

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ändringsansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2017/C 250/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN AV EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING/  
GEOGRAFISK BETECKNING SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av ändringar i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012****”TERNASCO DE ARAGÓN”****EU-nr: PGI-ES-02149 – 29.6.2016****SUB ( ) SGB ( X )****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Namn: Kontrollorganet för den skyddade geografiska beteckningen ”Ternasco de Aragón”

Adress: Mercazaragoza, Edificio Centrorigen

Ctra. Cogullada s/n

50014 Zaragoza

SPANIEN

Tfn +34 976470813

E-post: info@ternascodearagon.es

Den ansökande gruppen företräder de gemensamma intressena hos producenterna av ”Ternasco de Aragón” och är den part som har ett berättigat intresse i ansökan om ändring av specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Ternasco de Aragón”. Den ansökande gruppen ansvarar även för skydd av beteckningen.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [specificera]

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

#### 5. Ändringar

##### 5.1 Produktbeskrivning

Krav (stycke B, punkt 2):

Nuvarande ordalydelse i specifikationen:

"2. "Ternasco de Aragón" måste uppfölja följande krav:

- Lamm, oavsett kön (icke kastrerade handjur och hondjur)
- Slaktålder på 70–90 dagar.
- Lammen ska födas upp inomhus på modersmjölk; denna föda kompletteras med fri mängd halm och den mängd kraftfoder som tillåts enligt gällande lagstiftning. Lammen ska dia under minst 50 dagar.
- Under diperioden ska lammen utfodras med halm och ha fri tillgång till kraftfoder.
- Det är förbjudet att använda ämnen som kan störa djurets normala tillväxts- och utvecklingstakt."

Specifikationen ska lyda som följer:

"2. "Ternasco de Aragón" måste uppfölja följande krav:

- Lamm, oavsett kön (icke kastrerade handjur och hondjur)
- Lammen ska födas upp inomhus på modersmjölk; denna föda kompletteras med fri mängd halm och den mängd kraftfoder som tillåts enligt gällande lagstiftning. Lammen ska dia under minst 40 dagar.
- Under diperioden ska lammen utfodras med halm och ha fri tillgång till kraftfoder.
- Det är förbjudet att använda ämnen som kan störa djurets normala tillväxts- och utvecklingstakt."

Skäl till ändringarna i produktbeskrivningen:

— Slaktålder

Det föreslås att begränsningen i fråga om slaktålder tas bort eftersom individuella kontroller av slaktkropparna garanterar att kvalitetskriterierna i specifikationen följs.

Kvaliteten vad gäller slaktkroppar, kött och fett påverkas av många olika faktorer, även om djurens låga ålder och det traditionella produktionssystemet innebär att antalet faktorer minskar (Sañudo m.fl., 2013).

De kriterier som används för att definiera slaktkroppens kvalitet är i huvudsak fettansättning, vikt, färg och konformation. Det är dessa kvalitetskriterier som används vid bedömningen av slaktkroppar för "Ternasco de Aragón".

Det finns flera olika fördelar med att använda dessa kriterier vid bedömningen av slaktkropparna, t.ex. att urvalet blir enklare, vilket i sin tur gör det lättare att säkerställa att den garanterade produkten är homogen.

I en undersökning som utfördes av fakulteten för veterinärmedicin vid universitetet i Zaragoza 2014 konstaterades att "när slaktvikten ligger mellan 8,0 och 12,5 kg uppfyller köttet de kvalitetskriterier som anges i specifikationen oavsett djurets ålder".

Enligt undersökningen visar därför resultaten att det inte förekommer några betydande skillnader i fråga om saftighet eller luminans (L\*) eller konsistens mellan ett parti djur som slaktats vid 70 dagars ålder och ett parti som slaktats vid 100 dagars ålder.

Teknisk personal från kontrollorganet granskade alla slaktkroppar som användes i undersökningen och kontrollerade att de med en kall slaktvikt på mer än 8 kg uppfyllde specifikationens krav på konformation och fettansättning. Slutligen kontrollerade de att slaktkroppar och kött uppfyllde samtliga kvalitetskrav för den skyddade geografiska beteckningen.

I det produktionssystem som vanligen används för den skyddade geografiska beteckningen används djur med en slaktvikt på 8–12,5 kg, utmärkt konformation, ljusrosa kött samt fettansättning och intramuskulärt fett på optimal nivå. Slaktvikten är en mycket viktig aspekt som tillsammans med djurens låga ålder påverkar fettansättning, färg och konformation, och därmed har en direkt inverkan på slaktkropparnas kvalitet. I punkt F, Samband med det geografiska området, under rubrik 3. "Produktionssystem", finns följande beskrivning: "(...) men den viktigaste egenskapen hos dessa raser är den tidiga utvecklingen, som särskilt påverkar köttets kvalitet eftersom fettvävnaderna växer till tidigare (...) att raserna bevisligen utvecklas så tidigt skiljer dem från andra raser".

Utöver den angivna informationen bör det noteras att certifieringen av slaktkropparna för att de ska erhålla den skyddade geografiska beteckningen innebär att de kontrolleras individuellt. Om slaktvikten ligger utanför den som anges i specifikationen underkänns slaktkroppen automatiskt. För djur med slaktvikter på 8–12,5 kg kontrolleras utseendet, och om det är godtagbart görs en bedömning av fettansättningen. Den tidiga utvecklingen hos djuren av de berörda raserna innebär att ålder och slaktvikt kan avgöras av fettansättningen, i synnerhet hos hondjur. För handjuren är vikten viktigare än fettansättningen.

Djur som inte har utvecklats på rätt sätt kan ligga inom viktspannet men utanför åldersspannet, men detta framgår tydligt av slaktkroppens utseende. Dessa djur uppfyller vanligtvis inte certifieringskraven av andra orsaker: otillräcklig fetthalt, dålig konformation, köttets färg (för rött eller gulaktigt), köttets konsistens (p.g.a. att lämpligt pH-värde inte uppnåddes vid mognaden), för stor testikelstorlek hos handjur eller för tjock bukvägg längs mittlinjen för hondjur.

För att kontrollera i vilken utsträckning produktens egenskaper kan garanteras genom kvalitetskontroller av slaktkropparna har den tekniska arbetsgruppen inom kontroll- och certifieringsorganet för den skyddade geografiska beteckningen gjort en analys baserad på uppgifter från 2015.

Man använde sig bl.a. av omfattande individuella spårbarhetsuppgifter (från den ursprungliga klassificeringen) för 4 937 lamm från 386 gårdar (45,89 % av de jordbruksföretag som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen) som slaktades i Mercazaragoza.

Av de 386 gårdarna valdes 33 ut och en kontroll av födelsedatum begärdes. Födelsedatumen kontrollerades mot klassificering och viktuppgifter.

Omfattande uppgifter om slaktkropparna från 897 lamm analyserades med följande resultat: 893 av slaktkropparna (99,55 %) låg inom intervallerna för slaktålder och slaktvikt, 2 av slaktkropparna (0,22 %) uppfyllde kriterierna för vikt och utseende men hade en slaktålder på mer än 100 dagar, medan de 2 återstående slaktkropparna (0,22 %) hade en slaktvikt på mer än 12,5 kg och även de en slaktålder på mer än 100 dagar.

Vi kan därför konstatera att lamm med slaktkroppar som ligger inom viktintervallerna i specifikationen uppfyller samtliga kvalitetskriterier för den skyddade geografiska beteckningen, oavsett slaktålder.

Denna ändring medför ingen förändring av produktionssystemet, som inriktas på en snabb ökning av fettansättningen, eller av produktionsmetoden (slakt, hängning och konservering). Den påverkar därför inte produktionen av slaktkroppar som uppfyller de krav som fastställs i beskrivningen av sambandet: "(...) idealisk sammansättning av köttet utan alltför stor andel benvävnad, och med lämplig mängd underhudsfett och intramuskulärt fett, inklusive intramuskulärt fett". Genom att slaktvikten kontrolleras, förutom konformation, färg och fettansättning, kan kvaliteten på slaktkroppar som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Ternasco de Aragón" garanteras. Vi kan därför ersätta stickprovskontroller av slaktålder med individuell klassificering av slaktkropparna baserat på vikt och andra egenskaper.

— Diperiod

Det föreslås att den lägsta avvänjningsåldern minskas till 40 dagar. Anledningen är att vi inte har kunnat konstatera några betydande skillnader i förhållande till de kvalitetskriterier för köttet som anges i specifikationen mellan djur som avvants vid 40 respektive 70 dagars ålder. Både djuren med den lägre avvänjningsåldern och de med den högre uppfyller specifikationens kvalitetskriterier.

Enligt det traditionella produktionssystemet för inhemska raser i Aragonien går lammen tillsammans med tackorna till nästa reproduktionscykel för fåren inleds. Lamm på gårdar med inriktning på djurhållning fortsätter att dia hondjuren, vars mjölk uteslutande används för lammen. Digivningen kompletteras dagtid med foder av hög kvalitet. Lammen hanteras ofta i avvänjningsgrupper där åldern på lammen skiljer sig med några dagar. Detta underlättar hanteringen av djuren och skötseln av gården i allmänhet, och innebär att detta kriterium kan kontrolleras på lämpligt sätt. Den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen kommer även fortsättningsvis att födas upp uteslutande på modersmjölk till tidpunkten för avvänjning.

Fakulteten för veterinärmedicin vid universitetet i Zaragoza har också nyligen utfört en undersökning av hur diperioden påverkar de krav som fastställs i specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen i fråga om köttets färg, saftighet och konsistens. Alla slaktkropparna i undersökningen övervakades av teknisk personal från kontrollorganet, som kontrollerade på plats att slaktkroppar med en kall slaktvikt på över 8 kg uppfyllde kraven i specifikationen för den skyddade geografiska beteckningen i fråga om form samt intern och extern fettansättning.

Enligt undersökningen "skilde sig inte pH-värdet mellan de olika behandlingarna ( $P = 0,206$ ), där värdet för djur som inte blivit avvanda låg på  $5,70 \pm 0,11$  och för dem som blivit avvanda på  $5,75 \pm 0,14$ , vilket är normala värden som inte påverkar färg, saftighet eller konsistens, som i hög grad skulle påverkas vid onormalt höga pH-värden".

Undersökningen bekräftade därför att "det inte förekom några skillnader mellan djur som avvants vid 40 dagars ålder (före den nuvarande gränsen i specifikationen) och de som inte avvants i fråga om köttets saftighet, luminans ( $L^*$ ), dess röda färg eller konsistens".

## 5.2 Produktbeskrivning

Raser (stycke B, punkt 1):

Nuvarande ordalydelse i specifikationen:

"1. De lamm som används för att producera "Ternasco de Aragón" kommer från följande raser:

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

Specifikationen ska lyda som följer:

"1. De lamm som används för att producera "Ternasco de Aragón" kommer från följande raser:

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

Skäl till de angivna ändringarna:

I specifikationen anges för närvarande tre olika tillåtna raser: "Aragonesa", "Roya Bilbilitana" och "Ojinegra de Teruel". En ansökan görs för att inkludera raserna "Ansotana" och "Maellana", eftersom de officiellt erkändes som egna raser i Spaniens officiella djurraskatalog genom kungligt dekret nr 1682/1997 efter att den första specifikationen för "Ternasco de Aragón" hade upprättats, som erkändes av den autonoma regionen som en särskild beteckning den 10 juli 1989, nationellt i oktober 1992 och på EU-nivå den 21 juni 1996.

De två raserna omfattar ett litet antal djur på cirka 10 000 reproducerande hondjur (tackor). Flera raser som är perfekt anpassade till den naturliga miljön och som uppfyller kvalitetskriterierna för slaktkropparna inkluderades i den skyddade geografiska beteckningen före offentliggörandet av kungliga dekretet nr 1682/1997, eftersom de vid den tidpunkten betraktades som ekotyper av rasen "Aragonesa". Till följd av offentliggörandet av det kungliga dekretet togs de angivna uppfödarna bort. Samma produktionssystem används som för raserna i specifikationen. De är nu intresserade av att inkluderas i den skyddade geografiska beteckningen.

Därför görs en ansökan för att anpassa specifikationen till gällande bestämmelser, så att uppfödare av raserna "Ansotana" och "Maellana", som traditionellt ansetts som ekotyper av rasen "Aragonesa", på nytt kan inkluderas i den skyddade geografiska beteckningen.

5.3 *Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området (stycke D, punkt 2):*

Nuvarande ordalydelse i specifikationen:

"2. Kontroller och certifiering:

Följande är grundläggande krav för att garantera produktens ursprung:

- a) Köttet ska komma uteslutande från djur av raserna "Aragonesa", "Ojinegra de Teruel" och "Roya Bilbilitana" som finns upptagna bland registrerade djur i produktionsområdet."

Specifikationen ska lyda som följer:

"2. Kontroller och certifiering:

Följande är grundläggande krav för att garantera produktens ursprung:

- a) Köttet ska komma uteslutande från djur av raserna "Aragonesa", "Ojinegra de Teruel", "Roya Bilbilitana", "Ansotana" och "Maellana" som finns upptagna bland registrerade djur i produktionsområdet."

Skäl till de angivna ändringarna:

Samma skäl som anges under punkt 5.2.

5.4 *Samband med det geografiska området (stycke F, punkt 3. Produktions- och bearbetningssystem, a) Produktion)*

Nuvarande ordalydelse i specifikationen:

"a) Produktion

Klimat och jordmån i Aragonien har gynnat utvecklingen av en omfattande fåruppfödning, eftersom får är den enda art som kan anpassa sig till det sparsamma och säsongsbundna gräsbetet.

För denna typ av lamm finns en rad särskilda krav i fråga om slaktvikt och slaktålder, som tydligt skiljer den från andra typer av lamm som vanligtvis slaktas i Spanien.

De tre raser som omfattas av beteckningen anges nedan.

- Fårrasen "Aragonesa" förekommer i huvudsak i de tre provinserna i Aragonien, och dess livsmiljö utgörs framför allt av lågland, högplatåer och bergssluttningar. Utmärkande drag hos denna ras är dess proportionerliga bål, smala hals utan hudveck och ofta med spenliknande bihang, långa och starka extremiteter samt små och hårda klövar.

Ullen är vit och täcker hela kroppen förutom huvudet, nedre delen av de fyra extremiteterna och i vissa fall buken. Ullfibrerna är 5–10 cm långa och klassificeras som medelfina. Födelsevikten är 3,5 kg, och tillväxten fram till 30 dagars ålder (avvänjning) är 200 gram/dag, dvs. 9,5 kg per levnadsmånad. Från 30 till 90 dagars ålder ligger den dagliga tillväxten på mellan 230 gram för hondjur och 250 gram för handjur. Vikten uppgår vid tre månaders ålder till 23–25 kg, och slaktutbytet ligger på nästan 48 %, vilket innebär en slaktvikt för "Ternasco de Aragón" på 10–12 kg.

- Övriga raser som anses lämpliga för "Ternasco de Aragón" är "Ojinegra de Teruel" och "Roya Bilbilitana". Dessa två raser utmärker sig genom att vara framtagna uteslutande för köttproduktion, men deras viktigaste egenskap är den tidiga utvecklingen, som särskilt påverkar kvaliteten på köttet eftersom fettvävnaderna växer till tidigare. Vid en slaktvikt på 10–12 kg och en slaktålder på 80–100 dagar lämpar sig slaktkropparna från både lamm och unga djur för "Ternasco": de har en lämplig sammansättning av köttet utan alltför stor andel benvävnad, och en lämplig mängd underhuds- och intermuskulärt fett, inklusive intramuskulärt fett, har utvecklats, vilket ger en högklassig smak.
- "Aragonesa" ger lamm som är perfekta i fråga om köttets sammansättning. Fetthalten ligger i genomsnitt på 25 % (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,74 kg. Denna tidiga utveckling finns också hos en annan av de genuina fårraserna i Aragonien, "Roya Bilbilitana", vars lamm har liknande tidiga utveckling med 26,6 % fett (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,6 kg. När det gäller rasen "Ojinegra de Teruel" har man funnit att procentsatsen fettvävnad i köttet liknar den hos de andra raserna som nämns ovan.

Att raserna bevisligen utvecklas så tidigt skiljer dem från andra raser. Kvaliteten hos "Ternasco de Aragón" som produceras av de angivna raserna är därför annorlunda och bättre jämfört med andra raser.

När det gäller föda betar fåren både på stubbåkrar och på de naturliga betesmarkerna i Aragonien, där det förekommer en stor mängd aromatiska växter (rosmarin, timjan osv.).

Lammen hålls i fårhägn i stall, där de dricker modersmjölk under natten och utfodras med kraftfoder av hög kvalitet under dagtid.

Kraftfodret i kombination med modersmjölken bidrar till lammens höga kvalitet (vävnadssammansättning, fettets fördelning, färg och konsistens, mörhet, köttets färg och smak) vid den slaktvikt och slaktålder som angetts (10–12 kg och 80–100 dagar) från ovannämnda aragoniska fårraser."

Specifikationen ska lyda som följer:

"a) Produktion

Klimat och jordmån i Aragonien har gynnat utvecklingen av en omfattande fåruppfödning, eftersom får är den enda art som kan anpassa sig till det sparsamma och säsongsbundna gräsbetet.

Den här typen av lamm har ett antal särskilda egenskaper som tydligt skiljer den från andra typer av lamm som vanligtvis slaktas i Spanien.

De fem raser som omfattas av beteckningen anges nedan.

- Fårrasen "Aragonesa" förekommer i huvudsak i de tre provinserna i Aragonien, och dess livsmiljö utgörs framför allt av lågland, högplatåer och bergssluttningar. Utmärkande drag hos denna ras är dess proportionerliga bål, smala hals utan hudveck och ofta med spenliknande bihang, långa och starka extremiteter samt små och hårda klövar. Ullen är vit och täcker hela kroppen förutom huvudet, nedre delen av de fyra extremiteterna och i vissa fall buken. Ullfibrerna är 5–10 cm långa och klassificeras som medelfina. Födelsevikten är 3,5 kg, och tillväxten fram till 30 dagars ålder (avvänjning) är 200 gram/dag, dvs. 9,5 kg per levnads-månad. Från 30 till 90 dagars ålder ligger den dagliga tillväxten på mellan 230 gram för hondjur och 250 gram för handjur. Vikten uppgår vid tre månaders ålder till 23–25 kg, och slaktutbytet ligger på nästan 48 %, vilket innebär en slaktvikt för "Ternasco de Aragón" på 10–12 kg.
- Övriga raser som anses lämpliga för "Ternasco de Aragón" är "Ojinegra de Teruel", "Roya Bilbilitana", "Ansotana" och "Maellana". De två första raserna utmärker sig genom att vara framtagna uteslutande för köttproduktion, men den viktigaste egenskapen hos dem är den tidiga utvecklingen, som särskilt påverkar kvaliteten på "Ternasco de Aragón" eftersom fettvävnaderna växer till tidigare. Vid en slaktvikt på 10–12 kg och en slaktålder på 80–100 dagar lämpar sig slaktkropparna från både lamm och unga djur för "Ternasco de Aragón": de har en idealisk sammansättning av köttet utan alltför stor andel benvävnad, och en lämplig mängd underhuds- och intermuskulärt fett, inklusive intramuskulärt fett, har utvecklats, vilket ger en högklassig smak.

- Lamm av rasen "Maellana" är vita med långa extremiteter, konvex eller ultrakonvex profil, kraftig kroppsbyggnad och genomsnittlig vikt. Lång hals. De har mycket kort och fin ull, vilket är en av de egenskaper som främst utmärker rasen "Maellana". Det huvudsakliga syftet, och praktiskt taget det enda, med uppfödning av rasen är köttproduktion. Lammens födelsevikt varierar mellan 3,0 och 4,5 kg, och vikten ökar från mellan 9,30 och 10,30 kg vid 30 dagars ålder till mellan 24,0 och 26,0 kg vid 90 dagars ålder.
- I rasen "Ansotana" ingår vita djur med subkonvex profil, med både kraftig och balanserad kroppsbyggnad, som ingår i gruppen "Entrefinos del Pirineo". Ullen är mycket finfibrig, med halvslutna lockar och en särpräglad karaktär på grund av klimatet i området där djuren lever, och de skiljer sig på olika punkter från rasen "Aragonesa", som de traditionellt har sammankopplats med. Horn förekommer hos båda könen, framför allt hos handjuren. Hornen är i allmänhet välutvecklade och spiralformade. Rasen kategoriserades förr som en ras med tre användningsområden: kött, ull och mjölk. Idag används den i huvudsak för köttproduktion.
- Rasen "Aragonesa" ger, liksom raserna "Maellana" och "Ansotana" som traditionellt betraktats som ekotyper av "Aragonesa"-rasen, lamm som är perfekta i fråga om köttets sammansättning. Fetthalten ligger i genomsnitt på 25 % (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,74 kg. Denna tidiga utveckling finns också hos en annan av de genuina fårraserna i Aragonien, "Roya Bilbilitana", vars lamm har liknande tidiga utveckling med 26,6 % fett (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,6 kg. När det gäller rasen "Ojinegra de Teruel" har man funnit att procentsatsen fettvävnad i köttet liknar den hos de båda andra raserna som nämns ovan. Detta faktum, tillsammans med den tidiga utvecklingen, skiljer dem från andra raser. Kvaliteten hos "Ternasco de Aragón" som produceras av de angivna raserna är därför annorlunda och bättre jämfört med andra raser.

Att raserna bevisligen utvecklas så tidigt skiljer dem från andra raser. Kvaliteten hos "Ternasco de Aragón" som produceras av de angivna raserna är därför annorlunda och bättre jämfört med andra raser.

När det gäller föda betar fåren både på stubbåkrar och på de naturliga betesmarkerna i Aragonien, där det förekommer en stor mängd aromatiska växter (rosmarin, timjan osv.).

Lammen hålls i fårhägn i stall, där de dricker modersmjölk under natten och utfodras med kraftfoder av hög kvalitet under dagtid.

Kraftfodret i kombination med modersmjölken bidrar till lammens höga kvalitet (vävnadssammansättning, fettets fördelning, färg och konsistens, mörhet, köttets färg och smak) vid den slaktvikt som angetts från ovannämnda aragoniska fårraser."

Skäl till de angivna ändringarna:

Två underavdelningar med beskrivningar av de två nya raser som ska omfattas har lagts till, vilket även anges i punkt 5.2.

Eftersom begränsningen i fråga om slaktålder tas bort, vilket anges i punkt 5.1, har även hänvisningar till djurens ålder tagits bort i både det andra och det sista stycket, men den övriga texten har inte ändrats.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### "TERNASCO DE ARAGÓN"

EU-nr: PGI-ES-02149 – 29.6.2016

SUB ( ) SGB ( X )

1. **Namn**

"Ternasco de Aragón"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

### 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Fårkött från följande raser: "Aragonesa", "Ojinegra de Teruel", "Roya Bilbilitana", "Maellana" och "Ansotana". "Ternasco de Aragón" ska komma från lamm oavsett kön. Lammen ska födas upp inomhus på modersmjölk; denna föda kompletteras med fri mängd halm och den mängd kraftfoder som tillåts enligt gällande lagstiftning. Lammen ska dia under minst 40 dagar.

Slaktvikten varierar mellan 8,0 och 12,5 kg. Rak profil med subkonvex tendens och avrundade sidor. Det utvändiga fett ska vara fast och vitt, det invändiga ska vara vitt fett som täcker halva, dock aldrig hela ryggen, köttet ska vara mört och saftigt med mjuk konsistens, ljusrosa, lätt marmorerat med intramuskulärt fett.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Lammet har smakegenskaper och aspekter som knyter det till sin naturliga miljö och produktionssystem, vilket gör att uppfödningen av lammen måste ske i det geografiska området.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv.

—

### 3.6 Särskilda regler för märkning

Etiketterna ska innehålla logotypen för skyddad geografisk beteckning med texten "Ternasco de Aragón".

Det registrerade företaget fäster etiketterna och de numrerade stämplarna på konsumentprodukten och ser alltid till att etiketterna inte kan återanvändas.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för fåren omfattar hela den autonoma regionen Aragonien.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Aragonien har kontinentalt medelhavsklimat: tempererat och blåsigt i de centrala lägre delarna och kallare och fuktigare mot Pyrenéerna och Iberiska kordiljären. Årsmedeltemperaturen i de centrala delarna ligger på mellan 14 och 15 °C. I trakten mellan slätt och berg på drygt 500 meters höjd är medeltemperaturen några grader lägre.

Klimat och jordmån i Aragonien har gynnat utvecklingen av en omfattande fåruppfödning, eftersom får är den enda art som kan anpassa sig till det sparsamma och säsongsbundna gräsbetet.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Aragonesa" ger lamm som är perfekta i fråga om köttets sammansättning. Fetthalten ligger i genomsnitt på 25 % (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,74 kg. Denna tidiga utveckling finns också hos en annan av de genuina fårraserna i Aragonien, "Roya Bilbilitana", vars lamm har liknande tidiga utveckling med 26,6 % fett (för både bagglamm och tacklamm) med en slaktvikt på 10,6 kg. När det gäller rasen "Ojinegra de Teruel" har man funnit att procentsatsen fettvävnad i köttet liknar den hos de båda andra raserna som nämns ovan. Detsamma gäller för raserna "Maellana" och "Ansotana", som tidigare betraktades som ekotyper av rasen "Aragonesa".

Att raserna bevisligen utvecklas så tidigt skiljer dem från andra raser. Kvaliteten hos "Ternasco de Aragón" som produceras av de angivna raserna är därför annorlunda och bättre jämfört med andra raser.

Fodret i kombination med modersmjölken bidrar till lammens höga kvalitet (vävnadssammansättning, fettets fördelning, färg och konsistens, mörhet, köttets färg och smak) vid den slaktvikt som angetts från ovannämnda aragonska fårraser.



5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller vissa andra egenskaper som kan hänföras till produkten (för SGB)

Beteckningen "Ternasco" är känd i Aragonien sedan urminnes tider och används ofta för det lammkött som vanligen slaktas och är mest utmärkande för regionen. Även utanför regionen är "Ternasco" känt för sitt ursprung och sin höga kvalitet, egenskaper som klart och tydligt hör ihop med de raser som används i uppfödningen, typen av betesmarker samt slaktvikt och slaktålder på lammen.

Denna omsorg om kvalitet har gjort att termerna "Ternasco" och "Ternasca" har blivit synonyma med mört och ungt i aragonisk dialekt. Även om denna anmärkning kan verka utanför ämnet bekräftar den ännu en gång den odiskutabla kvaliteten hos detta fulländade lammkött.

Fastlandsklimatet i detta område med sparsam vegetation (ringa nederbörd, kraftiga vindar och stora temperaturskillnader) har gynnat utvecklingen av de fem lokala raserna, vars viktigaste egenskap är tidig utveckling. Eftersom djuren tidigt uppnår en optimal uppfödningssgrad producerar de utsökt kött som är uppskattat för sin kvalitet.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[www.aragon.es/calidadagroalimentaria/pliegos](http://www.aragon.es/calidadagroalimentaria/pliegos)

---