

# SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES IGP «TERNASCO DE ARAGÓN»

N.º UE: PGI-ES-0096-AM02

## 1. Agrupación de productores que ostenta el interés legítimo.

Consejo Regulador de la IGP «Ternasco de Aragón».  
Carretera de Cogullada s/n, Mercazaragoza, Edificio Centrorigen, 50014 Zaragoza, España.  
Teléfono: +34 976 47 08 13.  
Correo electrónico: [calidad@ternascodearagon.es](mailto:calidad@ternascodearagon.es)

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de «Ternasco de Aragón» y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Ternasco de Aragón» y promotora también de su protección.

## 2. Clasificación de la modificación.

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 53.2 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

## 3. Descripción y motivos de las modificaciones.

### 3.1. Alimentación de los corderos.

#### DESCRIPCIÓN:

Se mejora la redacción relativa a la alimentación de los animales adaptándola a los términos actuales contenidos en la legislación en materia de piensos.

La modificación afecta a la descripción del producto (apartado B del pliego de condiciones y punto 3.2 del documento único).

#### JUSTIFICACIÓN:

Concordancia con la normativa que regula la comercialización y la utilización de los piensos.

### 3.2. Periodo mínimo de lactancia.

#### DESCRIPCIÓN:

Se suprime el periodo mínimo de lactancia natural de 40 días.

La modificación afecta a la descripción del producto (apartado B del pliego de condiciones y punto 3.2 del documento único).

#### JUSTIFICACIÓN:

La duración del periodo de lactación está supeditada al desarrollo anatómico y fisiológico de los corderos, y a la capacidad de éstos para iniciar el consumo de alimentación sólida y comenzar a rumiar. Todo ello va acompañado del desarrollo de la dentición y del sistema

digestivo del cordero. No existe ninguna evidencia científica que determine que el periodo mínimo necesario para que el cordero lacte sea de 40 días. En el momento en el que el animal adquiere la capacidad de alimentarse por sí solo con alimentación sólida, podrá destetarse de su madre, aunque eso no impide que su alimentación pueda complementarse con leche materna hasta su sacrificio.

### *3.3. Peso de la canal.*

#### **DESCRIPCIÓN:**

Se incrementa el peso máximo de la canal, pudiendo alcanzar los 13 kg.

La modificación afecta a la descripción del producto (apartado B del pliego de condiciones y punto 3.2 del documento único).

#### **JUSTIFICACIÓN:**

El vigente pliego de condiciones dispone que el peso de la canal estará comprendido entre 8,0 y 12,5 kg. Los sistemas actuales de producción y los avances en mejora genética permiten la obtención de canales que alcancen medio kilogramo más de peso, manteniendo las características y cualidades del «Ternasco de Aragón» establecidas en su pliego de condiciones. Además, este cambio permitirá atender las necesidades de determinados mercados los cuales demandan canales de hasta 13 kg de peso.

### *3.4. Despojos.*

#### **DESCRIPCIÓN:**

Se incorporan los despojos del cordero como productos amparados por la IGP «Ternasco de Aragón».

La modificación afecta a la descripción del producto (apartado B del pliego de condiciones y punto 3.2 del documento único).

#### **JUSTIFICACIÓN:**

El pliego de condiciones vigente contempla como único producto amparado por esta IGP, la carne fresca. Sin embargo, los despojos de cordero forman parte de la cocina tradicional, siendo muy apreciados por los consumidores. Actualmente, existen evidencias de la creciente demanda de recetas y platos elaborados con despojos. La protección de los despojos por la IGP permitirá incrementar su valor, teniendo en cuenta las garantías de calidad y origen derivadas de ese reconocimiento. Esto supondrá un incremento de la confianza de los consumidores y, en consecuencia, una mayor demanda.

### *3.5. Garantía de origen del producto.*

#### **DESCRIPCIÓN:**

Se actualiza la descripción relativa a la identificación de los productos amparados por la IGP que garantiza el origen del producto.

La modificación afecta a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona (apartado D del pliego de condiciones). No afecta al documento único.

#### **JUSTIFICACIÓN:**

Al objeto de garantizar en mayor medida el origen del producto, en los últimos años se han implementado mejoras en los sistemas de identificación del producto amparado, concretamente en el caso de las canales, éstas se identifican con las siglas «TA» marcadas

con tinta. En consecuencia, se ha considerado conveniente trasladar al pliego de condiciones la descripción de dichos métodos. Asimismo, se especifica la forma de identificar los despojos la cual permitirá también garantizar su origen.

### *3.6. Obtención del producto.*

#### **DESCRIPCIÓN:**

Se amplía y mejora la redacción de las fases para la obtención del producto.

La modificación afecta al apartado E del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

#### **JUSTIFICACIÓN:**

Se efectúa una descripción más detallada de las fases que comprenden la obtención del producto, en particular, del sacrificio y faenado. Asimismo, se incorporan las formas de presentación (al por mayor o envasado) y comercialización del producto, admitiéndose la posibilidad de comercializar el producto amparado refrigerado, congelado o ultracongelado, sistemas de conservación habituales en productos cárnicos que no alteran su calidad nutricional y organoléptica. Teniendo en cuenta esto último, es preciso suprimir el periodo máximo de conservación de 6 días establecido en el vigente pliego de condiciones.

### *3.7. Vínculo del producto con el medio.*

#### **DESCRIPCIÓN:**

Se eliminan las citas a la elaboración que constan en la descripción del vínculo del producto con la zona geográfica.

La modificación afecta al apartado F del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

#### **JUSTIFICACIÓN:**

El vigente pliego de condiciones determina el vínculo del producto con el medio en base a tres apartados: histórico, natural, y sistemas de producción y elaboración.

El producto amparado por la IGP pertenece a la clase 1.1, carne fresca (y despojos), y por tanto no existe ninguna elaboración del mismo. Ello es coincidente con lo dispuesto en la legislación en materia de alimentos de origen animal la cual utiliza la palabra “elaboración” para describir aquellos procesos que conllevan la obtención de un producto transformado.

Por tanto, no procede mencionar los sistemas de elaboración en el vínculo.

### *3.8. Etiquetado.*

#### **DESCRIPCIÓN:**

Se incluye la identificación específica de las canales en concordancia con la modificación descrita en el punto 3.5 anterior.

Asimismo, se incorpora la potestad de usar el logotipo de la IGP en aquellos alimentos elaborados cuya composición incluya producto amparado por la IGP.

La modificación afecta al etiquetado del producto (apartado H del pliego de condiciones y punto 3.6 del documento único).

#### **JUSTIFICACIÓN:**

De igual forma que se ha justificado en el punto 3.5 precedente, se considera necesario incorporar en el apartado de etiquetado del producto, tanto en el pliego de condiciones como en el documento único, la identificación de las canales de «Ternasco de Aragón» con las siglas

«TA». Esta medida ofrecerá una mayor garantía y confianza a los consumidores, además de reforzar el sistema de control y certificación del producto.

Por otra parte, es notable la demanda de determinados operadores de incorporar en los alimentos que elaboran ingredientes amparados por una indicación geográfica, lo cual proporciona un valor añadido del que se benefician, el operador que elabora el producto transformado, los productores del producto amparado y los consumidores.

Para ello, es preciso que se establezca una identificación correcta en el etiquetado del producto, evitando inducir a error al consumidor, es decir, se garantice que la mención a la indicación se realice de conformidad con prácticas comerciales leales y no debilite, diluya o perjudique la reputación del producto que lleva la indicación geográfica.

En relación con lo dicho, considerando las vigentes recomendaciones de la Comisión establecidas en las Directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP) y, en tanto en cuanto, el nuevo Reglamento sobre indicaciones geográficas y sistemas de calidad se apruebe, teniendo presente que dicho Reglamento prevé la incorporación en su articulado de la regulación sobre el uso de una indicación geográfica en la denominación de venta de un producto transformado del que el producto designado por la indicación geográfica es un ingrediente, se incorpora en el pliego de condiciones la posibilidad de hacer uso del logotipo de la IGP, para aquellos operadores que elaboren un alimento cuya composición incluya producto amparado, siempre conforme se establezca el Manual de identidad visual corporativa del Consejo Regulador y acorde con la legislación que le sea de aplicación en cada momento.