

**Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012**

(2021/C 66/17)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas eAmbrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”SALCHICHÓN DE VIC”/”LLONGANISSA DE VIC”**

**EU-nr: PGI-ES-0119-AM02 – 9.9.2020**

**SUB ( ) SGB (X)**

**1. Namn**

”Salchichón de Vic”/”Llonganissa de Vic”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Salchichón de Vic”/”Llonganissa de Vic” är en traditionell korv från Katalonien som tillverkas av mager fläskfärs med fett, socker, salt och peppar som enda kryddor. Det hackade köttet och de övriga ingredienserna får ligga till sig innan korven stoppas och mognadslagras.

Korven stoppas i naturtarmar och kännetecknas av ett skrynkligt yttre där tarmen fäster tätt vid köttblandningen, en mer eller mindre cylindrisk form och en vitaktig yttre färg, beroende på svampfloran, som med tiden får brunlila toner. Inuti syns det tärnade fett och pepparkornen tydligt.

Kryddorna och lagringsprocessen ger korven en karaktäristisk och behaglig arom och smak.

Diametern och storleken hos ”Salchichón de Vic”/”Llonganissa de Vic” beror på vilka tarmar som används. Dimensionerna vid leveranstidpunkten samt lagringstiderna anges nedan:

Vikt (g)	Den lagrade korvens diameter (torkad) (mm)		Minsta lagringstid (i dagar)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dagar
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dagar

<sup>(1)</sup> EUTL 179, 19.6.2014, s. 17.

Fysikaliska och kemiska parametrar:

- Maximal fetthalt: 48 % (\*)
- Lägsta proteinhalt: 38 % (\*)
- Maximal bindväv-/proteinkvot  $\times 100$ : 12
- Totalt innehåll av lösligt socker uttryckt som maximal glukoshalt: 3 % (\*)
- Tillsatt protein: Inget
- Vattenaktivitet vid 20 °C:  $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(\*) Värden uttrycks på torrsubstansbasis.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Utvald mager fläskfärs (skinka, bogskinka och magert kött av hög kvalitet), fett, salt, peppar och naturtarmar (fettända, krustarm, sydda eller rekonstituerade) används.

Andra ingredienser: De enda ingredienser som får användas är socker (mono- och disackarider), tillverkarens egna startkulturer, kaliumnitrit, natriumnitrit, kaliumnitrat, natriumnitrat, askorbinsyra och natriumsalt.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produkten ska tillverkas (beredning av det färska köttet, putsning och malning, blandning, knådning, maceration, stoppning och lagring/mognad) i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

”Salchichón de Vic” får säljas i skivor och förpackas såväl i som utanför det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Den skyddade geografiska beteckningen ”Salchichón de Vic” (på spanska) eller ”Llonganissa de Vic” (på katalanska) och logotypen samt EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning och kontrollorganets godkända numererade etikett ska klart anges på förpackningen tillsammans med den övriga information som krävs enligt gällande lagstiftning.

Reproduktion av logotypen:



## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade området utgörs av kommunerna i området Plana de Vic (i Osonadistriktet i provinsen Barcelona):

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 och Sant Pere de Torelló.

## 5. Samband med det geografiska området

Det unika med "Salchichón de Vic" sammanhänger med det anseende och renommé som denna produkt har fått både i Katalonien och i Spanien i övrigt under århundradena, särskilt från 1800-talet och framåt. Dess unika egenskaper härrör också från miljö- och klimatförhållandena i det geografiska område där den tillverkas.

Det geografiska område där produkten med skyddad geografisk beteckning tillverkas, Plana de Vic, är en slätt med oerhört goda förutsättningar för jordbruk och ett flertal bondgårdar och mindre orter. Området har en höjd över havet på mellan 400 och 600 meter och ett ganska isolerat läge på grund av att det omges av bergstrakterna Guillerias, Montseny, Collsacabra och Lluçanés. Det har ett kontinentalt medelhavsklimat, men läget gör att det är vanligt att luftmassorna stagnerar och att högtryck bildas. Detta ger upphov till termisk inversion med temperaturer på slätten som kan vara hela 20 °C lägre än i de omgivande områdena. Dessutom är det ofta dimma i området (225 dagar om året i genomsnitt). Alla dessa faktorer gör att Plana de Vic har mycket särpräglade naturliga förhållanden som är svåra att skapa på andra håll. Detta främjar utvecklingen av en typisk mikrobiell flora som ger upphov till den fermentering och de enzymatiska processer som ger "Salchichón de Vic" dess karaktäristiska arom och smak.

Sedan 1456 finns det skriftliga belägg kring "Salchichón de Vic", men det kan vara möjligt att spåra dess ursprung till 300-talet. Förr i tiden var framställning av den här korven på bondgårdarna i trakten helt enkelt ett sätt att kunna bevara det finaste köttet. Kvaliteten hos "Salchichón de Vic" och dess goda anseende har framhållits i många skrifter från mitten av 1800-talet och framåt. I en artikel i tidningen "El Porvenir" den 29 maj 1867 benämndes korvarna till exempel som "[...] los ya famosos salchichones de Vic" (de redan berömda salchichones de Vic). Man vet också att självaste kung Alfonso XIII var en av dem som tyckte mycket om "Salchichón de Vic". Således är begreppen "Vic" och "salchichón" sedan länge starkt sammanlänkade, och "Salchichón de Vic" har med tiden blivit en högt skattad produkt.

Trots att ordet "salchichón" traditionellt har använts om tjocka, lagrade korvar ska det framhållas att korven kallas "llonganissa" på katalanska. Detta är korvens regionala ursprungsnamn, vilket översätts till "salchichón" på spanska. Det är därför som namnen "Salchichón de Vic" och "Llonganissa de Vic" används som synonymer.

Sammanfattningsvis är "Salchichón de Vic" en produkt med utmärkt anseende som är resultatet av den erfarenhet som har förmedlats från generation till generation av tillverkare samt av de särskilda miljömässiga förhållanden som råder i det geografiska område där den tillverkas.

## Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den uppdaterade produktspecifikationen finns på [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-llonganissa-vic-cambio-logo.pdf) under tiden som ändringen behandlas, och på <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/> när den har godkänts.

---