



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
Direcció General d'Empreses
Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“Pollo y Capón del Prat”

Modificación menor solicitada a la Comisión Europea el 22 de septiembre de 2021 y respondidas las observaciones de la Comisión el 9 de diciembre de 2021

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "POLLO Y CAPÓN DEL PRAT"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "POLLO Y CAPÓN DEL PRAT".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los pollos y capones amparados son de la raza Prat, siendo estos últimos procedentes exclusivamente de la castración quirúrgica.

Características

Los huevos para incubar serán de color rosado, bien formados y de un peso mínimo de 55 gramos.

Los pollitos serán de color beige-dorado y tendrán un peso mínimo de 32 gramos.

Los pollos y capones de la raza Prat se distinguirán por tener la pata azul, la piel de color nacarado, el pecho alargado y por la finura y melosidad de su carne sin grasas excesivas.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona amparada por esta indicación corresponde a los términos municipales de Castelldefels, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el "Pollo y Capón del Prat" es originario de la zona son:

a) Características del producto:

El pollo y capón presenta unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto:

1. - Los pollos y capones amparados serán de la raza Prat, procedentes de explotaciones inscritas en el Registro de Granjas de Reproducción del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida.

Los lotes de reproductores y las instalaciones incubadoras estarán garantizados y controlados por el Consejo Regulador.

2. - Las granjas de producción estarán inscritas y controladas por el Consejo Regulador y ubicadas en la zona de producción.

3.- Las empresas elaboradoras (mataderos y envasadoras) deben garantizar la correcta trazabilidad de los animales y la carne amparados por la IGP. El tiempo de transporte entre la granja y el elaborador no podrá superar las 2,5 horas.

4.- El organismo de gestión de la IGP debe disponer de los datos de todos los operadores implicados en la producción y elaboración del producto amparado.

5 . - El producto final, se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.

6 . - Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en una etiqueta numerada aprobada por el Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La carne amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Pollo y Capón del Prat" procede de granjas inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

La alimentación de los animales es la adecuada para cubrir los requisitos nutricionales en cada etapa de desarrollo. A partir de los 30 días de vida, la alimentación debe contener un mínimo de 18% de proteína bruta expresado sobre materia natural (referido a una humedad del 12%).

Los ingredientes mínimos son:

- 65 % de cereales
- 25 % de oleaginosas y derivados

Quedan prohibidos los antioxidantes, emulgentes, espesantes y gelificantes, así como las grasas de origen animal salvo los derivados lácteos.

Los pollos y capones se sacrificarán a una edad mínima de 77 y 182 días, respectivamente.

Las condiciones de transporte y de espera antes del sacrificio, deberán ocasionar el mínimo de agresiones para los animales.

En el matadero existirá una separación clara, de los lotes de animales con Indicación Geográfica Protegida de las otras producciones.

Se limitará al mínimo posible la absorción de agua para las canales, controlando la temperatura de escaldado y los chorros de agua.

La elaboración incluye las operaciones de sacrificio, despiece, clasificación de las piezas y congelación, previo a la expedición del pollo y capón del Prat.

La fecha límite de venta de la carne refrigerada no congelada, es de siete días después del sacrificio.

Están amparadas por la Indicación Geográfica Protegida las canales de la categoría A, frescas refrigeradas o congeladas, enteras o despiezadas en las siguientes presentaciones:

- Tradicional, sin tripas.
- Preparado para cocer.
- En cuartos, mitades o troceada en cualquier otra de las presentaciones legalmente autorizadas (incluida carne picada)

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

1. Histórico

Durante la primera mitad del siglo XX predominó en todas las explotaciones avícolas la raza Prat, hasta que alrededor del año 1956, cuando aparecieron las estirpes híbridas, se inició la decadencia.

Constituyó una verdadera sorpresa, descubrir que, en el año 1975, en las casas de payeses y en las masías del término municipal del Prat, se continuaba criando y explotando esta raza, mantenida sin mezclar con otras o con las diferentes estirpes híbridas que se encontraban por todas partes, perdurando la fama de esta raza, ya que los payeses del Prat continuaron desde sus inicios y con gran tenacidad ofreciendo y vendiendo los huevos y especialmente los pollos y capones.

Por Orden de 14 de julio de 1987, se crea la Denominación Genérica de Calidad Pollastre i Capó de la Raça Prat y su Consejo Provisional.

2. Natural

a) Orografía y hidrografía

La zona de producción del pollo se enmarca en la llanura del Delta del río Llobregat, situada al sur de la ciudad de Barcelona.

Orográficamente, la llanura se caracteriza por formas de modelado y depósitos cuaternarios de terrazas fluviales, aluviones, conos, etc.

El río Llobregat es un río pirenaico caracterizado por un régimen hídrico de escaso caudal e irregularidad anual de sus aguas. El máximo caudal se produce en la primavera debido al deshielo, mientras que en invierno éste baja considerablemente.

Los afluentes principales del Llobregat son el Anoia y Cardener.

El Prat del Llobregat constituye, pues, una llanura con las características propias de las tierras deltaicas.

b) Clima

El clima en esta zona es de tipo mediterráneo con veranos secos y cálidos e inviernos suaves, con máximas de precipitaciones en primavera y verano. No obstante, existen variaciones a nivel comarcal debido a factores climáticos tales como altitud, orientación, distancia al mar y latitud.

3. Sistemas de producción y elaboración

La raza Prat, autóctona de la comarca del Baix Llobregat, es una de las más típicas y apreciadas de entre las de su especie por sus cualidades, como productora de huevos de buen tamaño (más de 55 grs), de color rosado, y, muy especialmente, por la finura y melosidad de su carne.

Las características de esta raza son:

Cabeza moderadamente grande, ancha y alargada; cara lisa sin granulaciones; pico largo fuerte y vigoroso de tono oscuro; ojos grandes, rojizos, redondos y prominentes; cresta con cinco o seis puntas, carnosa, ancha, de color rojo; cuello largo; pecho amplio y profundo con pechuga bien llena; cola abundante, larga; muslos largos y carnosos; patas y dedos de color azul pizarra más o menos intensos.

A principios de siglo ya existían gallinas Prat, no solo en Cataluña, sino en Baleares, Levante y otras Comunidades, incluso existen algunos datos sobre su existencia en el extranjero.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

OCA Instituto de Certificación, S.L.U.
Avda. de la Ferreria, 57
Pol. Ind. La Ferreria
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
Tel: 93.217.27.03
Fax: 93.414.71.54
www.ocaglobal.com

OCA Instituto de Certificación S.L.U., como entidad de certificación que cumple la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente.

Los organismos de control llevarán a cabo como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros del organismo de gestión de la Indicación Geográfica Protegida, y de acuerdo con el plan de control previsto comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones y del Manual del sistema de gestión de la calidad en lo que se refiere a los procesos, controles y productos.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones y en el manual del sistema de gestión de la calidad.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida y el nombre de la IGP.

El producto destinado al consumo irá provisto de una numeración aprobada por el Consejo Regulador.