



PLEC DE CONDICIONS DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT

A) NOM DEL PRODUCTE

Indicació geogràfica Protegida "POLLASTRE I CAPÓ DEL PRAT".

B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

Els pollastres i els capons emparats són de la raça Prat, sent aquests últims procedents exclusivament de la castració quirúrgica.

Característiques

Els ous per covar seran de color rosat, ben formats i d'un pes mínim de 55 grams.

Els pollets seran de color beix-daurat i tindran un pes mínim de 32 grams.

L'alimentació subministrada als pollastres serà la que permeti un creixement harmoniós dels animals sense engreixament excessiu.

Les matèries primeres administrades als animals són:

- Els primers cinc dies de vida del pollet:
 - Pinso d'arrencada (*starter*)
- A partir del cinquè dia fins al sacrifici:
 - Alimentació sense greixos de 31.000 CM (calories metabolitzades).
 - 18-19%-19 de proteïna bruta.

S'autoritza:

Els cereals o equivalents.
Els tortons de soja i gira-sol
Els tortons de colza
Les farines d'alfals
Els productes lactis magres
Les melasses de remolatxa

Queden prohibits tots els factors de creixement, els antioxidants, emulsionants, espessidors i gelificants.

Els pollastres i capons de la raça Prat es distingiran per tenir la pota blava, la pell de color nacrat, el pit allargat i per la finor i melositat de la seva carn, sense greixos excessius.

C) ZONA GEOGRÀFICA

La zona emparada per aquesta denominació correspon als termes municipals de Castelldefels, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans i Sant Coloma de Cervelló.

D) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA

Els elements que proven que el "Pollastre i Capó del Prat" és originari de la zona són:

a) Característiques del producte

El pollastre i capó presenta unes característiques, esmentades en l'apartat corresponent a la descripció del producte, i que el relacionen amb el seu medi natural, producció i elaboració.

Però aquestes característiques no són suficients per garantir-ne l'origen, ja que tan sols els consumidors de la zona o els més habituats al seu consum l'identificarien amb aquest, per això l'origen ha d'anar avalat.

b) Controls i certificació

Són requisits fonamentals que avalen l'origen del producte:

1. Els pollastres i capons emparats seran de la raça Prat, procedents d'explotacions inscrites en el Registre de Granges de Reproducció del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida.

Els lots de reproductors i les instal·lacions incubadores estaran garantits i controlats pel Consell Regulador.

2. Les granges de producció estaran inscrites i controlades pel Consell Regulador i ubicades a la zona de producció.
3. El sacrifici dels animals es realitzarà en escorxadors controlats pel Consell Regulador i les explotacions hauran d'estar situades a menys de 75 km d'aquest.
4. Les envasadores i comercialitzadores estaran controlades pel Consell Regulador i ubicades dins de la zona.
5. El producte acabat se sotmet a les anàlisis corresponents per poder garantir-ne la qualitat.
6. Finalitzats tots els controls citats anteriorment, el producte surt al mercat amb la garantia del seu origen, materialitzada a la contraetiqueta numerada del Consell

Regulador.

E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE

La carn emparada per la Indicació Geogràfica Protegida "Pollastre i Capó del Prat" és procedent de granges inscrites i amb les condicions que s'indiquen en l'apartat B.

Els pollastres i capons se sacrificaran a una edat mínima de 77 a 182 dies.

Les condicions de transport i d'espera abans del sacrifici hauran d'ocasionar el mínim d'agressions per als animals.

A l'escorxador, hi haurà una separació clara dels lots d'animals amb Indicació Geogràfica Protegida de les altres produccions.

Es limitarà al mínim possible l'absorció d'aigua per a les canals, controlant la temperatura d'escaldat i els raigs d'aigua.

La data límit de venda és de set dies després del sacrifici.

Només estan emparades per la Indicació Geogràfica Protegida les canals de la categoria A, fresques refrigerades, presentats sota una d'aquestes tres formes:

- Tradicional, sense tripes.
- Preparat per cuire.
- Trossejat, en quarts o meitats.

Queda totalment prohibida la congelació de les canals.

F) VINCLE AMB EL MEDI

1) Històric

El pollastre de la raça Prat (de pota blava) té orígens que es remunten a mitjan el segle XIX, però no va anar fins a principis del segle XX quan comença el seu verdader estudi i expansió amb una cria conscient i dirigida a la millora.

Hi ha documents que acrediten l'existència de producció avícola a la comarca del Prat, com per exemple bans de la ciutat de Barcelona dels anys 1752 i 1772 que fixen els preus de venda de la "Volateria" i es fa distinció del preu entre els capons del Prat i els ordinaris, és a dir, que en aquell temps ja es coneixia la fama dels capons de raça Prat.

Durant els anys 20 el professor Castelló, en col·laboració amb el Dr. Darder, van estudiar i van definir les característiques d'aquesta raça.

Durant la Guerra Civil espanyola, per assegurar la supervivència d'aquesta raça es va lliurar un lot a la Granja de Caldes de Montbui de la Diputació. Posteriorment, els pagesos del Prat van continuar criant els capons i pollastres de la raça Prat.

L'Ajuntament del Prat, coneixedor de l'existència d'aquesta raça a les masies del seu municipi i per a vetllar per la seva conservació, va organitzar l'any 1974 la 1a exposició de les gallines de Prat i des de llavors i ininterrompudament s'ha celebrat aquesta Exposició amb l'ajuda de la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

Durant la primera meitat de l'actual segle XX va predominar en totes les explotacions avícoles la raça Prat, fins que al voltant de l'any 1956, quan van aparèixer les estirps híbrides, es va iniciar la decadència.

Va constituir una verdadera sorpresa descobrir que, l'any 1975, a les cases de pagès i a les masies del terme municipal del Prat es continuava criant i explotant aquesta raça, mantinguda sense barrejar amb d'altres o amb les diferents estirps híbrides que es trobaven per tot arreu, perdurant la fama d'aquesta raça, ja que els pagesos del Prat van continuar des dels seus inicis i amb gran tenacitat oferint i venent els ous i especialment els pollastres i capons.

Per Ordre de 14 de juliol de 1987, de la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, es crea la Denominació Genèrica de Qualitat Pollastre i Capó de la Raça Prat i el seu Consell Provisional.

2) Natural

a) Clima

El clima en aquesta zona és de tipus mediterrani amb estius secs i càlids i hiverns suaus, amb màximes de precipitacions a la primavera i l'estiu. No obstant això, hi ha variacions a nivell comarcal a causa de factors climàtics tals com altitud, orientació, distància al mar i latitud.

3) Sistemes de producció i elaboració

a) Producció

La raça Prat, autòctona de la comarca del Baix Llobregat, és una de les més típiques i apreciades d'entre les de la seva espècie per les seves qualitats, com a productora d'ous de bona mida (més de 55 g), de color rosat, i, molt especialment, per la finor i melositat de la seva carn.

Les característiques d'aquesta raça són:

Cap moderadament gran, ample i allargat; cara llisa sense granulacions; bec llarg fort i vigorós de to fosc; ulls grans de color avellana-vermel·losos, rodons i prominents; cresta amb



cinc o sis puntes, carnosa, ampla, de color vermell; coll robust i llarg; pit ampli, profund i ben ple; cua abundant, llarga; cuixes llargues i carnes; potes i dits de color blau pissarra més o menys intensos.

b) Elaboració

L'elaboració es redueix a les operacions de sacrifici, especejament i classificació de les peces, prèvies a l'expedició del pollastre i capó del Prat.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nom: CALITAX
Adreça: c/ Tuset, 10
08006 Barcelona

Tel.: 93 217 27 03
Fax: 93 218 51 95

L'entitat de control compleix amb la norma EN-45011, segons comunicació de l'autoritat competent.

H) ETIQUETATGE

Les etiquetes comercials, pròpies de cada firma comercial inscrita, han de ser aprovades pel Consell Regulador.

Hi figurarà obligatòriament la menció: Indicació Geogràfica Protegida "Pollastre i Capó del Prat".

El producte destinat al consum anirà proveït d'etiquetes numerades i expedides pel Consell Regulador, que seran col·locades en la indústria inscrita i sempre de manera que no se'n permeti una nova utilització.