

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di modifica a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 58/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«GALL DEL PENEDÈS»

N. UE: ES-PGI-0005-01308 — 03.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Gall del Penedès»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1 Carni (e frattaglie) fresche

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'IGP «Gall del Penedès» è la carne fresca di polli (maschi e femmine) della varietà *Penedesenca negra*, razza migliorata della *Penedesenca* tradizionale.

Questa carne è caratterizzata dalle sue qualità gustative, dal colore rosso delle carcasse e dai muscoli sodi e succosi.

Si tratta di un volatile a crescita lenta, molto rustico, dotato di buona vitalità, di tipologia corporea mediterranea, leggero e che produce molta carne. È resistente al caldo e al freddo tipici dell'ambiente mediterraneo.

Il «Gall del Penedès» è allevato in pollai che dispongono durante tutto l'anno di accesso all'esterno e la sua alimentazione è caratterizzata dal fatto di includere semi di uva.

Questo tipo di alimentazione conferisce alla carne alcune caratteristiche organolettiche uniche, come ha messo in evidenza la relazione di analisi sensoriale e chimica pubblicata dall'Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries — IRTA («Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès», Amadeu Francesch Vidal, febbraio 2012) nella quale si legge che:

«La carne degli animali la cui alimentazione è composta nella misura del 5 % da semi di uva presenta un odore più intenso di frutta secca, un odore meno intenso di cortecchia, un gusto che non è quello di un pollo normale, un sapore meno dolce, più metallico ed una consistenza più fibrosa...».

«La carne degli animali la cui alimentazione è composta nella misura del 5 % da semi di uva presenta una proporzione di acidi grassi insaturi nettamente superiore, attribuibile ad una proporzione maggiore di acido linoleico; si tratta perciò di una carne che presenta un valore aggiunto dal punto di vista di alimento sano».

L'età minima di macellazione del pollo «Gall del Penedès» è di 98 giorni.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag.1.

Le carcasse del pollo «Gall del Penedès» rientrano nella categoria A [in base al regolamento (CE) n. 543/2008]. La carcassa non presenta eccessi di grassi, la pelle è bianca, la carne rossiccia e le zampe nere con la base bianca.

Il peso minimo è di 1,5 kg per la carcassa «eviscerata senza frattaglie» (spennata, sviscerata e senza testa, zampe, cuore, fegato né ventriglio) e di 2 kg per una carcassa «parzialmente eviscerata» (spennata e senza viscere ma con testa e zampe).

Il «Gall del Penedès» è venduto in carcasse fresche intere o porzionate.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione del «Gall del Penedès» è basata sulla dieta tradizionale della zona geografica dell'IGP, adeguata alle formulazioni e alle tecniche agroalimentari attuali. Questo regime alimentare si distingue per il fatto di includere semi di uva nella sua composizione.

La base dell'alimentazione è la seguente:

- 58-60 % mais,
- 33,5-35,5 % soia e derivati,
- 5-5,5 % semi di uva.

Durante gli ultimi sette giorni di vita dell'animale, si accetta un'alimentazione contenente un minimo del 90 % di cereali e un minimo del 5-5,5 % di semi di uva.

Sono vietati i grassi di origine animale salvo i derivati del latte.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Il «Gall del Penedès» è allevato nella zona geografica protetta.

I pulcini arrivano negli allevamenti di produzione quando hanno 24-48 ore di vita. A partire dai 42-56 giorni di vita, i polli hanno accesso a spazi esterni. L'allevamento ha una durata minima di 98 giorni.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc. del prodotto a cui si applica la denominazione*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Sul prodotto finito destinato al consumo tutelato dall'IGP deve obbligatoriamente figurare in maniera chiara la dicitura IGP «Gall del Penedès» o Indicazione geografica protetta «Gall del Penedès» nonché il logo specifico dell'IGP.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

L'allevamento del pollo «Gall del Penedès» ha luogo in una zona geografica che comprende 73 comuni:

- tutti i comuni della regione dell'Alt Penedès (27),
- tutti i comuni della regione del Baix Penedès (14),
- tutti i comuni della regione del Garraf (6),
- i seguenti comuni della comarca dell'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 e Copons (25),
- il comune di Rodonyà, nella regione dell'Alt Camp (1).

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con l'ambiente poggia su una reputazione acquisita da molto tempo, come stanno a testimoniare la tradizione orale, documenti scritti, fiere e mercati, e sul peculiare sistema di produzione praticato dagli allevatori della zona che è strettamente connesso alla tradizione vitivinicola del territorio di produzione.

La zona geografica di produzione dell'IGP, corrispondente alla regione storica del Penedès, è caratterizzata dal fatto di essere il territorio originario della razza *Penedesenca* tradizionale da cui proviene il «Gall del Penedès» nonché una regione essenzialmente vitivinicola, in cui circa l'80 % della superficie agricola utilizzata è dedicata alla coltivazione della vigna ed è tutelata dalle Denominazioni d'origine Protette vinicole Penedès e Cava. Si potrebbe affermare che nel Penedès, risultato del carattere specifico di questa terra e delle sue coltivazioni, si ottiene, oltre ai suoi vini e spumanti caratteristici, anche il «Gall del Penedès».

L'allevamento, il consumo e la commercializzazione del «Gall del Penedès» hanno fatto parte, per secoli, dell'apprendimento abituale dei contadini della regione del Penedès. La letteratura scritta, la tradizione orale e le opere artistiche descrivono in che modo, in tutte le fattorie, l'allevamento di questi volatili serviva sia per nutrire il nucleo familiare sia per costituire a lungo la base dell'economia familiare dato che le uova di questi volatili, di colore marrone rossiccio intenso (noto come «ou rogenic de Villafranca») si vendevano ed erano molto apprezzate sui mercati locali (se ne trova traccia sul mercato di Villafranca fin dal XII secolo) nonché sul mercato di Barcellona. Anche la carne del «Gall del Penedès» godeva di grande reputazione e rinomanza, il che è dimostrato dalla realizzazione della *Fira del Penedès*, che risale al XII secolo, poi della *Fira de Sant Tomàs*, attualmente nota come *Fira del Gall*. Organizzata ogni anno senza interruzione, questa fiera annuale ha consentito agli agricoltori della *comarca*, che possedevano piccole fattorie, di esporre e vendere i propri prodotti mantenendo un'alimentazione tradizionale che risente della coltivazione locale della vigna.

Così, in questo contesto, i contadini della regione affluivano ai mercati ed alle fiere, in cui le competenze in materia di allevamento del «Gall del Penedès» si trasmettevano e si consolidavano in quanto sistema di produzione tipico della zona, con l'utilizzo della vinaccia nell'alimentazione dei polli. La vinaccia (o buccia dell'uva) proveniente dalla pressatura delle uve veniva lasciata asciugare nei campi prima di essere somministrata al pollame. Nel 1937, uno studio sull'alimentazione dei volatili da cortile indicava che i semi dell'uva contengono un elevato valore nutrizionale favorevole alla crescita dei polli grazie alla loro abbondanza in fibre vegetali, in grassi ed alla ricchezza in alcune proteine e taluni carboidrati. Ora come ora, gli allevatori hanno adeguato le pratiche tradizionali della zona includendo nei mangimi semi di uva.

Il regime dei polli coperti dall'IGP «Gall del Penedès», che include semi di uva perpetuando in tal modo l'alimentazione legata alla tradizione vitivinicola della regione, incide sulla qualità gustativa del prodotto. Analogamente, l'allevamento in pollai con accesso a spazi aperti durante tutto l'anno influisce sul colore rossiccio, sulla consistenza soda e sulla succosità della carne.

Attualmente, il «Gall del Penedès» è oggetto di numerosi articoli della stampa regionale, di azioni di promozione di prodotti regionali di qualità (la Diputació de Barcelona ed il Consell Comarcal dell'Alt Penedès ne fanno la promozione grazie a programmi quali *Productes de la Terra* e la *Gastroteca*) e di studi nell'ambito della ricerca (Fondazione Alicia, IRTA...).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo integrale del disciplinare di produzione può essere consultato sul seguente sito Internet:

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