

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 250/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«TERNASCO DE ARAGÓN»

N° UE: PGI-ES-02149 — 29.6.2016

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Ternasco de Aragón».

Adresse: Mercazaragoza, Edificio Centrorigen

Ctra. Cogullada s/n

50014 Zaragoza

ESPAÑA

Tél. +34 976470813

Courriel: info@ternascodearagon.es

Le groupement demandeur représente les intérêts collectifs des producteurs de «Ternasco de Aragón» et est une partie légitime concernée par la demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Ternasco de Aragón» dont elle défend également la protection.

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)— Dénomination du produit— Description du produit— Aire géographique— Preuve de l'origine— Méthode de production— Lien— Étiquetage— autres (à préciser).

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modifications

5.1. Description du produit

Exigences (point B 2):

Libellé actuel du cahier des charges:

«2. Le "Ternasco de Aragón" doit réunir les conditions suivantes:

- agneaux sans distinction de sexe (mâles non castrés et femelles),
- âge au moment de l'abattage entre 70 et 90 jours,
- les agneaux doivent être maintenus en stabulation et nourris avec du lait maternel; cette alimentation est complétée "ad libitum" par de la paille blanche et des concentrés autorisés par la législation en vigueur. La période d'allaitement durera au moins 50 jours,
- après le sevrage, l'alimentation sera composée de paille blanche et de concentrés disponibles à volonté,
- l'utilisation de substances susceptibles d'interférer dans le rythme normal de croissance et de développement de l'animal est interdite.»

Il convient de le modifier comme suit:

«2. Le "Ternasco de Aragón" doit réunir les conditions suivantes:

- agneaux sans distinction de sexe (mâles non castrés et femelles),
- les agneaux doivent être maintenus en stabulation et nourris avec du lait maternel; cette alimentation est complétée "ad libitum" par de la paille blanche et des concentrés autorisés par la législation en vigueur. La période d'allaitement durera au moins 40 jours,
- après le sevrage, l'alimentation sera composée de paille blanche et de concentrés disponibles à volonté,
- l'utilisation de substances susceptibles d'interférer dans le rythme normal de croissance et de développement de l'animal est interdite.»

Motifs des modifications indiquées dans la description du produit:

- Âge au moment de l'abattage

Il est proposé de supprimer la limitation de l'âge d'abattage étant donné que le contrôle individuel des carcasses garantit le respect des paramètres de qualité définis dans le cahier des charges.

La qualité de la carcasse, de la viande et du lard est influencée par un grand nombre de facteurs, mais étant donné le jeune âge de ces animaux et le système de production traditionnelle, ce nombre de facteurs a été réduit (Sañudo et al., 2013).

Les critères utilisés pour définir la qualité d'une carcasse sont principalement l'engraissement, le poids, la couleur et la conformation. Tels sont les paramètres utilisés pour qualifier la carcasse de «Ternasco de Aragón».

L'utilisation de ces critères pour la qualification des carcasses présente une série d'avantages, et notamment une plus grande facilité dans la sélection de celles-ci, et favorise l'homogénéité du produit garanti.

Une étude de la faculté de médecine vétérinaire de l'université de Saragosse réalisée en 2014 conclut que «lorsque le poids de la carcasse est compris entre 8,0 et 12,5 kg, la qualité de la viande selon les paramètres figurant dans le cahier des charges est indépendante de l'âge de l'animal».

À cet égard, les résultats de l'étude indiquent qu'il n'y a pas de différences significatives dans la jutosité, ni dans la luminosité (L*) et la dureté de la chair, entre un lot d'animaux abattus à 70 jours de vie et un autre abattu à 100 jours.

Les techniciens de l'organisme de contrôle ont pu prendre connaissance de l'étude, mais ils ont également pu examiner toutes les carcasses utilisées dans le cadre de l'étude et vérifier, dans chacun des lots, que les carcasses de l'échantillon dont le poids de carcasse froide était supérieur à 8 kg répondaient aux exigences de conformation et d'engraissement exigées par le cahier des charges. En définitive, toutes ces carcasses auraient été susceptibles de satisfaire à toutes les exigences de qualité des carcasses et viandes pour bénéficier de la protection offerte par l'indication géographique protégée.

Le système de production habituellement utilisé par l'IGP permet d'obtenir des carcasses pesant entre 8 et 12,5 kg, présentant une excellente conformation, une viande de couleur rose pâle, ainsi qu'un niveau optimal d'infiltration et de couverture de graisse. Le poids de la carcasse est un paramètre très intéressant qui, tout comme le facteur de précocité de ces animaux, a un lien avec l'engraissement, la couleur et la conformation, et influe directement sur la qualité de la carcasse. Au point F) Lien avec le milieu, point 3. «Méthodes de production». On y donne une description littérale selon laquelle «[...]», mais leur caractéristique la plus importante réside dans leur précocité, facteur qui a une influence notable sur la qualité du «Ternasco» car des cumuls adipeux se forment plus précocement. [...] Cette plus grande précocité attestée constitue un facteur authentique de différenciation par rapport à d'autres races.»

Outre ce qui est déjà indiqué, il convient de préciser que le processus de certification des carcasses en vue de l'obtention de l'IGP implique l'examen de chacune de celles-ci. Si elle n'entre pas dans la fourchette de poids déterminés dans le cahier des charges, la carcasse sera automatiquement rejetée. En ce qui concerne les carcasses dont le poids est compris entre 8 et 12,5 kg, on procède à un examen de leur aspect général, et s'il est bon, le degré d'engraissement est évalué. La précocité des animaux des races visées est telle que l'excès d'engraissement conditionne l'âge et le poids à l'abattage, surtout pour les femelles. En ce qui concerne les mâles, c'est le facteur poids qui prime sur l'engraissement.

Les animaux dont le développement ne s'est pas fait correctement pourraient se trouver dans la fourchette de poids mais pas dans celle de l'âge, ce qui se refléterait dans l'aspect de la carcasse. Ces animaux n'obtiennent généralement pas la certification en raison d'autres facteurs: absence de graisse, mauvaise conformation, couleur de la viande (trop rouge ou jaunâtre), texture de la viande (qui n'atteint pas le pH adéquat au cours de l'affinage), taille excessive des testicules chez les mâles ou épaisseur de la paroi abdominale à la hauteur de la ligne médiane chez les femelles.

Afin de vérifier dans quelle mesure le contrôle de la qualité de la carcasse permet de garantir les propriétés du produit, l'équipe technique de l'organisme de contrôle et de certification de l'IGP a effectué une analyse sur la base des données de l'année 2015.

Elle a travaillé avec les données de traçabilité individuelle complète (de l'origine jusqu'à la classification) de 4 937 agneaux abattus à Mercazaragoza et appartenant à 386 élevages (45,89 % du cheptel des exploitations d'élevage de production de l'IGP).

Parmi ces 386 élevages, 33 ont été sélectionnés et ont fait l'objet d'un contrôle des naissances. Les dates des naissances ont été recoupées avec les données relatives à la classification et au poids.

Les données complètes des carcasses de 897 agneaux ont été analysées, ce qui a permis d'obtenir les résultats suivants: 893 carcasses (99,55 %) correspondaient, au moment de l'abattage, à la catégorie d'âge de l'animal et au poids de la carcasse; 2 carcasses (0,22 %) présentaient un poids et des caractéristiques appropriés, mais l'animal avait été abattu à un âge supérieur à 100 jours; et les 2 carcasses restantes (0,22 %) avaient un poids supérieur à 12,5 kg et provenaient, en outre, d'animaux de plus de 100 jours.

Il est dès lors permis de conclure que les agneaux dont les carcasses sont comprises dans la fourchette de poids prévue dans le cahier des charges remplissent tous les critères de qualité de l'IGP, indépendamment de l'âge d'abattage de l'animal.

Cette modification n'entraîne pas de modification dans le système de production, qui veille à la précocité de l'engraissement, et n'a aucune incidence sur l'élaboration du produit (abattage, ressuage et conservation). En d'autres termes, elle n'empêche pas l'obtention d'une carcasse telle que décrite dans la description du lien: «... composition tissulaire appropriée, dans laquelle il n'y a pas trop de tissus osseux; le tissu graisseux sous-cutané et intermusculaire se développe correctement, ce qui permet au tissu adipeux intramusculaire de commencer à se développer». En contrôlant le poids des carcasses, la conformation, la couleur et l'état d'engraissement, on peut garantir la qualité des carcasses de l'IGP «Ternasco de Aragón» et, ce faisant, le contrôle par sondage de l'âge au moment de l'abattage peut être remplacé par la classification individuelle des carcasses en se fondant sur le poids et d'autres caractéristiques.

— Période d'allaitement

Il est proposé de ramener l'âge du sevrage à 40 jours étant donné qu'aucune différence notable n'est apparue, en ce qui concerne les paramètres de qualité de viande mentionnés dans le cahier des charges, entre des animaux sevrés à l'âge de 40 ou de 70 jours, les animaux des deux types présentant les caractéristiques de qualité figurant dans ledit cahier des charges

Dans le système de production habituel de nos races autochtones en Aragon, les agneaux restent en contact direct avec leur mère jusqu'au début du cycle de reproduction suivant des brebis. Dans les élevages, les agneaux continuent de recevoir du lait maternel qui est exclusivement consacré à l'alimentation des petits, leur alimentation étant complétée par du foin de haute qualité pendant la journée. Les agneaux sont habituellement traités par lots d'allaitement dans lesquels les animaux ont quelques jours de différence, ce qui facilite la gestion des animaux et de l'exploitation en général, et permet d'assurer un contrôle adéquat du paramètre. Le produit obtenu et couvert par l'IGP n'est pas modifié et se caractérise toujours par la consommation intégrale du lait produit par les mères jusqu'au moment du sevrage.

Une étude récente réalisée par la faculté de médecine vétérinaire de l'université de Saragosse concernant l'incidence de la période d'allaitement sur les caractéristiques exigées par le cahier des charges de l'IGP en ce qui concerne la couleur, la jutosité et la texture de la viande, va dans le même sens. Toutes les carcasses de l'étude en question ont été examinées par les techniciens de l'organisme de contrôle, qui ont pu vérifier sur place que les carcasses dont le poids était supérieur à 8 kg de carcasse froide respectaient non seulement les paramètres faisant l'objet de l'étude mais également les exigences du cahier des charges de l'IGP en ce qui concerne la conformation et le degré d'engraissement tant interne et qu'externe.

L'étude précise ce qui suit: «Le pH ne diffère pas entre les traitements ($P = 0,206$), les valeurs étant de $5,70 \pm 0,11$ pour les animaux non sevrés et de $5,75 \pm 0,14$ pour les animaux sevrés, soit des valeurs normales sans aucune incidence sur la couleur, la jutosité et la texture, aspects qui seraient particulièrement modifiés par des valeurs de pH anormalement élevées».

Ainsi, l'étude affirme ce qui suit: «Aucune différence n'a été observée en ce qui concerne la jutosité de la viande, sa luminosité (L^*), sa couleur rouge (a^*) ou sa tendreté, entre un sevrage à quarante jours (avant la limite actuellement mentionnée dans le cahier des charges) et l'absence de sevrage.»

5.2. Description du produit

Races (point B 1):

Libellé actuel du cahier des charges:

«1. Le bétail ovin apte à la production du "Ternasco de Aragón" provient des races suivantes:

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

Il convient de le modifier comme suit:

«1. Le bétail ovin apte à la production du "Ternasco de Aragón" provient des races suivantes:

- "Rasa Aragonesa"
- "Ojinegra de Teruel"
- "Roya Bilbilitana"
- "Maellana"
- "Ansotana"»

Raisons des modifications indiquées:

Le cahier des charges admet aujourd'hui trois races différentes: «Rasa Aragonesa», «Roya Bilbilitana» et «Ojinegra de Teruel». Il s'agit d'ajouter les races Ansotana et Maellana étant donné que leur reconnaissance officielle en tant que races indépendantes au catalogue officiel des races d'élevage en Espagne a été approuvée par le décret royal n° 1682/1997, ultérieur à la création du premier cahier des charges du «Ternasco de Aragón», qui a été reconnu à l'échelle de la communauté autonome en tant que dénomination spécifique le 10 juillet 1989, au niveau national, en octobre 1992, et au niveau européen, le 21 juin 1996.

On recense actuellement pour ces deux races un nombre d'individus très réduit, environ 10 000 femelles reproductrices (brebis). Plusieurs élevages, parfaitement adaptés au milieu naturel et respectant les paramètres de qualité des carcasses, étaient enregistrés dans l'IGP avant l'apparition du décret royal n° 1682/1997, puisqu'ils étaient alors considérés comme des écotypes de la race aragonaise. À la suite de la publication du décret royal susmentionné, ces élevages ont été retirés de l'IGP. Le système de production de ces races est identique à celui des races figurant dans le cahier des charges. À l'heure actuelle, ces élevages souhaiteraient être couverts par l'IGP.

C'est pourquoi nous demandons que le cahier des charges soit adapté à la réglementation en vigueur afin d'inscrire à nouveau les producteurs d'ovins des races Ansotana et Maellana, traditionnellement considérées comme des écotypes de la race aragonaise.

5.3. *Éléments prouvant que le produit est originaire de la région* (point D 2).

Libellé actuel du cahier des charges:

«2. Contrôle et certification:

Certains éléments essentiels garantissent l'origine du produit, à savoir:

- a) la viande provient exclusivement d'animaux des races "Rasa Aragonesa", "Ojinegra de Teruel" et "Roya Bilibilitana"; ils sont issus d'élevages inscrits dans les registres et situés dans la zone de production.»

Il convient de le modifier comme suit:

«2. Contrôle et certification:

Certains éléments essentiels garantissent l'origine du produit, à savoir:

- a) la viande provient exclusivement d'animaux des races "Rasa Aragonesa", "Ojinegra de Teruel" et "Roya Bilibilitana", "Ansotana" et "Maellana"; ils sont issus d'élevages inscrits dans les registres et situés dans la zone de production.»

Raisons des modifications indiquées:

Identiques à celles mentionnées au point 5.2.

5.4. *Lien avec le milieu* [point F 3. Systèmes de production et d'élaboration, a) Production]

Libellé actuel du cahier des charges:

«a) Production

Les caractéristiques agroclimatiques du territoire aragonais ont favorisé le développement d'un important sous-secteur ovin fondé sur une espèce unique en son genre capable de s'adapter au caractère clairsemé et saisonnier des pâturages.

Ce type d'ovin réunit une série de caractéristiques particulières en ce qui concerne le poids et l'âge au moment de l'abattage, qui le différencient nettement des autres types d'ovins habituellement abattus en Espagne.

Les trois races concernées par cette indication sont mentionnées ci-après:

- la race ovine "Rasa Aragonesa", présente dans la quasi-totalité des trois provinces aragonaises. Son habitat, élément fondamental, sont les zones de plaines, les plateaux et les "somontanos". Cette race se caractérise par un tronc bien proportionné, un cou mince, l'absence de plis sur la peau, la présence fréquente de fanons, des extrémités allongées et fortes ainsi que des sabots petits et durs.

Sa toison est uniformément blanche; elle couvre tout le corps, laissant la tête totalement découverte ainsi que la moitié inférieure des quatre extrémités et parfois le ventre. La fibre de laine, d'une longueur de 5 à 10 cm; est qualifiée de demi-fine. À la naissance, l'agneau pèse environ 3,5 kg. Son poids augmente ensuite de quelque 200 grammes par jour pendant 30 jours (période d'allaitement) pour atteindre 9,5 kg à l'âge d'un mois. Entre le 30^e et le 90^e jour, la croissance quotidienne est d'environ 230 g pour les femelles et 250 g pour les mâles. À trois mois, l'animal pèse entre 23 et 25 kg et son rendement à l'abattage avoisine les 48 %; la carcasse de "Ternasco" pesant dès lors entre 10 et 12 kg;

- les autres races considérées aptes à porter l'IGP "Ternasco de Aragón" sont les races "Ojinegra de Teruel" et "Roya Bilbilitana". Ces deux races sont exclusivement destinées à la production de viande, mais leur caractéristique la plus importante réside dans leur précocité, facteur qui a une influence notable sur la qualité du "Ternasco" car des cumuls adipeux se forment plus précocement. C'est pourquoi lorsque le poids carcasse est compris entre 10 et 12 kg et que l'animal est âgé de 80 à 100 jours, la carcasse correspond parfaitement à la catégorie "Ternasco" (jeune et tendre), avec une composition tissulaire appropriée, dans laquelle il n'y a pas trop de tissus osseux; le tissu graisseux sous-cutané et intermusculaire se développe correctement, ce qui permet au tissu adipeux intramusculaire de commencer à se développer. C'est ainsi que l'on obtient un bouquet de grande qualité;
- la "Rasa Aragonesa" permet d'obtenir des agneaux parfaitement finis en ce qui concerne la composition tissulaire de la carcasse, qui atteint 25 % de graisse en moyenne (mâles et femelles confondus) pour un poids carcasse de 10,74 kg. Cette précocité a également des répercussions sur un autre génotype authentiquement aragonais, la race "Roya Bilbilitana" qui présente aussi, pour la catégorie "Ternasco", une précocité similaire: 26,6 % de graisse (mâles et femelles confondus) pour un poids carcasse de 10,6 kg. En ce qui concerne la race "Ojinegra de Teruel", il a été vérifié que les pourcentages de tissus adipeux dans la carcasse étaient similaires à ceux des deux races susmentionnées.

Cette plus grande précocité attestée constitue un facteur authentique de différenciation par rapport à d'autres races. C'est pourquoi la qualité du "Ternasco de Aragón" à partir des génotypes précités est différente et supérieure à celle d'autres races.

En matière d'alimentation, les brebis se nourrissent aussi bien de chaumes que de pâturages naturels d'Aragon, où abondent les plantes aromatiques (romarin, thym...).

Les agneaux sont maintenus en stabulation. La nuit, ils se nourrissent du lait maternel et tout au long de la journée, ils consomment à volonté des aliments concentrés de grande qualité.

La consommation d'aliments concentrés "ad libitum", combinée à l'apport de lait maternel, permet d'assurer la finition du "Ternasco" (composition tissulaire, distribution, couleur, consistance de la graisse, tendreté, couleur et "bouquet" de la viande) au poids et à l'âge indiqués (10 à 12 kg et 80 à 100 jours), à partir des races aragonaises précitées.»

Il convient de le modifier comme suit:

«a) Production

Les caractéristiques agroclimatiques du territoire aragonais ont favorisé le développement d'un important sous-secteur ovin fondé sur une espèce unique en son genre capable de s'adapter au caractère clairsemé et saisonnier des pâturages.

Ce type d'ovins réunit une série de caractéristiques particulières qui le différencient nettement des autres types d'ovins habituellement abattus en Espagne.

Les cinq races concernées par cette indication sont mentionnées ci-après:

- la race ovine "Rasa Aragonesa" est présente dans la quasi-totalité des trois provinces aragonaises, son habitat fondamental se composant des zones de plaines, des plateaux et des "somontanos". Cette race se caractérise par un tronc bien proportionné, un cou mince, l'absence de plis sur la peau, la présence fréquente de fanons, des extrémités allongées et fortes ainsi que des sabots petits et durs. Sa toison est uniformément blanche; elle couvre tout le corps, laissant la tête totalement découverte ainsi que la moitié inférieure des quatre extrémités et parfois le ventre. La fibre de laine, d'une longueur de 5 à 10 cm, est qualifiée de demi-fine. À la naissance, l'agneau pèse environ 3,5 kg. Son poids augmente ensuite de quelque 200 grammes par jour pendant 30 jours (période d'allaitement) pour atteindre 9,5 kg à l'âge d'un mois. Entre le 30^e et le 90^e jour, la croissance quotidienne est d'environ 230 g pour les femelles et 250 g pour les mâles. À trois mois, l'animal pèse entre 23 et 25 kg et son rendement à l'abattage avoisine les 48 %; la carcasse de "Ternasco" pesant dès lors entre 10 et 12 kg;
- les autres races considérées aptes à porter l'IGP "Ternasco de Aragón" sont les races "Ojinegra de Teruel", "Roya Bilbilitana", "Ansotana" et "Maellana". Les deux premières sont exclusivement destinées à la production de viande, mais leur caractéristique la plus importante réside dans leur précocité, facteur qui a une influence notable sur la qualité du "Ternasco" car des cumuls adipeux se forment plus précocement. C'est pourquoi lorsque le poids carcasse est compris entre 10 et 12 kg et que l'animal est âgé de 80 à 100 jours, la carcasse correspond parfaitement à la catégorie "Ternasco" (jeune et tendre), avec une composition tissulaire appropriée, dans laquelle il n'y a pas trop de tissus osseux; le tissu graisseux sous-cutané et intermusculaire se développe correctement, ce qui permet au tissu adipeux intramusculaire de commencer à se développer. C'est ainsi que l'on obtient un bouquet de grande qualité;

- la race Maellana regroupe tous les ovins de couleur blanche, aux extrémités longues, au profil convexe ou très convexe, mésomorphes et de poids moyen. Cou long. La toison de ces animaux se compose d'une laine demi-fine à l'extension exceptionnellement faible, qui constitue une autre des caractéristiques de la race Maellana. L'objectif principal, et quasi unique, est la production de viande. Le poids des agneaux à la naissance oscille entre 3,0 kg et 4,5 kg pour atteindre entre 9,30 kg et 10,30 kg à 30 jours de vie, et entre 24,0 kg et 26,0 kg à 90 jours de vie;
- la race Ansotana regroupe des animaux de couleur blanche, au profil sous-convexe, mésomorphes et eumétriques, appartenant à la catégorie des "Entrefinos del Pirineo". Ils ont une toison de laine semi-fermée demi-fine présentant des caractéristiques particulières en raison de la climatologie de leur zone d'implantation, ce qui les distingue de la race aragonaise, avec laquelle ils étaient traditionnellement liés. On accepte chez les deux sexes, plus fréquemment chez les mâles, la présence de cornes généralement bien développées, qui ont une forme en spirale. La race était autrefois cataloguée de race à triple aptitude (viande, laine et lait). À l'heure actuelle, elle est exploitée pour la production de viande principalement;
- La race aragonaise, qui incluait traditionnellement en tant qu'écotypes les races désormais cataloguées comme races Maellana et Ansotana, permet d'obtenir des agneaux parfaitement finis en ce qui concerne la composition tissulaire de la carcasse, qui atteint 25 % de graisse en moyenne (mâles et femelles confondus) pour un poids carcasse de 10,74 kg, tout comme ceux qui proviennent des races Ansotana et Maellana puisqu'ils sont issus d'un même tronc ethnique. Cette précocité a également des répercussions sur un autre génotype authentiquement aragonais, la race "Roya Bilbilitana" qui présente aussi, pour la catégorie "Ternasco", une précocité similaire: 26,6 % de graisse (mâles et femelles confondus) pour un poids carcasse de 10,6 kg. En ce qui concerne la race "Ojinegra de Teruel", il a été vérifié que les pourcentages de tissus adipeux dans la carcasse étaient similaires à ceux des deux races susmentionnées. Cette plus grande précocité attestée constitue un facteur authentique de différenciation par rapport à d'autres races. C'est pourquoi la qualité du "Ternasco de Aragón" à partir des génotypes précités est différente et supérieure à celle d'autres races.

Cette plus grande précocité attestée constitue un facteur authentique de différenciation par rapport à d'autres races. C'est pourquoi la qualité du "Ternasco de Aragón" à partir des génotypes précités est différente et supérieure à celle d'autres races.

En matière d'alimentation, les brebis se nourrissent aussi bien de chaumes que de pâturages naturels d'Aragon, où abondent les plantes aromatiques (romarin, thym, etc.).

Les agneaux sont maintenus en stabulation. La nuit, ils se nourrissent du lait maternel et tout au long de la journée, ils consomment à volonté des aliments concentrés de grande qualité.

La consommation d'aliments concentrés "ad libitum", combinée à l'apport de lait maternel, permet d'assurer la finition du "Ternasco" (composition tissulaire, distribution, couleur, consistance de la graisse, tendreté, couleur et "bouquet" de la viande) aux poids indiqués, à partir des races aragonaises précitées.»

Motifs des modifications indiquées:

Ajout de deux alinéas contenant la description des deux races qu'il est prévu d'intégrer, déjà justifié au point 5.2.

En raison de la suppression de la limitation de l'âge à l'abattage, justifiée au point 5.1, les références à l'âge des animaux ont également été supprimées au deuxième et au dernier alinéas, sans autre modification du reste du texte.

DOCUMENT UNIQUE

«TERNASCO DE ARAGÓN»

N° UE: PGI-ES-02149 — 29.6.2016

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination**

«Ternasco de Aragón»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Viande ovine provenant des races suivantes: «Aragonesa», «Ojinegra de Teruel», «Roya Bilbilitana», «Maellana» et «Ansotana». Le «Ternasco de Aragón» doit provenir d'agneaux sans distinction de sexe. Les agneaux doivent être maintenus en stabulation et nourris avec du lait maternel; cette alimentation est complétée «ad libitum» par de la paille blanche et des concentrés autorisés par la législation en vigueur. La période d'allaitement durera au moins 40 jours;

Le poids de la carcasse varie entre 8,0 et 12,5 kg. Profil rectiligne à tendance subconvexe et contours arrondis. Graisse externe de couleur blanche et de consistance ferme. Graisse cavitaire de couleur blanche couvrant au moins la moitié des reins, mais jamais la totalité. Viande tendre et juteuse, de couleur rose pâle, présentant un début d'infiltration grasseuse au niveau intramusculaire.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'agneau présente des caractéristiques organoleptiques qui le rattachent à son milieu naturel et à son système de production, ce qui implique que les phases de production et d'élevage des agneaux se déroulent dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le logo de l'IGP doit figurer sur l'étiquette avec la mention «Ternasco de Aragón».

L'entreprise enregistrée appose sur le produit destiné à la consommation les étiquettes et les cachets numérotés et veille toujours à ce que ces étiquettes ne puissent pas être réutilisées.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de viande ovine couvre toute la communauté autonome d'Aragon.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'Aragon bénéficie d'un climat méditerranéen continentalisé: tempéré à aride et venteux dans la dépression centrale, et plus froid et humide en allant vers les Pyrénées et la cordillère ibérique. Les températures moyennes annuelles au centre de la dépression varient entre 14 et 15 °C. En descendant vers les «somontanos» (zones intermédiaires entre les montagnes et la plaine situées à plus de 500 mètres d'altitude), la température diminue de quelques degrés.

Les caractéristiques agroclimatiques du territoire aragonais ont favorisé le développement d'un important sous-secteur ovin fondé sur une espèce unique en son genre capable de s'adapter au caractère clairsemé et saisonnier des pâturages.

5.2. Spécificité du produit

La race aragonaise permet d'obtenir des agneaux parfaitement finis en ce qui concerne la composition tissulaire de la carcasse, qui atteint 25 % de graisse en moyenne (mâles et femelles confondus) pour un poids carcasse de 10,74 kg. Cette précocité a également des répercussions sur un autre génotype authentiquement aragonais, la race «Roya Bilbilitana» qui présente aussi, pour la catégorie «Ternasco», une précocité similaire: 26,6 % de graisse (mâles et femelles confondus) pour un poids carcasse de 10,6 kg. En ce qui concerne la race «Ojinegra de Teruel», il a été vérifié que les pourcentages de tissus adipeux dans la carcasse étaient similaires à ceux des deux races susmentionnées, tout comme ceux qui proviennent des races Ansotana et Maellana, anciens écotypes de la race aragonaise.

Cette plus grande précocité attestée constitue un facteur authentique de différenciation par rapport à d'autres races. C'est pourquoi la qualité du «Ternasco de Aragón» à partir des génotypes précités est différente et supérieure à celle d'autres races.

La consommation d'aliments des agneaux, combinée à l'apport de lait maternel, permet d'assurer la finition de la carcasse du «Ternasco» (composition tissulaire, distribution, couleur, consistance de la graisse, tendreté, couleur et «bouquet» de la viande) aux poids indiqués, à partir des races aragonaises précitées.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Depuis des temps immémoriaux, l'appellation «Ternasco» est connue en Aragon et fréquemment utilisée pour qualifier le type d'agneau de boucherie le plus courant et le plus caractéristique de la région; de même, en dehors de la région, le «Ternasco» était reconnu tant pour son origine que pour sa grande qualité, éléments qui découlent clairement des races ovines utilisées pour sa production, du type de pâturages ainsi que du poids à d'abattage des agneaux élevés.

Ce souci de la qualité a fait que les termes «Ternasco» et, par extension, «Ternasca», sont restés synonymes de tendre et jeune dans le patrimoine sémantique aragonais. Même si elle peut paraître hors sujet, cette remarque n'est qu'une confirmation de plus de la qualité indéniable de cet agneau fini.

Les conditions climatiques continentales de cette zone à végétation clairsemée (pluviosité faible, vents forts et grandes variations thermiques) favorisent le développement de cinq races autochtones dont la caractéristique principale est la précocité. Atteignant un degré d'engraissement optimal à un âge précoce, elles produisent une viande exquise appréciée pour sa qualité.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

www.aragon.es/calidadagroalimentaria/pliegos
