



**INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
“CAPÓN DE VILALBA”**

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “CAPÓN DE VILALBA”

PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

- INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “CAPÓN DE VILALBA”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La indicación geográfica protegida "*Capón de Vilalba*" se aplica a la carne de machos de la especie *Gallus domesticus* castrados quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual. Las aves son de la raza autóctona *Galiña de Mos* o de estirpes que tienen como rasgo común con ésta su rusticidad, lo que permite su cría al aire libre en las condiciones climáticas de la zona. Las estirpes utilizadas, al igual que la raza *Galiña de Mos*, son siempre semipesadas y de crecimiento lento y presentan plumaje de color marrón-rojizo.

Los capones son sacrificados a una edad mínima de 150 días después de un periodo de cría y engorde tras la castración de, al menos, 77 días. Para el caso particular de la variante tradicional "Capón de Nadal" ("Capón de Navidad"), que se comercializa durante la época navideña, dicha edad mínima será, por lo menos, de 210 días. El cebo, fase final del engorde, se hace en recinto confinado y durará al menos 25 días

La canal presenta color nacarado-amarillento y una piel fina y flexible. Debe pesar, como mínimo, 2,5 kg. Este peso mínimo subirá hasta 4 Kg en el caso particular de los capones "de Nadal".

C. ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de cría, sacrificio y procesado de los capones amparados por la indicación geográfica queda limitada a los ayuntamientos de Muras, Xermade, Vilalba, Abadín, Pastoriza, Guitiriz, Begonte, Cospeito y Castro de Rei, que conforman la comarca denominada "Terra Chá", en la provincia de Lugo, que abarca una superficie de 1.822,75 Km² (ver anexo).

El nombre de la I.G.P., "Vilalba", es un nombre geográfico que corresponde con el del municipio cabecera de la comarca y que le ha dado la notoriedad y reconocimiento al producto, ya que es el lugar donde tradicionalmente, en los días previos a la festividad de la Nochebuena (24 de diciembre), tiene lugar una feria en la cual se comercializan los capones procedentes de los ayuntamientos colindantes y de las parroquias del propio término municipal. La fama de esta feria ha dado nombre al producto. Se debe indicar que Vilalba es el topónimo oficial que corresponde actualmente a esta localidad, tras el proceso de normalización lingüística que se produjo en Galicia con el advenimiento de la democracia a España. Antes, durante muchos años, se impuso una forma castellanizada, Villalba, que figura en muchos documentos del pasado, como algunos de los que se recogen en el apartado de justificación del vínculo a través de la reputación del producto.

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

Los controles de la calidad del producto y de la trazabilidad serán responsabilidad de los operadores de la I.G.P. "Capón de Vilalba". Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad del



producto como el cumplimiento del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas complementarias, el órgano de control contará con registros, permanentemente actualizados, de explotaciones, de mataderos y de elaboradores-comercializadores, en los que se inscribirán las instalaciones productivas de los diferentes operadores tras la presentación de la correspondiente solicitud por parte de sus titulares. Las diferentes instalaciones deben estar situadas en la zona geográfica delimitada.

En el registro de explotaciones se inscribirán todas aquéllas granjas que se quieran dedicar a la cría de capones cuya carne pretenda ser comercializada con la protección de la indicación geográfica.

En el registro de mataderos se inscribirán las instalaciones que pretendan dedicarse al sacrificio de aves destinadas a la obtención de carne amparada por la indicación geográfica.

Por último, en el registro de elaboradores-comercializadores se inscribirán las instalaciones que se dediquen a realizar las operaciones posteriores al sacrificio y faenado necesarias para disponer el producto en condiciones para su comercialización.

Solamente se puede aplicar la *I.G.P. "Capón de Vilalba"* a la carne de aves criadas, sacrificadas, faenadas y preparadas para la comercialización, en instalaciones inscritas en los registros citados, obtenidas conforme a los requisitos establecidos en este pliego de condiciones y demás normas de aplicación y que reúnan las características establecidas en las mismas.

Cada uno de los operadores contará con un registro, específico de la *I.G.P. "Capón de Vilalba"*, en el que se asentarán, según corresponda, datos relativos a la procedencia de los animales, crianza, sacrificio, procesado y destino final del producto, así como otros datos que se establezcan para un eficaz control y garantía de la trazabilidad.

Todas las personas físicas o jurídicas, las explotaciones, los mataderos y las instalaciones de procesado inscritas en los registros estarán sometidas a las



inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control con objeto de comprobar que los productos amparados por la I.G.P. cumplen los requisitos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación.

Con carácter general, las explotaciones que críen aves para la producción de carne no acogida a la indicación geográfica y las instalaciones industriales que posean otras líneas de producción distintas de la relativa a los capones protegidos bajo la misma, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones que se establezcan para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los productos amparados por la indicación geográfica protegida "*Capón de Vilalba*".

La trazabilidad del producto quedará asegurada en todo momento a través de un control documental de los datos contenidos en los registros de las explotaciones y de las instalaciones de sacrificio y de las de procesado, que se completará con inspecciones periódicas para comprobar *in situ* todo el proceso de obtención de los productos amparados por la I.G.P. "*Capón de Vilalba*".

Todas y cada una de las presentaciones llevarán una etiqueta numerada propia de la indicación geográfica protegida "*Capón de Vilalba*" (contraetiqueta), que será puesta en las instalaciones industriales inscritas y cuya utilización será supervisada por el órgano de control.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las carnes protegidas por la I.G.P. cumplirán en todo momento lo indicado en la legislación vigente al respecto.

Las aves utilizadas para la obtención de la carne deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Serán machos de la especie *Gallus domesticus* que tengan como rasgo común su rusticidad, lo que permite su cría al aire libre en las condiciones climáticas de la zona. Deben ser razas semipesadas y de crecimiento lento, que presenten plumaje de color marrón-rojizo. Estas



características las cumple la raza autóctona *Galiña de Mos*, frecuentemente -pero no exclusivamente- utilizada en la zona, en pureza o cruzada y otras estirpes de crecimiento lento tradicionalmente utilizados en la producción de *Capón de Vilalba*.

- Deberán ser criadas -por lo menos a partir de la castración, incluida esta-, cebadas, sacrificadas y preparadas para la comercialización en el área geográfica definida en el apartado C).

El proceso productivo se desarrolla de acuerdo con las siguientes fases:

1. Crianza

La crianza tendrá lugar en locales con suficiente luz y protegidos de los vientos dominantes en invierno. El terreno debe estar seco y con suelo de hormigón y algo elevado, de superficie lisa y con ligera pendiente para facilitar la limpieza. La yacija debe ser de viruta de madera o serrín, cascarilla de arroz, o cualquier otro material similar autorizado por la normativa general, con un espesor aproximado de 10-15 cm.

Las instalaciones cumplirán los siguientes requisitos:

- El grado de concentración por metro cuadrado de suelo del gallinero no superará las 12 aves hasta 91 días de edad y luego 6,25 aves, con un máximo de 35 Kg de peso vivo por metro cuadrado.
- La superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no superará los 1600 m².
- Cada gallinero no contendrá más de 2500 capones.
- Las aves tendrán acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre, el corral, como mínimo a partir de las 6 semanas.
- Los corrales incluirán una zona cubierta en su mayor parte con vegetación, con una superficie de al menos 2 m² por capón hasta los 91 días y de 4 m² a partir de los 92 días.



Se utilizarán machos que cumplan los requisitos raciales y de peso adecuados para criarlos como capones. La castración se realiza cuando tienen entre 1 y 1,5 Kg de peso vivo, lo que corresponde a una edad de entre 45 y 60 días.

Una vez castrados se dejan reposar unos días sin salir al campo, para que puedan recuperarse de la operación y no se les infecte la herida, siendo este momento el más crítico del proceso de cría. Aproximadamente una semana después de castrarse ya pueden salir al aire libre, comenzando así la primera fase de engorde.

Durante esta etapa, tendrán acceso a una alimentación basada en el cereal que complementa al pasto, así como a agua de bebida, mediante comederos y bebederos repartidos por todo el terreno (al menos 1 comedero y bebedero por cada 25 aves). Es importante que las aves tengan posibilidad de hacer ejercicio físico para desarrollar la musculatura y adquirir coloración, de ahí la necesidad de que se respeten los máximos de densidad antes citados. También es necesario que las aves cuenten con espacios de sombra para resguardarse del calor. Los espacios al aire libre deben situarse en lugares que no se inunden, sin corrientes de agua, no muy accidentados y cercados, para impedir tanto la salida de los animales como la entrada de depredadores.

En esta etapa la alimentación suministrada será la que permita un crecimiento armonioso de los animales y relativamente lento, y se basará en el aprovechamiento de la cubierta vegetal del corral, lo que se complementará con maíz, otros cereales y otros alimentos de origen vegetal (como berzas, mondaduras de patatas, castañas, etc.) que habitualmente proceden de la propia explotación. De utilizarse piensos compuestos, estos tendrán como mínimo un 70% de cereales.

2. Cebo

La segunda fase del engorde es el cebo. El cebo del "*Capón de Vilalba*" se realiza en recintos donde se confinan las aves al objeto de que tengan menos espacio para sus movimientos. Tradicionalmente se usan las "*capoeiras*" (caponeras), jaulas que estarán construidas con los materiales y con las dimensiones que estipule la normativa vigente en materia de bienestar animal. Los espacios en los que se realice este cebo final contarán con comederos y



bebederos. El objetivo es impedir el excesivo ejercicio de los capones y facilitar así el engorde final.

Durante esta etapa la alimentación base se complementará con una pasta denominada "*amoado*", compuesta por la mezcla de maíz triturado y patata cocida. En dicha pasta, la patata puede ser sustituida total o parcialmente por castaña.

Esta fase de cebo debe durar al menos 25 días.

3. Sacrificio

Para acogerse a la indicación geográfica protegida "*Capón de Vilalba*", las aves deben sacrificarse con una edad mínima de 150 días. Las canales deberán tener un peso mínimo de 2,5 kg.

No obstante, los capones acogidos a la indicación geográfica que se vayan a comercializar como "*Capón de Nadal*" deben ser sacrificados con una edad mínima de 7 meses (210 días), y tener un peso mínimo de 4 kg. Este es el tipo de capón que se comercializa de forma tradicional en la feria que se celebra en Vilalba en fechas previas a la Navidad, donde se vende bajo una forma de presentación específica.

En todo momento debe ser posible relacionar la canal con el animal del que proceda. Las aves a su llegada a matadero deben estar acompañadas de los documentos que exija la normativa vigente, que permitan identificar de forma inequívoca su procedencia y correcto estado sanitario.

El almacenamiento de las canales protegidas se hará de forma que no se confundan con las de otras aves cuya carne no opte a ser amparada por la indicación geográfica. Con este fin, las canales serán identificadas individualmente inmediatamente después del sacrificio mediante algún sistema que deberá permitir relacionarlas con las explotaciones de origen.

El período de maduración de la carne será como mínimo de 24 horas, desde el sacrificio hasta que la carne sea adquirida por el consumidor.

El reparto y distribución de canales amparadas por la *I.G.P. "Capón de Vilalba"* a detallistas y su posterior conservación y venta, se efectuará de acuerdo con

la normativa vigente y se evitará en todo momento el deterioro de la calidad del producto.

El órgano de control podrá desarrollar documentos que describan los requisitos necesarios para garantizar la trazabilidad desde la salida de las aves de la granja hasta la obtención de las canales.

4. Comercialización

El "*Capón de Vilalba*" se comercializará en canales enteras. No obstante se podrá autorizar la comercialización de la canal troceada, admitiéndose en particular el despiece en los puntos de venta, siempre que se establezca un adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, a fin de evitar cualquier posibilidad de confusión. Las canales serán expedidas a los puntos de venta desde las instalaciones inscritas en los correspondientes registros, donde previamente se les aplicará una etiqueta identificativa (contraetiqueta) con el logotipo de la IGP.

En el caso del "*Capón de Nadal*", en su comercialización se respetará la forma tradicional, consistente en presentarla con cabeza y patas colocando en el interior de la canal un palo pequeño de abedul, para mantener el lomo lo más recto posible, lo que facilita la posterior colocación de la grasa; a continuación se doblan las alas dirigiendo la punta hacia arriba, de manera que queden posadas en la espalda. Por último se coloca la grasa o "*ensunlla*" también sobre la espalda, a los dos lados, sujeta con palos pequeños. Esta "*ensunlla*" es muestra de la calidad del engorde de los capones. Después se dejan enfriar hasta que los músculos adquieran la rigidez suficiente. Además, cuando se preparen para su venta en la tradicional feria de Vilalba, se presentarán de acuerdo a lo que indican sus normas y la costumbre, con las aves en cestas de mimbre o madera, con un relleno de paja y cubiertas por un paño blanco.



F. VÍNCULO CON EL MEDIO

1.- REPUTACIÓN

Las primeras noticias conocidas sobre la cría y consumo de capones en Galicia datan de la Edad Media, abundando en esta época documentos de foros en los que los foreros se comprometían a pagar en capones parte de la renta.

En tiempos ya mucho más recientes podemos encontrar referencias de que esta costumbre del pago con capones se fue manteniendo, lo que da idea del alto aprecio que este producto ha tenido en la comarca a lo largo de diferentes momentos históricos. Así tenemos la referencia publicada en el periódico local *El eco de Villalba*, dirigido por Manuel Mato Vizoso, que en 1908 recoge que *los vecinos de San Andrés de Fraga, de Cabreiros, tenían que pagar al monasterio de Lorenzana la cuarta parte de los frutos que recogían y por Navidad, cuatro capones cebados cada uno.*

En la publicación *El Regional*, editado entre los años 1885 y 1931, también aparecen referencias a las ferias de capones celebradas en Vilalba y al éxito que este producto tenía:

“Los días 18, 19 y 20 del presente, se celebró en esta villa el mercado oficial de capones. Especialmente el primer día hubo un mercado abundantísimo, cotizándose a buenos precios. Se notó la presencia de muchos compradores de fuera del distrito. En la estación del ferrocarril de Baamonde, llamó la atención el gran número de cajas con capones, que iban consignadas a varios personajes de Madrid. Hacemos votos porque los remitentes no pierdan la costumbre de tales envíos”. (El Regional, Diario de Lugo. Viernes, 23 de diciembre de 1927).

Eduardo Lence Santar, en su libro *Páginas Históricas Gallegas (1930)* dice que después de la ejecución del Mariscal Pardo de Cela, en Mondoñedo, los conjurados que lo entregaron así como sus descendientes quedaron obligados a pagar a los Pardo de Cela un par de capones de renta. También nos cuenta que *María de Bolaño, fallecida en 1521, poseía, entre otros bienes, el Coto de Cospeito, con su jurisdicción civil y criminal, en el que había 36 vasallos que solían*



pagar “luctuosa” cuando se producía un fallecimiento y que rendaban 15 vasallos a 6 capones cada uno.

Como se ve, en tiempos pasados el capón era moneda de curso legal. Su uso más extendido era el pago de favores. En la actualidad aun es posible encontrar zonas donde el pago de rentas con capones sigue vivo.

En el año 1929, Manuel Amor Meilán en *Geografía del Reino de Galicia. Provincia de Lugo* escribió:

“Las zuecas de Villalba lograron tanta fama como sus capones exquisitos. El cuidado y esmero en la ceba de las gallinas es otra de las especialidades villalbesas, contándose por pares los que por la época de la Navidad son vendidos en las ferias del partido judicial y exportados a la capital de la provincia y de aquí a toda España, como un regalo exquisito y un manjar muy apreciado por los buenos gastrónomos”.

Por otra parte, existen citas de diferentes autores que reconocen la calidad de los capones de esta tierra y de la buena aptitud de la raza “Galiña de Mos”, como Salvador Castelló Carreras que en su libro *Mi libro de gallinas* del año 1949 dice:

“En la Provincia de Lugo y Comarca de Mos hay unas gallinas de mucho volumen y peso, con cuya pollería las campesinas preparan para las Navidades unos soberbios capones y pollardas”.

O como César Ajenjo Cecilia, que en su *Enciclopedia de Avicultura* del año 1950 afirma:

“Dentro de las variedades gallegas, destaca especialmente la que vive en la comarca de Villalba (Lugo), que en el tiempo que estuve allí me pareció excelente por su rusticidad y producción de carne fina”.

Manuel María, el más grande de los poetas de la comarca, nos dejó estos versos en gallego sobre el capón en su 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!”*

(Estos pares de capones/son de tierra vilalbesa/Nunca vi otros tan buenos/en toda la tierra luguesa./ Se ceban muy bien cebados,/hay que matarlos después/¡Cuando se ven desplumados/tienen un peso de bueyes!).

Y sobre la feria de Vilalba, del mismo autor se conserva esta crónica-observación:

“En los días de diciembre es hermoso evocar las viejas ferias vilalbesas de los capones, y encontrarse en la íntima plaza de Santa María con los pares de capones muy colocados y curiosos en sus cestas, en las que contrastaba la blancura de la paja y el mantel de lino casero, con el dorado de los capones. El frío era siempre muy fuerte. Había años que nevaba o llovía. Otros, la niebla que humeaba el río Magdalena no conseguía levantarse. Entonces, la feria tenía un no sé que de fantasmal y de misterioso. En el fondo de nosotros mismos, llevamos archivada la músicas de las zuecas que graciosamente calzaban las chairegas y se apodera de nosotros una sutil melancolía.”

El polifacético Álvaro Cunqueiro, uno de los grandes autores de la literatura gallega y prestigioso gastrónomo autor del afamado libro *La Cocina Gallega* (1973), hace una gran alabanza de los capones criados en distintos municipios de la Terra Chá y comercializados en la feria de Vilalba:

“Hablo de los de Villalba, de los capones de aldeas vecinas y de la Terra Chá y hasta la tierra de Pallares y la de Melide y la Terra de Miranda. Pero los que ahora están en la boca de las gentes son los de Xermade o Noche, de San Xoán de Alba o Guitiriz, que se juntan cada año en la feria caponera de Villalba, bien erguidos en sus cestas, sobre blancos manteles, con la enjundia clavada con seis palitos de abedul en el mismo lomo.” “Yo voy todos los años de Dios a Villalba, donde está la torre de los príncipes de Andrade, el 19 de diciembre a la feria de los capones. Desde hace muchos años, la feria se celebra en la plaza de Santa María, Santa María de Montenegro, donde está



la iglesia. Me han tocado mañanas de helada en las que poco a poco, a tientas, iba saliendo el sol, y mañanas de nieve o de lluvia con vendaval, que son tan tibias. En la feria hay amigos comprando y también tengo amigos entre vendedores (...). Trato como puedo, a veces ayudado por expertos y grandes regateadores –como el viejo Chao, que en gloria esté– y compro los pares que necesito, que tengo foros que pagar a amigos de Barcelona, de Madrid, de Pamplona, de Vigo,(...) cada vez es menos fácil el regateo, que hay tratantes que compran docenas de pares que mandan fuera del reino, a grandes ciudades. En Villalba ya tienen hechas cajas en las que cabe bien acomodado un par, cruzado de piernas. Y el Ayuntamiento de Villalba le pone a cada caja una etiqueta de mérito, con la torre de los condes de Villalba en ella y que es la garantía de que lo que va allí dentro es capón y no gallina –lo que se sabe entre otras cosas por la espora– es cebado al modo de Villaba y de la Terra Chá y que no es pollo de granja, engordado o artificial. Se trata de una feria a la que hay que ir al menos una vez en la vida, para ver todo aquel campo de capones, puestas las cestas en filas, como surcos en los que florece la más rara de las plantas. Ahora se hace a cubierto, pero yo recuerdo que cuando se hacía en la plaza, como dije, nevaba sobre los capones, que poco a poco los iba cubriendo la nieve blanca. Y las chairegas bien envueltas en sus toquillas y sus mantones, apenas asomada la boca para hablar el trato, y calzando aquellas zuecas que son uno de los más hermosos calzados del mundo, blancas, abiertas, llamadas chinelas, que hacen lindas piernas. En mi memoria, el recuerdo de la feria del 19 tiene tanto lugar como el mismo capón, como los mejores capones que comí”.

Otro insigne referente de la cultura gallega, Don Ramón Otero Pedrayo, en la crónica del viaje a San Andrés de Teixido (en la obra *Pelerinaxes*, de 1929), al pasar por Vilalba, imagina un cura ideal en el sentido goliardesco y campesino, del que dice:

“(...) curaría los jamones de la ceba, conocería las artes de castrar gallos y criar capones, quizás había guardado del tiempo de la mocedad, con melancolía, unas zuequitas villalbesas de moza (...).”

Como queda recogido, el capón de Vilalba tiene fama y renombre, principal, pero no exclusivamente, en Galicia. Prueba de ello es que este producto está recogido en el *Inventario español de productos tradicionales*, publicación editada en 1996 por el entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Como ya se ha indicado, el producto y su reputación están íntimamente ligados a la feria que se celebra en Vilalba desde tiempos muy remotos. Antiguamente se celebraba el 19 de diciembre de cada año, repitiéndose el día 20 por si la falta de compradores o excesiva oferta de aves lo hacía preciso; aunque actualmente se celebra sin fecha fija en los días previos a la Nochebuena. Las referencias históricas remontan la existencia de la Feria del Capón casi a los 200 años de antigüedad, ya que en los libros del Ayuntamiento aparecen anotaciones del año 1835. En dicho año aparecen recogidos precios medios “*en la cantidad de 10 reales el par*”.

De un acta oficial de precios correspondiente al año 1840 guardada en el Ayuntamiento de Vilalba se desprende que un par de capones se cotizaba tanto como “un camero bueno y limpio” (12 reales) y que los mercados de capones se celebraban además de en Navidad, en los meses de enero y febrero, en contra de lo que hoy ocurre. Desde 1900 a 1947 el par de capones subió de 10 a 100 pesetas. En 1949 aparece cotizándose a 200 pesetas y fue subiendo paulatinamente el precio del par hasta 1974, año en que se rumoreó que un par de capones había sido vendido en 8.000 pesetas, hecho insólito ya que el precio medio por aquel entonces estaba entre 4.000 y 6.000 pesetas.

Además de en Vilalba, en la comarca de Terra Chá, al menos hasta 1925, también se vino celebrando un mercado de capones en A Feira do Monte (Cospeito), según recoge el *Heraldo de Villalba*.

La feria de Vilalba se realizaba tradicionalmente en la plaza de Santa María, donde se ponían a la venta los aproximadamente 2.000 pares. En 1968 la feria tuvo lugar en los jardines del Parador de Turismo y los capones enviados fuera de Galicia fueron embalados en cajas de madera especiales. Al año siguiente, y ante las inclemencias del tiempo, la venta de capones se realizó en el pabellón preparado a tal efecto en el nuevo *Campo da Feira* de la villa, y así se ha venido realizando hasta el momento actual.



Además, el Ayuntamiento concede premios desde 1979 a los tres mejores pares de capones, para lo cual la Corporación Municipal elige a los miembros del jurado, que suelen ser un representante de la profesión veterinaria, uno de la prensa y otro del Ayuntamiento.

Antes de acceder al recinto ferial, los capones han de superar un control veterinario en donde deben acreditar que los ejemplares son machos, para evitar que se presenten gallinas. Tras la comprobación de las exigencias, se procede al sellado y entrada en el recinto ferial.

El por qué es hoy Vilalba y su comarca el centro de producción de capones podría basarse en el cuidado que en su selección y cría se aplicó desde siempre, y en el celo que el ayuntamiento, desde hace muchos años, viene poniendo en el control de los capones y su comercialización. Porque todos los que merecen ser considerados “*Capón de Vilalba*” están rigurosamente censados y los que figuran en este censo que reúnan todas las características necesarias y sean repetidamente inspeccionados, solo ellos podrán entrar en el recinto, ya que los restantes no serán considerados oficialmente “capones de Vilalba”.

Como prueba de la reputación actual de este producto, indicar que los precios medios de los capones vendidos en la feria de Vilalba en los últimos 10 años oscilan entre los 80 e los 120 euros la pieza, e incluso es habitual que se lleguen a pagar hasta 140 euros por algún ejemplar. Para canales del entorno de 5 kg, esto supone unos precios por kg de aproximadamente 20 €, cuando un capón estándar de otras zonas puede cotizar alrededor de los 10 a 14 €/kg. Los medios de comunicación de Galicia, pero también de ámbito español, recogen cada año en la época navideña abundante información de la celebración de esta feria y de los precios pagados, como se puede contrastar con una búsqueda en la red. La multitud de resultados que se obtienen al introducir el nombre de este producto y los elevados precios pagados son una evidencia del reconocimiento que tiene el Capón de Vilalba entre los consumidores.



2.- VÍNCULO CON EL MEDIO NATURAL

2.1 Características específicas del área geográfica.

a) El medio físico

La comarca de Terra Chá se configura como una de las más extensas y definidas de Galicia. Presenta una gran uniformidad como consecuencia de su suave relieve (el nombre, cuya traducción al español sería "Tierra llana", hace referencia a ello), sólo interrumpido por los rebordes montañosos que la enmarcan y que delimitan un espacio lleno de valles surcados por una densa red hidrográfica, en la que destaca el río Miño y sus afluentes. Su altitud media es de 400 metros.

Sobre una base litológica en la que predominan las pizarras y con afloramientos graníticos, abundan los suelos de origen sedimentario, que sustentan una vegetación en la que destacan especies arbóreas (aproximadamente el 60 % del suelo es forestal), principalmente el "carballo" (*Quercus robur*), y en menor medida el abedul (*Betula celtiberica*), el castaño (*Castanea sativa*), el aliso (*Alnus glutinosa*) y los pinos (*Pinus sp.*). El resto de la superficie agraria se reparte en un 22 % de tierras de cultivo y un 15 % de prados y pastizales.

La comarca de Terra Chá no tiene una gran variación en cuanto a la temperatura media anual, que oscila entre los 8,5 °C en las zonas más altas y los 12 °C en las más bajas. Por otra parte, la precipitación anual se sitúa entre los 1000 y los 1400 mm, y los valores de humedad relativa media están en torno al 85 %. El clima húmedo, con veranos suaves y escasa amplitud de oscilación térmica, propicia el desarrollo de cultivos clave en la alimentación de los capones, sobre todo en lo referente al pasto y los cereales, entre los que destaca el maíz. El período frío abarca los meses de noviembre a marzo, con temperaturas medias mensuales entre 5 y 10 °C, período que se evita en la cría tradicional del capón, que comienza en abril-mayo y termina en diciembre, aunque en este último mes las aves ya estarán confinadas sin salir al exterior.

b) El factor humano

La producción del capón en el área geográfica delimitada se sigue haciendo como antaño, en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional de las aves, de forma artesanal y con importante presencia todavía de



ejemplares de la raza autóctona "*Galiña de Mos*" (Mos es el nombre de una parroquia perteneciente al ayuntamiento de Castro de Rei, que forma parte de la comarca) en pureza o cruzada. Se trata de una raza rústica adaptada a la cría al aire libre.

Las aves se alimentan aprovechando la cubierta vegetal del corral, lo que se complementa con cereales, entre los que tiene un especial protagonismo el maíz, y otros productos de origen vegetal, como berzas, patatas o castañas, en gran medida provenientes de la propia explotación.

La castración de las aves y la fase final de cebo, en instalaciones específicas ("capoeiras") y con un sistema de alimentación muy particular (el "amoado") requieren conocimientos específicos que los hombres y mujeres de la zona atesoran al irse transmitiendo secularmente de padres a hijos.

2.2. Especificidad del producto

Las canales del "*Capón de Vilalba*" presentan color nacarado-amarillento y una piel fina y flexible. Deben pesar, como mínimo, 2,5 kg, límite de peso que sube hasta 4 Kg en el caso particular de los capones "de Nadal", que se comercializan en las fechas navideñas y que se disponen a la venta de una forma especial, consistente, como ya se indicó, en presentarla con cabeza y patas colocando en el interior de la canal un palo pequeño de abedul, para mantener el lomo lo más recto posible, con las alas dobladas con la punta hacia arriba, de manera que queden posadas en la espalda y con la grasa o "*ensunlla*" también sobre la espalda, a los dos lados, sujeta con palos pequeños.

La carne se caracteriza por su fineza, jugosidad y terniza. La textura es fibrosa y la grasa, abundante -sobre todo en el "Capón de Nadal"- es de color blanco-amarillento.

2.3. Interacción entre el medio natural y las características específicas del producto.

El área geográfica delimitada se caracteriza por la existencia de multitud de pequeñas explotaciones ganaderas familiares, principalmente de vacuno de leche

o de carne, en las que la cría de capones tradicionalmente ha sido una actividad secundaria que ha servido para complementar la renta de la explotación.

Las condiciones naturales permiten -haciendo uso de razas adaptadas, como la raza "*Galiña de Mos*", autóctona de la zona- la cría al aire libre, con aprovechamiento de los recursos de la comarca, mayoritariamente de la propia explotación, para la alimentación de las aves. La selección de las aves por los productores, buscando aquellas que se adaptan al medio y al sistema de cría, y de tipo semipesado y de crecimiento lento, también es un factor que influye en las características del producto.

Por otra parte, las pequeñas explotaciones familiares siguen aplicando los métodos tradicionales de cría y manejo de las aves, con bajas densidades tanto en el gallinero como en el corral, en el que los animales pasan gran parte del día, lo que facilita que realicen gran cantidad de ejercicio. Estas condiciones también inciden directamente en las características organolépticas de la carne.

Además, la alimentación, basada en cereales, en los que el maíz tiene un papel destacado, también incide en las características de la carne y en el color amarillento de la canal. La fase final de cebo en recintos de dimensiones reducidas -para lo que se suelen utilizar jaulas denominadas "capoeiras"- y utilizando una alimentación específica en la que se complementa la alimentación base de la fase anterior con el "amoadado" -elaborado según la técnica lugareña con maíz triturado mezclado con patatas cocidas y/o castañas cocidas-, es una muestra más del saber hacer particular de los productores y productoras de la zona que influye directamente en las características del producto. Téngase en cuenta que la zona tiene una producción importante de maíz, patatas y castañas, que junto con las gramíneas y leguminosas que conforman las praderas y pastizales que aprovechan directamente las aves, forman la base de la alimentación. Por ello la mayor parte de las materias primas utilizadas en la alimentación son de la comarca, cuando no de la misma explotación.

En definitiva, el tipo de ave utilizado, la forma de cría y la alimentación suministrada son responsables tanto del aspecto de la canal, de color nacarado-amarillento y con piel fina y flexible, como de la fineza, jugosidad y ternura de la carne. Diversos estudios científicos han acreditado la influencia de esta forma de cría y manejo de



las aves en la calidad de la carne y sus características organolépticas. Así, los animales criados en estas condiciones tienen una carne más roja, con una mayor consistencia, con mayor contenido en proteína y con una mayor intensidad de aroma.

La forma específica en que se presenta para la comercialización el “Capón de Nadal” es otro ejemplo más de la especificidad del producto consecuencia del saber hacer de los habitantes de este territorio.

El reconocimiento del que son objeto los capones de la comarca de Terra Chá es consecuencia del extremado cuidado con que son atendidos los animales. Esto determina que el “*Capón de Vilalba*” presenta en la actualidad una situación de producto típico –está recogido en el *Inventario español de productos tradicionales*, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación- y con crianza puramente tradicional y técnicamente poco evolucionado. Se ceba principalmente por ser una tradición mantenida de padres a hijos y porque coincide principalmente con una época en la que las faenas del campo son escasas, lo que permite que el núcleo familiar dedique parte de su tiempo libre a la crianza del capón.

Su producción se ve justificada, en muchos casos, por permanecer como una costumbre arraigada en la zona, y por suponer una fuente secundaria de ingresos de las explotaciones agrarias familiares. En la mayoría de los casos, los cebadores solo tienen en cuenta el beneficio que les produce su venta, sin sopesar los gastos que ocasiona su esmerada y laboriosa crianza.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

Dirección: Pazo de Quián s/n. Sergude. 15881-Boqueixón (A Coruña).

Teléfono: (34) 881 997 276

Fax: (34) 981 546 676

Correo electrónico: ingacal@xunta.es



El INGACAL es un organismo público, dependiente de la Consellería del Medio Rural y del Mar de la Xunta de Galicia.

H. ETIQUETADO

La carne de capón comercializada bajo el amparo de la indicación geográfica protegida “*Capón de Vilalba*” deberá llevar, en cada unidad de venta, una etiqueta propia de la indicación geográfica (contraetiqueta), de codificación alfanumérica y numeración correlativa, utilizada bajo la supervisión del órgano de control, con el logotipo oficial de la I.G.P que figura a continuación:



Tanto en el etiquetado que utilice cada operador como en la contraetiqueta propia de la indicación geográfica figurará obligatoriamente la mención *Indicación geográfica protegida “Capón de Vilalba”*. Además, en el etiquetado figurará el logotipo de la UE que identifica a los productos que se benefician de una indicación geográfica.

Los capones de la tipología “*Capón de Nadal*” complementarán su etiquetado con esa mención.



ANEXO

ÁREA GEOGRÁFICA DE LA I.G.P. “CAPÓN DE VILALBA”

