Ref. Ares(2015)3118951 - 24/07/2015

DOCUMENTO ÚNICO

«CAPÓN DE VILALBA»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP ( ) IGP (X)

1. NOMBRE

«Capón de Vilalba»

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

La indicación geográfica protegida «Capón de Vilalba» se aplica a la carne de machos de la especie *Gallus domesticus* castrados quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual. Las aves son de diferentes razas y estirpes que tienen como rasgo común su rusticidad, lo que permite su cría al aire libre en las condiciones climáticas de la zona. Son siempre razas semipesadas y de crecimiento lento que presentan plumaje de color marrón-rojizo.

Los animales se sacrifican con una edad mínima de 150 días, después de un período de cría y engorde tras la castración de al menos 77 días. El cebo, fase final del engorde, se realiza en recintos confinados durante, al menos, 25 días y el peso mínimo de la canal debe ser de 2,5 kg. Dentro de la indicación geográfica protegida se establece una categoría especial, que se comercializa en la época navideña con el distintivo de «Capón de Nadal», que se aplica a animales que se sacrifican con una edad mínima de 210 días y que tienen un peso mínimo de la canal de 4 kg.

La canal es de color nacarado-amarillento y la piel es fina y flexible.

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

La alimentación suministrada será la que permita un crecimiento armonioso de los animales y relativamente lento. Durante la primera fase de engorde, la alimentación de las aves se basará en el aprovechamiento de la cubierta vegetal del corral, complementada con maíz, otros cereales y otros alimentos de origen vegetal (berzas, mondaduras de patatas, castañas, etc.) que habitualmente proceden de la propia explotación. De utilizarse alimentos concentrados, estos tendrán, como mínimo, un 70% de cereales.

La fase de cebo se realiza en recintos confinados, habitualmente en jaulas denominadas «capoeiras». En esta fase, la alimentación base de la etapa anterior se complementa con una pasta denominada «amoado», compuesta por la mezcla de maíz triturado y patata cocida, aunque la patata puede ser sustituida total o parcialmente por castaña.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las aves deberán ser criadas, por lo menos a partir de la castración –incluida esta–, cebadas, sacrificadas y preparadas para la comercialización en el área geográfica delimitada.

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

No aplica.

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

La carne de capón comercializada bajo el amparo de la indicación geográfica protegida «Capón de Vilalba» deberá llevar, tras la certificación, el etiquetado comercial correspondiente a cada elaborador-comercializador. Llevará también, en cada unidad de venta, una etiqueta propia de la indicación geográfica (contraetiqueta), de codificación alfanumérica y numeración correlativa, utilizada bajo la supervisión del órgano de control, con el logotipo oficial de la IGP.

Tanto en el etiquetado comercial como en la contraetiqueta propia de la indicación geográfica figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Capón de Vilalba». En el etiquetado también figurará el logotipo europeo identificador de las indicaciones geográficas protegidas. Los capones de la tipología «Capón de Nadal» complementarán su etiquetado con esa mención.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Capón de Vilalba» comprende la totalidad de la comarca denominada «Terra Chá», en la provincia de Lugo, Comunidad Autónoma de Galicia, que engloba los siguientes municipios: Muras, Xermade, Vilalba, Abadín, A Pastoriza, Guitiriz, Begonte, Cospeito y Castro de Rei.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El registro de esta indicación geográfica se basa tanto en determinadas características específicas del producto ligadas al medio, con sus factores naturales y humanos, como en la reputación alcanzada.

El área geográfica delimitada se caracteriza por unas buenas condiciones naturales para el sostenimiento de una importante actividad agropecuaria. Se trata mayoritariamente de pequeñas explotaciones ganaderas familiares en las que la cría de capones tradicionalmente ha sido una actividad secundaria que ha servido para complementar la renta de la explotación.

Las pequeñas explotaciones familiares siguen aplicando los métodos tradicionales de cría y manejo de las aves, con bajas densidades tanto en el gallinero como en el corral, en el que los animales pasan buena parte del día, lo que facilita que realicen gran cantidad de ejercicio. Estas condiciones también inciden directamente en las características organolépticas de la carne.

Además, la alimentación –basada en cereales, en los que el maíz tiene un papel destacado– también incide en las características de la carne y en el color amarillento de la canal. La fase final de cebo en recintos de dimensiones reducidas y utilizando

una alimentación específica en la que se complementa la alimentación base de la fase anterior con el «amoado» –elaborado según la técnica lugareña con maíz triturado mezclado con patatas cocidas y/o castañas cocidas–, es una muestra más del saber hacer particular de los productores y productoras de la zona que influye directamente en las características del producto. Téngase en cuenta que la zona tiene una producción importante de maíz, patatas y castañas, que junto con las gramíneas y leguminosas que conforman las praderas y pastizales que aprovechan directamente las aves, forman la base de la alimentación. Por ello, la mayor parte de las materias primas utilizadas en la alimentación son de la comarca, cuando no de la misma explotación.

En definitiva, el tipo de ave seleccionado, la forma de cría y la alimentación suministrada son responsables tanto del aspecto de la canal como de la fineza, jugosidad y terneza de la carne.

La forma específica en que se presenta para la comercialización el «Capón de Nadal» es otro ejemplo más de la especificidad del producto, consecuencia del saber hacer de los habitantes de este territorio.

La buena reputación de que gozan estos capones los ha hecho merecedores del reconocimiento que supone su inclusión en el Inventario español de productos tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996.

Esta reputación viene de muy antiguo. Las primeras noticias conocidas sobre la cría y consumo de capones en Galicia datan de la Edad Media, abundando en esta época documentos de foros en los que los foreros se comprometían a pagar en capones parte de la renta. En tiempos ya mucho más recientes podemos encontrar referencias de que esta costumbre del pago con capones se fue manteniendo, lo que da idea del alto aprecio que este producto ha tenido en la comarca a lo largo de diferentes momentos históricos.

Desde comienzos del siglo XX son numerosas las publicaciones en las que se cita tanto al capón como a la feria de Vilalba, donde tradicionalmente se comercializaba. Así, tenemos referencias en periódicos como *El Eco de Villalba*, donde se recoge en 1908 la costumbre del pago de impuestos con capones, o *El Regional*, donde también aparecen en 1927 referencias a las ferias de capones celebradas en Vilalba y al éxito que este producto tenía.

Existen numerosas referencias de autores gallegos a los hábitos y tradiciones relacionadas con este producto, así como citas que reconocen la calidad de los capones de esta tierra y de la buena aptitud de la raza «Galiña de Mos». Como ejemplos de esto último, Salvador Castelló Carreras, en *Mi libro de gallinas*, del año 1949, o César Ajenjo Cecilia, en su *Enciclopedia de Avicultura*, del año 1950.

Manuel María, el más grande de los poetas de la comarca, nos dejó algún verso sobre el capón en su libro *Terra Chá* (1954), así como textos relativos a la feria de Vilalba.

El polifacético Álvaro Cunqueiro, uno de los grandes autores de la literatura gallega y prestigioso gastrónomo, en su afamado libro *La Cocina Gallega* (1973), hace una enfervorecida alabanza de los capones criados en distintos municipios de Terra Chá y comercializados en la feria de Vilalba.

Otro insigne referente de la cultura gallega, Ramón Otero Pedrayo, en la crónica del viaje a San Andrés de Teixido (en la obra *Pelegrinaxes*, de 1929), hace alusión a los capones de Vilalba.

Como ya se ha indicado, el producto y su reputación están íntimamente ligados a la feria que se celebra en Vilalba. Las referencias históricas remontan la existencia de esta feria casi a dos siglos de antigüedad, ya que en los libros del Ayuntamiento aparecen anotaciones del año 1835. En dicho año aparecen recogidos precios medios «*en la cantidad de 10 reales el par*». De un acta oficial de precios correspondiente al año 1840 se desprende que un par de capones se cotizaba tanto como «*un carnero bueno y limpio*» (12 reales) y que los mercados de capones se celebraban, además de en Navidad, en los meses de enero y febrero, en contra de lo que hoy ocurre. Desde 1900 a 1947 el par de capones subió de 10 a 100 pesetas. En 1949 aparece cotizándose a 200 pesetas y fue subiendo paulatinamente el precio del par hasta 1974, año en que se rumoreó que un par de capones había sido vendido en 8.000 pesetas, hecho insólito ya que el precio medio por aquel entonces estaba entre 4.000 y 6.000 pesetas. Hoy en día es habitual que se paguen hasta 200 euros. Estos elevados precios son una señal inequívoca de la reputación que el producto tuvo y tiene entre los consumidores.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.medioruralemar.xunta.es/uploads/media/Pliego_de_condiciones_CAPON_de_VILALBA_julio_2015_C.pdf