

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**13615** *Resolución de 27 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego».*

Mediante Resolución de 28 de enero de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla-La Mancha, publicada en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha», de 13 de febrero de 2009, se emitió decisión favorable a la solicitud de modificación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Cordero Manchego», en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción de modificación del pliego de condiciones de la citada IGP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 6 de abril de 2009, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea, con fecha de entrada en la misma el 2 de junio de 2009, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Castilla-La Mancha ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino la pertinente publicación de la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» en el «Boletín Oficial del Estado».

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerda:

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego», publicado mediante Resolución de 28 de enero de 2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla-La Mancha, publicada en el «Diario Oficial de Castilla-La Mancha», de 13 de febrero de 2009, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, y a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento(CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 27 de julio de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## ANEXO

Modificación pliego de condiciones Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego».

A) Nombre del producto: Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego».  
B) Descripción del producto: El tipo de ganado apto para la producción de «Cordero Manchego» debe proceder exclusivamente de la raza manchega y reunirá los siguientes requisitos:

Corderos sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras).

Peso vivo al sacrificio en matadero entre 22 y 30 kilogramos.

Edad al sacrificio: Entre sesenta y noventa días.

En caso de tratarse de lechal manchego, el peso vivo será de 8 a 14 kg y la edad al sacrificio de 35 días como máximo.

La alimentación de los corderos deberá realizarse en estabulación con leche materna complementada ad libitum con paja blanca y concentrados autorizados por el Consejo Regulador. El período mínimo de lactancia natural será de treinta días.

Al destete, la alimentación será con paja blanca y concentrados ad libitum autorizados por el Consejo Regulador.

En ningún caso podrán recibir promotores de crecimiento ni finalizadores.

La I.G.P. «Cordero Manchego» ampara las canales de las categorías extra y primera que deberán reunir las siguientes características:

Peso canal: Comprendido entre 10 y 15 kilogramos.

En lechal manchego será de 4,5 a 7 kg (un kg. más si se presenta con cabeza y asadura).

Conformación: Perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas.

Carnes de tipo magra a medianamente grasa, 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, quedándose al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios.

Característica de la grasa: Color blanco-cremosa, tanto la de cobertura como la cavitaria y consistencia dura, sin cubrir completamente el riñón.

Características de la carne: Color rosa pálido a rosa.

C) Zona geográfica: El área principal sobre la que se explota y desarrolla la raza Manchega comprende las siguientes comarcas y municipios:

Provincia de Albacete.

Comarca Mancha: El Bonillo, Fuensanta, La Roda, Lezuza, Minaya, Munera, Ossa de Montiel, Tarazona de la Mancha, Villalgordo del Júcar y Villarrobledo.

Comarca Manchuela: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá del Júcar, Balsa de Ves, Carcelén, Casas de Ves, Casas Ibáñez, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, Jorquera, La Recueja, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, Valdeganda, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villavaliante.

Comarca Centro: Albacete, Alcazote, Balazote, Barrax, Casas de Juan Núñez, Chinchilla de Monte-Aragón, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, La Gineta, La Herrera, Montalvos, Peñas de San Pedro, Pétrola, Pozohondo y Pozuelo.

Comarca Almansa: Almansa, Alpera, Bonete, Caudete, Fuente Álamo y Montealegre del Castillo.

Comarca Sierra de Alcaraz: Alcaraz, Bienservida, Casas de Lázaro, El Balletero, Masegoso, Povedilla, El Robledo, San Pedro y Viveros.

Comarca Hellín: Hellín y Tobarra.

## Provincia de Ciudad Real.

Comarca Mancha: Alcázar de San Juan, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana, Daimiel, Herencia, La Solana, Las Labores, Manzanares, Membrilla, Pedro Muñoz, Puerto Lápice, Ruidera, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela, Socuéllamos, Tomelloso, Valdepeñas, Villarrubia de los Ojos y Villarta de San Juan.

Comarca Campo de Calatrava: Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Cva., Ballesteros de Cva., Bolaños de Cva., Cabezarados, Calzada de Cva., Cañada de Cva., Caracuel de Cva., Carrión de Cva., Ciudad Real, Corral de Cva., Fernancaballero, Granátula de Cva., Los Pozuelos de Cva., Miguelturra, Moral de Cva., Picón, Poblete, Pozuelo de Cva., Torralba de Cva., Valenzuela de Cva., Villamayor de Cva. y Villar del Pozo.

Comarca Campo de Montiel: Albadalejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, Santa Cruz de los Cáñamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente y Villanueva de los Infantes.

Comarca Montes Norte: Fuente el Fresno, Los Cortijos, Luciana, Malagón, Peidrabuena, Porzuna y Retuerta del Bullaque.

Comarca Pastos: Abenójar, Almuradiel, Mestanza, Puertollano, San Lorenzo de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Viso del Marqués.

## Provincia de Cuenca.

Comarca Manchuela: Alarcón, Buenache de Alarcón, Campillo del Altobuey, Casas de Benítez, Casas de Guijarro, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, El Herrumblar, El Peral, El Picazo, Gabaldón, Graja de Iniesta, Hontecillas, Iniesta, Ledaña, Minglanilla, Motilla del Palancar, Olmedilla de Alarcón, Pozorrubielos de la Mancha, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Sisante, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpando, Villanueva de la Jara y Villarta.

Comarca Mancha Baja: Belmonte, Carrascosa de Haro, Casas de Fernando Alonso, Casas de Haro, Casas de los Pinos, El Pedernoso, El Provencio, Fuentelespino de Haro, Hontanaya, La Alberca de Záncara, Las Mesas, Las Pedroñeras, Los Hinojosos, Monreal del Llano, Mota del Cuervo, Osa de la Vega, Pozoamargo, Rada de Haro, San Clemente, Santa María de los Llanos, Santa María del Campo Rus, Tresjuncos, Vara del Rey, Villaescusa de Haro, Villamayor de Santiago y Villar de la Encina.

Comarca Mancha Alta: Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almendros, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañavate, Belinchón, Belmontejo, Campos del Paraíso, Cañadajuncosa, Castillo de Garcimúñoz, Cervera del Llano, El Acebrón, El Cañavate, El Hito, Fuente de Pedro Naharro, Honrubia, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, La Almarcha, La Hinojosa, Montalbanejo, Montalbo, Mota de Altarejos, Olivares del Júcar, Palomares del Campo, Paredes, Pinarejo, Pozorrubio de Santiago, Puebla de Almenara, Rozalén del Monte, Saelices, San Lorenzo de la Parrilla, Tarancón, Torrejoncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tribaldos, Uclés, Valverde del Júcar, Villagordo del Marquesado, Villar de Cañas, Villarejo de Fuentes, Villarejo Periesteban, Villares del Saz, Villarrubio, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Záncara y Zarza de Tajo.

Comarca Alcarria: Barajas de Melo, Huete, La Peraleja, Leganiel, Los Valdecolmenas, Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamajud, Puebla de Don Francisco, Saceda Trasierra, Vellisca, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamajud, Villar y Velasco y Villas de la Ventosa.

Comarca Serranía Media: Abia de la Obispalía, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Enguñados, Fresneda de Altarejos, La Parra de las Vegas, La Pesquera, Las Valeras, Paracuellos, Piqueras del Castillo, Solera del Gabaldón y Villar de Olalla.

## Provincia de Toledo.

Comarca La Mancha: Almonacid de Toledo, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camuñas, Ciruelos, Consuegra, Corral de Almaguer, Dosbarrios, El Romeral, El Toboso,

Huerta de Valdecarábanos, La Guardia, La Puebla de Almoradiel, La Villa de Don Fabrique, Lillo, Madridejos, Manzaneque, Mascaraque, Miguel Esteban, Mora, Noblejas, Ocaña, Ontígola, Quero, Quintanar de la Orden, Santa Cruz de la Zarza, Tembleque, Turleque, Urda, Villacañas, Villafranca de los Caballeros, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas y Yepes.

Comarca Sagra-Toledo: Alameda de la Sagra, Añover de Tajo, Argés, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Cabañas de la Sagra, Carranque, Casarrubios del Monte, Casabuenas, Cedillo del Condado, Chozas de Canales, Cobeja, Cobisa, Cuerva, El Viso de San Juan, Esquivias, Gálvez, Guadamur, Illescas, Las Ventas de Retamosa, Layos, Lominchar, Magán, Mocejón, Nambroca, Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Palomeque, Pantoja, Polán, Pulgar, Recas, Seseña, Toledo, Totanés, Ugena, Valmojado, Villaluenga de la Sagra, Villaseca de la Sagra, Yeles, Yuncler, Yuncillos y Yuncos.

Comarca Monte de Los Yébenes: Ajofrín, Chueca, Los Yébenes, Marjaliza, Mazarambroz, Orgaz y Sonseca.

Comarca Torrijos: Albarreal del Tajo, Almorox, Arcicóllar, Barcience, Burujón, Camarena, Camarenilla, Carmena, El Carpio de Tajo, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Gerindote, Huecas, La Puebla de Montalbán, La Torre de Esteban Hambrán, Maqueda, Métrida, Novés, Portillo de Toledo, Quismondo, Rielves, Santa Cruz del Retamar, Santo Domingo Caudilla, Torrijos y Villamiel de Toledo.

Comarca La Jara: Villarejo de Montalbán.

Comarca Montes de Navahermosa: Las Ventas con Peña Aguilera, Menasalbas, Navahermosa y San Martín de Montalbán.

La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha es, con sus 79.230 Km<sup>2</sup>. de extensión, la tercera en superficie de España.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona. Los elementos que prueban que el cordero manchego es originario de la zona son:

a) Características del producto. La carne presenta las características organolépticas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción, cebado y sacrificio.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados lo identificarían, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y certificación. Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1. La carne procederá exclusivamente de la raza «Manchega» de ganaderías inscritas situadas en la zona de producción.

Los corderos serán identificados al nacer con crotal de plástico en la oreja izquierda recogiendo los datos que se exponen a continuación:

Ganaderías (mediante su código de explotación).

Número de orden de nacimiento del cordero, de acuerdo con el parte de nacimientos.

2. El transporte en vehículos del ganado al matadero, así como su manipulación deberá realizarse de acuerdo con los requisitos especificados en las correspondientes normas europeas al respecto.

3. El sacrificio y/o manipulación de los animales se realizará en industrias inscritas en los registros del Consejo Regulador.

4. El oreo y conservación se realizará en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5. El producto final se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en su etiqueta, distintivo o precinto numerados del consejo regulador.

E) Descripción del método de obtención del producto. La carne amparada por la IGP «Cordero Manchego», destinada al consumo procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

Una vez llegado el animal al matadero, y antes de su sacrificio, permanecerá en reposo al menos doce horas.

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atloidea. El lechal manchego podrá presentarse con cabeza.

El oreo de las canales se realizará hasta que el interior de la masa muscular de la canal alcance la temperatura idónea para su conservación y transporte.

Las canales se conservarán para tiempos inferiores a 24 horas en cámaras entre 3º y 4º C y para períodos más prolongados de tiempo entre 1º y 4º C.

El período máximo de conservación no superará los 6 días.

El responsable de la comercialización determinará la calidad de las canales amparables por la IGP, marcando las calificadas con las siglas «CM» «de Cordero Manchego» y etiquetándolas con una etiqueta con el logotipo del Consejo Regulador seguido de un número individual en una de las piernas.

El reparto y distribución de las canales de «Cordero Manchego» a los minoristas carniceros y su conservación y venta, cumplirá con la normativa vigente, evitando en todo momento el deterioro de la calidad del producto.

F) Vínculo.

Histórico. La procedencia de la raza manchega, según Sánchez Belda (1994), hay que buscarla entre los primitivos ovinos mediterráneos, que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, de limitadas posibilidades forrajeras y fuertemente dependientes de la climatología estacional. Los ovinos durante el proceso de la domesticación y posteriores etapas expansivas, se acomodaron a las condiciones ambientales antes citadas por intermedio de dos mecanismos anatómico-funcionales: almacenamiento de grasa corporal y adaptación del aparato locomotor.

Según el autor anterior, la raza Manchega tiene procedencia directa del gran tronco Entrefino autóctono, pero encuadrada en un medio especial de extensas planicies cultivadas en su mayor parte, con fuente alimentaria suficiente, pero poco densa y dispersa, que demanda un organismo de fácil desplazamiento, capaz de recogerla sin fatiga y transformarla con facilidad; así motivó la formación de un fenotipo *i novo*, de líneas alargadas, altas extremidades y aspecto andariego que por posterior selección logró especializarse y poseer dinteles productivos interesantes. Desde antiguo fue el principal animal de renta de la Mancha. Explotada para la producción de leche, paralelamente rendía un buen cordero y lana de utilidad textil. Abundan las citas históricas sobre la Manchega; de todas destacan las recogidas en la más famosa novela de todos los tiempos, que dio renombre universal a la cuna de la raza «Don Quijote de la Mancha»

En la región la ganadería ha tenido históricamente una gran importancia, representando un 32% de la Producción Final Agraria (PFA) en 1990. Por ello, como consecuencia de sus características climáticas y agrológicas, se ha ido configurando una importante y tradicional zona ganadera de clara especialización extensiva, donde el ovino es la principal actividad.

Esta fuerte especialización ovina de la región corresponde a sistemas tradicionales de producción basados en la raza Manchega (carne y leche), y en el aprovechamiento de recursos forrajeros marginales (barbechos, rastrojos, eriales, monte bajo etc.), en áreas deprimidas o de medio agrario difícil, en las que sin embargo han contribuido muy eficazmente el mantenimiento de las rentas agrarias y, por otra parte, a la conservación del delicado equilibrio ecológico de estas zonas.

Además, en las importantes áreas de cultivo de secano, correspondientes a las grandes llanuras de Castilla-La Mancha, donde se producen desde antiguo vid, cereales y leguminosas grano se han desarrollado un modelo de producción ovino, subsidiario de la producción agraria, con aprovechamiento de rastrojos y barbechos como fuente principal de alimentación.



Natural. La Mancha es un antiguo campo espartero de los romanos, que los árabes llamaron «Manyá», que viene a significar «sin agua». Estos dos apelativos determinan de forma clara el carácter de la región.

Está escasamente poblada de núcleos dispersos pero grandes. Es zona agrícola por excelencia: Buena productora de trigo, de vid y de olivo; la primera región productora de ajos de nuestro país y una muy importante de cebollas; destacan el azafrán como cultivo típico; en los últimos años se ha producido un incremento en el cultivo de la cebada. Se ha considerado una buena región ganadera, destacando el lanar.

Orografía. Aunque tradicionalmente se ha considerado a Castilla-La Mancha como un espacio llano, en el que lo más característico es la comarca natural de «La Mancha», la realidad se corresponde más bien a una meseta elevada y surcada de montañas, donde las dos terceras partes del territorio están por encima de los 600 m de altura y no hay ninguna zona que se encuentre situada a menos de 200 m sobre el nivel del mar. Se trata pues de un territorio caracterizado por el predominio de tierras llanas y altas y por un conjunto de áreas montañosas tanto en la periferia como en el interior de la región, que determinan una gran variedad topográfica y paisajística.

Geológicamente es una llanura rellena de sedimentos miocénicos, con una altitud entre 650 y 800 metros sobre el nivel del mar, en las épocas de lluvias por la llanura del terreno se forman grandes charcas y lagunas de poca profundidad, en los que el agua permanece cierto tiempo.

Hidrografía. Sus principales ríos son: Tajo, Guadiana alto, Júcar alto y medio, Záncara, Cigüela, Jabalón y Riánsares, los cuales, aunque tienen cauces muy irregulares, son muy aprovechados para el riego, especialmente en los últimos tiempos en que se han creado grandes extensiones de regadío.

Climatología. El clima y más concretamente sus dos elementos principales, la temperatura y las precipitaciones, son el factor fundamental para la práctica de la agricultura y de la ganadería extensiva. En el caso de Castilla-La Mancha el clima es definido por los expertos como «templado mediterráneo de carácter continental», con contrastes térmicos notables diarios y estacionales y con una distribución estacional desequilibrada de las escasas lluvias.

El análisis de las temperaturas medias anuales en cuatro poblaciones de la región nos indica que las temperaturas máximas absolutas pueden superarlos 35 °C. en los meses de verano, el mes más cálido es julio, con temperaturas medias que alcanzan incluso los 25 °C.

Las precipitaciones anuales se caracterizan por alcanzar valores medios próximos a los 400 mm., frente a los 600 mm de media en España, que además de ser una cifra escasa se reparte de forma desigual. En primer lugar como consecuencia de una gran irregularidad interanual, que hace los volúmenes sean muy distintos en una serie climática. En segundo lugar debido a distintos en una serie climática. En segundo lugar debido a la distribución anual de lluvias, en la que el verano destaca como la estación más seca representando apenas el 10-15% de las lluvias anuales. Por el contrario, la primavera y el otoño suelen ser las más lluviosas.

Flora y prados naturales. En otros tiempos, las propias características físicas y climáticas de la región condicionaron el desarrollo de una vegetación natural compuesta de pequeños bosques dominados por la encina, que en la actualidad ha quedado reducida a una posición testimonial. Estas zonas fueron invadidas por los cultivos, fundamentalmente los cereales y la vid, que ocupan grandes extensiones de terreno. Mediante la captación de aguas subterráneas se ha modificado en gran medida el paisaje de algunas zonas de la llanura manchega, en las que se ha introducido el maíz como cultivo fundamental de regadío.

Las zonas presentan una amplia gama de recursos y aprovechamientos alimenticios para el ganado de los que cabe señalar:

En primer lugar, por su importancia, los alimentos concentrados, constituidos esencialmente por los cereales de grano, las leguminosas grano y el girasol, cuya importancia ya ha sido puesta de manifiesto. En los últimos años han aumentado su producción y representan sin ninguna duda el recurso alimenticio de esta comunidad.

Las tierras cultivadas aportan los restos de las cosechas, en el cereal las ovejas pastan la paja y las espigas de grano que han quedado como resto de la recolección. Son importantes los rastrojos de leguminosas con sus pajas de alto contenido proteico, de veza, de garbanzo y sobre todo de lenteja, tan numerosas en algunas zonas. Resultan clásicos los aprovechamientos otoñales de los pámpanos de las abundantes vides. No por menos clásico deja de ser importante el aprovechamiento de los restos del girasol, que en algunas provincias como Cuenca representa la segunda extensión de cultivo anual tras el cereal.

Después de las primeras lluvias las tierras cultivadas vuelven a ser aprovechadas por el ganado. Aquellos granos que se perdieron y otra infinidad de variedades de semillas germinan, contribuyendo a la alimentación de los ganados en rastrojo y barbecho. En la actualidad, debido al aprovechamiento agrícola que ha traído consigo la roturación de numerosas tierras, han sido muy mermados los encinares y coscojares, quedando la vegetación primitiva alternando con los cultivos y repartidos por lomas y cerros considerados no aptos para aprovechamiento agrícola.

La superficie pastable de especies no cultivadas en Castilla-La Mancha es importante en sus distintas formas, pero con un claro predominio del terreno forestal y de los pastizales frente a prados naturales. Bajo el punto de vista ganadero son trascendentes los pastizales que ocupan los claros de los matorrales, así tenemos los pastos anuales, siempre apreciados por su capacidad de prosperar en terrenos degradados y rocosos, revalorados por la presencia de leguminosas de interés forrajero. Son plantas presentes en estos pastos: *Medicago mínima*, *Scorpius subilosa*, *Astragalus stella*, etc.

Los cultivos forrajeros no ocupan un lugar destacado en el conjunto regional, a pesar de tratarse de producciones vegetales de alto valor nutritivo en alimentación animal, especialmente domesticadas a los rumiantes. El cultivo más importante es la alfalfa, por su mejor adaptación a los terrenos calcáreos de La Mancha, seguida de la veza y los cereales de invierno. El consumo de los dos primeros se hace fundamentalmente en forma de heno, mientras que en los últimos años se ha extendido la práctica del ensilado de cereales para forrajes y de maíz forrajero.

La raza manchega es una especie ovina autóctona, adaptada desde antiguo a esta región y que ha constituido una de las principales fuentes de riqueza de esta comarca. Explotada por su producción de leche, carne y lana, constituye el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora y prados, forrajes, barbechos, rastrojos y monte bajo; esta variada alimentación y las peculiaridades de la propia raza proporcionan una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen.

G) Estructura de control. El organismo de control es la siguiente entidad de certificación:

Nombre: Fundación «Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego».  
Dirección: Avenida del Vino, s/n. Apartado de correos 228. C.P. 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)  
Teléfono: 34926 322666 - Fax: 34926 322712.

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables, y cualquier otro requisito, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

Inspección de muestras.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

Auditoría de los registros documentales de la producción de corderos protegidos.

H) Elementos específicos del etiquetado vinculados a la I.G.P. El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en las normas de comercialización vigentes.

Las canales amparadas por la IGP irán marcadas con un sello de tinta que recorre la pierna, costillar y paletilla de ambos lados de la canal, marcando las siglas «CM» «de Cordero Manchego» y etiquetadas con una etiqueta numerada individualmente y con el logotipo del Consejo Regulador, en una de las piernas.

Las unidades individuales (piezas enteras envasadas, bandejas o similares) comercializadas al amparo de la IGP, deberán identificarse con una etiqueta numerada individualmente y con el logotipo del Consejo Regulador.

I) Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y nacionales:

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.