

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2021/C 66/17)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos e-Ambrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»

N.º UE: PGI-ES-0119-AM02 – 9.9.2020

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» IGP es un embutido tradicional de Catalunya elaborado con carne magra de cerdo, tocino, azúcares, sal y pimienta como únicos condimentos, sometida a picado, maceración, embutido y posterior curación.

Ebutido en tripa natural, se caracteriza por un aspecto externo rugoso con la tripa bien adherida a la masa, forma cilíndrica más o menos regular, color exterior blanquecino debido a la flora fúngica que con el tiempo adquiere tonalidades marrón-violáceas. En el interior se aprecia el tocino a dados y la pimienta en grano.

Olor y gusto característicos y agradables que le proporciona el proceso de curado y las especias.

La tripa utilizada condiciona el calibre y tamaño del «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» IGP. A continuación se detallan las dimensiones en el momento de la expedición y los tiempos de curación:

Peso (g)	Calibre del salchichón curado (en seco) (mm)		Periodo mínimo de curado (días)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 días
≥ 300	> 40	≤ 90	45 días

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Parámetros físico-químicos:

- Grasa máximo: 48 % (*)
- Proteína mínimo: 38 % (*)
- Relación colágeno/proteína × 100 máximo: 12
- Azúcares solubles totales expresados en glucosa máximo: 3 % (*)
- Proteínas añadidas: ausencia
- Actividad de agua a 20 °C: Aw < 0,92
- 5,3 ≤ pH ≤ 6,2

(*) valor expresado sobre extracto seco

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Se utiliza carne magra de cerdo seleccionada (jamón, paleta y magros de primera), tocino, sal, pimienta y tripa natural (culana, rizada, cosida o reconstituida).

Otros ingredientes: Únicamente se autoriza el empleo de azúcares (mono y disacáridos), masas madre propias del fabricante, nitrito potásico y sódico, nitrato potásico y sódico, ácido ascórbico y su sal sódica.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La elaboración del producto (preparación de las carnes frescas, pulido y picado, mezcla, amasado, maceración, embutido y curado- madurado) debe llevarse a cabo en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Se permite la comercialización del Salchichón de Vic cortado en lonchas y envasado que puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En los envases figurará de manera obligatoria y destacada, el nombre de Indicación Geográfica Protegida «Salchichón de Vic» (en castellano) o «Llonganissa de Vic» (en catalán), el logotipo propio de la IGP y el símbolo de la UE para las IGP, la etiqueta autorizada y numerada por el Consejo Regulador, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

Reproducción del logotipo propio:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona delimitada por esta indicación corresponde a los términos municipales de la Plana de Vic, situada en la comarca de Osona, provincia de Barcelona, que son los siguientes:

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, Sant Vicenç de Torelló y Sant Pere de Torelló.

5. Vínculo con la zona geográfica

La especificidad del Salchichón de Vic se basa en el renombre y reputación que ha adquirido este producto tanto en Cataluña como en el resto de España a lo largo de los siglos, especialmente a partir del siglo XIX, y a las condiciones ambientales y climáticas de la zona geográfica que permiten su elaboración.

La zona geográfica de la IGP, la Plana de Vic, es una llanura de notables condiciones agrícolas con un gran número de masías y pequeños núcleos rurales. Se sitúa entre 400 y 600 metros de altitud, y está rodeada por la cordillera de las Guilleries, el Montseny, Collsacabra y el Lluçanés, lo que le confiere un cierto grado de aislamiento. Su clima es mediterráneo continental pero debido a su ubicación en circunstancias anticiclónicas es habitual que se produzca un estancamiento de la masa de aire en esta zona. Se produce entonces inversión térmica, llegándose a alcanzar incluso 20 °C menos en la llanura que en las zonas que la limitan. Además, las nieblas planean insistentemente sobre la zona (225 días de niebla al año de media). Por todo ello, en la Plana de Vic se generan unas condiciones ambientales muy particulares y difícilmente reproducibles que favorecen el desarrollo de una flora microbiana típica, responsable de los procesos fermentativos y enzimáticos que confieren al Salchichón de Vic su olor y sabor característicos.

Existen referencias escritas ya del año 1456 sobre el Salchichón de Vic, a pesar de que su origen podría remontar al siglo IV. Antiguamente este producto se elaboraba en las casas de payes de la zona como método de conservación de las carnes más nobles. A partir de mediados del siglo XIX abundan los escritos que alaban la calidad del Salchichón de Vic y prueban su buena reputación. A modo de ejemplo en una reseña del periódico *El Porvenir* publicada el 29 de mayo de 1867 se decía: «[...] los ya famosos salchichones de Vic». Incluso se sabe que uno de los admiradores del Salchichón de Vic fue el propio rey Alfonso XIII. De tal manera que Vic y el salchichón hace años que van juntos como el nombre y el apellido de las grandes familias, y con el tiempo se ha convertido en un pequeño tesoro.

A pesar de la tradición de la palabra salchichón referida a un embutido grueso y curado, hemos de señalar que en catalán se llama «llonganissa», siendo este su nombre autóctono y originario que se transforma en «salchichón» al pasar al castellano, es por ello que se utiliza indistintamente la denominación «Salchichón de Vic» y «Llonganissa de Vic».

En resumen, el Salchichón de Vic es un producto de gran reputación, resultado de la experiencia transmitida de generaciones en generación de elaboradores y a las particulares condiciones ambientales de la zona geográfica donde se elabora.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones actualizado se puede consultar a través del siguiente enlace durante la tramitación de la modificación http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf y, una vez aprobado, en el siguiente: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.
