

la Sierra de Alcaraz, en los que se asientan los olivares que, protegidos, prosperan adecuadamente en este microclima.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones. (Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) N.º 510/2006).

Toledo, 11 de septiembre de 2008.—Director General de Mercados Alimentarios, Federico López Navarro.

**63.812/08. Anuncio de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Cordero Manchego» y a su Documento Único.**

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

En cumplimiento de lo que establece el apartado 5 del artículo 5 del referido Reglamento (CE) 510/2006, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud, procederá a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y del Documento Único, previsto en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006, y concederá un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud.

En virtud de esta normativa, la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cordero Manchego presentó la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» ante la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

En base al artículo 31.1.7.º del Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y en virtud de las competencias cuyo ejercicio se encomienda a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 d) del Decreto 142/2008, de 9 de septiembre (DOCM n.º 189 de 9 de septiembre de 2008), por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de los distintos órganos de la Consejería de Agricultura, y de las atribuciones conferidas por el artículo 23.2 c) de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, la Dirección General de Desarrollo Rural ha estudiado la documentación presentada relativa a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» y considera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

El 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, establece en su artículo 6.1 que una vez comprobada la solicitud de registro o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el Boletín Oficial del Estado un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el Documento Único.

Por lo anteriormente expuesto, procede dar publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» y al Documento Único previsto en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, mediante la publicación de este Anuncio en el Boletín Oficial del Estado, y se establece un plazo de dos meses contado desde el día siguiente al de la fecha de su publicación para que los interesados presenten las alegaciones que crean convenientes ante el

órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el Anexo de la presente Resolución.

El expediente podrá ser examinado en la sede de la Dirección General de Desarrollo Rural (C/ Pintor Matías Moreno ,4. 45002-Toledo).

Toledo, 29 de septiembre de 2008.—La Directora General de Desarrollo Rural, Ana Isabel Parras Ramírez.

#### Anexo

##### Órgano competente para la presentación de oposiciones

Nombre: Dirección General de Desarrollo Rural. Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Dirección: C/ Pintor Matías Moreno n.º 4, 45071 Toledo.

Teléfono: 925 26 67 08. Fax: 925 26 67 22.

Agrupación Solicitante:

Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cordero Manchego.

Dirección: Ctra. de las Peñas km 3,2. C.P. 02049 Albacete.

Teléfono 967 22 40 20 Fax: 967 22 40 20.

Documento Único.

Reglamento (CE) N.º 510/06 del Consejo sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«Cordero Manchego».

DOP ( ) IGP ( X ).

1. Denominación. «Cordero Manchego».
2. Estado miembro. España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto. Clase 1.1. Carne (y despojos) frescos.

Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Carne fresca, de las categorías extra y primera, procedente exclusivamente de corderos de la raza manchega, sin distinción de sexo (los machos sin castrar), alimentados con leche materna durante un período mínimo de treinta días, complementada con paja blanca y concentrados autorizados. El peso vivo, al sacrificio, en matadero oscila entre 22 y 30 kg para el cordero y 8 y 14 kg para el lechal y la edad entre 60 y 90 días para el cordero y menor de 35 días para el lechal. Peso de la canal comprendida entre 10 y 15 kg para el cordero y 4,5 a 7 kg para el lechal (un kg más si se presenta con cabeza y asadura), de perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas, canales de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas por una película de grasa fina, de color blanco cremoso, que se espesa en la grupa, nacimiento de la cola y región dorsal, quedando al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios. Carne de color rosa pálido a rosa.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal). Los corderos se alimentarán con leche materna, paja blanca y concentrados autorizados.

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

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado. 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.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica. El área principal sobre la que se explota y desarrolla la raza Manchega es la región natural de La Mancha, comprende 66

entidades locales de la provincia de Albacete, 77 de Ciudad Real, 132 de Cuenca y 122 de Toledo.

Se han incluido los siguientes:

Provincia de Albacete:

«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 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 Alcarria: Barajas de Melo, Huete, La Peñaleja, Leganiel, Los Valdecolumenas, 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, Almodovar 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 Sagra-Toledo: Alameda de la Sagra, Añoover de Tajo, Argés, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Cabañas de la Sagra, Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, 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, Ollas del Rey, Palomeque, Pantoja, Polán, Pulgar, Recas, Seseña, Toledo, Totañés, Ugena, Valmojado, Villaluenga de la Sagra, Villaseca de la Sagra, Yebes, 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.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

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.

Aunque tradicionalmente se ha considerado a Castilla la Mancha como un espacio llano, en el que lo mas 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.

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.

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

tación más seca representando apenas el 10-15% de las lluvias anuales. Por el contrario, la primavera y el otoño suelen ser las más lluviosas.

#### 5.2 Carácter específico del producto.

Canal de perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas, canales de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas por una película de grasa fina, de color blanco cremoso, que se espesa en la grupa, nacimiento de la cola y región dorsal, quedando al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios. Carne de color rosa pálido a rosa de gran ternura y jugosidad con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, aportando un bouquet característico muy agradable.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de

las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de la IGP).

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones. (Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) N.º 510/2006).