

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 66/17)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”

Nr UE: PGI-ES-0119-AM02 – 9.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG jest tradycyjną kielbasą z Katalonii, produkowaną z chudej wieprzowiny, tłuszczu, cukru, soli i pieprzu, bez innych przypraw. Mięso jest mielone, macerowane, umieszczane we flaku i peklowane.

W wyniku stosowania naturalnych jelit, kielbasy te są w charakterystyczny sposób chropowate na zewnątrz, a flak przylega ściśle do masy mięsnej; ich kształt jest regularny, zbliżony do cylindrycznego. Obecność flory grzybiczej powoduje obecność białawego nalotu, który stopniowo przybiera odcień fioletowo-brązowy. Po przecięciu, w przekroju widoczne są kawałki tłuszczu oraz ziarenka pieprzu.

Cechami charakterystycznymi są przyjemny zapach i smak, osiągnięte dzięki zastosowaniu przypraw i peklowaniu.

Średnica i rozmiar kielbasy „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG zależą od zastosowanego flaka. Poniżej podano wymiary w chwili wysyłki oraz czas peklowania:

Masa (g)	Średnica peklowanej kielbasy (masa sucha) (mm)		Minimalny czas peklowania (w dniach)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dni
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dni

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Parametry fizykochemiczne:

- Maksymalna zawartość tłuszczu: 48 % (*)
- Minimalna zawartość białka: 38 % (*)
- Maksymalny stosunek kolagen/białko x 100: 12
- Całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych wyrażona w postaci maksymalnej wartości glukozy: 3 % (*)
- Dodatek białka: brak
- Aktywność wody w temperaturze 20 °C: < 0,92
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Wartość wyrażona na podstawie suchej masy.

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

Do produkcji kielbasy używana jest wyselekcjonowana chuda wieprzowina (szynka, łopatka i najwyższej jakości chude mięso), tłuszcz, sól, pieprz i flaki naturalne (krzyżówka, okrężnica, zszywane lub odtworzone).

Inne składniki: jedynymi składnikami, których można użyć do produkcji, są: cukier (mono- i disacharydy), własny zakwas producenta, azotyn potasu, azotyn sodu, azotan potasu, azotan sodu, kwas askorbinowy i jego sól sodowa.

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

Produkcja wyrobu (przygotowanie surowego mięsa, oczyszczanie, siekanie, mieszanie, ugniatanie, maceracja, przekładanie do flaka, peklowanie-dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Kielbasa „Salchichón de Vic” może być sprzedawana w plastrach i pakowana, zarówno na obszarze opisanym w pkt 4, jak i poza nim.

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

Na opakowaniu muszą być wyraźnie widoczne: nazwa „Salchichón de Vic” (po hiszpańsku) lub „Llonganissa de Vic” (po katalońsku) objęta chronionym oznaczeniem geograficznym wraz z logo oraz unijny symbol ChOG i zatwierdzona przez radę regulacyjną etykieta z numerem, a ponadto ogólne informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

Wzór symbolu ChOG:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar zdefiniowany tym oznaczeniem obejmuje następujące miejscowości na obszarze równiny Vic, leżące w okręgu Osona, w prowincji Barcelona:

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló oraz Sant Pere de Torelló.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowość kielbasy „Salchichón de Vic” opiera się na reputacji i popularności, jaką produkt ten zdobył w Katalonii i w całej Hiszpanii na przestrzeni stuleci, a zwłaszcza od dziewiętnastego wieku do dziś. Sławę swą zawdzięcza on również warunkom klimatycznym i środowisku rejonu geograficznego, które umożliwiają jego produkcję.

Obszar geograficzny objęty ChOG, tj. równina Vic, cechuje się wyśmienitymi warunkami rolniczymi i znajdują się na nim liczne gospodarstwa rolne i małe wsie. Rejon ten jest położony na wysokości 400–600 m n.p.m. i otoczony łańcuchami górskimi o nazwach Guilleries, Montseny, Collsacabra i Lluçanés, przez co jest w pewnym stopniu odizolowany. Region ma klimat śródziemnomorski kontynentalny, ale ze względu na swoje położenie, w warunkach wyżu, masy powietrza często pozostają tam nieruchome. Powstaje zjawisko inwersji termicznej, w którym temperatura na równinie bywa aż o 20 °C niższa niż na terenach ją otaczających. Dodatkowo nad obszarem tym ustawicznie unoszą się mgły (przeciętnie 225 dni w roku). Ze wszystkich tych powodów na równinie Vic panują bardzo szczególne, trudne do odtworzenia warunki środowiskowe. Sprzyja to rozwojowi typowej dla tego obszaru flory mikrobiologicznej, która odpowiada za fermentację i procesy enzymatyczne nadające kielbasie „Salchichón de Vic” charakterystyczny smak i zapach.

Pisemne wzmianki o „Salchichón de Vic” sięgają roku 1456, ale prawdopodobnie zaczęto ją produkować już w IV wieku naszej ery. W przeszłości kielbasę produkowano w miejscowych gospodarstwach rolnych, jako sposób na konserwowanie najlepszych mięs. Od połowy dziewiętnastego wieku powstało wiele tekstów sławiących jakość „Salchichón de Vic” i świadczących o jej renomie. Dla przykładu w artykule z gazety „El Porvenir” z 29 maja 1867 roku, czytamy: [...] *los ya famosos salchichones de Vic* („[...] sławne już kielbasy de Vic”). Wiadomo nawet, że jednym z wielbicieli tych kielbas był sam król Alfons XIII. W ten sposób nazwa Vic i kielbasa są nierozłączne od wielu lat, jak imię i nazwisko. Z czasem „Salchichón de Vic” stał się prawdziwym lokalnym skarbem.

Choć tradycyjnie wyraz „salchichón”, oznacza grubą, peklowaną kielbasę, należy podkreślić, że w języku katalońskim kielbasa ta nosi nazwę „llonganissa”, która jest jej oryginalną nazwą regionalną i przekłada się na język hiszpański właśnie jako „salchichón”. Dlatego też określenia „Salchichón de Vic” i „Llonganissa de Vic” używane są wymiennie.

Podsumowując, należy stwierdzić, że kielbasa „Salchichón de Vic” jest produktem cieszącym się doskonałą reputacją dzięki latom doświadczeń kolejnych pokoleń producentów oraz szczególnym warunkom środowiskowym obszaru geograficznego, gdzie powstaje.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Podczas rozpatrywania wniosku o zmianę zaktualizowana specyfikacja produktu jest dostępna za pośrednictwem linku http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf, a po zatwierdzeniu, za pośrednictwem linku <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.