

**Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în
conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

(2021/C 66/17)

Comisia Europeană a aprobat această modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date eAmbrosia a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”

Nr. UE: PGI-ES-0119-AM02 – 9.9.2020

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1

IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” este un cârnat tradițional din Catalonia obținut din carne de porc macră, grăsime, zahăr, sare și piper, acestea fiind singurele condimente. Carnea este tocată, macerată, învelită în membrană și apoi maturată.

Învelit în membrană naturală, cârnatul se caracterizează printr-un aspect extern rugos, membrana lipindu-se de amestecul de carne, o formă cilindrică mai mult sau mai puțin regulată și o culoare exterioară albicioasă, datorată florei fungice, care, în timp, devine maroniu-violetă. În interior, sunt vizibile cuburile de grăsime și boabele de piper.

Miros și gust caracteristice și plăcute, datorate condimentelor și procesului de maturare.

Membrana folosită determină diametrul și dimensiunea IGP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”. Dimensiunile la momentul expedierii și perioadele de maturare sunt prezentate mai jos:

Greutatea (g)	Diametrul cârnatului maturat (uscat) (mm)		Perioadă minimă de maturare (zile)
	≥ 35	≤ 75	
200-300	≥ 35	≤ 75	30 de zile
≥ 300	> 40	≤ 90	45 de zile

⁽¹⁾ JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

Parametri fizico-chimici:

- Conținut maxim de grăsime: 48 % (*)
- Conținut minim de proteine: 38 % (*)
- Raport maxim collagen/proteine × 100: maximum 12
- Zaharuri totale solubile exprimate în procent maxim de glucoză: 3 % (*)
- Proteină adăugată: absentă
- Activitatea apei la 20 °C: $a_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) valoare exprimată în funcție de substanța uscată

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Se utilizează carne de porc macră (jambon, spată și carne macră de calitate superioară), grăsime, sare, piper și membrane naturale (largi, cu pliuri, cusute sau reconstituite).

Alte ingrediente: singurele ingrediente care pot fi utilizate sunt zahărul (monozaharidele și dizaharidele), maiaua proprie a producătorului, nitritul de potasiu, nitritul de sodiu, nitratul de potasiu, nitratul de sodiu, acidul ascorbic și sarea lui de sodiu.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fabricarea produsului (prepararea cărnii proaspete, curățarea și tocarea, amestecarea, frământarea, macerarea, învelirea în membrană și uscarea-maturarea) trebuie să aibă loc în aria geografică descrisă la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Se permite vânzarea produsului „Salchichón de Vic” sub formă de felii și ambalat atât în aria geografică descrisă la punctul 4, cât și în afara acesteia.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea și logoul indicației geografice protejate „Salchichón de Vic” (în spaniolă) sau „Llonganissa de Vic” (în catalană), precum și simbolul UE pentru IGP și eticheta autorizată și numerotată a Consiliului de reglementare trebuie să fie indicate în mod clar pe ambalaj, împreună cu alte informații impuse în general de legislația în vigoare.

Reproducerea logoului specific IGP:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria care face obiectul acestei indicații cuprinde localitățile din „Plana de Vic”, situate în districtul Osona din provincia Barcelona, după cum urmează:

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, Oris, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló și Sant Pere de Torelló.

5. Legătura cu aria geografică

Unicitatea produsului „Salchichón de Vic” se bazează pe reputația și renumele pe care acest produs le-a dobândit atât în Catalonia, cât și în restul Spaniei de-a lungul secolelor, în special începând din secolul XIX. Aceasta se datorează, de asemenea, condițiilor climatice și de mediu din aria geografică, care permit producerea acestuia.

Aria geografică a IGP, „Plana de Vic”, este o câmpie caracterizată de condiții agricole extraordinare și de un număr mare de ferme și mici așezări rurale. Aria se situează la o altitudine cuprinsă între 400 și 600 de metri și este înconjurată de lanțurile muntoase Guillerries, Montseny, Collsacabra și Lluçanés, care îi oferă un anumit grad de izolare. Aceasta are o climă mediteraneeană continentală, însă, din cauza amplasării sale, în condiții anticiclonice, adesea aerul din această arie stagnează. Aceste condiții determină inversiunea termică, temperaturile atingând valori cu până la 20 °C mai mici în câmpie decât în zonele înconjurătoare. În plus, norii planează în mod persistent asupra ariei (în medie, 225 de zile de ceață pe an). Pentru toate aceste motive, „Plana de Vic” oferă condiții de mediu foarte specifice, care sunt greu de reprodus. Aceste condiții determină dezvoltarea unei flore microbiene tipice datorită căreia au loc procesele de fermentație și enzimatică care dau mirosul și gustul caracteristice ale cârnatului „Salchichón de Vic”.

Există referiri scrise la „Salchichón de Vic” care datează încă din anul 1456, deși originea acestui produs ar putea data din secolul IV. În trecut, acest produs era preparat în casele țăranilor din zonă, fiind un mod de a conserva bucăți de carne de calitate superioară. Încă de la jumătatea secolului XIX, calitatea cârnatului „Salchichón de Vic” este apreciată în numeroase scrieri care atestă buna reputație a produsului. De exemplu, într-un articol din ziarul „El Porvenir” din 29 mai 1867, se menționau: „[...] *los ya famosos salchichones de Vic*” („... deja faimoșii cârnați «Salchichón de Vic»”). Este cunoscut chiar faptul că printre amatorii de cârnați „Salchichón de Vic” se număra însuși regele Alfonso XIII. Astfel, deja de multă vreme, Vic și *salchichón* au devenit două cuvinte inseparabile. Cârnatul Vic s-a dovedit a fi o adevărată comoară de-a lungul timpului.

În ciuda tradiției cuvântului „*salchichón*”, care se referă la un cârnat gros, uscat, trebuie să subliniem că, în limba catalană, acestui cârnat i se spune „*llonganissa*”, aceasta fiind de altfel denumirea sa autohtonă și originară, care se traduce prin „*salchichón*” în limba spaniolă. Din acest motiv, denumirile „Salchichón de Vic” și „Llonganissa de Vic” sunt utilizate în mod interschimbabil.

Pe scurt, „Salchichón de Vic” este un produs cu o reputație excelentă, rezultatul experienței transmise de la o generație la alta de producători și al condițiilor de mediu specifice din aria geografică în care este produs.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

În cursul prelucrării cererii de modificare, caietul de sarcini actualizat poate fi accesat la următorul link: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf iar, odată ce cererea în cauză a fost aprobată, el poate fi accesat la următorul link <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>
