

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 58/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GALL DEL PENEDÈS”

Nr UE: ES-PGI-0005-01308 – 03.02.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

## 1. Nazwa

„Gall del Penedès”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Gall del Penedès” to świeże mięso kurcząt (płci męskiej i żeńskiej) ulepszonej odmiany „Penedesenca negra” rasy „Penedesenca tradicional”.

Produkt charakteryzuje się wysoką jakością organoleptyczną, czerwonawą barwą tuszek oraz jędrnym, soczystym mięsem.

Kurczęta opisywanej rasy charakteryzują się powolnym przyrostem wagi, dużą wytrzymałością i żywotnością, lekką budową ciała typową dla ras śródziemnomorskich oraz zwartym mięsem. Są odporne na wysokie i niskie temperatury występujące w basenie morza Śródziemnego.

Kurczęta „Gall del Penedès” hodowane są w kurnikach z całorocznym dostępem do zewnętrznego wybiegu. Co charakterystyczne, w skład ich diety wchodzi pestki winogron.

Ten sposób odżywiania nadaje mięsu szczególne wyróżniające cechy organoleptyczne, co zaznaczono w sprawozdaniu z analizy sensorycznej i chemicznej przeprowadzonej przez instytut badawczy Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries (IRTA) pt. „Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès” (Amadeu Francesch Vidal, luty 2012), w którym stwierdza się co następuje:

„Mięso zwierząt karmionych paszą o 5 % zawartości pestek winogron odznacza się wyraźniejszym zapachem suszonych owoców, mniej intensywnym zapachem kory, mniej intensywnym smakiem zwykłego kurczaka, który jest przy tym mniej słodki, a zarazem bardziej metaliczny, a także większą jędrnością...”

„W mięsie zwierząt karmionych paszą z dodatkiem 5 % pestek winogron stwierdzono znacznie wyższą zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, co można tłumaczyć większym stężeniem kwasu linolenowego, a zatem jest to mięso bardziej wartościowe i zdrowsze”.

Minimalny wiek kurcząt „Gall del Penedès” w chwili uboju to 98 dni.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tuszki kurcząt „Gall del Penedès” należą do kategorii A (według rozporządzenia (WE) nr 543/2008). W tuskach nie ma nadmiaru tłuszczu, skóra ma kolor biały, mięso czerwony odcień, natomiast nogi ptaków mają zabarwienie czarne z białą podstawą.

Minimalna waga to 1,5 kg w przypadku tuszek po wypatroszeniu bez podrobów (oskubanych, wypatroszonych, bez głowy, nóg, serca, wątroby i żołądka) oraz 2 kg w przypadku tusz częściowo wypatroszonych (oskubanych i bez jelit, ale z głową i nogami).

„Gall del Penedès” sprzedawany jest w postaci tuszek świeżych w całości lub w kawałkach.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Dieta kurcząt „Gall del Penedès” opiera się na tradycyjnej diecie charakterystycznej dla omawianych terenów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym, która została przystosowana do współczesnych receptur i technik rolno-spożywczych. Wyróżnia ją stosowanie pestek winogron jako domieszki do paszy.

Skład paszy jest następujący:

- 58–60 % kukurydza,
- 33,5–35,5 % soja i produkty pochodne,
- 5–5,5 % pestki winogron.

W ciągu ostatnich 7 dni przed ubojem dopuszczalne są pasze składające się w 90 % z ziaren zbóż i w 5–5,5 % z pestek winogron.

Zabrania się stosowania tłuszczów zwierzęcych z wyjątkiem przetworów mlecznych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Kurczęta „Gall del Penedès” hodowane są na chronionym obszarze geograficznym.

W 24–48 godzin od wyklucia się pisklęta trafiają na fermy produkcyjne, gdzie poddawane są tuczeniu. Kiedy osiągną wiek 42–56 dni, kurczęta wypuszczane są na zewnętrzne wybiegi. Cały chów trwa minimum 98 dni.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt końcowy przeznaczony do spożycia, objęty chronionym oznaczeniem geograficznym winien być obowiązkowo i wyraźnie oznaczony słowami IGP „Gall del Penedès” lub *Indicación Geográfica Protegida* „Gall del Penedès” oraz właściwym dla ChOG logo.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Chów kurcząt „Gall del Penedès” odbywa się na obszarze geograficznym obejmującym 73 gminy:

- wszystkie gminy, które wchodzą w skład powiatu Alt Penedès (27),
- wszystkie gminy, które wchodzą w skład powiatu Baix Penedès (14),
- wszystkie gminy, które wchodzą w skład powiatu Garraf (6),
- następujące gminy z powiatu 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 i Copons (25),
- gmina Rodonyà z powiatu Alt Camp (1).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie, którą produkt posiada od dawna. Świadczy o niej tradycja ustna, dokumenty, organizacja targów, a w szczególności system produkcji wykorzystywany przez hodowców z tych terenów, który jest bezpośrednio powiązany z miejscową tradycją uprawy winorośli.

Obszar geograficzny, na którym prowadzona jest hodowla kurcząt objętych chronionym oznaczeniem geograficznym, pokrywa się z historycznym regionem Penedès. Jest to obszar, z którego pochodzi tradycyjna rasa kur „penedesenca”, z której wywodzą się kurczęta „Gall del Penedès”. Jest to obszar znany z produkcji wina, a 80 % gruntów rolnych na jego terenie przeznaczonych jest pod uprawę winorośli objętej chronionymi nazwami pochodzenia Penedès i Cava. To właśnie w regionie Penedès, z jego specyficznymi uwarunkowaniami środowiskowymi i uprawami, hodowla kurcząt „Gall del Penedès” prowadzona jest równoległe z produkcją charakterystycznych win zwykłych i musujących.

Hodowla, konsumpcja i sprzedaż kurcząt „Gall del Penedès” przez całe wieki stanowiły część tradycji i wiedzy nabywanej przez rolników z regionu Penedès. Dzieła pisane, tradycja ustna oraz prace artystyczne świadczą o tym, że kurczęta tej rasy hodowano we wszystkich lokalnych gospodarstwach zarówno na potrzeby własne, jak i by zapewnić wpływy do domowego budżetu. Jaja, znane ze swego intensywnego, czerwono-brązowego koloru (zwane „ou rogenic de Vilafranca”), były sprzedawane i chętnie kupowane na miejscowych targach i jarmarkach (w Vilafranca, na targu który wzmiankowany jest już w dokumentach z XII w.) oraz na targach w Barcelonie. Także mięso kurcząt „Gall del Penedes” cieszyło się zasłużoną renomą, co odzwierciedla fakt organizacji targów „Fira del Penedès”, których początki sięgają XII w., znanych później jako „Fira de Sant Tomàs”, a obecnie jako „Fira del Gall”. Organizowane niezmiennie co roku targi sprawiały, że miejscowi rolnicy, posiadający tylko niewielkie gospodarstwa, mogli prezentować i sprzedawać swoje produkty, utrzymując przy tym tradycyjny sposób żywienia drobiu, bezpośrednio związany z uprawą winorośli na tych terenach.

Rolnicy z tego regionu spotykali się zatem na okolicznych targach i jarmarkach, podczas których przekazywali sobie wiedzę o hodowli kurcząt „Gall del Penedès”, kształtując tym samym charakterystyczny system produkcji oparty na włączeniu do diety kurcząt wyłoków z winogron (tzw. „brisa”). Wyłoki z winogron pozostałe po wyciskaniu owoców suszono na polach, a następnie wykorzystywano jako paszę dla kurcząt. W przeprowadzonym w 1937 r. badaniu dotyczącym żywienia drobiu stwierdzono, że pestki winogron mają dużą wartość odżywczą dla kurcząt, ze względu na zawartość błonnika roślinnego, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu, pewnych rodzajów białka i węglowodanów. Współcześni hodowcy przejęli tradycyjne miejscowe praktyki, włączając pestki z winogron do składu paszy.

Taki sposób żywienia kurcząt objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Gall del Penedès”, obejmujący pestki winogron i tym samym łączący się z miejscową tradycją uprawy winorośli, ma wpływ na jakość organoleptyczną produktu, a hodowla w kurnikach z całorocznym dostępem do zewnętrznego wybiegu przyczynia się do czerwonego zabarwienia, jędrności i soczystości mięsa.

Obecnie kurczęta „Gall del Penedès” są przedmiotem licznych artykułów w prasie regionalnej, działań promocyjnych dotyczących produktów regionalnych wysokiej jakości (organizowanych przez Diputació de Barcelona oraz Consell Comarcal de l'Alt Penedès w ramach programów takich jak „Productes de la Terra” oraz „Gastroteca”) oraz badań (Fundación Alicia, IRTA itd.).

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji można znaleźć na następującej stronie internetowej:

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

---