EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA SALCHICHÓN DE VIC-LLONGANISSA DE VIC

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "Salchichón de Vic"-"Llonganissa de Vic".
Se solicita el registro para el nombre en catalán y castellano.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El "Salchichón de Vic" - "Llonganissa de Vic" es un embutido tradicional de Catalunya elaborado con carne magra de cerdo (pierna,espalda y magros de primera), sal y pimienta como únicos condimentos, sometida a picado, maceración, embutido y posterior curación. Pertenece al grupo de los embutidos crudos/curados. Su elaboración tiene lugar en la Plana de Vic que incluye los municipios que se relacionan en el apartado C)

Características

Todos los salchichones amparados por esta Indicación Geográfica son de categoría Extra, de acuerdo con la Norma de Calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados (Orden 7 de febrero de 1980; BOE, núm. 70, de marzo de 1980) y se ajustan a las siguientes características:

- Perfecto ligado de toda la masa embutida.
- Tripa natural culana o rizada.
- Fácil desprendimiento de la tripa del conjunto de la masa cárnica.
- Distribución regular de los componentes dentro de la masa cárnica.
- Corte de color característico, con el tocino visible a dados y la pimienta en grano.
- Olor y gusto característico y agradable que le proporciona el proceso de curado y las especias.
- Forma cilíndrica más o menos regular .
- Consistencia firme y compacta al tacto .
- Presentación en vela de longitudes variables
- Aspecto exterior rugoso con la tripa bien adherida a la masa.
- Flora externa de color blanquecino que posteriormente va adquiriendo una tonalidad marrón violácea.

La composición química será:

- Grasa máximo: 48% (*)
- Humedad máximo: 40%
- Proteína mínimo: 38% (*)
- Relación colágeno/proteína x 100 máximo: 12
- Azúcares máximo: 3% (*)
- Proteínas añadidas: Ausencia

(*) sobre extracto seco

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada por esta denominación corresponde a los términos municipales de la Plana de Vic, situada en la comarca de Osona, provincia de Barcelona, que son los siguientes: Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorta, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnolas, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecila de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Oris, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló y Sant Pere de Torelló.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el "Salchichón de Vic"- "Llonganissa de Vic" es originario de la zona son:

1.-Características del producto:

En general, los embutidos en Catalunya, se elaboran utilizando sal y pimienta negra como únicos condimentos básicos. La sabia mezcla de las diversas carnes de cerdo, el uso racional de las especias citadas y el arte de curarlos dan su sabor característico. Ningún otro elemento a parte de la flora microbiana, interviene para dar el gusto al Salchichón de Vic. El embutido va disminuyendo su actividad de agua por el proceso natural de deshidratación y para que se produzca un sabor típico y una perfecta génesis del aroma es preciso que se desarrollen los mohos y levaduras que están implantados en el interior del embutido. Esta flora fúngica empieza a manifestarse en el exterior del embutido de forma que las hifas de los hongos penetren a través de la tripa natural que se utiliza para la fabricación del salchichón, y así, permite una lenta aunque constante deshidratación, pues crea y abre los poros propios de la tripa permitiendo la pérdida de humedad relativa del producto. Este lento y constante desarrollo de la flora típica de la Plana de Vic confiere al producto final el inconfundible sabor de este embutido. En otros apartados de este expediente se desarrollan más profundamente las características de este embutido y que lo relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

2.- Controles y certificación:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto;

El salchichón amparado se elabora con carne de cerdo seleccionada (jamón, paleta o magros de primera) y tocino.

Las empresas elaboradoras inscritas en el registro correspondiente estarán ubicadas dentro de la zona de producción y controladas por la entidad de certificación.

3.- El producto elaborado será sometido al autocontrol de cada una de las empresas elaboradoras y a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad. Posteriormente la Entidad de Control de la IGP comprobará que todos los productos certificados cumplan con las características establecidas en el pliego de condiciones.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto saldrá al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta numerada con el logotipo de la I.G.P.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La carne se trincha con el auxilio de cuchillas bien afiladas que simplifica y acorta mucho este trabajo y deja la carne en el estado que desea el operador, y además libre de membranas, nervios, tendones y otros tejidos duros que quedan retenidos entre las láminas o cuchillas cortantes de la máquina , pudiéndose aprovechar después para los embutidos o morcillas, que son productos menos estimados que el salchichón.

Picada ya la carne y añadido el tocino cortado a dados, se echa sal y pimienta en cantidad suficiente para su conservación, y se mezcla y se aprieta con fuerza y vigor hasta que adquiera la mayor dureza posible. Esta mezcla se someterá a un maceración durante un periodo no inferior a 48 horas en cámara frigorífica de 2ºC a 5ºC.

Posteriormente se introduce dentro de la tripa o intestino sumamente limpio y preparado ya de antemano, quitada la grasa anterior y recibido un poquito de sal. Esta operación debe hacerse con esmero y cuidado que no queden huecos o espacios llenos de aire, ya que se corrompería y echaría a perder el salchichón.

Por último se procederá a la curación en los secaderos 45 días como mínimo. La duración del periodo de curación dependerá de las tripas utilizadas.

El corte de este embutido se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan fundamentalmente las especias (pimienta) y condimentos (sal) junto con el proceso de curado.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

Histórico

Según datos aportados por estudiosos en la materia, ya en el año 1456 aparecen referencias escritas sobre el Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic, a pesar de que en el siglo IV ya se apunta el origen de este embutido. Antiguamente este producto se elaboraba en las masías de la zona, como método de la conservación de las carnes, aprovechando las favorables condiciones climáticas que se dan en la Plana de Vic para la curación del embutido.

La palabra salchicha venida posiblemente del italiano *salsiccia que* procede del latín tardío *salsicia es*, según una definición del siglo XV, "Una confección de mezcla de carnes menudas metidas en tripas".

La forma salchicha se encuentre ya en Lope de Vega y la forma salchichón en 1630 en algunos versos de Jacinto Polo de Medina El Diccionario de Autoridades, en el siglo XVIII, define el salchichón como "una salchicha que se conserva mucho tiempo, que es muy gruesa y apretada, como metida en prensa. Tiene mucha especie y suele comerse "cruda". Señala que es un embutido que viene de fuera del reino de Castilla, con lo cual colegimos que se trata efectivamente del salchichón catalán.

A pesar de la tradición de la palabra salchichón referida a un embutido grueso y curado,

hemos de señalar que en catalán se llama "llonganissa", siendo este su nombre autóctono y originario que se transforma en salchichón al pasar al castellano.

Según apunta Nestor Lujan en el libro La Llonganissa de Vic. Del rebost de pagès a la taula del rei : "En relación a la história del salchichón de Vic, hay que señalar que todo proviene de la dificultad casera y payesa de conservar, en algún sitio y de alguna manera, las partes más nobles del cerdo. A las puertas del invierno tras la matanza casera, nos encontramos hace dos siglos sin conservantes, sin congelador y con los deliciosos jamones, lomos y espaldas. La imaginación del hombre que no tiene fin y menos aún con las cosas de comer descubre la piedra filosofal: puede trinchar estas maravillas gastronómicas, aderezarlas con sal y pimienta y embutirlas dentro del receptáculo más natural que nadie pueda encontrar en este mundo, que es la tripa del propio animal sacrificado. Y ya está, suavemente la tripa macerará un gusto incapaz de conseguirse con cualquier otro método o en otro lugar".

Desde la mitad del siglo pasado existe documentación escrita que nos muestra la reputación de este producto y en ellos ya se hace referencia con el nombre Salchichón de Vic. A modo de ejemplo, en el periódico "El Porvenir" de 29 de mayo de 1867, hay una reseña sobre la presentación realizada por Jaime Vernis del salchichón de Vic en el cual escribe: "."....las ya famosos salchichones de Vic". Por esta época, el Salchichón de Vic ya había entrado en la casa Real por el patio de armas servido como prólogo de los banquetes cortesanos.

"En el año 1870 el Círculo literario de Vic premia una memoria dedicada al Salchichón de Vic. En dicha memoria se analizan el gusto por el salchichón de la época, el sistema de curado y su posible evolución" según consta en el Inventario Español de Productos Tradicionales.

El Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic es citado como una de las variedades y riquezas que podrá exhibir España en Exposiciones Nacionales o Provinciales en la carta XI "Sartén y Pluma" incluida en "La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de Su Majestad". Madrid 15 de diciembre de 1887

Uno de los admiradores del Salchichón de Vic fue el propio Alfonso XIII. El monarca en sus visitas a Vic, cumplía siempre los tres preceptos: visita al Obispo, a la catedral y a una fábrica de salchichones. Los concejales de Vic, astutos, conocían este fervor monárquico por el embutido y por ello encontramos en el Archivo Municipal facturas candorosas: " El Ayuntamiento d Vic ha pagado 18,40 ptas. por la preparación de un lote de salchichones destinados a S.M. Alfonso XIII, que Dios guarde....". Hay que decir, que en aquel tiempo, el salchichón se vendía a dos pesetas el kilo.

Vic y el salchichón hace años que van juntos como el nombre y el apellido de las grandes familias, Y con el tiempo se han convertido en un pequeño tesoro, valorado por el placer y no por la escasez.

Natural

Se ha estudiado el porqué el Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic, presenta un sabor, aroma y evolución en su proceso de curación que solo se produce en esta zona. Se ha comprobado que la situación geográfica, a unos 500 metros de altura sobre el nivel del mar, el microclima que se crea en esta zona, le permite contar con una humedad relativa media anual que oscila entre unos valores de 75-77%, una temperatura anual media que está

alrededor de 6,7-7,5 y un número medio de días al año con niebla de 225. Todos estos valores ambientales acompañados de unas corrientes de aire frío constantes aunque suaves provenientes de las zonas montañosas que circundan a la Plana de Vic, hacen que en la zona se halla desarrollado y adaptado una flora fúngica típica que confiere unas características al embutido propias y específicas de esta zona.

En el embutido, inicialmente el desarrollo de la flora ácido - láctica y fúngica permite una acidificación de la masa cárnica inhibiéndose parte de la flora no deseada y productora de fermentaciones y putrefacción. Para que este hecho se de, tiene que existir unas condiciones de temperatura bajas y humedad no muy alta. Dichas condiciones se producen en la Plana de Vic de forma natural.

La flora que más se ha desarrollado, son diferentes especies de *Penicillium*, las cuales actúan como coadyuvantes de fabricación y además como flora selectiva pues han llegado a eliminar del embutido, floras perjudiciales como pueden ser *Mucor que* afecta al aspecto y sabor del embutido y que también son perjudiciales para la salud.

La fabricación de este embutido en zonas diferentes a la Plana de Vic no es posible puesto que todo el desarrollo de esta flora bacteriana solo se consigue gracias a las condiciones ambientales de la zona y la interacción entre temperatura y humedad y ciclos de aire y vientos de la zona, todo ello guiado por la experiencia del método tradicional transmitido entre generaciones de los productores de la zona.

Se ha intentado la elaboración de cultivos starters para implantar la flora microbiana en otras zonas productivas y no se ha conseguido en el proceso de curación ni que se desarrolle e implante ni que el embutido resultante sea igual al producido en la Plana de Vic, lo que ha demostrado que la producción del Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic solo es posible realizarla en la zona geográfica amparada por esta Indicación Geográfica Protegida.

a) Orografía

El salchichón que aspira a ser reconocido por una Indicación Geográfica Protegida proviene exclusivamente de salchichones elaborados dentro del espacio geográfico que constituyen los municipios de la Plana de Vic en la provincia de Barcelona. Constituye una cuenca de erosión excavada en materiales blandos del Eoceno medio extendida entre 400 y 600 metros de altura. Rodeada al NE por el altiplano de Collsacabra y la sierra de Cabrera, Al este por las Guilleries, al SE por el Montseny y el llano de la Calma, al SW por el llano de la Garga y la pendiente de Centellas, al W por la sierra de Collsuspina y el altiplano del Moianès y al NW por el Lluçanés y por el macizo de Munts. Se trata de una llanura de notables condiciones agrícolas con un gran número de masías y pequeños núcleos rurales.

b) Clima

Clima riguroso con una pluviosidad próxima a las máximas de la Catalunya húmeda. Las temperaturas medias oscilan entre 10°C y 13°C (medias de enero 0-5°C, y de agosto 18-22°C), propias de un clima mediterráneo continental. La característica más acusada es la inversión de temperaturas (se han llegado a detectar 20°C de menos en la llanura que en zonas que la limitan). Las precipitaciones alcanzan de 600 a 700 mm anuales con máximos

en mayo-junio y mínimos de enero-febrero. Las nieblas planean insistentemente sobre esta zona.

Sistemas de producción y elaboración

Las carnes de porcino utilizadas para la elaboración de este embutido, procederán del jamón, paleta o bien magros de primera. A esta carne, una vez seleccionada y picada se le añadirá el tocino cortado a dados, sal y pimienta. Se procederá a amasar todos los ingredientes citados y posteriormente se someterán a maceración durante un periodo no inferior a 48 horas en cámara frigorífica de 2ºC a 5ºC.
Finalizada la maceración, se procederá al embutido de la pasta resultante en tripas naturales, y a su curación en los secaderos durante un mínimo de 45 días. El periodo de curación variará en función del calibre de la tripa utilizada. En esta fase el salchichón desarrollará una flor externa característica de color blanquecino que después va adquiriendo una tonalidad marrón violácea.

El bouquet especial de este salchichón proviene de su proceso de curación y de la flora externa que se forma en el exterior de la tripa.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: ICC (Instituto Comunitario de Certificación)
Dirección: C/ Sol, 16 08201 Sabadell
Teléfono: 93 725 35 77

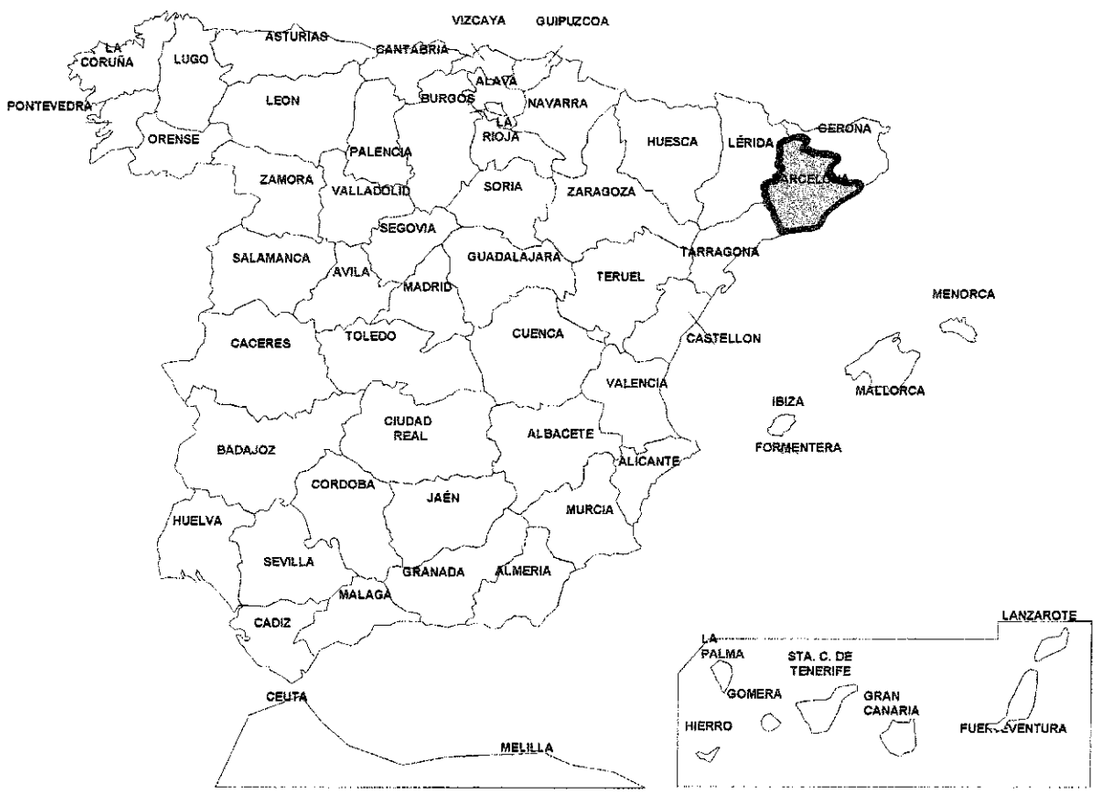
H) ETIQUETADO

Las etiquetas, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas deberá figurar la mención Indicación Geográfica Protegida "Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic"
Las etiquetas serán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador y se colocarán en la industria inscrita, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

-Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA SALCHICHÓN DE VIC-LLONGANISSA DE VIC EN ESPAÑA



SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA SALCHICHÓN DE VIC-LLONGANISSA DE VIC EN CATALUÑA



LOGOTIPO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
"SALCHICHÓN DE VIC - LLONGANISSA DE VIC"

