

ANUNCIS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA**DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA, ALIMENTACIÓ I MEDI NATURAL****ANUNCI pel qual es dóna publicitat a la sol·licitud de registre de la Indicació Geogràfica Protegida Gall del Penedès i al seu document únic.**

El Reglament (UE) 1151/2012, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre, sobre els règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris, estableix el procediment per a la inscripció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agroalimentaris en el registre comunitari, i a aquests efectes determina que correspon a les autoritats nacionals l'examen i la tramitació de les sol·licituds presentades en el seu territori.

L'article 128 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya estableix que correspon a la Generalitat de Catalunya, respectant el que disposa l'article 149.1.13 de la Constitució, la competència exclusiva sobre denominacions d'origen i altres mencions de qualitat. Així mateix, segons l'article 189 de l'Estatut, la Generalitat aplica i executa el dret de la Unió Europea en l'àmbit de les seves competències.

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 3915, d'1.7.2003), i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desplega la Llei esmentada (DOGC núm. 4670, de 6.7.2006), estableixen el marc normatiu aplicable a les denominacions d'origen i a les indicacions geogràfiques protegides a Catalunya.

En virtut d'aquesta normativa, en data 19 de novembre de 2013 l'Associació de criadors de la raça de gallines penedesenca va presentar la sol·licitud d'inscripció de la Indicació Geogràfica Protegida Gall del Penedès davant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM).

La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries va estudiar la documentació presentada i, després de sol·licitar documentació complementària, l'expedient es va completar satisfactòriament.

En compliment del que estableix l'article 49 del Reglament (UE) 1151/2012, l'autoritat corresponent de l'Estat membre iniciarà un procediment nacional d'oposició en el qual s'ha de garantir una publicació adequada de la sol·licitud i atorgar un termini raonable durant el qual qualsevol persona física o jurídica que hi tingui un interès legítim i estigui establerta o resideixi en el seu territori pugui declarar la seva oposició a la sol·licitud.

D'acord amb el que estableix l'article 6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, és procedent donar publicitat a la sol·licitud de registre de la Indicació Geogràfica Protegida Gall del Penedès per un termini de dos mesos comptat des de l'endemà de la data de publicació d'aquesta Resolució al DOGC i al BOE.

D'acord amb el que preveu l'article 52 de la Llei 26/2010, de 30 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, les persones que tinguin interès a examinar l'expedient ho podran fer a les oficines del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural a Lleida i a Barcelona (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida; Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona); als serveis territorials del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural a Barcelona (av. Meridiana, 38, 08018 Barcelona); Girona (pl. Pompeu Fabra, 1, 17002 Girona); Lleida (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida); Tarragona (av. Catalunya, 50, 43002 Tarragona), les Terres de l'Ebre (pl. Alfons XII, 7, 43500 Tortosa) i la Catalunya Central (c. Historiador Ramon d'Abadal i de Vinyals, 5, 08500 Vic), o bé es pot consultar a la pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural http://gencat.cat/agricultura/normativa_ durant el període de dos mesos, en el qual els interessats podran formular-hi, així mateix, les al·legacions que creguin convenientes.

Barcelona, 2 de setembre de 2014

Bibiana Domingo Barbena

CVE-DOGC-A-14246062-2014

Secretària general

Annex

Document únic

Reglament (UE) núm. 1151/2012, del Parlament Europeu i del Consell, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

Gall del Penedès

Núm. UE: ES-

IGP (X) DOP ()

1. Denominació IGP

Gall del Penedès

2. Estat membre o tercer país

Espanya

3. Descripció del producte agrícola o alimentari

3.1 Tipus de producte (enumerat en l'annex XI)

Classe 1.1 Carn fresca (i menuts)

3.2 Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1.

El producte emparat per la IGP Gall del Penedès és la carn fresca de pollastre (mascles i femelles) de la varietat Penedesenca negra millorada de la raça Penedesenca tradicional.

Aquesta carn es caracteritza per la seva qualitat gustativa, el color rogenc de les canals i una carn i uns músculs fermes i sucosos.

Es tracta d'un au de creixement lent, molt rústica, amb bona vitalitat, de tipologia corporal mediterrània, lleugera i de producció de carn pesada. Resistent a la calor i al fred mediterranis.

El Gall del Penedès es cria en galliners que disposen d'accés a l'exterior durant tot l'any i es caracteritza per incloure granet de raïm (llavor de raïm) en la seva dieta.

Aquest tipus d'alimentació atorga a la carn unes característiques organolèptiques diferencials, tal i com ha quedat evidenciat en l'Informe d'anàlisi sensorial i químic realitzat per l'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, febrer 2012) on s'exposa:

"La carn dels animals alimentats amb un 5% d'inclusió de granet de raïm ha mostrat una olor més forta de fruit sec, menys olor a cotna, menys sabor a pollastre comú, un sabor menys dolç, un sabor més metàl·lic i una textura més fibrosa...".

"La carn dels animals alimentats amb un 5% d'inclusió de granet de raïm ha mostrat una proporció d'àcids grassos insaturats significativament superior que es pot atribuir a una major proporció de l'àcid linoleic, per la qual cosa es tracta d'una carn amb un valor afegit des d'un punt de vista d'aliment saludable.".

L'edat mínima de sacrifici del pollastre Gall del Penedès és de 98 dies.

Les canals del pollastre Gall del Penedès són de la categoria A (segons Reglament (CE) núm. 543/2008). La canal no té excés de greix, la pell blanca, carn rogenca i potes negres amb la base de la pota de color blanc.

CVE-DOGC-A-14246062-2014

El pes mínim és d'1,5 kg per a la canal eviscerada sense menuts (plomats, eviscerat i sense cap, potes, cor, fetge ni pedrer) i de 2 kg per a la canal parcialment eviscerada (plomats i sense intestins, però amb cap i potes).

El Gall del Penedès es ven en canals fresques senceres o especejades.

3.3 Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats).

La dieta del Gall del Penedès està basada en la dieta que tradicionalment s'ha dut a terme a la zona geogràfica de la IGP, adaptada a les formulacions i tècniques agroalimentàries actuals. Aquesta dieta es distingeix per incloure granet de raïm (llavor de raïm) en la seva composició.

La base de l'alimentació és la següent:

58-60% Blat de moro.

33,5-35,5% Soja i derivats.

5-5,5% Granet de raïm.

Durant els últims 7 dies de vida s'accepta una alimentació basada en un mínim de 90% de cereals i un 5-5,5% de granet de raïm.

Queden prohibits els greixos d'origen animal excepte els derivats làctics.

3.4 Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida.

El Gall del Penedès es cria dins l'àrea geogràfica protegida.

Els pollets arriben a les granges de producció per a l'engreix quan tenen 24-48 hores de vida. A partir dels 42-56 dies de vida, els pollastres tenen accés a parcs exteriors. La seva cria té una durada de 98 dies com a mínim.

3.5 Normes especials sobre el tall en llenques, el ratllat, l'envasat, etc. del producte al qual es refereix el nom registrat.

3.6 Normes especials sobre l'etiquetatge del producte al qual es refereix el nom registrat.

El producte final destinat al consum emparat per la IGP anirà proveït de manera obligatòria i destacada de la menció IGP Gall del Penedès o Indicació Geogràfica Protegida Gall del Penedès i del logotip propi de la IGP.

4. Descripció succinta de la zona geogràfica

La cria del pollastre Gall del Penedès es duu a terme en una àrea geogràfica que comprèn 73 municipis:

- Tots els municipis de la comarca de l'Alt Penedès (27).
- Tots els municipis de la comarca del Baix Penedès (14).
- Tots els municipis de la comarca del Garraf (6).
- Els municipis de la comarca de l'Anoia següents: 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 i Copons (25).
- El municipi de Rodonyà de la comarca de l'Alt Camp (1).

5. Vincle amb la zona geogràfica

El vincle amb el medi es basa en la reputació adquirida des de temps enrere, tal com atesten tradició oral, documents, fires i mercats, i en el peculiar sistema de producció dels criadors de la zona que està estretament relacionat amb el territori de producció i la seva tradició vitivinícola.

La zona geogràfica de producció de la IGP, corresponent a l'àmbit històric del Penedès, es caracteritza per ser el territori originari de la raça penedesenca tradicional d'on prové el Gall del Penedès i per ser una regió

CVE-DOGC-A-14246062-2014

fonamentalment vitivinícola on al voltant del 80% de la superfície agrària utilitzada es dedica al cultiu de la vinya i està emparada per les Denominacions d'Origen Protegides vinícoles Penedès i Cava. Es podria afirmar que en el Penedès, resultat del caràcter específic d'aquesta terra i dels seus cultius, s'obtenen, junt amb els seus vins i caves característics, també el Gall del Penedès.

El Gall del Penedès, la seva cura, consum i comercialització han format part durant segles de l'aprenentatge consuetudinari de la pagesia del Penedès. Literatura escrita, tradició oral i obres artístiques descriuen com en totes les masies es criaven aquestes aus, tant per abastir el nucli familiar, com per ser durant temps base de l'economia familiar, perquè els ous d'aquestes aus, de color marró vermell intens (conegut com a ou rogenic de Vilafranca), es venien i eren molt apreciats en els mercats locals (mercat de Vilafranca, documentat del segle XII) i en el mercat de Barcelona, així com la carn del Gall del Penedès també gaudia de gran reputació i renom, fet que es demostra amb la realització de la Fira del Penedès, que es remunta al segle XII, després la Fira de Sant Tomàs actualment coneguda com a Fira del Gall. La continuïtat ininterrompuda d'aquesta fira anual ha fet que els agricultors de la comarca, que tenien petites granges, poguessin exposar i vendre el seu producte, mantenint una alimentació tradicional condicionada pel cultiu de la vinya de la zona emparada per la IGP.

Així doncs, en aquest escenari, els pagesos d'aquesta regió conflueixen en els mercats i fires, on el saber fer de la cria del Gall del Penedès es transmetia i consolidava com a sistema de producció típic de la zona que utilitzava la brisa en l'alimentació dels pollastres. La brisa provinent del premsat del raïm es deixava assecar en els camps per després donar-la com a aliment per les aus. El 1937 un estudi sobre la alimentació de l'aviram (*L'Alimentació de l'aviram en temps de guerra*. Publicació de la Direcció General d'Agricultura. Barcelona, 1937) remarcava que el granet de raïm té un notable valor nutricional en pollastres pel seu contingut en fibra vegetal, amb certa abundància de greix i algunes proteïnes i hidrats de carboni. Actualment, els criadors han adaptat les pràctiques tradicionals de la zona, incloent-hi granet de raïm en la formulació del pinso.

Aquesta dieta dels pollastres de la IGP Gall del Penedès, amb granet de raïm i per tant perdura l'alimentació vinculada a la tradició vitícola de la zona, influeix en la qualitat gustativa del producte i la cria en galliners amb sortida a l'aire lliure durant tot l'any influeix en el color rogenic, la fermesa i la sucositat de la carn.

En l'actualitat el Gall del Penedès és objecte de nombrosos articles de premsa regional, actuacions de promoció de productes de qualitat de la zona (Diputació de Barcelona i Consell Comarcal de l'Alt Penedès mitjançant programes com Productes de la Terra i la Gastroteca), i investigacions (Fundació Alícia, IRTA...).

(14.246.062)