



CORDERO  
CHAMARITO



El  
SABOR de  
NUESTRA  
TIERRA



## UNA RAZA DE RIOJA

La oveja chamarita es una raza autóctona de La Rioja, cuya principal concentración censal se encuentra en la sierra de Rioja Baja, en los valles del Cidacos y del Linares. La característica más importante de la raza es su elevada rusticidad y adaptación a un medio natural pobre en pastos y lluvias. En estas condiciones adversas, ha sido capaz de producir un producto de excepcional calidad: el cordero chamarito. Los rebaños pastan diariamente en el campo, aprovechando los pastos naturales y haciendo un uso sostenible del medio natural, contribuyendo así a su mantenimiento y conservación.

El término “chamarito” es sinónimo de pequeño y bonito, que se corresponde con el reducido tamaño y buena armonía de los ovinos de esta raza.

Su tamaño es pequeño—mediano, con perfil recto y orejas cortas, a veces presenta cuernos. Su estructura corporal es muy armónica, con extraordinaria vivacidad y temperamento.

La capa es blanca o negra, y a veces galana (berrendo).

## CORDERO CHAMARITO, SABOR DE ORIGEN

El cordero chamarito es un producto tradicional de La Rioja. Procede de explotaciones ganaderas con ovejas chamaritas inscritas en el Libro Genealógico de la raza, que realizan un sistema de pastoreo extensivo y siguen un ordenado programa sanitario, cumpliendo a su vez todas las garantías de bienestar animal.





## ALIMENTACIÓN

El cordero chamarito sale al mercado con un máximo de 50 días de vida y con un peso vivo de menos de 14 kilos. Se alimenta de leche materna hasta su sacrificio. Las madres, a su vez, pastan diariamente en el campo, aprovechando la flora silvestre (tomillos y romeros principalmente) y los pastos naturales.

## CARNE

Esta alimentación natural otorga a la carne de cordero chamarito un sabor característico agradable y suave y una textura tierna y jugosa. En canal presenta un color rosado.

## IDENTIFICACIÓN

Al nacer, los corderos son marcados con un crotal con el código de la ganadería y una numeración propia. Tras su sacrificio, cada canal es identificada con una etiqueta con el logotipo de la marca colectiva Cordero Chamarito y las piernas y las paletillas van selladas con las letras CH en tinta indeleble de uso alimentario.



## ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES: PROCORCHA

**Procorcha** es la Asociación de Productores de Cordero Chamarito, cuyo objetivo es promover y realizar las acciones necesarias para dar a conocer al mercado y a los consumidores el cordero de raza chamarita.

**Procorcha** es la propietaria de la marca colectiva **Cordero Chamarito**, ostenta el derecho exclusivo de la misma y es la que autoriza su uso a los productores.

La Asociación garantiza, por medio de un servicio de certificación e inspecciones, que las canales amparadas con el sello de calidad pertenecen a la raza chamarita y son manipuladas de forma adecuada.

Gestionada por un equipo técnico y dirigida por los propios ganaderos, la Asociación es la encargada de la gestión del Libro Genealógico de la raza ovina chamarita, donde se inscriben todos los animales que cumplen el patrón racial, a la vez que son identificados electrónicamente.

# PROCORCHA

## AGRUPACIÓN DE PRODUCTORES DE CORDERO CHAMARITO

C/ Cristo 12 26626  
Cornago, La Rioja  
606 628 449

info@corderochamarito.com  
www.corderochamarito.com



**ch**  
CORDERO  
CHAMARITO