MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA
AGROALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD Y PROMOCIÓN
AGROALIMENTARIA

PLIEGO DE CONDICIONES

Según el artículo nº4 del Reglamento (CEE) nº2081/92 del Consejo

A.- NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea"

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Indicación Geográfica protege la carne de los corderos procedentes de los animales de la especie ovina de la raza Navarra y Lacha en pureza para su consumo en fresco exclusivamente, y siempre que cumpla con las condiciones de producción y elaboración que se fijan en el presente pliego de condiciones y con los demás requisitos de la legislación vigente que le sean de aplicación.

En Navarra coexisten dos razas autóctonas, la raza Navarra y la Lacha, que por sus características genotípicas y por la forma y sistema de producción, se producen principalmente dos tipos comerciales de corderos, el Cordero Lechal para ambas razas y el Cordero Ternasco únicamente para la raza Navarra.

Unicamente la carne procedente de los corderos de las razas Navarra y Lacha en pureza, producido y criado en la zona de producción de la Indicación Geográfica son aptos para suministrar carne protegida bajo la Indicación Geográfica "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea".

Las canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida para su comercialización en fresco deben cumplir las siguientes caracteristicas y obedecen a las categorías comerciales señaladas a continuación para cada tipo de producto:

a) LECHAL:

Las categorías comerciales "Cordero Lechal Extra y Primera" descritas en el Norma de calidad para canales de ovino (Orden de 18 de septiembre de 1975 y modificada por Orden de 24 de septiembre de 1987), y, además, a las categorías comerciales "A y B" de calidad "Primera" descritas en el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros (Reglamento(CEE) nº 2137/92 y Reglamento(CEE) nº 461/93), para aquellos procedentes de corderos vivos de raza Navarra y Lacha.

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), con una edad máxima de 45 días.

Cobertura grasa: escasa o media (grado 2-3 según el Reglamento (CEE) nº 2137/92 y Reglamento (CEE) nº 461/93 en los que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros).

Color de la carne: blanco nacarado a rosa pálido.

Características de la carne: tierna, gran jugosidad, textura suave y sabor característico.

b) TERNASCO:

Las categorías comerciales "Cordero Ternasco Extra y Primera" descritas en el Norma de calidad para canales de ovino (Orden de 18 de septiembre de 1975 y modificada por Orden de 24 de septiembre de 1987), y, además, a las categorías comerciales "B y C" de calidad "Primera" descritas en el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros (Reglamento(CEE) nº 2137/92 y Reglamento(CEE) nº 461/93), para aquellos procedentes de corderos vivos de raza Navarra exclusivamente.

Animal macho o hembra de raza Navarra, amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde el nacimiento. En la etapa de cebo la alimentación está constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado 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 reciben leche materna. El peso en canal del cordero ternasco está entre 9 y 12 kg. (Sin cabeza y asaduras), con una edad máxima de 110 días.

Cobertura grasa: escasa o media (grado 2-3 según el Reglamento (CEE) nº2137/92 y Reglamento (CEE) nº461/93 en los que se establece el modelo comunitario de clasificación de canales de corderos ligeros).

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.

C. ZONA GEOGRÁFICA

La Comunidad Foral de Navarra está situada en la zona norte de la Península Ibérica, en el extremo occidental de los Pirineos (Mapa 2. Anexo I). Queda comprendida entre las coordenadas 41°, 55´ y 34" y 43°, 18´y 36" de Latitud Norte; y por las coordenadas 1°, 11´y 33", y 2°, 56´y 57" de longitud Este, del Meridiano de Madrid. Tiene una extensión de 10.421 km^2 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.

Según el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra se divide, a efectos agronómicos, en siete Comarcas Agrarias: la I o Noroccidental, la II o Pirineos, la III o Cuenca de Pamplona, la IV o Tierra Estella, la V o Navarra Media, la VI o Ribera Alta y la VII o Ribera Baja. (Mapa 3. Anexo I).

La zona de reproducción, cría y engorde de corderos de raza Navarra destinada a la producción de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea", está constituida por los siguientes Municipios de las Comarcas Agrarias:(Mapa 5. Anexo I).

Comarca I o Noroccidental: Altsasu/Alsasua, Anue, Arakil, Arbizu, Arruazu, Atez, Bakaiku, Ergoiena, Etxarri-Aranatz, Ezcabarte, Imotz, Irañeta, Irurtzun, Iturmendi, Lakuntza, Lantz, Odieta, Oláibar, Olazti/Olazagutía, Uharte-Arakil, Urdiain, Ziordia

Comarca II o Pirineos: Abaurregaina-Abaurrea Alta, Abaurrepea-Abaurrea Baja, Aoiz, Arce, Aria, Aribe, Auritz/Burguete, Burgui, Castillo-Nuevo, Erro, Esparza, Esteribar, Ezcároz, Gallués, Garaioa, Garde, Garralda, Güesa, Hiriberri/Villanueva de Aezcoa, Ibargoiti, Isaba, Izagaondoa, Izalzu, Jaurrieta, Lizoáin, Lónguida, Lumbier, Luzaide/Valcarlos, Monreal, Navascués, Ochagavía, Orbaitzeta, Orbara, Oronz, Oroz-Betelu, Orreaga/Roncesvalles, Romanzado, Roncal, Sarriés, Unciti, Urraúl Alto, Urraúl Bajo, Urroz, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz.

Comarca III o Cuenca de Pamplona: Adiós, Ansoáin, Añorbe, Aranguren, Artazu, Barañain, Belascoáin, Beriain, Berrioplano, Berriozar, Biurrun-Olcoz, Burlada, Ciriza, Cizur, Echarri, Egüés, Enériz, Etxauri, Galar, Goñi, Guirguillano, Huarte, Iza, Juslapeña, Legarda, Muruzábal, Noáin, Obanos, Ollo, Olza, Orcoyen, Pamplona, Puente la Reina, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Ucar, Uterga, Vidaurreta, Villava, Zabalza y Zizur Mayor.

Comarca IV o Tierra Estella: Abaigar, Abárzuza, Aberin, Agilar de Codés, Allín, Allo, Améscoa Baja, Ancín, Aranarache, Aras, Arellano, Armañanzas, Arróniz, Ayegui, Azuelo, Barbarin, Bargota, Cabredo, Cirauqui, Desojo, Dicastillo, El Busto, Espronceda, Estella, Etayo, Eulate, Genevilla, Guesálaz, Igúzquiza, Lana, Lapoblación, Larraona, Lazagurría, Legaria, Lezaun, Los Arcos, Luquin, Mañeru, Marañón, Mendaza, Metauten, Mirafuentes, Morentin, Mues, Murieta, Nazar, Oco, Olejua, Oteiza, Piedramillera, Salinas de Oro, Sansol, Sorlada, Torralba del Río, Torres del Río, Viana, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri y Zúñiga.

Comarca V o Navarra Media: Aibar, Artajona, Barásoain, Beire, Berbinzana, Cáseda, Eslava, Ezprogui, Gallipienzo, Garínoain, Javier, Larraga, Leache, Leoz, Lerga, Liédena, Mendigorría, Olite, Olóriz, Orísoain, Petilla, Pitillas, Pueyo, Sada, San Martín de Unx, Sangüesa, Tafalla, Ujué, Unzué y Yesa.

Comarca VI o Ribera Alta: Andosilla, Azagra, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Falces, Funes, Lerín, Lodosa, Marcilla, Mélida, Mendavia, Milagro, Miranda de Arga, Murillo el Cuende, Murillo el Fruto, Peralta, San Adriáin, Santacara, Sartaguda, Sesma, Villafranca.

Comarca VII o Ribera Baja: Ablitas, Arguedas, Barillas, Buñuel, Cabanillas, Cascante, Castejón, Cintruénigo, Corella, Cortes, Fitero, Fontellas, Fustiñana, Monteagudo, Murchante, Ribaforada, Tudela, Tulebras y Valtierra.

La zona de reproducción, cría y engorde de corderos de raza Lacha destinada a la producción de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea", está constituida por los siguientes Municipios de las Comarcas Agrarias:(Mapa 6. Anexo I).

Comarca I o Noroccidental: Altsasu/Alsasua, Anue, Araitz, Arakil, Arano, Arantza, Arbizu, Areso, Arruazu, Atez, Bakaiku, Basaburua, Baztán, Bera/Vera de Bidasoa, Bertizarana, Betelu, Donamaría, Doneztebe/Santesteban, Elgorriaga, Eratsun, Ergoiena, Etxalar, Etxarri-Aranatz, Ezcabarte, Ezcurra, Goizueta, Igantzi, Imotz, Irañeta, Irurtzun, Ituren, Iturmendi, Labaien, Lakuntza, Lantz, Larraun, Leitza, Lekumberri, Lesaka, Odieta, Oitz, Oláibar, Olazti/Olazagutía, Saldías, Sumbilla, Uharte-Arakil, Ulzama, Urdazubi/Urdax, Urdiain, Urrotz, Ziordia, Zubieta, Zugarramurdi.

Comarca II o Pirineos: Abaurregaina-Abaurrea Alta, Abaurrepea-Abaurrea Baja, Arce, Aria, Aribe, Auritz/Burguete, Burgui, Erro, Esparza, Esteribar, Ezcároz, Garaioa, Garde, Garralda, Güesa, Hiriberri/Villanueva de Aezcoa, Isaba, Izalzu, Jaurrieta,

Luzaide/Valcarlos, Ochagavía, Orbaitzeta, Orbara, Oronz, Oroz-Betelu, Orreaga/Roncesvalles, Roncal, Sarriés, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz.

Comarca III o Cuenca de Pamplona: Ansoáin, Berrioplano, Berriozar, Goñi, Guirguillano, Iza, Juslapeña, Olza, Ollo y Orcoyen.

Comarca IV o Tierra Estella: Abárzuza, Allín, Amescoa Baja, Aranarache, Eulate, Guesálaz, Lana, Larraona, Lezáun, Metauten, Salinas de Oro, Yerri y Zúñiga.

La zona de producción de corderos de la raza Navarra amparados por la Indicación Geográfica "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea" ocupa 9.021 Km^2, que respecto a la superficie total de la Comunidad Foral de Navarra supone un 87 por 100; respecto a la zona de producción de corderos de raza Lacha, esta ocupa 4.011 Km^2, y supone un 39 por 100 de la superficie total de la Comunidad Foral de Navarra.

La zona de producción de corderos destinados a la producción de carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea", incluyendo las dos razas, Navarra y Lacha, está constituida por las Comarcas Agrarias: I o Noroccidental, II o Pirineos, III o Cuenca de Pamplona, IV o Tierra Estella, V o Navarra Media, VI o Ribera Alta y VII o Ribera Baja.(Mapa 4. Anexo I).

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

D.ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

El organismo de control de la Indicación Geográfica Protegida es el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

Este es responsable de la gestión del sistema de certificación del producto y para ello tiene que realizar controles en dos vertientes: Una, en cuanto a que la producción y la transformación o elaboración del producto se realiza en la zona geográfica especificada; y otra, en cuanto a que las características del producto son las especificadas en el pliego de condiciones.

REGISTROS

Para comprobar que el producto amparado es originario de la zona, el Consejo Regulador lleva los siguientes registros:

a)Registro de explotaciones ganaderas.

b)Registro de elaboradores.

c)Registros de establecimientos.

A efectos de este pliego de condiciones se entiende por:

1. Elaborador:

Persona física o jurídica con la actividad empresarial de elaborar y expedir canales y piezas de carne amparadas por la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea", a partir de corderos procedentes de explotaciones ganaderas inscritas, sacrificados y manipulados en establecimientos inscritos.

2. Establecimiento:

El articulo 2.11 del Real Decreto 147/93, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, define establecimiento como el matadero, sala de despiece o almacén frigorífico autorizados o un conjunto que reúna varios de dichos establecimientos.

Las peticiones de inscripción se dirigen al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso son requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos correspondientes.

En el Registro de explotaciones ganaderas se inscriben las que, estando ubicadas en la zona de producción y reuniendo las condiciones establecidas en el Pliego de condiciones, producen corderos susceptibles de ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

En el Registro de elaboradores se inscriben aquellos que estando ubicados en la zona de elaboración, realizan la actividad de comprar en las explotaciones animales vivos, los transportan, sacrifican y elaboran las canales o piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, a partir de corderos procedentes de explotaciones inscritas.

En el Registro de establecimientos se inscriben aquellos que, estando ubicados dentro de la zona de elaboración, están autorizados para sacrificar y obtener canales o piezas de carne susceptibles de ser calificados y protegidos por la Indicación Geográfica Protegida.

Solamente se puede aplicar la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea" a las canales o piezas, procedentes de corderos de explotaciones inscritas, que son sacrificados y obtenidos en establecimientos inscritos y que son elaborados y expedidos por elaboradores inscritos, y que reunen las condiciones cualitativas y organolépticas conforme a las normas exigidas por este Pliego de Condiciones.

OBLIGACIONES

Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes y cuanto sea necesario para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, las personas inscritas en los Registros están obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

a) Los titulares de las explotaciones ganaderas deben llevar al día un libro de establo.

   Deben llevar también unos partes de nacimiento de corderos que al final de cada paridera, se presentan al Consejo Regulador.

b) Los elaboradores deben llevar un libro.

   Deben presentar al Consejo Regulador dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejan todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.

Cada uno de los días en que se sacrifican corderos susceptibles de ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida, deben presentar al Consejo Regulador un parte.

c) Los establecimientos que poseen otras líneas de producción o dentro de sus instalaciones existen locales en los que pueden almacenarse otros tipos de productos no amparados por la Indicación Geográfica Protegida, lo deben declarar en el momento de la inscripción y siempre que se modifique esta situación, deben someterse a las normas establecidas por el Relgamento para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, su perfecto control y el origen y calidad de los que son susceptibles de ser protegidos.

IDENTIFICACIÓN

Todos los corderos pertenecientes a una explotación ganadera inscrita en los registros de la Indicación Geográfica Protegida deben estar identificados.

La identificación de los animales se realiza antes del destete (25-30 días raza lacha y 40-45 días raza Navarra). Se realiza con un crotal que lleva el número de la explotación de nacimiento, debiendo conservarlo hasta el sacrificio. Los corderos de cada ganadero al llegar al matadero van acompañados de un documento (guía de sanidad pecuaria) con el número de explotación y el número de corderos amparados, así como la raza y la edad.

Se cumplimenta un parte de nacimientos en el que figuran los datos relativos a la explotación y a los animales. Toda esta información se remite al Consejo Regulador, que recoge los datos en una base de datos informatizada.

Las carnes de los animales que no están identificadas como se establece no pueden ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

CERTIFICACION/TRAZABILIDAD

El inspector de la IGP realiza un examen ante-mortem de los animales e inspecciona también los documentos de acompañamiento para comprobar la raza, los crotales de los animales y que la explotación de origen está inscrita en la IGP. Los animales sin identificar o los que pertenecen a razas no amparadas se separan del lote por no ser aptos para la IGP. Los lotes del cordero amparado se sacrifican por separado para garantizar la trazabilidad.

El lote amparado se etiqueta con etiquetas del matadero en las que se recoge el peso de los animales. Los inspectores de la IGP clasifican los corderos conforme a los criterios de la IGP (raza, peso, color, grasa), se anotan los datos y se etiquetan los animales aptos.

La trazabilidad durante el despiece se garantiza en el caso de los lechales mediante 4 etiquetas de la IGP colocadas en las extremidades, 1 por cada cuarto de canal, con un número de control de la IGP. En el caso del ternasco la trazabilidad se garantiza por un sello corrido de tinta alimentaria que va del cuello a la grupa y se coloca una única etiqueta de la IGP por canal.

La canal se marca con una etiqueta, que incluye el logotipo, el nombre de la Indicación Geográfica Protegida y un número que certifica el producto según el Consejo Regulador.

OTROS

La no conformidad de los animales, canales, piezas y sus porciones puede ser realizada por el Consejo Regulador en cualquiera de sus fases de producción o elaboración.

El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en propaganda, publicidad, documentación, precintos o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros de la Indicación Geográfica.

Con objeto de poder controlar los procesos de producción, faenado y expedición y cuanto es necesario para poder acreditar el origen y la calidad de las carnes amparadas por la Indicación Geográfica Protegida, las personas físicas o jurídicas titulares de las ganaderías e instalaciones están obligadas a cumplimentar el soporte documental necesario para mantener la trazabilidad.

E. METODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

CRIA DE LOS CORDEROS

Alimentación

Los corderos son hijos de ovejas criadas en un régimen extensivo o semiextensivo, donde la alimentación de base son los pastos, los forrajes y los cereales. Las prácticas utilizadas en la producción de los animales son las tradicionales de la zona geográfica, descritas en el epígrafe "vinculo con el medio" del capítulo F de este Pliego de Condiciones

La mayoría de las explotaciones de ovejas de la raza Lacha practican la trasterminancia (86%), que consiste en pequeños desplazamientos entre el valle y los montes cercanos. Este sistema se basa en el aprovechamiento de los pastos de montaña comunales en verano y otoño, de las praderas en octubre y noviembre y permanencia en las explotaciones el resto del año, donde son suplementadas con forrajes conservados (heno de alfalfa, hierba o veza-avena) y piensos naturales (cereales y leguminosas).

Algunas explotaciones de ovejas de la raza Navarra han utilizado la trashumancia vertical (entre zonas de montaña y zonas llanas) u horizontal, con largos desplazamientos, pero hoy en día se utiliza más la trasterminancia y la estancia. Se puede distinguir tres tipos de explotación adaptadas a la zona: 1) sistema "valle puerto" en la zona Pirenaica, que aprovecha los pastos de altura en verano 2) trasterminancia en zonas cerealistas, que aprovecha la rastrojera y el monte bajo y 3) el pastoreo en zonas de regadío, en praderas polifitas cultivadas. En los dos primeros sistemas, en épocas de escasos recursos (normalmente en invierno), se complementa la dieta con heno, paja y piensos naturales (maíz, cebada). En las zonas de regadío también se utilizan rebrotes de alfalfa, rastrojera y restos de cosechas para suplementar la dieta de las ovejas.

Se diferencian dos etapas en la cría y en el engorde de los corderos, dependientes del tipo de producto y de la alimentación.

a) Etapa de lactación:

Durante este tiempo los corderos se alimentan básicamente de la leche de sus madres. No se puede recurrir en ningún momento a las leches maternizadas ni a sustitutos lácteos.

Para los corderos Lechales esta etapa se considera desde el nacimiento hasta el sacrificio de los animales.

b)Etapa de crecimiento y engorde:

Esta etapa es exclusiva de los corderos Ternascos. La etapa se inicia a partir del destete (no es obligatorio), aproximadamente a los 45 días de vida, y finaliza con el sacrificio de los animales.

La alimentación de esta etapa está constituida por paja blanca de cereal, por concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales, y si los corderos no han sido destetados, además de todo lo anterior, leche materna. El alimento concentrado no puede incluir ninguna clase de subproducto que no procede de cereales y leguminosas, ni urea.

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

Bienestar y estado sanitario

En la etapa de lactación, los animales son amamantados por sus madres; en la etapa de crecimiento y engorde, los corderos pueden alojarse en locales con una superficie mínima por cabeza, que permite libertad de movimientos y confort a los animales. Los lotes están integrados por 200 animales como máximo.

Previamente a la entrada de un nuevo lote de animales, las instalaciones deben ser limpiadas y desinfectadas, realizando un vacío sanitario entre cada partida o lote.

Con carácter general, los locales o alojamientos, en los que se observa en todo momento una higiene rigurosa, tienen la suficiente claridad y renovación de aire. Deben disponer de una cama o bien una zona de reposo seca y suficiente, y ser limpiados con regularidad.

Si el Consejo así lo considera, puede desarrollar documentos que describan los requisitos necesarios para garantizar el manejo adecuado de los animales en las explotaciones y siempre cumpliendo los requisitos establecidos en la Norma 45011.

ELABORACION DEL PRODUCTO

La elaboración comprende las prácticas de transporte, sacrificio, faenado y obtención de canales y carne.

Sacrificio y faenado, refrigeración y almacenamiento

En el sacrificio de los animales, en el despiece y en la manipulación de las carnes frescas, se tiene en cuenta lo establecido en el capitulo VII del anexo I del Real Decreto 147/1993 sobre producción de carne fresca, así como en el resto de la legislación aplicable.

El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes no puede ser simultáneo al de otros animales no inscritos, debiendo realizarse por grupos constituidos por tipos iguales.

En todo momento debe ser posible relacionar la canal con el animal del que procede.

El pH de las canales medido a las 24 horas debe ser inferior a 6.

El almacenamiento de las canales amparadas se realiza de forma que no conduce a confusiones con el resto de las canales no amparadas.

La carne protegida por la Indicación Geográfica Protegida que se pone a la venta siempre está refrigerada. Queda totalmente prohibida la comercialización de la carne y de las canales amparadas por esta Indicación que han sido congeladas.

En cuanto a la temperatura de almacenamiento debe cumplir lo determinado por la legislación en vigor en esta materia: "Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección *post-morten* y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a + 7 grados centígrados para canales y sus piezas".

Maduración

El periodo de maduración es como mínimo de 24 horas, desde el sacrificio hasta que la carne es adquirida por el consumidor.

Presentación de canales

La forma de presentación de las canales no es la misma en los corderos lechales que en los corderos ternascos. Así, las canales de los corderos ternascos no presentan cabeza, ni vísceras torácicas, ni abdominales, mientras que las canales de los corderos lechales presentan la cabeza y las vísceras torácicas; además, la canal se recubre con el epiplón.

Se ha establecido un sistema de marcaje o identificación de las canales o piezas de carne amparadas por la Indicación

Geográfica Protegida, de manera que permite su identificación en cualquier momento de la comercialización.

A lo largo de todo el proceso de producción del ganado y elaboración del producto se cumple la legislación vigente al respecto, en cada una de las materias.

F. ACREDITACION DEL VINCULO CON EL MEDIO GEOGRAFICO

VINCULACIÓN CON EL HOMBRE.

Las razas de la Indicación Geográfica. Historia.

Para **Sanchez Belda**, lo que llamamos la raza Navarra pertenecería al tronco Entrefino, al que él denomina Ovis Aries Celtibericus y caracterizado por la lana corta, rizada, y de finura media. Su origen estaría en la oveja ibérica proveniente del Oriente. Influenciada más tarde por nuevos aportes, griegos, egipcios y babilónicos. La fracción ancestral derivaría de un tipo único que explotaron los pueblos prehistóricos del valle del Ebro y que luego se extendió a otras zonas del interior de España y Francia. Precisamente en Francia, el zootecnista Sanson, la denominó como Ovis aries ligeriensis. Más tarde, en Francia se le ha considerado como del grupo ibérico.

Sierra, 1987, difiere de esta teoría y plantea que proviene del tronco Ovis aries ligeriensis, primitivo ovino de Europa central que llegaría a la Península con las invasiones indoeuropeas. Esta posibilidad estaría basada en la similitud con la oveja auvernensis.

Sea cierta una u otra teoría, si parece cierto que este tipo de oveja se encuentra en el valle del Ebro desde época prehistórica hasta nuestros días. En estas tierras fértiles ha ido evolucionando hasta ir definiendo genotipos distintos según su localización geográfica.

A mediados del siglo XIX se intentan definir y caracterizar las distintas razas ovinas españolas y es entonces, cuando se empieza a hablar de la raza Navarra. En un principio, se le llega a considerar como Churra Navarra (Cayo Esteban y Demetrio Tejón 1985), aunque después se ha convenido en emparentarla con la Rasa Aragonesa del Valle del Ebro. En la Memoria del Concurso Nacional de Ganados de 1913 se proponen: "Para empezar la labor de conocer y distinguir nuestras razas lanares comencemos por concretar los caracteres especiales de las que todos llamamos raza Merina, raza Churra, raza Manchega; de la que muchos denominan raza Aragonesa, raza Lacha Navarra...."

A la raza Navarra actual se le ha denominado también Roncalesa, cercana como decimos a la Rasa Aragonesa, "con la que tiene más diferencias que afinidades" según se señala en el Mapa Ganadero Nacional, 1972. Parece que esa zona del Pirineo navarro, el Roncal, sería el ámbito geográfico desde el que la raza Navarra se extendió por los territorios navarros. Y hay un

elemento que pudo tener una influencia decisiva, la trashumancia.

Los excelentes pastos de verano en el Pirineo roncalés quedaban cubiertos por la nieve en el invierno. Grandes rebaños de oveja de raza Navarra cruzaban y siguen cruzando las tierras navarras en busca de los pastos de invierno de las Bardenas Reales (Floristán 1995). Allí se concentraban junto con las ovejas de otras sierras, como Urbasa, Andía y Lókiz. De esta forma, esta oveja de raza Navarra recorría toda la geografía navarra y se extendía desde el norte pirenaico hasta el sur bardenero y desde el sur bardenero hasta el oeste de las sierras de montaña media de Tierra Estella. Todavía se conservan las cañadas y se utilizan en algunos casos. La Administración navarra está comprometida en la recuperación de estos caminos y sus derechos en los casos en los que han quedado en desuso.

Por lo tanto, hoy nos encontramos con una raza Navarra que ha ido evolucionando de su pariente la rasa aragonesa en función de unos pastos, los navarros de la Montaña, Bardena y Ribera; y de un condicionamiento geográfico como son los derechos administrativos propios históricamente de Navarra, que han permitido y regulado la trashumancia dentro del territorio del reino navarro.

Es en este ámbito navarro dónde se ha dado desde la época Prehistórica la convivencia de las dos razas de la denominación, la raza Navarra y la raza Lacha. Ambas han compartido las mismas tierras, los mismos pastos, asociadas a un pueblo prerromano, el pueblo vascón. Los vascones cuidaban una oveja procedente de Asia, traída por los indoeuropeos emigrados a la Península (Sánchez Belda A. 1986). De lana larga y sin demasiadas influencias de otras ovejas, muy adaptada al medio vascón y de gran producción lechera. Quizá descendiente de la Ovis Aries Studery (catalogo de Razas Autoctonas de España. 1985). Pero sabemos, por las excavaciones realizadas por Bataller en el poblado prehistórico de Cortes, que el pueblo vascón también manejaba y consumía una oveja del tipo a la que hoy denominamos raza Navarra.

Todavía hoy nos quedan muchos vestigios de la antigüedad de la actividad del pastoreo en el viejo pueblo vascon. Fermín de Leizaola (1982) nos hace una relación como:

- El nombre "aberatsa" que, en euskera, indica persona rica proviene de "Abere" que significa ganado.
- Coincidencia de las majadas pastoriles con las zonas de estaciones dolménicas.
- Señales de propiedad del ganado que todavía se utilizan.

- El marcado de los ganados en base a ocres y símbolos antiguos
- El calentamiento de líquidos en recipientes por sistemas indirectos, a base de piedras rusientes llamadas "esnearriak" (esnea=leche)
- En general, todo el mundo del pastoreo ovino actual mantiene prácticas claramente prerromanas e incluso prehistóricas que conviven con la aplicación de las nuevas tecnologías.

En la época de Dominación Romana, avanzó la actividad de la agricultura ocupando tierras que hasta ese momento eran pastizales, pero las condiciones climáticas y orográficas han condicionado, en Navarra grandes extensiones de difícil aprovechamiento agrícola. Citadas más arriba los espacios de Urbasa, Andía, Lókiz y Bardenas, todavía hoy se encuentran despoblados y con un destino mayoritario a los pastizales. Aparte de estos espacios singulares, la tierra navarra romanizada se dividió en el Ager, preponderantemente agrícola, y el Saltus, con vocación ganadera y maderera. Al Ager se destinaron las tierras más fértiles del Valle del Ebro, y al Saltus las de una orografía más compleja, a partir de la zona media de Navarra. Aunque la producción más importante en esta época es la producción de lana, no nos podemos olvidar de la carne y leche. Sobre todo, en la producción de la oveja Lacha, de lana más basta. Ya entonces, un producto que se consumía era el cordero lechal, destetado rápidamente de la madre y sacrificado para los mercados urbanos (Sánchez Belda A.).

La época Medieval se caracteriza por la formación de las instituciones políticas y administrativas que van a evolucionar hasta nuestros días. En esos momentos, y desde la resistencia contra el dominio árabe, surge, primero, el Reino de Pamplona, y más tarde, el Reino de Navarra. Será el momento de consolidar jurídicamente el uso y disfrute de los grandes espacios comunales de pastos que se han venido utilizando desde la Prehistoria. Unos serán de propiedad real y disfrute de pueblos y valles concretos y otros más numerosos de propiedad municipal. Las Bardenas Reales eran propiedad de la monarquía pero tenían derecho a pastos de invierno los Valles de Salazar y Roncal. Los pastos pirenaicos eran, sin embargo, comunales de los propios valles. Urbasa, Andía y Lókiz compartían la propiedad municipal de los valles, con la comunal de todos los navarros. Otros pastos de invierno de la Ribera de Navarra eran municipales, como las "corralizas" y los pastores de la montaña los alquilaban para el disfrute del ganado ovino.

Cañadas de trashumancia en Navarra. Mapa 1. Anexo I.

La Edad Moderna, que se caracterizó por la importancia de La Mesta en Castilla y la exportación de lana, sin embargo, en Navarra tuvo menos incidencia. Navarra, tras su anexión a Castilla, mantuvo su autonomía política y vivió independiente económicamente hasta el siglo XIX. Dado que la trashumancia se realizaba dentro del territorio del Reino, y de la menor calidad de la lana de estas razas, la producción continuaba compaginando el interés cárnico y lechero con las exportaciones de lana a Francia. Además era ya muy apreciado y conocido el queso roncalés.

V. M. Sarobe (1995) nos da varias referencias sobre lo habitual de comer carne de cordero y carnero, tanto en los grandes banquetes reales, como en comidas más populares, por ejemplo en la dieta de un soldado navarro del siglo XV. Igualmente nos propone un corolario de recetas populares que se han venido haciendo en las distintas tierras navarras con el cordero.

En la época Contemporánea, la cabaña lanera ha sabido mantenerse a pesar de la crisis ganadera europea finisecular y de los enormes cambios producidos en el mundo rural desde la II Guerra Mundial. En 1891 había contabilizadas en Navarra más de medio millón de ovejas. En 1950 el censo nos habla de 497.000; en la actualidad (2003), podemos hablar de 670.000. Las razas se han mantenido desde la época prehistórica. El 66% son ovejas de Raza Navarra y el 31% de raza Lacha. Más de la mitad de las ovejas se mantienen en la zona norte de Navarra. Aunque la trashumancia tradicional a pie ha descendido considerablemente, todavía hay pastores que desde los pastos pirenaicos bajan a las Bardenas en el invierno y que desde la Ribera del Ebro y Zona Media suben a las Sierras de Urbasa-Andia y Lókiz en el verano. Dado que estos pastos siguen siendo comunes y de excelente calidad, algunos pastores desplazan sus rebaños en camiones.

NOTORIEDAD O REPUTACION DEL PRODUCTO EN 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.

Yanguas nos da referencia de lo habitual del cordero entre la población navarra medieval. Así nos dice que la ración del soldado navarro a principios del siglo XV era de un carnero y un robo de pan por cada veinte hombres. El rey Carlos II en 1355 para realizar una expedición a Normandía junto con soldados navarros, se llevó 393 carneros para avituallamiento de sus tropas. Unos años antes en 1255 la iglesia del priorato artajones

de Saint-Sernin recogía casi 200 corderos al año. Entre los reyes de la monarquía navarra era muy codiciado el cordero; así, según señala Yanguas en la Pascua de 1411 en el castillo Palacio Real de Olite se consumieron 2 corderos y 35 carneros. (Sarobe V. M.). Igualmente Sarobe nos propone un corolario de recetas populares que se han venido haciendo en las distintas tierras navarras con el cordero. Entre todas destacaría una, el cordero en chilindrón, y nos dice "Plato considerado de categoría en nuestro mundo rural, es consumido en jornadas festivas y constituye comida solemne de autoridades en día de Romería".

Pero no solo en Navarra es conocido y consumido este cordero. Nuevamente Sarobe refiriéndose a una anécdota que contaba el pintor navarro Javier Ciga, dice lo siguiente: "Los corderos de la Cuenca de Pamplona tienen fama casi universal. A Javier Ciga le oímos contar más de una vez cómo en sus días bohemios de París esperaba por Pascuas el tren en la estación de Austerlitz que le llevaba cordero de Sarriguren y vino de la tierra con los que invitaba a los mejores impresionistas franceses y también al joven Picaso".

En 1929 Dionisio Pérez, cuando tiene que elegir una receta de Navarra para su "Guía del Buen Comer Español" no duda en proponer una, de chuletas de cordero. Más tarde, hablando de la receta navarra del "cochifrito" nos cuenta: "Encontrárase el lector frente a uno de aquellos incomparables corderos que llaman en Navarra de "tres madres", carne excelentísima sobre todas las excelencias, cortado en menudos" y termina alabando "el sabor singular de aquellos corderitos que nacen en las vertientes de aquellas bravías montañas pirenaicas".

El famoso gastrónomo Cristino Alvarez, conocido como "Caius Apicius", al hablar de la cocina navarra, remarcaba la importancia de la ganadería de esta tierra y apunta que "No siempre la imagen gastronómica de Navarra estuvo ligada ante todo a la calidad suprema de sus verduras. Si ojeamos textos de comienzos del siglo XX, nos sorprenderá la poca atención que sus autores conceden a este apartado, mientras dedican sus mayores alabanzas a la calidad y variedad de las carnes navarras. Carnes que hay que subrayar en seguida que no han perdido un ápice de su calidad desde aquellos años" y, remarca que "tradición ganadera les sobra a los navarros...". Un poco más adelante refiriéndose al cordero señala que "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".

Otro gastrónomo importante, Rafael García Santos, al escribir sobre la cocina navarra vuelve a recalcar la notoriedad del producto navarro y dice que "Comer en Navarra y no recrearse en sus opíparos corderos es algo inimaginable. Una gratísima obligación. Un placer múltiple, que toma formas tan estelares como al chilindrón fórmula de fama mundial identificable con esta bondadosa tierra..".

La producción de carne de cordero se ha ido consumiendo principalmente en Navarra, pero desde hace unas décadas las exportaciones no dejan de crecer. En la actualidad el 50 % de la carne de cordero procedente de corderos nacidos y criados en Navarra se vende fuera de la misma.

Desde hace algún año los agentes de la línea de la carne de cordero, por un lado los ganaderos, y por otro los transformadores y comercializadores, se han puesto de acuerdo con el fin de potenciar la identificación y calidad del producto de cordero navarro que se está vendiendo. Desde un primer momento han contado con el máximo apoyo de las instituciones de la Comunidad Foral de Navarra.

VINCULACIÓN CON EL MEDIO NATURAL

La Comunidad Navarra se encuentra situada en la transición del clima Oceánico y Mediterráneo. Desde el Noroeste se va dando una gradación climática hasta el sureste, donde se reciben las lluvias más escasas. Estas diferencias tan importantes, junto con los cambios estacionales tan acusados, son los que han provocado la necesidad de la trashumancia, para intentar igualar el pasto durante todo el año. Las precipitaciones disminuyen en bandas paralelas de Norte a Sur, en todas las épocas del año (Ruiz Urrestarazu, Vitoria –Gasteiz 1982)

En este caso, el condicionamiento climático es más importante ya que la práctica habitual en el pastoreo de la raza Lacha y raza Navarra es extensivo. Son dos tipos de ovejas que viven en esta tierra desde épocas prehistóricas, como hemos comentado antes, lo que ha contribuido a que se hayan ido adaptando a las distintas circunstancias meteorológicas y las condiciones de los pastos.

Mapa de Comarcas Agrarias: Mapa 3. Anexo I

Se pueden distinguir cuatro zonas distintas:

1.- La Zona Noroeste Atlántica:

En la vertiente atlántica, es de temperaturas suaves en invierno y verano, y con precipitaciones abundantes. Es una zona de ovejas de raza Lacha, que viven en un ambiente disperso, pequeños caseríos que se desparraman por un paisaje de colinas suaves, entre castaños, robledales, avellanos, fresnos y helechales.

Esta zona ocupa el cuadrante NW, clima oceánico con temperaturas medias anuales de 11 a 13°C, oscilaciones entre los 4 y 18°C con períodos de helada cortos y de baja intensidad, precipitaciones medias anuales por encima de 1.300 mm. con buena distribución anual y ausencia de período de aridez estival. Las nevadas son poco intensas y de poca persistencia.

El ganado ovino presente en esta área es fundamentalmente de raza Lacha dedicado a la producción de corderos lechales. Un 29% de estos rebaños ordeñan las ovejas para producir leche, con destino a la transformación en queso.

Desde el punto de vista reproductivo, el manejo que se lleva a cabo es el de partos entre noviembre y marzo, con alimentación invernal en base a forrajes y piensos naturales.

En primavera aprovechan "a diente" las praderas permanentes y pastos de los fondos de valle compuestos fundamentalmente por raygrass inglés *(Lolium perenne)* y trébol blanco *(Trifolium repens)*, acompañados por dactilo *(Dactilis glomerata)* y festuca *(Festuca elatior)* sobre suelos de alto contenido en materia orgánica, pH bajo (5-5,5), pobres en fósforo(P) y altos en potasio(K).

Tras el secado en el mes de junio, el ganado sube a los pastos de altura (700-1.200 m.), siendo aprovechados los pastos y praderas de fondo de valle por siega y henificación para la reserva forrajera del invierno siguiente.

Los pastos de altura mejorados presentan una composición botánica similar a los de fondo de valle, mientras que los peor manejados o de peores características físicas (pendiente, pedregosidad, fragilidad de suelo) son invadidos por especies arbustivas (*Erica sp., Calluna sp., Ulex sp.*) o de herbáceas de poco valor pascícola (*Poa, Agrostis, Brachypodium*) o nulo valor e incluso tóxicas (*Pteridium, Capsela, Carex, Asphodelus*).

Entre octubre y noviembre vuelven a los pastos de fondo de valle aprovechando el rebrote otoñal y permaneciendo en ellos más o menos tiempo de acuerdo con su época de parto.

2.- La Montaña Pirenaica:

Es un ambiente de inviernos muy fríos con nevadas frecuentes y manto de nieve que ocupa los pastos durante más de tres meses.

La nieve tarda en retirarse en la primavera, aunque le cuesta aparecer en el otoño. Los veranos son frescos y con tormentas frecuentes, lo que permite que los pastos se conserven verdes y abundantes. Allí conviven las ovejas de raza Navarra, emigrando parte de ellas en el invierno, y las ovejas de raza Lacha que permanece en estos valles todo el año, buscando parcelas de altitud más baja, aquí gozan de pastos en parcelas privadas que son muy atendidas con la idea de mejorarlas.

Las precipitaciones anuales oscilan entre los 1000 y 1500 mm. y lo más importante es que se distribuyen más o menos regulares a lo largo de todo el año.

Los pastos de verano se encuentran en las montañas, que son propiedad comunal de los valles. Pequeñas casas de piedra, con tejado de lajas, llamadas "bordas" permiten a los pastores pernoctar cerca del ganado. En un paisaje de hayedos y bosques de pinos silvestre y bosques mixtos de hayas y abetos, se abren grandes claros donde la oveja compite con la yegua y las vacas. Más arriba, llegando al piso subalpino, el haya da paso al pino negro, mucho más resistente al intenso frío invernal. En los meses más cálidos, julio y agosto, las ovejas suben hasta las cotas más altas (2000 m.) donde ya sólo el matorral compite con el pasto que buscan los pastores.

Esta zona ocupa el cuadrante NE, de clima subalpino, con temperaturas medias anuales de 8 a 11°C, oscilaciones entre los 2 y 17°C, con período de heladas entre octubre y mayo, precipitaciones por encima de 1.300 mm, buena distribución anual, nevadas copiosas y persistentes y sin período de aridez estival.

El ganado ovino presente es, fundamentalmente, de raza Navarra destinado a la producción de carne y, en su parte más occidental, algunas explotaciones de raza Lacha además producen leche que transforman en queso.

Se dan dos tipos de manejo de acuerdo con la disponibilidad o no de base territorial en los fondos de valle:

- Explotaciones sin base territorial, que llevan a cabo "trashumancia" entre los pastos de altura en verano (mayo-septiembre) y la zona meridional de Navarra el resto del año.

- Explotaciones con base territorial, que llevan a cabo "trasterminancia" entre los pastos de fondo de los valles pirenaicos y los pastos de altura de los mismos valles.

Los pastos de fondo de valle tienen una composición botánica en base a festuca *(Festuca elatior)*, dactilo *(Dactilis glomerata)*, raygrass inglés *(Lolium perenne)*, fleo *(Fleum pratense)*, bromo *(Bromus sp)*,,trébol blanco *(Trifolium repens)*, loto (*Melilotus*

officinalis), sobre suelos en general de baja fertilidad y pH ácido (5,5-6).

Los pastos de altura (1.000-2.000 m.) se aprovechan en verano y los mejores de ellos son en base a festuca ovina (*Festuca rubra)*, poa (*Poa sp).*,agrostis *(Agrostis sp)*, trébol blanco *(Trifolium repens)*, entre las especies de mayor valor pascícola, mayor o menor presencia de *Carex sp., Monilia sp., Brachypodium sp., Galium sp.,* etc. entre las especies herbáceas de bajo o nulo valor pascícola y *Erica sp., Ulex sp., Pteridium sp.* entre las especies leñosas o semileñosas, de acuerdo con las características físicas de los pastos (pendiente, pedregosidad, profundidad de suelo, altitud, orientación, etc.) y su mejor o peor manejo.

3.- Las Altiplanicies de La Montaña Media:

Las encontramos en la zona más occidental, más cerca de la influencia oceánica. Son sierras de entre 1000 y 1500 metros de altura, con la característica de que grandes superficies, de miles de hectáreas, se encuentran en esas alturas. Podríamos destacar, Aralar, Urbasa, Andía, Lókiz etc. Es una zona despoblada, los pueblos se sitúan en los valles que circundan a estas montañas. Los inviernos son fríos y muy lluviosos. Nieva con una cierta frecuencia, pero el manto de nieve no permanece de continuo más de dos semanas. Los otoños son suaves y muy lluviosos. La primavera es fría hasta el mes de mayo donde el paso a las altas temperaturas del verano se hace rápidamente. Los veranos son frescos y aunque el pasto permanece verde, todos los años se suele llegar a notar la sequía estival que impone la influencia mediterránea.

Las ovejas de raza Lacha permanecen en estas sierras durante todo el año y contemplan la visita cada vez más escasa de la raza Navarra que acude muy entrada la primavera, recorriendo las cañadas que llegan desde Bardenas o la Ribera de Tierra Estella. Las bordas de los pastores son el único elemento de habitación humana que podemos encontrar en estas tierras que pertenecieron a la corona navarra, pero con el reconocimiento del derecho de disfrute de todos los navarros.

Es tierra de hayedos, robledales y encinares, en función de la altura, de la orientación hacia los vientos húmedos y de la riqueza del suelo. La actividad humana hizo descender la superficie de los bosques dejando enormes extensiones de pasto que en la zona se llaman "rasos".

Las sierras de Goñi, Urbasa, Andia, Lókiz y Codés, de gran tradición pascícola, situadas en el cuadrante Oeste de Navarra,

con altitudes entre los 1.000 y 1.300 m., temperaturas medias anuales de 9 a 11°C y oscilaciones entre los 2 y 17°C, período de heladas entre octubre y mayo, precipitaciones medias anuales entre 800 y 1.300 mm., bien distribuidas, con nevadas copiosas y persistentes y sin período de aridez estival.

Estos pastos han sido utilizados desde tiempo inmemorial por ganado de todas las especies, procedente de toda Navarra, como pastos de verano. A modo de ejemplo basta decir que los pastos de Urbasa y Andía fueron aprovechados en 1.998 por 46.000 ovejas, tanto de carne como de leche, entre mayo y octubre.

Este pastoreo secular, de diferentes animales y especies, ha permitido, por coevolución, la formación de unos ecotipos pratenses muy adaptados al pisoteo y a las continuas defoliaciones (MONTSERRAT, 1989) y ha favorecido la riqueza y la diversidad florística de estas comunidades pascícolas.

Las especies pratenses de mayor valor pascícola son *Festuca rubra, Poa sp., Agrostis sp., Trifolium repens*, mientras que las áreas de peores características (pendiente, pedregosidad, suelo, etc.), son invadidas por matorral (*Erica sp., Calluna sp.*), helechal (*Pteridium*) o arbustos (*Rubus, Rosa*).

4. La Zona Media, La Ribera y Las Bardenas Reales:

Son tierras que se encuentran entre los 300 y 500 metros de altitud. Pertenecen al valle del Ebro y están bañadas por sus afluentes, Ega, Arga y Aragón. Las estaciones son muy marcadas, destacando la fuerte sequía estival. Las precipitaciones se producen en primavera y otoño principalmente, y varían entre los más de 600 mm. de las tierras más septentrionales hasta los menos de 450 mm. de algunas zonas de Bardenas Reales. Tiene veranos secos y calurosos e inviernos no muy fríos. La oveja de raza Navarra se ha acomodado al sistema de explotación de aprovechamiento de rastojera o trashumancia. La oveja Lacha no se cría en estas zonas, sus desplazamientos se limitan a las parcelas de menores altitud, cercanas a los pastos de las sierras. Históricamente se formaba un rebaño por cada pueblo, alquilando los pastos municipales, llamados "corralizas" en la Ribera. En la actualidad se está produciendo un claro proceso de concentración en la propiedad y cada rebaño es propiedad de un solo ganadero. Durante la época de siembra y cultivo de cereal, estos rebaños recorren los comunales de pequeñas colinas. Una vez realizada la cosecha aprovechan también las rastrojeras del trigo y la cebada.

Estas ovejas se mueven por un paisaje muy humanizado donde apenas quedan retazos de los antiguos bosques de quejigo o

encina. Pinares de repoblación y laderas degradadas de bosque mediterráneo, enebros y sabinas, completan el marco paisajístico por el que deambulan pastores y rebaños.

Los pastos ocupan desde las cuencas de Pamplona y Lumbier hasta el valle del Ebro, con una influencia climática mediterránea creciente conforme nos desplazamos hacia el Sur, con temperaturas medias anuales de 12 a 14°C, oscilaciones entre los 5 y los 23°C, heladas de noviembre a marzo de baja intensidad, precipitación media anual entre los 1.000 y 350 mm. gradualmente descendiente en la dirección N-S, y período de aridez estival creciente hasta los 140 días. Nevadas escasas o nulas.

El ganado ovino presente en este área es exclusivamente de raza Navarra, con orientación productiva a carne.

El manejo pascícola es:

- Final de invierno y primavera, aprovechamiento de pastos naturales ("cerros") en base a *Helictotrichon, Festuca, Brachypodium, Carex, Bromus*, entre los géneros de gramíneas, y *Medicago* anuales y *Lotus sp.* entre los géneros de leguminosas. Así mismo, utilizan pastizales implantados en base a gramíneas y leguminosas adaptadas al medio.

- Final de primavera, verano y parte de otoño, bien por trashumancia hacia los pastos de verano descritos en el área pirenaica o sierras meridionales, bien aprovechando residuos de cosecha de cereal (rastrojera), maíz o cultivos hortícolas.

- Final de otoño, e invierno, aprovechamiento de los "cerros" y ramoneo de especies leñosas o semileñosas *Atriplex, Genista, Thymus, Rhamnus*.

G- ESTRUCTURA DE CONTROL

La estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Navarra"o "Nafarroako Arkumea" es EL Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

El nombre y los datos de la estructura de control son:

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

Dirección: Avda. Serapio Huici, 22- Edificio Peritos.
31610. VILLAVA. NAVARRA.

Teléfono: 34-948013045.

Fax: 34-948071549.

H.-ETIQUETADO

Las canales de cordero amparadas por la IGP deben llevar una etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que contiene la mención: "Indicación Geográfica Protegida ó I.G.P" "Cordero de Navarra" o "Nafarroako Arkumea", y el logotipo correspondiente a la I.G.P.

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). Ver anexo III.

I.- REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto del vino, viña y los alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

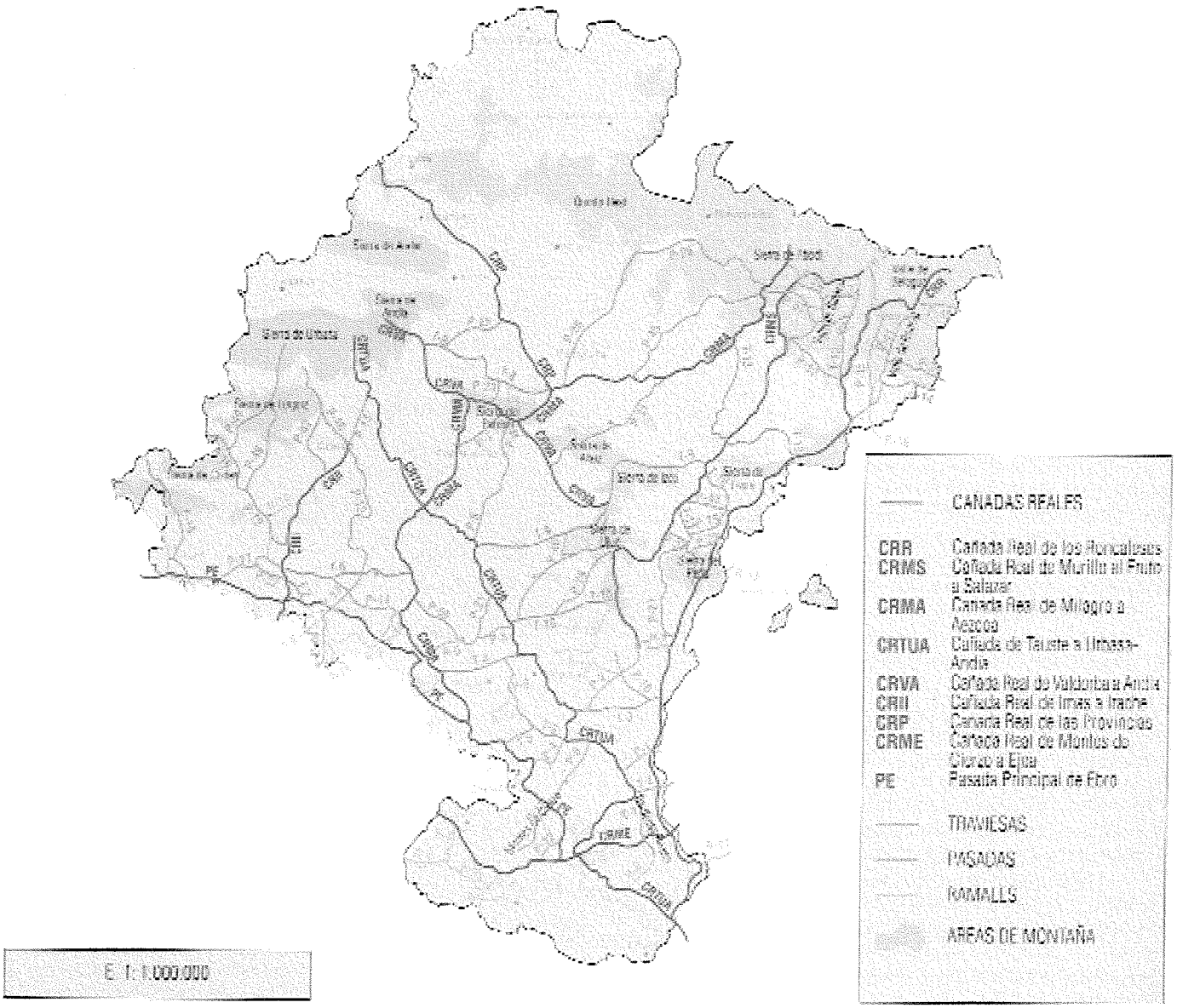
Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 1643/99, de 22 de Octubre 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.

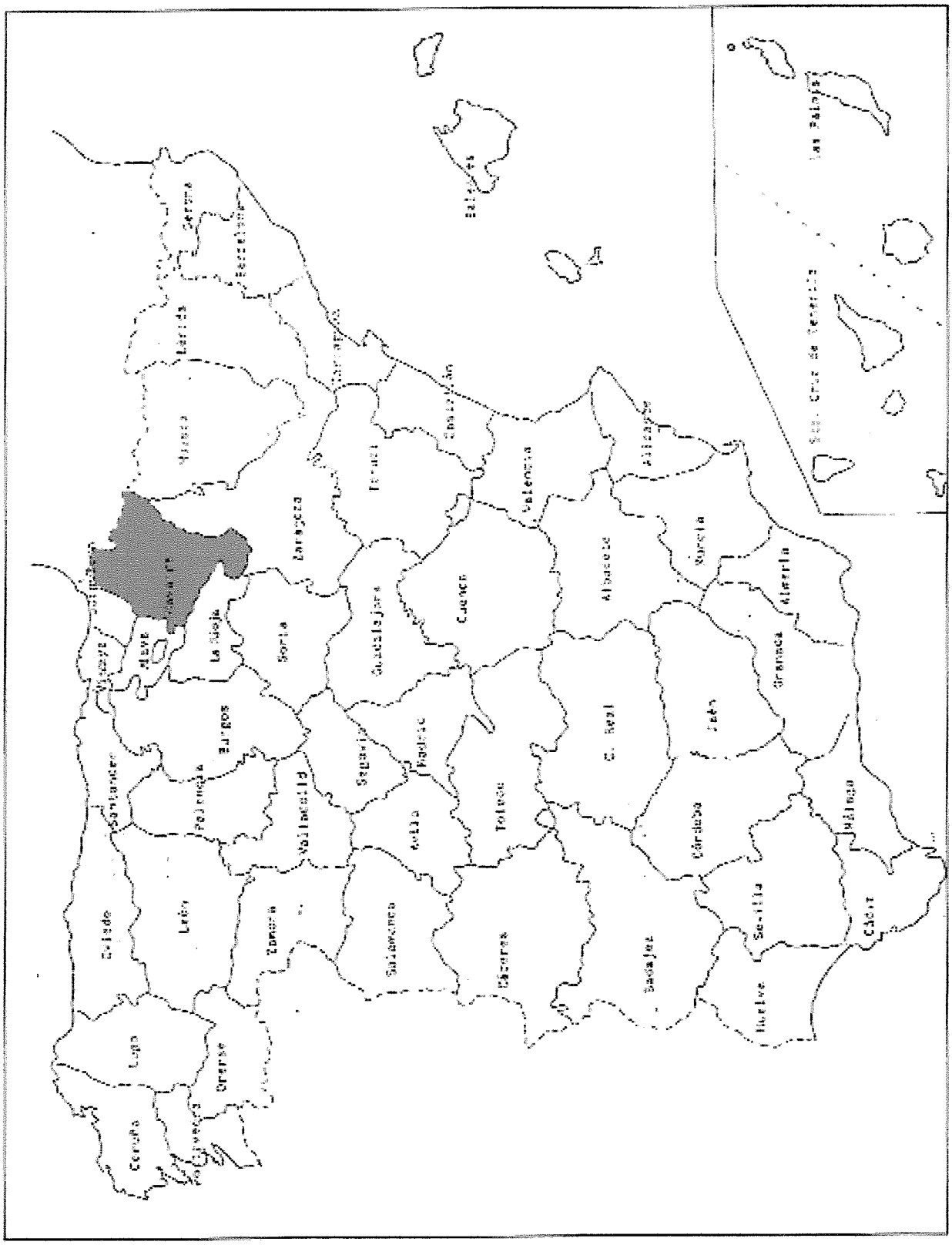
ANEXO I: MAPAS

MAPA 1

CAÑADAS DE TRASHUMANCIA DE NAVARRA



MAPA 2
LOCALIZACIÓN



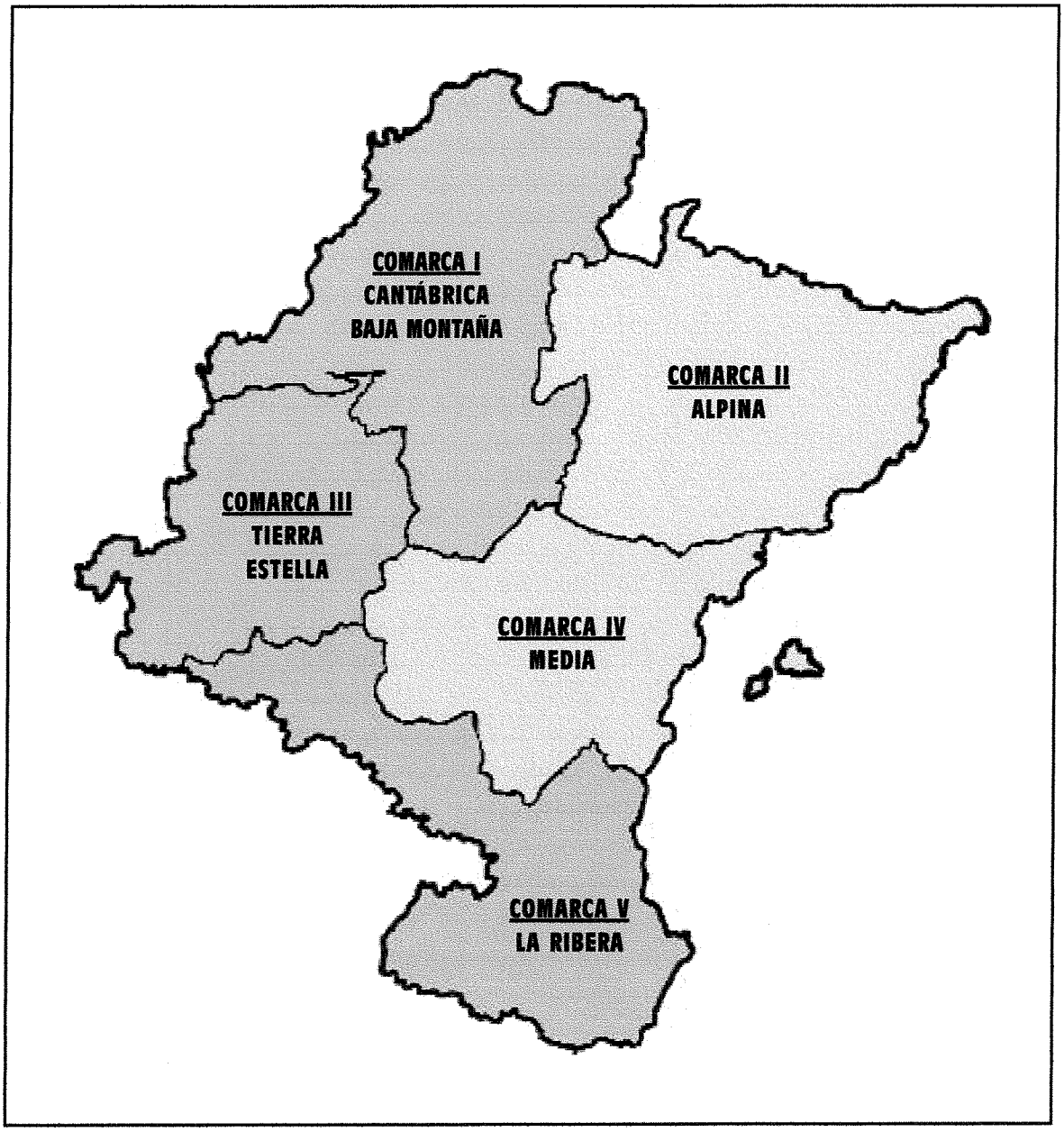
MAPA 3

COMARCALIZACIÓN AGRARIA DE NAVARRA

SEGÚN M.A.P.A.

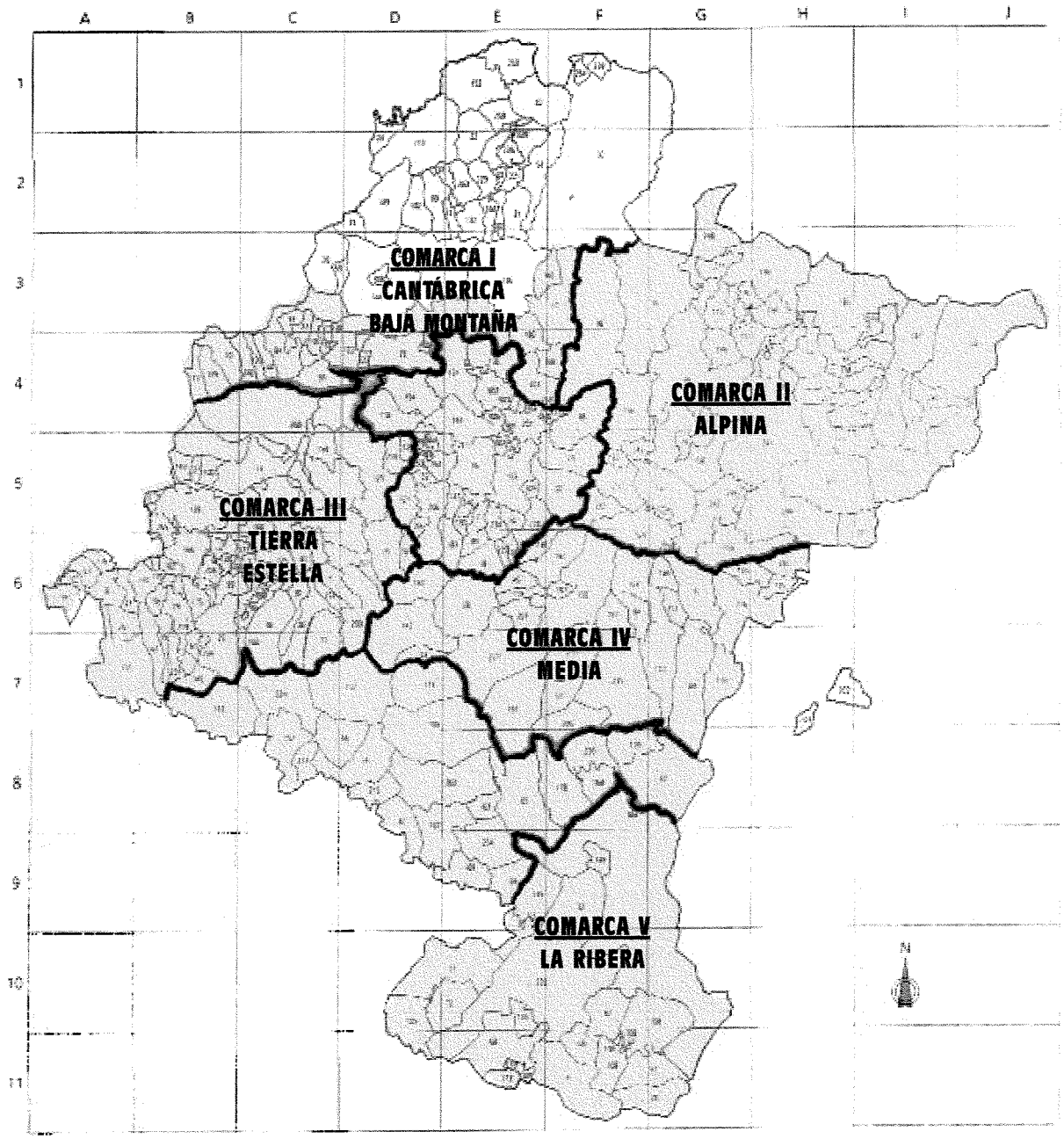


MAPA 4
COMARCAS INCLUIDAS EN LA I.G.P. CORDERO DE NAVARRA ó NAFARROAKO ARKUMEA



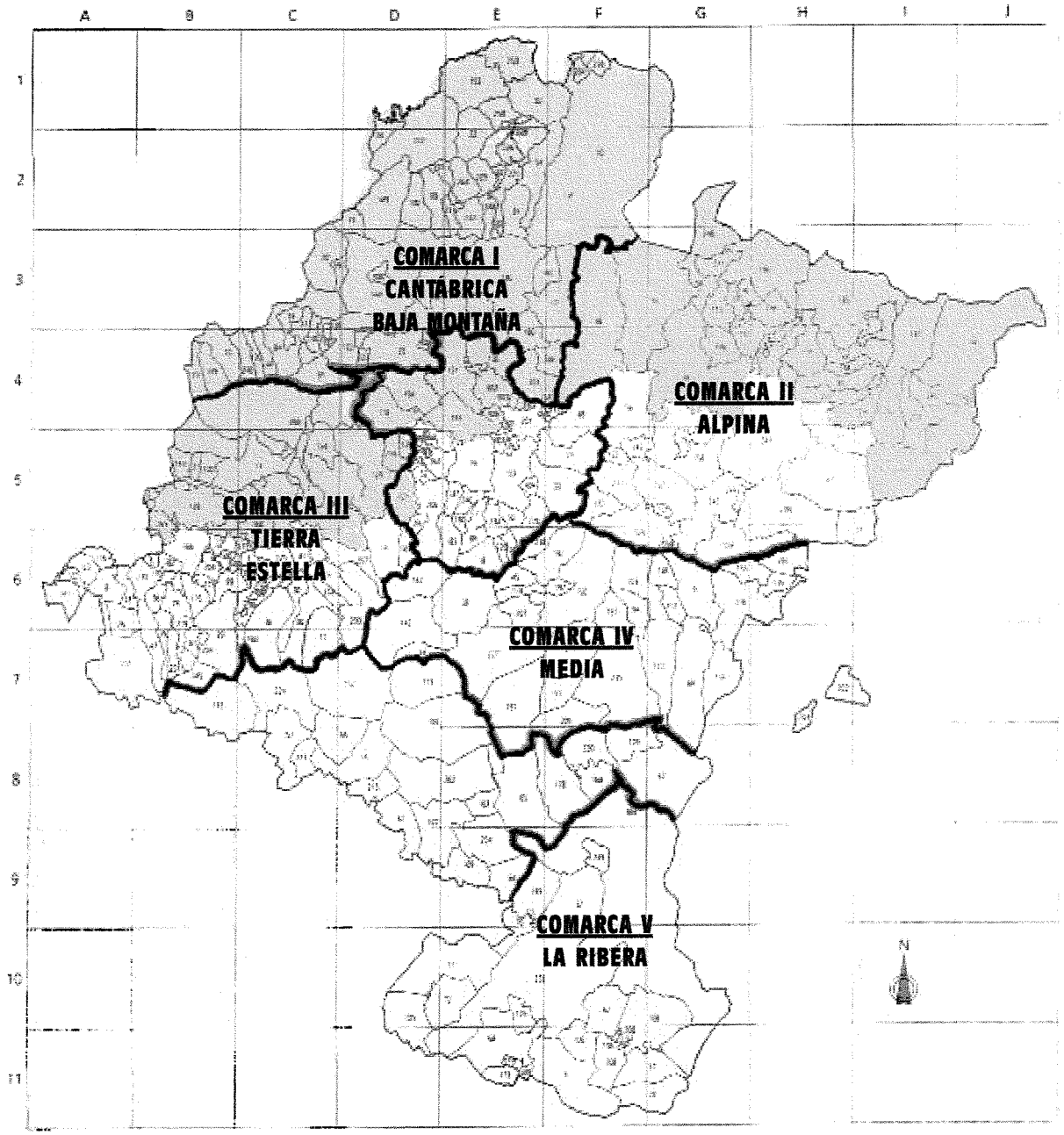
MAPA 5

MUNICIPIOS INCLUIDOS EN LA I.G.P. CORDERO DE NAVARRA ó NAFARROAKO ARKUMEA PARA LA RAZA NAVARRA



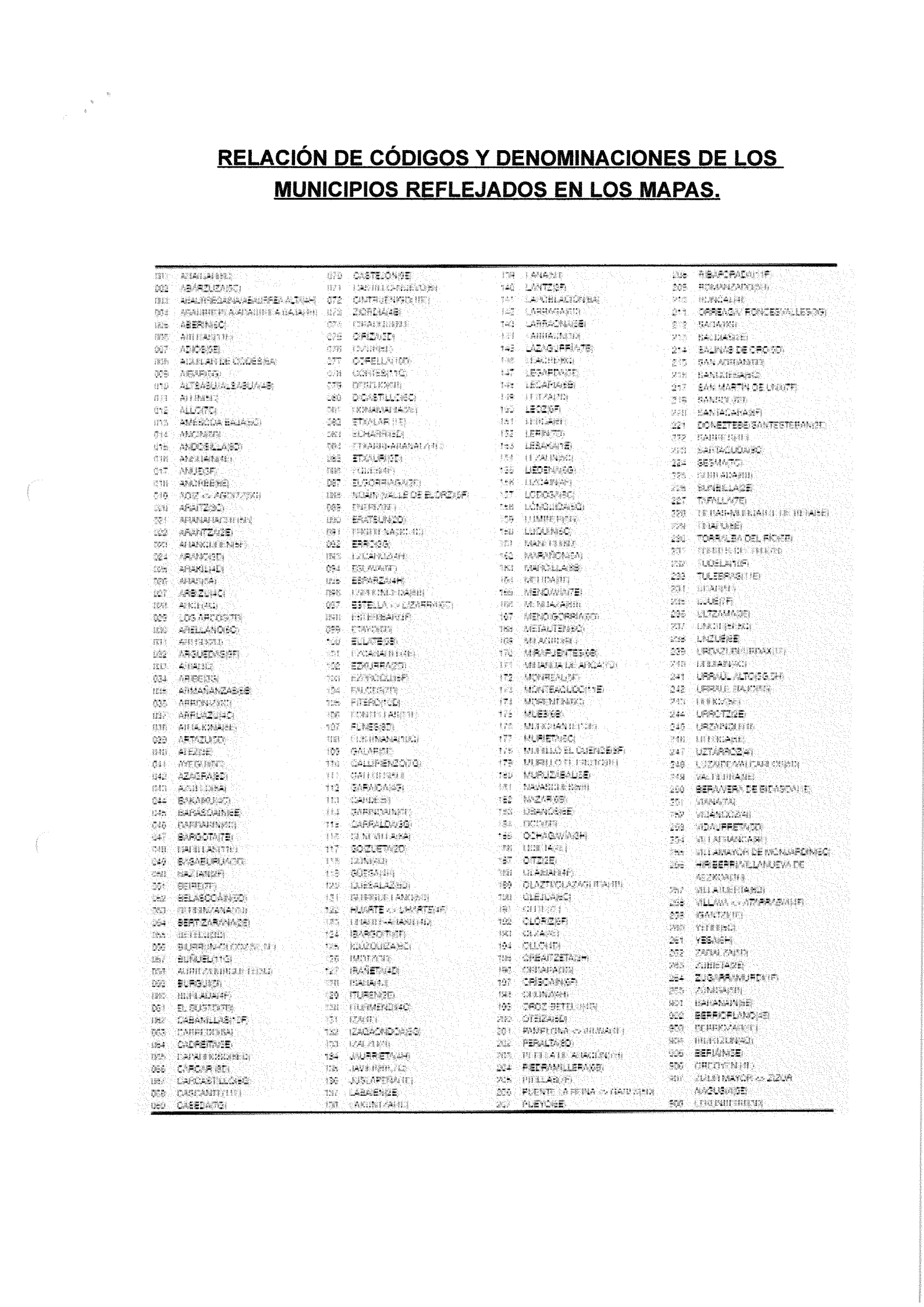
MAPA 6

MUNICIPIOS INCLUIDOS EN LA I.G.P. CORDERO DE NAVARRA ó NAFARROAKO ARKUMEA PARA LA RAZA LACHA



RELACIÓN DE CÓDIGOS Y DENOMINACIONES DE LOS MUNICIPIOS REFLEJADOS EN LOS MAPAS.

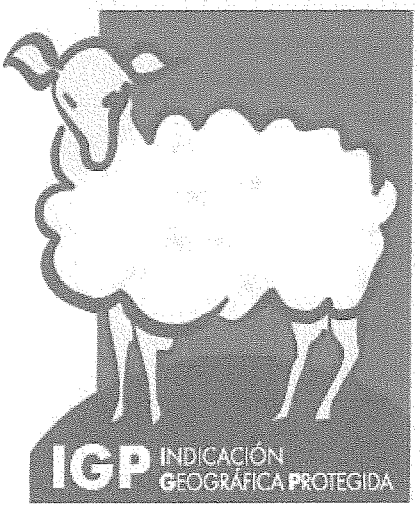
001	ALEGRÍA-DULANTZI/A	070	CASTEJÓN/E	139	LAGUARDIA/G	208	RIBERA ALTA/E
002	ALBAREDA/A	071	CASTILLO-ELEJABEITIA/E	140	LANTZ/E	209	RIVA-DEVA/E
003	ALDAIA/A	072	CINTRUÉNIGO/A	141	LAPUEBLA DE LABARCA/A	210	RONCAL/A
004	ALEGRÍA-DULANTZI/A	073	ZIORDIA/E	142	LARRAGA/A	211	ORREAGA/ RONCESVALLES/G
005	ALSASUA/E	074	CERVERA/A	143	LARRAONA/E	212	SADABA/A
006	ALTSASU/E	075	CRIZA/E	144	LARRAUL/A	213	SALINAS/E
007	AÑORBE/E	076	CUNCHA/A	145	LAZAGURRÍA/E	214	SALINAS DE OLIO/E
008	ARABLAR DE CUDEYANA/	077	OTEIELLA/A	146	LEACHE/A	215	SAN ADRIÁN/E
009	ARAPIL/A	078	CORTES/A	147	LEGARDA/E	216	SANGÜESA/A
010	ALTSASU/ALSASUA/E	079	DEIERRI/E	148	LEGARIA/E	217	SAN MARTÍN DE UNX/E
011	ARTAJONA/A	080	DICASTILLO/E	149	LEITZA/E	218	SANOA/E
012	ALLO/E	081	EKHABIAR/E	150	LEZO/E	219	SANTACARA/E
013	AMÉSCOA BAJA/E	082	ETXALAR/E	151	LIÉDENA/E	220	SANTACRUZ/E
014	ANCHÓN/E	083	EZCHARRI/E	152	LERÍN/E	221	DONEZTEBE/SANTESTEBAN/E
015	ANDOSILLA/E	084	ETXARRI-ARANATZ/E	153	LESAKA/E	222	SARRIA/E
016	ANSOAIN/E	085	ETXAURI/E	154	LEZAUN/E	223	SANTACRUZ/E
017	ANUE/E	086	EULATE/E	155	LIÉDENA/E	224	SESMA/E
018	ARAKIL/E	087	EUSKIRIANA/E	156	LIZOAIN/E	225	SUNBILLA/E
019	ARAMBERRI/E	088	NUARI (VALLE DE EULATE)/E	157	LODOSA/E	226	SUNBILLA/E
020	ARAITZ/E	089	EZKURRA/E	158	LÓNGUIDA/E	227	TAFALLA/E
021	ARANARACHE/E	090	ERATSUN/E	159	LUMBIER/E	228	TERRAZA-MENDIALDEA/E
022	ARANTZA/E	091	ERGOIENA/E	160	LUZAIDE/E	229	TIEBAS/E
023	ARANGUREN/E	092	ERRO/E	161	MAÑERU/E	230	TORRALBA DEL RÍO/E
024	ARANO/E	093	EZCABARTE/E	162	MARAÑÓN/E	231	TORRES DEL RÍO/E
025	ARAKIL/E	094	EZKURRA/E	163	MARCILLA/E	232	UCAR/E
026	ARASO/A	095	ESPARZA/E	164	METAUTEN/E	233	TULEBRAS/E
027	ARBIZU/E	096	FONTELLAS/E	165	MENDAVIA/E	234	UHARTE/E
028	ARCE/E	097	ESTELLA - LIZARRA/E	166	MENDAVIA/E	235	UJUE/E
029	LOS ARCOS/E	098	ESTERIBAR/E	167	MENDIGORRIA/E	236	ULTZAMA/E
030	ARELLANO/E	099	ETAYO/E	168	METAUTEN/E	237	UNCITI/E
031	ARGUEDAS/E	100	EULATE/E	169	MILAGRO/E	238	LIZOAIN/E
032	ARGUEDAS/E	101	EXTEBARRI/E	170	MIRAFUENTES/E	239	URDAZUBI/URDAX/E
033	ARIBE/E	102	EZKURRA/E	171	MIRANDA DE ARGA/E	240	UTEBA/E
034	ARIEIZA/E	103	EZPELOA/E	172	MONREAL/E	241	URRAUL ALTO/E
035	ARMAÑANZAS/E	104	FALCES/E	173	MONTEAGUDO/E	242	URRAUL BAJO/E
036	ARRONIZ/E	105	FITERO/E	174	MORENTIN/E	243	URROZ/E
037	ARRUAZU/E	106	FONTELLAS/E	175	MUEZ/E	244	URROTZ/E
038	ARTAJONA/E	107	FUNES/E	176	MUTILVA/E	245	URDIROZ/E
039	ARTAZU/E	108	GALAR/E	177	MURIETA/E	246	URTEGA/E
040	ATEZ/E	109	GALBARRO/E	178	MURILLO EL CUENDE/E	247	UZTÁRROZ/E
041	AYEGUI/E	110	GALLIPIENZO/E	179	MURILLO EL FRUTO/E	248	LIZARDOIAN/LARDOIAN/E
042	AZAGRA/E	111	GARÍNOAIN/E	180	MURIZÁBALO/E	249	VALTIERRA/E
043	AZUELO/A	112	GARRALDA/E	181	NAVASCUÉS/E	250	BERAVERA DE BIDASOA/E
044	BAKAIKU/E	113	GARÍNOAIN/E	182	NAZAR/E	251	VIANA/E
045	BARÁSOAIN/E	114	GARRUÉS/E	183	OBANOS/E	252	VIDANGOZ/E
046	BARBARIN/E	115	GARRALDA/E	184	OCÁRIZ/E	253	VIDAURRETA/E
047	BARGOTA/E	116	GENEVILLA/E	185	OCHAGAVÍA/E	254	VILLAFRANCA/E
048	BARILLAS/E	117	GOIZUETA/E	186	OIBAR/E	255	VILLAMAYOR DE MONJARDÍN/E
049	BASAburúA/E	118	GORÍS/E	187	OITZ/E	256	HIRIBERRI/VILLANUEVA DE ARAKIL/E
050	BAZTÁN/E	119	GUESALAZ/E	188	OLAZTI/OLAZAGUTIA/E	257	VILLAVA/ATARRABIA/E
051	BEIRE/E	120	GUESÁLAZ/E	189	OLEJUA/E	258	VILLAVA/ATARRABIA/E
052	BELASCOÁIN/E	121	GURREA DE AIBAR/E	190	OLITE/E	259	IGANTZI/E
053	BERBINZANA/E	122	HUARTE/UHARTE/E	191	OLLO/E	260	YERRI/E
054	BERTIZARANA/E	123	IBARGOITI/E	192	OLORIZ/E	261	YESA/E
055	BETELU/E	124	IBARROLA/E	193	OLAZ/E	262	ZABALDIKA/E
056	BURGUI/ BURGUI/E	125	IDOCIN/E	194	OLLO/E	263	ZIZUR/E
057	BUÑUEL/E	126	IMOTZ/E	195	OREAITZETA/E	264	ZUGARRAMURDI/E
058	AUNTZA/BUNUEL/E	127	IRAÑETA/E	196	ORTAPA/E	265	ZUMAIA/E
059	BURGUI/E	128	IRAÑETA/E	197	ORÍSOAIN/E	266	ZUMARRAGA/E
060	IBILAUA/E	129	ITURENDI/E	198	OTEIZA/E	267	ZUMAYA/E
061	EL BUSTO/E	130	ITURMENDI/E	199	OROZ-BETELU/E	268	BARANAIN/E
062	CABANILLAS/E	131	IZAL/E	200	OTEIZA/E	269	BERRIOPLANO/E
063	CABREDO/A	132	IZAGAONDOA/E	201	PAMPLONA - IRUÑEA/E	270	BERRIOZAR/E
064	CADREITA/E	133	IZAL/E	202	PERALTA/E	271	BIURRUN/E
065	CAMPANAS/E	134	JAURRIETA/E	203	PITILLAS - AJAGUNA/E	272	BERIÁIN/E
066	CÁRCAR/E	135	JAVIER/IRUÑELA/E	204	PIEDRAMILLERA/E	273	CIRAUQUI/E
067	CARCASTILLO/E	136	JUSLAPEÑA/E	205	PITILLAS/E	274	ZIZUR MAYOR - ZIZUR
068	CARCASTILLO/E	137	LABAIEN/E	206	PUENTE LA REINA - GARES/E		ANGUIAN/E
069	CASEDA/E	138	LAKUNTZA/E	207	PUEYO/E	500	CENTRO/E



ANEXO II: LOGOTIPO

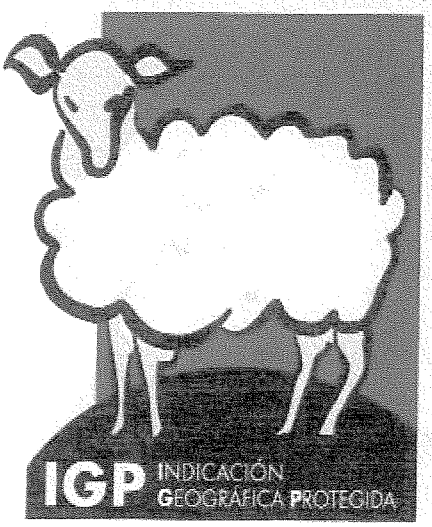
LOGOTIPOS DE LA I.G.P. CORDERO DE NAVARRA
ó NAFARROAKO ARKUMEA

ARKUMEA



NAFARROAKO

CORDERO



DE NAVARRA

ANEXO III: ETIQUETAS

ETIQUETAS DE LA I.G.P. CORDERO DE NAVARRA
ó NAFARROAKO ARKUMEA

