

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR

ORDE do 6 de febreiro de 2015 pola que se adopta decisión favorable en relación coa solicitude de inscrición da indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba no Rexistro comunitario de denominacións de orixe protexidas e indicacións xeográficas protexidas.

De acordo co previsto na alínea 6 do artigo 8 do Real decreto 1335/2011, do 3 de outubro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas no Rexistro comunitario e a oposición a estas, con data do 10 de marzo de 2014 publicouse no BOE o anuncio da Secretaría Xeral do Medio Rural e Montes desta consellería polo que se procedía a dar publicidade á solicitude de inscrición da indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba. Esta solicitude fora presentada con data do 17 de decembro de 2013 ante a Consellería do Medio Rural e do Mar pola Asociación de Criadores de Capón de Vilalba.

Igualmente, dando cumprimento ao disposto no artigo 4 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, procedeuse a dar publicidade da dita solicitude no *Diario Oficial de Galicia* do 14 de marzo de 2014.

Segundo o disposto nas citadas normas, no prazo de dous meses a partir da data da publicación, calquera persoa física ou xurídica cuxos lexítimos dereitos ou intereses considere afectados poderá oporse ao rexistro pretendido mediante a correspondente solicitude de oposición dirixida ao órgano competente da comunidade autónoma.

Por outra parte, o artigo 49 do Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios, establece que o Estado membro estudará a admisibilidade das oposicións recibidas e, no caso de que, despois de avalialas considere que a solicitude de inscrición cumpre os requisitos do citado regulamento, poderá adoptar unha decisión favorable e presentar á Comisión un expediente de solicitude. O dito artigo establece tamén que o Estado membro garantirá que a súa decisión favorable se faga pública e que calquera persoa física ou xurídica lexítimamente interesada dispoña da oportunidade de interpor recurso. Tamén establece que o Estado membro garantirá a publicación da versión do prego de condicións en que basease a súa decisión favorable e proporcionará o acceso ao prego de condicións por medios electrónicos.



Transcorrido o período antes mencionado sen que se formulase ningunha oposición ao rexistro do prego de condicións da indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba e considerando que a solicitude presentada cumpre as condicións e requisitos establecidos no Regulamento (UE) nº 1151/2012, de acordo coa previsión contida no apartado 4 do artigo 49 do citado regulamento e coas competencias desta consellería na materia,

RESOLVO:

Adoptar decisión favorable para que a indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba sexa inscrita no Rexistro comunitario de denominacións de orixe protexidas e indicacións xeográficas protexidas e publicar, como anexo desta resolución, o prego de condicións que debe cumprir o produto por ela amparado e sobre o cal se baseou a dita decisión. Para a tramitación da citada inscrición, esta resolución será comunicada ao Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente para a súa transmisión á Comisión Europea, de acordo co establecido no artigo 15 do Real decreto 1335/2011, do 3 de outubro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas no rexistro comunitario e a oposición a estas.

Esta resolución esgota a vía administrativa e contra ela os interesados poden interpor con carácter potestativo recurso de reposición perante a persoa titular da Consellería do Medio Rural e do Mar no prazo dun mes, segundo dispoñen os artigos 116 e 117 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, ou interpor recurso contencioso-administrativo ante o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia, de conformidade co establecido no artigo 10 da Lei 29/1998, do 13 de xullo, reguladora da xurisdición contencioso-administrativa, no prazo de dous meses, computados ambos os dous prazos desde o día seguinte ao da publicación desta resolución no DOG.

Santiago de Compostela, 6 de febreiro de 2015

Rosa María Quintana Carballo
Conselleira do Medio Rural e do Mar

ANEXO

**Prego de condicións da indicación xeográfica protexida (IXP)
Capón de Vilalba**

A. Nome do produto.

Indicación xeográfica protexida (IXP) Capón de Vilalba.



B. Descrición do produto.

A indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba aplícase á carne de machos da especie *Gallus domesticus* castrados cirurxicamente antes de alcanzaren a madurez sexual. As aves son de diferentes razas e estirpes que teñen como trazo común a súa rusticidade, o que permite a súa cría ao aire libre nas condicións climáticas da zona. Son sempre razas semipesadas e de crecemento lento que presentan plumaxe de cor marrón-avermellada.

Os capóns son sacrificados a unha idade mínima de 150 días despois dun período de cría e engorda tras a castración de, polo menos, 77 días. Para o caso particular da variante tradicional Capón de Nadal, que se comercializa durante a época do Nadal, a dita idade mínima será, polo menos, de 210 días. A ceba, fase final da engorda, faise en recinto confinado e durará polo menos 25 días.

A canal presenta cor nacarado-amarelada e unha pel fina e flexible. Debe pesar, como mínimo, 2,5 kg. Este peso mínimo subirá ata 4 kg no caso particular dos capóns de Nadal.

C. Zona xeográfica.

A zona xeográfica de cría, sacrificio e procesamento dos capóns amparados pola indicación xeográfica queda limitada aos concellos de Muras, Xermade, Vilalba, Abadín, A Pastoriza, Guitiriz, Begonte, Cospeito e Castro de Rei, que conforman a comarca denominada Terra Chá, na provincia de Lugo, e abrangue unha superficie de 1.822,75 km² (ver anexo).

O nome da IXP, Vilalba, é un nome xeográfico que corresponde co do municipio cabeceira da comarca e que deu a notoriedade e recoñecemento ao produto, xa que é o lugar onde tradicionalmente, nos días previos á festividade da Noiteboa (24 de decembro), ten lugar unha feira na cal se comercializan os capóns procedentes dos concellos lindeiros e das parroquias do propio termo municipal. A fama desta feira deu nome ao produto. Débese indicar que Vilalba é o topónimo oficial que corresponde actualmente a esta localidade, tras o proceso de normalización lingüística que se produciu en Galicia co regreso da democracia a España. Antes, durante moitos anos, impúxose unha forma castellanizada, «Villalba», que figura en moitos documentos do pasado, como algúns dos que se recollen na epígrafe de xustificación do vínculo a través da reputación do produto.

D. Elementos que proban que o produto é orixinario da zona.

Os controis da calidade do produto e da rastrexabilidade serán responsabilidade dos operadores da IXP Capón de Vilalba. Estes operadores deberán contar no seu proceso produtivo con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto



a rastrexabilidade do produto como o cumprimento do prego de condicións da indicación xeográfica protexida.

Para a comprobación do cumprimento dos preceptos do prego de condicións e demais normas complementarias, o órgano de control contará con rexistros, permanentemente actualizados, de explotacións, de matadoiros e de elaboradores-comercializadores, nos cales se inscribirán as instalacións produtivas dos diferentes operadores tras a presentación da correspondente solicitude por parte dos seus titulares. As diferentes instalacións deben estar situadas na zona xeográfica delimitada.

No rexistro de explotacións inscribíranse todas aquelas granxas que se queiran dedicar á cría de capóns cuxa carne pretenda ser comercializada coa protección da indicación xeográfica.

No rexistro de matadoiros inscribíranse as instalacións que pretendan dedicarse ao sacrificio de aves destinadas á obtención de carne amparada pola indicación xeográfica.

Por último, no rexistro de elaboradores-comercializadores inscribíranse as instalacións que se dediquen a realizar as operacións posteriores ao sacrificio e procesamento necesarias para dispoñer o produto en condicións para a súa comercialización.

Só se pode aplicar a IXP Capón de Vilalba á carne de aves criadas, sacrificadas, procesadas e preparadas para a comercialización, en instalacións inscritas nos rexistros citados, obtidas conforme os requisitos establecidos neste prego de condicións e demais normas de aplicación e que reúnan as características establecidas nelas.

Cada un dos operadores contará cun rexistro, específico da IXP Capón de Vilalba, no cal se asentarán, segundo corresponda, datos relativos á procedencia dos animais, crianza, sacrificio, procesamento e destino final do produto, así como outros datos que se establezan para un eficaz control e garantía da rastrexabilidade.

Todas as persoas físicas ou xurídicas, as explotacións, os matadoiros e as instalacións de procesamento inscritas nos rexistros estarán sometidas ás inspeccións e verificacións realizadas polo órgano de control co obxecto de comprobar que os produtos amparados pola IXP cumpren os requisitos do prego de condicións e demais normas de aplicación.

Con carácter xeral, as explotacións que críen aves para a produción de carne non acoñada á indicación xeográfica e as instalacións industriais que posúan outras liñas de produción distintas da relativa aos capóns protexidos baixo ela, farano constar expresamente no momento da súa inscrición e someteranse ás inspeccións que se establezan para controlar



estes produtos e garantir, en todo caso, a orixe e a calidade dos produtos amparados pola indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba.

A rastrexabilidade do produto quedará asegurada en todo momento a través dun control documental dos datos contidos nos rexistros das explotacións e das instalacións de sacrificio e das de procesamento, que se completará con inspeccións periódicas para comprobar *in situ* todo o proceso de obtención dos produtos amparados pola IXP Capón de Vilalba.

Todas e cada unha das presentacións levarán unha etiqueta numerada propia da indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba (contraetiqueta), que será posta nas instalacións industriais inscritas e cuxa utilización será supervisada polo órgano de control.

E. Obtención do produto.

As carnes protexidas pola IXP cumprirán en todo momento o indicado na lexislación vixente.

As aves utilizadas para a obtención da carne deberán cumprir os seguintes requisitos:

– Serán machos de razas e estirpes da especie *Gallus domesticus* que teñen como trazo común a rusticidade, o que permite a súa cría ao aire libre nas condicións climáticas da zona. Deben ser razas semipesadas e de crecemento lento, que presenten plumaxe de cor marrón-avermellada. Estas características cúmpreas a raza autóctona Galiña de Mos, frecuentemente -pero non exclusivamente- utilizada na zona, en pureza ou cruzada e outros ecotipos locais de crecemento lento, tradicionalmente utilizados na produción de capón de Vilalba, que non foron catalogados como razas.

– Deberán ser criadas -polo menos a partir da castración, incluída esta-, cebadas, sacrificadas e preparadas para a comercialización na área xeográfica definida na letra C).

O proceso produtivo desenvólvese de acordo coas seguintes fases:

Crianza:

A crianza terá lugar en locais con suficiente luz e protexidos dos ventos dominantes no inverno. O terreo debe estar seco e con chan de formigón e algo elevado, de superficie lisa e con lixeira pendente para facilitar a limpeza. A cama debe ser de labra de madeira ou serraduras, casca de arroz ou calquera outro material similar autorizado pola normativa xeral, cun espesor aproximado de 10-15 cm.



As instalacións cumprirán os seguintes requisitos:

– O grao de concentración por metro cadrado de chan do galiñeiro non superará as 12 aves ata 91 días de idade e despois 6,25 aves, cun máximo de 35 kg de peso vivo por metro cadrado.

– A superficie total utilizable dos galiñeiros de cada centro de produción non superará os 1.600 m².

– Cada galiñeiro non conterá máis de 2.500 capóns.

– As aves terán acceso continuo durante o día a un espazo ao aire libre, o curral, como mínimo a partir das 6 semanas.

– Os currais incluírán unha zona cuberta na súa maior parte con vexetación, cunha superficie de polo menos 2 m² por capón ata os 91 días e de 4 m² a partir dos 92 días.

Seleccionaranse machos que cumpran os requisitos raciais e de peso adecuados para crialos como capóns. A castración realízase cando teñen entre 1 e 1,5 kg de peso vivo, o que corresponde a unha idade de entre 45 e 60 días.

Unha vez castrados déixanse repousar uns días sen saír ao campo, para que poidan recuperarse da operación e non se lles infecte a ferida, sendo este momento o máis crítico do proceso de cría. Aproximadamente unha semana despois de castrarse xa poden saír ao aire libre, comezando así a primeira fase de engorda.

Durante esta etapa, terán acceso a unha alimentación baseada no cereal que complementa o pasto, así como a auga de bebida, mediante comedeiros e bebedeiros repartidos por todo o terreo (polo menos 1 comedeiro e bebedeiro por cada 25 aves). É importante que as aves teñan posibilidade de facer exercicio físico para desenvolver a musculatura e adquirir coloración, de aí a necesidade de que se respecten os máximos de densidade antes citados. Tamén é necesario que as aves conten con espazos de sombra para resgardarse da calor. Os espazos ao aire libre deben situarse en lugares que non se inunden, sen correntes de auga, non moi accidentados e cercados, para impedir tanto a saída dos animais como a entrada de depredadores.

Nesta etapa a alimentación fornecida será a que permita un crecemento harmonioso dos animais e relativamente lento, e basearase no aproveitamento da cobertura vexetal do curral, o que se complementará con millo, outros cereais e outros alimentos de orixe vexe-



tal (como verzas, mondaduras de patacas, castañas, etc.) que habitualmente proceden da propia explotación. De utilizárense alimentos concentrados, estes terán como mínimo un 70 % de cereais.

Ceba:

A segunda fase da engorda é a ceba. A ceba do capón de Vilalba realízase en recintos onde se confinan as aves co obxecto de que teñan menos espazo para os seus movementos. Tradicionalmente úsanse as capoeiras, gaiolas que estarán construídas cos materiais e coas dimensións que estipule a normativa vixente en materia de benestar animal. Os espazos en que se realice este ceba final contarán con comedeiros e bebedoiros. O obxectivo é impedir o excesivo exercicio dos capóns e facilitar así a engorda final.

Durante esta etapa a alimentación base complementarase cunha pasta denominada «amoadado», composta pola mestura de millo triturado e pataca cocida. Na devandita pasta, a pataca pode ser substituída total ou parcialmente por castaña.

Esta fase de ceba debe durar polo menos 25 días.

Sacrificio:

Para acollérense á indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba, as aves deben sacrificarse cunha idade mínima de 150 días. As canais deberán ter un peso mínimo de 2,5 kg.

Con todo, os capóns acollidos á indicación xeográfica que se vaian comercializar como Capón de Nadal deben ser sacrificados cunha idade mínima de 7 meses (210 días), e ter un peso mínimo de 4 kg. Este é o tipo de capón que se comercializa de forma tradicional na feira que se celebra en Vilalba en datas previas ao Nadal, onde se vende baixo unha forma de presentación específica.

En todo momento debe ser posible relacionar a canal co animal de que proceda. As aves á súa chegada ao matadoiro deben estar acompañadas dos documentos que exixa a normativa vixente, que permitan identificar de forma inequívoca a súa procedencia e correcto estado sanitario.

O almacenamento das canais protexidas farase de forma que non se confundan coas doutras aves cuxa carne non opte a ser amparada pola indicación xeográfica. Con este fin, as canais serán identificadas individualmente inmediatamente despois do sacrificio mediante algún sistema que deberá permitir relacionalas coas explotacións de orixe.



O período de maduración da carne será, como mínimo, de 24 horas, desde o sacrificio ata que a carne sexa adquirida polo consumidor.

A repartición e distribución de canais amparadas pola IXP Capón de Vilalba a retalistas e a súa posterior conservación e venda efectuarase de acordo coa normativa vixente e evitárase en todo momento a deterioración da calidade do produto.

O órgano de control poderá desenvolver documentos que describan os requisitos necesarios para garantir a rastrexabilidade desde a saída das aves da granxa ata a obtención das canais.

Comercialización:

O capón de Vilalba comercialízase en canais enteiras. Con todo, poderase autorizar a comercialización da canal tallada, admitíndose en particular o despezamento nos puntos de venda, sempre que se estableza un adecuado sistema de control que garanta a procedencia do produto, a súa orixe e calidade, así como a súa perfecta conservación e correcta presentación ao consumidor, co fin de evitar calquera posibilidade de confusión. As canais serán expedidas aos puntos de venda desde as instalacións inscritas nos correspondentes rexistros, onde previamente se lles aplicará unha etiqueta identificativa (contraetiqueta) co logotipo da IXP.

No caso do Capón de Nadal, na súa comercialización respectarase a forma tradicional, consistente en presentala con cabeza e patas colocando no interior da canal un pau pequeno de bidueiro, para manter o lombo o máis recto posible, o que facilita a posterior colocación da graxa; a seguir dóbranse as ás dirixindo a punta cara arriba, de maneira que queden pousadas nas costas. Por último colócase a graxa ou «ensunlla» tamén sobre as costas, aos dous lados, suxeita con paus pequenos. Esta «ensunlla» é mostra da calidade da engorda dos capóns. Despois déixanse arrefriar ata que os músculos adquiran a rixidez suficiente. Ademais, cando se preparen para a súa venda na tradicional feira de Vilalba, presentarase de acordo co que indican as súas normas e o costume, coas aves en cestas de vimba ou madeira, cun recheo de palla e cubertas por un pano branco.

F. Vínculo co medio.

1. Reputación.

As primeiras noticias coñecidas sobre a cría e consumo de capóns en Galicia datan da Idade Media, abundando nesta época documentos de foros nos cales os foreiros se comprometían a pagar en capóns parte da renda.



En tempos xa moito máis recentes podemos atopar referencias de que este costume do pagamento con capóns se foi mantendo, o que dá idea do alto aprecio que este produto tivo na comarca ao longo de diferentes momentos históricos. Así, temos a referencia publicada no xornal local *El Eco de Villalba*, dirixido por Manuel Mato Vizoso, que en 1908 recolle que «os veciños de Santo André de Fraga, de Cabreiros, tiñan que pagar ao mosteiro de Lourenzá a cuarta parte dos froitos que recollían e por Nadal, catro capóns cebados cada un».

Na publicación *El Regional*, editado entre os anos 1885 e 1931, tamén aparecen referencias ás feiras de capóns celebradas en Vilalba e ao éxito que este produto tiña:

«Os días 18, 19 e 20 do presente, celebrouse nesta vila o mercado oficial de capóns. Especialmente o primeiro día houbo un mercado abundantísimo, cotizándose a bos prezos. Notouse a presenza de moitos compradores de fóra do distrito. Na estación do ferrocarril de Baamonde, chamou a atención o gran número de caixas con capóns, que ían consignadas a varios personaxes de Madrid. Facemos votos porque os remitentes non perdan o costume de tales envíos (*El Regional, Diario de Lugo*. Venres, 23 de decembro de 1927)».

Eduardo Lence Santar, no seu libro *Páginas Históricas Gallegas* (1930) di que despois da execución do Mariscal Pardo de Cela, en Mondoñedo, os conxurados que o entregaron así como os seus descendentes quedaron obrigados a pagar aos Pardo de Cela un par de capóns de renda. Tamén nos conta que «María de Bolaño, falecida en 1521, posuía, entre outros bens, o Couto de Cospeito, coa súa xurisdición civil e criminal, no que había 36 vasallos que adoitaban pagar “luctuosa” cando se producía un falecemento e que rendaban 15 vasallos a 6 capóns cada un».

Como se ve, en tempos pasados o capón era moeda de curso legal. O seu uso máis estendido era o pagamento de favores. Na actualidade aínda é posible atopar zonas onde o pagamento de rendas con capóns segue vivo.

No ano 1929, Manuel Amor Meilán en *Geografía del Reino de Galicia. Provincia de Lugo* escribiu:

«As zocas de Vilalba lograron tanta fama como os seus capóns exquisitos. O coidado e esmero na ceba das galiñas é outra das especialidades vilalbesas, contándose por pares os que pola época do Nadal son vendidos nas feiras do partido xudicial e exportados á capital da provincia e de aquí a toda España, como un agasallo exquisito e un manxar moi apreciado polos bos gastronomos».



Por outra banda, existen citas de diferentes autores que recoñecen a calidade dos capóns desta terra e da boa aptitude da raza Galiña de Mos, como Salvador Castelló Carreiras, que, no seu libro *Mi libro de gallinas*, do ano 1949, di:

«Na Provincia de Lugo e Comarca de Mos hai unhas galiñas de moito volume e peso, con cuxa polería as campesiñas preparan para o Nadal uns soberbios capóns e polardas».

Ou como César Ajenjo Cecilia, que, na súa *Enciclopedia de Avicultura* do ano 1950, afirma:

«Dentro das variedades galegas, destaca especialmente a que vive na comarca de Vilalba (Lugo), que no tempo que estiven alí pareceume excelente pola súa rusticidade e produción de carne fina».

Manuel María, o máis grande dos poetas da comarca, deixounos estes versos en galego sobre o capón no seu libro *Terra Chá* (1954):

«Estes pares de capóns
son de terra vilalbesa;
nunca ollei outros tan bos
en toda a terra luguesa.
Cébanse moi ben cebados,
hai que matalos despois
¡Cando se ven desplumados,
teñen un peso de bois!»

E sobre a feira de Vilalba, do mesmo autor consérvase esta crónica-observación:

«Nos días de decembro é fermoso evocar as vellas feiras vilalbesas dos capóns, e atoparse na íntima praza de Santa María cos pares de capóns moi colocados e curiosos nas súas cestas, nas que contrastaba a albura da palla e o mantel de liño caseiro, co dourado dos capóns. O frío era sempre moi forte. Había anos que nevaba ou chovía. Outros, a néboa que fumegaba o río Madalena non daba levantado. Entón, a feira tiña un non sei que de pantasmal e de misterioso. No fondo de nós mesmos, levamos arquivada a música das zocas que graciosamente calzaban as chairegas e apodérase de nós unha sutil melancolía».

O polifacético Álvaro Cunqueiro, un dos grandes autores da literatura galega e prestixioso gastrónomo autor do afamado libro *La Cocina Gallega* (1973), fai un gran enco-



mio dos capóns criados en distintos municipios da Terra Chá e comercializados na feira de Vilalba:

«Falo dos de Vilalba, dos capóns de aldeas veciñas e da Terra Chá e ata a Terra de Pallares e a de Melide e a Terra de Miranda. Pero os que agora están na boca das xentes son os de Xermade ou Noche, de San Xoán de Alba ou Guitiriz, que se xuntan cada ano na feira capoeira de Vilalba, ben erguidos nas súas cestas, sobre brancos manteis, coa enxunlla cravada con seis pauíños de bidueira no mesmo lombo». «Eu vou todos os anos de Deus a Vilalba, onde está a torre dos príncipes de Andrade, o 19 de decembro á feira dos capóns. Desde hai moitos anos, a feira celébrase na praza de Santa María, Santa María de Montenegro, onde está a igrexa. Tocáronme mañás de xeadas nas que aos poucos, ás apalpadelas, ía saíndo o sol, e mañás de neve ou de choiva con vendaval, que son tan mornas. Na feira hai amigos comprando e tamén teño amigos entre vendedores (...). Trato como podo, ás veces axudado por expertos e grandes regateadores -como o vello Chao, que en gloria estea- e compro os pares que necesito, que teño foros que pagar a amigos de Barcelona, de Madrid, de Pamplona, de Vigo, (...) cada vez é menos fácil o regateo, que hai tratantes que compran ducias de pares que mandan fóra do reino, a grandes cidades. En Vilalba xa teñen feitas caixas nas que cabe ben acomodado un par, cruzado de pernas. E o Concello de Vilalba ponlle a cada caixa unha etiqueta de mérito, coa torre dos condes de Vilalba nela e que é a garantía de que o que vai alí dentro é capón e non galiña -o que se sabe entre outras cousas pola espora- é cebado ao modo de Vilalba e da Terra Chá e que non é pito de granxa, engordado ou artificial. Trátase dunha feira á que hai que ir polo menos unha vez na vida, para ver todo aquel campo de capóns, postas as cestas en filas, como sucros nos que florece a máis rara das plantas. Agora faise a cuberto, pero eu lembro que cando se facía na praza, como dixen, nevaba sobre os capóns, que aos poucos os ía cubrindo a neve branca. E as chairegas ben envoltas nos seus panos e nos seus mantóns, apenas asomada a boca para falar o trato, e calzando aquelas zocas que son un dos mais fermosos calzados do mundo, brancas, abertas, chamadas chinelas, que fan lindas pernas. Na miña memoria, o recordo da feira do 19 ten tanto lugar como o mesmo capón, como os mellores capóns que comín».

Outro insigne referente da cultura galega, Ramón Otero Pedrayo, na crónica da viaxe a Santo André de Teixido (na obra *Pelerinaxes*, de 1929), ao pasar por Vilalba, imaxina un cura ideal no sentido goliardesco e campesiño, do que di:

«(...) curaría os xamóns da ceba, coñecería as artes de castrar galos e criar capóns, quizais gardara do tempo da mocidade, con melancolía, unhas zoquiñas vilalbesas de moza (...)».



Como queda recollido, o capón de Vilalba ten fama e renome, principal, pero non exclusivamente, en Galicia. Proba diso é que este produto está recollido no Inventario español de productos tradicionais, publicación editada en 1996 polo entón Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Como xa se indicou, o produto e a súa reputación están intimamente ligados á feira que se celebra en Vilalba desde tempos moi remotos. Antigamente celebrábase o 19 de decembro de cada ano, repetíndose o día 20 por se a falta de compradores ou excesiva oferta de aves o facía preciso; aínda que actualmente se celebra sen data fixa nos días previos á Noiteboa. As referencias históricas remontan a existencia da feira do capón case aos 200 anos de antigüidade, xa que nos libros do concello aparecen anotacións do ano 1835. No devandito ano aparecen recollidos prezos medios «na cantidade de 10 reais o par».

Dunha acta oficial de prezos correspondente ao ano 1840 gardada no Concello de Vilalba despréndese que un par de capóns se cotizaba tanto como «un carneiro bo e limpo» (12 reais) e que os mercados de capóns se celebraban, ademais de no Nadal, nos meses de xaneiro e febreiro, en contra do que hoxe ocorre. Desde 1900 a 1947 o par de capóns subiu de 10 a 100 pesetas. En 1949 aparece cotizándose a 200 pesetas e foi subindo paulatinamente o prezo do par ata 1974, ano en que se rumoreou que un par de capóns fora vendido en 8.000 pesetas, feito insólito xa que o prezo medio por aquel entón estaba entre 4.000 e 6.000 pesetas. Hoxe en día é habitual que se paguen ata 200 euros.

Ademais de en Vilalba, na comarca de Terra Chá, polo menos ata 1925, tamén se veu celebrando un mercado de capóns na Feira do Monte (Cospeito), segundo recolle *El Herald de Villalba*.

A feira de Vilalba realizábase tradicionalmente na praza de Santa María, onde se poñían á venda os aproximadamente 2.000 pares. En 1968 a feira tivo lugar nos xardíns do parador de turismo e os capóns enviados fóra de Galicia foron embalados en caixas de madeira especiais. Ao ano seguinte, e ante as inclemencias do tempo, a venda de capóns realizouse no pavillón preparado para ese efecto no novo campo da feira da vila, e así se veu realizando ata o momento actual.

Ademais, o Concello concede premios desde 1979 aos tres mellores pares de capóns, para o que a Corporación municipal elixe os membros do xurado, que adoitan ser un representante da profesión veterinaria, un da prensa e outro do Concello.

Antes de acceder ao recinto feiral, os capóns han de superar un control veterinario onde deben acreditar que os exemplares son machos, para evitar que se presenten galiñas. Tras a comprobación das exixencias, procédese á selaxe e entrada no recinto feiral.



O por que é hoxe Vilalba e a súa comarca o centro de produción de capóns podería basearse no coidado que na súa selección e cría se aplicou desde sempre, e no celo que o Concello, desde hai moitos anos, vén poñendo no control dos capóns e a súa comercialización. Porque todos os que merecen ser considerados capón de Vilalba están rigorosamente censados e os que figuran neste censo que reúnan todas as características necesarias e sexan repetidamente inspeccionados, só eles poderán entrar no recinto, xa que os restantes non serán considerados oficialmente capóns de Vilalba.

2. Vínculo co medio natural.

2.1. Características específicas da área xeográfica.

a) O medio físico.

A comarca da Terra Chá configúrase como unha das máis extensas e definidas de Galicia. Presenta unha gran uniformidade como consecuencia do seu suave relevo (o nome, cuxa tradución ao español sería «tierra llana», fai referencia a iso), só interrompido polos rebordos montañosos que a enmarcan e que delimitan un espazo cheo de vales asucados por unha densa rede hidrográfica, na cal destaca o río Miño e os seus afluentes. A súa altitude media é de 400 metros.

Sobre unha base litolóxica en que predominan as lousas e con afloramentos graníticos, abundan os chans de orixe sedimentaria, que sustentan unha vexetación en que destacan especies arbóreas (aproximadamente o 60 % do chan é forestal), principalmente o carballo (*Quercus robur*) e, en menor medida, o bidueiro (*Betula celtiberica*), o castiñeiro (*Castanea sativa*), o amieiro (*Alnus glutinosa*) e os piñeiros (*Pinus sp.*). O resto da superficie agraria repártese nun 22 % de terras de cultivo e un 15 % de prados e pasteiros.

A comarca da Terra Chá non ten unha gran variación canto á temperatura media anual, que oscila entre os 8,5° C nas zonas máis altas e os 12° C nas máis baixas. Por outra banda, a precipitación anual sitúase entre os 1.000 e os 1.400 mm, e os valores de humidade relativa media están arredor do 85 %. O clima húmido, con veráns suaves e escasa amplitude de oscilación térmica, propicia o desenvolvemento de cultivos clave na alimentación dos capóns, sobre todo no referente ao pasto e os cereais, entre os cales destaca o millo. O período frío abrangue os meses de novembro a marzo, con temperaturas medias mensuais entre 5 e 10° C, período que se evita na cría tradicional do capón, que comeza en abril-maio e termina en decembro, aínda que este último mes as aves xa estarán confinadas sen saír ao exterior.



b) O factor humano.

A produción do capón na área xeográfica delimitada séguese facendo como outrora, en pequenas explotacións familiares en que se fai un manexo tradicional das aves, de forma artesanal e con importante presenza aínda de exemplares de razas autóctonas e cruzamentos, razas en todo caso rústicas adaptadas á cría ao aire libre e que proporcionan produtos de características peculiares. Así, unha das razas amplamente utilizadas é a Galiña de Mos (Mos é o nome dunha parroquia pertencente ao concello de Castro de Rei, que forma parte da comarca) en pureza ou cruzada.

As aves aliméntanse aproveitando a cubertoira vexetal do curral, o que se complementa con cereais, entre os cales ten un especial protagonismo o millo, e outros produtos de orixe vexetal, como verzas, patacas ou castañas, en gran medida provenientes da propia explotación.

A castración das aves e a fase final de ceba, en instalacións específicas (capoeiras) e cun sistema de alimentación moi particular (o amoadado) requiren coñecementos específicos que os homes e mulleres da zona atesouran ao irse transmitindo secularmente de pais a fillos.

2.2. Especificidade do produto.

As canais do capón de Vilalba presentan cor nacarada-amarelada e unha pel fina e flexible. Deben pesar, como mínimo, 2,5 kg, límite de peso que sobe ata 4 kg no caso particular dos capóns de Nadal, que se comercializan nas datas do Nadal e que se dispoñen á venda dunha forma especial, consistente, como xa se indicou, en presentala con cabeza e patas colocando no interior da canal un pau pequeno de bidueiro, para manter o lombo o máis recto posible, coas ás dobradas coa punta para arriba, de maneira que queden pousadas nas costas e coa graxa ou «ensunlla» tamén sobre as costas, aos dous lados, suxeita con paus pequenos.

A carne caracterízase pola súa fineza, sustanza e tenrura. A textura é fibrosa e a graxa, abundante -sobre todo no Capón de Nadal- é de cor branca-amarelada.

2.3. Interacción entre o medio natural e as características específicas do produto.

A área xeográfica delimitada caracterízase por unhas boas condicións naturais para o sostemento dunha importante actividade agropecuaria. Trátase maioritariamente de pequenas explotacións gandeiras familiares, principalmente de vacún de leite ou de carne, nas cales a cría de capóns tradicionalmente foi unha actividade secundaria que serviu para complementar a renda da explotación.



As condicións naturais permiten -facendo uso de razas adaptadas, como a raza Galiña de Mos, autóctona da zona- a cría ao aire libre, con aproveitamento dos recursos da comarca, maioritariamente da propia explotación, para a alimentación das aves. A selección das aves polos produtores, buscando aquelas que se adaptan ao medio e ao sistema de cría, e de tipo semipesado e de crecemento lento, tamén é un factor que inflúe nas características do produto.

Por outra banda, as pequenas explotacións familiares seguen aplicando os métodos tradicionais de cría e manexo das aves, con baixas densidades tanto no galiñeiro como no curral, no que os animais pasan gran parte do día, o que facilita que realicen gran cantidade de exercicio. Estas condicións tamén inciden directamente nas características organolépticas da carne.

Ademais, a alimentación, baseada en cereais, nos cales o millo ten un papel destacado, tamén incide nas características da carne e na cor amarelada da canal. A fase final de ceba en recintos de dimensións reducidas -para o cal se adoitan utilizar gaiolas denominadas «capoeiras»- e utilizando unha alimentación específica en que se complementa a alimentación base da fase anterior co amoadado -elaborado segundo a técnica local con millo triturado mesturado con patacas cocidas e/ou castañas cocidas-, é unha mostra máis do saber facer particular dos produtores e produtoras da zona que inflúe directamente nas características do produto. Téñase en conta que a zona ten unha produción importante de millo, patacas e castañas, que xunto coas gramíneas e leguminosas que conforman as pradarias e pasteiros que aproveitan directamente as aves, forman a base da alimentación. Por iso a maior parte das materias primas utilizadas na alimentación son da comarca, cando non da mesma explotación.

En definitiva, o tipo de ave seleccionado, a forma de cría e a alimentación fornecida son responsables tanto do aspecto da canal, de cor nacarada-amarelada e con pel fina e flexible, como da fineza, sustanza e tenreza da carne.

A forma específica en que se presenta para a comercialización o Capón de Nadal é outro exemplo máis da especificidade do produto, consecuencia do saber facer dos habitantes deste territorio.

O recoñecemento de que son obxecto os capóns da comarca de Terra Chá é consecuencia do extremado coidado con que son atendidos os animais. Isto determina que o capón de Vilalba presente na actualidade unha situación de produto típico -está recollido no *Inventario español de productos tradicionales*, publicado polo Ministerio de Agricultura,



Pesca e Alimentación- e con crianza puramente tradicional e tecnicamente pouco evolucionada. Cébase, principalmente, por ser unha tradición mantida de pais a fillos e porque coincide cunha época en que as faenas do campo son escasas, o que permite que o núcleo familiar dedique parte do seu tempo libre á crianza do capón.

A súa produción vese xustificada, en moitos casos, por permanecer como un costume arraigado na zona e por supoñer unha fonte secundaria de ingresos das explotacións agrarias familiares. Na maioría dos casos, os cebadores só teñen en conta o beneficio que lles produce a súa venda, sen sopesar os gastos que ocasiona o seu esmerada e laboriosa crianza.

G. Estrutura de control.

Nome: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal).

Enderezo: Pazo de Quián, s/n, Sergude, 15881 Boqueixón (A Coruña).

Teléfono: (34) 881 99 72 76.

Fax: (34) 981 54 66 76.

Correo electrónico: ingacal@xunta.es

O Ingacal é un organismo público, dependente da Consellería do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia.

H. Etiquetaxe.

A carne de capón comercializada baixo o amparo da indicación xeográfica protexida capón de Vilalba deberá levar, tras a certificación, a etiquetaxe comercial correspondente a cada elaborador-comercializador. Levará tamén, en cada unidade de venda, unha etiqueta propia da indicación xeográfica (contraetiqueta), de codificación alfanumérica e numeración correlativa, utilizada baixo a supervisión do órgano de control, co logotipo oficial da IXP.

Tanto na etiquetaxe comercial como na contraetiqueta propia da indicación xeográfica figurará obrigatoriamente a mención «Indicación xeográfica protexida Capón de Vilalba». Ademais, na etiquetaxe figurará o logotipo da UE que identifica os produtos que se benefician dunha indicación xeográfica.

Os capóns da tipoloxía Capón de Nadal complementarán a súa etiquetaxe con esa mención.



**Anexo do prego de condicións da IXP Capón de Vilalba
Área xeográfica da IXP Capón de Vilalba**

