

**Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist
kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2021/C 66/17)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis eAmbrosia.

KOONDDOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VIC“ / „LLONGANISSA DE VIC“

ELi nr: PGI-ES-0119-AM02 – 9.9.2020

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ on traditsiooniline Kataloonia vorst, mille koostisained on taine ja pekine sealiha, millele on maitseainetena lisatud vaid suhkrut, soola ja pipart ning mis on hakitud, leotatud, soolde pressitud ja seejärel kuivatatud.

Kuna kasutatakse looduslikku soolt on vorstil iseloomulik krobeline välispind, kusjuures sool on tihedalt vastu liha, vorst on enam-vähem korrapärase silinderja kujuga ning selle värvus on seenfloora tõttu väljastpoolt valkjalt, muutudes vähehaaval pruunikaslillaks. Lõikepinnal võib näha tükeldatud rasva ja terapipart.

Iseloomulik ja meeldiv lõhn ja maitse saadakse tänu kuivatamisele ja vürtsidele.

Toote „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ diameeter ja pikkus sõltuvad kasutatavast soolest. Mõõtmed väljasaatmise hetkel ja kuivatamise kestus on järgmised:

Kaal (g)	Kuivatatud vorsti diameeter (kuivalt) (mm)		Vähim kuivamisaeg (päeva)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 päeva
≥ 300	> 40	≤ 90	45 päeva

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Füüsikalised-keemilised omadused:

- Maksimaalne rasvasisaldus: 48 % (*)
- Minimaalne valgusisaldus: 38 % (*)
- Kollageeni ja valkude suhe x 100: maksimum 12
- Lahustuvate suhkrute kogusisaldus glükoosina: kuni 3 % (*)
- Lisatud valgud: –
- Vee aktiivsus 20 °C juures: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Väärtus kuivaine kohta.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kasutatakse valitud seatailiha (taga- ja abaosas ning esimese kvaliteedi sea tailiha), rasva, soola, pipart ja looduslikku soolt (pärasool, jämesool, õmmeldud või parandatud).

Muud koostisained: lubatud on üksnes suhkrute (mono- ja disahhariidid), tootja eriliste juuretiste, kaalium- ja naatriumnitriti, kaalium- ja naatriumnitraadi ning askorbiinhappe ja selle naatriumsoola kasutamine.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote valmistamine (värske liha ettevalmistamine, puhastamine ja hakkimine, segamine, sötkumine, leotamine, soolde pressimine ja kuivatamine-valmimine) peab toimuma punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Viilutatud ja pakendatud toote „Salchichón de Vic“ turustamine on lubatud nii punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas kui ka mujal.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks kehtivates õigusaktides ette nähtud üldisele teabele peab toote märgistusel olema nähtaval kohal kaitstud geograafilise tähise nimetus „Salchichón de Vic“ (hispaania keeles) või „Llonganissa de Vic“ (katalaani keeles), KGT spetsiifiline logo, Euroopa Liidu KGT sümbol ning kontrolliasutuse heakskiidetud nummerdatud märgis.

KGT spetsiifiline logo:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafilise tähisega määratletud piirkond hõlmab Barcelona provintsi Osona maakonnas asuva Vici tasandiku kõiki omavalitsusüksusi:

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 ja Sant Pere de Torelló.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Vorsti „Salchichón de Vic“ eripära põhineb mainel ja tuntusel, mille see toode on omandanud nii Kataloonias kui ka kogu ülejäänud Hispaanias sajandite jooksul, täpsemalt alates 19. sajandist, ning selle valmistamiseks soodsatel geograafilise piirkonna keskkonna- ja kliimatingimustel.

KGTga hõlmatud geograafiline piirkond, Vici tasandik, on suurepärase põllumajandustingimustega tasandik, kus asub arvukalt põllumajanduslikke majapidamisi ja väikeseid külasid. See asub 400–600 meetri kõrgusel ja on ümbritsetud Guilleriesi, Montseny, Collsacabra ja Lluçanési mägede ahelikuga, mille tõttu on tasandik teataval määral isoleeritud. Kliima on kontinentaalne vahemereline, kuid seoses asukohaga tekib selles piirkonnas kõrgrõhkkonna korral tihti olukord, kus õhumass seisab paigal. Seetõttu esinevad temperatuuri inversioonid, mis võib temperatuuri viia isegi kuni 20 °C võrra madalamaks võrreldes külgneva piirkonnaga. Peale selle katavad seda piirkonda tihti pilved (udu esineb aastas keskmiselt 225 päeval). Tänu sellele on Vici tasandikul väga erilised ja ainulaadsed keskkonnatingimused, mis soodustavad iseloomuliku mikroobse floora teket, soodustades ensümaatilisi protsesse ja käärimist, mis annavad tootele „Salchichón de Vic“ tema eripärase lõhna ja maitse.

Viiteid tootele „Salchichón de Vic“ on leitud aastast 1456 ja selle valmistamise algus võib ulatuda 4. sajandisse. Varem võimaldas see toode, mida valmistati piirkonna põllumajanduslikes majapidamistes, säilitada kõige parema kvaliteediga liha. Alates 19. sajandi keskpaigast kiidetakse mitmes kirjalikus dokumendis toote „Salchichón de Vic“ kvaliteeti ja tunnustatakse selle head mainet. Näiteks 29. mail 1867. aastal avaldatud ajalehe *El Porvenir* (Tulevik) artiklis on kirjas: „[...] *Los ya famosos salchichones de Vic*“ (Vici vorstid, mille maine ei vaja tõestamist). On teada, et tootest „Salchichón de Vic“ pidas lugu ka kuningas Alfonso XIII. Nii on „Vic“ ja „salchichón“ aastate jooksul muunud lahutamatuks sõnapaariks. Toode „Salchichón de Vic“ on aja jooksul muutunud tõeliseks väikeseks aardeks.

Vaatamata traditsioonilisele arusaamale sõnast *salchichón*, mis viitab paksule ja kuivale vorstile, peame meeles pidama, et katalaani keeles nimetatakse seda *llonganissa*, mis on selle piirkondlik ja algne nimetus ning mis katalaani keeles tähendab vorsti (*salchichón*). Seepärast kasutatakse vahet tegemata nimetust „Salchichón de Vic“ või „Llonganissa de Vic“.

Kokkuvõttes on „Salchichón de Vic“ hea mainega toode, mis on põlvkonnalt põlvkonnale edasi antud oskuste ja tootmispiirkonna geograafilise asukoha eriliste keskkonnatingimuste tulemus.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Ajakohastatud tootespetsifikaat on muutmistaotluse menetlemise ajal kättesaadav aadressil: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf. Pärast muutmistaotluse heakskiitmist on tootespetsifikaat kättesaadav aadressil: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.
