PLIEGO DE CONDICIONES DE LA I.G.P. "TERNASCO DE ARAGÓN"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida "Ternasco de Aragón"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El ganado apto para la producción de "Ternasco de Aragón" procede de las razas:
- Rasa Aragonesa
- Ojinegra de Teruel
- Roya Bilbilitana

El "Ternasco de Aragón" debe reunir los siguientes requisitos:
Corderos sin distinción de sexo (machos sin castrar y hembras).
Edad al sacrificio 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.

Las características de la carne después del sacrificio y faenado son:
- Peso de la canal: comprendido entre **8,0 y 12,5 kg.**

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

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de ovino está integrada por la Comunidad Autónoma de Aragón, al igual que la zona de sacrificio y faenado de la canal.

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

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

a) Características del producto:

El ternasco presenta unas características organolépticas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

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

b) Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1. La carne procederá exclusivamente de las razas “Rasa Aragonesa”, “Ojinegra de Teruel” y “Roya Bilbilitana” de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

Los corderos serán identificados en la explotación de nacimiento con crotal numerado en una oreja recogiendo asimismo el dato de la ganadería de procedencia mediante el código de la explotación. La identificación deberá permanecer hasta el momento del sacrificio.

2. El transporte en vehículos del ganado al matadero, así como su manipulación estarán controlados por el Consejo Regulador.

3. El sacrificio y/o manipulación de los animales estarán controlados por el Consejo Regulador.

4. El oreo y conservación se realizará en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5. El producto final, se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta, distintivo o precinto numerados del Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La carne destinada al consumo amparada por la I.G.P. “Ternasco de Aragón” procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

Una vez llegado el animal al matadero, y antes de su sacrificio, permanecerá en reposo al menos doce horas proporcionándole durante dicho tiempo agua a libre disposición. En dicho período, los animales identificados permanecerán separados del resto.

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

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 3º y 4º C y para períodos más prolongados de tiempo entre 1º y 3º C.

El período máximo de conservación no superará los seis días.

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

F) <u>VÍNCULO CON EL MEDIO</u>

1. HISTÓRICO

Desde tiempo inmemorial en Aragón es conocida y utilizada comúnmente la denominación de “Ternasco” aplicada al tipo de cordero de sacrificio más usual y característico de la región; 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.

Por la Orden de 13 de mayo de 1988, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, se reconoce, con carácter provisional, la Denominación Específica “Ternasco de Aragón” para los corderos que se produzcan en Aragón.

2. NATURAL.

a) Orografía

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

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

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

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

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

- La zona axial, con las cotas más altas del Pirineo Español (Monte Perdido, 3.355 metros) Maladeta (3.309 metros) Aneto (3. 404 metros).

- Las Sierras interiores, en las que se alternan alineaciones de montañas y pequeños valles.

- Las depresiones interiores Pirenaicas, constituida por amplios valles transversales a los Pirenaicos, siendo la altitud de esta zona de 700 metros.

- El Prepirineo, constituido por alineaciones montañosas y por último el Somontano con altitudes entre 400 y 600 m.

En la Tierra llana la altitud se sitúa por debajo de los 400 m el único accidente es la Sierra de Alcubierre con 811 m de altitud.

La provincia de Teruel está atravesada por tres sistemas montañosos, Cadena Externa o Aragonesa con las Sierras de Cucalón (1492 m) y San Just (1513 m), la Cadena Interna o Castellana con Sierra Menera de 1591 m de altitud y la Serranía de Albarracín, donde las cotas más altas se sitúan en la zona de Tremedal y por último los Montes Universales.

b) Suelos

Los suelos en la provincia de Zaragoza están formados sobre materiales terciarios principalmente margas y areniscas.

Según el grado de evolución se clasifican en; Entisols, Inceptisols, Aridisols y Alfisols.

En Huesca, en la Zona Axial los suelos están constituidos por granitos o calizas. En las Sierras Interiores por areniscas cretácicas y calizas eocénicas.

En las depresiones interiores nos encontramos con capas delgadas de margas y areniscas de cemento calizo.

El Prepirineo tiene alineaciones arcillosas o margosas que alternan con formaciones calcáreas. El Somontano está constituido por materiales de origen continental, con gran predominio de arcillas, margas y areniscas.

Por último la Tierra llana, está constituida por materiales predominantemente horizontales, destacando su constitución arcillosa o calcoarenosa, haciéndose más fina a medida que avanza hacia el sur, apareciendo en esta última los yesos.

Los suelos en la provincia de Teruel están formados en un 68% por calizas, margas, dolomias, calcitas dolomíticas, conglomerados, arcillas y brechas.

El 8% corresponden a pizarras, areniscas y cuarcitas, el 7% a arcillas, areniscas y margas abigarradas, sin olvidarnos la aparición de yesos en grandes superficies.

c) Clima

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

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

El cielo está despejado casi la mitad de los días en el Valle medio del Ebro, con una pluviometría de 300-400 mm de precipitación anual.

En los Pirineos y Sistema Ibérico las precipitaciones oscilan entre los 800 mm de la canal Jaca-Berdún a los 2.000 mm en las cumbres mejor expuestas. En la cadena Ibérica frente a los 400-500 mm de la depresión Calatayud-Teruel, en las sierras se superan los 700-800 mm.

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

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

d) Hidrografía

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

El río Ebro recibe por la izquierda dos tipos de ríos: los pirenaicos que nacen en el Pirineo axial y los del prepirineo exterior.

Los ríos pirenaicos que forman las redes hidrográficas del Aragón, Gállego y Segre son los que aportan mayor caudal al Ebro (de 30 a 80 m^3/s cada uno).

Los ríos pirenaicos por su escaso caudal e irregularidad son más parecidos a los del Sistema Ibérico, sólo el río Arba y el río de las Cinco Villas vierte directamente al Ebro, siendo su caudal algo superior a los 5 m^3/s y su régimen irregular.

Los ríos procedentes del Sistema Ibérico que desembocan por la derecha del río son: el Queiles, Huecha, Jalón, Huerva, Aguas Vivas, Martín, Guadalope y Matarraña, se trata de caudales pobres con excepción del Jalón que en Calatayud supera los 20 m^3/s.

Estas características hacen del río Ebro, un gran río, su discurrir por las tierras aragonesas es lento y perezoso, formando muchos meandros y galachos.

Por último los ríos Turia y Mijares, que recorren las tierras turolenses, son ríos típicamente mediterráneos, de poco caudal (5 m^3/s) de régimen pluvial irregular y con profundos estiajes.

e) Flora

En los prados nos encontramos preferentemente:

Eriseteto-Polygonion
Trisetum flavescens
Dactylis glomerata
Trifolium pratens
Festuca rubra

En pastizales:

Eremopyrum Cristatum
Platycapnos Echeandiae
Valerianella Multidentata
Astragalus Alopecuroides

Lappula Pátula
Medicago Mínima
Scorpiurus Subuillosa
Astragalus Sesamens
Trifolum Scabrum
Melitotus Sulcatus

3. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

a) Producción

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

Este tipo de ovino reúne una serie de características peculiares en cuanto al peso y edad de sacrificio, que le hacen netamente diferenciable de los otros tipos ovinos comúnmente sacrificados en España.

Vamos a exponer a continuación las razas implicadas en esta denominación:

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 la denominación del “Ternasco de Aragón” son la Ojinegra de Teruel y la Roya Bilbilitana, las dos 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 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 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 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 aromáticas (romero, tomillo,…).

El cordero permanecerá en 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, terneza, color y “bouquet” de la carne) a los pesos y edades indicados (10-12 kg y 80-100 días) partiendo de razas aragonesas ya citadas.

b) Elaboración

No existe ningún proceso especial de elaboración, ya que la preparación de la canal de ternasco requiere únicamente el sacrificio, oreo y posterior conservación, como se indica en el Reglamento.

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

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Indicación Geográfica Protegida corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador:

Está constituido por:

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Cinco Vocales en representación del sector ganadero
- Cinco Vocales en representación del sector elaborador
- Dos Vocales técnicos

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de Competencias

En lo territorial: en la zona de producción, sacrificio y elaboración.

En razón del producto: los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida en cualquiera de sus fases de elaboración, circulación y comercialización.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones

Elaborar y controlar los diferentes Registros.

Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de la carne protegida. Los servicios de control y vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

Calificar el producto.

Promocionar y defender la Indicación Geográfica Protegida.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Indicación Geográfica Protegida.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Indicación Geográfica Protegida "Ternasco de Aragón".

El producto destinado al consumo irá provisto de etiquetas, numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 13 de mayo de 1988, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica "Ternasco de Aragón" para los corderos que se produzcan en Aragón.

- Orden de 10 de julio de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Ternasco de Aragón" y su Consejo Regulador.

- Orden de 22 de septiembre de 1.992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica “Ternasco de Aragón” y su Consejo Regulador.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

Ley 9/2006, de calidad Alementaria en Aragon, Diario oficial de Aragon de 13 de Siembre de 2006.