

ANUNCIS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA**DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ****ANUNCI pel qual es dóna publicitat a la sol·licitud de modificació de la Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic o Salchichón de Vic, i al seu document únic actualitzat.**

El Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre, sobre els règims de qualitat dels productes agraris i alimentaris, estableix el procediment per a la inscripció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agroalimentaris en el registre comunitari i a aquests efectes determina que correspon a les autoritats nacionals l'examen i tramitació de les sol·licituds d'inscripció i modificació presentades en el seu territori.

L'article 128 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya estableix que correspon a la Generalitat de Catalunya, respectant el que disposa l'article 149.1.13 de la Constitució, la competència exclusiva sobre denominacions d'origen i altres mencions de qualitat. Així mateix, segons l'article 189 de l'Estatut, la Generalitat aplica i executa el dret de la Unió Europea en l'àmbit de les seves competències.

La Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 3915, d'1.7.2003), i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desplega la Llei esmentada (DOGC núm. 4670, de 6.7.2006), estableixen el marc normatiu aplicable a les denominacions d'origen i a les indicacions geogràfiques protegides a Catalunya.

La Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic o Salchichón de Vic va ser inscrita al Registre de la Comissió Europea de denominacions d'origen protegides i indicacions geogràfiques protegides, per mitjà del Reglament (CE) 2601/2001 de 28 de desembre (DOCE L345 de 29 de desembre de 2001).

En data 21 de juliol de 2015, el consell regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic o Salchichón de Vic, que agrupa els elaboradors de la llonganissa emparada per aquesta IGP, va presentar davant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació una sol·licitud de modificació del plec de condicions i del document únic de l'esmentada IGP.

La sol·licitud de modificació consisteix, d'una banda, en una revisió de la descripció del producte per augmentar-ne la claredat i la precisió; en aquest sentit, entre d'altres aspectes, s'hi canvien alguns dels paràmetres fisicoquímics utilitzats per descriure el producte emparat per la IGP, i s'hi especifiquen més clarament els ingredients emprats. D'altra banda, com a resposta als nous hàbits de consum, s'introdueixen peces més petites i el llescat del producte emparat per la IGP Llonganissa de Vic. Per últim, s'aprofita l'ocasió per adaptar el plec de condicions i el document únic a les pràctiques i la normativa vigent.

La Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries ha estudiat la documentació presentada i, després de sol·licitar documentació complementària, l'expedient s'ha completat satisfactòriament.

En compliment del que estableix l'article 49 del Reglament (UE) núm. 1151/2012, l'autoritat corresponent de l'Estat membre ha d'iniciar un procediment nacional d'oposició que garanteixi la publicació adequada de la sol·licitud i estableixi un termini raonable durant el qual qualsevol persona física o jurídica que tingui un interès legítim i estigui establerta o resideixi en el seu territori pugui oposar-s'hi.

D'acord amb el que estableix l'article 7.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, és procedent donar publicitat a la sol·licitud de modificació del registre de la Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic o Salchichón de Vic per un termini de dos mesos comptat des de l'endemà de la data de publicació d'aquesta Resolució al DOGC i al BOE.

D'acord amb el que preveuen l'article 52 de la Llei 26/2010, de 30 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, les persones que tinguin interès a examinar l'expedient ho podran fer a les oficines del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a Lleida i a Barcelona (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida; Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona); als serveis territorials del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a Barcelona (av. Meridiana, 38, 08018 Barcelona); Girona (pl. Pompeu Fabra, 1, 17002 Girona); Lleida (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida); Tarragona (av. Catalunya, 50, 43002 Tarragona), les Terres de l'Ebre (pl. Alfons XII, 7, 43500 Tortosa) i la Catalunya Central (c. Historiador Ramon d'Abadal i de Vinyals, 5, 08500 Vic), o bé es pot consultar a la pàgina web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

CVE-DOGC-A-15250011-2015

<http://agricultura.gencat.cat/informaciopublica/>, durant el període de dos mesos, en el qual els interessats podran formular-hi, així mateix, les al·legacions que creguin convenientes.

Barcelona, 2 de setembre de 2015

Josep Maria Elorduy Vidal

Secretari general

Annex

Document únic

Salchichón de Vic/Llonganissa de Vic

DOP () IGP (X)

1. Nom

Salchichón de Vic/Llonganissa de Vic

2. Estat membre o tercer país

Espanya

3. Descripció del producte agrícola o alimentós

3.1 Tipus de producte

Classe 1.2. Productes carnis (cuïts, en salaó, fumats, etc.)

3.2 Descripció del producte que es designa amb el nom indicat en el punt 1

El Salchichón de Vic/Llonganissa de Vic IGP és un embotit tradicional de Catalunya elaborat amb carn magra de porc, cansalada, sucres, sal i pebre com a únics condiments, sotmesa a picat, maceració, embotiment i posterior curació.

Embotit en tripa natural, es caracteritza per un aspecte extern rugós amb la tripa ben adherida a la massa, forma cilíndrica més o menys regular, color exterior blanquinós que prové de la flora fúngica que amb el temps adquireix tonalitats marró-violàcies. A l'interior s'aprecia la cansalada a daus i el pebre en gra.

Olor i gust característics i agradables que li proporciona el procés de curació i les espècies.

La tripa utilitzada condiona el calibre i la mida de la Llonganissa de Vic/Salchichón de Vic IGP. A continuació, es detallen les dimensions en el moment de l'expedició i els temps de curació:

| Pes (g) | Calibre de la llonganissa curada (en sec) (mm) | Període mínim de curació (dies) |
|---------|--|---------------------------------|
| 200-300 | ≥ 35 | 30 dies |
| ≥ 300 | > 40 | 45 dies |

CVE-DOGC-A-15250011-2015

Paràmetres fisicoquímics:

- Greix màxim: 48% (*)
- Proteïna mínim: 38% (*)
- Relació col·lagen/proteïna x 100 màxim: 12
- Sucres solubles totals expressats en glucosa màxim: 3% (*)
- Proteïnes afegides: absència
- Activitat de l'aigua a 20°C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) valor expressat sobre extracte sec

3.3 Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas de productes transformats)

S'utilitza carn magra de porc seleccionada (pernil, espatlla i magres de primera), cansalada, sal, pebre i tripa natural (culana, arrissada, cosida i reconstituïda, de calibre mai superior als 45 mm).

Altres ingredients: únicament s'autoritza l'ús de sucres (mono i disacàrids), masses mares pròpies del fabricant, nitrit potàssic i sòdic, nitrat potàssic i sòdic, àcid ascòrbic i la seva sal sòdica.

3.4 Fases específiques de la producció que han de tenir lloc a la zona geogràfica definida.

Totes les fases d'elaboració del producte des de la preparació de les carns fresques (poliment i picat, barreja, amassat, maceració, embotiment, curat-madurat) han de fer-se a la zona geogràfica de la IGP.

3.5 Normes especials sobre el llescat, el ratllat, l'envasat, etc., del producte a què es refereix el nom registrat.

Es permet la comercialització de la Llonganissa de Vic tallada en llenques i envasada.

3.6 Normes especials sobre l'etiquetatge del producte a què es refereix el nom registrat.

En els envasos figurarà imprès de manera obligatòria i destacada el nom de la Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic (en català) o Salchichón de Vic (en castellà), el logotip propi de la IGP i el símbol de la UE per a les IGP, a més de les dades, que amb caràcter general, determini la legislació vigent.

Reproducció del logotip propi:



4. Descripció succinta de la zona geogràfica

La zona delimitada per aquesta denominació correspon als termes municipals de la Plana de Vic, situada en la comarca d'Osona, província de Barcelona, que són els següents:

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, Sant Vicenç de Torelló i Sant Pere de Torelló.

5. Vincle amb la zona geogràfica

L'especificitat de la Llonganissa de Vic es basa en el renom i la reputació que ha assolit aquest producte tant a Catalunya com a Espanya al llarg dels segles, especialment a partir del segle XIX, i a les condicions ambientals i climàtiques de la zona geogràfica que permet la seva elaboració.

La zona geogràfica de la IGP, la Plana de Vic, és una plana de notables condicions agrícoles amb un gran nombre de masies i petits nuclis rurals. Es situa entre 400 i 600 metres d'altitud, i està rodejada per la serralada de les Guilleries, el Montseny, el Collsacabra i el Lluçanès, la qual cosa li confereix un cert grau d'aïllament. El seu clima és mediterrani continental però, a causa de la seva ubicació en circumstàncies anticiclòniques, és habitual que es produeixi un estancament de la massa d'aire en aquesta zona. Es produeix aleshores inversió tèrmica, assolint-se fins i tot 20°C menys a la plana que en les zones que la limiten. A més, les boires planegen insistentment sobre la zona (225 dies de boira a l'any de mitjana). Per això, a la Plana de Vic es generen unes condicions ambientals molt particulars i difícilment reproduïbles que afavoreixen el desenvolupament d'una flora microbiana típica, responsable dels processos fermentatius i enzimàtics que confereixen a la Llonganissa de Vic la seva identitat.

Hi ha referències escrites ja de l'any 1456 sobre la Llonganissa de Vic, malgrat que el seu origen podria remuntar-se al segle IV. Antigament aquest producte s'elaborava a les cases de pagès de la zona com a mètode de conservació de les carns més nobles. A partir de mitjan segle XIX abunden els escrits que lloen la qualitat de la Llonganissa de Vic i proven la seva bona reputació. A mode d'exemple, en una ressenya del diari El Porvenir publicada el 29 de maig de 1867 es deia: "[...] los ya famosos Salchichones de Vic". Fins i tot se sap que un dels admiradors de la Llonganissa de Vic va ser el propi rei Alfons XIII. De manera que Vic i la Llonganissa fa anys que van junts com el nom i el cognom de les grans famílies, i amb el temps s'ha convertit en un petit tresor.

Malgrat la tradició de la paraula castellana "salchichón" referida a un embotit gros i curat, hem d'assenyalar que en català s'anomena "llonganissa", essent aquest el seu nom autòcton i originari que es transforma en "salchichón" en passar al castellà, és per això que s'utilitza indistintament la denominació "Salchichón de Vic" i "Llonganissa de Vic".

En resum, la Llonganissa de Vic és un producte de gran reputació, resultat de l'experiència transmesa de generació en generació d'elaboradors i a les particulars condicions ambientals de la zona geogràfica on s'elabora.

(15.250.011)