



ANUNCIO de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida “Ternasco de Aragón”.

La Orden de 6 de febrero de 2009, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba la normativa específica de la indicación geográfica protegida “Ternasco de Aragón”, contiene en su anexo I el pliego de condiciones aplicable a esta indicación. Su Consejo Regulador ha presentado una solicitud para su modificación, que ha superado el trámite de examen, por lo que, conforme a la normativa aplicable, procede abrir el procedimiento de oposición a la misma.

Según los artículos 20.1 y 23 del Reglamento del contenido mínimo de la normativa específica de determinadas denominaciones geográficas de calidad de los alimentos y del procedimiento para su reconocimiento, aprobado por el Decreto 5/2009, de 13 de enero, del Gobierno de Aragón, una vez superado el examen de la solicitud de modificación, el Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad someterá la solicitud a información pública mediante anuncios publicados en el “Boletín Oficial de Aragón”, y en el “Boletín Oficial del Estado”.

Por lo tanto, procede la publicación de este anuncio sobre la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida “Ternasco de Aragón”, la cual se incluye como anexo I, así como la publicación de su Documento único, que figura como anexo II, ambos conforme a lo previsto en los anexos V y I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Conforme a lo dicho, en el plazo de dos meses a partir de la publicación de este anuncio sobre la solicitud de modificación en el “Boletín Oficial de Aragón”, cualquier persona física o jurídica, cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá oponerse a la modificación mediante la correspondiente solicitud de oposición, que deberá dirigirse al siguiente órgano de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón:

Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario. Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.

Dirección: Plaza San Pedro Nolasco, 7. 50071 Zaragoza.

Teléfono: 976-714688.

Zaragoza, 28 de enero de 2016.— El Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, Enrique Novales Allué.

ANEXO I**SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS**

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) no 1151/2012

« Ternasco de Aragón »

No UE: [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Ternasco de Aragón".

Dirección: Mercazaragoza, Edificio Centrorigen, Ctra. Cogullada s/n, 50014, Zaragoza.

Teléfono: 976470813

E-mail: info@ternascodearagon.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de "Ternasco de Aragón" y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Ternasco de Aragón" y promotora también de su protección.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) no 1151/2012, no se considera menor.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) no 1151/2012, no se considera menor.

5. MODIFICACIONES

MODIFICACIÓN 1

Texto vigente:

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

- Corderos sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras).
- Edad en el momento del sacrificio de entre 70 y 90 días.
- 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. El período mínimo de lactancia será de 50 días.
- En caso de realizarse destete, la alimentación se hará con paja blanca y concentrados a libre disposición.
- Queda prohibido el empleo de sustancias que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

MODIFICACIÓN QUE SE PROPONE:

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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.
- En caso de realizarse destete, la alimentación se hará con paja blanca y concentrados a libre disposición.
- Queda prohibido el empleo de sustancias que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

MOTIVOS PARA LOS CAMBIOS INDICADOS EN LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

- **Edad de sacrificio**

La calidad de la canal, de la carne y de la grasa, están afectadas por un gran número de factores, aunque debido a la corta edad de estos animales y al sistema de producción tradicional, este número se ve reducido (Sañudo et al., 2013).

Los criterios utilizados para definir la calidad de una canal son principalmente el engrasamiento, el peso, el color y la conformación. Estos son los parámetros que se utilizan para calificar la canal de Ternasco de Aragón.

La utilización de estos criterios para la calificación de las canales presenta una serie de ventajas, como la mayor facilidad en la selección de las mismas y que favorece la homogeneidad del producto garantizado.

Un estudio de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza realizado en el año 2014 concluye que “cuando el peso de sacrificio se sitúa entre 8.0-12.5 kg de peso de canal, la calidad de la carne en los parámetros recogidos en el pliego de condiciones es independiente de la edad del animal”.

En este sentido, el estudio indica que en los resultados se observa que no hay diferencias significativas ni en la jugosidad, ni en la luminosidad (L*) ni en la dureza de la carne, entre un lote de animales sacrificados a los 70 días de vida y otro sacrificado a los 100 días.

Los técnicos de la entidad de control pudieron supervisar el total de canales empleadas en el estudio comprobando en cada uno de los lotes, que las canales muestreadas que superaban los 8 kg de canal fría cumplían los requisitos de conformación y engrasamiento que exige el Pliego de Condiciones. En definitiva, que podrían haber cumplido todos los requisitos de calidad de la canal y carne para ser canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.

Por tanto se propone la supresión de la limitación de la edad de sacrificio entre los 70 y 90 días. Con el sistema de producción habitualmente utilizado por la IGP, se obtienen canales entre los 8 y los 12,5 kg con excelente conformación, color de la carne rosa pálido, nivel óptimo de infiltración y de engrasamiento de cobertura. El peso de la canal es un parámetro de gran interés que, junto con el factor de precocidad de estos animales, se relaciona con el engrasamiento, color y conformación, incidiendo directamente en la calidad de la canal.

Esta modificación no supone un cambio en el sistema de producción, ni afecta a la elaboración del producto (sacrificio, oreo y conservación). Controlando el peso de la canal, además de la conformación, color y estado de engrasamiento, se puede garantizar la calidad de las canales IGP “Ternasco de Aragón”.

- **Periodo de lactancia**

El periodo de 50 días de lactancia de los corderos no se considera determinante en las características de la carne después del sacrificio y faenado.

En el sistema de producción habitual en Aragón, con nuestras razas autóctonas, los corderos mantienen el contacto directo con sus madres hasta el inicio del siguiente ciclo reproductivo de las ovejas. Los corderos en las explotaciones ganaderas seguirán recibiendo leche materna que está exclusivamente dedicada a la alimentación de sus crías, y suplementando su dieta con el consumo de pienso de alta calidad durante el día. El producto obtenido y amparado por la IGP seguirá siendo el mismo caracterizado por el consumo íntegro de la leche producida por las madres hasta el momento del destete.

En este mismo sentido se manifiesta un estudio reciente efectuado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, sobre cómo afecta el periodo de lactancia a las características que exige el Pliego de Condiciones de la IGP en relación con el color,

jugosidad y textura de la carne. Todas las canales del citado estudio fueron supervisadas por los técnicos de la entidad de control, comprobando in situ que, además de los parámetros objeto del estudio, las que superaban los 8 kg de canal fría hubieran cumplido con las exigencias reguladas en el pliego de condiciones de la IGP en cuanto a su conformación y el grado de engrasamiento tanto interno como externo.

El estudio indica lo siguiente: "El pH no fue diferente entre los tratamientos ($P = 0.206$) con valores de 5.70 ± 0.11 para los animales no destetados y 5.75 ± 0.14 para los destetados, valores normales que no influyeron ni en el color, ni en la jugosidad ni en la textura, aspectos que se verían muy afectados por valores de pH anormalmente elevados."

Así pues, el estudio afirma lo siguiente: "No hubo diferencias entre destetar a 40 días (antes del límite marcado actualmente en el pliego de condiciones) o no destetar en la jugosidad de la carne, su luminosidad (L^*), el color rojo de la misma (a^*) o su dureza."

Puesto que estos parámetros de calidad de carne están directamente relacionados con los contemplados en el pliego de condiciones de la IGP, el estudio concluye que no hay diferencias reseñables para los mismos entre animales destetados a los 40 o 70 días de edad, cumpliendo los animales de ambos grupos las características de calidad recogidas en dicho pliego.

MODIFICACIÓN 2

Texto vigente:

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO:

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

- "Rasa Aragonesa"
- "Ojinegra de Teruel"
- "Roya Bilbilitana"

MODIFICACIÓN QUE SE PROPONE:

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO:

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".

Texto vigente

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

2.- Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

a) La carne procederá exclusivamente de las razas "Rasa Aragonesa", "Ojinegra de Teruel" y "Roya Bilbilitana" de ganaderías inscritas en los Registros, situadas en la zona de producción.

MODIFICACIÓN QUE SE PROPONE:**D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

2.- Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

a) La carne procederá exclusivamente de las razas "Rasa Aragonesa", "Ojinegra de Teruel", "Roya Bilbilitana", "Ansotana" y "Maellana" de ganaderías inscritas en los Registros, situadas en la zona de producción.

Texto vigente:

F) VÍNCULO CON EL MEDIO**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 en cuanto al peso y edad de sacrificio, que le hacen netamente diferenciable de los otros tipos de ovinos comúnmente sacrificados en España.

A continuación se van a exponer las tres 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. Ha de destacarse 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. Entre los 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 de Aragón» con 10-12 Kg. de peso.

- Las otras razas consideradas aptas para el «Ternasco de Aragón» son la “Ojinegra de Teruel” y la “Roya Bilbilitana”. Las dos 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 de su carne, 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 “Rasa Aragonesa” 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. 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 unos porcentajes de tejido adiposo en la canal similares a las dos razas anteriormente citadas.

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, ternura, color y “bouquet” de la carne) a los pesos y edades indicados partiendo de razas aragonesas ya citadas.

MODIFICACIÓN QUE SE PROPONE:

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

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, lo que supone 9,5 kg al mes de vida. De 30 a 90 días 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 hacia 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".

MOTIVOS PARA LOS CAMBIOS INDICADOS:

El pliego de condiciones admite en la actualidad tres razas diferentes: Rasa Aragonesa, Roya Bilbilitana y Ojinegra de Teruel. Se pretende la inclusión de las razas Ansotana y Maellana, ya que su reconocimiento oficial como razas independientes en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado en España fue aprobado mediante Real Decreto 1682/1997, posterior a la creación del primer pliego de condiciones del Ternasco de Aragón, que fue

reconocido en el ámbito autonómico como Denominación Especifica el 10 de julio de 1989, en el nacional en octubre de 1992 y en el europeo el 21 de junio de 1996.

Se trata de dos razas que actualmente mantienen un censo muy reducido, aproximadamente 10.000 hembras reproductoras (ovejas). Varias de sus ganaderías, perfectamente adaptadas al entorno natural y que cumplían los parámetros de calidad de la canal, estuvieron inscritas en la IGP antes de la aparición del Real Decreto 1682/1997, al estar entonces consideradas ecotipos de la raza Rasa Aragonesa. Como consecuencia de la publicación del citado Real Decreto se procedió a dar de baja a las ganaderías indicadas. El sistema de producción es el mismo que el de las razas incluidas en el pliego. Actualmente están interesadas en integrarse en la IGP.

Por todo ello, se solicita una adaptación del Pliego a la normativa vigente para incluir de nuevo a los productores de ovino de las razas Ansotana y Maellana, consideradas tradicionalmente ecotipos de la raza Rasa Aragonesa.

ANEXO II**DOCUMENTO ÚNICO**

«Ternasco de Aragón»

No UE: [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Ternasco de Aragón»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto:***Clase 1.1. Carne fresca.***3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

Carne de Ovino de las siguientes razas: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Roya Bilbilitana, Maellana y Ansotana. El «Ternasco de Aragón» debe proceder de corderos sin distinción de sexo. 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.

El peso de la canal oscila entre 8,00 y 12,5 kg. Perfil rectilíneo con tendencia subconvexa y contornos redondeados. Grasa externa de color blanco y consistencia firme. Grasa cavitaria de color blanco cubriendo al menos la mitad del riñón y nunca su totalidad. Carne tierna, jugosa, de textura suave, con inicio de infiltración grasa a nivel intramuscular y color rosa pálido.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

No procede.

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

El ternasco presenta unas características organolépticas que le relacionan con su medio natural y sistema de producción, lo que conlleva que las fases de producción y crianza de los corderos se lleven a cabo en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas figurará el logotipo de la IGP, que incluye la mención «Ternasco de Aragón».

El producto destinado al consumo irá provisto de etiquetas y sellos, numerados, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre sin que se permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

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

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

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 15º C. Al descender a los somontanos (a más de 500 metros), la temperatura disminuye un par de grados.

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.

5.2. Carácter específico del producto:

La Rasa aragonesa 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. 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 que los porcentajes de tejido adiposo en la canal son similares a las dos razas anteriormente citadas, al igual que en las razas Maellana y Ansotana, antiguos ecotipos de la raza Rasa Aragonesa.

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 y superior a la de otras razas.

La alimentación del cordero con el aporte de la leche materna, permite completar el acabado de la canal de ternasco (composición tisular, distribución, color, consistencia de la grasa, terneza, color y «bouquet» de la carne) a los pesos y edades indicados partiendo de las razas aragonesas ya citadas.

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 las IGP):

Desde tiempo inmemorial en Aragón es conocida y utilizada comúnmente la denominación «Ternasco» aplicada al tipo de cordero de sacrificio más usual y característico de la región; al igual, 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, los pastos consumidos y el peso de los animales. 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. Las condiciones climáticas continentales de esta zona de vegetación rala (escasa pluviosidad, vientos fuertes y grandes variaciones de temperaturas) favorecen el desarrollo de cinco razas autóctonas cuya principal característica es la precocidad. Estas razas alcanzan a una edad precoz su grado de engrasamiento óptimo y producen una carne apreciada por su calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

www.aragon.es/calidadagroalimentaria/pliegos