



C/2025/349

17.1.2025

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2025/349)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic”

Nr UE: PGI-ES-0119-AM03 - 18 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności – rząd Katalonii)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Zmianę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ zatwierdzone modyfikacje nie mają wpływu na chronioną nazwę, nie grożą zniesieniem związku ani nie powodują zwiększenia ograniczeń nałożonych na handel produktem.

Rozszerzenie zakresu wartości pH produktu objętego ChOG

Zmiana polega na rozszerzeniu zakresu wartości pH kiełbasy objętej ChOG: w sekcji B specyfikacji „Opis produktu” zakres wartości $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$ zastąpiono zakresem $5,0 \leq \text{pH} \leq 6,7$.

Wykazano, że zmiana przyjętych wartości pH nie wpływa na jakość ani inne cechy opisane w specyfikacji produktu objętego ChOG.

Stosownie do tego zmieniono wartości graniczne pH określone w pkt 3.2 „Opis produktu” jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic”

Nr UE: PGI-ES-0119-AM03 - 18 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

ChOG „Salchichón de Vic” / „Llonganissa de Vic” jest tradycyjną kiełbasą z Katalonii, produkowaną z chudej wieprzowiny, tłuszczu, cukru, soli i pieprzu, bez innych przypraw. Mięso jest mielone, macerowane, umieszczone w osłonce i peklowane.

W wyniku stosowania naturalnych jelit jako osłonek kiełbasa jest w charakterystyczny sposób pomarszczona na zewnątrz, a osłonka przylega ściśle do masy mięsnej; kształt kiełbasy jest regularny, zbliżony do cylindrycznego. Obecność flory grzybiczej powoduje powstawanie białawego nalotu, który stopniowo przybiera odcień fioletowo-brązowy. W przekroju po przecięciu widoczne są kawałki tłuszczu oraz ziarnka pieprzu.

Cechami charakterystycznymi są przyjemny zapach i smak, osiągnięte dzięki zastosowaniu przypraw i peklowaniu.

Średnica i rozmiar kiełbasy „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG zależą od zastosowanej osłonki. Poniżej podano wymiary w chwili wysyłki oraz czas peklowania:

Masa (g)	Średnica peklowanej kiełbasy (wysuszonej) (mm)	Minimalny czas peklowania (w dniach)
200–300	≥ 35 ≤ 75	30 dni
≥ 300	> 40 ≤ 90	45 dni

Parametry fizykochemiczne:

- Maksymalna zawartość tłuszczu: 48 % (*)
- Minimalna zawartość białka: 38 % (*)
- Maksymalny stosunek kolagen/białko × 100: 12
- Całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych wyrażona w postaci maksymalnej wartości glukozy: 3 % (*)
- Dodatek białka: brak
- Aktywność wody w temperaturze 20 °C: Aw < 0,92
- 5,0 ≤ pH ≤ 6,7

(*) Wartość wyrażona na podstawie suchej masy

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W specyfikacji produktu nie ma wymagań dotyczących paszy.

Do produkcji kielbasy używana jest wyselekcjonowana chuda wieprzowina (szynka, łopatka i najwyższej jakości chude mięso), tłuszcz, sól, pieprz i osłonki naturalne (szerokie, karbowane, zszywane lub odtworzone).

Inne składniki: jedynymi składnikami, których można użyć do produkcji, są: cukier (mono- i disacharydy), własny zakwas producenta, azotyn potasu, azotyn sodu, azotan potasu, azotan sodu, kwas askorbinowy i jego sól sodowa.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja wyrobu (przygotowanie surowego mięsa, oczyszczanie, siekanie, mieszanie, ugniatanie, maceracja, przekładanie do osłonki, peklowanie-dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w stosownym punkcie.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kielbasa Salchichón de Vic może być sprzedawana w plastrach i pakowana, zarówno na zdefiniowanym obszarze, jak i poza nim.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu muszą być wyraźnie widoczne: chronione oznaczenie geograficzne „Salchichón de Vic” (w języku hiszpańskim) lub „Llonganissa de Vic” (w języku katalońskim) i logo oraz unijny symbol ChOG i zatwierdzona przez radę regulacyjną etykieta z numerem, a ponadto ogólne informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

Odtworzenie logo:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar zdefiniowany tym oznaczeniem obejmuje następujące gminy na obszarze równiny Vic, leżące w okręgu Osona, w prowincji 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 oraz Sant Pere de Torelló.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wyjątkowość Salchichón de Vic opiera się na reputacji i renomie, jaką kielbasa ta zdobyła zarówno w Katalonii, jak i w całej Hiszpanii na przestrzeni stuleci, a zwłaszcza od XIX wieku do chwili obecnej. Renomę tę zawdzięcza ona również warunkom klimatycznym i środowisku obszaru geograficznego, które umożliwiają jej produkcję.

Obszar geograficzny objęty ChOG, tj. równina Vic, cechuje się wyśmienitymi warunkami rolniczymi i znajdują się na nim liczne gospodarstwa rolne i małe wsie. Jest on położony na wysokości między 400 a 600 m n.p.m. i jest otoczony łańcuchami górskimi o nazwach Guilleries, Montseny, Collsacabra i Lluçanés, przez co jest w pewnym stopniu odizolowany. Jego klimat jest śródziemnomorski kontynentalny, ale, ze względu na położenie, w warunkach antycyklonu masy powietrza często pozostają tam nieruchome. Powstaje zjawisko inwersji termicznej, w którym temperatura na równinie bywa aż o 20 °C niższa niż na terenach ją otaczających. Dodatkowo nad obszarem tym ustawicznie unoszą się mgły (przeciętnie 225 dni w roku). Ze wszystkich tych powodów na równinie Vic panują bardzo szczególne, trudne do odtworzenia warunki środowiskowe. Sprzyja to rozwojowi typowej dla tego obszaru flory mikrobiologicznej, która odpowiada za fermentację i procesy enzymatyczne nadające kielbasie Salchichón de Vic charakterystyczny aromat i smak.

Pisemne wzmianki o Salchichón de Vic sięgają roku 1456, choć możliwe byłoby przesledzenie jej pochodzenia aż do IV wieku naszej ery. W przeszłości kielbasę wyrabiano w domach miejscowych rolników jako sposób na konserwowanie najlepszych mięs. Od połowy XIX w. powstało wiele tekstów sławiących jakość Salchichón de Vic i świadczących o jej renomie. Na przykład w artykule z gazety „El Porvenir” z 29 maja 1867 r. czytamy: „[...] sławne już kielbasy z Vic”. Wiadomo nawet, że jednym z wielbicieli tych kielbas był sam król Alfons XIII. W ten sposób Vic i kielbasa są nierozłączne od wielu lat, jak imię i nazwisko wielkich rodów, i z czasem Salchichón de Vic stała się prawdziwym skarbem.

Choć tradycyjnie wyraz „salchichón” oznacza grubą, peklowaną kielbasę, należy podkreślić, że w języku katalońskim kielbasa ta nosi nazwę „llonganissa”, która jest jej oryginalną nazwą regionalną i przekłada się na język hiszpański właśnie jako „salchichón”. Dlatego też określenia „Salchichón de Vic” i „Llonganissa de Vic” są używane wymiennie.

Podsumowując, Salchichón de Vic jest produktem cieszącym się doskonałą reputacją dzięki doświadczeniu przekazywanemu przez producentów z pokolenia na pokolenie oraz szczególnym warunkom środowiskowym obszaru geograficznego, na którym jest produkowana.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/placs-vigor/pliego-condiciones-igp-salchichon-vic-modificacion3-2024-cast.pdf