

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2023/C 70/09)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati e-Ambrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«POLLO Y CAPÓN DEL PRAT»

N. UE: PGI-ES-0095-AM01 – 20.9.2021**DOP () IGP (X)****1. Nome**

«Pollo y Capón del Prat»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

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

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il prodotto tutelato dall'IGP «Pollo y Capón del Prat» è costituito da carni fresche di polli e capponi della razza Prat; i capponi si ottengono esclusivamente dalla castrazione chirurgica.

I polli e i capponi si distinguono per le zampe blu, la pelle di color bianco perlaceo, il petto allungato e la fine delicatezza delle carni, prive di grasso in eccesso.

Le uova da cova sono di color rosa, ben formate e con un peso minimo di 55 grammi.

I pulcini sono di color beige dorato e pesano almeno 32 grammi.

L'età minima di macellazione è di 77 giorni per i polli e di 182 giorni per i capponi.

L'indicazione geografica protetta tutela le carcasse fresche, refrigerate o congelate di categoria A, intere o tagliate.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione somministrata agli animali ne soddisfa le esigenze nutrizionali in ogni fase dello sviluppo. A partire dal trentesimo giorno di vita l'alimentazione deve contenere almeno il 18 % di proteina grezza sulla materia allo stato naturale (sulla base di un tenore di umidità del 12 %).

(¹) GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Gli ingredienti minimi sono:

- 65 % di cereali
- 25 % semi oleosi e derivati.

Sono vietati: antiossidanti, emulsionanti, addensanti, agenti gelificanti e grassi animali a eccezione dei derivati del latte.

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

Le aziende produttrici sono ubicate nella zona geografica delimitata dell'IGP.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

La trasformazione, comprese le operazioni di macellazione, sezionamento, classificazione dei tagli e congelamento prima della spedizione del «Pollo y Capón del Prat», non deve necessariamente avere luogo nella zona descritta al punto 4.

I tempi di trasporto tra l'azienda agricola e gli impianti di trasformazione (macelli e impianti di condizionamento) non devono superare le due ore e mezzo, per ridurre al minimo lo stress per gli animali e garantire la qualità del prodotto finale. Gli impianti di trasformazione devono garantire un'adeguata tracciabilità degli animali e delle carni tutelati dall'IGP.

Le carcasse tutelate dall'IGP si presentano in una delle forme seguenti:

- tradizionale, eviscerata
- pronta da cuocere
- tagliata in quarti, a metà o in eventuali altre forme legalmente autorizzate (compresa la carne macinata).

La data di vendita raccomandata per le carni refrigerate ma non congelate è di sette giorni dopo la macellazione.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Sull'etichetta devono figurare le parole «indicazione geografica protetta (IGP)» e il nome dell'IGP.

I prodotti destinati al consumo devono recare una numerazione approvata dal Consejo Regulador dell'IGP.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona tutelata da questa indicazione comprende i comuni di Castelldefels, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans e Santa Coloma de Cervelló.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il prodotto tutelato dall'IGP e la zona delimitata si basa sulla reputazione dei polli e dei capponi della razza Prat prodotti in tale zona, e specificamente nel comune di El Prat de Llobregat, che è il principale centro di produzione dell'IGP. La razza utilizzata pertanto si identifica pienamente con il comune di El Prat de Llobregat, da cui prende il nome. Specularmente gli abitanti del comune devono il proprio soprannome alla razza di pollame, giacché sono chiamati familiarmente *pota blava*, ossia «zampe blu»; *pota blava* è infatti la denominazione popolare di questi animali, che hanno le zampe di color blu ardesia.

La caratteristica specifica di questa indicazione geografica protetta deriva dalla razza utilizzata, che è indissolubilmente legata alla zona dell'IGP. La razza Prata, l'unica tutelata dall'IGP, è autoctona nel distretto di Baix Llobregat, in cui si trova la zona di produzione dell'IGP. Si tratta di una delle razze di pollame più tipiche, assai apprezzata per le sue qualità in termini di produzione di uova di buona pezzatura e di colore rosa, e soprattutto per la fine delicatezza delle carni.

Questa razza si distingue per le sue origini oltre che per la sua costante presenza nelle aziende agricole del comune di El Prat, che hanno permesso di preservarla benché essa, prevalente nella prima metà del ventesimo secolo, abbia poi subito un declino, assieme alla pollicoltura tradizionale, con la comparsa di razze ibride. Grazie alla tenacia degli agricoltori e degli allevatori di El Prat, che hanno continuato ad allevare i polli e i capponi di questa razza e a commercializzarli insieme alle uova, la fama e la reputazione di questi animali si sono conservate. Il fatto che la *pota blava* sia diventata un simbolo della zona e sia indubbiamente la principale attrazione della *Fira Avícola de la Raça Prat*, che si è tenuta per la prima volta nel 1941 e dal 1975 è un evento annuale, ne dimostra la fama e l'importanza.

Per tale motivo al fine di proteggere e preservare tale produzione, nel 1987 è stata creata la generica denominazione di qualità *Pollastre i Capó de la Raça Prat*, successivamente inserita nel registro comunitario come IGP nel 1996. (*Pollastre i capó* significa «pollo e cappone» in catalano; a causa della specifica situazione linguistica della Catalogna, si può indicare questo prodotto in entrambe le lingue in uso nella zona geografica delimitata, ossia spagnolo e catalano.)

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Durante l'elaborazione della richiesta di modifica il disciplinare aggiornato può essere consultato al link http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-igp-pollastre-capo-Prat_modificacion-menor-caratula-COM-1_es.pdf e, una volta approvata la richiesta, al link <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>
