

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 294/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«TERNASCO DE ARAGÓN»

Nº CE: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros ( )

2. **Tipo de Modificación:**

- Modificación del documento único o de la fecha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

3. **Modificaciones:**

3.1. *Zona geográfica:*

La nueva redacción es la siguiente:

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

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

En este apartado se suprime la frase «al igual que la zona de sacrificio y faenado de la canal.», ya que al ser una carne fresca que no sufre procesado posterior antes de su puesta en el mercado, el sacrificio/faenado debería considerarse como ajeno al producto ya que no le aporta características diferenciales y por tanto se debe eliminar del pliego de condiciones.

Asimismo, el hecho de aplicar una restricción que no supone aporte a las características del producto es considerado como una traba a la comercialización, entre otros condicionantes porque se acorta la vida útil del producto al ser necesario un traslado añadido del producto desde el punto de sacrificio al punto de destino y es más difícil respetar la idiosincrasia propia de los clientes de cada zona.

### 3.2. Obtención del producto:

#### 1) Modificar el apartado que dice:

«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.

Las canales se conservarán, para tiempos inferiores a 24 horas en cámaras entre 3° y 4 °C y para períodos más prolongados de tiempo entre 1° y 3 °C».

Sustituyéndolo por:

«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».

Esta modificación supone la actualización del control de temperaturas a la legislación vigente, que habla de temperatura de la carne y no de la cámara. Las temperaturas de cámara que se contemplaban solo garantizan que si se respetan los tiempos de estancia se alcanzan las temperaturas de canal adecuadas. En todo caso consideramos que el control de temperatura de la canal es más apropiado para garantizar la calidad del producto que el de la cámara.

#### 2) Suprimir el apartado que dice:

«El Consejo Regulador a través del Comité de Calificación de canales, determinará la calidad de las canales amparables por la Indicación Geográfica Protegida, sellando las calificadas con la palabra “Ternasco de Aragón” seguida de un número de identificación en tinta indeleble en piernas, paletillas y costillar».

El motivo de la supresión es que no se corresponde con la realidad ni con el espíritu de la norma EN 45011.

El Organismo de Control comprueba, con las inspecciones de producto que realizan sus técnicos, que las canales están adecuadamente marcadas. En ningún momento marca las canales ni valora a priori cuales son las calificables y cuales no.

Además se considera que describir el mercado sería más propio del Manual de Calidad y Procedimientos que del pliego de condiciones.

#### 3) Suprimir el apartado que dice:

«El reparto y distribución de las canales de “Ternasco de Aragón” a los minoristas carniceros, su conservación y venta, cumplirá con la normativa vigente».

El motivo de la supresión es que este apartado está controlado por las autoridades sanitarias y es de obligado cumplimiento en ese ámbito, suponiendo una duplicidad su control.

### 3.3. *Etiquetado:*

Se ha incluido el logotipo de la IGP en el pliego de condiciones.

Se ha eliminado la necesidad de aprobación previa del Consejo Regulador para poder utilizar las etiquetas propias de cada empresa comercial registrada.

También se han eliminado todas las referencias al Consejo Regulador.

### 3.4. *Requisitos legislativos nacionales:*

Actualización de la legislación:

Se actualizan las referencias a la legislación nacional publicada con posterioridad a la aprobación inicial de este pliego de condiciones.

## DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

#### «TERNASCO DE ARAGÓN»

Nº CE: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

IGP ( X ) DOP ( )

### 1. **Denominación:**

«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 la denominación indicada en el punto 1:*

Carne de ovino de las siguientes razas: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel y Roya Bilbilitana. El «Ternasco de Aragón» debe proceder de corderos sin distinción de sexo, con una edad de 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.

El peso de la canal oscila entre 8,0 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. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

No procede.

#### 3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No procede.

#### 3.5. *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 corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

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 15 °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.

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, permiten 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 y edad al 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.

Las condiciones climáticas continentales de esta zona de vegetación rala (escasa pluviosidad, vientos fuertes y grandes variaciones de temperaturas) favorecen el desarrollo de tres 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 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/I.G.P.TernacodeAragon.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/I.G.P.TernacodeAragon.pdf)

---