

DOCUMENTO ÚNICO

«Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea »

Nº UE [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea »

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

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

Clase 1.1 Carne frescas (y despojos)

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

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

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

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

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

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

Las canales deberán cumplir además las siguientes características:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

...

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

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

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

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada abarca la totalidad del territorio de la Comunidad Foral de Navarra. La Comunidad Foral de Navarra está situada en la zona norte de la Península Ibérica, en el extremo occidental de los Pirineos. Queda comprendida entre las coordenadas 41º, 55´ y 34” y 43º, 18´ y 36” de Latitud Norte; y por las coordenadas 1º, 11´ y 33”, y 2º, 56´ y 57” de longitud Este, del Meridiano de Madrid. Tiene una extensión de 10.421 km² y la flanquean, Francia por el Norte; La Rioja y Zaragoza por el Sur; Zaragoza y Huesca por el Este; y por el Oeste Alava y Guipúzcoa.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

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

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

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

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

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

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://goo.gl/YqXXi6>