Ref. Ares(2015)427184 - 03/02/2015

DOCUMENTO ÚNICO

«Gall del Penedès»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP ( ) IGP (X)

1. NOMBRE [DE DOP O IGP]

«Gall del Penedès»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.1 Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El producto amparado por la IGP “Gall del Penedès” es la carne fresca de pollo (machos y hembras) de la variedad Penedesenca negra mejorada de la raza Penedesenca tradicional.

Esta carne se caracteriza por su calidad gustativa, el color rojizo de las canales y una carne y unos músculos firmes y jugosos.

Se trata de un ave de crecimiento lento, muy rústica, con buena vitalidad, de tipología corporal mediterránea, ligera y de producción de carne pesada. Resistente al calor y al frío mediterráneo.

El “Gall del Penedès” se cría en gallineros que disponen de acceso al exterior durante todo el año y se caracteriza por incluir pepita de uva (semilla de uva) en su dieta.

Este tipo de alimentación otorga a la carne unas características organolépticas diferenciales, tal y como ha quedado evidenciado en el Informe de análisis sensorial y químico realizado por el Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries –IRTA- (Informe "Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès". Amadeu Francesch Vidal, febrero 2012) en el que se expone:

"La carne de los animales alimentados con un 5% de inclusión de pepita de uva, ha mostrado un olor más fuerte de fruto seco, menor olor a corteza, menos sabor a pollo común, un sabor menos dulce, un sabor más metálico y una textura más fibrosa..."

“La carne de los animales alimentados con un 5% de inclusión de pepita de uva, ha mostrado una proporción de ácidos grasos insaturados significativamente superior que se puede atribuir a una mayor proporción del ácido linoleico, por lo que se trata de una carne con un valor añadido desde un punto de vista de alimento saludable."

La edad mínima de sacrificio del pollo “Gall del Penedès” es de 98 días.

Las canales del pollo “Gall del Penedès” son de la categoría A (según Reglamento (CE) nº 543/2008). La canal no tiene exceso de grasa, la piel blanca, carne rojiza y patas negras con la base de la pata de color blanco.

El peso mínimo es de 1,5Kg para la canal “eviscerada sin menudillos” (desplumada, eviscerada y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja) y de 2kg para la canal “parcialmente eviscerada” (desplumada y sin intestinos pero con cabeza y patas).

El “Gall del Penedès” se vende en canales frescas enteras o despiezadas.

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

La dieta del “Gall del Penedès” está basada en la dieta que tradicionalmente se ha llevado a cabo en el la zona geográfica de la IGP, adaptada a las formulaciones y técnicas agroalimentarias actuales. Esta dieta se distingue por incluir pepita de uva en su composición.

La base de la alimentación es la siguiente:

- 58-60 % Maíz
- 33,5-35,5 % Soja y derivados
- 5- 5,5 % Pepita de uva

Durante los últimos 7 días de vida se acepta una alimentación basada en un mínimo de 90% de cereales y un 5-5,5% de pepita de uva.

Quedan prohibidas las grasas de origen animal excepto los derivados lácteos.

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

El “Gall del Penedès” se cría dentro del área geográfica protegida.

Los polluelos llegan a las granjas de producción para su engorde cuando tienen 24-48 horas de vida. A partir de los 42-56 días de vida, los pollos tienen acceso a parques exteriores. Su cría tiene una duración de 98 días como mínimo.

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 final destinado al consumo amparado por la IGP irá provisto de manera obligatoria y destacada de la mención IGP “Gall del Penedès” o Indicación Geográfica Protegida “Gall del Penedés” y del logotipo propio de la IGP.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La cría del pollo “Gall del Penedès” se lleva a cabo en una área geográfica que comprende 73 municipios:

- Todos los municipios de la comarca del Alt Penedès (27)

- Todos los municipios de la comarca del Baix Penedès (14)
- Todos los municipios de la comarca del Garraf (6)
- Los siguientes municipios de la comarca de l'Anoia: Argençola, La Llacuna, Cabrera d'Igualada, Piera, Masquefa, Hostalets de Pierola, Vallbona d'Anoia, Capellades, La Torre de Claramunt, Carme, Orpí, Santa Maria de Miralles, Bellprat, Sant Martí de Tous, Santa Margarida de Montbui, Vilanova del Camí, La Pobla de Claramunt, Castellolí, El Bruc, Òdena, Igualada, Rubió, Jorba, Montmaneu y Copons (25)
- El municipio de Rodonyà de la comarca del Alt Camp (1)

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

El vínculo con el medio se basa en la reputación adquirida des de tiempo atrás, tal como atestiguan tradición oral, documentos, ferias y mercados, y en el peculiar sistema de producción utilizado por los criadores de la zona que está estrechamente relacionado con el territorio de producción y su tradición vitivinícola.

La zona geográfica de producción de la IGP, correspondiente al ámbito histórico del el Penedés, se caracteriza por ser el territorio originario de la raza penedesenca tradicional de donde proviene el "Gall del Penedès" y por ser una región fundamentalmente vitivinícola en la que alrededor del 80 % de la superficie agraria utilizada se dedica al cultivo de la vid y se encuentra bajo el amparo de las Denominaciones de Origen Protegidas vinícolas Penedès y Cava. Se podría afirmar que en el Penedès, resultado del carácter específico de esta tierra y sus cultivos, se obtienen junto a sus vinos y cavas característicos, también el "Gall del Penedès".

El cuidado, consumo y comercialización del "Gall del Penedès", han formado parte durante siglos del aprendizaje consuetudinario del campesinado del Penedès. Literatura escrita, tradición oral y obras artísticas describen como en todas las masías se criaban estas aves, tanto para abastecer al núcleo familiar, como por ser durante tiempo base de la economía familiar, puesto que los huevos de estas aves de color marrón rojizo intenso (conocido como "ou rogenc de Vilafranca") se vendían y eran muy apreciados en los mercados locales (mercado de Vilafranca, documentado del siglo XII) y en el mercado de Barcelona, así como la carne del "Gall del Penedès" también gozaba de gran reputación y renombre, hecho que se demuestra con la realización de la "Fira del Penedès" que se remonta al siglo XII, luego la "Fira de Sant Tomàs" actualmente conocida como "Fira del Gall". La continuidad ininterrumpida de esta feria anual, ha hecho que los agricultores de la comarca, que tenían pequeñas granjas, pudieran exponer y vender su producto, manteniendo una alimentación tradicional condicionada por el cultivo de vid de la zona.

Así pues en este escenario, los campesinos de esta región, confluían en los mercados y ferias, donde el saber hacer de la cría del "Gall del Penedès" se transmitía y consolidaba como sistema de producción típico de la zona que utilizaba la brisa en la alimentación de los pollos. La brisa (u hollejo de la uva) procedente del prensado de la uva se dejaba secar en los campos para luego ser dado como alimento a estas aves. En 1937 un estudio sobre la alimentación de las aves de corral remarcaba que la pepita de uva tiene un notable valor nutricional en pollos por su contenido en fibra vegetal, con cierta abundancia de grasa y algunas proteínas e hidratos de carbono.

Actualmente los criadores han adaptado las prácticas tradicionales de la zona, incluyendo *pepita de uva* en la formulación del pienso.

Esta dieta de los pollos de la IGP "Gall del Penedès", con pepita de uva y que por lo tanto perdura la alimentación vinculada a la tradición vitícola de la zona, influye en la calidad gustativa del producto y la cría en gallineros con salida al aire libre durante todo el año influye en el color rojizo, la firmeza y jugosidad de la carne.

En la actualidad el "Gall del Penedès" es objeto de numerosos artículos de prensa regional, actuaciones de promoción de productos de calidad de una zona (Diputación de Barcelona y Consell Comarcal de l'Alt Penedès mediante programas como *Productes de la Terra* y la *Gastroteca*) e investigaciones (*Fundación Alicia, IRTA…*).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en la página web siguiente:

http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-gall-penedes