

Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2021/C 66/17)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar pieteikumu, kurā lūgts apstiprināt šo maznozīmīgo grozījumu, var iepazīties Komisijas *eAmbrosia* datubāzē.

VIENOTS DOKUMENTS

“SALCHICHÓN DE VIC”/“LLONGANISSA DE VIC”

ES Nr.: PGI-ES-0119-AM02 – 9.9.2020.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” ir tradicionāla Katalonijas desa, kas izgatavota no liesas cūkgaļas, kurai pievieno tikai speķi, cukurus, sāli un piparu. Gaļa ar piedevām tiek samalta, macerēta, iepildīta dabiskā dzīvnieku zarnu apvalkā un tad žāvēta.

Kad sagatavotais maisījums ir iepildīts dabiskā apvalkā, desa izveidojas nedaudz krokaina, apvalks cieši piekļaujas gaļai, desai ir vairāk vai mazāk regulāra cilindriskā forma, no ārpuses tai ir bālgana krāsa (ko izraisa sēnīšu flora), kura laika gaitā paliek violeti brūna. Griezumā ir redzami speķa un piparu gabaliņi.

Desai ir raksturīgs un patīkams aromāts un garša, ko tā iegūst, pateicoties garšvielām un žāvēšanai.

Produkta “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” diametrs un izmērs ir atkarīgs no tā, kādu apvalku izmanto. Desas izmēri produkta nosūtīšanas laikā un žāvēšanas ilgums ir šādi:

Svars (g)	Žāvētās desas lielums (sausas) (mm)		Minimālais žāvēšanas laiks (dienas)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dienas
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dienas

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

Fizikāli ķīmiskie parametri:

- Maksimālais tauku saturs: 48 % (*)
- Minimālais proteīnu saturs: 38 % (*)
- Maksimālā kolagēna un proteīnu attiecība × 100: nepārsniedz 12
- Kopējais šķīstošo cukuru daudzums, kas izteikts kā maksimālais glikozes saturs: nepārsniedz 3 % (*)
- Pievienotie proteīni: nav
- Ūdens aktivitāte 20 °C temperatūrā: Aw < 0,92
- 5,3 ≤ pH ≤ 6,2

(*) Vērtība sausnā.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izmanto atlasītu lieso cūkgaļu (augstākā labuma šķiņķi, pleca gabalus un liesumu), speķi, sāli, piparus un dabiskos taisnās zarnas vai loku zarnas spirāliskās daļas apvalkus (sašūtus vai atjaunotus).

Citas sastāvdaļas. Atļauts izmantot tikai šādas piedevas: cukurus (monosaharīdus un disaharīdus), īpašus ražotāja ieraugus, kālija nitrītu, nātrija nitrītu, kālija nitrātu, nātrija nitrātu, askorbīnskābi un tās nātrija sāli.

3.4. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkta pagatavošana (svaigas gaļas sagatavošana, attīrīšana, samalšana, samaisīšana, mīcīšana, macerēšana, iepildīšana apvalkos un žāvēšana/nogatavināšana) ir jāveic 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Salchichón de Vic" var tirgot šķēlēs iesaiņojumā. Sagriešanu un iesaiņošanu tirdzniecības nolūkā atļauts veikt 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ārpus tā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma redzamā vietā jābūt uzdrukātai aizsargātai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei "Salchichón de Vic" (spāņu valodā) vai "Llonganissa de Vic" (katalāņu valodā), turklāt jānorāda šis AĢIN logotips, AĢIN ES simbols, regulatora apstiprinātā numurētā etiķete, kā arī cita vispārīga rakstura informācija saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

AĢIN logotipa atveidojums:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN apzīmētais apgabals ietver šādas *Plana de Vic* pašvaldības, kas atrodas Osonas (*Osona*) rajonā Barselonas provincē:

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 un Sant Pere de Torelló.

5. Saikne ar apgabalu

Vic desas īpatnība ir saistīta ar produkta labo slavu un pazīstamību, ko gadsimtu gaitā tā ir ieguvusi gan Katalonijā, gan pārējā Spānijā, it īpaši kopš XIX gadsimta. Specifika ir saistīta arī ar ģeogrāfiskā apgabala vides un klimata apstākļiem, kas ir piemēroti tās ražošanai.

Ar AĢIN apzīmētais ģeogrāfiskais apgabals – *Plana de Vic* – ir līdzenums ar izciliem lauksaimniecībai piemērotiem apstākļiem, daudzām fermām un maziem ciematiem. Apgabals atrodas 400 līdz 600 metru augstumā virs jūras līmeņa, to ieskauj *Guilleries*, *Montseny*, *Collsacabra* un *Lluçanés* kalnu grēdas, kas nosaka zināmu izolētību. Tajā valda kontinentāls Vidusjūras klimats, taču apgabala atrašanās vietas īpatnība ir tāda, ka šajā teritorijā anticiklona laikapstākļos ir bieži vērojama gaisa masu stagnācija. Tādējādi rodas termiskā inversija, kad temperatūra līdzenumā ir līdz pat 20 °C zemāka nekā apkārtējās teritorijās. Turklāt virs līdzenuma pastāvīgi krājas mākoņi (vidēji 225 miglainas dienas gadā). Šo iemeslu dēļ *Plana de Vic* līdzenumā valda tādi ļoti specifiski vides apstākļi, kas nav nekur citur. Šie apstākļi nodrošina īpašu mikrobioloģisko floru, kas veicina fermentācijas procesus, pateicoties kuriem desa “*Salchichón de Vic*” iegūst tai raksturīgo aromātu un garšu.

Rakstiskas liecības par “*Salchichón de Vic*” ir atrodamas jau kopš 1456. gada, lai gan tās vēstures aizsākumi meklējami IV gadsimtā. Senos laikos šo produktu pagatavoja fermās, lai varētu ilgstoši uzglabāt augstākā labuma gaļu. Kopš XIX gadsimta vidus “*Salchichón de Vic*” kvalitāte tiek atzinīgi novērtēta daudzos rakstiskos dokumentos, kuri apliecina produkta labo slavu. Piemēram, 1867. gada 29. maijā publicētajā laikrakstā *El Porvenir* (“Nākotne”) ir teikts: “(..) *los ya famosos salchichones de Vic*” (“.. *Vic* desas reputācija vairs nav jāpierāda”). Ir pat zināms, ka karalis Alfons XIII bija liels desas “*Salchichón de Vic*” cienītājs. Daudzu gadu garumā ģeogrāfiskais nosaukums “*Vic*” un vārds “*salchichón*” bija nedalāmi. Ar laiku *Vic* desa kļuva par īstu delikatesi.

Neraugoties uz tradīciju, saskaņā ar kuru vārds “*salchichón*” asociējas ar resnu, žāvētu desu, ir jānorāda, ka katalāņu valodā to dēvē par “*llonganissa*”, kas ir tās sākotnējais vietējais nosaukums, kurš vēlāk kastīliešu valodā kļuva par “*salchichón*”. Tāpēc nosaukumi “*Salchichón de Vic*” un “*Llonganissa de Vic*” tiek lietoti savstarpēji aizstājami.

Apkopojot minēto, “*Salchichón de Vic*” ir produkts ar izcilu reputāciju, kas izriet no meistarību zinātības, kura tika nodota no paaudzes paaudzē, un ražošanas ģeogrāfiskā apgabala īpašajiem vides apstākļiem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Ar atjaunināto produkta specifiskāciju var iepazīties, – grozījumu pieprasījuma apstrādes laikā – izmantojot šādu saiti: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/plego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf; – tad, kad grozījums tiks apstiprināts, – izmantojot saiti: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.
