

DOCUMENTO ÚNICO
«TERNASCO DE ARAGÓN»
N.º UE: PGI-ES-02149 — AM02
DOP () IGP (X)

1. Nombre

«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 (y despojos)

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~~ **pienso o las materias primas que lo componen**. ~~El periodo mínimo de lactancia será de 40 días~~ **El destete podrá efectuarse cuando el animal sea capaz de consumir alimento sólido por sí mismo.**

El peso de la canal oscila entre 8,0 y ~~42,5~~ **13,0** 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.

Los despojos procedentes de partidas o lotes de corderos destinadas a la IGP estarán bajo el amparo de la misma.

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

—

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.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

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

El producto destinado al consumo irá provisto de ~~etiquetas y sellos, numerados~~ **una etiqueta o distintivo identificativo**, que serán colocados ~~en la industria inscrita en el matadero inscrito o en las instalaciones de la empresa comercializadora inscrita~~, y siempre sin que se permita una nueva utilización ~~de las mismas~~.

Además, en el caso de las canales, éstas se identificarán con las siglas «TA» marcadas con tinta de forma repetida, a intervalos regulares, a lo largo de la paletilla, el costillar y la pierna en cada una de las dos medias canales, pudiendo marcar otras partes si se estima necesario para garantizar la trazabilidad del producto.

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

Los alimentos elaborados, cuya composición incluya producto amparado por la IGP, podrán incorporar el logotipo y la mención al producto amparado en su etiquetado, conforme establezca el Manual de identidad visual corporativa del Consejo Regulador.

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, 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, 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 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 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 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

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-ternasco-aragon>