



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"POLLO Y CAPÓN DEL PRAT"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"POLLO Y CAPÓN DEL PRAT"

A) Nombre del producto

Denominación Específica "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.

La alimentación suministrada a los pollos será, la que permita un crecimiento armonioso de los animales sin engorde excesivo.

Las materias primas administradas a los animales son:

- ▶ Los primeros cinco días de vida del pollito:
 - Pienso de arranque.

- ▶ A partir del quinto día hasta el sacrificio:
 - Alimentación sin grasas de 31.000 CM (calorías metabolizadas).
 - 18-19 % de proteína bruta.

Se autorizan:

Los cereales o equivalentes.
Los tortones de soja y girasol



Los tortones de colza
Las harinas de alfalfa
Los productos lácteos magros
Las melazas de remolacha

Quedan prohibidos todos los factores de crecimiento, los antioxidantes, emulsificantes, espesantes y gelificantes.

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 denominación corresponde a los términos municipales de Castelldefels, Cornellá de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavá, 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 Denominación Específica.

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.- El sacrificio de los animales se realizará en mataderos controlados por el Consejo Regulador y las explotaciones deberán estar situadas a menos de 75 km. del mismo.

4.- Las envasadoras y comercializadoras estarán controladas por el Consejo Regulador y ubicadas dentro de la zona.

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 la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

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

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



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 Denominación Específica 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 fecha límite de venta es de siete días después del sacrificio.

Solo están amparadas por la Denominación Especifica las canales de la categoría A, frescas refrigeradas, presentados bajo una de estas tres formas:

- Tradicional, sin tripas.
- Preparado para cocer.
- Troceado, en cuartos o mitades.

Queda totalmente prohibida la congelación de las canales.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico.

Durante la primera mitad del actual 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 e 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 facturas climáticas tales como altitud, orientación, distancia al mar y latitud.

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción:

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 mas 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.

b) Elaboración

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

G) Estructura de control

El control de la Denominación Especifica "Pollo y Capón del Prat" corresponde a su Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

Está constituido por:

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Tres vocales en representación del sector productor.
- Tres vocales en representación del sector elaborador
- Dos vocales técnicos.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.



Ámbito de competencias

En lo territorial: por la zona de producción y elaboración.

En razón de los productos: los protegidos por la Denominación Específica en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, comercialización y envasado.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los pollos y capones protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la denominación específica
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Específica.



H) Etiquetado

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

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación Específica "Pollo y Capón del Prat".

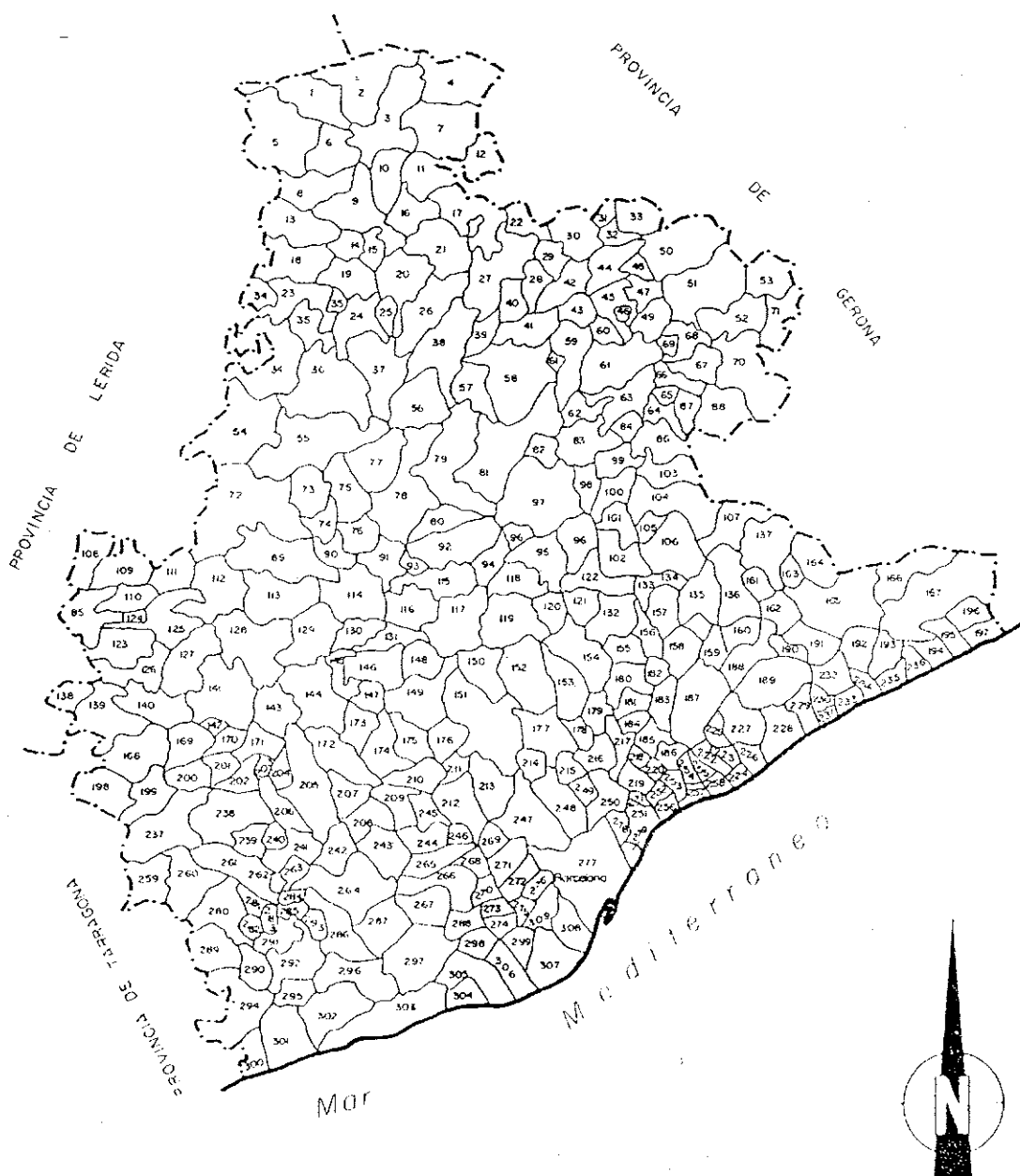
El producto destinado al consumo irá provisto de etiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Orden de 14 de julio de 1987, por la que se crea la Denominación Genérica de Calidad Pollastre i Capó de la Raça Prat y su Consejo Provisional.
- Orden de 27 de octubre de 1987, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación Genérica de Calidad "Pollo y Capón de la Raza Prat" y su Consejo.
- Orden de 2 de febrero de 1991, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Pollo y Capón de la Raza Prat" y su Consejo Regulador.
- Orden de 9 de agosto de 1993, de la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, por la que se modifica e nombre de la Denominación Específica "Pollo y Capón de la Raza Prat"

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "POLLO Y CAPÓN DEL PRAT"

Zona de producción





MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL

DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA POLLO Y CAPÓN DEL PRAT
BARCELONA

MUNICIPIO	Nº EN EL MAPA
1. Castelldefels	304
2. Cornellá de Llobregat	309
3. El Prat de Llobregat	307
4. Gavá	305
5. Sant Boi de Llobregat	299
6. Sant Climent de Llobregat	298
7. Sant Feliu de Llobregat	272
8. Viladecans	306
9. Santa Coloma de Cervelló	273