

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 24 de junio de 2019****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se hace referencia en el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al nombre «Gall del Penedès» (IGP)**

(2019/C 217/06)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y en particular su artículo 50, apartado 2, letra a), leído en relación con su artículo 53, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha enviado una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones del «Gall del Penedès» (IGP), de conformidad con el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (2) De conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud, llegando a la conclusión de que cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) A fin de hacer posible la presentación de notificaciones de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones, tal como se contempla en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión⁽²⁾, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, con respecto al nombre registrado «Gall del Penedès» (IGP).

DECIDE:

Artículo único

En el anexo de la presente Decisión figura, en relación con el nombre registrado «Gall del Penedès» (IGP), la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se hace referencia en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente.

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la publicación de la presente Decisión conferirá el derecho de oponerse a la modificación contemplada en el párrafo primero del presente artículo dentro de los tres meses siguientes a la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 24 de junio de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«GALL DEL PENEDÈS»

N.º UE: PGI-ES-01308-AM01 – 25.7.2018

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès
C/Hermenegild Clascar, 1-3, Planta baja
Consejo Comarcal de l'Alt Penedès
08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona
ESPAÑA

Correo electrónico: agricultura@ccapenedes.cat
Tel. +34 938900000

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Gall del Penedès» reúne todas las explotaciones avícolas y etiquetadores del producto amparado por la IGP «Gall del Penedès», y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros (especifíquense)

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto

- Tal como consta en la descripción del producto, la IGP «Gall del Penedès» ampara «carne fresca de pollo (machos y hembras) de la variedad Penedesenca negra mejorada de la raza Penedesenca tradicional». En la redacción del pliego solo se tomó como referencia el peso de los ejemplares macho por ser los más habituales entre los criadores. Sin embargo, dado que la diferencia entre el peso final de un macho y el de una hembra es considerable, es necesario diferenciar según el sexo el peso mínimo de cada tipo de canal. Por ello se ha introducido un peso más bajo para los ejemplares hembra.

En consecuencia, tanto en el documento único (apartado 3.2 «Descripción del producto») como en el pliego de condiciones (apartado B.2 «Características del producto») se sustituye el párrafo:

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

por el siguiente:

«El peso mínimo de las canales es:

- para la canal “eviscerada sin menudillos” (desplumado, eviscerado y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja): 1,2 kg para hembras y 1,5 kg para machos;
 - para la canal “parcialmente eviscerada” (desplumados y sin intestinos pero con cabeza y patas): 1,7 kg para hembras y 2 kg para machos.»
- Se modifican los valores mínimos establecidos en la alimentación de los animales en los apartados correspondientes del documento único (3.3 «Piensos y materias primas») y del pliego de condiciones (E.1 «Sistema de producción»). Se sustituye:

«La base de la alimentación es la siguiente:

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

por:

«La base de la alimentación es la siguiente:

- 55-60 % Maíz
- 30-35,5 % Soja y derivados
- 5-5,5 % Pepita de uva».

Se modifica el porcentaje mínimo de maíz y soja (y derivados) para que los productores dispongan de mayor flexibilidad y posibilidad de adaptación a los requerimientos nutricionales de los animales durante su desarrollo.

Método de obtención

- En el subapartado relativo a las «Características y manejo de los parques» del pliego de condiciones (apartado E.1 «Sistema de producción»), se ha reducido la superficie mínima de la zona al aire libre. En concreto, se sustituye la frase: «La superficie mínima de la zona al aire libre disponible y por cabeza será de 2 m².»

por la siguiente: «La superficie mínima de la zona al aire libre disponible y por cabeza será de 1 m².».

Se ha disminuido la superficie mínima de la zona al aire libre, debido a que en el momento de la redacción del pliego de condiciones se estimó la dimensión de los patios para la correcta organización de las granjas y la gestión de los lotes según las prácticas tradicionales. Sin embargo, los corrales tradicionales no eran homogéneos entre sí, en cuanto a superficie disponible, y a menudo no disponían de cerramientos, hecho que ha dificultado la labor de medir la superficie óptima necesaria para el buen desarrollo y bienestar de los animales. Ello conllevó que se sobredimensionase el espacio.

Transcurrido el tiempo, se ha demostrado que los animales no utilizan la totalidad de la superficie disponible. Este espacio no utilizado conlleva problemas de gestión, como el recubrimiento de malas hierbas no deseadas y difíciles de gestionar que favorecen la invasión de fauna salvaje, y aumenta el riesgo a nivel sanitario. Además, los animales no están todos a la vez en el exterior o en el interior de la granja, sino que van alternándose, con lo que el espacio disponible *per cápita* es mayor.

Puesto que toda la superficie disponible no ha sido utilizada en ningún caso, su reducción no supone ningún cambio a nivel de la calidad de la carne ni respecto al bienestar animal.

- En el mismo subapartado del pliego de condiciones se ha cambiado el tiempo de descanso de los parques exteriores. Se propone cambiar el párrafo:

«Los parques deben descansar un mínimo de 8 semanas (incluye el vacío sanitario y el tiempo que tardan los polluelos en poder salir a los parques) para que se regenere el suelo y la vegetación.»

por el siguiente:

«Los parques deben descansar para que se regenere el suelo y la vegetación y debe tenerse en cuenta el vacío sanitario y el tiempo que tardan los polluelos en poder salir a los parques.».

Este cambio en relación con el descanso de los patios se justifica por la diversidad de tipologías de suelos de las distintas explotaciones, juntamente con la estacionalidad y variabilidad del clima mediterráneo que rige en el territorio, que hacen que sea muy complicado establecer un tiempo único, necesario para regenerar los patios. Es por ello que se ha suprimido el tiempo de descanso establecido y se deja el manejo de los patios a criterio y gestión de los criadores que toman la decisión basándose en la práctica y su saber hacer.

DOCUMENTO ÚNICO

«GALL DEL PENEDÈS»

N.º UE: PGI-ES-01308-AM01 – 25.7.2018

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Gall del Penedès»

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*

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) titulado *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) n.º 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 de las canales es:

- para la canal «eviscerada sin menudillos» (desplumado, eviscerado y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja): 1,2 kg para hembras y 1,5 kg para machos.
- para la canal «parcialmente eviscerada» (desplumados y sin intestinos pero con cabeza y patas): 1,7 kg para hembras y 2 kg para machos.

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 los 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:

- 55-60 % Maíz
- 30-35,5 % 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 un 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 Penedès» 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 un 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 desde 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 la tradición vitivinícola del territorio de producción.

La zona geográfica de producción de la IGP, correspondiente al ámbito histórico del Penedès, 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 obtiene 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 rogenç 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, y 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 dada 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 en la que por tanto perdura la alimentación vinculada a la tradición vitivinícola de la zona, influye en la calidad gustativa del producto y la cría en gallinos 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, etc.).

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://gencat.cat/alimentacio/modificacion-pliego-igp-gall-penedes>