

PLEC DE CONDICIONS DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA
(IGP) GALL DEL PENEDÈS

Versió:

- Decisió favorable: desembre de 2014
- Informació pública: setembre de 2014

ÍNDIX

- A. NOM DEL PRODUCTE
- B. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE
 - B.1 Definició
 - B.2 Característiques del producte
- C. ZONA GEOGRÀFICA
- D. ELEMENTS QUE PROBEN QUE EL PRODUCTE ES ORIGINARI DE LA ZONA
- E. MÈTODE D'OBTENCIÓ DEL PRODUCTE
 - E.1 Sistema de producció
 - E.2 Recollida i transport dels animals
 - E.3 Sacrifici, especejat i presentació
- F. VÍNCLE AMB EL MEDI GEOGRÀFIC
 - F.1 Factor històric i humà
 - F.2 Factor natural
- G. ESTRUCTURA DE CONTROL I CERTIFICACIÓ

Reglamento (UE) n° 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 PENEDÉS»

Nº CE:

IGP (X) DOP ()

A. NOM DEL PRODUCTE

Indicació geogràfica protegida “Gall del Penedès”

B. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

B.1) Definició

El producte amparat per la IGP “Gall del Penedès” és la carn fresca de pollastre (mascle i femella) de la varietat *Penedesenca negra* millorada de la raça *Penedesenca tradicional*.

És un au de creixement lent, molt rústica, amb bona vitalitat, de tipologia corporal mediterrània, lleugera i de producció de carn pesada. Resistent a la calor i al fred.

B.2) Característiques del producte

Les canals són de la categoria A (segons Reglament (CE) N ° 543/2008 de la Comisió de 16 de juny de 2008), no tenen excés de massa greixosa, la pell blanca, carn rogenca i potes negres amb la base de la pota de color blanc.

El pes mínim és d'1,5Kg per a la canal “eviscerada sense menuts” (plomat, eviscerat i sense cap, potes, cor, fetge ni pedrer) i de 2kg per a la canal “parcialment eviscerada” (plomats i sense intestins però amb cap i potes).

El pes mínim de la canal és de 1.5 kg per a la presentació “eviscerada sense menuts” (desplumat, eviscerat i sense cap, potes, cor, fetge ni pedrer) i de 2 kg per a la presentació “parcilament eviscerada (desplumat i sense intestins però amb cap i potes).

L'aspecte de la pell (pit i cuixes) no pot presentar trets visibles de cremades, esgarranys o sagnat (articulacions vermelles o presència de equimosis). L'ossada no ha de presentar necrosis ni diàfisis vermella.

La carn de la IGP "Gall del Penedès" es caracteritza per la seva qualitat gustativa, el color rogenc de les canals i una carn i uns músculs fermes i sucosos.

C. ZONA GEOGRÀFICA

La zona geogràfica de producció de la IGP "Gall del Penedès" ha estat definida en funció del criteris següents : l'antiguitat i reputació del producte, la realitat econòmica, social i històrica del territori i els factors mediambientals que l'acompanyen.

En base a aquests criteris, la zona de producció queda definida per la combinació de tres realitats concretes: **Penedès històric** límits que es coneixien ben definits i es van mantenir invariables durant els seus quatre segles d'existència (1304-1716); posteriorment el Penedès ha constituït una unitat geogràfica, social i econòmica, consolidat per la singularitat de la **Denominació d'Origen Penedès**, que va ser aprovada l'any 1932 per impulsar els vins produïts en aquesta zona, a la vegada que ha servit a la millora del desenvolupament d'unes comarques on la importància del sector vitivinícola és significativa; i finalment amb el reconeixement de l'**Àmbit territorial de planificació actual**.

L'abast territorial de la IGP "Gall del Penedès" compren els següents 73 municipis:

27 municipis de la comarca de l'Alt Penedès: Castellet i Gornal, Olèrdola, Avinyonet del Penedès, Olesa de Bonesvalls, Sant Cugat de Sosgarrigues, 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 i Mediona.

14 municipis 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 i El Montmell.

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

25 municipis de 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, Copons

1 municipis de l'Alt Camp: Rodonyà



D. ELEMENTS QUE DEMOSTREN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA

Per comprobar que el producte compleix amb els requisits establerts en el Plec de condicions s'estableixen les mesures següents:

Identificació dels operadors

La entitat gestora de la IGP ha de disposar de les dades de tots els operadors implicats en la producció i elaboració de la IGP "Gall del Penedès" ((instal·lacions d'incubació i reproducció, granges de producció, escorxadors i sales d'especejament, envasadores i comercialitzadors).

Autocontrol dels operadors

Els operadors tindran els registres d'autocontrol necessaris per demostrar el compliment dels requisits del plec.

En aquest sentit, les granges han de disposar dels següents arxius i documents degudament omplerts:

Llibre de registre lliurat pel DAAM*
<i>Full de dades de l'explotació</i>
<i>Full d'actuacions, inspeccions i controls</i>
<i>Full d'incidències relacionades amb el benestar animal</i>
<i>Full de registre de visites</i>
<i>Full de registre de medicaments</i>
Certificats d'origen dels pollets
Registre de cria, full de la pollada
Arxiu d'etiquetes i albarans del pinso subministrat
Registre de tractaments veterinaris i arxiu de receptes
Resultats dels autocontrols i controls oficials del Programa de vigilància i control enfront de les salmonel·les d'importància per a la salut pública en aus
Certificats sanitaris oficials de moviment de l'aviram
Registres d'actuació en neteja i desinfecció
Fitxes de compliment del protocol de desratització
Registre de control de potabilització de l'aigua, si no és de xarxa pública
Llibre de gestió de les dejeccions ramaderes
Contracte o arxiu dels rebuts de la gestió de residus especials
Arxiu d'analítiques fetes a animals o productes, amb importància per a la salut humana
Arxiu de documents relatius a la detecció de malalties que puguin afectar la seguretat dels productes avícoles
<i>*DAAM: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya</i>

Sistema de traçabilitat

En totes les fases de producció i elaboració s'aplica un sistema de traçabilitat que permet comprobar l'origen de la carn des del punt de venda fins a les instal·lacions d'incubació i reproducció i viceversa.

Control i certificació

La IGP es sotmet als controls de la Entitat de Certificació, que controla el sistema d'autocontrol dels operadors, el sistema de traçabilitat per verificar l'origen del producte amparat i el control del procés de producció i elaboració, i les característiques del producte d'acord amb l'establert en aquest plec de condicions.

Aquests controls inclouen la verificació del compliment del plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida en les explotacions i escorxadors, així com les diferents fàbriques de pinso, observant que les matèries primeres i els processos de producció siguin els adequats.

Els controls es basen en inspeccions periòdiques dels llocs de producció, revisió de la documentació (llibres de registre) i anàlisis de les matèries primeres i producte acabat.

Quan no es compleixin els requisits d'aquest Plec de Condicions, no es podrà comercialitzar el producte sota el paraigua de la IGP Gall del Penedès.

E. MÈTODE D'OBTENCIÓ DEL PRODUCTE

Els pollastres de "Gall del Penedès" es crien (granges de producció) a la zona geogràfica protegida per la IGP

La seva cria es caracteritza per incloure **granet de raïm** (*llavor de raïm*) en la dieta i galliners amb parcs exteriors tot l'any, inclòs a l'hivern.

E.1) Sistema de producció

El procés productiu del "Gall del Penedès" inicia en les instal·lacions reproductores i sales de incubació. Aquestes instal·lacions no és necessari que estiguin ubicades a la zona geogràfica de la IGP.

Els pollets són subministrats als criadors quan tenen 24-48 hores. Els pollastres de "Gall del Penedès" es crien en galliners que disposen d'accés a l'exterior (parc) durant tot l'any a partir dels 42 a 56 dies de vida.

Característiques dels allotjaments

Distingim dos tipus d'espais en funció de l'edat dels animals i les seves necessitats.

- *La pollera:* Els pollets arriben a les granges de producció amb 24-48 hores de vida. La climatització d'aquest espai ha de satisfer les necessitats dels animals fins que aquests adquireixen el plomatge definitiu.

L'aport tèrmic suplementari es va reduint fins arribar als 42- 56 dies de vida quan es permet als animals accedir als parcs a l'aire lliure.

- *Els galliners:* Han de mantenir la calor a l'hivern i un ambient fresc a l'estiu i evitar canvis bruscs de temperatura. Han de permetre una correcta ventilació per a un benestar dels animals i han d'incloure un jaç que els aïlli tèrmicament quan així es requereixi i d'altra banda, ha de garantir l'absorció de les dejeccions i de l'aigua.

Característiques i maneig dels parcs

Els parcs han de ser espais que afavoreixin la sortida dels animals a l'exterior tenint en compte el benestar de l' animal.

Els parcs hauran de disposar d'espais de cobertura aèria (arbres, arbusts o d'altres) per a proporcionar a les aus protecció en front als rapinyaires i recer per a les condicions climàtiques extremes.

La superfície mínima de la zona a l'aire lliure disponible anualment i per cap serà de 2 m².

Els parcs han de descansar un mínim de 8 setmanes (inclou el buit sanitari i el temps que triguin els pollets en poder sortir als parcs) Per a que es regeneri el sòl i la vegetació.

Alimentació

La dieta del "Gall del Penedès" està basada en la dieta que tradicionalment s'ha dut a terme a la zona geogràfica de la IGP adaptada a les formulacions i tècniques agroalimentàries actuals. Aquesta dieta es distingeix per incloure *granet de raïm* (llavor de raïm) en la seva composició. Aquest tipus d'alimentació atorga unes característiques organolèptiques diferencials respecte d'altres dietes , tal com ha quedat evidenciat en l'informe d'anàlisi sensorial i químic realitzat per l'IRTA -Recerca i Tecnologia Agroalimentàries- (Informe "Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès" . Amadeu Francesch Vidal, febrer 2012) en el qual s'exposa :

"La carn dels animals alimentats amb un 5% d'inclusió de granet de raïm ha mostrat una olor més forta de fruit sec, menys olor a cotna, menys sabor a

pollastre comú, un sabor menys dolç, un sabor més metàl·lic i una textura més fibrosa...

“La carn procedent dels animals alimentats amb un 5% d’inclusió de granet de raïm, ha mostrat una proporció d’àcids grassos insaturats significativament superior que es pot atribuir a una major proporció de l’àcid linoleic, per la qual cosa es tracta d’una carn amb un valor afegit des d’un punt de vista d’aliment saludable.”

L'alimentació del "Gall del Penedès" serà l'adequada per a cada etapa de desenvolupament, tenint en compte els objectius productius fixats (edat de sacrifici) i respectant el creixement lent, propi de la raça

La base de l'alimentació és la següent:

- 58-60% Blat de moro
- 33.5-35.5% Soja i derivats
- 5 - 5,5% Granet de raïm (llavor de raïm)

Durant els últims 7 dies de vida, s'accepta una alimentació basada en un mínim de 90% de cereals i un 5-5,5% de *granet de raïm*.

Queden prohibits els greixos d'origen animal, excepte els derivats làctics.

E.2) Recollida i transport dels animals

El transport d'animals constitueix un procés d'una rellevància enorme dins de la producció avícola. La recollida es durà a terme amb la finalitat de minimitzar qualsevol risc sanitari, estrés o lesions als pollastres.

En aquest sentit, s'intentarà reduir l'operació al mínim temps possible, realitzar els treballs d'atrapada i engabiat amb cura i calma.

Les condicions de transport i espera per al sacrifici són les adequades per ocasionar el mínim d'agressions i trastorns als animals.

El criador s'haurà d'assegurar que tan el vehicle com les gàbies estan netes i que un cop engabiats els animals, no tenen cap membre o extremitat fora de la gàbia. Els pollastres hauran de disposar d'espai suficient per restar en la seva posició natural durant tot el trajecte.

El mitjà de transport ha de tenir en compte les condicions climàtiques i adequar-se a les necessitats dels pollastres durant tot el trajecte per tal que no pateixin estrés tèrmic.

La durada del transport des de la granja fins a l'escorxador no podrà excedir les 4 hores per ocasionar el mínim estrés i trastorns als animals i garantir la qualitat del producte final.

E.3) Sacrifici, especejament i presentació

El sacrifici, especejat i acondicionament dels pollastres de la IGP "Gall del Penedès" es poden efectuar fora de l'àmbit de la IGP sempre i quan es respecti el temps de transport descrit en l'apartat anterior.

El sacrifici dels animals es realitza a una edat mínima de 98 dies. Es dur a terme en els escorxadors, registrats per la IGP, sempre que garanteixin la separació dels animals emparats per la IGP de la resta i també la separació entre ells per sexes i per explotacions.

Només estan emparades per la IGP les canals de la categoria A fresques. Es poden comercialitzar amb canal sencera o especejades en les diferents presentacions legalment autoritzades.

Les canals són identificades amb marques d'identificació numerades (precintaments, etiquetes o altres marques de certificació,...) i amb el logotip de la IGP. L'escorxador firma, data i segella la fitxa individual, certificant que s'ha realitzat la matança i que la canal ha estat identificada.

Quan es realitza l'especejament de la canal i es serveixen les peces separatament, cada unitat de venda s'identificarà amb una de les marques d'identificació numerada de la IGP.

La carn que no compleixi totes les característiques especificades no es podran comercialitzar sota l'etiqueta de la IGP "Gall del Penedès".

F. VINCLE AMB EL MEDI GEOGRÀFIC

F.1) Factor històric i humà

La zona geogràfica de producció, el Penedès, es caracteritza per ser el territori originari de la raça penedesenca tradicional d'on prové el "Gall del Penedès" i per la tradició en la utilització de la brisa en la alimentació del pollastres degut a que el Penedès és i ha estat una regió eminentment vitícola. Tradició vitícola perpetuada fins els nostres dies, al voltant del 80 % de la superfície agrària utilitzada es dedica al cultiu de la vinya i es troba emparada per les Denominacions d'Origen Protegides Penedès i Cava.

La IGP "Gall del Penedès" gaudeix d'una reputació adquirida des de temps enrere, tal com testimonien els documents, fires i mercats del territori. "El potencial de Vilafranca com a cap de mercat és reconegut en les diverses entrevistes i visites que entre 1931 i 1936 realitza la ponència per a la divisió territorial de Catalunya. Així el 21 de maig de 1932 Pau Vila, Antoni Rovira i Virgili i Antoni Esteve parlen amb els alcaldes de Sant Jaume dels Domenys,

l'Arboç, el Vendrell i Vilanova i la Geltrú, tots els quals reconeixen el paper preeminent que té Vilafranca com a centre de mercat en els veïns de la població." (Informe "El Gall del Penedès a l'entorn del mercat de Vilafranca" Joan Solé Bordes, 2013).

Així doncs en aquest escenari, els pagesos i pageses d'aquest territori, conflüen tots al mercat de Vilafranca, on el saber fer de la cria del gall del Penedès" es transmetia i consolidava com a sistema de producció típic de la zona. La cria del "Gall del Penedès" estava estretament lligada al cultiu i maneig de la vinya. La brisa de la vinya procedent del premsat del raïm es deixava secar en els camps per després ser donat com a aliment a aquestes aus. El 1937 un estudi sobre la alimentació de les aus de corral ("L'Alimentació de l'aviram en temps de guerra" Publicació de la Direcció General d'Agricultura. Barcelona, 1937) remarcava que el granet de raïm té un notable valor nutricional en pollastres pel seu contingut en cel·lulosa o fibra vegetal, amb certa abundància de greix i algunes proteïnes i hidrats de carboni.

El "Gall del Penedès", la seva cura, consum i comercialització han format part durant segles de l'aprenentatge consuetudinari de la pagesia del Penedès. Literatura escrita, tradició oral i obres artístiques descriuen com en totes les masies es criaven aquestes aus, tant per abastir el nucli familiar, com també foren durant temps, base de l'economia familiar, donat que els ous d'aquestes aus, de color marró vermell intens (conegut com a "ou rogenic de Vilafranca"), es venien i eren molt apreciats en els mercats locals (mercat de Vilafranca, documentat del segle XII) i en el mercat de Barcelona, així com la carn del "Gall del Penedès" també gaudia de gran reputació i renom, fet que es demostra amb la realització "Fira del Penedès" que es remunta al segle XII, després la "Fira de Sant Tomàs" i actualment la "Fira del Gall". La continuïtat ininterrompuda d'aquesta fira anual ha fet que els agricultors de la comarca, que tenien petites granges, poguessin exposar i vendre el seu producte, mantenint una alimentació tradicional condicionada pel cultiu de la vinya de la zona emparada per la IGP.

D'altra banda, una altra mostra de la reputació i fort arrelament històric del producte, és la presència del "Gall del Penedès" en el bestiar festiu del territori, el "Gall Tomasot". Aquesta tradició, típica catalana, té una funció representativa i lúdica.

Finalment la seva reputació és tal que la presència del "Gall del Penedès", és un element imprescindible de la cuina tradicional local. Alguns plats típics són: gall rostit amb panses i pinyons, gall farcit de Nadal, canelons de gall.

En l'actualitat el "Gall del Penedès" és objecte de nombrosos articles de premsa regional, actuacions de promoció de productes de qualitat d'una zona (Diputació de Barcelona i Consell Comarcal de l'Alt Penedès mitjançant programes como Productes de la Terra i la Gastroteca), i recerques (Fundació Alícia, IRTA...).

F.2) Factor natural

La cria del “Gall del Penedès” està estretament lligada a les condicions ambientals de la zona, és a dir el sistema tradicional de producció del Gall estava supeditat al medi natural de producció.

El Penedès constitueix una regió natural i històrica de Catalunya (Gran geografia comarcal de Catalunya, vol 5, pàg.9) La identitat geogràfica i natural del **Penedès** la veiem clara en observar unes característiques que queden ben delimitades i individualitzades: **el relleu, la hidrografia, la plana** i fins i tot **la vegetació i les vinyes** en són les proves.

El relleu del Penedès el podem resumir en uns esquemes que geològicament anomenem blocs i que conformen les muntanyes i planes. El Bloc Penedesenc és característic i segueix l'esquema geològic conegut en forma de “horst” i “graven”.

Més detalladament, els blocs o unitats de relleu són fronteres naturals: les serralades prelitorals i les litorals i les depressions central i la costanera.

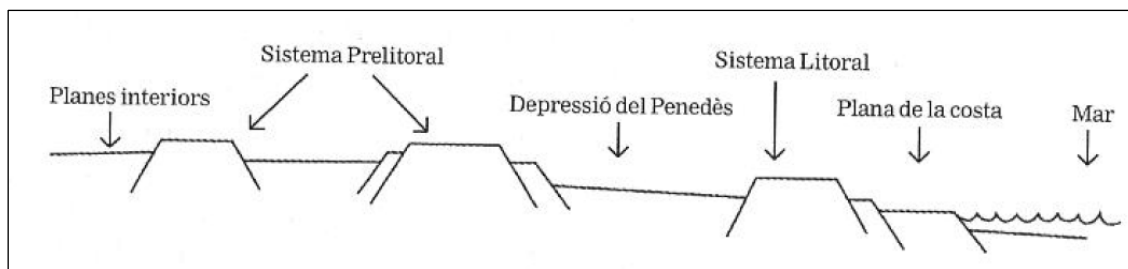


Fig. 1 Estructura en secció del relleu des de les parts internes a la costa. Les Planes interiors (Depressió Central) correspondrien a part de l'Anoia i la Segarra. (Aproximació als límits naturals de la vegueria Penedès, Josep Olivella Jané)

Els sistemes muntanyosos i els rius en formen les fronteres naturals, el massís del Garraf com a frontera Nord, el límit Sud no queda tan clar, en relleu i geogràficament parlant, encara que la serra d'Albinyana és un límit, el límit natural de llevant o Est, és la Serralada de Marina o Litoral, però queda secundari davant del mar, que és el límit, evidentment, més clar. Pel que fa als límits de Ponent, la Serralada Prelitoral n'és el principal exponent. Les divisòries d'aigües són també límits naturals. Així, doncs, els rius Gaià i Foix juntament amb el Llobregat i el seu afluent l'Anoia serveixen per entendre els límits del territori Penedès (Aproximació als límits naturals de la Vegueria Penedès, Josep Olivella Jané).

El medi natural principalment la vegetació delimita també el territori Penedès. La flora penedesenca és variada i té espècies i paisatges vegetals característics i diferenciats. Al Penedès fins a les muntanyes de la Serralada Prelitoral, hi ha el domini de l'anomenat *Quercetum ilicis galoprovinciale*, que

podríem traduir per la vegetació de predomini característic de l'alzina i el garrofer. Cap a les planes de la Segarra i l'Anoia comença la vegetació *Quercetum rotundifolia* que seria la vegetació de l'alzinar de carrasca. Un altre aspecte a destacar és la brusca desaparició de *Pinus Halepensis* a mesura que un s'endinsa per les planes de la Segarra o de l'Alt Anoia (Aproximació als límits naturals de la Vegueria Penedès, Josep Olivella Jané).

Els homes n'han fet un paisatge vegetal molt propi tot aprofitant el clima i el treball, **les vinyes**; una riquesa i un tret molt definitori del territori.

L'economia de la vinya ha determinat per un llarg temps la vida dels habitants d'aquest territori fins haver-la convertit en un dels pilars identitaris. ("El paisatge penedesenc", Jaume Casañas Carballido. Grup Territorial del Baix Penedès)

El Penedès es caracteritza per una climatologia mediterrània suau, amb els rigors estivals temperats per l'arribada de la marinada i una pluviositat no gaire abundant a la primavera i tardor. Les temperatures varien amb les estacions i estan condicionades pel relleu i per la proximitat al mar. Les temperatures mitjanes anuals se situen al voltant dels 15-18°C amb màximes de 34°C al juliol o agost i mínimes d'un o dos graus sota zero al gener o febrer. Aquestes temperatures altes i la pluviometria escassa originen al pla una aridesa notable a l'estiu.

Aquest conjunt de característiques que conformen el paisatge del Penedès ha determinat el sistema de producció del "Gall del Penedès".

El "Gall del Penedès" està perfectament adaptat a les condicions naturals del medi, d'on és originari.

Conclusions

La producció del "Gall del Penedès" es basa en les pràctiques tradicionals de cria particulars de la zona, que s'han anat transmeten durant generacions de pares a fills, mantenint una alimentació vinculada a la tradició vitícola de la zona de producció.

Actualment els criadors han adaptat les pràctiques tradicionals, incloent granet de raïm en la formulació del pinso com a ingredient diferencial de la dieta i criant els animals amb accés a parcs exteriors durant tot l'any. Una cria que dona a la carn del "Gall del Penedès" unes característiques organolèptiques i de textura lligada a aquesta zona de producció.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL I CERTIFICACIÓ

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

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

Telèfon: 93 217 27 03

Fax: 93 218 51 95

E-mail: ecomacros@ocacert.com

Web: www.ocacert.com

OCA Instituto de Certificación S.L.U., com a entitat de certificació que compleix amb la norma ISO/IEC 17065:2012, i està autoritzada per la Comunitat Autònoma de Catalunya, per realitzar la certificació d'acord amb els procediments de control i certificació inclosos en la documentació del sistema de gestió de la qualitat segons ISO/IEC 17065:2012.

Aquesta entitat realitzarà com a mínim les actuacions següents:

- a) Realitzar les auditories inicials i de certificació als operadors inscrits en els registres corresponents, com a mínim anualment i d'acord amb el pla de control previst per a poder comprovar el compliment del Plec de condicions i el Manual del sistema de gestió de la qualitat en referència a processos, controls i productes.
- b) Concedir i mantenir la certificació als operadors inscrits que compleixin els requisits establerts en el plec de Condicions i en el Manual del sistema de gestió de qualitat.

H. ETIQUETAT

- El producte final destinat al consum emparat per la IGP anirà proveït de manera obligatòria i destacada de la menció IGP "Gall del Penedès", un logotip propi i el logotip comunitari així com les dades que exigeix la legislació vigent

Reproducció del logotip propi de la IGP (versió en color i versió en blanc i negre):



- L'etiquetatge de les canals i productes d'especejament inclourà les següents indicacions:

Nom del producte

Identificació de l'escorxador i número de registre sanitari

Marca de Certificació

La menció

- La informació o comunicació adreçada als clients i consumidors no pot induir a confusió ni donar a entendre que els productes han estat certificats per un abast diferent al que s'indica en el present document tècnic.