

PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) «TERNASCO DE ARAGÓN»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación geográfica protegida «Ternasco de Aragón»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. El ganado ovino apto para la producción de «Ternasco de Aragón» procede de las razas:

- “Rasa Aragonesa”
- “Ojinegra de Teruel”
- “Roya Bilbilitana”
- “Maellana”
- “Ansotana”

2. El «Ternasco de Aragón» debe reunir los siguientes requisitos:

- Corderos sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras).
- La alimentación de los corderos debe realizarse en estabulación, con leche materna complementada “ad libitum” con paja blanca, ~~y concentrados autorizados por la legislación vigente~~ **pienso o las materias primas que lo componen**. El periodo mínimo de lactancia será de 40 días.

~~En caso de realizarse destete, la alimentación se hará con paja blanca y concentrados a libre disposición.~~

- **El destete podrá efectuarse cuando el animal sea capaz de consumir alimento sólido por sí mismo.**

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

3. Las características de la carne después del sacrificio y faenado serán:

- Peso de la canal: comprendido entre 8,0 y ~~12,5~~ **13,0** kg.
- Características de la grasa: grasa externa de color blanco y consistencia firme. Grasa cavitaria de color blanco cubriendo al menos la mitad del riñón y nunca en su totalidad.
- Conformación: perfil rectilíneo con tendencia subconvexa, proporciones armónicas, contornos ligeramente redondeados.
- Color de la carne: rosa pálido.
- Características de la carne: carne tierna con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular, gran jugosidad, textura suave, aportando como resumen un “bouquet” muy agradable.

4. Los despojos procedentes de partidas o lotes de corderos destinadas a la IGP estarán bajo el amparo de la misma.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción del ganado está integrada por la Comunidad Autónoma de Aragón.

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

Los elementos que prueban que el producto «Ternasco de Aragón» es originario de la zona son:

1. Características del producto:

El «Ternasco de Aragón» presenta unas características organolépticas, mencionadas en el apartado B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo podrían identificarlo como tal, siendo por ello necesario que el origen vaya avalado.

2. Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

a) La carne y los despojos procederán exclusivamente de las razas “Rasa Aragonesa”, “Ojinegra de Teruel”, “Roya Bilbilitana”, “Ansotana” y “Maellana” de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción. Los corderos serán identificados en la explotación de nacimiento con crotal numerado en una oreja recogiendo, asimismo, el dato de la ganadería de procedencia mediante el código de la explotación. La identificación deberá permanecer hasta el momento del sacrificio.

b) El sacrificio y/o manipulación de los animales estarán controlados.

c) El oreo y conservación se realizará en locales inscritos y controlados.

d) El producto final, se someterá a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.

e) Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto saldrá al mercado **identificado conforme se indica a continuación, con la garantía de su origen, materializada en una etiqueta, distintivo o precinto numerados garantizando su origen:**

- Las canales se identificarán con una etiqueta y las siglas «TA» marcadas con tinta de forma repetida, a intervalos regulares, a lo largo de la paletilla, el costillar y la pierna en cada una de las dos medias canales, pudiendo marcar otras partes si se estima necesario para garantizar la trazabilidad del producto.

- Los despojos y aquellas carnes obtenidas tras el despiece se identificarán con una etiqueta o distintivo identificativo.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La carne y los despojos destinados al consumo amparados por la ~~identificación~~ **indicación** geográfica protegida (IGP) «Ternasco de Aragón» proceden 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, proporcionándole agua a libre disposición. En dicho período, los animales identificados permanecerán separados del resto.

~~El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipitoatloidea.~~

Tras el sacrificio del animal se efectuará el eviscerado, el corte de la cabeza a nivel de la articulación occipitoatloidea y el faenado de la canal, de forma que permita garantizar la trazabilidad de los productos amparados por la IGP.

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. Esta temperatura será como máximo de 7°C en toda la carne.

La canal, los despojos, así como la carne procedente del despiece, pueden suministrarse al por mayor o envasados, admitiéndose su comercialización refrigerados, congelados o ultracongelados.

La canal, los despojos, así como la carne procedente del despiece, que cumplan los requisitos establecidos en este pliego de condiciones serán identificados.

Los productos amparados por la IGP «Ternasco de Aragón» pueden suministrarse o venderse refrigerados, congelados o ultracongelados.

~~El periodo máximo de conservación no superará los 6 días.~~

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

1. HISTÓRICO

Desde tiempo inmemorial en Aragón es conocida y utilizada comúnmente la denominación de “Ternasco” aplicada al tipo de cordero de sacrificio más usual y característico de la región; y también, fuera de la región, era reconocido el “Ternasco” tanto por su origen como por su elevada calidad, clara consecuencia de las razas ovinas que lo producían, de los pastos consumidos y del peso y edad en el momento del sacrificio de los corderos criados.

Este sentido de la alta calidad ha hecho que la voz “Ternasco”, y por extensión “Ternasca”, hayan quedado en el acervo semántico aragonés como calificativo de tierno y joven; aunque esto pueda parecer fuera de lugar, no es ni más ni menos, que una confirmación más de la innegable calidad de esta pieza terminal.

Fruto de tal trayectoria histórica, la Orden de 13 de mayo de 1988, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, reconoce, con carácter provisional, la Denominación Específica «Ternasco de Aragón» para los corderos que se produzcan en Aragón.

2. NATURAL

a) Orografía

Situada en el Noreste de la península Ibérica, Aragón es una región de grandes contrastes, formada por 3 provincias, Huesca, Teruel y Zaragoza.

En la provincia de Huesca destacan dos dominios claramente diferenciados: de un lado la montaña, que ocupa la mitad norte y de otro la tierra llana representada por la mitad sur.

En la zona denominada “la montaña” destacaremos cinco relieves o paisajes diferentes:

- La zona axial, con las cotas más altas del Pirineo español, el Monte Perdido, (3.355 metros) la Maladeta (3.309 metros) y el Aneto (3.404 metros).
- Las Sierras interiores, en las que se alternan alineaciones de montañas y pequeños valles.
- Las depresiones interiores pirenaicas, constituida por amplios valles transversales a los pirenaicos, siendo la altitud de esta zona de 700 metros.
- El Prepirineo, constituido por alineaciones montañosas.
- Y por último, el Somontano con altitudes entre 400 y 600 metros.

En la “tierra llana” la altitud se sitúa por debajo de los 400 metros; el único accidente montañoso es la Sierra de Alcubierre, con 811 metros de altitud.

La provincia de Teruel está atravesada por tres sistemas montañosos: Cadena Externa o Aragonesa, con las Sierras de Cucalón (1.492 m) y San Just (1.513 m); la Cadena Interna o Castellana, con Sierra Menera de 1.591 metros de altitud y la Serranía de Albarracín, donde las cotas más altas se sitúan en la zona de Tremedal; y por último, los Montes Universales.

La provincia de Zaragoza, está situada entre los Sistemas Montañosos Pirenaico e Ibérico, formando parte, un alto porcentaje de sus tierras de la depresión terciaria del Ebro. Entre las montañas y las tierras llanas de la depresión se alinean a ambos lados los somontanos.

La parte Norte de la provincia es montañosa, la forman las últimas estribaciones del Pirineo, con altitudes superiores a los 1000 metros.

b) Suelos

En Huesca, en la Zona Axial los suelos están constituidos por granitos o calizas. En las Sierras Interiores por areniscas cretácicas y calizas eocénicas. En las depresiones interiores nos encontramos con capas delgadas de margas y areniscas de cemento calizo. El Prepirineo tiene alineaciones arcillosas o margosas que alternan con formaciones calcáreas. El Somontano está constituido por materiales de origen continental, con gran predominio de arcillas, margas y areniscas. Por último, la tierra llana está constituida por materiales predominantemente horizontales, destacando su constitución arcillosa o calcoarenosa, haciéndose más fina a medida que avanza hacia el sur, apareciendo en esta última los yesos.

Los suelos en la provincia de Teruel están formados en un 68% por calizas, margas, dolomias, calcitas dolomíticas, conglomerados, arcillas y brechas. El 8% corresponden a pizarras, areniscas y cuarcitas, el 7% a arcillas, areniscas y margas abigarradas, sin olvidarnos la aparición de yesos en grandes superficies.

Los suelos en la provincia de Zaragoza están formados sobre materiales terciarios principalmente margas y areniscas. Según el grado de evolución se clasifican en; Entisols, Inceptisols, Aridisols y Alfisols.

c) Clima

El clima de Aragón es mediterráneo continentalizado: templado-árido y ventoso en la depresión central, y más frío y húmedo al ascender a los Pirineos y Cordillera Ibérica.

Las temperaturas medias anuales en el centro de la depresión oscilan entre los 14 y 15°C. Al descender a los somontanos (a más de 500 metros), la temperatura disminuye un par de grados.

El cielo está despejado casi la mitad de los días en el Valle medio del Ebro, con una pluviometría de 300-400 mm de precipitación anual. En los Pirineos y Sistema Ibérico las precipitaciones oscilan entre los 800 mm de la canal Jaca-Berdún a los 2.000 mm en las cumbres mejor expuestas. En la cadena Ibérica frente a los 400-500 mm de la depresión Calatayud-Teruel, en las sierras se superan los 700-800 mm.

Una característica del clima centro-aragonés es el viento (Cierzo) que sopla la mayor parte del año, en término medio con una velocidad que supera con frecuencia los 100 km/hora.

Otra característica del clima de la depresión del Ebro son las nieblas, que se producen normalmente por irradiación con situación de altas presiones o inversiones térmicas.

d) Hidrografía

La red hidrográfica de Aragón se reparte desigualmente entre cuatro grandes cuencas: la del Ebro, a la que pertenece la mayor parte del territorio (abarcando las provincias de Huesca y Zaragoza completas y dos tercios de la de Teruel), y las del Tajo-Guadalquivir-Turia y Mijares, que ocupan el tercio meridional de la provincia de Teruel.

El río Ebro recibe por la izquierda dos tipos de ríos: los pirenaicos que nacen en el Pirineo axial y los del Prepireneo exterior. Los ríos pirenaicos que forman las redes hidrográficas del Aragón, Gállego y Segre son los que aportan mayor caudal al Ebro (de 30 a 80 m³/s cada uno). Los ríos prepirenaicos por su escaso caudal e irregularidad son más parecidos a los del Sistema Ibérico; sólo el río Arba y el río de las Cinco Villas vierten directamente al Ebro, siendo su caudal algo superior a los 5 m³/s y su régimen irregular. Los ríos procedentes del Sistema Ibérico que desembocan por la derecha del río son: Queiles, Huecha, Jalón, Huerva, Aguas Vivas, Martín, Guadalupe y Matarraña; se trata de caudales pobres con excepción del Jalón, que en Calatayud supera los 20 m³/s. Estas características hacen del río Ebro, un gran río, su discurrir por las tierras aragonesas es lento y perezoso, formando muchos meandros y galachos.

Por último, los ríos Turia y Mijares, que recorren las tierras turolenses, son ríos típicamente mediterráneos, de poco caudal (5 m³/s), de régimen pluvial irregular y con profundos estiajes.

e) Flora

En los prados nos encontramos preferentemente: *Eriseteto-Polygonion*, *Trisetum flavescens*, *Dactylis glomerata*, *Trifolium pratense*, *Festuca rubra*

En pastizales: *Eremopyrum cristatum*, *Platycapnos echeandiae*, *Valerianella multidentata*, *Astragalus alopecuroides*, *Lappula pátula*, *Medicago mínima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus sesamens*, *Trifolium scabrum*, *Melilotus sulcatus*

3. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

a) Producción

Las características agroclimáticas del territorio aragonés han favorecido el desarrollo de un subsector de ovino importante, como única especie capaz de adaptarse a una producción rala y estacional de los pastos.

Este tipo de ovino reúne una serie de características peculiares que le hacen netamente diferenciable de los otros tipos de ovinos comúnmente sacrificados en España.

A continuación, se van a exponer las cinco razas implicadas en esta indicación:

- La raza ovina Rasa Aragonesa abarca mayoritariamente las tres provincias aragonesas, su hábitat, fundamental, son las zonas de llanura, mesetas y somontanos. Destacamos de esta raza, su tronco proporcionado, cuello delgado, sin pliegues en la piel, presentando frecuentemente mamellas, extremidades alargadas, fuertes y pezuñas pequeñas y duras. El vellón es igualmente blanco, cubre todo el cuerpo dejando descubierta totalmente la cabeza, la mitad inferior de las cuatro extremidades y, a veces, el vientre, la fibra de lana tiene una longitud de 5-10 cm, estando calificada como entrefina. Presenta un peso al nacimiento de unos 3,5 Kg., ofreciendo un crecimiento de 0 a 30 días (lactancia) de unos 200 gramos diarios, lo que supone 9,5 Kg. al mes de vida. De 30 a 90 días de vida la ganancia diaria oscila de unos 230 g para las hembras a 250 g para los machos, alcanzando a los tres meses de edad entre los 23 y 25 kg, con un rendimiento al sacrificio próximo al 48 %, constituyendo así la canal de Ternasco con 10-12 Kg. de peso.

- Las otras razas consideradas aptas para el Ternasco de Aragón son la Ojinegra de Teruel, la Roya Bilbilitana, la Ansotana y la Maellana. Las dos primeras destacan como razas destinadas exclusivamente a la producción de carne, pero lo más significativo de estas razas es la precocidad, factor que va a influir notoriamente en la calidad del Ternasco, ya que depositan más tempranamente cúmulos adiposos. Por ello a los 10-12 kg. de canal, y con unos 80-100 días de edad, ofrecen unas canales enclavadas perfectamente en el tipo ternasco, jóvenes y tiernos, con una composición tisular idónea, en la que el tejido óseo no es exagerado existiendo un desarrollo apropiado del tejido graso subcutáneo e intermuscular, llegando a iniciarse el adiposo intramuscular, permitiendo un "bouquet" de alta categoría.

- La raza Maellana agrupa ovinos de color blanco, largas extremidades, perfil convexo o ultra convexo, mesomorfos y de peso medio. Cuello largo. Poseen vellón de extensión excepcionalmente reducida, de lana entrefina, siendo ésta una de las características que más definen a la raza Maellana. El objetivo principal, y casi único, es la producción de carne. El peso al nacimiento de estos corderos oscila entre 3,0 y 4,5 kg, pasando a pesar entre 9,30 y 10,30 kg a los 30 días de vida, y entre 24,0 y 26,0 kg a los 90 días de vida.

- La raza Ansotana agrupa animales de color blanco, perfil subconvexo, mesomorfos y eumétricos, incluidos en el grupo de "Entrefinos del Pirineo". Disponen de vellón semicerrado de lana entrefina de características particulares, debido a la climatología de su zona de ubicación, marcando diferencias con la Rasa Aragonesa, con la que tradicionalmente estuvo ligada. Se acepta la presencia de cuernos en ambos sexos, con mayor frecuencia en los machos, generalmente bien desarrollados, que adoptan forma espiral. Catalogada como raza de triple aptitud en tiempos pasados (carne, lana y leche). En la actualidad se explota para la producción de carne como objetivo principal.

La Rasa Aragonesa, que ha incluido tradicionalmente como ecotipos a las ahora razas catalogadas Maellana y Ansotana, ofrece unos ternascos perfectamente finalizados en cuanto a la composición tisular de la canal, alcanzando unas cifras del 25 % de grasa en el promedio de machos y hembras, para un peso de canal de 10,74 kg, al igual que los procedentes de las razas Ansotana y Maellana al proceder de un mismo tronco étnico. Esta precocidad afecta igualmente a otro genotipo genuinamente aragonés, la agrupación Roya Bilbilitana que también posee para el tipo ternasco una similar precocidad ofreciendo el 26,6 % de grasa en el conjunto de sexos de canales de 10,6 kg. En la raza Ojinegra de Teruel se ha comprobado los porcentajes de tejido adiposo en la canal similares a las dos razas anteriormente citadas. ~~Este hecho comprobado de la mayor precocidad supone un factor diferencial genuino con~~

~~respecto a otras razas. Por ello la calidad del Ternasco de Aragón a partir de los citados genotipos es distinta a la de otras razas.~~

El hecho comprobado de la mayor precocidad supone un factor diferencial genuino con respecto a otras razas. Por ello la calidad del «Ternasco de Aragón» a partir de los citados genotipos es distinta y superior a la de otras razas.

En alimentación, la oveja aprovecha igual rastrojeras como los pastos naturales de Aragón, en donde abunda, gran cantidad de especies de plantas aromáticas (romero, tomillo...).

El cordero permanecerá en el aprisco en estabulación, recibiendo la leche de la madre durante la noche y consumiendo a discreción pienso concentrado de alta calidad a lo largo del día.

El consumo de pienso concentrado “ad libitum” combinado con el aporte de la leche materna, permiten completar el acabado de la canal de ternasco (composición tisular, distribución, color, consistencia de la grasa, terniza, color y “bouquet” de la carne) a los pesos indicados partiendo de razas aragonesas ya citadas.

b) Elaboración

~~No existe ningún proceso especial de elaboración, ya que la preparación de la canal de ternasco requiere únicamente el sacrificio, oreo y posterior conservación.~~

~~Este hecho es lógicamente común a cualquier carne a consumir en fresco procedente de cualquier especie, pero sí es un hecho a recalcar sobre la necesidad de seguir las normas citadas.~~

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Entidad: Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida «Ternasco de Aragón»

Dirección: Ctra. Cogullada, s/n, Mercazaragoza – Edificio Centrorigen
E-50014 ZARAGOZA

Teléfono: (34) 976 47 08 13

Fax: (34) 976 46 48 13

Correo electrónico: info@ternascodearagon.es

www.ternascodearagon.es

Funciones:

1. La emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los Registros de la IGP.

2. La certificación de los operadores de acuerdo con lo establecido en la norma sobre “Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios” (Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012).

H) ETIQUETADO

El producto destinado al consumo irá provisto de ~~etiquetas y sellos, numerados,~~ **una etiqueta o distintivo identificativo**, que serán colocados ~~en la industria inscrita en el matadero inscrito o en las instalaciones de la empresa comercializadora inscrita,~~ y siempre sin que se permita una nueva utilización ~~de las mismas.~~

Además, en el caso de las canales, éstas se identificarán con las siglas «TA» marcadas con tinta de forma repetida, a intervalos regulares, a lo largo de la paletilla, el costillar y la pierna en cada una de las dos medias canales, pudiendo marcar otras partes si se estima necesario para garantizar la trazabilidad del producto.

En las etiquetas figurará el siguiente logotipo:



Los alimentos elaborados, cuya composición incluya producto amparado por la IGP, podrán incorporar el logotipo y la mención al producto amparado en su etiquetado, conforme establezca el Manual de identidad visual corporativa del Consejo Regulador.