

## 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**  
(2017/C 188/18)

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

**„CAPÓN DE VILALBA”**

Nr UE: ES-PGI-0005-01355 – 24.7.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Capón de Vilalba”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Capón de Vilalba” stosuje się do mięsa samców z gatunku *Gallus domesticus* poddanych kastracji chirurgicznej przed osiągnięciem dojrzałości płciowej. Ptactwo należy do rasy „Galiña de Mos” lub innych odmian, które podobnie jak ta rasa charakteryzują się wytrzymałością umożliwiającą chów na wolnym powietrzu w warunkach klimatycznych regionu. Wspomniane odmiany muszą, podobnie jak rasa „Galiña de Mos”, charakteryzować się średnią masą ciała, wolnym tempem wzrostu i czerwono-brązowym upierzeniem.

Zwierzęta poddaje się ubojowi w wieku co najmniej 150 dni po upływie co najmniej 77 dni chowu i tuczu od momentu kastracji. Karmienie – ostatni etap tuczu – odbywa się w zamkniętym pomieszczeniu i trwa co najmniej 25 dni. Utworzono specjalną kategorię, którą wprowadza się do obrotu w okresie świąt Bożego Narodzenia, opatrzoną dodatkowym oznaczeniem „Capón de Nadal”. Dotyczy to zwierząt poddawanych ubojowi w wieku co najmniej 210 dni.

Tusza ma kolor perłowożółty oraz cienką i miękką skórę. Masa tuszy musi wynosić co najmniej 2,5 kg. W szczególnym przypadku oznaczenia „Capón de Nadal” minimalna masa wzrasta do 4 kg. Mięso jest delikatne, soczyste i kruche. Mięso ma konsystencję włóknistą, a tłuszcz, którego zawartość jest spora – szczególnie w przypadku tusz z oznaczeniem „Capón de Nadal” – ma barwę białą.

Produkt opatrzony oznaczeniem „Capón de Vilalba” wprowadza się do obrotu w postaci całych tusz. Produkt może być jednak wprowadzany do obrotu w postaci elementów tuszy, a w szczególności dopuszczony jest rozbiór w punkcie sprzedaży, pod warunkiem że został ustanowiony odpowiedni system monitorowania w celu zapewnienia identyfikowalności.

W przypadku produktu z oznaczeniem „Capón de Nadal” mięso wprowadza się do obrotu w tradycyjny sposób, czyli wewnątrz tuszy, od której nie odcina się głowy ani nóg, umieszcza się mały brzozowy patyk, aby grzbietowa część tuszy była jak najbardziej wyprostowana, co ułatwia późniejsze umieszczenie tłuszczu; następnie skrzydła zagina się do góry tak, aby opierały się na grzbietowej części tuszy. Na koniec również na części grzbietowej i na obu bokach umieszcza się tłuszcz, czyli „ensunlla”, a następnie dociska za pomocą małych patyczków.

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

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

Stosowana dieta umożliwi harmonijny i stosunkowo wolny wzrost zwierząt. Na początkowym etapie tuczenia dieta ptaków opiera się na wykorzystaniu roślin rosnących na wybiegu dla drobiu, uzupełnianych kukurydzą, innymi zbożami i paszami na bazie roślin (jarmużu, obierek ziemniaków, kasztanów jadalnych itp.), które zazwyczaj pochodzą z tego samego gospodarstwa. Dieta może być uzupełniana mieszanką paszową, która musi zawierać w każdym przypadku co najmniej 70 % zbóż.

Etap karmienia odbywa się w zamkniętych pomieszczeniach, zazwyczaj w klatkach o nazwie „capoeiras”. Na tym etapie podstawowa dieta stosowana na wcześniejszym etapie zostaje uzupełniona pastą o nazwie „amoado”, stanowiącą mieszankę mączki kukurydzianej i gotowanych ziemniaków, chociaż ziemniaki można częściowo lub w całości zastąpić kasztanami jadalnymi.

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

Co najmniej od momentu kastracji ptaki muszą być chowane, karmione, poddawane ubojowi i oznaczane dodatkową etykietą zawierającą chronione oznaczenie geograficzne na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Każda sprzedawana część mięsa kapłona wprowadzana do obrotu w ramach chronionego oznaczenia geograficznego „Capón de Vilalba” musi być oznakowana określoną etykietą zawierającą oznaczenie geograficzne (etykieta dodatkowa) wraz z kodem alfanumerycznym i numeracją sekwencyjną, zastosowaną pod nadzorem organu kontroli, a także następującym oficjalnym logo ChOG:



Zarówno etykieta stosowana przez każdy podmiot, jak i szczególna dodatkowa etykieta z oznaczeniem geograficznym muszą zawierać chronione oznaczenie geograficzne „Capón de Vilalba”. Etykieta musi również zawierać logo europejskich chronionych oznaczeń geograficznych. Etykiety kapłonów „Capón de Nadal” muszą zawierać również ten termin.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, do którego ma zastosowanie chronione oznaczenie geograficzne „Capón de Vilalba”, obejmuje cały region „Terra Chá” w prowincji Lugo we Wspólnocie Autonomicznej Galicji, w skład którego wchodzi następujące gminy: Muras, Xermade, Vilalba, Abadín, A Pastoriza, Guitiriz, Begonte, Cospeito i Castro de Rei.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne zarejestrowano na podstawie określonych szczególnych cech produktu związanych ze środowiskiem – obejmującym zarówno czynniki naturalne, jak i ludzkie – a także z uwagi na fakt, że cieszy się on dużą renomą.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym znajduje się wiele małych rodzinnych gospodarstw hodowlanych, w których chów kapłonów tradycyjnie stanowi drugorzędą działalność mającą na celu zwiększenie dochodów gospodarstwa. Wilgotny klimat charakteryzujący się łagodnym latem i minimalnymi wahaniami temperatury sprzyja uprawie roślin stanowiących kluczowy składnik pasz podawanych kapłonom, szczególnie uprawie zielonki i zbóż, a zwłaszcza kukurydzy. Okres chłodny, w którym średnie miesięczne temperatury utrzymują się na poziomie 5–10 °C, trwa od listopada do marca. W tym okresie tradycyjnie unika się chowu kapłonów, który prowadzi się od kwietnia/maja do grudnia, z tym że w ostatnim miesiącu ptaki przebywają w pomieszczeniach.

W małych rodzinnych gospodarstwach nadal stosuje się tradycyjne metody chowu ptactwa i postępowania z nim, więc zagęszczenie w kurnikach jest małe w stosunku do ich powierzchni, co dotyczy również wybiegów, na których zwierzęta spędzają dużą część dnia, dzięki czemu mogą zażywać dużo ruchu. Warunki te bezpośrednio wpływają na charakterystyczne cechy organoleptyczne mięsa.

Czynnikiem mającym wpływ na charakterystyczne cechy produktu jest również wykorzystanie ptaków o średniej masie i wolnym tempie wzrostu, przystosowanych do środowiska i systemu chowu.

Ponadto dieta na bazie zbóż, której istotnym składnikiem jest kukurydza, również nadaje mięsu charakterystyczne cechy, a tuszy jej żółtawą barwę. Ostatni etap karmienia ma miejsce w bardziej ograniczonej przestrzeni. Na tym etapie podstawowa dieta stosowana na wcześniejszym etapie zostaje uzupełniona pastą „amoado” przyrządzaną według lokalnej techniki i stanowiącą połączenie mączki kukurydzianej z gotowanymi ziemniakami lub gotowanymi kasztanami jadalnymi. Stanowi to kolejny dowód na wiedzę fachową lokalnych producentów, która bezpośrednio przekłada się na charakterystyczne cechy produktu. Należy pamiętać, że na tym obszarze produkuje się duże ilości kukurydzy, ziemniaków i kasztanów jadalnych, które w połączeniu z trawami i roślinami strączkowymi rosnącymi na pastwiskach i łąkach, na których prowadzony jest chów ptactwa, stanowią podstawę diety ptaków. Dlatego też większość surowców stosowanych w diecie pochodzi z regionu, a często z tego samego gospodarstwa.

Podsumowując, wygląd tusz oraz jakość, soczystość i delikatność mięsa uzyskuje się w efekcie określonego doboru ptaków, sposobu ich chowu i rodzaju stosowanej diety. W wyniku szeregu badań naukowych wykazano oddziaływanie tego typu chowu ptaków i sposobu postępowania z nimi na jakość mięsa i jego właściwości organoleptyczne. Tak więc mięso zwierząt, których chów odbywa się w takich warunkach, charakteryzuje się intensywniejszym odcieniem czerwieni, bardziej zwartą konsystencją, większą zawartością białka i intensywniejszym aromatem.

O specyfice produktu świadczy również określony sposób wprowadzania produktu „Capón de Nadal” do obrotu, opisany w pkt 3.2, który wynika z wiedzy fachowej mieszkańców obszaru.

Duża renoma, jaką cieszą się opisywane kapłony, sprawiła, że zasłużyły na uznanie potwierdzone włączeniem tego produktu w 1996 r. do wykazu *Inventario español de productos tradicionales* [hiszpański wykaz produktów tradycyjnych], publikowanego przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

Renoma ta sięga bardzo zamierzchłych czasów. Najwcześniejsze przekazy dotyczące chowu i spożywania kapłonów w Galicji pochodzą ze średniowiecza. Zachowało się wiele dokumentów z tego okresu zawierających opis spotkań, na których obcywano zapłatę części czynszu w kapłonach. Odniesienia świadczące o zachowaniu zwyczaju zapłaty w kapłonach pochodzą nawet z nie tak odległych czasów, co świadczy o dużym prestiżu, jakim cieszył się ten produkt w regionie w różnych okresach w historii.

Od początku XX wieku w wielu publikacjach wymienia się nie tylko nazwę „Capón de Vilalba”, lecz również „Feria de Vilalba”, czyli nazwę targu, na którym tradycyjnie sprzedawano kapłony. Tego rodzaju wzmianki można na przykład znaleźć w gazetach, takich jak *El Eco de Vilalba*, w której w 1908 r. informowano o zwyczaju zapłaty podatków w kapłonach, oraz *El Regional*, która w 1927 r. również zawierała wzmianki o targach kapłonów organizowanych w Vilalba i o powodzeniu, jakim cieszyły się te targi.

Pisarze galicyjscy często nawiązywali do zwyczajów i tradycji związanych z tym produktem i można przytoczyć wiele cytatów świadczących o jakości kapłonów pochodzących z tego regionu.

Manuel María, najwybitniejszy poeta regionu, napisał jeden czy dwa wiersze o kapłonie, które znalazły się w książce wydanej w 1954 r. pt. *Terra Chá*, a także teksty poświęcone „Feria de Vilalba”.

Álvaro Cunqueiro, człowiek o wielu talentach, jeden z najwybitniejszych pisarzy literatury galicyjskiej a także wybitny smakosz, w swojej słynnej książce *La Cocina Gallega* [„Kuchnia galicyjska”] z 1973 r. z entuzjazmem opisuje walory kapłonów hodowanych w różnych gminach Terra Chá i sprzedawanych na targu Feria de Vilalba.

Kolejne godne uwagi odniesienie do kultury galicyjskiej można znaleźć w kronice z podróży Ramóna Otero Pedrayo do San Andrés de Teixido, który nawiązał w niej do „Caponés de Vilalba” (w swoim dziele *Pelegrinaxes* z 1929 r.).

Jak już wspomniano, istnieje ścisły związek między produktem i jego renomą a targiem, który odbywa się w Vilalba. Odniesienia historyczne świadczące o istnieniu tego targu pochodzą niemal sprzed dwustu lat, przy czym uwagi w dokumentach znajdujących się w ratuszu pochodzą z 1835 r. Z doniesień tych wynika, że średnie ceny w tamtym roku wynosiły „10 realów za parę”. Z oficjalnego zapisu cen z 1840 r. wynika, że para kapłonów została wyceniona tak samo jak „dobry czysty tryk” (12 realów), a targi kapłonów odbywały się nie tak jak obecnie jedynie w święta Bożego Narodzenia, lecz również w styczniu i lutym. W latach 1900–1947 cena za parę kapłonów wzrosła z 10 do 100 peset. W 1949 r. wartość ta wynosiła 200 peset, a cena za parę nadal stale rosła do roku 1974, w którym według pogłosek parę kapłonów sprzedano za 8 000 peset, co stanowiło niezwykłą kwotę,

biorąc pod uwagę, że średnia cena w tamtym czasie wahała się między 4 000 a 6 000 peset. Średnia cena kapłonów sprzedawanych na targu w Vilalba na przestrzeni ostatnich dziesięciu lat wahała się między 80 a 120 EUR za kapłona, a kupno kapłona nawet za 140 EUR nie jest niczym niezwykłym. W przypadku tusz o masie około 5 kg oznacza to, że cena za kilogram wynosi około 20 EUR. Dla porównania cena standardowej wielkości kapłona pochodzącego z innego obszaru może wynosić około 10–14 EUR za kilogram. W mediach galicyjskich, a nawet w mediach ogólnokrajowych co roku w okresie świąt Bożego Narodzenia pojawia się wiele informacji na temat tego targu i obowiązujących na nim cenach, o czym można się przekonać, wpisując odpowiednie zapytanie w wyszukiwarce internetowej. Duża liczba wyników uzyskanych po wpisaniu w wyszukiwarce nazwy produktu, a także jego wysokie ceny, to kolejne dowody renomy, jaką aktualnie cieszy się ten produkt.

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

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

[http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos\\_calidade/2017/Pliego\\_de\\_condiciones\\_CAPON\\_de\\_VILALBA\\_febrero\\_2017\\_C.pdf](http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2017/Pliego_de_condiciones_CAPON_de_VILALBA_febrero_2017_C.pdf)

---