

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2021/C 66/17)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“

EU št.: PGI-ES-0119-AM02 – 9. 9. 2020

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ je tradicionalna katalonska salama, izdelana iz pustega svinjskega mesa, slanine, sladkorjev ter soli in popra kot edinih začimb, ki se skupaj sesekljajo, macerirajo, nadevajo v črevo in nato sušijo.

Zaradi uporabe naravnih črev ima ta salama značilno hrapavo zunanost, ker se črevo dobro stika z mesom, ter bolj ali manj pravilno valjasto obliko, zaradi glivične flore pa ima na površini belkasto barvo, ki se počasi spreminja v vijoličasto kostanjevo rjavo. V prerezu se pokažeta slanina v kockah in poper v zrnju.

Značilna prijetna vonj in okus se razvijeta zaradi sušenja in uporabe začimb.

Uporabljenno črevo določa premer in velikost salame „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“. Velikosti ob odpremi in čas sušenja so določeni spodaj:

Teža (g)	Premer suhe salame (sušene) (mm)		Minimalni čas sušenja (dnevi)
	≥ 35	≤ 75	
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dni
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dni

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Fizikalno-kemijski parametri:

- Največja vsebnost maščobe: 48 % (*)
- Najmanjša vsebnost beljakovin: 38 % (*)
- Razmerje kolagen/beljakovine $\times 100$: največ 12
- Skupni topni sladkorji, izraženi v glukozi: največ 3 % (*)
- Dodane beljakovine: brez
- Vodna aktivnost pri 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) vrednost, izražena v suhi snovi

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Uporabljajo se izbrano pusto svinjsko meso (stegno, pleče in prvovrstna pusta svinjina), slanina, sol, poper in naravno črevo (danka, debelo črevo, šivano ali sestavljeno).

Druge sestavine: dovoljena je samo uporaba sladkorjev (monosaharidov in disaharidov), posebnih starterskih kultur proizvajalca, kalijevega in natrijevega nitrata, kalijevega in natrijevega nitrita, askorbinske kisline in njene natrijeve soli.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Proizvodnja salame (priprava svežega mesa, čiščenje in sekljanje, mešanje, gnetenje, maceracija, polnjenje v čreva in sušenje-zorenje) morajo potekati na geografskem območju, opisanem v točki 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Trženje salame „Salchichón de Vic“, narezane na rezine in pakirane, je dovoljeno na geografskem območju, opisanem v točki 4, in zunaj njega.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg informacij, ki so običajno določene z veljavno zakonodajo, morajo biti na embalaži obvezno vidni tudi navedba zaščitene geografske označbe „Salchichón de Vic“ (v španščini) in „Llonganissa de Vic“ (v katalonščini), logotip te ZGO, simbol EU za ZGO in oštevilčena nalepka, ki jo je odobril regulativni svet.

Poseben logotip ZGO:



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, ki ga zajema ZGO, vključuje občine na ravnini Plana de Vic, ki se nahajajo v okrožju Osona v provinci Barcelona, in sicer:

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 in Sant Pere de Torelló

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnost salame „Salchichón de Vic“ temelji na slovesu, ki ga je ta proizvod skozi stoletja, zlasti od 19. stoletja, pridobil v Kataloniji in drugje v Španiji, ter na okoljskih in podnebnih razmerah na geografskem območju, ki so ugodne za njeno proizvodnjo.

Geografsko območje ZGO, to je Plana de Vic, je ravnina z izvrstnimi pogoji za kmetijstvo, na kateri so številne kmetije in vasice. Leži na nadmorski višini od 400 do 600 metrov in je obkrožena z gorskimi verigami Guilleries, Montseny, Collsacabra in Lluçanés, zaradi česar je nekoliko izolirana. Podnebje je sredozemsko s celinskim vplivom, vendar se zračne mase zaradi lege tega območja pogosto zadržujejo in razvijejo v anticiklone. Takrat pride do temperaturne inverzije, ko je lahko na ravnini celo 20 °C manj kot na mejnih območjih. Poleg tega to regijo pogosto prekrivajo oblaki (povprečno 225 meglenih dni na leto). Ravnina Plana de Vic ima zato zelo posebne okoljske razmere, ki jih je težko posnemati in ki spodbujajo rast značilne mikrobne flore, ta pa spodbuja encimske procese in fermentacijo, ki dajejo salami „Salchichón de Vic“ njen značilen vonj in okus.

Pisne omembe salame „Salchichón de Vic“ se pojavljajo že od leta 1456, čeprav bi lahko izvirala že iz 4. stoletja. Včasih je bilo s to salamo, ki so jo proizvajali na kmetijah v regiji, mogoče ohranjati najbolj plemenito meso. Od sredine 19. stoletja je kakovost salame „Salchichón de Vic“ hvaljena v številnih pisnih dokumentih, ki pričajo o njenem dobrem slovesu. Članek v časopisu *El Porvenir* (Prihodnost), objavljen 29. maja 1867, se denimo glasi: „[...] los ya famosos salchichones de Vic“ (salame iz Vica, ki jih ni treba več posebej predstavljati). Tudi kralj Alfonz XIII. je bil navdušen nad temi salamami. Tako sta besedi Vic in *salchichón* že dolgo neločljivi. Salama „Salchichón de Vic“ je sčasoma postala pravi mali zaklad.

Kljub tradiciji, da se beseda *salchichón* uporablja za debelo suho salamo, je treba omeniti, da se v katalonščini govori o *llonganissi*, ki je izvorno regionalno ime in ki v kastiljščini pomeni *salchichón*, zato se brez razlikovanja uporabljata izraza „Salchichón de Vic“ oziroma „Llonganissa de Vic“.

Skratka, salama „Salchichón de Vic“ je zelo cenjen proizvod, plod znanja in izkušenj, ki so prehajali iz generacije v generacijo, ter posebnih okoljskih razmer na geografskem območju proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Posodobljena specifikacija proizvoda je med obravnavo zahtevka za spremembo dostopna na naslednji povezavi http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf, ko bo zahtevek odobren, pa bo dostopna na naslednji povezavi <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.
