

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA (IGP) GALL DEL PENEDÉS

Versión:

- Información complementaria: septiembre 2015
- Decisión favorable: diciembre 2014
- Información pública: octubre 2015

ÍNDICE

- A. NOMBRE DEL PRODUCTO
- B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
 - B.1 Definición
 - B.2 Características del producto
- C. ZONA GEOGRÁFICA
- D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA
- E. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO
 - E.1 Sistema de producción
 - E.2 Recogida y transporte de los animales
 - E.3 Sacrificio, despiece y presentación
- F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO
 - F.1 Factor histórico y humano
 - F.2 Factor natural
- G. ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

«GALL DEL PENEDÈS»

Nº CE:

IGP (X) DOP ()

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación geográfica protegida “Gall del Penedès”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1) Definición

El producto amparado por la IGP “Gall del Penedès” es la carne fresca de pollo (machos y hembras) de la variedad *Penedesenca negra* mejorada de la raza *Penedesenca tradicional*.

Se trata de un ave de crecimiento lento, muy rústica, con buena vitalidad, de tipología corporal mediterránea, ligera y de producción de carne pesada. Resistente al calor y al frío mediterráneo.

B.2) Características del producto

Las canales son de la categoría A (según Reglamento (CE) N º 543/2008 de la Comisión de 16 de junio de 2008), no tienen exceso de grasa, su piel es blanca, la carne rojiza y las patas negras con la base de la pata de color blanco.

El peso mínimo es de 1,5Kg para la canal “eviscerada sin menudillos” (desplumado, eviscerado y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja) y de 2kg para la canal “parcialmente eviscerada” (desplumados y sin intestinos pero con cabeza y patas).

El aspecto de la piel (pecho y muslos) no puede presentar rasgos visibles de quemaduras, desgarros o sangrado (articulaciones rojas o presencia de equimosis). La osamenta no ha de presentar necrosis ni diáfisis roja.

La carne de la IGP "Gall del Penedès" se caracteriza por su calidad gustativa, el color rojizo de las canales y una carne y unos músculos firmes y jugosos.

C. ZONA GEOGRAFICA

La zona geográfica de producción de la IGP "Gall del Penedès" ha sido definida en función de los siguientes criterios: la antigüedad y reputación del producto, la realidad económica, social e histórica del territorio y los factores medioambientales que la acompañan.

En base a estos criterios, la zona de producción queda definida por la combinación de tres realidades concretas: **Penedès histórico** límites que se conocían bien definidos y se mantuvieron invariables durante sus cuatro siglos de existencia (1304-1716); posteriormente el Penedès ha constituido una unidad geográfica, social y económica, consolidada por la singularidad de la **Denominación de Origen Penedès**, que fue aprobada en 1932 para impulsar los vinos producidos en esta zona, a la vez que ha servido a la mejora del desarrollo de unas comarcas donde la importancia del sector vitivinícola es significativa, y finalmente con el reconocimiento del **Ámbito territorial de planificación actual**.

El alcance territorial de la IGP "Gall del Penedès" comprende los siguientes 73 municipios:

27 municipios de la comarca del Alt Penedès: Castellet i la Gornal, Olèrdola, Avinyonet del Penedès, Olesa de Bonesvalls, Sant Cugat de Sesgarrigues, Vilafranca del Penedès, Santa Margarida i Els Monjos, Castellví de la Marca, Pacs, Les Cabanyes, La Granada, Santa Fe del Penedès, Subirats, Gelida, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Sadurní d'Anoia, Pla del Penedès, Torrelavit, Puigdàlber, Vilobí del Penedès, Sant Martí Sarroca, Torrelles de Foix, Pontons, Font-rubí, Sant Quintí de Mediona, Sant Pere de Riudebitlles y Mediona.


14 municipios del Baix Penedès: El Vendrell, Calafell, Cunit, Bonastre, Albinyana, Santa Oliva, Bellvei, L'Arboç, Banyeres, Llorenç, La Bisbal del Penedès, Masllorenç, Sant Jaume dels Domenys y El Montmell.

6 municipios del Garraf: Cubelles, Vilanova i la Geltrú, Sant Pere de Ribes, Sitges, Olivella y Canyelles.

25 municipios del 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 y Copons

1 municipio del Alt Camp: Rodonyà



 *Area geogràfica de la IGP "Gall del Penedès"*

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para comprobar que el producto cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones se establecen las medidas siguientes:

Identificación de los operadores

La entidad gestora de la IGP debe disponer de los datos de los todos operadores implicados en la producción y elaboración de la IGP Gall del Penedès (instalaciones de incubación y reproducción, granjas de producción, mataderos y salas de despiece, envasadoras y comercializadores).

Autocontrol de los operadores

Los operadores tendrán los registros de autocontrol necesarios para demostrar el cumplimiento de los requisitos del pliego.

En este sentido, las granjas deben disponer de los siguientes archivos y documentos debidamente cumplimentados:

Libro de registro entregado por el DAAM*
<i>Hoja de datos de la explotación</i>
<i>Hoja de actuaciones, inspecciones y controles</i>
<i>Hoja de incidencias relacionadas con el bienestar animal</i>
<i>Hoja de registro de visitas</i>
<i>Hoja de registro de medicamentos</i>
Certificados de origen de los polluelos
Registro de cría, hoja de la pollada
Archivos de etiquetas y albaranes del pienso suministrado
Registro de tratamientos veterinarios y archivos de recetas
Resultados de los autocontroles y controles oficiales del Programa de vigilancia y control frente a las salmonelas de importancia para la salud pública en aves de corral
Certificados sanitarios oficiales de movimiento de aves de corral
Registros de actuación en limpieza y desinfección
Fichas de cumplimiento del protocolo de desratización
Registro de control de potabilización del agua , si no es de red pública
Libro de gestión de las deyecciones ganaderas
Contrato o archivo de los recibos de la gestión de residuos especiales
Archivo de analíticas realizadas en animales o productos , con importancia para la salud humana
Archivo de documentos relativos a la detección de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos avícolas

**DAAM: Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya.*

Sistema de trazabilidad

En todas las fases de producción y elaboración se aplica un sistema de trazabilidad que permite comprobar el origen de la carne desde el punto de venta hasta las instalaciones de incubación y reproducción y vice-versa.

Control y certificación

La IGP se somete a los controles de la Entidad de Certificación, que controla el sistema de autocontrol de los operadores, el sistema de trazabilidad para verificar el origen del producto amparado y el control del proceso de producción y elaboración, y las características del producto de acuerdo con lo establecido en este pliego de condiciones.

Estos controles incluyen la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida en las explotaciones y los mataderos, así como las diferentes fábricas de pienso, observando que las materias primas y los procesos de producción sean los adecuados.

Los controles se basan en inspecciones periódicas de los lugares de producción, revisión de la documentación (libros de registro) y análisis de las materias primas y producto terminado.

Cuando no se cumplan los requisitos de este Pliego de Condiciones, no se podrá comercializar el producto bajo el amparo de la IGP Gall del Penedès.

E. METODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Los pollos de "Gall del Penedès" se crían (granjas de producción) en la zona geográfica protegida por la IGP. Su cría se caracteriza por incluir pepita de uva en la dieta y gallineros con parques exteriores todo el año, incluido en invierno.

E.1) Sistema de producción

El proceso productivo del "Gall del Penedès" inicia en las instalaciones reproductoras y salas de incubación. Estas instalaciones no es necesario que estén ubicadas en la zona geográfica de la IGP.

Los polluelos son suministrados a los criadores cuando tienen 24-48 horas. Los pollos de "Gall del Penedès" se crían en gallineros que disponen de acceso al exterior (parque) durante todo el año a partir de la edad de 42 a 56 días de vida.

Características de los alojamientos

Distinguimos dos tipos de espacios en función de la edad de los animales y sus necesidades.

- *La pollera*: donde permanecen los polluelos desde que llegan a las granjas de producción con 24-48 horas de vida. La climatización de este espacio debe satisfacer las necesidades de los animales hasta que éstos adquieren el plumaje definitivo.

El aporte térmico suplementario se va reduciendo hasta llegar a 42-56 días de vida cuando se pasan los animales a los gallineros.

- *Los gallineros*: deben mantener el calor en invierno y un ambiente fresco en verano y evitar cambios bruscos de temperatura. Deben permitir una correcta ventilación y deben incluir un lecho que aisle los animales térmicamente cuando así se requiera y por otro lado, debe garantizar la absorción de las deyecciones y del agua.

Características y manejo de los parques

Los parques deben ser espacios que favorezcan la salida de los animales al exterior teniendo en cuenta el bienestar del animal.

Los parques deberán disponer de espacios de cobertura aérea (árboles, arbustos u otros) para proporcionar a las aves protección frente a los rapaces y cobijo para las condiciones climáticas extremas.

La superficie mínima de la zona al aire libre disponible y por cabeza será de 2 m².

Los parques deben descansar un mínimo de 8 semanas (incluye el vacío sanitario y el tiempo que tardan los polluelos en poder salir a los parques) para que se regenere el suelo y la vegetación.

Alimentación

La dieta del "Gall del Penedès" está basada en la dieta que tradicionalmente se ha llevado a cabo en la zona geográfica de la IGP adaptada a las formulaciones y técnicas agroalimentarias actuales. Esta dieta se distingue por incluir *pepita de uva* en su composición. Este tipo de alimentación otorga unas características organolépticas diferenciales respecto de otras dietas, tal y como ha quedado evidenciado en el Informe de análisis sensorial y químico realizado por el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) (Informe "*Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès*". Amadeu Francesch Vidal, febrero 2012) en el que se expone:

"La carne de los animales alimentados con un 5% de inclusión de pepita de uva, ha mostrado un olor más fuerte de fruto seco, menor olor a corteza, menos sabor a pollo común, un sabor menos dulce, un sabor más metálico y una textura más fibrosa..."

"La carne de los animales alimentados con un 5% de inclusión de pepita de uva, ha mostrado una proporción de ácidos grasos insaturados significativamente superior que se puede atribuir a una mayor proporción del ácido linoleico, por lo que se trata de una carne con un valor añadido desde un punto de vista de alimento saludable."

La alimentación del "Gall del Penedès" es la adecuada para cada etapa de desarrollo, teniendo en cuenta los objetivos productivos fijados (edad de sacrificio) y respetando el crecimiento lento, propio de la raza.

La base de la alimentación es la siguiente:

- 58-60% Maíz
- 33,5-35,5% Soja y derivados
- 5 - 5,5% Pepita de uva

Durante los últimos 7 días de vida se acepta una alimentación basada en un mínimo de 90% de cereales y un 5-5,5% de *pepita de uva*.

Quedan prohibidas las grasas de origen animal, salvo los derivados lácteos.

E.2) Recogida y transporte de los animales

El transporte de animales constituye un proceso de enorme relevancia dentro de la producción avícola. La recogida se llevará a cabo con el fin de minimizar cualquier riesgo sanitario, estrés o lesiones a los pollos.

En este sentido, se intentará reducir la operación al mínimo tiempo posible, realizar los trabajos de atrapamiento y enjaulado con cuidado y calma.

Las condiciones de transporte y espera para el sacrificio son las adecuadas para ocasionar el mínimo de agresiones y trastornos a los animales.

El criador debe asegurarse de que tanto el vehículo como las jaulas están limpios y que una vez enjaulados los animales, no tienen ningún miembro o extremidad fuera de la jaula. Los pollos deberán disponer de espacio suficiente para permanecer en su posición natural durante todo el trayecto.

El medio de transporte debe tener en cuenta las condiciones climáticas y adecuarse a las necesidades de los pollos durante todo el trayecto para que no sufran estrés térmico.

La duración del transporte desde la granja hasta el matadero no podrá exceder las 4 horas para ocasionar el mínimo estrés y trastornos a los animales y garantizar la calidad del producto final.

E.3) Sacrificio, despiece y presentación

El sacrificio, despiezado y acondicionado de los pollos de la IGP "Gall del Penedès " se puede efectuar fuera del ámbito de la IGP siempre y cuando se respete el tiempo de transporte descrito en el apartado anterior.

El sacrificio de los animales se realiza a una edad mínima de 98 días. Se lleva a cabo en los mataderos autorizados conforme a la normativa vigente, siempre que garanticen la separación de los animales amparados por la IGP del resto y también la separación entre ellos por sexos y por explotaciones.

Sólo están amparadas por la IGP las canales de la categoría A frescas. Se pueden comercializar en canales enteras o despiezadas en alguna de las presentaciones legalmente autorizadas.

Las canales son identificadas con marcas de identificación numeradas (precintos, etiquetas u otras marcas de certificación...) y con el logotipo de la IGP. El matadero firma, fecha y sella la ficha individual, certificando que se ha realizado la matanza y que la canal ha sido identificada.

Cuando se realiza el despiece de la canal y se sirven las piezas acondicionadas por separado, cada unidad de venta también se identifica con una de las marcas de identificación numerada de la IGP.

La carne que no cumpla todas las características especificadas no se podrán comercializar bajo la etiqueta de la IGP "Gall del Penedès".

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

F.1) Factor histórico y humano

La zona geográfica de producción, el Penedés, se caracteriza por ser el territorio originario de la raza penedesenca tradicional de donde proviene el "Gall del Penedès" y por su tradición en la utilización de la brisa (u hollejo) en la alimentación de los pollos debido a que el Penedès es y ha sido una región eminentemente vitícola. Tradición vitícola perpetuada hasta nuestros días en que, alrededor del 80 % de la superficie agraria utilizada se dedica al cultivo de la vid y se encuentre bajo el amparo de las Denominaciones de Origen Protegidas vinícolas Penedès y Cava.

La IGP "Gall del Penedès" goza de una reputación adquirida des de tiempo atrás, tal como atestiguan los documentos, ferias y mercados del territorio. "El

potencial de Vilafranca como centro de mercado, es reconocido en las diversas entrevistas y visitas que entre 1931 y 1936 realiza la ponencia para la división territorial de Cataluña. Así el 21 de mayo de 1932 Pau Vila, Antoni Rovira i Virgili y Antonio Esteve hablan con los alcaldes de Sant Jaume dels Domenys, L'Arboç, El Vendrell y Vilanova y la Geltrú, todos los cuales reconocen el papel preeminente que tiene Vilafranca como centro de mercado en los vecinos de la población" (Informe "El Gall del Penedès en el entorno del mercado de Vilafranca" Joan Solé Bordes, 2013).

Así pues en este escenario, todos los agricultores y agricultoras de este territorio confluían en el mercado de Vilafranca, donde el saber hacer de la cría del "Gall del Penedès" se transmitía y consolidaba como sistema de producción típico de la zona. La cría del "Gall del Penedès" estaba estrechamente ligada al cultivo y manejo de la vid. La brisa u hollejo de la vid procedente del prensado de la uva se dejaba secar en los campos para luego ser dado como alimento para estas aves. En 1937 un estudio sobre la alimentación de las aves de corral ("L'Alimentació de l'aviram en temps de guerra" Publicación de la Dirección General de Agricultura. Barcelona, 1937) remarcaba que la pepita de uva tiene un notable valor nutricional en pollos por su contenido en celulosa o fibra vegetal, con cierta abundancia de grasa y algunas proteínas e hidratos de carbono.

El "Gall del Penedès", su cuidado, consumo y comercialización han formado parte durante siglos del aprendizaje consuetudinario del campesinado del Penedès. Literatura escrita, tradición oral y obras artísticas describen como en todas las masías se criaban estas aves, tanto para abastecer al núcleo familiar, como también fueron durante tiempo base de la economía familiar, puesto que los huevos de estas aves de color marrón rojizo intenso (conocido como "ou rogenic de Vilafranca") se vendían y eran muy apreciados en los mercados locales (mercado de Vilafranca, documentado del siglo XII) y en el mercado de Barcelona, así como la carne del "Gall del Penedès" también gozaba de gran reputación y renombre, hecho que se demuestra con la realización de la "Fira del Penedès" que se remonta al siglo XII, luego la "Fira de Sant Tomàs" y actualmente la "Fira del Gall". La continuidad ininterrumpida de esta feria anual, ha hecho que los agricultores de la comarca, que tenían pequeñas granjas, pudieran exponer y vender su producto, manteniendo una alimentación tradicional condicionada por el cultivo de vid de la zona amparada por la IGP. Por otra parte, otra muestra de la reputación y fuerte arraigo histórico del producto, es la presencia del "Gall del Penedès" en el bestiario festivo del territorio, el gallo "Tomasot". Esta tradición, típica catalana, tiene una función representativa y lúdica.

Finalmente su reputación es tal que la presencia del "Gall del Penedès", es un elemento imprescindible de la cocina tradicional local. Algunos platos típicos son: gallo asado con pasas y piñones, gallo relleno de navidad, canelones de gallo.

En la actualidad el “Gall del Penedès” es objeto de numerosos artículos de prensa regional, actuaciones de promoción de productos de calidad de la zona (Diputación de Barcelona y Consell Comarcal de l’Alt Penedès mediante programas como Productes de la Terra y la Gastroteca) y investigaciones (Fundación Alicia, Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries -IRTA-...),

F.2) Factor natural

La cría del “Gall del Penedès” está estrechamente ligada a las condiciones ambientales de la zona, es decir el sistema tradicional de producción del “Gall del Penedès” estaba supeditado al medio natural de producción.

El Penedés constituye una región natural e histórica de Cataluña (Gran geografía comarcal de Cataluña, vol 5, pág.9). Su identidad geográfica y natural la vemos clara al observar unas características que quedan bien delimitadas e individualizadas: **el relieve, la hidrografía, la llanura y hasta la vegetación y los viñedos** son las pruebas.

El relieve del Penedès lo podemos resumir en unos esquemas que geológicamente llamamos bloques y que conforman las montañas y llanuras. El Bloque Penedès es característico y sigue el esquema geológico conocido en forma de " horst " y " graban".

Más detalladamente, los bloques o unidades de relieve son fronteras naturales: las cordilleras prelitoral y litoral y las depresiones centrales y costera.

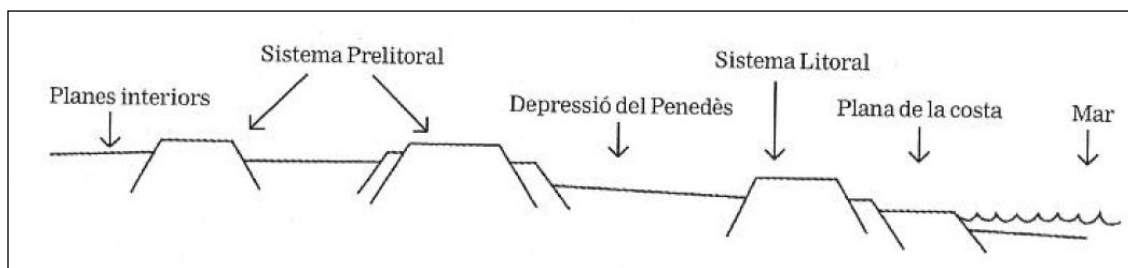


Fig. 1 Estructura en sección del relieve desde las partes internas a la costa. Las Llanuras interiores (Depresión Central) corresponderían a parte de la Anoia y la Segarra. (Aproximació als límits naturals de la vegueria Penedès”, Josep Olivella Jané)

Los sistemas montañosos y los ríos forman las fronteras naturales, el macizo del Garraf como frontera Norte, el límite Sur no queda tan claro, en relieve y geográficamente hablando, aunque la sierra de Albinyana son un límite, el límite natural de levante o Este, es la Sierra Litoral, pero queda secundario frente al mar, que es el límite, evidentemente, más claro. En cuanto a los límites de Poniente, la Cordillera Prelitoral es el principal exponente. Las divisorias de aguas son también límites naturales. Así pues, los ríos Gaià y Foix junto con el Llobregat y su afluente el Anoia sirven para entender los límites del

territorio Penedès (Aproximació als límits naturals de la Vegueria Penedès, Josep Olivella Jané).

El medio natural principalmente la vegetación delimita también el territorio Penedès. La flora penedesense es variada y tiene especies y paisajes vegetales característicos y diferenciados. En el Penedès hasta las montañas de la Cordillera Prelitoral, está el dominio del llamado *Quercetum ilicis galoprovinciale*, que podríamos traducir por la vegetación de predominio característico de la encina y el algarrobo. Hacia las llanuras de la Segarra y el Anoia comienza la vegetación *Quercetum rotundifolia* que sería la vegetación del encinar de carrasca. Otro aspecto a destacar es la brusca desaparición de *Pinus Halepensis* a medida que uno se adentra por las llanuras de la Segarra o del Alt Anoia. (Aproximació als límits naturals de la Vegueria Penedès, Josep Olivella Jané).

Los hombres han hecho un paisaje vegetal muy propio aprovechando las características climatológicas propias, **los viñedos**, un rasgo muy definitorio del territorio.

La economía de la vid ha determinado por un largo tiempo la vida de los habitantes de este territorio hasta haberla convertido en uno de los pilares identitarios ("El paisatge penedesenc", Jaume Casañas Carballido. Grup Territorial del Baix Penedès).

El Penedès se caracteriza por una climatología mediterránea suave, con los rigores estivales moderados por la llegada de la mar y una pluviosidad no muy abundante en primavera y otoño. Las temperaturas varían con las estaciones y están condicionadas por el relieve y por la proximidad al mar. Las temperaturas medias anuales se sitúan en torno a los 15-18 ° C con máximas de 34 ° C en julio o agosto y mínimas de uno o dos grados bajo cero en enero o febrero. Estas temperaturas altas y la pluviometría escasa originan en la llanura una aridez notable en verano.

Este conjunto de características que conforman el paisaje del Penedès ha determinado el sistema de producción del "Gall del Penedès".

El "Gall del Penedès" está perfectamente adaptado a las condiciones naturales del medio, de donde es originario.

Conclusiones

La producción del "Gall del Penedès" se basa en las prácticas tradicionales de cría particulares de la zona, que se han ido transmitiendo durante generaciones de padres a hijos, manteniendo una alimentación vinculada a la tradición vitícola de la zona de producción.

Actualmente los criadores han adaptado las prácticas tradicionales, incluyendo pepita de uva en la formulación del pienso como ingrediente diferencial de la dieta y criando los animales con acceso a parques exteriores durante todo el año. Una crianza ligada a la tradición de la zona que da a la carne del “Gall del Penedès” sus características organolépticas y de textura.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Nombre: OCA Instituto de Certificación S.L.U.

Dirección: c/ Avda. Garrigues, 46. Parc Empresarial Mas Blau II. 08820 El Prat del Llobregat (Barcelona)

Teléfono: 93 217 27 03

Fax: 93 218 51 95

E-mail: barcelona@ocacert.com

Web: www.ocacert.com

OCA Instituto de Certificación S.L.U., como entidad de certificación que cumple con la norma ISO/IEC 17065:2012, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según ISO/IEC 17065:2012.

Esta entidad realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros correspondientes, con mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y en el Manual del sistema de gestión de calidad.

H. ETIQUETADO

- El producto final destinado al consumo amparado por la IGP irá provisto de manera obligatoria y destacada de la mención IGP “Gall del Penedès”, un logotipo propio y el logotipo de la Unió Europea además de los datos que exija la legislación vigente.

Reproducción del logotipo propio de la IGP (versión en color y versión en blanco y negro):



- El etiquetado de las canales y productos despice ha de incluir las siguientes indicaciones:

Nombre del producto

Identificación del matadero y número de registro sanitario

Marca de Certificación

La mención

- La información o comunicación dirigida a los clientes y consumidores no puede inducir a confusión ni dar a entender que los productos han sido certificados por un alcance diferente al que se indica en el presente documento técnico.