

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 368/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”**

Nr UE: PGI-ES-02158 – 4.7.2016

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Rada Regulacyjna ds. Llonganissa de Vic ChOG  
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6  
08010 Barcelona  
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat  
www.llonganissadevic.cat

W skład Rady Regulacyjnej ds. chronionego oznaczeniem geograficznym wyrobu „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” wchodzi wszyscy producenci kiełbasy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”; Rada ta ma uzasadniony powód do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (Organ kontrolny i wymogi prawne)

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### Opis produktu:

- Brzmienie pierwszego akapitu w opisie specyfikacji produktu zostało poprawione i uzupełnione, aby uzyskać jego zgodność z innymi częściami specyfikacji i jednolitego dokumentu. W tej sekcji nie uwzględniono odniesień do zawartości tłuszczu – choć jest to kluczowy składnik produktu – ani do zawartości cukru, pomimo że stosowanie go było zawsze standardową praktyką. Ponadto w odnośnych sekcjach użyto terminów „golonka i karkówka” lub „szynka i łopatka”. Pomimo że określenia te są równoważne, uznano, że wskazane będzie ujednolicenie nazw, aby uczynić dokument bardziej czytelnym. Tekst otrzymał następujące brzmienie:

„Salchichón de Vic»/»Llonganissa de Vic« jest tradycyjną kielbasą z Katalonii, produkowaną z chudej wieprzowiny (szynki, łopatki oraz wysokiej jakości chudego mięsa), tłuszczu, cukru, soli i pieprzu, bez innych przypraw. Mięso jest mielone, macerowane, umieszczane we flaku i peklowane.”

- Zezwolono na stosowanie większej liczby rodzajów flaków przy produkcji „Salchichón de Vic”. Dopuszczono zastosowanie flaków zszywanych i odtworzonych, które są również flakami naturalnymi, co jest zgodne z dotychczasową definicją. Zmianę tę wprowadza się, aby uwzględnić rozwój rynku naturalnych flaków do kielbas. Nowe cechy nie mają wpływu na organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu końcowego.

Zmieniony ustęp ma obecnie następujące brzmienie: „flaki naturalne, szerokie, karbowane, zszywane lub odtworzone”.

- Brzmienie tytułu podsekcji „Skład chemiczny” w specyfikacji zostało zmienione na „Parametry fizykochemiczne”, który uznano za bardziej zbieżny z jej treścią.
- Parametry fizykochemiczne zostały częściowo zmienione, aby poprawić opis produktu „Salchichón de Vic”/ „Llonganissa de Vic” oznaczonego ChOG. Obecnie stało się jasne, że maksymalny procent „cukru” odnosi się do całkowitej zawartości cukrów wyrażonej w postaci glukozy. Ponadto parametr „wilgotność (%)” został zastąpiony parametrem „Aktywność wody ( $A_w$ ) w temperaturze 20 °C”. Dodano także pomiary pH. Oba nowe parametry dostarczają bardziej dokładnych informacji o właściwościach fizykochemicznych produktu oraz o jego właściwościach związanych z bezpieczeństwem żywności.

Ustanowiono poniższe wartości, z uwzględnieniem zmienności wynikającej z procesu suszenia.  $A_w$  (w temp. 20 °C) < 0,92 oraz  $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$ .

Zmieniony ustęp ma obecnie następujące brzmienie:

„— Maksymalna zawartość tłuszczu: 48 % (\*)

— Minimalna zawartość białka: 38 % (\*)

— Maksymalny stosunek kolagen/białko x 100: 12

— Całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych wyrażona w postaci maksymalnej wartości glukozy: 3 % (\*)

— Dodatek białka: Brak

— Aktywność wody w temperaturze 20 °C:  $A_w < 0,92$

—  $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(\*) Wartość wyrażona na podstawie suchej masy.”

- Określono, że jedynymi cukrami dopuszczonymi jako składniki są mono- i disacharydy.
- Określono również dodatki dozwolone przy produkcji przedmiotowego wyrobu oznaczonego ChOG, ponieważ tej informacji nie uwzględniono w poprzedniej wersji specyfikacji. Jedynymi takimi dodatkami są kwas askorbinowy i jego sól sodowa, azotan potasu, azotan sodu, azotyn potasu i azotyn sodu.

— Wielkości i kształty:

W odpowiedzi na zmiany na rynku i oczekiwania klientów rozszerzono gamę wagową i dostępne kształty wędlin „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” oznaczonych ChOG. W szczególności dodano mniejsze porcje (ważące mniej niż 300 g) oraz kielbasę pokrojoną w plasterki i pakowaną. Oznacza to zmniejszenie średnicy plasterków oraz wyznaczenie minimalnego czasu peklowania małych porcji, aby zachować wszystkie właściwości wyrobu. Dodatkowo usunięto informację dotyczącą długości, ponieważ wymiary chronionego produktu są wystarczająco określone przez jego średnicę i wagę.

Nowy wykaz wielkości porcji mięsa, wraz z odpowiednim do nich czasem peklowania, przedstawia się następująco:

Waga (g)	Średnica peklowanej kielbasy (masa sucha) (mm)		Minimalny czas peklowania (w dniach)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dni
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dni

- Usunięto także nawiązanie do norm jakości z 1980 r. w odniesieniu do peklowanego surowego mięsa na kielbasę, ponieważ normy te zostały uchylone. W związku z faktem, iż produkty oznaczone ChOG muszą być zawsze zgodne z bieżącymi przepisami sektorowymi, nie uznano za konieczne zastąpienie tej zasady żadną inną.

*Metoda produkcji:*

Oprócz zmian opisanych poniżej, do tekstu wprowadzono pewne czysto formalne poprawki.

- Przeredagowano sekcję specyfikacji zatytułowaną „Metoda produkcji” w celu jej poprawienia i pozostawienia wyłącznie niezbędnych informacji. W związku z tym usunięto wzmiankę o warunkach maceracji. Przeprowadzono bowiem badanie nad wpływem pogody i temperatury, w jakiej przeprowadza się proces maceracji, na kawałki świeżego mięsa i składniki „Salchichón de Vic” po ugnieceniu farszu i przed umieszczeniem go we flaku. Wyniki wykazały, że na tym etapie przygotowywania kielbasy wymienione czynniki w zakresie intensywności i czasu reakcji oraz ich interakcje nie mają znaczącego wpływu na proces produkcji ani na końcowe organoleptyczne i higieniczne właściwości produktu. Nie wpływają negatywnie na okres przechowywania (*shelf-life*) ani na późniejszą sprzedaż wędlin „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” objętych ChOG.
- Czas peklowania dostosowano do nowej gamy wagowej.
- Dodatkowo podkreślono i rozwinięto założenie, że swój zapach i smak „Salchichón de Vic” zawdzięcza fermentacji i procesom enzymatycznym zachodzącym w charakterystycznej florze mikrobiologicznej rejonu równiny Vic.

Zaproponowano następujące brzmienie ustępu dotyczącego specyfikacji w sekcji „Metoda produkcji”:

„Kawałki surowego mięsa są rafinowane przez wyspecjalizowaną kadrę techniczną, następnie mielone i mieszane z kawałkami tłuszczu pociętego w kostki oraz pozostałymi składnikami, wśród których dopuszcza się dodanie zakwasu zawierającego florę bakteryjną wytwarzaną w zakładzie producenta. Po uzyskaniu idealnego połączenia składników w jednolitą masę formuje się ją w lite bloki, które nie zawierają wewnętrznych pęcherzyków powietrza. Następnie masa podlega procesowi maceracji według tradycyjnego *know-how*, co sprzyja dobremu zapoczątkowaniu fermentacji – świadczy o tym pojawienie się charakterystycznego zapachu i koloru.

Mieszanka dojrzałego mięsa wkładana jest do dokładnie oczyszczonego, przygotowanego uprzednio naturalnego flaku. Proces napełniania flaku masą mięsną musi być przeprowadzany z najwyższą starannością, tak aby nie powstały wewnątrz pęcherzyki powietrza, ponieważ ich powstanie skutkowałoby słabą stabilnością produktu i nieprawidłową fermentacją.

Po umieszczeniu mięsa we flaku kielbasy są przenoszone do suszarni, gdzie proces peklowania i odwadniania dobiega końca. Proces ten wymaga minimum 30 dni dla porcji o wadze poniżej 300 g oraz 45 dni dla porcji o wadze 300 g i powyżej. Parametry otoczenia w komorach suszarni (temperatura, wilgotność względna i przepływ powietrza) mogą być opcjonalnie regulowane w zależności od panujących warunków klimatycznych.

Kielbasa po przekrojeniu musi mieć jednolitą konsystencję, dać się ciąć w gładkie, zwarte plastry, bez widocznych odbarwień, a ponadto powinna być widoczna granica między chudym mięsem a pociętym w kostkę tłuszczem. Kielbasa musi mieć charakterystyczny zapach i smak wynikający z fermentacji i procesów metabolizmu enzymatycznego powodowanych przez florę bakteryjną i grzybiczą charakterystyczną dla rejonu równiny Vic.”

*Związek z obszarem geograficznym:*

- W sekcji „Produkt naturalny” specyfikacji poprawiono lub wyjaśniono niektóre sformułowania dotyczące rodzaju flory mikrobiologicznej. W szczególności wprowadzono następujące zmiany:
  - Sformułowanie „[...] typowa flora grzybicza występująca na tym obszarze i przystosowana do niego [...]” otrzymało brzmienie: „[...] typowa flora mikrobiologiczna występująca na tym obszarze i przystosowana do niego [...]”.
  - Sformułowanie „[...] rozwój flory grzybiczej z zawartością kwasu mlekowego umożliwia zakwaszanie mieszanek mięsa, ograniczając część niepożądaną flory, która powoduje fermentację i proces gnicia” otrzymało brzmienie: „[...] rozwój flory bakteryjnej z zawartością kwasu mlekowego umożliwia zakwaszanie mieszanek mięsa, ograniczając część niepożądaną flory, która powoduje zaburzenia w procesie fermentacji”.
- W tej podsekcji usunięto następujący akapit, ponieważ nie był konieczny:

„Podjęto próby wyhodowania kultur starterowych, aby można było przenieść florę mikrobiologiczną na inne obszary produkcji, jednak proces peklowania nie powiódł się, ponieważ flora mikrobiologiczna się nie przyjęła i nie rozwinęła, a wyprodukowana kiełbasa nie mogła się równać z tą, która jest wytwarzana w rejonie równiny Vic. Wszystko to dowodzi, że produkcja Salchichón de Vic – Llonganissa de Vic jest możliwa wyłącznie na obszarze geograficznym objętym chronionym oznaczeniem geograficznym”.

Różnice, które wystąpiły w tej sekcji między tekstem jednolitego dokumentu a streszczeniem, wynikają również z tego, że w streszczeniu specyfikację przedstawiono w sposób zbyt ogólny, natomiast nowy jednolity dokument jest bardziej kompleksowy.

*Etykietowanie:*

- Zaktualizowano informacje o etykietowaniu. W szczególności dodano obowiązek umieszczenia unijnego symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz logo „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG.

*Inne:*

- Organ kontrolny: Zaktualizowano dane dotyczące organu kontrolnego.
- Krajowe wymogi prawne: Ta sekcja została usunięta, ponieważ nie była ujęta w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012 jako wymóg.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”****Nr UE: PGI-ES-2158 – 4.7.2016****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Nazwa lub nazwy**

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

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

Kiełbasy są umieszczone w naturalnym flaku, są w charakterystyczny sposób pomarszczone na zewnątrz, a flak przylega ściśle do masy mięsnej; ich kształt jest regularny, zbliżony do cylindrycznego oraz mają białawy nalot z uwagi na obecność flory grzybiczej, który z czasem przybiera odcień purpurowo-brązowy. Po przecięciu, w przekroju widoczne są kawałki tłuszczu oraz ziarenka pieprzu.

Cechą charakterystyczną są przyjemny zapach i smak osiągnięty dzięki zastosowaniu przypraw i peklowaniu

Średnicę i rozmiar kiełbasy „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG określa zastosowany flak. Poniżej podano wymiary w chwili wysyłki oraz czas peklowania:

Waga (g)	Średnica peklowanej kiełbasy (masa sucha) (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 x 100: 12
- Całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych wyrażona w postaci maksymalnej wartości glukozy: 3 % (\*)
- Dodatek białka: Brak
- Aktywność wody w temperaturze 20 °C:  $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Do produkcji kiełbasy używana jest wyselekcjonowana chuda wieprzowina (szynka, łopatka i najwyższej jakości chude mięso), tłuszcz, sól, pieprz i flaki 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 flaka, peklowanie-dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Kiełbasa „Salchichón de Vic” może być sprzedawana w plastrach i pakowana, zarówno na obszarze opisanym w pkt 4, jak i poza nim.

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

Na opakowaniu muszą być wyraźnie widoczne: nazwa „Salchichón de Vic” (po hiszpańsku) lub „Llonganissa de Vic” (po katalońsku) objęta chronionym oznaczeniem geograficznym wraz z logo oraz unijny symbol ChOG i zatwierdzona przez Radę Regulacyjną etykieta z numerem, a ponadto ogólne informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

Odtworzenie przedmiotowego logo:



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar zdefiniowany tym oznaczeniem obejmuje następujące miejscowości na obszarze równiny Vic, leżące w okręgu Osona, w prowincji Barcelona:

(\*) Wartość wyrażona na podstawie suchej masy.

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 oraz Sant Pere de Torelló.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowość kielbasy „Salchichón de Vic” opiera się na reputacji i renomie, jaką produkt ten zdobył w Katalonii i w całej Hiszpanii na przestrzeni stuleci, a zwłaszcza od dziewiętnastego wieku do dziś. Sławę swą zawdzięcza również warunkom klimatycznym i środowisku rejonu geograficznego, które umożliwiają tę produkcję.

Obszar geograficzny objęty ChOG, tj. równina Vic, cechuje się wyśmienitymi warunkami rolniczymi i znajdują się na nim liczne farmy i ośrodki wiejskie. Rejon ten jest położony na wysokości pomiędzy 400 a 600 metrów i otoczony łańcuchami górskimi o nazwach Guillerries, Montseny, Collsacabra i Lluçanés, przez co jest w pewnym stopniu odizolowany. Region ma klimat śródziemnomorski kontynentalny, ale ze względu na swoje położenie, w warunkach wyżu, 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 smak i zapach.

Pisane wzmianki o „Salchichón de Vic” sięgają roku 1456, choć możliwe byłoby prześledzenie jej pochodzenia aż do IV wieku naszej ery. W przeszłości kielbasę wyrabiano w domach miejscowych rolników jako sposób na konserwowanie najlepszych mięs. Od połowy dziewiętnastego wieku powstało wiele tekstów sławiących jakość „Salchichón de Vic” i świadczących o jej renomie. Jako przykład może służyć artykuł z gazety „El Porvenir” z dnia 29 maja 1867 roku, który rozpoczynał słowa: „[...] sławne już kielbasy de Vic”. Wiadomo nawet, że jednym z wielbicieli tych kielbas był sam król Alfons XIII. W ten sposób nazwa Vic i kielbasa kroczyły obok siebie przez lata jak imię i nazwisko wielkiego rodu, z czasem nabierając wartości małego skarbu.

Pomimo tradycyjnej nazwy „salchichón”, która odnosi się do grubej, peklowanej kielbasy, należy podkreślić, że w Katalonii kielbasa ta nosi miejscową, pierwotną nazwę „llonganissa”, która przeszła do języka hiszpańskiego jako „salchichón”. Dlatego też określenia „Salchichón de Vic” i „Llonganissa de Vic” używane są wymiennie.

Podsumowując, należy stwierdzić, że kielbasa „Salchichón de Vic” jest produktem cieszącym się doskonałą reputacją dzięki latom doświadczeń kolejnych pokoleń producentów oraz szczególnym warunkom środowiskowym obszaru geograficznego, w którym powstaje.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

---