1-12
	Contratar sistema de limpieza	Consejo Regulador	Mes 1
	Adquisición de equipos informáticos y material de oficina	Consejo Regulador	Mes 1-12
	Planificar los controles	Gerencia	Mes 1- Mes 12
	Registro de socios	Gerencia	Mes 1- Mes 12
	Emitir las etiquetas	Gerencia	Mes 1 -Mes 12
	Ejecutar los planes de control	Gerencia	Mes 1- Mes 12

**Año 2:** Registrar entre el 10-15% de la producción total de la zona amparada con etiqueta de la IGP, conseguir un balance económico equilibrado y asumir el coste de la IGP.

<b>Objetivo</b>	<b>Realización</b>	<b>Responsable</b>	<b>Plazo</b>
Dotación de la IGP de recursos, gestión de la misma y realización del control	Organización de jornadas y eventos	Secretario	Mes 1-12
	Organizar la presencia en ferias nacionales del sector	Secretario	Mes 1-12
	Planificar los controles	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Registro de socios, altas y bajas	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Emitir las etiquetas	Secretario	Mes 1 -Mes 12
	Ejecutar los planes de control	Secretario	Mes 1- Mes 12

**Año 3:** Registrar entre el 15-20% de la producción total de la zona amparada con etiqueta de la IGP, conseguir un balance económico positivo.

<b>Objetivo</b>	<b>Realización</b>	<b>Responsable</b>	<b>Plazo</b>
Dotación de la IGP de recursos, gestión de la misma y realización del control	Planificar los controles	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Registro de socios, altas y bajas	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Organizar jornadas y eventos	Secretario	Mes 1-12
	Organizar presencia en ferias nacionales del sector	Secretario	Mes 1-12
	Emitir las etiquetas	Secretario	Mes 1 -Mes 12
	Ejecutar los planes de control	Secretario	Mes 1- Mes 12

**Año 4:** Registrar entre el 20-25% de la producción total de la zona amparada con etiqueta de la IGP, conseguir un balance económico positivo.

<b>Objetivo</b>	<b>Realización</b>	<b>Responsable</b>	<b>Plazo</b>
Dotación de la IGP de recursos, gestión de la misma y realización del control	Planificar los controles	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Registro de socios, altas y bajas	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Organizar jornadas y eventos	Secretario	Mes 1-12
	Organizar presencia en ferias nacionales del sector	Secretario	Mes 1-12
	Diseño e impresión de revista	Empresa externa	Mes 1-12
	Emitir las etiquetas	Secretario	Mes 1 -Mes 12
	Ejecutar los planes de control	Secretario	Mes 1- Mes 12

**Año 5:** Registrar entre el 25-30% de la producción total de la zona amparada con etiqueta de la IGP, conseguir un balance económico positivo.

<b>Objetivo</b>	<b>Realización</b>	<b>Responsable</b>	<b>Plazo</b>
Dotación de la IGP de recursos, gestión de la misma y realización del control	Contratación de un tercer veedor y de un auxiliar administrativo a tiempo completo	Consejo Regulador	Mes 1- Mes 12
	Planificar los controles	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Registro de socios, altas y bajas	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Organizar jornadas y eventos	Secretario	Mes 1-12
	Organizar presencia en ferias nacionales del sector	Secretario	Mes 1-12
	Diseño e impresión de revista	Empresa externa	Mes 1-12
	Emitir las etiquetas	Secretario	Mes 1 -Mes 12
	Ejecutar los planes de control	Secretario	Mes 1- Mes 12

**Año 6:** Registrar entre el 30-35% de la producción total de la zona amparada con etiqueta de la IGP, conseguir un balance económico positivo.

Objetivo	Realización	Responsable	Plazo
Dotación de la I.G.P de recursos, gestión de la misma y realización del control	Planificar los controles	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Registro de socios, altas y bajas	Secretario	Mes 1- Mes 12
	Organizar jornadas y eventos	Secretario	Mes 1-12
	Organizar presencia en ferias nacionales del sector	Secretario	Mes 1-12
	Diseño e impresión de revista	Empresa externa	Mes 1-12
	Emitir las etiquetas	Secretario	Mes 1 -Mes 12
	Ejecutar los planes de control	Secretario	Mes 1- Mes 12

### 3.2. PLAN DE MARKETING.

El plan de marketing tiene como objetivo indicar las estrategias y tácticas a seguir para cumplir con los objetivos marcados por el plan de negocios. En este proyecto el plan propuesto se basa en los cuatro factores del *marketing mix* "producto, precio, promoción y distribución".

Una vez analizada la situación del sector tal como se ha presentado en el punto 1.2. Del presente proyecto acerca de la importancia del ganado ovino, se procede al estudio de las características de los consumidores al que va dirigido este producto y la competencia del proyecto .

### **3.2.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES.**

Con idea de conocer las preferencias de consumo de carne de cordero en el territorio nacional, el estudio de "Percepciones del Consumidor respecto a la carne de cordero 2016" realizado por IKERFEL (Investigaciones de Mercado y Marketing Estratégico) realizado a posibles clientes, y presentado por la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC), analiza los siguientes objetivos:

#### **Objetivo general**

- ✓ Conocer la evolución de los hábitos de consumo y la imagen de la carne de cordero.

#### **Objetivos específicos:**

- ✓ Medir la evolución en los hábitos de consumo de carne de la población.
- ✓ Definir la cuota de penetración del cordero.
- ✓ Analizar los hábitos de compra y de consumo de carne de cordero.
- ✓ Identificar los aceleradores y frenos al consumo de cordero.
- ✓ Profundizar en la imagen que el mercado tiene acerca del cordero.
- ✓ Establecer las diferencias percibidas entre cordero lechal y no lechal.

A partir de este estudio, se obtuvieron las siguientes conclusiones:

1. El sector de la carne de cordero actualmente está en crisis.
2. El consumidor tiene una visión alejada del concepto de "dieta sana" asociada al consumo de carne de cordero, lo que limita su consumo.
3. La imagen de la carne ha empeorado de manera destacada.
4. Existe una creciente preocupación por parte del consumidor por el bienestar animal.
5. La crisis económica ha acentuado el protagonismo del precio y la carne de cordero al ser más cara que otros tipos de carne como el pollo o el pavo.

Por todo ello, los consumidores han ido apartando a la carne de cordero en su opción de compra. Este hecho se ve agravado en la población joven que son los que se muestran más alejados del consumo de este tipo de producto.

A su vez se extrajeron diversos aspectos que condicionan el consumo de la carne de cordero. Estos son los siguientes:

- Se trata de un producto asociado a un elevado precio.
- Su consumo está vinculado a ocasiones especiales y lejano a día a día.
- Su organoléptica es muy particular y característica.
- Se trata de un producto exclusivo y desconocido. producto.

Sin embargo, de este estudio se extrae que el comprador valora la procedencia del cordero y muestra una gran preferencia por el producto nacional, destacando una mayor preferencia por el consumo de cordero lechal.

A partir de estas percepciones y una vez obtenida la información del sector y los tipos de consumidores, a partir de estudios DAFO realizados por IKERFEL publicado en "Percepciones del Consumidor respecto a la carne de cordero 2016" y por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural publicado en "Cadena de valor del cordero en Andalucía" Para el caso de la carne de cordero se pudieron obtener las siguientes observaciones:

#### **Debilidades**

- ✓ Organoléptica característica que no gusta a todo el mundo.
- ✓ Consumo asociado a celebraciones o fechas concretas, lejano al consumo diario.
- ✓ Imagen de producto diferenciado, asociado a un elevado precio.
- ✓ Desconocimiento del producto como tal y de sus verdaderas características.
- ✓ Percepción del producto como carne no asociado a dieta sana.
- ✓ Envejecimiento de los titulares de las explotaciones y falta de relevo generacional.
- ✓ Industrialización costosa.
- ✓ Fluctuaciones en los precios debido a la estacionalidad tan marcada del producto.
- ✓ Escasa promoción.
- ✓ Envejecimiento del consumidor.

#### **Fortalezas**

- ✓ Producto de alto valor diferencial.
- ✓ Razas autóctonas ovinas de calidad en la producción cárnica.

- ✓ Disponibilidad de pastos en la zona amparada por la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA", lo que permite reducir costes en las explotaciones ganaderas.
- ✓ Campañas de apoyo al consumo del cordero.

#### **Amenazas**

- ✓ El incremento de la preocupación del consumidor por la ingesta de alimentos sanos.
- ✓ El empeoramiento progresivo de la imagen del producto "carne" asociado a la salud.
- ✓ La reducción progresiva del consumo de carne por la población, especialmente la más joven.
- ✓ Bajo consumo tradicional de carne de cordero en Andalucía.
- ✓ Aumento progresivo de los costes productivos, con aumento de los precios de las materias primas, escaladas del precio de la energía e incremento de costes logísticos.

#### **Oportunidades**

- ✓ La progresiva importancia concedida al origen y al sistema de producción del producto.
- ✓ El protagonismo de la gastronomía en las actividades sociales y familiares.
- ✓ La posibilidad de desarrollo ligado al turismo de la zona.
- ✓ La progresiva salida de la crisis económica.
- ✓ La preferencia del consumidor por el producto nacional y local.
- ✓ La posibilidad de incrementar el número de corderos sacrificados y el posterior despiece en la zona amparada por la I.G.P. y así obtener un mayor valor añadido en la zona.
- ✓ El incremento de la actividad turística de Andalucía.

#### **3.2.2. EL PRODUCTO.**

El objetivo de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" es diferenciar y prestigiar ante el consumidor la carne de cordero que actualmente se produce en Sierra Morena, así como fomentar su venta y consumo.

Los corderos amparados por la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" nacen en las dehesas y montañas de Sierra Morena y se crían con leche materna durante mínimo 30 días. Después del destete podrán ser alimentados con alimentos que será controlado por el Consejo Regulador de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA".

Los corderos proceden de las razas del tronco Merino y Montesina. Las madres pertenecen a las razas Merina, Montesina o cruces de Merina con Merino Precoz, Ile de France

y Merino Fleischschaf, y los padres proceden del tronco Montesino, Merino, Merino Precoz, Ille de France y Merino Fleischschaf, puros o sus híbridos simples.

El sistema de producción de las explotaciones inscritas en el Consejo Regulador son los sistemas extensivos y semiextensivos tradicionales de la zona.

Este producto se centrará en la venta de tres tipos de productos los cuales vienen definidos en el artículo 18 del pliego de condiciones de la IGP. Estos pueden ser los siguientes:

- 1) Cordero lechal.
- 2) Cordero ternasco o recental.
- 3) Cordero pascual o de campo.

Estos productos podrán presentarse en canal o envasados en sala de despiece. Estos provendrán única y exclusivamente de los productores amparados por la IGP y serán identificados con la etiqueta propia de la marca.

### **3.2.3. EL PRECIO.**

La IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" no interviene en los precios de comercialización de los productos amparados en la marca.

### **3.2.4. CANALES DE DISTRIBUCIÓN.**

Los canales de distribución que se plantean para la distribución de los productos de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" serían en primer lugar los canales cortos de comercialización de la zona, por ello resulta de gran importancia alcanzar prioritariamente las carnicerías, los establecimientos minoristas y los lugares de consumo directo como locales de restauración. Es importante resaltar el alto potencial turístico de la zona de reconocimiento de la marca, por lo que sería importante conseguir la canalización de un elevado porcentaje de la venta del cordero mediante el segmento de turismo rural y el nicho de las tiendas selectas.

También se contempla como un objetivo interesante la distribución de carne "CORDERO DE SIERRA MORENA" mediante la venta on-line a través de tiendas virtuales. A esta modalidad de venta podrán tener acceso todos aquellos puntos de venta que soliciten la autorización.

Para conseguir este objetivo se plantea la necesidad de realizar campañas de publicidad y promoción no solo en la zona amparada por la IGP sino a nivel de la comunidad autónoma de Andalucía y limítrofes.

### **3.2.5. PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD.**

Para alcanzar los segmentos descritos anteriormente es de gran importancia realizar una estrategia de promoción y publicidad específica de dichos segmentos. Para ello se propone elaborar un plan de promoción en dos etapas:

- Primera: acciones que tengan como objetivo informar a los profesionales (productores, industriales de la carne, restauradores, cocineros y carniceros) acerca de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" y que estos tengan información para hacer difusión de los beneficios de su consumo, así como de la calidad del producto. Para ello se organizarán jornadas técnicas, se participará en ferias profesionales y se dará a conocer la IGP ante las instituciones para que apoyen esta divulgación hacia los profesionales del sector.
- Segunda: acciones enfocadas hacia el consumidor final que serán planteadas a más largo plazo y que tengan como objetivo concienciar al consumidor acerca de los valores de calidad natural y territorial que presenta el producto. Estas acciones serán esencialmente de promoción en puntos de venta y redes sociales. Una vez la IGP este consolidada en los canales cortos de distribución, se emprenderán acciones de promoción en supermercados e hipermercados. Se contempla la posibilidad de difusión en medios de comunicación escritos, radio y redes sociales.

### **3.3. PLAN ESTRATÉGICO.**

En el siguiente plan estratégico se van a fijar las actividades a realizar para lograr los objetivos del plan de negocios a través de un conjunto de decisiones que consigan posicionar a la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" en el sector.

#### **3.3.1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.**

Las bases estratégicas formuladas para la difusión de la IGP se van a basar en los siguientes tres puntos:

- 1) La creación de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" que sea referente en la zona de producción, a nivel andaluz y nacional.
- 2) Aglutinar entre el 30-35% de los productores de ovino de la zona que ampara la IGP y certificar un alto volumen de la producción.
- 3) Promocionar y defender la IGP fundamentalmente ante la industria transformadora, la distribución y el consumidor final promocionado el cordero de

la zona como un producto de calidad reconocida, aportando una garantía a los productores, comercializadores y a los consumidores.

### 3.3.2. ACCIONES ESTRATÉGICAS.

Para la consecución de los objetivos estratégicos planteados se fijan las actividades que se presentan a continuación:

- **Objetivo estratégico número 1:** La creación de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" que sea referente en la zona de producción, a nivel andaluz y nacional. Las acciones tácticas propuestas serán:
  - ✓ Crear la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" respetando la representatividad de los miembros del Consejo Regulador. Para ello es imprescindible que estén representados tanto los productores, como los transformadores y comercializadores del producto. Esto conlleva la redacción de un reglamento de funcionamiento y control.
  - ✓ Elaborar y validar por el Consejo Regulador el reglamento de la IGP, siguiendo los pliegos técnicos de condiciones específicos a aplicar durante todo el proceso productivo de la carne de ovino de calidad.
  - ✓ Registrar la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA". A continuación se describe el mecanismo para el registro de la misma:

La solicitud de registro deberá de incluir, como mínimo, el nombre y la dirección de la agrupación solicitante, el pliego de condiciones y un documento único en el que se exponga los elementos principales del pliego de condiciones (el nombre, una descripción del producto, incluidas, las normas específicas aplicables a su envasado y etiquetado y una descripción concisa de la delimitación de la zona geográfica), y una descripción del vínculo del producto con el medio geográfico.

Dichas solicitudes se dirigirán al Estado miembro al que pertenezca, y este examinará la solicitud por los medios adecuados para comprobar que está justificada y cumple las condiciones del presente Reglamento. El Estado miembro la examina e inicia un procedimiento nacional de oposición, garantizando una publicidad adecuada y concediendo un plazo durante el cual cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda oponerse a la solicitud. Si el Estado miembro considera que la solicitud es aceptable, remitirá a la Comisión el documento único, junto con una declaración en la que se indicará que se cumplen todas las condiciones necesarias.

La Comisión comprobará que la solicitud está justificada y que cumple todas las condiciones necesarias. Esta comprobación debería tener lugar en un plazo de doce meses. Si se cumplen las condiciones, el documento único y la referencia de la publicación del pliego de condiciones de la IGP se publica en el *Diario Oficial de la Unión Europea* (DO). En caso contrario, la Comisión desestimará la solicitud de registro. En un plazo de seis meses a partir de la fecha de publicación en el DO, cualquier Estado miembro o tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo, podrá oponerse al registro propuesto presentando una declaración debidamente motivada. Deberá demostrarse, o bien que el pliego de condiciones no cumple los requisitos exigidos o bien que la denominación entra en conflicto con una marca o un producto agrícola, o bien que la denominación cuyo registro se solicita ha adquirido un carácter genérico.

Si la Comisión no recibe ninguna oposición admisible, se procede al registro de la denominación.

- **Objetivo estratégico número 2:** Aglutinar el 30-35 de los productores de ovino de la zona que ampara la IGP y conseguir una elevada certificación de la producción de la zona. Las acciones tácticas a emplear serán las siguientes:
  - ✓ Definir el marco de afiliación describiendo los pasos para la misma. Es decir, los requisitos administrativos-técnicos a cumplir por los productores, los mataderos, las salas de despiece y los puntos de venta que quieran ser miembros de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA".
  - ✓ Fomentar la adhesión de los productores organizando jornadas técnicas informativas sobre las condiciones de afiliación y el pliego de condiciones técnicas que rige la IGP.
  - ✓ Implicar a todos los agentes que intervienen en la cadena de suministro del producto. Es decir, las carnicerías Y los minoristas, consiguiendo su adhesión y papel activo en la misma.
  - ✓ Difundir las ventajas y beneficios de la Indicación Geográfica Protegida organizando sesiones informativas específicas para minoristas de la zona amparada.
  - ✓ Facilitar las operaciones de las actividades de certificación a los productores, aconsejando mecanismos de control simple y eficaces.

- **Objetivo estratégico número 3:** Promocionar y defender la Indicación Geográfica Protegida sobre todo ante la industria transformadora, la distribución y el consumidor final promocionado el cordero de Sierra Morena como un producto de calidad reconocida, aportando una garantía a los productores, comercializadores y a los consumidores. Las acciones tácticas a emplear serán:
  - ✓ Elaborar y ejecutar un plan de comunicación de la IGP para seis años.
  - ✓ Incrementar el protagonismo del origen en la presentación del producto.
  - ✓ Afianzar, comunicar las características del producto amparado por la IGP
  - ✓ Acometer un plan de marketing que considere las actividades a realizar durante seis años.
  - ✓ Vincular el consumo de carne de cordero a la concepción de un "consumo responsable".
  - ✓ Acercar el producto al público joven, acudiendo a los lugares donde habitualmente compra y consume.
  - ✓ Transmitir al consumidor las características nutricionales del producto y la alta calidad del mismo.
  - ✓ Realizar campañas de comunicación a través de los mecanismos de información habituales (radio, redes sociales y prensa escrita).

### **3.3.3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.**

El programa de actuación tendrá un modelo de seguimiento y evaluación, siendo este importante y necesario para comprobar que los objetivos planteados se están cumpliendo o bien para poder anticiparse a posibles desviaciones frente a la planificación prevista.

El seguimiento se realizará mediante la constitución de una comisión de seguimiento que estará compuesto por personal interno del Consejo Regulador. Estos tendrán las siguientes funciones:

- Conocer y valorar el informe de seguimiento realizado por el personal encargado para dicha tarea por el Consejo Regulador.
- Conocer y valorar las posibles propuestas de modificación.
- Proponer, en dichos casos de posibles modificaciones, un listado de prioridades a desarrollar.

Esta comisión se reunirá como mínimo dos veces al año.

En cuanto a la evaluación de plan estratégico, para su realización de una manera adecuada será necesario definir cuáles van a ser los indicadores (cualitativos y cuantitativos)

que van a medir la bondad del mismo, así como los valores de referencia que se deben de alcanzar para cubrir los objetivos propuestos. En la tabla 9 se presenta el método de evaluación del plan estratégico.

**Tabla 9.** Evaluación plan estratégico para la puesta en funcionamiento de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA". Indicadores.

<b>Indicador</b>	<b>Valor de referencia</b>	<b>Objetivo estratégico relacionado</b>	<b>Plazo (meses)</b>
1. Redacción del Reglamento y pliego de condiciones	Inferior a 6 meses	1	6
2. Desde la redacción hasta registro de la I.G.P	Inferior a 12 meses	1	12
3. Nº de productores asociados/Nº de productores totales en la zona amparada	Superior o igual al 25	2	48
4. Nº de productores asociados/Nº de productores totales en la zona amparada	Superior o igual al 35%	2	72
5. Consolidación de la imagen IGP	Al menos 50% de los consumidores	2	36
6. Consolidación de la imagen IGP	Superior o igual al 80% de los consumidores	2	72
7. Nº de actividades del plan de marketing/Nº de actividades plan de marketing previstas en total	Superior al 50%	3	60
8. Nº de actividades del plan de marketing/Nº de actividades plan de marketing previstas en total	Igual al 100%	3	72

### 3.4. PLAN DE COMUNICACIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.

El plan de comunicación de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" se dividirá en tres etapas bien diferenciadas que irán surgiendo de la necesidad de ir transmitiendo el mensaje acorde con la evolución de la IGP. A continuación se presentan (a modo de etapas) las diferentes acciones propuestas a emprender a lo largo del tiempo.

#### Etapa de lanzamiento de la Indicación Geográfica Protegida

<b>Objetivo:</b> Lanzar la Indicación Geográfica Protegida a nivel interno e institucional	
<b>Estrategia creativa</b>	<b>Acciones de comunicación</b>
Crear la imagen corporativa: El logotipo de la IGP	Organizar Jornadas para los profesionales del sector que tenga como objetivo directo dar a conocer la IGP
Crear las etiquetas de la IGP	Organizar Jornadas y encuentros con los profesionales del sector para recoger sus expectativas ante la IGP
Crear el material promocional ( folletos, catálogos y productos promocionales de regalo) con alto nivel de calidad	Organizar encuentros científicos-tecnológicos con la comunidad científica local para dar a conocer el proyecto de la IGP
Crear un portal web y redes sociales para la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA"	Publicar artículos de las acciones de presentación de la IGP en la prensa local.
El concepto de comunicación a transmitir será un producto de calidad, natural, ligado a la zona de Sierra Morena, que lo hace especial y único.	

**Etapa de desarrollo de la Indicación Geográfica Protegida**

<b>Objetivo:</b> Dar a conocer los valores de la IGP a los profesionales de la carne	
<b>Estrategia creativa</b>	<b>Acciones de comunicación</b>
<p>Editar por segunda vez el material promocional (folletos, catálogos y DVD) con más contenido informativo y técnico.</p>	<p>Conceder entrevistas técnicas en medios de comunicación (prensa escrita, radio y TV).</p>
<p>Mantener el portal web, redes sociales y ampliar su contenido en función de la demanda de los socios y de la evolución de las necesidades de los consumidores</p>	<p>Publicar artículos en prensa y revistas especializadas.</p>
<p>Crear material didáctico (CD, DVD, cuadernos didácticos) para la educación primaria y secundaria</p>	<p>Organizar sesiones informativas en colegios e institutos con el concepto de producto único, sano y ligado al territorio.</p>
	<p>Organizar la primera edición de las Jornadas técnicas de la IGP con encuentros, foros técnicos y concurso gastronómico para profesionales</p>

**Etapa de comercialización y consolidación de la Indicación Geográfica Protegida**

<b>Objetivo:</b> Consolidar los valores de la IGP ante el consumidor	
<b>Estrategia creativa</b>	<b>Acciones de comunicación</b>
<p>Editar por tercera vez el material promocional con más contenido informativo y técnico.</p>	<p>Presentación de la IGP en Ferias agroalimentarias de ámbito regional o nacional. Por ejemplo la Feria agroganadera de los Pedroches o la Feria Internacional de Zafra</p>
<p>Mantener el portal web y redes sociales. Añadir la publicación periódica de un boletín interno informativo</p>	<p>Mantener la publicación de artículos en prensa especializada.</p>
<p>Crear un recetario con las recetas tradicionales de la zona y colindantes basadas en el uso de carne de cordero.</p>	<p>Organizar acciones de promoción en lugares de consumo como hoteles y restaurantes</p>
<p>Un concurso de fotografía</p>	<p>Dar facilidades como folletos que explican las bondades de la carne, recetas culinarias a bases de carne de cordero... a restaurantes, hoteles y casas rurales que incluyan en su carta las carnes amparadas por la IGP</p>
<p>Crear material de promoción (<i>merchandising</i>)</p>	<p>Organizar acciones de promoción en puntos de venta</p>
	<p>Continuar organizando las jornadas técnicas de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA"</p>

## **4. ESTUDIO ECONÓMICO**



#### 4.1. VIABILIDAD TÉCNICA DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

Es importante que la creación, implantación y lanzamiento de la IGP se apoye en el funcionamiento del Consejo Regulador. Por ello, a continuación se definen los servicios que debe aportar el Consejo Regulador para el desarrollo de la actividad de la IGP y los recursos necesarios para llevarlos a cabo.

El Consejo Regulador deberá contar con las siguientes áreas principales y recursos para la actividad de la IGP:

a) Área técnica

Esta área se encargará de la coordinación técnica de la gestión de la IGP facilitando sobre todo la comunicación entre los técnicos encargados de realizar las inspecciones (veedores) y los miembros del Consejo Regulador. A su vez asegurará la defensa de los intereses de los asociados y garantizará el uso correcto de la IGP.

b) Área económico-financiera

Esta área será interna al Consejo Regulador y no prestará servicios externos, destacando las siguientes funciones:

- Gestión del personal y de las nóminas.
- Elaboración de los presupuestos anuales.
- Gestión de la cuota anual de los ganaderos inscritos y de las canales emitidas.

c) Compras a proveedores. Recursos materiales

Se estima la compra de diferentes recursos materiales para el correcto funcionamiento de la IGP, para ello se fijan gastos en la compra de material propio de oficinas, de equipos informáticos y de la adquisición de vehículos. Los recursos humanos hacen referencia a la contratación del personal necesario para la realización de los trabajos que requiere la actividad en la IGP.

Para el inicio de la actividad de la IGP, la dotación de recursos de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” se realizará de forma escalonada de acuerdo a un plan de inicio durante seis años de la manera siguiente:

**Año 1:** Una vez constituida la IGP y registrada la misma, el Consejo Regulador se abastecerá de recursos técnicos y materiales básicos para comenzar sus actividades.

Se alquilará un local y se contratará a un Secretario técnico a tiempo completo que tendrá la capacidad técnica para llevar a cabo tanto las labores de control como de gestión de inicio de la actividad y posteriores. Igualmente se contratará a dos veedores a tiempo completo que tendrán la capacidad técnica de llevar a cabo las inspecciones a realizar por la IGP. Se comprarán tres vehículos, uno para el secretario y dos para los veedores.

**Año 5:** Para el quinto año se prevé aumentar el número de explotaciones adscritas y se requerirá mayor tiempo para poder realizar el control y gestión de las actividades de inspección y regularización de los socios. Por lo tanto se contratará un nuevo veedor a jornada completa para realizar funciones de inspección y la contratación de un administrativo. Se fija la compra de un nuevo vehículo para el nuevo veedor contratado.

#### **4.2. VIABILIDAD ECONÓMICA DE LA IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”.**

A continuación se expone el estudio técnico económico para la implantación de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”: En este estudio se analizan tanto los gastos fijos como los variables que pueden producirse para el ejercicio de la actividad, además del estudio de ingresos previstos en los seis primeros años de actividad.

##### **4.2.1 GASTOS PREVISTOS.**

Para el desarrollo de la actividad, la IGP tendrá en cuenta los gastos fijos que se describen a continuación. Estos son los siguientes:

##### **Gastos fijos:**

- Gastos relacionados con la creación de la IGP.
- Gastos de registro de la IGP.
- Recursos Humanos: Salarios del Secretario técnico y técnicos contratados (veedores).
- Adquisición de equipos necesarios para poder realizar las diferentes tareas del ejercicio de la IGP.
- Amortización de equipos.
- Gastos de funcionamiento y de mantenimiento de las oficinas.

##### **Gastos variables:**

En este apartado se incluyen todos los gastos derivados del plan de marketing y comunicación. Estos gastos pueden alcanzar la amplitud deseada según los objetivos que quiera fijar el Secretario técnico para la promoción de la IGP a lo largo del tiempo. Estos gastos incluyen el desplazamiento para participar en ferias y jornadas técnicas, organización de

jornadas, concursos, y gastos derivados de la edición de material promocional de la IGP así como de las contrataciones para este fin. En este apartado no se incluyen los gastos del personal pues se consideran gastos fijos a través del salario del Secretario técnico y de los técnicos contratados.

#### **4.2.2 INGRESOS PREVISTOS.**

Los ingresos previstos de la IGP durante su actividad consistirán en:

- Una cuota fija de 0,55 € por oveja declarada.
- Cuota del 1,5 por ciento del valor de la canal emitida a los comerciales.
- Cuota de 1 por ciento del valor de la canal emitida a las salas de despiece.
- Cuota de 1 por ciento del valor de la canal emitida a los carniceros.
- Ingresos por ayudas y subvenciones que se reciban.
- Ingresos por las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

#### **4.3. CÁLCULOS CONTABILIDAD.**

A continuación se detallan los gastos e ingresos de la IGP desglosados por actividades.

##### **4.3.1 GASTOS.**

###### **4.3.1.1. GASTOS FIJOS.**

- **Cálculo precio de los crotales.**

El cálculo del coste de los crotales a lo largo de los años se ha calculado de la siguiente manera. Teniendo en cuenta que en Andalucía en 2015 había registradas 2.254.525 ovejas (MAPAMA, 2017) y que el 65 % de las mismas se reparten en las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba y Jaén, se estima que en la IGP pueden inscribirse un total de 1.465.442 animales de estas cuatro provincias. Suponiendo que el 60% del ganado de estas provincias se encuentra en la zona amparada por la IGP se puede estimar un potencial de 1.172.354 cabezas de ovinos para la IGP. La estimación de los gastos por los crotales de identificación de los animales se detalla de la manera siguiente:

$$\text{Coste crotales} = a * 0,65 * 0,8 * b * p$$

Donde:

a = Nº de cabezas de ganado en Andalucía.

0,65 = 65% del ganado presente en las 4 provincias de la IGP.

0,8 = 80% del ganado de las 4 provincias se encuentra en los municipios amparados.

b= Al porcentaje de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

p = precio del crotal. Se estima 0,04 €/crotal .

- **Coste de etiquetas y precintos.**

El cálculo de costes de emisión de etiquetas y precintos se realiza de forma similar a la metodología usada para el cálculo de la cuota de pago por la emisión de canales descrito en el apartado 4.3.2 (cuota de 1,5 % por emisión de canales). Las etiquetas irán en las canales o piezas obtenidas, así pues se tiene en cuenta que cada canal irá acompañada de una etiqueta más cuatro precintos. Si bien hay que tener presente que cuando los corderos se destinen a salas de despiece pueden obtenerse seis tipos de productos tal como se comenta en el pliego de condiciones (artículo 18). Se considera que el 50 % de los corderos sacrificados se venderán como canal entera y el otro 50% como producto en despiece.

Por tanto el cálculo de los costes de emisión de etiquetas y precintos se calcula de la manera siguiente:

$$\text{Coste de etiquetas para canal} = a * b * c * d * p$$

Donde:

a =Número de madres inscritas en granja.

b = 0,75 (75 por ciento de corderos que llegan a matadero).

c = 0,50 (50 por ciento de corderos presentados como canal).

d = Porcentaje variable de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

p = Precio estimado de cada etiqueta (0,00392 €/etiqueta).

$$\text{Coste de etiquetas para piezas} = a * b * c * d * e * p$$

Donde:

a =Número de madres inscritas en granja.

b = 0,75 (75 por ciento de corderos que llegan a matadero).

c = 0,50 (50 por ciento de corderos presentados como canal).

d = Porcentaje variable de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

e = 6 piezas de carnicería obtenidas por canal

p = Precio estimado de cada etiqueta (0,00392 €/etiqueta).

$$\text{Coste de precintos para canales} = a * b * c * d * e * p$$

Donde:

a = Número de madres inscritas en granja.

b = 0,75 (75 por ciento de corderos que llegan a matadero).

c = 0,50 (50 por ciento de corderos presentados como canal).

d = Porcentaje variable de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

e = 4 precintos por canal

p = Precio estimado de cada precinto (0,04 €/precinto).

- **Cálculo del mantenimiento de las oficinas.**

Para el cálculo del coste de mantenimiento de las oficinas donde se realizará la actividad de la IGP se han tenido en cuenta los gastos de mantenimiento como son las comunicaciones (internet y teléfono), los energéticos (luz y acondicionamiento de temperatura), agua y saneamiento público.

- Comunicaciones: Para el gasto de teléfono se estiman 137 €/mes (tarifa Movistar Fusión Pro4, 2017). Esta tarifa incluye conexión a internet, 4 líneas móviles y un teléfono de línea fija con tres terminales.
- Energía: Para el gasto de luz, se propone la contratación de la tarifa estándar para pequeñas y medianas empresas. Esto es, la tarifa de acceso 2.1A con una potencia contratada entre 10-15 Kw. Un estudio comparativo de ofertas por empresas obtenido a partir del portal web [www.comparatarifasenergia.es](http://www.comparatarifasenergia.es) estima un coste medio de 9.001 €/año en un local de las características requeridas para la actividad de la IGP.
- Agua y saneamiento público: Para el cálculo del coste del agua en las instalaciones de la IGP se han tenido en cuenta las referencias del Instituto Nacional de Estadística del Gobierno de España. Así, el consumo medio diario de agua de cada habitante en España se estima en 132 litros de agua de red/día. De este valor, el 40% se corresponde al consumo practicado en oficina. Según las tarifas de Emasesa, en el año 2017 el coste unitario del agua de red es de 0,671 €/m<sup>3</sup>. Con estos datos se puede estimar el consumo de agua de red por el personal de oficina de la IGP de la manera siguiente:

$$0,132 \text{ m}^3 / \text{persona} * \text{día} \times 0,4 * 22 \text{ días/ mes} * 0,671 \text{ €/ m}^3 * 4 \text{ personas} = 3,12 \text{ €/mes.}$$

Se estima un incremento de un 20% del consumo de agua debido a que en ciertas ocasiones los socios de la IGP y parte del Consejo Regulador visitarán o estarán trabajando en las oficinas de la IGP. Así el gasto mensual por agua queda como sigue:

$$3,12 \text{ €/ mes} * 0,2 + 3,12 \text{ €} = 3,75 \text{ €/mes.}$$

Teniendo en cuenta que los contadores más comunes instalados en España son los de calibre 20mm (con caudal nominal de 2,5m<sup>3</sup>/h) y atendiendo a las tarifas de Emasesa en el año de la redacción de este documento se tiene prevista una cuota fija por contador de 8,687 €/mes.

Por lo tanto, el gasto anual de agua estimado es de:

$$(3,75 + 8,687) \text{ €/mes} * 12 \text{ meses} = 107,99 \text{ €/año.}$$

- Recibo basura: El gasto de basura se estima en 320 € anuales en función de la información obtenida de precios medios de tasa de basura en locales, que varía desde los 96 euros anuales por un local de menos de 20 metros cuadrados a los 780 euros por uno de más de 500 metros cuadrados
- Seguro oficina: El gasto de seguro se oficina se estima en 150 € anuales a través de la compañía aseguradora Catalana Occidente Seguros (2017).

- **Cálculo Salario veedores, Secretario técnico, administrativo y limpieza de instalaciones.**

Los gastos de mantenimiento de personal se han calculado tomando como referencia los salarios medios del trabajo en España a tiempo completo, obtenidos de la página web tusalario ([www.tusalario.es/main](http://www.tusalario.es/main)) Estos son los siguientes:

- Secretario técnico: 3.034 € brutos mensuales.
- Técnicos: 2.337 € brutos mensuales.
- Administrativo: 1.610 € brutos mensuales.
- Servicio de limpieza: 1.247 € brutos mensuales

- **Alquiler de local.**

Los gastos del alquiler de local se han calculado tomando como referencia los precios medios del metro cuadrado en alquiler de Andalucía, obtenidos del Ministerio de Fomento e Instituto de Análisis Inmobiliario (Instai), para el año 2016. En Andalucía el precio medio de alquiler de oficina comercial es de 6,31 €/m<sup>2</sup>.

Se estima el alquiler de un local de unos 120 m<sup>2</sup>, por tanto el coste medio mensual del alquiler será:

$$6,31 \text{ €/mes/m}^2 * 120 \text{ m}^2 = 757,2 \text{ €/mes}$$

- **Diseño de la Imagen Corporativa y del material de promoción.**

Este cálculo se ha basado en los precios orientativos obtenidos de la empresa tries media professional design ([www.triesmedia.com](http://www.triesmedia.com)), siendo:

- Diseño imagen corporativa: 1.800 €.
- Diseño material promoción: 1.800 €.

- **Impresión de material.**

Este cálculo se fija en función de los precios de impresión de la empresa tries media professional design ([www.triesmedia.com](http://www.triesmedia.com)) para diversos modelos y formas de material promocional. Según plan de negocios de la IGP, se fija la emisión de este material el primer año, tercero y quinto año. Se estima un presupuesto de 2.500 € para el año 1, de 3.000 € para el año 3 y de 3.500 € para el año 5.

- **Adquisición de equipos.**

El gasto dedicado a la compra de equipos se calcula teniendo en cuenta la previsión de posibles adquisiciones de material para los trabajadores de la oficina de la IGP. Se contempla la compra de cuatro ordenadores fijos (999 €/ordenador) y 4 terminales electrónicas iPad Pro de 12,9 pulgadas (<https://www.apple.com/es/ipad-pro/specs>; 1.228 €/terminal). Se fija la compra de cuatro teléfonos móviles Smartphone de la marca mywigo modelo UNO PRO a 164,95 € el terminal.

- **Adquisición de vehículo.**

Este gasto se ha calculado tomando como referencia los precios de la marca de vehículos Dacia y en concreto del modelo Dacia Duster Laureate dCi80 Kw (109 CV) 4X2, 2017 cuyo precio es 15.576,41€/vehículo. Se fija la compra de dos vehículos al inicio de la actividad para los veedores y otro para el Secretario. En función del plan de negocios de la IGP, al quinto año se contempla la compra de un nuevo vehículo pues se contratarán los servicios de un nuevo veedor. A su vez habrá que tener en cuenta el seguro de cada vehículo, donde se fija un presupuesto de 306 € por vehículo a través de la aseguradora Nuez, presupuesto obtenido mediante la página rastreator ([www.rastreator.com](http://www.rastreator.com)).

- **Consumo de carburante.**

Este gasto contempla el consumo de combustible del vehículo propiedad de la IGP, en este caso Dacia Duster Laureate dCi80 Kw (109 CV) 4X2, del kilometraje previsto por coche y del precio del combustible. Con un consumo de 4,3 (l/100 km) y suponiendo un kilometraje en torno a los 40.000 km por año y coche por parte de veedores y de 20.000 km por parte del secretario y un precio medio del gasoil en torno al 1.29 € el litro según precios obtenidos a través del portal web diesel y gasolina ([www.dieselygasolina.com](http://www.dieselygasolina.com)), por tanto:

**Gasto gasoil por año (de año 1 al 4).**

Veedores:  $0,043 \text{ l/km} * 40.000 \text{ km} * 1,29 \text{ €/l} = 2.218,8 \text{ €/coche}$

Como son dos veedores a 40.000 km será  $2218.8 \text{ €/coche} * 2 = 4.437.6 \text{ €}$ .

Secretario =  $0,043 \text{ l/km} * 20.000 \text{ km} * 1,29 \text{ €/l} = 1.109,4 \text{ €}$

Total gasto =  $4.437,6 + 1.109,4 = 5.547 \text{ €}$

A partir del 5 año según plan de negocios se contratará un nuevo veedor y una nueva adquisición de vehículo por tanto el consumo será:

**Gasto gasoil por año (del año 5 al 6).**

Veedores:  $2.218.8 \text{ € / coche} * 3 \text{ veedores} = 6656,4 \text{ €}$ .

Secretario:  $1.109,4 \text{ €}$

Total gasto:  $7.765,8 \text{ €}$

- **Cálculo de la amortización de los equipos.**

Para el cálculo de la amortización de los equipos se ha utilizado la tabla de amortización simplificada de la Agencia Tributaria del Gobierno de España ([www.agenciatributaria.es](http://www.agenciatributaria.es)) Para este cálculo se tiene en cuenta el grupo 4 y 5 que hace referencia a los elementos de transporte y a los equipos para tratamientos de la información y sistemas y programas informáticos respectivamente, donde el coeficiente lineal máximo es del 16% y con una vida útil de 14 años en el caso de los elementos de transporte y un 26% y 10 años de vida útil para los equipos informáticos. Para este cálculo se aplica el método de cuotas fijas o de amortización lineal y cuyo método consiste en amortizar la misma cantidad durante cada uno de los años de vida útil del elemento en cuestión. La cuota anual se obtiene dividiendo el valor tomado como base de la amortización entre el número de años de vida útil del equipo.

En el caso de los vehículos, se fija la amortización en 14 años siendo este el máximo de años y el precio de adquisición del vehículo. Se fija como base de la amortización su precio de adquisición, ya que su valor residual se considera cero.

Así, la cuota de amortización por vehículo resulta de la manera siguiente:

**Cuota de amortización de vehículo**= 14.650 €/14 años = 1.046,43 €/año \* vehículo.

En el caso de los equipos informáticos la amortización se fija en seis años, el precio de adquisición es de 8.908 €. Se fija como base de la amortización su precio de adquisición, ya que su valor residual se considera cero.

Donde:

**Cuota de amortización de equipos** = 8.908 €/6 años = 1.484,67 €/año

- **Material de oficinas.**

Este cálculo se estima en función del material fungible de oficina para el funcionamiento administrativo (folios, archivadores, bolígrafos, correo, etc.) Se estima un gasto anual de 600 €.

- **Registro de la IGP.**

Este coste se estima en función de las tasas y precios públicos de la oficina española de patentes y marcas (año 2016). Se prevé un gasto de solicitud de registro para marca colectiva o de garantía con valor 289,13 €.

- **Certificación ENAC**

Este coste se basa en las tarifas emitidas por ENAC para los procesos de acreditación, aplicando precio de certificación de personas se fijan los siguientes gastos:

**Año 1:**

Expediente inicial: 1.363 €.

Tarifa de visita de control: 1.286 €.

Certificado de acreditación: 830 €.

**Año 2:**

Tarifa de visita de control: 1.286 €.

Certificado de acreditación: 830 €.

Mantenimiento de la acreditación (primera acreditación por esquema de acreditación): 1.028 €.

**Año 3:**

Tarifa de visita de control: 1.286 €.

Certificado de acreditación: 830 €.

Mantenimiento de la acreditación (segunda acreditación en el mismo esquema): 884 €.

**Año 4 5 y 6 igual costes que el año 3.**

- **Creación espacio web.**

Este coste se ha basado en precios aproximados ofrecidos por la web artesanal ([www.webartesanal.com](http://www.webartesanal.com)) de 2017. Se contempla la realización de la web Premium, siendo esta la más avanzada que se ofrece a un precio de 1.249 € y cuyas características son las siguientes: Tendrá un diseño personalizado adaptado a la imagen de la IGP. Poseerá un WordPress, autogestionable por la misma IGP. Los creadores de la web facilitan los datos de acceso al administrador para poder realizar los cambios oportunos en la web. Se trata de un diseño compatible con ordenadores y dispositivos, maquetación de hasta 20 páginas, ya sea mediante un catálogo de servicios, productos o similares, además de contar con un blog o sección de noticias, datos de contactos, mapa de Google y formulario de contacto. Este servicio cuenta además con herramientas adicionales para poder realizar copias de seguridad, la política de cookies y la política de visitas.

- **Mantenimiento espacio web.**

El coste de mantenimiento de la plataforma web asociado a la IGP se ha estimado en función de los precios vigentes de la empresa webartesanal para el año 2017 ([www.webartesanal.com](http://www.webartesanal.com)). Se estima un gasto fijo de mantenimiento por cuota de 39€/ mes. Este servicio ofrece 1 Gb almacenamiento SSD, 10 Gb correo con antivirus, soporte telefónico, correo electrónico, actualizaciones *wordpress*, *antihacking*, desinfecciones gratuitas, detección de caída de página, copias de seguridad de la web diarias, asistencia en remoto y 1 hora al mes para trabajos en la página.

- **Análisis laboratoriales.**

El contemplado para la realización de los análisis laboratoriales hace referencia a la toma de muestras de piensos y alimentos a realizar en las explotaciones ganaderas adscritas y a los realizados en los mataderos adscritos a la IGP. Atendiendo al último informe elaborado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía titulado “Caracterización del Sector ovino y caprino en Andalucía”, en Andalucía en el año 2015, se

encuentran registradas 7.999 explotaciones de ganado ovino. De todas ellas, el 21,6 % se localizan en la provincia de Córdoba, el 15,3 % en la provincia de Huelva, y el 10 % y el 5,9 % en las provincias de Sevilla y Jaén, respectivamente. Teniendo en cuenta estos datos, un total de 4.223 explotaciones de ganado ovino potencialmente podrían estar incluidas en las cuatro provincias amparadas por la IGP. De entre ellas, aproximadamente el 60 % se encuentran en las zonas geográficas amparadas por la IGP. Por lo tanto, se espera que aproximadamente 2.534 explotaciones ganaderas ovinas puedan inscribir sus existencias ganaderas en la IGP.

Una vez estimado el número de explotaciones de ganado ovino susceptibles de inscripción en la IGP, se estima el cálculo del coste de los análisis atendiendo al artículo 34 del pliego de condiciones de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" y al plan de negocios de la misma. Se fija un análisis de alimento al año por explotación donde se analiza composición nutritiva del pienso (proteína bruta, Grasa Bruta, Cenizas y Humedad) todos los análisis se realizarán por metodología NIRS. Además se realizan análisis para la detección de contenido de compuestos antibióticos y promotores de crecimiento. Según precios del Laboratorio Oficial del Principado de Asturias en materia de análisis de alimentos destinados a ganado (<http://www.serida.org/nutricionanimal.php>) se estima un precio medio por análisis del pienso de 32,69 €/análisis. A su vez, una vez al año, se realizarán análisis de agua en todas aquellas explotaciones adscritas. El precio medio del análisis del agua se fija en 10,10 €/análisis completo.

Por tanto:

**Análisis piensos = a \* b \* p**

Donde:

a= número de explotaciones presentes en la zona IGP.

b= porcentaje de explotaciones adscritas en función del plan de negocios.

p= precio análisis (32,69 €/análisis).

**Análisis de agua = a \* b \* p**

Donde:

a= número de explotaciones presentes en la zona IGP.

b= porcentaje de explotaciones adscritas en función del plan de negocios.

p= precio análisis (10,10 €/análisis).

En los mataderos adscritos se realizarán análisis al azar de contenido de promotores de crecimiento en hígado al 10 % de los animales que llegan a las instalaciones del matadero en cada anualidad. Se contempla un precio en medio de 22,30 €/análisis.

Por tanto:

**Análisis en matadero** = a \* b \* c \* d \* p

Donde:

a = Número madres de la zona (un cordero por cada madre).

b = 75 por ciento de los corderos que se producen en las explotaciones de la IGP son destinados a mataderos.

c = 10 por ciento aleatorio de los corderos analizados.

d = porcentaje de corderos que entran en matadero en función del plan de negocios.

p = precio análisis (22,30€/análisis).

#### **4.3.1.2 GASTOS VARIABLES.**

A continuación se exponen los gastos variables previstos por la IGP.

- **Organización de jornadas y eventos.**

Para dar difusión a la IGP se contempla la posibilidad de realizar jornadas y eventos de divulgación de las actividades de la marca. Con esta idea se fija un presupuesto inicial de 5.000 € en la organización de jornadas y eventos durante el segundo y tercer año de inicio de la actividad de la IGP. En el año cuarto se contemplan 7.000 € con idéntica finalidad. En este presupuesto se incluyen el alquiler de salas para realizar las jornadas, servicio de restauración y de *catering*, transporte y alojamiento para los expositores o personas invitadas por la IGP, así como material promocional y de información para entregar a los asistentes.

- **Participación en eventos provinciales.**

Se fija un presupuesto de 1.000 € anuales durante los seis primeros años para la asistencia de los miembros del Consejo Regulador o del equipo técnico de la IGP en eventos provinciales o nacionales que estén relacionados con el sector. Dentro de estos gastos se incluye transporte, dietas, alojamiento, así como costes de inscripción de un personal técnico.

- **Sesiones formativas educativas.**

Las sesiones de formación de la IGP consistirán en realizar jornadas o cursos orientados a profesionales del sector o bien en colegios y asociaciones de consumidores para dar información sobre la carne del cordero y mostrar el funcionamiento de la IGP.

Se fija un presupuesto de 1.000 € al año durante los tres primeros años de inicio de la actividad y de 1.500 € en los siguientes años.

- **Participación en ferias y eventos nacionales.**

La participación en eventos de carácter nacional permite dar a conocer las actividades de la IGP en foros en los que participan otras IGPs. La estimación de fondos para esta actividad se estima en función del calendario de ferias nacionales a las que la IGP asistirá según el plan de negocios.

**Año 2:** Se contempla la presencia en la Feria Internacional Ganadera de Zafra. El coste del espacio expositor es, según tarifas emitidas por la entidad ferial de Zafra junto con el Ayuntamiento de Zafra de 79,38 €/m<sup>2</sup>. Para esta actividad se prevé un espacio de 12 m<sup>2</sup>. Por lo tanto, el coste del espacio de exposición es de 952,15 €. Los gastos de alojamiento del personal de exposición y de limpieza se estiman en 2.047,85 €.

- ✓ Gastos de área de 12m<sup>2</sup> en recinto Ferial: 952,12 €.
- ✓ Gastos de mantenimiento de área en recinto ferial: 150 €
- ✓ Gastos dietas y desplazamiento de personal: 1.897,85 €
- ✓ Total gastos: 3000 €.

**Año 3 y 4:** Se contempla la presencia tanto en la Feria Internacional de Zafra de Octubre como en la de Primavera (esta última tiene un coste de espacio de exposición de 20€/m<sup>2</sup> con unas dimensiones de 12 m<sup>2</sup>), resultando el gasto de alquiler de 240€/stand, igualmente se fija la presencia en la Feria Agroganadera y Agroalimentaria de los Pedroches. Suponiendo gastos similares a los de la Feria Agroganadera de Zafra de Primavera, se fija un presupuesto de 8000 € por año.

**Gastos Feria Internacional de Zafra en Octubre.**

- ✓ Gastos de área de 12m<sup>2</sup> en recinto Ferial: 952,12 €.
- ✓ Gastos de mantenimiento de área en recinto ferial: 150 €.
- ✓ Gastos dietas y desplazamiento de personal: 1.897,85 €.
- ✓ Total gastos: 3000 €.

**Gastos Feria Agroganadera y Agroalimentaria de los Pedroches.**

- ✓ Gastos de área de 12m<sup>2</sup> en recinto Ferial: 240 €.
- ✓ Gastos de mantenimiento de área en recinto ferial: 150 €.

- ✓ Gastos dietas y desplazamiento de personal: 2100 €.
- ✓ Total gastos: 2500 €.

**Gastos Feria Internacional de Zafra en Primavera.**

- ✓ Gastos de área de 12m<sup>2</sup> en recinto Ferial: 240 €.
- ✓ Gastos de mantenimiento de área en recinto ferial: 150 €.
- ✓ Gastos dietas y desplazamiento de personal: 2100 €.
- ✓ Total gastos: 2500 €.

**Años 5 y 6:** Se fija continuar asistiendo a estas ferias, y a su vez se contempla la presencia en el Salón Internacional del Gourmet de Madrid donde se fija el alquiler de un stand modular cuyo precio es 241 €/m<sup>2</sup> + 71 €/m<sup>2</sup> para la dotación del mismo. Las dimensiones del stand serán de 9 m<sup>2</sup>. Por tanto el coste será de  $(241 \text{ €/m}^2 + 71 \text{ €/m}^2) * 9 \text{ m}^2 = 2808 \text{ €}$  stand. Se consideran a su vez gastos de desplazamiento, alojamiento, catering, limpieza.

Por lo tanto se estiman 8.000 € de gasto en ferias + 6.000 € salón gourmet = 12000 € de gastos de representación en Ferias nacionales. Se contempla la posibilidad de acudir a diferentes ferias locales o provinciales que surjan, por lo que se dota de 1.000€ más de presupuesto.

**Gastos Salón Internacional de Gourmet de Madrid.**

- ✓ Gastos de área de 9 m<sup>2</sup> en recinto Ferial: 2.808€.
- ✓ Gastos de mantenimiento de área en recinto ferial: 192 €.
- ✓ Gastos dietas y desplazamiento de personal: 3.000 €
- ✓ Total gastos Salón Internacional del Gourmet: 6.000€.

**Gastos en ferias.**

- ✓ Gastos Feria Internacional de Zafra más Feria Agrogandera y Agroalimentaria de los Pedroches: 8.000€.
- ✓ Gastos Ferias Locales: 1.000 €.

- **Impresión de la revista.**

Según el plan de negocios, se fija la edición de una revista específica del sector de carácter semestral a partir del año 3. Esta revista permitirá difundir la actividad de la IGP y dar a conocer las novedades del sector que pueda influir en el desarrollo de la IGP.

Se fija lanzar una revista de 40 páginas y con una tirada de 1.000 ejemplares de manera semestral. Según presupuesto de imprimirmirevista (<https://www.imprimirmirevista.es/>) la impresión de la revista tiene un coste de 784,40 € cada tirada. Por tanto al realizarse dos tiradas al años el gasto total será de 784,40 € x 2 = 1.496,80 €/año.

- **Concurso de fotografía.**

Se propone a partir del año 4 la realización de un concurso de fotografía abierto a todos los públicos con el objetivo principal de acercar a la sociedad el mundo del ganado ovino en cualquiera de sus ámbitos (rural, medioambiental, ganadero, alimentario, gastronómico, cultural, técnico, etc.). Se utilizará como soporte la fotografía digital.

Para esta actividad se fija un presupuesto de 1.500€ en concepto de premios otorgados por un jurado elegido por el Consejo Regulador.

#### **4.3.2. INGRESOS.**

A continuación se detallan los ingresos previstos por la IGP en sus seis primeros años de funcionamiento:

- **Ingresos por cuota de socios.**

Se establece una cuota fija de 0,55 € por oveja declarada. Teniendo en cuenta que en Andalucía en 2015 había registradas 2.254.525 ovejas y que el 65 % de las mismas se reparten en las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba y Jaén, se estima que en la IGP pueden inscribirse un total de 1.465.442 animales de estas cuatro provincias. Suponiendo que el 60% del ganado de estas provincias se encuentra en la zona amparada por la IGP se puede estimar un potencial de 879.265 cabezas de ovinos para la IGP.

$$\text{Cuota socios} = a * b * c$$

Donde:

a= madres inscritas.

b= 0,55 € cuota anual.

c= porcentaje de madres inscritas por año según plan de negocios de la IGP.

- **Cuota a comerciales del 1,5 % de la emisión canales y del 1% a salas de despiece y carniceros o puntos de venta.**

Este cálculo se basa en el número de corderos presentados en matadero. Para ello se ha tomado como media la producción de un cordero por oveja al año. Seguidamente se aplica

un coeficiente de corrección puesto que no todos los corderos obtenidos tienen como destino el matadero. Se estima que aproximadamente el 25% de los corderos se destinan a la futura reproducción en la explotación ganadera. Teniendo en cuenta el número de ovejas que se encuentran en la zona amparada (tal como se explica en el apartado 3.1.1 del presente documento, en cálculo de crotales), se obtiene el número de corderos y de canales que serán objeto de cuota. Se considera que el 50 % de los corderos sacrificados se venderán como canal entera y el otro 50% como producto en despiece.

Se fija un precio de 7,97 € kg/canal. Este dato se ha obtenido a partir del estudio *“cadena de valor del cordero en Andalucía”* del año 2010 y emitido por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. Teniendo en cuenta que las canales de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” tienen amplio rango de pesos (lechales de 6-7 kg/canal a los 10-13 kg/canal de los ternasco o pascual) se toma como referencia media el peso de 10 kg/canal. Por tanto el cálculo de ingreso por cada canal se realiza de la manera siguiente:

$$\text{Cuota del comercial} = a * 0,75 * b * p * 0,015$$

Donde:

a = Número de corderos (= madres inscritas)

0,75 = 75% de los corderos destinados a matadero.

b = porcentaje de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

p = kg/canal.

0,015 = 1,5% cuota del comercial.

$$\text{Cuota a las salas de despiece} = a * 0,75 * b * p * 0,5 * 0,01$$

a = Número de corderos (= madres inscritas)

0,75 = 75% de los corderos destinados a matadero.

b = porcentaje de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

p = kg/canal.

0,5 = 50% de canales despiezadas.

0,01 = 1% cuota de salas de despiece.

$$\text{Cuota de los carniceros} = a * 0,75 * b * p * 0,01$$

Donde:

a = Número de corderos (= madres inscritas)

0,75= 75% de los corderos destinados a matadero.

b= porcentaje de corderos que se espera obtener en años sucesivos según plan de negocios.

p = kg/canal.

0,01= 1% cuota del carnicero.

A continuación en la tabla 10 se presenta la estimación de ingresos de la actividad de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” durante los seis primeros años.

**Tabla 10.** Ingresos previstos (durante los seis primeros años de actividad) para implantación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

Ingresos Implantación IGP	Año1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	total
<b>Ingresos</b>							
<b>Generales</b>							
Cuota de socios	48.359,59 €	72.539,38 €	96.719,17 €	120.898,97 €	145.078,76 €	169.258,55 €	652.854,41 €
1,5 % de la emisión de canales	105.302,45 €	175.504,08 €	245.705,71 €	315.907,35 €	386.108,98 €	456.310,61 €	1.684.839,18 €
1 % cuota salas de despiece	35.100,82 €	58.501,36 €	81.901,90 €	105.302,45 €	128.702,99 €	152.103,54 €	561.613,06 €
1% cuota carniceros	70.201,63 €	117.002,72 €	163.803,81 €	210.604,90 €	257.405,99 €	304.207,07 €	1.123.226,12 €
<b>Total</b>	<b>258.964,48 €</b>	<b>423.547,54 €</b>	<b>588.130,60 €</b>	<b>752.713,66 €</b>	<b>917.296,72 €</b>	<b>1.081.879,78 €</b>	<b>4.022.532,78 €</b>
<b>Subvenciones y donaciones</b>							
Primas percibidas	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
<b>Total</b>	<b>- €</b>	<b>- €</b>					
<b>Total Ingresos</b>	<b>258.964,48 €</b>	<b>423.547,54 €</b>	<b>588.130,60 €</b>	<b>752.713,66 €</b>	<b>917.296,72 €</b>	<b>1.081.879,78 €</b>	<b>4.022.532,78 €</b>

A continuación en la tabla 11 se presenta la estimación de gastos de la implantación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” durante los seis primeros años de actividad

**Tabla 11.** Gastos previstos (durante los seis primeros años de actividad) para implantación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

Costes de implantación IGP	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6 y ss	total
<b>Gastos fijos</b>							
<b>Servicios</b>							
Gastos asociados creación I.G.P.	2.000,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	2.000,00 €
Registro de la I.G.P.	200,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	200,00 €
Acreditación ENAC	3.479,00 €	3.144,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	3.000,00 €	18.623,00 €
Diseño de la imagen corporativa	1.800,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	1.800,00 €
Diseño de material de promoción	1.800,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	1.800,00 €
Imprenta del material de promoción	2.500,00 €	- €	3.000,00 €	- €	3.500,00 €	- €	9.000,00 €
Alquiler del local	15.144,00 €	15.144,00 €	15.144,00 €	15.144,00 €	15.144,00 €	15.144,00 €	90.864,00 €
creación pagina web	1.249,00 €	- €	- €	- €	- €	- €	1.249,00 €
Seguro de coches	918,00 €	918,00 €	918,00 €	918,00 €	1.224,00 €	1.224,00 €	6.120,00 €
Consumo gasoil	5.547,00 €	5.547,00 €	5.547,00 €	5.547,00 €	7.765,80 €	7.765,80 €	37.719,60 €
Mantenimiento web	468,00 €	468,00 €	468,00 €	468,00 €	468,00 €	468,00 €	2.808,00 €
Crotales	2.637,80 €	3.956,69 €	5.275,59 €	6.594,49 €	7.913,39 €	9.232,28 €	35.610,24 €
Análisis	157.900,45 €	235.861,50 €	315.800,89 €	394.751,12 €	473.701,34 €	554.728,83 €	2.132.744,12 €
Imprenta precintos	10.551,18 €	15.826,77 €	21.102,36 €	26.377,96 €	31.653,55 €	36.929,14 €	142.440,96 €
Imprenta etiquetas	904,76 €	1.357,15 €	1.809,53 €	2.261,91 €	2.714,29 €	3.166,67 €	12.214,31 €
<b>Total</b>	<b>207.099,19 €</b>	<b>282.223,11 €</b>	<b>372.065,38 €</b>	<b>455.062,47 €</b>	<b>547.084,37 €</b>	<b>631.658,72 €</b>	<b>2.495.193,24 €</b>
<b>Equipos y material de oficina</b>							
Adquisición de equipos	9.567,80 €	- €	- €	- €	- €	- €	9.567,80 €
compra vehiculos	46.435,20 €	- €	- €	- €	16.000,00 €	- €	62.435,20 €
Material de oficina	600,00 €	600,00 €	600,00 €	600,00 €	600,00 €	600,00 €	3.600,00 €
Mantenimiento oficinas	9.715,99 €	9.715,99 €	9.715,99 €	9.715,99 €	9.715,99 €	9.715,99 €	58.295,94 €
<b>Total</b>	<b>66.318,99 €</b>	<b>10.315,99 €</b>	<b>10.315,99 €</b>	<b>10.315,99 €</b>	<b>26.315,99 €</b>	<b>10.315,99 €</b>	<b>133.898,94 €</b>
<b>RR.HH</b>							
Secretario	47.656,00 €	47.656,00 €	47.656,00 €	47.656,00 €	47.656,00 €	47.656,00 €	285.936,00 €
Veedores	65.436,00 €	65.436,00 €	65.436,00 €	65.436,00 €	130.872,00 €	130.872,00 €	523.488,00 €
Administrativo	- €	- €	- €	- €	22.540,00 €	22.540,00 €	45.080,00 €
Limpieza	17.836,00 €	17.836,00 €	17.836,00 €	17.836,00 €	17.836,00 €	17.836,00 €	107.016,00 €
<b>Total</b>	<b>130.928,00 €</b>	<b>130.928,00 €</b>	<b>130.928,00 €</b>	<b>130.928,00 €</b>	<b>218.904,00 €</b>	<b>218.904,00 €</b>	<b>961.520,00 €</b>
<b>Amortización</b>							
Equipos	1.594,63 €	1.594,63 €	1.594,63 €	1.594,63 €	1.594,63 €	1.594,63 €	9.567,80 €
Vehículos	3.316,80 €	3.316,80 €	3.316,80 €	3.316,80 €	4.250,00 €	4.250,00 €	21.767,20 €
<b>Total</b>	<b>4.911,43 €</b>	<b>4.911,43 €</b>	<b>4.911,43 €</b>	<b>4.911,43 €</b>	<b>5.844,63 €</b>	<b>5.844,63 €</b>	<b>31.335,00 €</b>
<b>Total</b>	<b>409.257,61 €</b>	<b>428.378,53 €</b>	<b>518.220,80 €</b>	<b>601.217,89 €</b>	<b>798.148,99 €</b>	<b>866.723,35 €</b>	<b>3.621.947,18 €</b>
<b>Gastos Variables</b>							
<b>Servicios</b>							
Organizar jornadas y encuentros	- €	5.000,00 €	5.000,00 €	7.000,00 €	7.000,00 €	7.000,00 €	31.000,00 €
Presenciar en eventos provinciales	1.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	6.000,00 €
Sesiones formativas/educativas	500,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	7.000,00 €
Impresión de revista	- €	- €	1.496,80 €	1.496,80 €	1.496,80 €	1.496,80 €	5.987,20 €
Presencia en ferias nacionales	- €	3.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	15.000,00 €	15.000,00 €	49.000,00 €
Concurso de fotografía	- €	- €	- €	1.500,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €	4.500,00 €
<b>Total</b>	<b>1.500,00 €</b>	<b>10.000,00 €</b>	<b>16.496,80 €</b>	<b>20.496,80 €</b>	<b>27.496,80 €</b>	<b>27.496,80 €</b>	<b>103.487,20 €</b>
<b>Total Gastos</b>	<b>410.757,61 €</b>	<b>438.378,53 €</b>	<b>534.717,60 €</b>	<b>621.714,69 €</b>	<b>825.645,79 €</b>	<b>894.220,15 €</b>	<b>3.725.434,38 €</b>

## **5. PLIEGO DE CONDICIONES**



## CAPITULO I

### GENERALIDADES

#### **Artículo 1. Disposiciones generales.**

De acuerdo con lo dispuesto por la Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes; en su Reglamento aprobado por el Decreto nº 835/1972, de 23 de marzo, y disposiciones complementarias; en el Real Decreto nº 728/1988, de 8 de julio, en el que se dan las normas a las que deben ajustarse las Denominaciones de Origen Específicas o Genéricas de productos agroalimentarios no vínicos; en el Real Decreto nº 1297/1987, de 23 de marzo, por el que se incluyen las carnes frescas y los embutidos curados en el régimen de Denominación de Origen Genérica y Específica; en el Reglamento (CEE) n.º 2081/1992, del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios; en el Reglamento de la (CEE) n.º 2137/1992, de 23 de julio, relativo al modelo comunitario de clasificación de canales de ovino y se determina la calidad tipo comunitaria de las canales de ovino frescas o refrigeradas; en el Reglamento (CEE) n.º 461/1993, de 26 de febrero, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del modelo comunitario de clasificación de canales de ovino; y con la Orden de 25 de enero de 1994, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Genéricas de los productos agroalimentarios, quedarían protegidos con la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” las canales y piezas de cordero con las características que se establecen en este Reglamento.

#### **Artículo 2. Extensión de la protección.**

La protección otorgada se entiende única y exclusivamente al nombre de “CORDERO DE SIERRA MORENA” en su integridad, con las palabras que lo componen, en el mismo orden e idénticos caracteres, no pudiendo ser aplicable a ninguna otra carne de cordero que la reconocida por este Reglamento.

Cualquier persona cuyos productos o servicios provengan de la zona geográfica protegida y cumplan las condiciones prescritas en este Pliego de Condiciones, podrán utilizar la Indicación Geográfica Protegida.

El Consejo Regulador de La Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” podrá otorgar los siguientes tipos de calificaciones en orden al uso de la misma:

- **Explotaciones de cría y/o cebo calificadas:** 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 Indicación Geográfica Protegida o aquellas donde se incluyen todos aquellos cebaderos o centros de acabado 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 Indicación Geográfica Protegida.

- **Mataderos calificados:** Donde se incluyen todos aquellos en los que el Consejo Regulador verifica que sacrificuen corderos cuya carne pueda optar a ser protegida por la Indicación Geográfica Protegida.
- **Salas de despiece calificadas:** Donde se incluyen todas aquellas en las que el Consejo Regulador verifica que se despiquen canales cuya carne pueda optar a ser protegida por la Indicación Geográfica Protegida.
- **Establecimientos expendedores calificados:** Donde se incluyen aquellos que el Consejo Regulador verifica que la carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida, que comercializa o distribuye procede de canales y/o piezas cuyo origen son de mataderos y/o salas de despiece anteriormente descritos.

### **Artículo 3. Órganos competentes.**

La defensa de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y el control de la calidad de las canales y piezas amparadas, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, a la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, y al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España, en el ámbito de sus respectivas competencias.

### **Artículo 4. Sistema de autocontrol.**

La Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, contará con un sistema de autocontrol que será garantizado por Técnicos del propio Consejo Regulador (veedores) que efectuarán los controles para la certificación de los productos amparados, a su vez estos controles serán acreditados por La Entidad Nacional de Acreditación.

## **CAPITULO II**

### **DEFINICIÓN**

#### **Artículo 5. Definición de la protección .**

1. La Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, es el signo que certifica la calidad desde la explotación ganadera hasta el punto de venta de los corderos autorizados y controlados por el Consejo Regulador.

2. El producto que el Consejo Regulador identifica con el presente Reglamento de uso es: “CORDERO DE SIERRA MORENA”, entendiéndose como tal el cordero producido en los municipios de Sierra Morena amparados en este Reglamento y que cumple las especificaciones del siguiente pliego de condiciones y que contendrá las siguientes características establecidas en artículo 18 de este Reglamento en el punto de venta.

## **CAPITULO III**

### **DEL CONSEJO REGULADOR**

#### **Artículo 6. Definición.**

El Consejo Regulador es un organismo dependiente de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, con el carácter de órgano desconcentrado y con atribuciones decisorias en cuanto a las funciones que se le encomiendan en este Reglamento, de acuerdo con lo que determinan las disposiciones vigentes en esta materia.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- a) En lo territorial, por las respectivas zonas de producción y elaboración.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la Indicación Geográfica en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, circulación y comercialización.
- c) En razón de las personas, en las inscritas en los diferentes registros.

Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este reglamento y velar por su cumplimiento, para lo que ejercerá las funciones relativas a la denominación específica que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley nº25/1970, de 2 de diciembre, y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

### **Artículo 7. Componentes del Consejo Regulador.**

El Consejo Regulador estará formado por diez vocales repartidos de forma que las diversas partes que lo forman tendrán igualdad en el número y derechos de la manera siguiente:

- a) Cinco Vocales representando al sector ganadero, serán elegidos democráticamente por y entre los inscritos en el Registro de Explotaciones de Producción y/o Cebo de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
- b) Cinco Vocales en representación del sector elaborador, serán elegidos democráticamente por y entre los inscritos en los registros de tipificación y acabado, mataderos, salas de despiece y puntos de venta de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

De estos vocales se seleccionará un Presidente y un Vicepresidente, perteneciendo a sectores diferentes.

El Presidente será propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. El Vicepresidente será elegido por el Consejo Regulador y ratificado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

A las reuniones del Consejo asistirá como invitado un representante de la Administración Pública con especiales conocimientos sobre ganadería y carne de ovino, que será designado por el Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, con voz pero sin voto.

Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente elegido en la misma forma que el titular.

Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

En caso de cese de un Vocal por cualquier causa, o bien se procederá a designar un sustituto en la forma establecida, si bien, el mandato del nuevo Vocal durará únicamente hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

Causará baja el Vocal que durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o a la firma a que pertenezca.

Igualmente cualquier vocal causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, o por causar baja en los Registros de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

#### **Artículo 8. Vocales.**

Los Vocales a los que se refieren los apartados a) y b) del artículo anterior deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos o componentes de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, física o jurídica, no podrá tener en el Consejo doble representación, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

#### **Artículo 9. Presidente.**

Al presidente le corresponde:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla expresamente, en los casos en que sea necesario, en cualquier miembro del Consejo Regulador.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias en el ámbito de la Indicación Geográfica Protegida.
- c) Administrar los ingresos y fondos del Consejo y ordenar los pagos de conformidad con los acuerdos del mismo acordados por el Consejo Regulador.
- d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, someter a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- e) Contratar, suspender o remover el personal del Consejo Regulador previo acuerdo del citado Consejo.
- f) Organizar y dirigir los servicios de la Indicación Geográfica Protegida.
- g) Informar a la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía de las incidencias que se produzcan en la producción y el mercado.
- h) Remitir a la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, aquellos acuerdos que, para cumplimiento general, adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquéllos otros que, por su importancia, estime deban ser conocidos por la misma.
- i) Visar las actas y certificaciones de los acuerdos del Consejo.
- j) Aquéllas otras funciones que el Consejo acuerde o le encomiende la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

La duración del mandato del Presidente será de cuatro años pudiendo ser reelegido. El presidente cesará:

- a) Al terminar su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión motivada de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- d) Por las demás causas reconocidas en el ordenamiento jurídico.

En caso de cese, abandono o fallecimiento del Presidente, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato para la designación de un nuevo Presidente.

Las sesiones de constitución del Consejo Regulador y las que tengan por objeto la elección de un Presidente serán presididas por una Mesa de Edad, compuesta por el Vocal de mayor edad y los dos más jóvenes, uno de cada sector, referidos en el apartado a) y b) del artículo 7 del presente Reglamento.

#### **Artículo 10. Vicepresidente.**

Al Vicepresidente le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones del Presidente.
- b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- c) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.
- d) La duración del mandato del Vicepresidente será del período del mandato del Presidente, salvo que se den algunas de las circunstancias aludidas en el punto siguiente.
- e) El cese del Vicepresidente se producirá por la elección y nombramiento del nuevo Vicepresidente, tras una nueva elección de Presidente, o bien por muerte, renuncia o incapacidad de éste.
- f) Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

### **Artículo 11. Funciones del Consejo.**

a) El Consejo se reunirá cuando lo convoque su Presidente, por propia iniciativa, o a petición de la mitad de los Vocales, siendo obligatorio al menos una vez cada tres meses celebrar una sesión ordinaria.

b) Las sesiones del Consejo Regulador se convocarán, al menos, con quince días de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los previamente señalados.

En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a disposición del Presidente, se citará a los Vocales por medios adecuados, con constancia de su recepción y al menos con veinticuatro horas de anticipación, como mínimo. Esta citación no será precisa cuando, en casos de extrema urgencia estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y den su conformidad.

No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado y no incorporado por el Presidente, será necesario que lo soliciten, al menos, cuatro de los Vocales con derecho a voto, con siete días de antelación como mínimo.

c) Cuando un miembro del Consejo Regulador no pueda asistir a una sesión lo notificará al Presidente del Consejo Regulador exponiendo el motivo de su ausencia, y podrá delegar su voto por escrito en otro Vocal titular del mismo sector.

d) Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes, y para que aquellos sean válidos, será necesario que estén presentes más de la mitad de sus miembros con derecho a voto. El Presidente tendrá voto de calidad.

e) Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en los que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por el Presidente y dos Vocales titulares, uno del sector ganadero y otro del sector elaborador, designados por el Pleno del Consejo. En la sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre, para su ratificación si procede.

(Nota aclaratoria: Consejo: Acto de reunión. Consejo Regulador: el equipo).

## **Artículo 12. Cumplimiento de los fines del Consejo Regulador.**

Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario y la plantilla figurará dotada en el presupuesto propio del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador tendrá un Secretario designado por el propio Consejo Regulador a propuesta del Presidente del que dependerá directamente y tendrá como cometidos específicos los siguientes:

- a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.
- b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.
- c) La gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo Regulador, tanto del personal como administrativos.
- d) Actuar como instructor en los expedientes sancionadores, cuya tramitación corresponda al Consejo Regulador.
- e) Las demás funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo Regulador contará con los servicios técnicos externos e internos necesarios, la dirección de los cuales recaerán en un técnico competente.

Para ejercer los servicios de control y vigilancia contará con inspectores cualificados. Estos inspectores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía con las siguientes atribuciones inspectoras:

- a) Sobre las explotaciones de ovinos y cebaderos en la zona de producción inscritos en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.
- b) Sobre los corderos, en las transacciones realizadas por los titulares de centro de tipificación y acabado inscritos en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.
- c) Sobre los mataderos y salas de despiece ubicadas en la zona de sacrificio y manipulación e inscritas en los registros de la Indicación Geográfica Protegida.
- d) Sobre las canales, medias canales, piezas y porciones de éstas, en la zona de producción, sacrificio y faenado.

El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto la dotación para este concepto.

A todo el personal del Consejo, tanto de carácter fijo como eventual, le será de aplicación la legislación laboral y el Convenio Colectivo para el personal laboral de la Junta de Andalucía.

El Consejo Regulador realizará sus controles a partir de las declaraciones obligatorias establecidas en este Reglamento, así como a través de los documentos de acompañamiento que deben llevar el ganado, las canales y las piezas en sus transacciones comerciales.

El Consejo Regulador establecerá un programa de control y auditoría de calidad interno, a través de veedores propios de la Indicación Geográfica Protegida, previa aprobación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

El Consejo Regulador establecerá un sistema reglado de calificación y sellado de las canales.

### **Artículo 13. Financiación de las obligaciones del Consejo.**

La financiación de las obligaciones del Consejo se efectuará con los siguientes recursos:

1. Con el producto de las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley nº 25/1970, a las que se aplicarán los siguientes tipos:
  - a) Cuota fija de 0,55 € por animal declarado en la IGP.
  - b) El 1,5 por 100 sobre el valor de las canales calificadas como aptas para ser protegidas.
  - c) El 1 por 100 sobre el valor de las canales expedidas en los puntos de venta.

Los titulares pasivos de estas exacciones serán:

De la a) los titulares de ganaderías y cebaderos inscritos en los respectivos registros de la Indicación Geográfica Protegida.

De la b) los titulares de centros de tipificación y acabado, y demás comerciales inscritos en los respectivos registros de la Indicación Geográfica Protegida.

De la c) salas de despiece carnicerías o puntos de venta inscritos que expiden carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida.

2. De las subvenciones, legados y donativos que reciba.
3. Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.
4. La aprobación de los presupuestos del Consejo Regulador y de su contabilidad se realizará por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de acuerdo con las normas establecidas por este centro y con las atribuciones y funciones que le asigne la legislación vigente en la materia.

#### **Artículo 14. Acuerdos.**

Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de personas o empresas relacionadas con la producción, sacrificio y faenado de la carne de "CORDERO DE SIERRA MORENA" se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo, y en la forma y lugares que estime más eficaces para su conocimiento por los interesados.

Contra los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador cabrá recurso ordinario ante el Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía dentro del plazo de un mes, tal como prevén los artículos 114 y concordantes de la Ley nº 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

#### **Artículo 15. Titular.**

El titular de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA", y por tanto sobre quién recae la responsabilidad del cumplimiento de lo recogido en el Pliego de Condiciones, es el Consejo Regulador, representada a todos los efectos por su Junta Directiva.

#### **Consejo Regulador CORDERO DE SIERRA MORENA**

C.I.F: XXXX

Dirección: XXXX

Código Postal: XXXX

Población: XXXX

Provincia: XXXX

Teléfono y fax: XXXX

E-MAIL: XXXX

#### **CAPITULO IV**

#### **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

#### **Artículo 16. Ámbito de aplicación.**

El ámbito de aplicación de la carne de cordero se extenderá a:

- Explotaciones reproductoras y/o cebo y/o centros de comercialización conjunta donde nacen y se crían los animales pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida con destino a la producción de carne de cordero "CORDERO DE SIERRA MORENA".

- Mataderos donde se sacrifican dichos animales.
- Salas de despiece.
- Vehículos de transporte para animal vivo y animal sacrificado.
- Puntos de Venta donde se expone y vende carne de cordero “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

#### **Artículo 17. Zona geográfica.**

La zona geográfica de cría y producción se encuentra situada en Sierra Morena abarcando parte de las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba y Jaén, y está constituida por las explotaciones de producción, centros de acabado, mataderos y salas de despiece y expedición ubicadas en los términos municipales que se detallan en el ANEXO II.

## **CAPITULO V**

### **DEL PRODUCTO**

#### **Artículo 18. Sobre el producto.**

Los productos protegidos por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Tratarse de carne fresca apta para el consumo humano, procedente de animales machos o hembras de las razas Merina, Montesina, Merino Precoz, Ile de France Merino Fleischschaf, y sus cruces, (ANEXO I) cuya crianza, producción, sacrificio y comercialización hasta el consumidor final se efectúe de conformidad a lo establecido en este Reglamento.
- b) La carne procederá de animales nacidos y criados en explotaciones calificadas de la zona geográfica definida en el artículo 17 de este Reglamento.
- c) Considerando la edad de sacrificio y alimentación a la que fueron sometidos los animales antes del sacrificio, se distinguirán las siguientes denominaciones de ventas:
  - **Cordero lechal:** Se trata de un animal que se sacrifica alrededor de los 30-45 días tras haber consumido exclusivamente leche como único alimento, con un peso vivo entre 10-14kg, que proporcionan unas canales de 5-7 kg de peso.
  - **Cordero ternasco o recental:** Se refiere a aquellos corderos sacrificados entre 16-26 kg de peso y que alcanzan canales de 8-13 kg de peso tras sacrificio y

faenado. Estos son destetados a los 30-45 días y alimentados a base de pienso y paja hasta que alcanzan el peso requerido.

- **Cordero Pascual o de campo:** Son aquellos corderos que permanecen junto a las madres y que se alimentan exclusivamente de pasto hasta el mismo día del sacrificio con pesos en torno a los 20-26 kg obteniéndose canales de 10-13 kg.

La alimentación de estos animales se realiza de acuerdo a lo establecido en el artículo 22 de este Reglamento.

Los animales serán sacrificados en mataderos calificados al efecto y cumplirán la normativa vigente en cuanto a sacrificio y faenado de canales según los Reglamentos nº 853/2004 y 952/2004 y sus modificaciones.

Los animales serán transportados en base a las especificaciones del Reglamento nº 2092/91 y de la normativa de bienestar animal.

La carne será comercializada en fresco en diferentes establecimientos calificados que se abastezcan de salas de despiece, mataderos o almacenes frigoríficos calificados. Igualmente será comercializada por aquellos establecimientos calificados que dispongan de venta on-line que cumplirán la normativa Ley nº 34/2002, de 11 julio, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico (LSSI) y sus modificaciones.

La carne será comercializada tanto como canal entera como despiezada, obteniéndose en el despiece seis tipos de productos que son el costillar, las patas, paletillas, faldas, cuello y otros (riñones, hígado, sesos, cabeza, corazón).

El etiquetado de la carne fresca y sus despieces deberá facilitar en todo momento la información especificada en el pliego de condiciones de etiquetado, aprobado en base al Reglamento de ejecución (UE) nº 1337/2013 de la comisión de 13 de diciembre de 2013.

## **CAPITULO VI**

### **CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE**

#### **Artículo 19. Características de la carne.**

La carne de la Indicación Geográfica Protegida posee una excelente textura muy agradable al paladar y un moderado nivel de infiltración de grasa intramuscular. Viene determinada por su textura, ternera, aroma, *bouquet* y jugosidad, condicionados en parte por la calidad y distribución de la grasa.

Serán amparados por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, las canales de categoría A, B y C de calidad primera según Reglamento CEE nº 2137/92 de acuerdo a las siguientes especificaciones:

- a) Peso canal:
  - ✓ Comprendido entre 5-7 kg de peso para los corderos lechales.
  - ✓ Comprendido entre 8-13kg de peso para los ternascos o recentales.
  - ✓ Comprendido entre 10-13 kg de peso para los corderos pascuales o de campo.
- b) Color de la carne: Rosa pálido o rosa.
- c) pH: Lo valores deben de encontrarse entre 5 y 6.
- d) Características de la grasa:
  - Grasa externa de color blanco y consistencia firme.
  - Grasa cavitaria de color blanco, cubriendo la mitad del riñón y nunca su totalidad.
- e) Conformación: En la clasificación según el Reglamento (CEE) nº2137/1992, del Consejo de 23 de julio, y 461/93 estarán incluidas en las letras E, U, R y O.
- f) Grado de engrasamiento: Entre escaso (2), medio (3) e importante (4), según la normativa europea de clasificación de canales Reglamentos CEE nº2137/92 y 461/93.

## CAPITULO VII

### DE LAS EXPLOTACIONES

#### **Artículo 20. Calificación.**

Serán calificadas para el uso de la marca todas aquellas explotaciones de cría, y/o cebo y centros de comercialización de ganado que reúnan los siguientes requisitos y que también se encuentran reflejados en el artículo 22 de este Reglamento.

- Estar registrada en el Registro General de Explotaciones Ganaderas según lo establecido en el Real Decreto nº 14/2006, de 18 enero por el que se crea y regula el Registro de Explotaciones Ganaderas en Andalucía.
- Suscribir explícitamente el compromiso de aceptación a las normas de este Reglamento (ANEXO III Doc.21.1).
- La calificación será otorgada por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
- Cumplir el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de

la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Cumplir los requisitos de bienestar animal establecidos en el Real Decreto nº 348/2000 de 10 Marzo, relativo a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas y sus posteriores modificaciones.

#### **Artículo 21. Obligaciones de las explotaciones calificadas.**

- a) Llevar un libro de registro de la explotación, siendo válido el libro de registro de explotación oficial.
- b) Permitir en todo momento cuantos controles, inspecciones y toma de muestras que consideren oportunos los Servicios Técnicos responsables, prestando la colaboración que estos requieran. A estos efectos, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” establecerá un protocolo de control que dará a conocer a las explotaciones calificadas.
- c) Cumplir con la legislación vigente que le sean de competencia en cada momento.

#### **Artículo 22. Requisitos de producción.**

La zona de reproducción, crianza y producción del ganado cuya carne es apta para ser protegida por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” debe limitarse a los municipios recogidos en el artículo 17 del presente reglamento. A su vez se permitirá la producción ecológica del ganado y por tanto la protección de la carne ecológica producida en los municipios admitidos por el presente reglamento debiendo estar inscritas como productores ecológicos.

Las explotaciones ganaderas inscritas deberán cumplir la normativa del presente Reglamento:

- a) Características ganaderas.
  - Llevar un libro de registro de la explotación, siendo válido el libro de registro de explotación oficial.
  - Autorizar en el caso de las explotaciones reproductoras y de cebo al acceso oficial de las hojas de registro de la explotación.
  - Producir en sistemas de extensividad, que se realizará con pastoreo conducido mediante un pastor o bien en grandes cercados, y en sistemas semiextensivos. Queda prohibido el sistema de producción de reproductoras en intensivo, es decir, las madres no pueden criarse estabuladas durante toda su vida.

- Las reproductoras permitidas serán aquellas de raza merina, raza montesina y cruces con razas de aptitud cárnica con alto arraigo en la zona como Ile de France, Merino Precoz y Flesichachf, tal y como se describe en el ANEXO II.
- Los animales estarán correctamente identificados de acuerdo a la normativa vigente.
- La actividad ganadera tenderá a favorecer la fertilidad natural de la tierra y la conservación y mejora de la biodiversidad, no pudiendo observarse ningún signo de erosión, contaminación o sobrepastoreo.
- Aquellas explotaciones que se encuentren dentro de un Espacio Natural Protegido deberán cumplir con las exigencias propias de sus disposiciones reguladoras como su plan ordenación de los recursos naturales y sus planes rectores de uso y gestión.
- Implantar un sistema de trazabilidad documentado que estará a disposición de la autoridad competente si esto lo solicitase, de acuerdo con lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CE) nº. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo; de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

b) Alimentación de los animales.

- Los animales se alimentarán de forma sana y equilibrada de acuerdo a sus necesidades fisiológicas.
- Se prohíbe el uso sistemático de antibióticos, coccidiostáticos y otros medicamentos como promotores de crecimiento en la alimentación.
- El periodo de lactación de los corderos con su madre será mínimo de 30 días. Si excepcionalmente se produce un destete precoz de algún cordero por fallecimiento, accidente, enfermedad de la madre, problemas de ahijamiento u otros, se asegurará la disponibilidad de leche maternizada o lactoreemplazantes hasta alcanzar dicha edad. En cualquier caso con control facultativo.
- La alimentación suplementaria que reciban los animales, en caso de no ser de producción o fabricación propia, procederá únicamente de distribuidores y fabricantes registrados y/o autorizados de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de enero de 2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos. Se archivarán y conservarán, durante al menos 3 años, los albaranes y/o facturas correspondientes a la compra de forrajes, materias primas y piensos.

- Se llevará un registro en el que se anotarán todos los datos necesarios para su control, como son la fecha de entrada, suministrador, albarán, tipo de pienso, lote, fecha de caducidad, número de receta en caso de ser pienso medicamentoso y animales a los que se le suministra (ANEXO III Doc. 31.13).
  - Se asegurará la presencia de fibra en la ración de los animales.
  - Los corderos una vez destetados serán sometidos a una alimentación de concentrados más fibra hasta alcanzar el peso deseado para la comercialización.
- c) Profilaxis y cuidados veterinarios.
- La información relativa a los tratamientos medicamentosos, incluidos los piensos medicamentosos y las pautas vacunales, se mantendrá continuamente actualizada en el correspondiente libro de registro de tratamientos medicamentosos, previsto en el artículo 8 del Real Decreto nº 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y residuos en los animales vivos y sus productos (ANEXO III Doc.31.14).
  - La retirada de medicamentos veterinarios se realizará siempre bajo la prescripción de un profesional veterinario legalmente autorizado mediante la correspondiente receta veterinaria numerada.
  - La adquisición de los medicamentos veterinarios se realizará siempre en lugares legalmente autorizados tales como oficinas de farmacia, establecimientos comerciales detallistas y entidades o agrupaciones ganaderas.
  - Los animales tratados se marcarán o identificarán de forma que sea posible distinguirlos inequívocamente durante el plazo de espera establecido para el tratamiento prescrito. Se aislarán del resto en caso de enfermedad infecciosa, o si se produce debilidad y/o emaciación.
  - La explotación ganadera pertenecerá a una Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera registrada por la Junta de Andalucía.
  - Se prohíbe la medicación sistemática como práctica de sanidad preventiva, salvo que se justifique por prescripción veterinaria para la lucha contra alguna patología en concreto.
  - Contarán con un programa sanitario básico que presentarán para su aprobación al órgano de control del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”. El programa comprenderá las siguientes acciones:
    - Programa de control frente a parasitosis internas y externas.

- Código de buenas prácticas de higiene, con indicación de las medidas de bioseguridad que se prevean adoptar, incluyendo un programa de limpieza y desinfección, y un programa de eliminación higiénica de cadáveres y otros subproductos animales no destinados al consumo humano. Para controlar la trazabilidad y la aplicación adecuada de los productos de limpieza y desinfección, se realizará el rellenado de una hoja de registro de dichas actividades, en la cual se anoten los datos más importantes en temas de higiene y manejo (ANEXO III Doc.31.12).
  - Contará con un local específico o botiquín para los medicamentos veterinarios, estando prohibido el almacenamiento fuera del mismo, así como la existencia de medicamentos caducados, sin etiqueta o sin receta.
  - Será de obligado cumplimiento que las explotaciones ganaderas con reproductoras en el momento de la comercialización dispongan de la calificación sanitaria de indemne de brucelosis (M3), de acuerdo con el Real Decreto nº 261/1996, de 20 de Diciembre, por el que se regulan los planes nacionales de erradicación de enfermedades de los animales.
  - Los alojamientos se limpiarán y desinfectarán tras la salida de cada lote o partida de animales.
  - En el caso de utilizar en la explotación sustancias medicamentosas autorizadas, su aplicación no podrá exceder de las dosis permitidas en la legislación vigente y en cualquier caso siempre bajo la supervisión de veterinarios acreditados, que será quien lo informe en el libro oficial de tratamientos.
- d) Reproducción y Gestión zootécnica.
- Se permite la inseminación artificial y la transferencia de embriones.
  - No se permite el uso de animales transgénicos ni de sus descendientes.
  - La gestión zootécnica tendrá su base en el manejo por lotes de animales. La formación de lotes se realizará atendiendo a su edad (fecha de nacimiento o destete), peso y/o ubicación (cerca, parcela o corral).
  - Para facilitar la formación de lotes se permitirá la técnica de sincronización de celos.
- e) Transporte de animales
- En función del medio de transporte y la duración del trayecto, se asegurarán las condiciones del bienestar animal durante la carga, el transporte y la descarga, de

acuerdo con la Ley nº 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

- El transporte se destinará a transportistas autorizados por el Consejo Regulador conforme establece el artículo 8 de la Ley nº 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.
  - Los animales deberán de disponer del espacio suficiente para estar de pie en su posición natural, para tumbarse y para mantener el equilibrio durante el movimiento del vehículo.
  - Los animales estarán debidamente identificados individualmente o por lotes e irán acompañados de la documentación oficial sanitaria oportuna.
  - No se permite aplicar tranquilizantes para el transporte de los animales.
  - Se evitará coger a los animales por la piel, darles golpes o el amontonamiento en el transporte. El transporte se realizará preferentemente por la mañana.
  - Si en una misma zona de recogida existiesen ovinos acogidos y no acogidos a este Reglamento deberán ser transportados en jaulas diferentes en el vehículo y reposar en zonas separadas.
  - El transportista estará obligado a tener actualizado y disponible en cualquier momento el libro de transporte de animales (ANEXO III Doc. 31.11).
- f) Identificación de animales y productos obtenidos.
- La identificación de los animales y productos deberá estar asegurada durante todas las fases de producción, transporte, transformación y comercialización, con el fin de garantizar la trazabilidad desde el origen hasta el consumidor.
  - Todos los animales deberán de estar identificados de acuerdo Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina.
  - Cuando sea necesario trabajar por lotes, cada lote tendrá asignado un código y una localización o ubicación en la explotación, debiéndose de mantener actualizado el inventario o existencias de cada lote.
- g) Gestión de residuos.
- En todas las explotaciones acogidas a la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” se aplicarán las normas establecidas en la Orden de 1 de junio de 2015, por la que se aprueba el programa de actuación aplicable en las zonas vulnerables a la contaminación por nitratos procedentes de fuentes agrarias

designadas en Andalucía elaborándose un plan de gestión de residuos y excretas o estiércoles en el que se incluyan el procedimiento de almacenamiento, tratamiento o procesado, y en su caso el terreno de distribución de los mismos.

- La gestión de estiércoles podrá realizarse mediante la utilización de cualquiera de los siguientes procedimientos:
    - Reparto natural en el suelo durante el pastoreo.
    - Reparto como abono agrícola. Para ello las explotaciones deberán de acreditar las superficies agrícolas de reparto (propias, alquiladas o cedidas).
    - Tratamiento mediante compostaje, secado artificial y otros similares, de acuerdo con la Ley nº 22/2011 de 28 de Julio, de residuos y suelos contaminados.
    - Entrega a centros de gestión de estiércoles o purines autorizados. Las explotaciones deberán de acreditarlo mediante el contrato realizado.
  - Se tomarán las medidas oportunas para garantizar la correcta gestión de los animales muertos, los subproductos animales no destinados al consumo humano, los embalajes, envases de productos zoonosanitarios y el material veterinario fungible de acuerdo a la normativa vigente. Los animales muertos en explotación se separarán del resto y se recogerán inmediatamente por una empresa legalmente autorizada.
  - Los contenedores y vehículos reutilizables, así como todos los materiales que entren en contacto con los animales muertos han de limpiarse y desinfectarse después de cada uso.
- h) Alojamiento y manejo del ganado.
- Se respetará el principio de bienestar animal y protección de animales, de acuerdo con el Real Decreto nº 348/2000, de 10 marzo. De acuerdo con su fisiología, se atenderá todas sus necesidades de alimento, espacio, alojamiento y ambiente, evitando cualquier situación que pueda provocar estrés, sufrimiento o enfermedad.
  - El manejo de los animales facilitará la limpieza e higiene de los alojamientos, y estos dispondrán de camas secas y limpias, y de zonas de ejercicio o corrales al aire libre.
  - Los alojamientos deben proporcionar un ambiente saludable, y superficies adecuadas y suficientes para cada animal en función de su edad y estado fisiológico.

- Se evitarán las situaciones de hacinamiento de los animales, y se asegurará que la realización de operaciones que entrañan sufrimiento, tales como descornado, castración o corte de rabos, se lleven a cabo por un veterinario o bajo supervisión por personal cualificado y siempre que la realización de dichas operaciones esté debidamente justificada.
- En el destete se recomienda alojar los corderos en una zona separada de la madre para evitar su estrés. En el caso de que se haya utilizado pienso medicamentoso, se debe respetar estrictamente el periodo de supresión previo al sacrificio.

## **CAPITULO VIII**

### **DE LOS MATADEROS CALIFICADOS**

#### **Artículo 23. Requisitos de producción.**

El sacrificio de los animales aptos para ser diferenciados por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” y el marcaje de sus canales con los sellos relativos a la referida Indicación Geográfica Protegida se realizarán exclusivamente en los mataderos que habiendo sido calificados y autorizados al efecto por el Consejo Regulador, cumplan con las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

#### **Artículo 24. Calificación.**

La calificación a la que se hace referencia en el artículo anterior, podrá ser concedida tanto a los mataderos públicos como a los mataderos privados que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas por la legislación vigente en cada momento.
- b) Suscribir compromiso explícito de aceptación de las normas de este Reglamento que les sean de aplicación.

Previa solicitud de los mataderos interesados, la calificación y autorización será otorgada por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

#### **Artículo 25. Obligaciones de los mataderos calificados.**

Los mataderos calificados, además de la normativa general contenida en la reglamentación técnico-sanitaria y demás legislación vigente, se obligan a cumplir, respecto a

los animales marcados o a los animales con la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” los siguientes requisitos:

- a) Llevar libro de registro de la Indicación Geográfica Protegida en el que por cada animal sacrificado se haga constar:
  - Propietario.
  - Explotación de procedencia.
  - Fecha de entrada.
  - Fecha de sacrificio.
  - Número de guía.
  - Peso de la canal.
  - Fecha de salida del matadero.
  - Establecimiento de destino (ANEXO III Doc.31.4).

A su vez, se anotarán las incidencias o anomalías que en caso de producirse, impidan el marcaje. Además deben de cumplir los requisitos marcados por la legislación vigente en lo que se refiere al etiquetado obligatorio, tanto en lo que respecta a las menciones obligatorias que acompañan a la canal, como en lo que se refiere al sistema de registro de entradas y salidas.

- b) Realizar, a la recepción de los animales vivos, las oportunas comprobaciones de la documentación de traslado y conservar el documento justificativo de compra.
- c) Los animales se mantendrán separados del resto durante el tiempo de reposo previo al sacrificio.
- d) Realizar el sacrificio de los animales diferenciados por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” en lotes separados y aislados del resto de los animales, y bajo la supervisión de los servicios técnicos oficiales y de la Indicación Geográfica Protegida.
- e) Proporcionar el marcaje con los logos de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” exclusivamente en las canales que cumplan lo establecido en el presente Reglamento. El marcaje se realizará por técnicos de la Indicación Geográfica Protegida autorizados por el Consejo Regulador con sello corrido a lo largo de ambos lados de las canales y colocándose una etiqueta de la Indicación Geográfica Protegida en una de las extremidades traseras. La descripción de esta etiqueta viene reflejada en el capítulo XIV del presente Reglamento.

- f) Efectuar el oreo de las canales identificadas con el sello distintivo de la Indicación Geográfica Protegida durante un tiempo no inferior a 24 horas y en zonas claramente separadas a las destinadas al resto de canales.
- g) Permitir cuantas inspecciones, controles y toma de muestras que se consideren oportunas, prestando la colaboración necesaria que se le solicite.
- h) Realizar control de media de pH en la región lumbar del músculo *longissimus dorsi* (lomo) de la media canal izquierda a las 24 horas del sacrificio de los animales.
- i) El sacrificio y faenado de la canal, se realizará por métodos legalmente autorizados.
- j) El corte de la cabeza y parte distal de las extremidades, se producirá a nivel de la articulación atlanto-occipital en la primera, y a nivel del carpo y el tarso en las extremidades anteriores y posteriores respectivamente.
- k) Etiquetar cada canal, media canal y piezas obtenidas según la legislación vigente sobre etiquetado obligatorio y lo definido en el artículo 40 y 41 del presente Reglamento.
- l) Llevar un libro de registro de matadero de la Indicación Geográfica Protegida, y entregar una copia del mismo con una frecuencia semanal al Técnico encargado de la certificación del Consejo Regulador. (ANEXO III Doc. 31.4)
- m) Permitir en todo momento, cuantos controles, inspecciones y tomas de muestras consideren oportunos por los Técnicos de certificación del Consejo Regulador o por parte de los funcionarios de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía u otros organismos oficiales.

## CAPITULO IX

### DE LAS SALAS DE DESPIECE

#### **Artículo 26. Calificación de salas de despiece y almacenes frigoríficos.**

Únicamente podrán comercializarse con destino a salas de despiece o almacenes frigoríficos las canales diferenciadas con la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” cuando los referidos establecimientos hubieran conseguido previamente la calificación que les habilita al efecto para el correspondiente despiece o refrigeración, según los casos, de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

### **Artículo 27. Requisitos de las salas de despiece.**

Podrán ser calificadas para efectuar despiece de la carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” todas las instalaciones que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Reunir las condiciones técnico- sanitarias exigidas por la legislación vigente.
- b) Suscribir compromiso de cumplimiento de las normas de este Reglamento que le sean de aplicación.

En todo caso, la calificación será otorgada por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” previas las comprobaciones oportunas realizadas por el órgano de control del Consejo Regulador.

### **Artículo 28. Obligaciones de los las salas de despiece calificadas.**

Aquellos almacenes frigoríficos o salas de despiece que obtengan la calificación del Consejo Regulador, deberán de cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Proveerse de canales procedentes de mataderos calificados.
- b) Vender los despieces exclusivamente a puntos de venta o almacenes frigoríficos calificados.
- c) Llevar un libro de recepción de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” en el que, para cada canal adquirida se haga constar:
  - Matadero de procedencia.
  - Fecha de compra.
  - Tipo de mercancía.
  - Número de control correlativo.
  - Fecha de despiece (ANEXO III Doc. 31.5).

Igualmente, se registrarán las piezas obtenidas indicando fecha de despiece, desglosando el número de piezas obtenido por cada lote (ANEXO III Doc.31.6).

Asimismo, se registraran las piezas que se expendan a la carnicería o supermercado de destino indicando fecha, tipo, número de piezas y destino (ANEXO III Doc. 31.7).

Además deberán de cumplir los requisitos marcados por la legislación vigente en lo que se refiere al etiquetado obligatorio de carne de ovino y de los registros para la identificación.

- d) Conservar documentos justificativos expedidos por los proveedores, así como certificación de sacrificio cuando proceda y justificante de venta.
- e) Almacenar de forma separada, respecto de otras carnes, las canales diferenciadas por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, y los despieces de estas. La manipulación y el proceso de despiece de la carne diferenciada de la Indicación Geográfica Protegida se efectuará de forma separada respecto al resto de las canales. Todas las partes de los despieces contendrán el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida.
- f) Las piezas o las porciones de carne protegidas por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, serán expedidas en envases precintados que les protejan de toda la contaminación externa.
- g) Los envases irán provistos de una contraetiqueta numerada con la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, que serán expedidas por el Consejo Regulador y debe ser colocada en las salas de despiece de forma que no permitan su reutilización.
- h) Esta contraetiqueta, en el caso de aquellas canales que sean ecológicas también llevarán el logotipo de producción ecológica.

## **CAPITULO X**

### **DE LOS PUNTOS DE VENTA**

#### **Artículo 29. Calificación.**

La carne diferenciada por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, podrá distribuirse al consumidor en los puntos de venta que habiendo sido autorizados al efecto por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, cumplan las normas establecidas en este Reglamento.

La calificación podrá ser concedida a carnicerías tradicionales físicas o virtuales, supermercados y grandes superficies que lo soliciten, siendo preciso acreditar los requisitos enumerados en el artículo siguiente.

#### **Artículo 30. Requisitos.**

Los requisitos exigidos para la calificación de los establecimientos expendedores de venta al consumidor deberán:

- a) Reunir las condiciones técnico-sanitarias aplicadas a los establecimientos según la legislación vigente.
- b) Estar autorizados por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

**Artículo 31. Obligaciones.**

Los establecimientos que obtengan la calificación se obligan a cumplir las siguientes normas:

- a) Llevar un libro de registro de proveedores calificados, con identificación de los productos obtenidos, fecha de compra y cantidades compradas (especificando tipo de pieza, peso y número de identificación del proveedor (ANEXO III Doc.31.8 y Doc. 31.9).
- b) Llevar un libro de registro de ventas, en el cual se indicará el modo de venta, descrito en el artículo 18 del presente Reglamento (ANEXO III DOC 31.10).
- c) Cumplir con los requisitos marcados por la legislación vigente en lo que se refiere al etiquetado obligatorio de carne de ovino.
- d) Conservar, por un periodo mínimo de un año, los documentos justificativos expedidos por los proveedores, así como las certificaciones de sacrificio correspondientes a los animales comprados directamente.
- e) Proveerse de “CORDERO DE SIERRA MORENA” exclusivamente de mataderos, salas de despiece y/o almacenes frigoríficos calificados.
- f) Vender exclusivamente a consumidores finales, bien para consumo en hogares, grandes consumidores o catering y restauración.
- g) Dedicar al producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” una sección del mostrador identificable y diferenciada del resto de productos expuestos para la venta de similar naturaleza.
- h) Destacar en lugar bien visible del establecimiento la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” o publicidad de la misma. El uso de la Indicación Geográfica Protegida en el interior del local, o cualquier mención gráfica alusiva a la misma se limitará exclusivamente al espacio asignado a la sección del mostrador en la que se expendan los productos amparados por esta.
- i) Permitir cuantas inspecciones, controles y tomas de muestras se consideren oportunas por el Consejo Regulador, así como colaborar en las mismas cuando sea requerido al efecto.

## CAPITULO XI

### SOLICITUD Y REGISTRO

#### **Artículo 32. Solicitud.**

Todas aquellas explotaciones, mataderos, salas de despiece, y puntos de venta interesado en la utilización de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, deberán de solicitar su calificación de acuerdo al modelo de solicitud (ANEXO III Doc.21.1, Doc. 21.2, Doc.21.3, Doc. 21.4).

A la solicitud se acompañaran todos aquellos documentos acreditativos del cumplimiento de las condiciones exigidas, que les sean de aplicación en el presente Reglamento.

#### **Artículo 33. Registro.**

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, “CORDERO DE SIERRA MORENA” creará un registro para cada uno de los establecimientos descritos en el artículo 2 del presente Reglamento.

Una vez concedida la calificación correspondiente, a petición de los interesados, se procederá por el Órgano de Control del Consejo Regulador a la inscripción en el Registro correspondiente.

Las solicitudes se dirigirán al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, “CORDERO DE SIERRA MORENA” quién podrá denegar la inscripción si no se acreditan los requisitos fijados en este Reglamento. Por tanto, El Consejo Regulador denegará las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el mismo sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deben reunir las ganaderías, cebaderos, centros de tipificación y acabado, mataderos y salas de despiece.

En el registro de explotaciones y/o cebaderos podrán inscribirse todos aquéllos situados en la zona de producción, cuyos corderos puedan ser amparados y cumplan con lo dispuesto en este Reglamento.

En la inscripción de explotaciones figurará el nombre del titular, domicilio, término municipal donde radiquen las instalaciones permanentes, número de cabezas que componen la explotación y con expresa indicación de sementales, ovejas y cuantos datos se consideren necesarios para la localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

Como cebaderos podrán inscribirse todos aquéllos, que careciendo de una base ganadera, se nutran de corderos adquiridos en explotaciones registradas, previamente identificados y los acaben con la tecnología que marque el Consejo Regulador.

En la inscripción figurará el nombre del titular, domicilio, término municipal donde radique, plazas de cebo, descripción del sistema de alimentación y abrevadero y cuantos datos sean precisos para su localización y adecuada identificación. Se acompañará plano a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

En el registro de centros de tipificación y acabado, podrán inscribirse todos aquéllos situados en la zona de producción que adquieran corderos que procedan de explotaciones o cebaderos registrados en el Consejo Regulador y hayan cumplido con los requisitos establecidos en el artículo 20.

En la inscripción deberá figurar:

- a) El nombre de la empresa, domicilio y número de identificación fiscal.
- b) Número/s de Registro/s.
- c) Ficha técnica de las instalaciones.
- d) Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

En el registro de mataderos y salas de despiece se podrán incluir todos aquéllos que cumplan la reglamentación técnico-sanitaria vigente en el presente Reglamento, autorizados según los artículos 24 y 26.

En la inscripción figurará el nombre y domicilio social de la empresa, CIF y localización de la Industria, características técnicas de la maquinaria y descripción de los procedimientos industriales.

Se acompañará plano a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando ésta se produzca. En consecuencia, el Consejo Regulador podrá suspender o anular las inscripciones cuando los titulares de las mismas no se atuvieren a tales prescripciones.

El periodo que ha de transcurrir en caso de baja, antes de proceder a una nueva inscripción, será de dos años, salvo en caso de cambio de titularidad.

Será imprescindible para la utilización de la Indicación Geográfica Protegida, “CORDERO DE SIERRA MORENA”, encontrarse inscrito en el Registro al que se refiere el presente artículo.

## CAPITULO XII

### CONTROL Y SEGUIMIENTO

#### **Artículo 34. Control.**

a) El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, sin perjuicio de las competencias que puedan corresponder a otras instancias velará por el correcto funcionamiento de la Indicación Geográfica Protegida, y establecerá un sistema de gestión y control que será aplicado por técnicos pertenecientes al Consejo Regulador tal y como se define en el artículo 3 del presente Reglamento.

El programa de control está establecido en el Capítulo XV del presente Reglamento.

b) Las actividades de control se llevarán a cabo mediante las correspondientes inspecciones que se realicen sobre:

✓ **Explotaciones de cría y/o cebo calificadas.**

Mediante muestreo significativo sobre:

- Piensos almacenados en las explotaciones ganaderas destinadas al engorde de los animales. Estos piensos deberán de cumplir la reglamentación vigente en cuanto a producción y lista positiva de materias primas autorizadas.
- Animales de cebo durante la cría, en relación con la no administración de productos no autorizados, a través de análisis de orina, sangre, pelo, etc. De los animales destinados a esta actividad en la explotación.
- Condiciones de los establos de los cebaderos.
- Resto de obligaciones y requisitos contemplados en el Reglamento.

✓ **Mataderos calificados.**

Mediante muestreo significativo sobre:

- Las canales.

- Las hojas de registro de matadero propias de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”. Cada una de estas hojas corresponde a un día de matanza, donde el matadero se quedara con una copia y el Consejo Regulador con el original. Deberán de ser enviadas a los técnicos del Consejo Regulador encargados de la certificación con una frecuencia semanal.
- El resto de las obligaciones y requisitos en este Reglamento.

✓ **Salas de despiece, almacenes frigoríficos y puntos de venta calificados.**

Mediante muestreo significativo sobre:

- La utilización de precintos y contraetiquetas, comprobando que se acompaña la canal o piezas obtenidas con el etiquetado y precinto correcto.
- Las hojas de registro de las salas de despiece propias de la Indicación Geográfica Protegida. Cada una de estas hojas corresponde a un día de despiece, donde la sala se quedará con una copia y el Consejo Regulador con el original. Deberán de ser enviadas a los técnicos encargados de la certificación del Consejo con una frecuencia semanal.
- El control de temperatura en cámaras de conservación y salas de despiece y procesado.
- Los libros de control del modo de venta en los establecimientos destinados a tal fin.
- El resto de obligaciones y requisitos del presente Reglamento.

c) Podrán asimismo realizarse cualquier otro tipo de control complementario de los anteriores, a través de las correspondientes inspecciones, por los técnicos responsables de dicho control sobre:

- Cualesquiera otros eslabones del proceso productivo al que se refiere el presente Reglamento.
- La materia prima utilizada en los establecimientos de elaboración de piensos y correctores.

d) Todo producto o pieza de producto que se comercialice como Indicación Geográfica Protegida, “CORDERO DE SIERRA MORENA” deberá de ir etiquetado según las normas de la legislación vigente en cada momento y figurará obligatoriamente, en este etiquetado, el logo de Indicación Geográfica Protegida y el nombre de la misma tal como se indica en el capítulo XIV del presente Reglamento.

Para velar por el correcto funcionamiento de la Indicación Geográfica Protegida, el Consejo Regulador deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- Mantener una actualización continua de todos los operadores que intervienen en las fases de producción, transformación y comercialización de la Indicación Geográfica Protegida, y comunicar al menos una vez al año a la administración de los cambios habidos en el registro de los operadores.
- Someter al visto bueno de la Administración cualquier material de etiquetado que se elabore en relación con la carne amparada en este Pliego (información publicitaria...).
- Comunicar a la Administración las modificaciones producidas en este pliego.
- Archivar la documentación aportada por todos los operadores durante al menos cuatro años mediante los siguientes registros:
  - Registro de inscripción de todos los operadores y compromisos de los mismos del cumplimiento de las obligaciones que se les exija en este pliego.
  - Libro de registro de explotación, de mataderos, salas de despiece y puntos de venta de la Indicación Geográfica Protegida.
  - Actas de inspección y toma de muestras.
  - Informes del Director Técnico cuando se aplique el régimen sancionador.

#### **Artículo 35. Seguimiento.**

El responsable de garantizar la calidad de esta carne es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” a través de un estricto sistema de certificación de producto, acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

#### **Artículo 36. Relaciones contractuales.**

- a) El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” estipulará la admisión como operador y el compromiso de aceptación y cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento mediante impresos de solicitud para ganaderos, mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos y establecimientos de venta.
- b) Una vez presentadas y admitida la solicitud, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” procederá al registro según el artículo 33 de este Reglamento.

## CAPITULO XIII

### INFRACCIONES Y SANCIONES

#### **Artículo 37. Competencia y medidas sancionadoras.**

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores, se adecuarán a las normas de este Reglamento y a la Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes»; al Decreto nº 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento; al Real Decreto nº 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria; a la Ley nº 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, y a cuantas disposiciones estén vigentes en el momento sobre la materia así como a la Ley nº 2/2011, de 25 de Marzo, por el que se regulan las competencias en materias de fraudes y calidad agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, y a cuantas disposiciones estén vigentes sobre la materia.

Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por las infracciones a la legislación vigente en la materia y atendiendo a la gravedad y grado de reincidencia del responsable. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, como entidad de control, podrá sancionar el incumplimiento del presente reglamento con las siguientes medidas:

- Amonestación.
- Suspensión temporal.
- Suspensión definitiva del uso de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

#### **Artículo 38. Infracciones.**

Al efecto de la imposición de sanciones, tendrán la consideración de incumplimiento, las infracciones en contra de lo regulado en el presente Reglamento y de las normas o acuerdos adoptados por el Consejo Regulador de La Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

Las infracciones se calificarán en no conformidades, faltas leves, faltas graves y faltas muy graves.

Tendrán la consideración de “no conformidad”:

- Las irregularidades en la verificación de los registros de control, así como aquellas faltas susceptibles de ser subsanadas mediante una inmediata acción reparadora.  
Las no conformidades se comunicarán al interesado bajo un Informe del Director Técnico para que en el plazo de 30 días las corrija.

Tendrán la consideración de “falta leve”:

- Cuando se demuestre por parte del infractor que no ha existido mala intención y los hechos no sean constitutivos de una falta grave o muy grave.
- La no corrección de las no conformidades en el plazo estipulado por el informe del Director Técnico en cuestión.
- No disponer en el establecimiento inspeccionado (explotación, matadero, sala de despiece, puntos de venta) del certificado acreditativo de la inscripción oficial en la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
- No presentar los registros o libros-registro sin causa justificada, cuando fueren requeridos para su control en actos de inspección, o presentarlos con inexactitudes, errores u omisiones.
- El suministro incompleto de la información o documentación necesarias para las funciones de inspección y control administrativo cuando sean requeridas por los inspectores.
- Presencia de animales de más de nueve meses de edad en la explotación ganadera sin identificar.

Las faltas calificadas como leves se sancionarán como amonestación y suspensión temporal de la autorización del uso de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” por un periodo inferior a un mes.

Tendrán la consideración de “falta grave”:

- Aquellas originadas por la inexactitud, omisión o falsedad en la elaboración de documentos actuando de mala fe así como no cumplir los plazos de entrega de los mismos adoptados por este Reglamento.
- Cuando no se subsanen los defectos en el plazo señalados por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

- No llevar registros o libros de registro, o demás documentos establecidos por el presente Reglamento, tener estos documentos con una información poco legible o comprensible o gestionarlos defectuosamente o no conservar los registros durante el tiempo reglamentario.
- Cuando la infracción se produzca por una actuación negligente, con incumplimiento de las normas de actuación expresamente acordadas por el Consejo Regulador de La Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
- Incumplimiento del marcado y etiquetado de las canales y carnes.
- Las faltas leves reiteradas en dos o más ocasiones, en el plazo de un año.
- Resistirse a suministrar datos o a facilitar la información requerida por los órganos competentes a los respectivos agentes debidamente acreditados para el cumplimiento de las funciones de información, vigilancia, investigación, inspección, tramitación y ejecución en las materias a que se refiere el presente Reglamento así como suministrar información inexacta o documentación falsa.
- No permitir el acceso a determinados locales, instalaciones o vehículos de transporte.
- No permitir la toma de muestras o la realización de otros tipos de controles sobre los productos.
- Sacrificar corderos con destino a la Indicación Geográfica Protegida procedentes de explotaciones no inscritas.
- Emplear la Indicación Geográfica para canales y despieces que no hayan sido faenados de acuerdo a las normas establecidas por la legislación vigente, y por este Reglamento, o que no reúnan las características y condiciones organolépticas que han de caracterizarlos.
- El uso de nombres comerciales, marcas o etiquetas no aprobadas por el Consejo Regulador.
- Efectuar el sacrificio, despiece, o el etiquetado en locales que no sean las instalaciones inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador.
- La expedición de canales y piezas que no correspondan a las características de calidad mencionadas en sus medios de comercialización.
- Mezclar en cebaderos animales amparados por la Indicación Geográfica junto con otros que no estén protegidos.

Las faltas graves se sancionarán con la suspensión temporal de la autorización del uso de La Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” por un periodo no inferior a un mes y no superior a seis meses.

Tendrán consideración de faltas “muy grave”:

- Cuando se produzca la reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a documentación exigida por este Reglamento o por los acuerdos acordados por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
- Cuando se pruebe manifiesta de mala fe.
- Coaccionar, intimidar, amenazar o maltratar al personal funcionario que realiza funciones de inspección, al personal auxiliar en su caso, a los instructores de los expedientes sancionadores, al personal de los organismos de gestión o de las entidades de control, o ejercer cualquier otra forma de presión grave.
- La falsificación de productos o comercialización de productos falsificados.
- La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Indicación Geográfica o a los nombres protegidos por ella en la comercialización de canales y despieces no protegidos.
- La reincidencia, en el plazo de un año, de dos o más faltas calificadas como graves.

Las faltas muy graves podrán sancionarse con suspensión temporal de la autorización del uso de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” por un tiempo superior a seis meses o incluso con la suspensión definitiva del uso de la misma.

### **Artículo 39. Procedimiento sancionador.**

Al efectuarse una inspección por los técnicos encargados del control, se elaborará por parte de estos un acta de inspección, y posteriormente un informe, los cuales remitirán al Director Técnico, para que este redacte un nuevo informe correspondiente a dicha inspección.

Del resultado de la inspección reflejado en el acta e informe del inspector/es, y del posterior informe del Director Técnico, se podrán dar una de las siguientes situaciones:

- a) El informe refleja un cumplimiento de los aspectos objeto de inspección según lo establecido en el Reglamento de Uso y en el pliego de etiquetado contra el que se realizará la inspección.
- b) El informe refleja detección de alguna “no conformidad”.
- c) El informe refleja la comisión de una “falta”.

En el primer caso, el resultado de la inspección es “correcto”, por lo que el acta y los informes se archivan una vez vistos.

En el caso de que se haya detectado una o más incumplimientos considerados como “no conformidad”, éstos deberán reflejarse en el informe del Director Técnico, incluyendo las medidas propuestas para subsanar dicho incumplimiento, el plazo que se concede para su corrección y la sanción en caso de que en la inspección que se realice una vez agotado el tiempo de concesión, se continuaran detectando la/s no conformidades.

Dicho informe se comunicará al interesado para que en el plazo establecido corrija la/s no conformidades. Transcurrido el plazo se procederá a una nueva inspección con el fin de ver si se ha corregido o no, las circunstancias que dieron lugar a la/s no conformidades.

Tras dicha inspección podrán ocurrir dos opciones:

- a) Que se hayan corregido la/s no conformidades, y por tanto el resultado de la inspección sea “conforme”, lo que conlleva a una situación como la descrita anteriormente, y por lo tanto las actas e informes se archivan.
  - b) Que la/s no conformidades no se hayan corregido, lo que implicaría que se considere como “falta”, cuya situación se describe a continuación.
- En el caso de la comisión de una falta, teniendo en consideración las situaciones que se hayan tipificado como tal (leve, grave o muy grave) o bien la descrita anteriormente de una no conformidad no resuelta en el plazo dado para ello, implicará la elaboración por parte del Director Técnico de un Informe en el que se recojan las circunstancias que han llevado a la tipificación de falta, y la sanción que se propone.
  - Dicho informe se remitirá al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, para que ésta si lo considera oportuno proponga la imposición de una determinada sanción.
  - Si el Consejo Regulador lo estima adecuado, hará ejecutiva la aplicación de la correspondiente sanción. Dicha sanción será comunicada al interesado, exponiendo las causas que han llevado a esta situación, así como el periodo por el que queda suspendido para la obtención del certificado para su producto, y se le concede un periodo de tiempo de un mes desde la comunicación para realizar las alegaciones que estime oportunas en contra de la decisión tomada.
  - En los casos en los que la falta cometida tenga la consideración de muy grave, y la sanción que imponga sea la expulsión definitiva del uso de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, dicha sanción comenzará a ser efectiva en el momento de su comunicación, con independencia de que deba ser ratificada por la Asamblea General del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

- En el caso de que en la Asamblea General no se ratificase la suspensión definitiva, el expediente volverá al Consejo Regulador para que establezca la suspensión temporal del uso de la Indicación Geográfica Protegida.

## **CAPITULO XIV**

### **DEL ETIQUETADO**

La información que se detalla a continuación deberá de figurar en etiquetas colocadas en cada una de las piezas y/o en carteles colocados próximos a esas carnes y que no conlleve a confusión con otras carnes no pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

#### **Artículo 40. Carne no envasada.**

Toda canal o pieza de carne de cordero que se comercialice al amparo del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, llevará como mínimo la siguiente información:

- ✓ **Etiqueta de pieza de la Indicación Geográfica Protegida:**
  - Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
  - Número correlativo de control.
  - Fecha de sacrificio.
  - Peso neto.
  - Tipo de pieza (pierna, costilla, canal entera...).
  - Modo de conservación (ANEXO IV)
  
- ✓ **Certificado de producto**
  - Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.
  - Origen.
  - Número correlativo de control.
  - Sacrificado en: país y número de autorización del matadero.
  - Fecha de sacrificio.
  - El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” garantiza que la carne amparada por dicha Indicación

Geográfica procede de animales nacidos y criados en los municipios amparados por el presente Reglamento tal como se describe en el artículo 17.

- Número de certificado.
- Razón social y domicilio de la Indicación Geográfica Protegida.
- Entidad que certifica (ANEXO III Doc.21.9).

#### **Artículo 41. Sello corrido.**

La canales van marcadas con sello corrido a lo largo de ambos lados de la canal y colocándose sello con logotipo de la Indicación Geográfica Protegida en una de las extremidades traseras (ANEXO IV). Posteriormente se colocarán cuatro precintos inviolables en cada extremidad de la canal por cada cordero calificado y etiquetado donde también figurará la fecha de sacrificio, el logotipo del Consejo y un número correlativo de control. Esta operación se realizará siempre en instalaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador.

#### **Artículo 42. Precinto Inviolable.**

Estos precintos deberán de contener el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, número correlativo de control y fecha de sacrificio. Serán de diferentes colores en función del producto obtenido y estos pueden ser:

- Azules en el caso de canales de corderos lechales.
- Rojos en el caso de canales de cordero ternasco.
- Amarillas en el caso de canales de cordero pascual.

#### **Artículo 43. Carne envasada.**

Toda pieza de carne de cordero envasada que se comercialice al amparo del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”, llevará la etiqueta de pieza de la Indicación Geográfica Protegida descrita en el artículo 40 del presente reglamento, así como el certificado de producto tal y como se describe en el artículo 40 del presente Reglamento.

## CAPITULO XV

### SISTEMA DE AUTOCONTROL

#### **Artículo 44. Autocontrol.**

En el siguiente artículo se describe el plan de autocontrol que los servicios técnicos del Consejo Regulador (veedores) llevarán a cabo para garantizar la información correcta de las etiquetas con las que se comercializa la carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida, a su vez en el ANEXO V se detallan todos los puntos de control y métodos de inspección a realizar por los veedores.

Cada vez que un operador solicite su calificación e inscripción en la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA", los veedores realizarán una visita de inspección donde se comprobará que están en disposición de cumplir las obligaciones recogidas en el presente Reglamento.

Las explotaciones reproductoras además, deberán entregar la relación de todas las hembras y machos que cumplan con los requisitos exigidos en el artículo 21 del presente Reglamento, indicando el número de crotal.

Una vez evaluado el informe de visita del Director Técnico, si este es favorable, el operador firmará el compromiso de cumplimiento de las obligaciones que se le exija en el presente Reglamento y se le inscribirá en el registro correspondiente.

Periódicamente se realizarán visitas de inspección a los operadores inscritos en la Indicación Geográfica Protegida. De cada visita de inspección, se levantará un "acta de inspección y toma de muestras" indicando todas aquellas observaciones que el inspector estime oportunas.

Se tomarán muestras de pienso una vez al año en cada explotación adscrita a la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA", donde se analizará la composición nutritiva del pienso (proteína bruta, Grasa Bruta, Cenizas y Humedad). Además se analizará contenido de compuestos antibióticos y promotores de crecimiento. Igualmente se realizará un análisis de agua al año por explotación. En mataderos se realizarán análisis al azar del contenido de promotores de crecimiento al 10 % de los animales que llegan al mismo.

El acta será firmada por ambas partes, pudiendo el operador reflejar las observaciones que estime oportunas.

#### **Artículo 45. Explotaciones reproductoras y/o de cebo.**

Los veedores del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” visitarán con una frecuencia mínima cuatrimestral, en el caso de explotaciones de reproductoras y cebo a la vez, y semestral en el caso de que sean explotaciones exclusivas de reproductoras o exclusivamente de cebo, inscritas en el registro de explotaciones de la Indicación Geográfica Protegida.

En las visitas se verificará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben de existir en la explotación, entre las que destacan:

- La identificación correcta de todos los animales, reproductoras de un año de edad mediante el crotal oficial de identificación, y la identificación de todos aquellos corderos destinados a la producción de carne amparada por este Reglamento, con una marca auricular que contiene la información de la ganadería de nacimiento.
- El sistema de alimentación de los corderos. Para ello se comprobará que los animales se alimentan tal como se describe en el apartado b del artículo 22 del presente Reglamento.
- Se inspeccionará que los piensos adquiridos proceden de distribuidores y fabricantes registrados y/o autorizados tal como se describe en el apartado b del artículo 22 del presente Reglamento.
- Comprobación de los libros de registro de la explotación.
- Se comprobará el tipo de raza o cruces admitidos en el presente Reglamento.
- Comprobación de ausencia de sustancias medicamentosas que no figuren en el libro oficial de tratamientos y que todos los tratamientos estén firmados en el libro de tratamientos por un veterinario autorizado.

#### **Artículo 46. Mataderos.**

Los veedores del Consejo Regulador visitarán los mataderos calificados cuando se sacrifiquen los animales la Indicación Geográfica Protegida y serán los responsables de identificar las canales con el sello corrido y con los precintos de la Indicación Geográfica Protegida. Estos veedores deberán de tener libre acceso a toda la documentación referente al sacrificio y estancia de los animales en el matadero para poder etiquetar las canales de forma correcta. Los veedores del Consejo Regulador realizarán las siguientes comprobaciones:

- Conocer la explotación de procedencia de cada lote mediante las guías sanitarias de acompañamiento y/o libro de recepción de matadero.

- Se comprobará que la estancia de los animales amparados por la Indicación Geográfica Protegida en el matadero sea separada de los que no lo son, comprobándose a través del crotal identificativo que llevarán los lotes de corderos amparados por este Reglamento.
- Comprobar que el sacrificio y faenado de los corderos de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” se realiza de forma separada a los del resto.
- Para identificar el tipo de canal se comprobara el peso de la canal.
- En cada sacrificio se realizará la medida de pH en cada una de las canales de acuerdo al apartado h del artículo 25 del presente Reglamento.
- Una vez realizadas las comprobaciones necesarias, se procederá a realizar las hojas de registro de matadero propias de la Indicación Geográfica Protegida y certificación de producto. También se procederá al marcado de las canales con el sello corrido y a colocar los precintos en las extremidades de acuerdo a las categoría comerciales recogida en el artículo 18 del presente Reglamento.
- Controlar que junto con la mercancía se envíen tantas etiquetas como piezas simples se puedan obtener del producto así como el certificado del producto. A estas etiquetas se les deberá de haber inscrito previamente el número correlativo de control.
- Controlar que todas las mercancías expedidas del matadero se acompañen de la copia del albarán de retirada de matadero.
- Semanalmente se tomarán muestras en los mataderos donde se sacrifican los animales según el programa establecido. Estos trabajos serán realizados por técnicos formados y autorizados para la certificación del Consejo Regulador.

#### **Artículo 47. Salas de despiece.**

Los veedores del Consejo Regulador visitarán con una frecuencia mínima mensual cada una de las salas inscritas en el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

En estas visitas se constatará el cumplimiento mínimo de funcionamiento que deben de tener las salas de despiece tal como se describe en el artículo 26 del presente Reglamento y entre las que cabe destacar:

- El almacenamiento, despiece y faenado de las canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” será independiente de otras

canales no pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida e incluso separadas por ganadero y tipo de animal sacrificado en el mismo día y en el mismo matadero.

- Correcta cumplimentación del libro de entradas y de expedición de la sala de despiece.
- Esta información deberá enviarse de forma semanal al servicio Técnico de la Indicación Geográfica Protegida para controlar el perfecto funcionamiento de la misma.
- El correcto etiquetado de cada una de las piezas con el material identificativo proporcionado por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” y envío de las mismas a los puntos de venta junto con el certificado.
- Comprobación de mantenimiento de un programa de autocontrol interno de la empresa.

#### **Artículo 48. Puntos de venta.**

Los veedores de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” visitarán con una frecuencia mínima trimestral todos los establecimientos donde se exponga y venda carne “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

En estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben de existir tal y como se describen en el artículo 31 del presente Reglamento, entre las que destacan:

- Se comprobará la correcta cumplimentación de los libros de recepción de producto y del libro de ventas, en el cual se especificará el tipo de venta, si es de forma física o bien virtual.
- Separación de la carne de la Indicación Geográfica Protegida “CORDERO DE SIERRA MORENA” del resto de carnes que no pertenezcan a la misma.
- Etiquetado correcto de cada una de las piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.
- Exposición del certificado del producto en una zona cercana a las piezas pertenecientes a la Indicación Geográfica Protegida, y comprobación de que la información facilitada es correcta.
- Se comprobará la presentación de la publicidad en el interior del local referente a la Indicación Geográfica Protegida, en una zona que no induzca a confusión con otras carnes no amparadas por la misma.



## **6. RESUMEN**



La Indicación Geográfica Protegida es un nombre utilizado para designar un producto agrícola, alimenticio o de otro tipo, que posee un origen geográfico determinado y cuya calidad o reputación se debe a dicho lugar de origen. Habitualmente, consiste en el nombre de la localidad, región o país de origen de tales productos.

Debido a que las cualidades de un producto alimentario pueden provenir del medio geográfico en el que se elabora, una Indicación Geográfica Protegida puede suponer un vínculo reconocido entre el producto y su lugar de origen. Así, de acuerdo con la normativa de la Unión Europea, se protege la Indicación Geográfica Protegida si el vínculo del nombre del producto con el medio geográfico está presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Además, el producto puede beneficiarse de la buena reputación de la región geográfica donde se ha producido.

El presente proyecto presenta la propuesta de implantación de una Indicación Geográfica Protegida para el ganado ovino que acoja la producción de carne de corderos nacidos y criados en Sierra Morena (España), amparando las canales ovinas que cumplan rigurosamente todos y cada unos de los requisitos que se fijarán en su pliego de condiciones. Las razas permitidas y los cruces puros entre ellas para suministrar carne a la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" son las siguientes: Merina, Montesina, Fleischschaf, Merino precoz e Ile de France. Todas ellas contribuyen al mantenimiento de los ecosistemas, al desarrollo sostenible y mantenimiento de la población rural en las zonas de Sierra Morena ya que estas razas suele estar íntimamente ligadas a modelos de explotación familiares, contribuyendo a la generación de empleo y a la vertebración del medio rural en Sierra Morena, donde en ocasiones no existe otra alternativa posible para la actividad rural. Dentro de la Indicación Geográfica Protegida se incluyen las canales de los siguientes pesos comerciales: lechal (5-7kg), ternasco (8-13 kg) y pascual (10-13 kg).

El proyecto incluye un plan de negocios, plan de marketing y estratégico así como las acciones estratégicas a llevar a cabo para el funcionamiento de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" A su vez se presenta un presupuesto que estudia la viabilidad económica de la misma para los seis primeros años de desarrollo de la actividad y la propuesta de un pliego de condiciones que deberán de cumplir todos aquellos profesionales que se acojan a la Indicación Geográfica Protegida. Igualmente se incluyen todos los registros documentales necesarios para el desarrollo de la actividad amparada dentro del distintivo de calidad propuesto.

Por tanto, con la propuesta de este proyecto de Indicación Geográfica Protegida se tratará de proteger e identificar al Cordero de Sierra Morena como producto de calidad

reconocida, aportando una garantía a los productores, comercializadores y a los consumidores, y procurando un valor añadido para hacer más viables las explotaciones de corderos de la zona, las cuales se encuentran totalmente adaptadas a los ecosistemas tradicionales.

## **7. REGLAMENTACIÓN**



Decreto nº 14/2006, de 18 enero por el que se crea y regula el Registro de Explotaciones Ganaderas en Andalucía. (BOJA nº 14 de 23 de enero, 9-14).

Orden de 1 de junio de 2015, por la que se aprueba el programa de actuación aplicable en las zonas vulnerables a la contaminación por nitratos procedentes de fuentes agrarias designadas en Andalucía elaborándose un plan de gestión de residuos y excretas o estiércoles en el que se incluyan el procedimiento de almacenamiento, tratamiento o procesado, y en su caso el terreno de distribución de los mismos. (BOJA nº 111 de 11 de junio, 8-19).

Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes. (BOE nº 291 de 5 de diciembre, 19186 -19829).

Ley nº 2/1989, de 18 de Julio, por el que aprueba el Inventario de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía y se establecen medidas adicionales para su protección. (BOE nº 201 de 19 de Julio, 27071 -27129).

Ley nº 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común (BOE nº 285 de 27 de noviembre, 40300-40319).

Ley nº 17/2001, 7 de Diciembre, de Marcas. (BOE nº 294 de 8 de diciembre, 45579-45603).

Ley nº 34/2002, de 11 julio, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico. (BOE nº 166 de 12 de Julio, 25388 - 25403).

Ley nº 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio. (BOE nº 268 de 8 de Noviembre, 45914-45920).

Ley nº 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía. (BOE nº 99 de 26 de abril, 4224- 42282).

Ley nº 22/2011 de 28 de Julio de Residuos y suelos contaminados (BOE nº 181 de 29 de Julio, 85650-85705).

Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. (BOE nº168 de 15 de julio, 19830-19835).

Real Decreto nº 728/1988, de 8 de julio, en el que se dan las normas a las que deben ajustarse las Denominaciones de Origen Específicas o Genéricas de productos agroalimentarios no vínicos (BOE nº 166 de 12 de julio, 21535-21537).

Real Decreto nº 261/1996, de 20 de diciembre, por el que se regulan los planes nacionales de erradicación de enfermedades de los animales. (BOE nº 307 de 21 de diciembre, 38115 - 38133).

Real Decreto nº 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y residuos en los animales vivos y sus productos (BOE nº 188 de 7 de agosto, 26910-26927).

Real Decreto nº 348/2000 de 10 marzo, relativo a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas (BOE nº 61 de 11 de marzo, 10192-10195).

Real Decreto nº 1720/2007 de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de datos de carácter personal (BOE nº 17 de 19 de enero de 2008, 4103-4136).

Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina (BOE nº 234 de 30 de septiembre, 78949-78970).

Reglamento (CEE) nº 2081/1992, del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios (24 de julio de 1992).

Reglamento (CEE) nº 2137/1992, del Consejo de 23 de julio, relativo al modelo comunitario de clasificación de canales de ovino y se determina la calidad tipo comunitaria de las canales de ovino frescas o refrigeradas (24 de agosto de 1992).

Reglamento (CEE) nº 461/93 de la comisión de 26 de febrero de 1993 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del modelo comunitario de clasificación de canales de ovino (27 de febrero de 1993).

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación

alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (31 de enero de 2002).

Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa (28 de mayo de 2005).

Reglamento (CE) nº 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de enero de 2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos (8 de febrero de 2005).

Reglamento (CE) nº 510/2006, del Consejo de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (31 de marzo de 2006).

Reglamento (CEE) nº 983/2011, de la Comisión de 30 de septiembre de 2011 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Cordero de Extremadura IGP) (5 de octubre de 2011).

Reglamento (CE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios (19 de junio de 2014).

Reglamento de ejecución (UE) nº 1337/2013 de la comisión de 13 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral (6 de febrero de 2014).

Resolución de 19 de diciembre de 2011, de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, por la que se aprueba de la Guía del Etiquetado Facultativo de carne de cordero y cabrito (BOE nº 246 de 30 de diciembre, 146362 -146367).



**ANEXO I**



En el presente Anexo se detallan las razas objeto de la IGP. Únicamente el ganado de las siguientes razas ovinas, y los cruces puros entre ellas serán aptos para suministrar carne que será amparada por la Indicación Geográfica Protegida. A continuación se detalla una breve descripción morfológica y reseña histórica de las razas ovinas aptas para el suministro de carne a la Indicación Geográfica Protegida.

#### **La raza Merina.**

La raza Merina se caracteriza, fundamentalmente, por su alta especialización para la producción de lana. A este respecto, el vellón es el elemento que mejor la define, tanto por su extensión y densidad de fibras como por las peculiares características de éstas, relacionadas con la finura, ondulaciones y uniformidad. La raza Merina también es conocida por su elevada rusticidad y capacidad de adaptación a distintos medios que le han permitido su asentamiento en los cinco continentes. Estas y otras cualidades, como su interesante comportamiento en la reproducción, han hecho de la raza Merina la más importante del mundo, tanto por su censo, como por su participación en la formación de numerosas e importantes razas ovinas.

La raza merina es originaria del suroeste peninsular, siendo históricamente la raza ovina de mayor calado en Sierra Morena, donde la reorientación hacia la producción cárnica no ha sido fácil en un animal que llevaba siglos seleccionándose para la producción lanera. Pero las cualidades excepcionales de esta raza, especialmente su rusticidad y capacidad reproductiva lo han hecho posible y los ganaderos han seguido explotando este tronco sin tener que cambiar la base animal. Esta situación ha sido posible gracias a diversos cambios en el manejo y selección de este ganado, como son la tendencia a un sistema semiextensivo con suplementación épocas de escasez de alimentos, la intensificación de la reproducción, la selección hacia caracteres cárnicos y la introducción de razas continentales para su cruzamiento industrial, fundamentalmente con otras razas mejorantes.

#### **Reseña histórica.**

El tronco étnico de la raza Merina parece aceptado que es el *Ovis Aries Turdetanus*, que hace mención a la zona que dio origen a la raza en la parte meridional de la península ibérica. La historia del Merino está muy unida a la historia y economía del país por su alta especialización en la producción de lana. España fue la cuna del Merino, esta raza se localizó exclusivamente en nuestro país, donde fue seleccionándose y organizando su explotación y producción, lo que permitió a nuestro país desde mediados del siglo XV a mediados del siglo XVII dominar el mercado internacional de la lana donde reyes y gobernantes se interesaron en su desarrollo. En el siglo XVI se creó una legislación proteccionista que otorgaba grandes

privilegios a los pastores de esta raza y se organizó la producción y estimuló el fomento de las grandes cabañas históricas. Además, se promocionó la trashumancia, a efectos de paliar los efectos de la gran estacionalidad de los pastos. Se prohibió la exportación de animales de raza Merina a ultramar, al mismo tiempo que se establecieron fuertes controles sobre la salida de la lana. Contribuyó al desarrollo de estas medidas la creación de Instituciones como el Honrado Concejo de la Mesta o la Asociación Nacional con Carta de Privilegio.

Sin embargo, en el último tercio del siglo XVIII y primeros años del XIX, la raza Merina sale de España y se difunde a los cinco continentes, siendo los lotes de merinos que cruzaron nuestras fronteras el origen único de la gran cabaña merina actual del mundo. Aunque la salida del ganado Merino era materia prohibida, sin embargo fue objeto de preciados regalos de los reyes españoles, ante momentos muy especiales, aunque el número de animales salidos de España por tales motivos fue poco significativo. Es a partir del último tercio del siglo XVIII cuando se legaliza la salida del ganado merino de España hacia otros países, ávidos por disponer de tan preciada raza, momento en que el merino adquiere carácter universal. En una primera fase, se difundió por distintos países de Europa, entre los que cabe destacar Francia, Alemania, Austria, Italia, Rusia, Holanda, Dinamarca, Reino Unido, Suecia, Grecia entre otros. Posteriormente llegó a las amplias zonas de pasto como Argentina, Uruguay, EEUU, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y otros donde se localiza el núcleo más numeroso del merino en la actualidad. En este entorno la raza encuentra el medio más propicio para su explotación y desarrollo, tanto por las características del clima y abundancia de pastos, como por la estructura de la propiedad de la tierra, que se desarrolla en explotaciones de gran tamaño.

En la década de los años cincuenta del siglo XX y debido al gran desarrollo alcanzado por el ganado merino en los países del hemisferio Sur (Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Uruguay, Sudáfrica, entre otros) en los que se explotan gran cantidad de animales con costes de producción muy bajos junto a la aparición de sustitutos de la fibra de lana en la confección de tejidos y el gran desarrollo de las fibras artificiales, el precio del mercado de la lana se resiente y consiguientemente la economía de la explotación del merino en España. En este momento se produce un cambio brusco en el modelo productivo, y la producción lana de la raza Merina pasa a ser una producción secundaria, dando primacía a la producción de carne. Esta nueva orientación produce importantes cambios en la explotación y manejo del ganado merino, donde se dulcifica el tradicional régimen de explotación altamente extensivo de la raza mediante administración de ayuda complementaria a la obtenida en pastoreo en las épocas de penuria alimenticia y, por otra, los corderos se someten a un régimen de alimentación intensiva en cebadero para obtener mayores rendimientos cárnicos. La trashumancia, práctica

íntimamente ligada a la raza Merina cuando se orientaba a la producción de lana como actividad principal, ha quedado reducido actualmente a menos del 3% de la cabaña en España.

Por otra parte, con la nueva orientación productiva hacia la carne, se intensifica la práctica de los cruzamientos con sementales de otras razas tales como Merino Precoz, Fleischschaf, Landschaf, Ile de France, Berrinchon entre otros.

#### ***Características generales.***

La raza Merina se trata de una oveja eumétrica, perfil recto y proporciones medias. Los cuernos, cuando se presentan, en los machos son fuertes, de color nácar, espiral y superficie estriada con surcos transversales; y en las hembras, la presencia de los cuernos es muy rara y generalmente rudimentarios.

Existen 2 variedades dentro de la raza: La blanca y la negra. El color es blanco uniforme en la variedad blanca y negro parduzco en la variedad negra. El vellón está muy extendido por toda la superficie corporal y presenta una estructura uniforme y de características especiales respecto a la finura, rizado, elasticidad y extensión. La densidad del vellón es superior a la de otras razas.

#### ***Distribución Geográfica.***

La importancia de la raza Merina en España reside, además de por razones históricas relacionadas con el papel que España ha jugado en la formación, explotación y difusión de esta raza, en su elevado censo, que representa el núcleo de Merino más numeroso de Europa y la reserva genética más antigua del mundo, conservada en el lugar en que en su día tuvo lugar la formación de la raza. La Raza Merina está presente en todo el territorio nacional, en más de un 70% de las provincias españolas. Los núcleos principales ocupan las regiones de Extremadura, Andalucía, Castilla y León y Castilla-La Mancha (Figura 10). Realizando una distribución desagregada por zonas en las que está presente la raza Merina, caben destacar las dehesas del Sureste y Sur de España, principalmente en la provincia de Badajoz, mitad Sur de Cáceres, Norte de Huelva y Sevilla, Nordeste de Córdoba (Valle de los Pedroches) y Oeste de Ciudad Real (Valle de Alcudia). Más hacia el Sur, se localiza la zona de ocupación del merino andaluz, en la provincia de Cádiz, Sur de Córdoba, Oeste de Málaga y mitad Sur de Sevilla y Huelva. Hacia el Norte de España, y a través de una zona de transición correspondiente al Norte de Cáceres y Sur de Salamanca la raza llega a la zona de Sierra, donde ocupa una amplia franja central de la provincia de Ávila, continuándose por el Sur de Segovia y tocando a Madrid por Somosierra.



**Figura 10.** Distribución geográfica de la raza Merina en España.

Fuente: FEAGAS, 2017.

### **Características Productivas.**

El objetivo principal de la raza Merina fue la producción de lanas finas, producción esta que ha dado a la raza la bien ganada fama mundial que hoy dispone, sin embargo en las últimas décadas por razones económicas se ha reorientado hacia la producción de carne como objetivo principal de la raza. El rendimiento a la canal dependerá del peso y sexo, siendo mayor en las hembras, pero en cualquier caso, el cordero merino presenta buenos rendimientos en matadero, y la calidad de la carne viene determinada por la textura propia de la raza Merina, la terneza que proporciona la corta edad y la buena crianza, así como la jugosidad, aroma y bouquet derivada de la cantidad, distribución y calidad de la grasa.

### **La raza Montesina.**

El nombre de “Montesina” u “Oveja de Monte” responde a la caracterización del área de explotación de la raza que frecuentemente se corresponde con zonas de montaña. Esta raza procede del Tronco Ibérico, cuyo representante ancestral es el *Ovis aries Ibericus*.

### **Características Generales.**

La raza Montesina agrupa ovinos de extraordinaria rusticidad, de perfil subconvexo o convexo, proporciones ligeramente alargadas y tamaño medio. Ambos sexos suelen ser acornes, aunque pueden aparecer individuos con cuernos, tanto en machos como en hembras. La selección tiende a su eliminación. Poseen la pigmentación del Tronco Ibérico que se corresponde con manchas negras alrededor de los ojos, en la punta de las orejas, en el morro y, por lo general, en la parte distal de las extremidades. Los ovinos de raza Montesina

presentan un vellón de color blanco y semicerrado que cubre el tronco, cuello y parte superior de las extremidades. Sin embargo, quedan desprovistas de lana la cabeza, el bajo vientre, el borde traqueal del cuello en su parte anterior, los testículos y las mamas. La lana de esta raza es entrefina del tipo V en la clasificación española. En general, se trata de animales armónicos en cuanto a formato, con pesos que rondan desde los 65 kg a los 70 Kg en los carneros, y de los 40 kg a 50 Kg en las ovejas.

### ***Distribución Geográfica.***

El 31 de Diciembre de 2015 el número de ovinos de la raza Montesina es escasamente de 5.664 repartidas entre 20 ganaderías. El área geográfica de explotación ha sido tradicionalmente amplia, distinguiéndose dos zonas, una denominada como zona principal, de mayor concentración de animales de la raza, en la que se crían en pureza, que coincide con el Noroeste de la provincia de Granada y Sur de la provincia de Jaén (Figura 11). La otra zona, la de influencia, surge como consecuencia del desplazamiento de la raza desde la zona principal y se caracteriza por rebaños que ostentan algún grado de cruzamiento con otros grupos étnicos, ocupando diversas zonas de la provincia de Albacete y de Murcia.



**Figura 11.** Distribución geográfica de la raza Montesina en España

Fuente: FEAGAS, 2017.

### ***Características Productivas.***

El objetivo principal de la oveja Montesina es la producción de carne. En este sentido, en tiempos pasados, a partir de esta raza se producían corderos de tipo pascual, que eran alimentados en pastoreo y sacrificados en algunas zonas a los 9-10 meses de edad y entre 30 y 40 kg de peso vivo. Estos animales tenían acceso al aprovechamiento de las rastrojeras,

coincidiendo con los meses de Agosto-Septiembre, época en la que la presencia de corderos en el mercado era escasa. Actualmente, y casi en su totalidad, se ha generalizado el acabado de los corderos en cebaderos, y los corderos son sacrificados a la edad de 90 días con un peso próximo a los 25 kg. Es también reseñable su buena aptitud lechera que le permite criar con éxito a sus crías en las primeras fases de vida. Es destacable que las ovejas de raza Montesina en las áreas de distribución presentadas en este apartado pueden entrar en gestación en cualquier época del año

#### **La raza Merino Fleischschaf.**

También llamada Merino Alemán, es una raza de pura ascendencia merina, en la que se mantienen las características étnicas del tronco original, y en la que se ha mejorado sensiblemente su aptitud para la producción de carne, incrementando su peso vivo y mejorando notablemente su conformación carnicera.

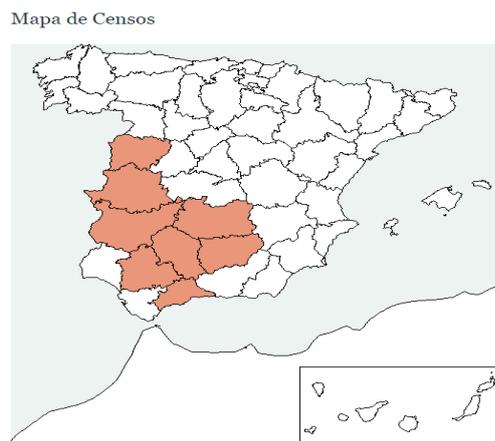
La introducción de la raza por primera vez en España, coincidió con la celebración de la I Feria Internacional del Campo de Madrid, el año 1953, siendo en 1961 cuando los Servicios del Ministerio de Agricultura, de forma ordenada, programan la importación de ovinos de raza Fleischschaf procedentes de Alemania, al considerar que a efectos de potenciar la producción de carne ovina, la introducción de dicha raza podría ser de interés mediante cruces con hembras de raza merina.

#### ***Características generales.***

La raza Fleischschaf la componen ovinos de biotipo carnicero, perfil recto o subconvexo y tamaño grande. El color es blanco uniforme, aunque en ocasiones pueden presentar pigmentaciones discretas. El vellón cubre el tronco y el cuello, llegando en la cabeza hasta la línea que une los ojos. Los machos adultos presentan normalmente pliegues transversales en el morro, similares a los del Merino. La lana está clasificada como Tipo IV en la clasificación de lanas española. Son animales acornes tanto los machos como las hembras.

#### ***Distribución Geográfica.***

Según datos recogidos de los registros del Libro Genealógico de la raza, el número de animales registrados de la raza Merino Fleischschaf el 31 de Diciembre de 2015 es de 23.266 animales pertenecientes a 41 ganaderías, siendo Andalucía (Sevilla y Córdoba) donde se concentra la mayor parte de ellos, seguida de Extremadura y muy poco en Castilla León y Castilla la Mancha (Figura 12).



**Figura 12.** Distribución geográfica la raza Merino Fleischschaf en España.

Fuente: MAPAMA, 2017

### ***Características Productivas.***

Aunque es una raza de buena aptitud para la producción de lana, su orientación natural es la producción de carne, como consecuencia de su tamaño y conformación, así como por la elevada velocidad de crecimiento de los corderos. La buena conformación de la canal y los elevados rendimientos en matadero (rendimiento a la canal, proporción de músculo y de piezas de primera categoría) además de su buena aptitud reproductora.

Como raza del tronco merino, posee una gran capacidad de adaptación a distintos medios, y una elevada rusticidad. Esta característica, unida a las ya mencionadas, hace de la raza Merino Fleischschaf la más cotizada para el cruzamiento industrial con las razas autóctonas.

Desde el punto de vista reproductivo, la raza Merino Fleischschaf presenta un ciclo ovárico similar al de la raza Merina, con baja estacionalidad en primavera. La prolificidad media en España supera el 130%, con ganaderías próximas al 160%, poseyendo, además, una buena capacidad lechera.

### **La raza Merino precoz.**

El Merino precoz es una raza obtenida por selección a partir del merino de España llegado a Francia. Estos animales fueron sometidos a una alimentación rica y abundante y fueron seleccionados de acuerdo a su gran formato, además de otras características relacionadas con la extensión del vellón y conformación, además de por su ritmo de crecimiento y precocidad. En estas condiciones se obtuvo un animal con todas las cualidades del Merino con respecto a la producción de lana, pero además de alta capacidad para la

producción de carne. Puede por ello considerarse su entidad racial de pura ascendencia merina.

### ***Características Generales.***

Son ovinos de perfil recto o subconvexo, mesomorfos y tamaño grande. El color externo es blanco uniforme, pudiendo presentar pequeñas pigmentaciones rubias o marrones en orejas, labios y alrededor de los ojos. El vellón es blanco y cubre prácticamente todo el cuerpo, lo que a veces limita los movimientos del animal. La lana está clasificada como tipo II y III dentro de la clasificación de lanas española. Ambos sexos pueden presentar cuernos. En los machos alcanzan gran desarrollo y adoptan forma de espiral con la superficie estriada. En las hembras pueden aparecer formas poco desarrolladas o atróficas.

### ***Distribución Geográfica.***

El 31 de Diciembre de 2015 el número de ovinos de la raza de Merino Precoz era de 7.645 animales pertenecientes a 22 ganaderías distribuidas de acuerdo a la zona de ocupación del merino autóctono. Entre Extremadura y Andalucía se encuentra distribuida la práctica totalidad del censo de esta raza (Figura 13). En menor número, también se encuentra presente en Castilla y León, Castilla-La Mancha y Madrid.



**Figura 13.** Distribución geográfica raza la raza Merino Precoz en España.

Fuente: FEAGAS, 2017

### ***Características Productivas.***

La raza Merino Precoz puede considerarse de doble aptitud carne-lana y aunque magníficamente dotada para la producción de lana, su interés se centra en sus excelentes

cualidades para la producción de carne. Estas cualidades están basadas en su elevada velocidad de crecimiento y en la calidad comercial de la canal producida.

Una de sus principales características reproductivas es el ciclo ovárico continuo, con una buena fertilidad en primavera. La prolificidad media de esta raza se estima en el 130%.

#### **La raza Ile de France.**

Es una raza de doble aptitud carne-lana, aunque fundamentalmente enfocada a la producción de carne. A finales del siglo XIX, una línea de merinos orientados a la producción de lana fue cruzada con reproductores ingleses cárnicos de raza Dishley. En los años 50 este mestizaje desembocó en una raza estable, por lo tanto puede considerarse como una raza derivada del tronco merino caracterizada por su facilidad de adaptación a distintos medios y su biotipo carnicero y alta velocidad de crecimiento.

La introducción en España de la raza Ile de France se fija en 1972 y ha correspondido a la iniciativa privada, donde se importa un destacado lote de ovinos Ile de France, de alta calidad, en base al cual se inició el desarrollo de la raza en la península ibérica.

El objetivo principal de la raza es la mejora de la producción de carne ovina, mediante el cruzamiento con hembras de razas rústicas nacionales. Esta mejora se fundamenta en el elevado potencial de crecimiento de los corderos, la buena conformación de la canal y los altos rendimientos en matadero.

#### ***Características generales.***

Los ovinos de la raza Ile de France presentan una cabeza fuerte y piramidal, sin cuernos tanto en machos como en hembras. El tronco es amplio, largo y profundo; y las nalgas son redondeadas, descendidas y muy desarrolladas. El peso medio de los animales adultos es de 110 kg a 130 kg para los machos y 65 kg a 85 kg para las hembras. La lana se clasifica como tipo IV en la clasificación de las lanas españolas.

#### ***Distribución Geográfica.***

El 31 de Diciembre de 2015 el número de ovinos de la raza Ile de France era de 9.580 animales pertenecientes a 42 ganaderías. Al explotarse en sistemas intensivos, esta raza se encuentra distribuida en diferentes provincias de características geoclimáticas muy diferentes, como son Cáceres, Badajoz, Sevilla, Ciudad Real, Murcia, León, Segovia, Salamanca, Soria, La Rioja, Asturias, Cantabria, La Coruña; concentrándose el censo principalmente en las comunidades de Extremadura, Andalucía y Castilla León (Figura 14).



**Figura 14.** Distribución Geográfica de la raza Ile de France en España.

Fuente: FEAGAS, 2017.

#### ***Características Productivas.***

La verdadera vocación de la raza Ile de France es la producción de carne, para la que se encuentra magníficamente dotada. Su formato corporal le permite producir animales de buena conformación, con un amplio rendimiento en piezas nobles (pierna, chuletas), y bajo grado de engrasamiento. Su gran velocidad de crecimiento es sin lugar a dudas la más elevada de las denominadas razas precoces. La raza Ile de France posee un gran poder raceador, lo cual unido a sus excepcionales aptitudes para la producción de carne hacen que esta raza produzca en cruzamiento con otras razas ovinas autóctonas 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. Además, y como consecuencia de su bajo índice de transformación, los corderos cruzados de Ile de France presentan un menor coste de producción debido a su menor consumo de pienso.

Desde el punto de vista reproductivo, la raza presenta una prolificidad media de 140%, con ganaderías que superan el 160%. Las hembras poseen un gran instinto maternal y una buena capacidad lechera, lo que le permite criar dos corderos sin problemas.

**ANEXO II**



En el presente Anexo se detalla la zona geográfica objeto de la IGP. Sierra Morena es una cordillera del sur de España que separa la Meseta Central de la Depresión Bética. Esta cordillera se localiza en el sector suroccidental de la Península Ibérica, en el borde del zócalo paleozoico que compone el gran cuerpo central de la misma. Presenta una disposición transversal a lo largo del sur de la meseta castellana e igualmente ejerce como límite administrativo de la Comunidad Autónoma de Andalucía con el resto del Estado Español y el sur de Portugal. La figura 15 recoge el ámbito de actuación de este enclave.



**Figura 15.** Localización de la cordillera de Sierra Morena.

Fuente: Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Junta de Andalucía, 2017.

Sierra Morena incluye parcialmente las provincias de Huelva, Sevilla, Córdoba y Jaén. El territorio de Sierra Morena se configura especialmente como una mancha continua dominada por una sucesión de montañas y valles de distinta naturaleza. Las montañas se definen por las alturas medias-bajas, con algunas sierras de mayor altitud contrastada por barrancos que ponen notas agrestes en la suavidad predominante del área. Los valles son cortos y longitudinales, correspondiendo a las características de la red hidrográfica, excepto en el sector más occidental, en el que se ha conformado un valle central que ha permitido la penetración a esta sierra.

El clima de Sierra Morena está influido fundamentalmente por la existencia de un largo periodo seco con temperaturas elevadas y la irregularidad interanual de las precipitaciones. Los máximos pluviométricos se dan en invierno, mientras que los veranos se caracterizan por la sequía casi total. Las temperaturas son superiores a los 25°C en verano y próximos a los 8°C en invierno, presentando variaciones entre la umbría y la solana que puede alcanzar hasta los

4°C. Las heladas son un acontecimiento frecuente. En la tabla 12 se muestran los valores medios climáticos de la zona objeto de la IGP.

**Tabla 12.** Valores medios climáticos anuales característicos en Sierra Morena.

Pluviometría (mm)	Tª (°C)	máxima Tª (°C)	mínima Tª (°C)	media (°C)	Nº de días con heladas
681,28	23,22	10,08	16,66	20-40	

Fuente: Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio Junta de Andalucía, 2017.

La red hidrográfica de Sierra Morena se caracteriza por su gran extensión y por disponer de recursos de agua de poco trayecto que deben salvar fuertes desniveles y que alcanzan mucha velocidad, con un poder erosivo elevado. Por razones climáticas y litológicas, los ríos tienen notables oscilaciones estacionales e interanuales.

En cuanto a la vegetación, el tipo de formación característico es el bosque esclerófilo mediterráneo, representado por encinares (*Quercus Ilex*) alcornoques (*Quercus Suber*) y quejigos (*Quercus faginea*). En este entorno se destacan formaciones vegetales de gran interés como el matorral noble, pudiéndose destacar dentro de este los géneros *Genista*, *Ulex*, *Ononis*, *Cytisus*, *Astragalus*, *Retama*, *Pistacia*, *Lavandula* o *Cistus*, los bosques en galería, y áreas productivas como los castaños y pinares. En general, esta amplia variedad de bosques mediterráneos esclerófilos suelen estar transformados en dehesas para la explotación ganadera. Muy ligada a la vegetación se encuentra la fauna existente en el territorio, caracterizada por especies típicas del bosque mediterráneo, y con presencia de especies amenazadas y sensibles que dan un valor especial al espacio. Este es el caso del lince ibérico (*Linx pardinus*), el águila real (*Aquila chrysaetos*), el águila imperial (*Aquila adalberti*), el buitre negro (*Aegypius monachus*) o la cigüeña negra (*Ciconia nigra*) entre otras.

Edafológicamente, en toda Sierra Morena predominan los suelos ácidos que se desarrollan sobre un substrato de naturaleza pizarrosa. Se trata de suelos muy pobres y escasamente desarrollados debido a la intensa erosión a que están sometidos por las aguas de escorrentía que están presentes en toda la zona a causa de la escasa permeabilidad de las pizarras.

La mala calidad y escasez de los suelos confiere a Sierra Morena un escaso interés agrícola, mientras que ha determinado una profunda vocación forestal. Así, en las zonas más antropizadas, el aprovechamiento ganadero del bosque ha dado lugar a una de las formaciones seminaturales más características de Sierra Morena, la *Dehesa*. Esta formación boscosa representa el mejor exponente de aprovechamiento racional de los recursos naturales

abundando en ella la encina (*Quercus ilex*) que ocupa más del 80% de las especies arbóreas seguida del alcornoque (*Quercus suber*) y del quejigo (*Quercus faginea*).

Dentro de Sierra Morena, gran parte de su superficie está sometida a protección legal mediante la declaración de *Espacio Naturales Protegidos*. De acuerdo con lo que determina la Ley nº 2/1989, de 18 de Julio, por el que aprueba el Inventario de Espacios Naturales Protegidos de Andalucía de la consejería de Medio Ambiente, de este a oeste los parajes naturales identificados en Sierra Morena son los siguientes:

- Paraje Natural Peñas de Aroche.
- Paraje Natural Sierra Pelada y Rivera del Aserrador.
- Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.
- Parque Natural Sierra Norte de Sevilla.
- Parque Natural Sierra de Hornachuelos.
- Parque Natural Sierra de Cardeña y Montoso.
- Parque Natural Sierra de Andujar.
- Parque Natural de Despeñaperros.
- Paraje Natural Cascada de Cimbarra.

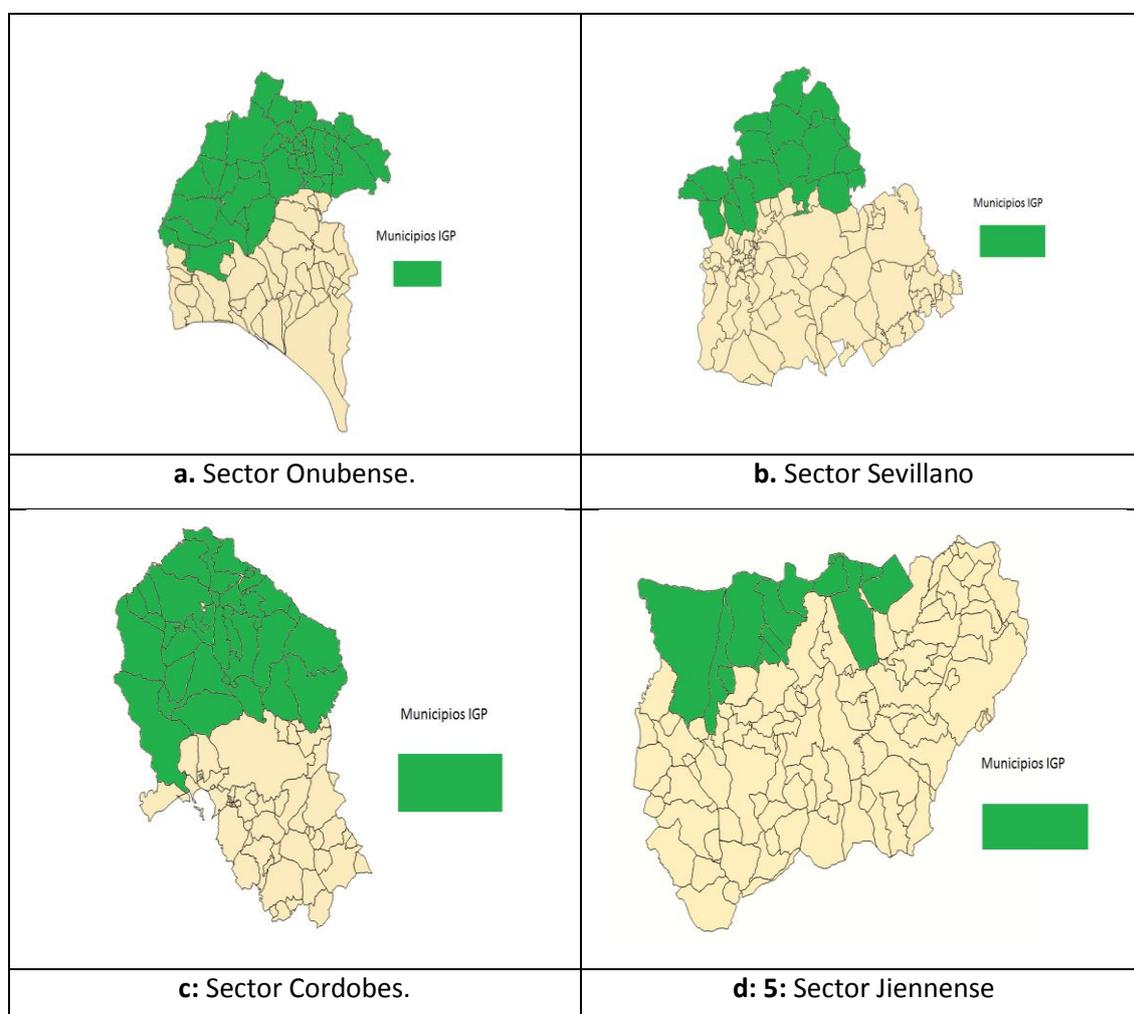
A continuación se detallan los términos municipales de cada uno de las zonas geográficas de Sierra Morena y que son reconocidos por la IGP (Figura 16):

**I.- Zona Onubense:** Alájar, Almonaster la Real, Alosno, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Calañas, Corteconcepción, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, El Almendro, El Granado, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, La Nava, Linares de la Sierra, Los Marines, Paymogo, Puebla de Guzman, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla de Cala, Valdelarco, Villanueva de los Castillejos, Villanueva de los Cruces y Zufre, pertenecientes a las comarcas de Cuenca Minera de Huelva y Sierra de Huelva.

**II.-Zona Sevillana:** Alanís, Almadén de la Plata, Aznalcóllar, Castillo de las Guardas, Cazalla de la Sierra, Castilblanco de los Arroyos, Constantina, El Garrobo, El Pedroso, El Madroño, El Real de la Jara, El Ronquillo, Gerena, Guadalcanal, Guillena, La Puebla de los Infantes, Las Navas de la Concepción, Lora del Río, San Nicolás del Puerto y Villanueva del Río y Minas pertenecientes a la comarca Sierra Norte de Sevilla Y Vega del Guadalquivir.

**III.-Zona Cordobesa:** Adamuz, Alcaracejos, Añora, Belalcazar, Belméz, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, El Guijo, El Viso, Espiel, FuenteObejuna Fuentes la Lancha, Hinojosa del Duque,La Granjuela, Los Blázquez, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Pedroche, Peñarroya, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villaharta, Villanueva del Duque, Villanueva de Córdoba, Villanueva del Rey, Villaralto, y Villaviciosa de Córdoba, pertenecientes a la Comarca del Alto Guadalquivir, Valle del Guadiato y Valle Medio del Guadalquivir y Valle de los Pedroches.

**IV.-Zona Jiennense:** Aldeaquemada, Andújar, Bailén, Baños de la Encina, Carboneros, Castellar, La Carolina, Guarromán, Marmolejo, Montizon, Santa Elena, Santiesteban del Puerto y Villanueva de la Reina, pertenecientes a la Comarca de Sierra Morena, Campiña de Jaén.



**Figura 16.** Sectores geográficos de Sierra Morena objeto de reconocimiento de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA”.

Fuente: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, Junta de Andalucía, 2017.

El censo demográfico del área de Sierra Morena que conforman el ámbito de actuación de la Indicación Geográfica Protegida es próximo a los 250.000 habitantes (237.455 habitantes en el año 2016), lo que supone alrededor del 3% de la población total de Andalucía. Estos datos implican una densidad de población reducida (en torno a 24 personas/km<sup>2</sup>). El área cordobesa es la que presenta una menor densidad de habitantes (15 habitantes/km<sup>2</sup>), mientras que el Norte de Jaén es el área con mayor densidad de población (40 habitantes/km<sup>2</sup>). En cualquier situación todas las áreas recogidas en el área de protección de la IGP se encuentran por debajo de los 96,12 persona/km<sup>2</sup> que presenta Andalucía (Tablas 13 y 14).

**Tabla 13.** Densidad de población ámbito de actuación de la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” en el año 2016.

<b>TOTAL MEDIA SIERRA MORENA</b>				
	<b>Población media</b>	<b>Población total</b>	<b>Superficie</b>	<b>Densidad</b>
Huelva	1.366,33	40.990	109,8	20,5
Sevilla	4.151,79	78.884	210,03	20,72
Córdoba	3.516,25	28.130	397,34	14,66
Jaén	8.945,1	89.451	248,37	38,39
Promedio	4494,867368	237455	241,38477	23,6

Fuente: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Junta de Andalucía, 2017.

**Tabla 14.** Densidad de población en Andalucía en el año 2016.

<b>TOTAL ANDALUCIA</b>			
	<b>Población total (habitantes)</b>	<b>Superficie total (km<sup>2</sup>)</b>	<b>Densidad (habitantes/km<sup>2</sup>)</b>
Almería	704.297	8.774	80,27
Cádiz	1.239.889	7.436	166,74
Córdoba	791.610	13.550	58,42
Granada	915.392	12.531	73,05
Huelva	519.596	10.128	51,3
Jaén	648.250	13.496	48,03
Málaga	1.629.298	7.308	222,95
Sevilla	1.939.775	14.036	138,2
	8.388.107	87.268	96,12

Fuente: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Junta de Andalucía, 2017.

De forma general puede decirse que Sierra Morena es un espacio básicamente despoblado tal y como se aprecia en la distribución de la población reflejada en la tabla 15, donde se observa como el conjunto de municipios que acoge la Indicación Geográfica Protegida, muestra el nivel de ruralidad de este territorio, donde todos sus pueblos, a excepción de 5 localidades, tienen menos de 10.000 habitantes, y donde el 85% de los municipios tienen menos de 5.000 habitantes. Hay que considerar que estos núcleos poblacionales se encuentran altamente condicionados por las posibilidades del medio, la situación geográfica y la orografía del terreno, presentando importantes áreas despobladas.

**Tabla 15.** Distribución de municipios en Sierra Morena según número de habitantes.

Habitantes	Menos de 1.000	Entre 1.000y 5000	Entre 5.000 y 10.000	Entre 10.000 y 20.000	Más de 20.000
<b>Nº de municipios</b>	22	32	5	4	1

Fuente: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Junta de Andalucía, 2017.

### Vínculo del ganado ovino con Sierra Morena

Tradicionalmente, el uso territorial de la dehesa y de la montaña en Sierra Morena por el ganado ha contribuido a la conservación del bosque mediterráneo y al mantenimiento de determinadas razas autóctonas en su entorno natural. La presencia histórica de estas cabañas ha permitido el desarrollo de estas razas de gran rusticidad, perfectamente adaptadas a la zona. Concretamente, la explotación de la especie ovina en la dehesa encuentra un hábitat perfectamente adecuado para su desarrollo, aunque no exclusivo. Es indudable que el ganado ovino junto con el porcino ha constituido históricamente la explotación típica de la dehesa, repartiéndose ambas especies armónicamente los periodos y espacios para el pastoreo, diseñando de forma esencial la estructura actual de las dehesas. A ello ha contribuido el ovino de forma muy eficaz con la tradicional práctica del *majadeo*, desplazándose los animales por diferentes zonas de las fincas, lo que permitía la mejora progresiva de los suelos y pastos de la zona.

Las posibilidades que la dehesa ofrecía para su manejo (disponibilidad de pastos, amplitud...) convertían sus terrenos en zonas deseados y muy apreciadas para los numerosos rebaños ovinos trashumantes. Respaldados por los importantes privilegios del Honrado

Consejo de La Mesta, los ganados trashumantes tenían derecho a pastar en cualquier sitio que no fuese triguero, viñedo, jardín o tierra que se segara anualmente.

Inicialmente, el aprovechamiento principal del ganado ovino en la dehesa de Sierra Morena era la lana. La raza Merina era el pilar de este producto, uno de los mayores activos económicos de la Corona española que disponía de su monopolio en los mercados internacionales. Con el fin de aprovechar estas perspectivas de mercado, la Mesta consolidó en España prerrogativas y derechos, desplazando en muchos casos a un segundo plano las prácticas agrícolas frente al empuje de la ganadería. A su vez se creó una extensa red de vías pecuarias que permitían comunicar las diferentes regiones españolas posibilitando el desplazamiento de los rebaños en busca de pastos. Dos de las más importantes vías pecuarias llegaban a Andalucía, la Cañada Real Soriana (Oriental), que terminaba en Sevilla entrando en Andalucía por el Norte de Córdoba, y la Cañada Conquense, que finalizaba en Jabalquinto (Jaén). Con el transcurrir de los siglos, el floreciente mercado lanar comenzó a disminuir con la pérdida de la exclusividad española tras tomar la dinastía borbónica el poder y la salida de los primeros rebaños merinos. Todo ello, agravado con la aparición de otros productos textiles sintéticos y el encarecimiento de la mano de obra en el manejo del ganado ovino, hizo que la producción lanar dejará de ser rentable económicamente, lo que conllevó a la reorientación de la producción ovina hacia la producción de carne.

Con todo ello, la raza Merina seleccionada y valorada por sus excelentes cualidades para la lana, comenzó a cruzarse con razas de mayor aptitud cárnica tales como Merino Precoz, Ile de France, Fleischschaf hasta llegar a ser en la actualidad el tipo de sistema dominante de explotación en Sierra Morena, el ganado merino cruzado con razas mejorantes.

Además de la predominancia histórica de la raza Merina en Sierra Morena, también es destacable la presencia de la raza Montesina, autóctona del lugar, tradicionalmente en zonas de alta montaña, fundamentalmente en Sierra Morena Oriental y que debido a su gran rusticidad le ha permitido desde tiempos antiguos aprovechar los pastos de estas zonas de escasa utilidad agraria, teniendo en cuenta la dureza del medio en el que ha vivido, solo animales de esta rusticidad, resistencia y capacidad de adaptación podían hacer frente a estas condiciones, por lo que era difícil encontrar otra raza como alternativa a la Montesina.



## **ANEXO III**





## **COMPROMISO DE ACEPTACIÓN**

D..... en calidad de.....  
de la ..... con número de explotación /REGA/.....

### **MANIFIESTO:**

Estar debidamente informado de los compromisos adquiridos al ser inscritos en el registro de ganaderías/cebaderos/mataderos/salas de despiece/puntos de venta/ (tachase lo que no proceda) del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida" CORDERO DE SIERRA MORENA", conociendo el reglamento y pliego de condiciones por el cual se rige dicha IGP, comprometiéndome a cumplir con lo establecido en dichas normas aplicable a la inscripción de ganaderías/cebaderos/mataderos/salas de despiece/puntos de venta/ (táchese lo que no proceda), u otras que la sustituyan o complementen, asumiendo el informe que ese fin emitan los servicios técnicos del Consejo Regulador.

Que conoce y da su consentimiento para que todos los datos personales contenidos en el presente expediente (solicitudes alta, informe visita calificación y manifiesto), sean incluidos en ficheros informatizados y utilizados de acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal y en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre.

En.....a.....de.....de 20.....

Fdo:





## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN Y/O CEBO

Nº EXPEDIENTE:

NOMBRE OPERADOR:

FECHA DE ENTRADA:

### DATOS DEL TITULAR

Titular o razón social: .....

NIF/CIF: ..... Domicilio: .....

CP:..... Localidad:..... Provincia: .....

Teléfono: ..... Móvil: .....

Representante: .....

NIF: ..... Teléfono de contacto: .....

e-mail: .....

Nº de cuenta: .....

### DATOS DE LA EXPLOTACION O UNIDAD DE PRODUCCIÓN

Nombre de la finca o paraje:.....

Nº oficial explotación:.....

Localidad:..... Provincia:.....

Superficie total: (Has):..... Pasto (Has):..... Cultivo (Has).....

Instalaciones ganaderas (m<sup>2</sup>)..... Cebadero corderos (SI/NO)..... (m<sup>2</sup>):.....

Censo ovino de la explotación:.....

A.D.S o veterinario habitual:.....

Otras especies (Si/No)..... Efectivos:.....



RAZA	Nº OVEJAS	Nº SEMENTALES

**SOLICITA**

Al Consejo Regulador de la IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA" la inscripción en el Registro de explotaciones de producción y/o cebo.

**DECLARA**

Que cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA".

**SE COMPROMETE**

A conocer el reglamento y pliego de condiciones por el cual se rige dicha Indicación Geográfica Protegida, comprometiéndome a cumplir lo establecido en dichas normas aplicables a la inscripción de ganaderías, u otras que las sustituyan o complementen, asumiendo el informe que a ese fin emitan los servicios técnicos del Consejo Regulador.

En..... a ..... de..... de 20.....

Fdo:



## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE INDUSTRIAS

**Nº EXPEDIENTE:**

**NOMBRE OPERADOR:**

**FECHA DE ENTRADA:**

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O DE LA INDUSTRIA

**Titular o razón social:**.....

**NIF/CIF:** ..... **Domicilio:**.....

**CP:** ..... **Localidad:**..... **Provincia:**.....

**Teléfono:** ..... **Móvil:** .....

**Número de Registro Sanitario:**.....

**Registro Industria Agroalimentaria:** .....

**Actividades para las que solicita la Inscripción:**

Matadero

Sala de Despice

### DATOS DEL SOLICITANTE

**Nombre y Apellidos:**.....

**DNI/CIF:**.....

**En calidad de:**.....

**Domicilio a efectos de notificación:**.....

**Localidad:**..... **Provincia:**.....

**C.P.:**..... **Teléfono:** .....

**Correo electrónico:**.....



**SOLICITA**

Al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" la inscripción en el Registro de industrias

**DECLARA**

Que cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida CORDERO DE SIERRA MORENA".

**SE COMPROMETE**

A conocer el reglamento y pliego de condiciones por el cual se rige dicha Indicación Geográfica Protegida, comprometiéndome a cumplir lo establecido en dichas normas aplicables a la inscripción de ganaderías, u otras que las sustituyan o complementen, asumiendo el informe que a ese fin emitan los servicios técnicos del Consejo Regulador.

En..... a ..... de.....de 20.....

Fdo:

DOCUMENTOS QUE SE ADJUNTAN:

- inscripción:
- DNI/CIF del titular
- DNI/CIF del solicitante
- Acreditación del vínculo del solicitante con el establecimiento o industria
- Resolución número de Registro Sanitario
- Registro de Industrias Agroalimentarias
- Orden de domiciliación de adeudo directo SEPA
- Otra documentación (Especificar)



## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PUNTOS DE VENTA

Nº EXPEDIENTE:

NOMBRE OPERADOR:

FECHA DE ENTRADA:

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Titular o razón social:.....

NIF/CIF: ..... Domicilio:.....

CP:..... Localidad:..... Provincia:.....

Teléfono: ..... Móvil:.....

Correo electrónico:.....

Actividades Relacionadas con la IGP CORDERO DE SIERRA MORENA

Venta física

Venta ON-LINE

### DATOS DEL SOLICITANTE

Nombre y Apellidos:.....

DNI/CIF:.....

En calidad de:.....

Domicilio a efectos de notificación:.....

Localidad:.....Provincia:.....

C.P.:..... Teléfono: .....

Correo electrónico:.....



**SOLICITA**

Al Consejo Regulador de la IGP CORDERO DE SIERRA MORENA" la inscripción en el Registro de puntos de venta.

**DECLARA**

Que cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA".

**SE COMPROMETE**

A conocer el reglamento y pliego de condiciones por el cual se rige dicha Indicación Geográfica Protegida, comprometiéndome a cumplir lo establecido en dichas normas aplicables a la inscripción de ganaderías, u otras que las sustituyan o complementen, asumiendo el informe que a ese fin emitan los servicios técnicos del Consejo Regulador.

En..... a ..... de.....de 20.....

Fdo:

Autorizo al Consejo Regulador a publicar (Internet, prensa, folletos...) mi establecimiento como punto de venta autorizado.



## SOLICITUD DE BAJA EN EL REGISTRO DE EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN Y/O CEBO

**Nº EXPEDIENTE:**

**NOMBRE OPERADOR:**

**FECHA DE ENTRADA:**

### DATOS DEL TITULAR

**Titular o razón social:** .....

**NIF/CIF:** ..... **Domicilio:** .....

**CP:**..... **Localidad:**..... **Provincia:**.....

**Teléfono:** ..... **Móvil:**.....

**Representante:** .....

**NIF:** ..... **Teléfono de contacto:** .....

**e-mail:** .....

### SOLICITA

Al Consejo Regulador de la IGP CORDERO DE SIERRA MORENA" la baja en el Registro de explotaciones de producción y/o cebo.

En..... a ..... de.....de 20.....

Fdo:



## SOLICITUD DE BAJA EN EL REGISTRO DE INDUSTRIAS

**Nº EXPEDIENTE:**

**NOMBRE OPERADOR:**

**FECHA DE ENTRADA:**

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO O DE LA INDUSTRIA

**Titular o razón social:**.....

**NIF/CIF:** ..... **Domicilio:**.....

**CP:**..... **Localidad:**..... **Provincia:** .....

**Teléfono:** ..... **Móvil:** .....

**Número de Registro Sanitario:**.....

**Reg. Industria Agroalimentaria:** .....

**Código REGA:** .....

**Actividades para las que solicita la Inscripción:**

**Matadero**

**Sala de Despiece**

### SOLICITA

Al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica "CORDERO DE SIERRA MORENA" la baja en el Registro de industrias

En..... a ..... de.....de 20.....

Fdo:



## SOLICITUD DE BAJA EN EL REGISTRO DE PUNTOS DE VENTA

Nº EXPEDIENTE:

NOMBRE OPERADOR:

FECHA DE ENTRADA:

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Titular o razón social:.....

NIF/CIF: ..... Domicilio:.....

CP:..... Localidad:..... Provincia:.....

Teléfono: ..... Móvil:.....

Correo electrónico:.....

Número de tiendas: .....

### Actividades Relacionadas con la IGP CORDERO DE SIERRA MORENA

Venta física

Venta ON-LINE

### SOLICITA

Al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" la baja en el Registro de puntos de venta.

En..... a ..... de..... de 20.....

Fdo:





Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA"

---

## CERTIFICADO DE PRODUCTO

TIPO DE PRODUCTO:

ORIGEN:

Nº CORRELATIVO DE CONTROL:

SACRIFICADO EN:

DESPIEZADO EN:

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "CORDERO DE SIERRA MORENA" garantiza que la carne amparada por dicha Indicación Geográfica ha sido obtenida cumpliendo las exigencias establecidas en su Reglamento.

NÚMERO DE CERTIFICADO:

FECHA DE SACRIFICIO:

NACIDO, CRIADO Y SACRIFICADO EN SIERRA MORENA

**CERTIFICADO DE GARANTIA.**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica  
Protegida CORDERO DE SIERRA MORENA"



## LIBRO DE EXPLOTACIÓN DE NO REPRODUCTORAS

**CÓDIGO EXPLOTACIÓN:**

**PÁGINA:**

Nº Lote	Nº corderos	Destino	Fecha salida	Macho	Hembra

**Observaciones**



## LIBRO DE RECEPCIÓN DE CEBADERO

**CÓDIGO CEBADERO:**

**PÁGINA:**

Nº de guía	Explotación origen	Nº corderos	Fecha alta	Machos	Hembras	Ingreso lotes

**Observaciones:**



## LIBRO DE EXPEDICIÓN DE CEBADERO

**CÓDIGO CEBADERO:**

**PÁGINA:**

Nº Lote	Nº corderos	Destino	Fecha Baja	Machos	Hembras

**Observaciones:**



## LIBRO DE MATANZA

**MATADERO:**

**PÁGINA:**

**FECHA SACRIFICIO:**

Nº de guía	Procedencia	Nº animales	Nº canal	Peso canal (kg)	Clasificación	Nº control correlativo	Fecha expedición	Destino

**Observaciones:**

**Fecha y firma del inspector:**



## LIBRO DE RECEPCIÓN DE SALA DE DESPIECE

SALA DE DESPIECE:

PÁGINA:

Fecha de entrada	Procedencia	Nº de control correlativo	Fecha despiece	Lote despiece	Fecha expedición	Destino

Observaciones:



## DESGLOCE PIEZAS OBTENIDAS

**SALA DE DESPIECE:**

**FECHA:**

**PÁGINA:**

<b>Piezas</b>	<b>Número Unidades</b>
Costillar	
Patas	
Paletillas	
Faldas	
Cuello	
Otros	

**Observaciones:**

**Firma:**



## LIBRO DE EXPEDICIÓN DE SALA DE DESPIECE

**SALA DE DESPIECE:**

**DESTINO:**

**FECHA DE EXPEDICIÓN:**

<b>Numero correlativo de control</b>	<b>Tipo de mercancía</b>	<b>Unidades</b>



## LIBRO DE RECEPCIÓN DE PUNTO DE VENTA

**PUNTO DE VENTA:**

**PÁGINA:**

<b>Fecha entrada</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Nº de control correlativo</b>	<b>Tipo de venta</b>

**Observaciones:**

**Firma propietario punto de venta:**



## DESGLOCE TIPO DE MERCANCIA RECIBIDA

**PROCEDENCIA:**

**FECHA:**

**PÁGINA:**

<b>Piezas</b>	<b>Número Unidades</b>
Costillar	
Patas	
Paletillas	
Faldas	
Cuello	
Otros	

**Observaciones:**

**Firma:**



## LIBRO MODO DE VENTA DEL PUNTO DE VENTA

**PUNTO DE VENTA:**

**PÁGINA:**

<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tipo de venta</b>



## LIBRO CONTROL TRANSPORTE DE ANIMALES

**Conductor:**

**Firma conductor:**

<b>Datos de los animales cargados</b>	<b>Origen</b>	<b>Fecha y Hora</b>	<b>Destino</b>	<b>Fecha y hora</b>	<b>Nº Documentación sanitaria</b>	<b>Desinfección vehículos</b>	<b>Fecha y hora</b>

**Observaciones:**



## LIBRO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**EXPLOTACIÓN:**

Fecha compra	Proveedor	Nombre producto	Nº albarán	Fecha caducidad	Fecha aplicación	Aplicador	Lugar aplicación	Indicación uso	Período de espera

**Observaciones:**

**Firma responsable limpieza:**



## LIBRO DE REGISTRO DE PIENSOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL

**EXPLOTACIÓN:**

**PÁGINA:**

Fecha de entrada	Centro suministrador	Tipo pienso	Nº albarán	Fecha caducidad	Nº receta	Lote de animales

**Observaciones:**

**Firma responsable control de piensos explotación:**



## LIBRO TRATAMIENTOS VETERINARIOS

**CÓDIGO EXPLOTACIÓN:**

<b>Nº receta</b>	<b>Veterinario responsable</b>	<b>Fecha tratamiento</b>	<b>Identificación del medicamento veterinario</b>	<b>Cantidad administrada</b>	<b>Proveedor medicamento</b>	<b>identificación individual o lotes de animales</b>	<b>Naturaleza tratamiento</b>	<b>Fecha fin periodo de espera</b>

**Firma Veterinario responsable:**



## **ANEXO IV**



## ETIQUETA IGP CORDERO DE SIERRA MORENA



Figura 17. Propuesta de etiqueta IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA"

## SELLO CORRIDO Y SELLO CON LOGOTIPO

C  
O  
R  
D  
E  
R  
O  
S  
I  
E  
R  
R  
A  
M  
O  
R  
E  
N  
A



**Figura 19.** Logotipo IGP

**Figura 18.** Propuesta de sello corrido IGP "CORDERO DE SIERRA MORENA"

**ANEXO V**



En este Anexo se describen los métodos de control realizados por la IGP “CORDERO DE SIERRA MORENA” para asegurar la trazabilidad del producto.

**PLAN DE CONTROL EN LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE CORDEROS.**

<b>PUNTOS DE CONTROL</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>REGISTRO AUDITORIAS</b>
Razas	Inspección visual del tipo de raza o cruce de las madres, sementales inscritos en la IGP.	Libro Oficial de explotación.
Identificación de los animales	Comprobar mediante inspección visual que todos los animales presentes en la explotación mayores de nueve meses se encuentren identificados con crotales oficiales.	Libro Oficial de explotación.
Trazabilidad	Control de los animales sacrificados mediante el acceso a PIGGAN para comprobar la trazabilidad y requisitos a certificar	Libro Oficial de explotación.
Alimentación	Comprobar mediante inspección visual que los corderos se alimentan de leche materna y que solo las excepciones definidas en el apartado b) artículo 22 del pliego de condiciones son amamantados de forma artificial. Verificar que los piensos utilizados son los permitidos por el pliego de condiciones definidos en el apartado b) artículo 22. Comprobar de manera visual que las reproductoras se alimentan en su mayor parte por aprovechamiento de pastos.	Albarán de compra.
Toma de muestras en piensos	Composición nutritiva del pienso (proteína bruta, Grasa Bruta, Cenizas y Humedad). Contenido de compuestos antibióticos y promotores de crecimiento.	Acta de visita y de toma de muestra.
Tratamientos sanitarios	Verificar que hayan aplicado únicamente medicamentos autorizados	Recetas veterinarias y facturas.
Transporte	Verificación del libro de transporte de animales al transportista. Inspección visual de la correcta carga y descarga del ganado adscrito a la IGP.	Libro de transporte.

## PLAN DE CONTROL EN LOS MATADEROS ADSCRITOS A LA IGP.

PUNTOS DE CONTROL	MÉTODO	REGISTRO AUDITORIAS
Estancia, sacrificio y faenado	Inspección visual del cumplimiento de los siguientes puntos: Estancia, sacrificio y faenado de los animales de la IGP separados del resto. Medidas de pH de la canal tal y como se describe en el apartado h) del artículo 25 del pliego de condiciones.	Hoja de análisis de pH.
Sistema de identificación de canales para asegurar la trazabilidad	Comprobar que el personal del matadero identifique correctamente las canales con el número de canal, clasificación europea y con el etiquetado según la normativa vigente	Hoja de matanza del matadero.
Sistema de etiquetado que asegure la trazabilidad de las canales definidas en el pliego de condiciones	Verificación del tipo de canal según el peso de la misma. Identificar la canal con el sello corrido y colocación de los precintos inviolables en cada extremidad y del color en función del tipo de canal.	Libro de matanza.  Albarán de recepción de animales.
Trazabilidad de las canales en expedición	Inspeccionar visualmente que las canales que se expiden se encuentran identificadas con el número de control, el etiquetado de matadero según normativa vigente, el sello corrido de la IGP y los precintos numerados. Comprobar que se acompañen de las etiquetas de pieza de la IGP, el certificado de producto y una copia del albarán de retirada del matadero y que el pH sea menor de 6 a las 24h.	Albarán de retirada del matadero.
Toma de muestras	Comprobación de las muestras tomadas en matadero	Acta de inspección.

**PLAN DE CONTROL EN LAS SALAS DE DESPIECE ADSCRITAS A LA IGP.**

PUNTOS DE CONTROL	MÉTODO	REGISTRO AUDITORIAS
Recepción de la canales	Comprobar mediante inspección visual que las canales estén correctamente etiquetadas según las condiciones de etiquetado del pliego de la IGP y que se acompañen de una copia del albarán de retirada del matadero y del certificado de producto.	Albarán de retirada del matadero y certificado del producto.
Despiece, envasado, etiquetado	<p>Verificar que el despiece y faenado de la carne de la IGP se realiza de forma independiente al de otras canales que no pertenecen a la IGP.</p> <p>Comprobar que cada pieza se identifique con las etiquetas proporcionadas por el Consejo Regulador.</p> <p>Comprobar que la sala de despiece cumplimenta el libro de entrada.</p> <p>Verificar el correcto funcionamiento de las temperaturas en cámaras de conservación y salas de despiece y procesado.</p>	Libro de entradas de la sala despiece.
Expedición	<p>Comprobar que la mercancía se acompaña de una copia del albarán de venta de mercancía y de una copia del certificado de producto.</p> <p>Comprobar que el operador responsable de la sala de despiece archiva los libros de entrada y salida de la mercancía perteneciente a la IGP.</p>	<p>Libro de expedición de la sala de despiece.</p> <p>Libro de entradas y expedición.</p>
Autocontrol de la sala de despiece	Comprobación del mantenimiento de un programa de autocontrol interno de la sala de despiece.	Copia de actas de auditorías internas.

**PLAN DE CONTROL EN LOS PUNTOS DE VENTA ADSCRITOS A LA IGP.**

<b>PUNTOS DE CONTROL</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>REGISTRO AUDITORIAS</b>
Recepción de las canales o piezas envasadas	<p>Comprobar mediante inspección visual que las canales/piezas llegan correctamente etiquetadas según los requisitos del pliego de condiciones de la IGP.</p> <p>Comprobar que el producto llega con el albarán de retirada del matadero o de las salas de despiece, del certificado de producto correspondiente y de las etiquetas de piezas y que la mercancía descrita en la documentación se corresponde con la mercancía recibida.</p>	<p>Albarán de retirada del matadero.</p> <p>Libro de expedición de la sala de despiece</p> <p>Certificados de productos.</p>
Publicidad de la IGP	<p>Comprobar mediante inspección visual que la publicidad de la marca sea la aprobada por el Consejo Regulador de la IGP y que se encuentre en el lugar asignado a la sección del mostrador en la que se venden los productos de la IGP</p> <p>Comprobar visualmente que la carne de la IGP se encuentra separada del resto de la carne de cordero</p>	
Tipo de venta	Comprobar la correcta cumplimentación de los libros de venta, especificando si la venta es on-line o física.	Libro de ventas.

## **7. REFERENCIAS BIBILOGRÁFICAS**



- AECOP, 2017. <http://aecop.es>. Consultado el 2 de Febrero de 2017.
- AGENCIATRIBUTARIA, 2017. <http://www.agenciatributaria.es/> Consultado el 15 Mayo de 2017.
- APPLE, 2017. <https://www.apple.com/es/ipad-pro/specs> Consultado el 28 de Junio de 2017.
- Andalucía Emprende, 2017. <https://www.andaluciaemprende.es/herramientas-de-gestion/desarrollo-de-ideas-de-negocio/>. Consultado el 20 de Junio de 2017.
- Área de estudios y prospectiva de la empresa pública de desarrollo agrario y pesquero, 2010. Cadena de valor del cordero en Andalucía. Junta de Andalucía.
- Asociación Española para la Calidad, 2017. <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/indicacion-geografica-protegida>. Consultado el 22 de Abril de 2017.
- Asociación para el Desarrollo Integral del Territorio de Sierra Morena, 2017. [http://sierramorena.com/pdt\\_ambito.php](http://sierramorena.com/pdt_ambito.php). Consultado el 16 de Enero de 2017.
- Cano, T., Peña, F., Molina, A., 2007. Las razas ovinas de fomento: Segureño y Merino. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Sevilla (España). pp. 259-301.
- Centro de Comercio Internacional, 2017. [http://legacy.intracen.org/publications/Free-publications/Geographical\\_Indications\\_Spanish.pdf](http://legacy.intracen.org/publications/Free-publications/Geographical_Indications_Spanish.pdf). Consultado el 22 de Enero de 2017.
- CERESPAIN, 2017. [http://www.cerespain.com/denominaciones\\_especificas.html](http://www.cerespain.com/denominaciones_especificas.html). Consultado el 6 de Marzo de 2017.
- Compara Tarifas Energía, 2017. <http://www.comparatarifasenergia.es/>. Consultado el 20 de Mayo 2017.
- Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía, 2017. <http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderesdesarrollorural/areas/ganaderia/produccion-animal.html>. Consultado el 4 de Mayo de 2017.
- Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, 2017. <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/porta/web/menuitem>. Consultado el 20 de Febrero de 2017.
- Consejería de Turismo y Deporte, 2017. <http://www.juntadeandalucia.es/boja/2003/59/1>. Consultado el 12 de Febrero de 2017.

- CORDEREX, 2017. <http://www.corderex.com/es/index.php>. Consultado el 16 de Enero de 2017.
- Cordero de Navarra, 2017. <http://www.corderodenavarra.com/>. Consultado el 19 de Enero de 2017.
- Cordero Manchego, 2017. <http://www.corderomanchego.org/Inicio.html>. Consultado el 18 de Enero de 2017.
- Cordero Segureño, 2017. <http://www.igpcorderosegureno.com/>. Consultado el 16 de Enero de 2017.
- DACIA ,2017. <http://www.dacia.es/gamadacia/duster/configurador/> Consultado el 5 Julio de 2017.
- Dehesas Ibéricas, 2017. <http://www.dehasasibericas.es/>. Consultado el 8 de Marzo de 2017.
- DIESEL Y GASOLINA, 2017. <http://www.dieselogasolina.com/Estadisticas/Historico>. Consultado el 6 de Julio de 2017.
- ENAC, 2017. <https://www.enac.es/>. Consultado el 8 de Mayo de 2017.
- Esteban, C., 2003. Razas ganaderas españolas ovinas. Ed. FEAGAS. Madrid (España). pp. 169-322.
- EUROSTAT, 2017. <http://ec.europa.eu/eurostat/data/database>. Consultado el 8 de Febrero de 2017.
- EUROVAL, 2017. <https://www.euroval.com/ano-inmobiliario-andalucia/>. Consultado el 20 de Mayo de 2017.
- FAOSTAT, 2017. <http://www.fao.org/faostat/en/#data>. Consultado el 8 de Febrero de 2017.
- FEAGAS, 2017. <http://feagas.com/razas/ovino/>. Consultado el 12 de Enero de 2017.
- FERIADEZAFRA,2017.<http://www.figzafra.es/images/Feria2017/documentos/SolicitudFIG2017.pdf>. Consultado el 2 de Junio de 2017.
- Grupo de Desarrollo Rural Sierra Morena Sevillana, 2017. <http://www.sierramorenasevilla.org/web/index.php/es/adr/el-territorio.html>. Consultado el 20 de Febrero de 2017.

- Grupo de Desarrollo Rural Sierra Morena Cordobesa, 2017. <http://www.sierramorenacordobesa.com/>. Consultado el 20 de Febrero de 2017.
- IECA, 2017. <https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/nomenclator/index.htm>. Consultado el 14 de Febrero de 2017.
- IKERFEL, 2017. Percepciones del Consumidor respecto a la carne de cordero 2016.
- IMPRIMIREVISTA, 2017. <https://www.imprimirevista.es/?gclid=CPSzoKbd8tQCFZAK0wodrLAO8A>. Consultado el 6 de Junio de 2017.
- INFOCARNE, 2017. <http://www.infocarne.com/ovino/>. Consultado el 18 Enero de 2017.
- INTEROVIC, 2017. <http://www.interovic.es/iii-seminario-de-interovic-ovino-y-caprino-en-el-marco-de-la-categoria-carne>. Consultado EL 20 Abril de 2017.
- Juárez, M., Horcada, A., 2010. La producción de carne ovina en Andalucía. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. España. pp. 297-317.
- Juárez, M., Romero, F., Azor, P.J., 2007. Las razas ovinas andaluzas de protección especial: Merino de Grazalema, Montesina, Lebrijana y Merino (variedad negra). pp. 301-331. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. España.
- Laboratorio Oficial Principado de Asturias, 2017. <http://www.serida.org/nutricionanimal.php>. Consultado el 8 de Junio de 2017.
- Lechazo Castilla y León, 2017. <http://www.lechazodecastillayleon.es/>. Consultado el 19 de Enero de 2017.
- MAPAMA, 2017. [http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/estadisticas/mercados\\_agricolas\\_ganaderos.aspx](http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/estadisticas/mercados_agricolas_ganaderos.aspx). Consultado el 22 de Enero de 2017.
- MOVISTAR, 2017. <http://www.movistar.es/particulares/tienda/comparador-tarifas-fusion>. Consultado el 5 de Julio de 2017.
- OMPI, 2017. [http://www.wipo.int/geo\\_indications/es/](http://www.wipo.int/geo_indications/es/). Consultado el 22 de Enero de 2017.
- OVI ESPAÑA, 2017. <https://www.oviespana.com/>. Consultado el 14 de Febrero de 2017.

- Peña, F., Alcalde, M.J., 2007. Las razas ovinas integradas en Andalucía: Merino Precoz Francés, Ile de France, Fleischschaff, landschaff y Laucane. pp. 331-364. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. España.
- Plan de Ordenación del Territorio de Andalucía (POTA), 2017. [http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal\\_web/ot\\_urbanismo/ordenacion\\_territorio/pota/pota\\_completo.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal_web/ot_urbanismo/ordenacion_territorio/pota/pota_completo.pdf) Consultado el 12 de Febrero de 2017.
- RASTREATOR , 2017. <https://www.rastreator.com/seguros-para-empresas.aspx>. Consultado el 6 de Julio de 2017.
- Raza Merina, 2016. <http://www.razamerina.com/>. Consultado el 16 de Diciembre de 2016.
- SALON DE GOURMETS, 2017. <https://www.gourmets.net/salon/>. Consultado el 2 de Junio de 2017.
- Sánchez Belda, A., Sánchez Trujillano, M.C., 1986. Razas ovinas españolas. pp. 805-823. Instituto Nacional De Reforma y Desarrollo Agrario.
- SEOC, 2017. <http://seoc.eu/es/libros-de-actas/>. Consultado el 20 de Abril de 2017.
- SERVIFAPA, 2017. <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/>. Consultado el 8 de Marzo de 2017.
- Ternasco de Aragón, 2017. <http://www.ternascodearagon.es/>. Consultado el 18 de Enero de 2017.
- Ternera de Extremadura, 2017. <http://www.terneradeextremadura.org/>. Consultado el 24 de Julio de 2017.
- Ternera de Navarra, 2017. <http://www.terneradenavarra.es/>. Consultado el 20 de Mayo de 2017.
- TRIES MEDIA, 2017. <http://www.triesmedia.com/pdf/Precios%20imagen%20corporativa.pdf>. Consultado el 2 Junio de 2017.
- TU SALARIO, 2017. <http://www.tusalarario.es/main>. Consultado el 20 de Mayo de 2017.
- WEB ARTESANAL, 2017. <https://webartesanal.com/planes-mantenimiento-web/>. Consultado el 3 Junio de 2017.



CORDERO DE  
SIERRA  
MORENA