



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació  
**Direcció General d'Alimentació,  
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

## **PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA**

**“Llonganissa de Vic” / “Salchichón de Vic”**

Versió: Sol·licitud de modificació

Decisió favorable per enviar a la Comissió Europea  
(febrer 2016)

## PLEC DE CONDICIONS DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA LLONGANISSA DE VIC

### A) NOM DEL PRODUCTE

INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA "Llonganissa de Vic" - "Salchichón de Vic".  
Se sol·licita el registre per al nom en català i castellà.

### B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

La "Llonganissa de Vic" / "Salchichón de Vic" és un embotit tradicional de Catalunya elaborat amb carn magra de porc (pernil, espatlla i magres de primera) i cansalada, sucres, sal i pebre negre com a únics condiments, sotmès a picat, maceració, embotit i posterior curació. Pertany al grup dels embotits crus/curats. La seva elaboració té lloc a la Plana de Vic, que inclou els municipis que es relacionen en l'apartat C).

#### Característiques:

Totes les llonganisses emparades per aquesta Indicació Geogràfica Protegida s'ajusten a les característiques següents:

- Perfecte lligat de tota la massa embotida.
- Tripa natural culana, arrissada, cosida o reconstituïda.
- Fàcil despreniment de la tripa del conjunt de la massa càrnia.
- Distribució regular dels components dins de la massa càrnia.
- Tall de color característic, amb la cansalada visible a daus i el pebre en gra.
- Olor i gust característics i agradables que li proporciona el procés de curat i les espècies.
- Forma cilíndrica més o menys regular.
- Consistència ferma i compacta al tacte.
- Presentació en recte de longituds variables.
- Aspecte exterior rugós amb la tripa ben adherida a la massa.
- Flora externa de color blanquinós que posteriorment va adquirint una tonalitat marró violàcia.

#### Dimensions i presentacions:

Els valors de pes i calibre del producte acabat en el moment de l'expedició es mostren a la taula següent:

Pes (g)	Calibre de la llonganissa curada (en sec) (mm)	
	200-300	≥ 35
≥ 300	> 40	≤ 90

El producte també es podrà presentar en format en llesques i envasat posterior, donada l'evolució del mercat i les noves demandes dels consumidors.

#### 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

- Els sucres utilitzats poden ser mono o disacàrids.
- Està permesa únicament l'addició dels següents additius: nitrit potàssic i sòdic (E249 i 250), nitrat potàssic i sòdic (E252 i 251), àcid ascòrbic i la seva sal sòdica (E300 i 301).

### **C) ZONA GEOGRÀFICA**

La zona delimitada per aquesta denominació correspon als termes municipals de la Plana de Vic, situada a 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.

### **D) ELEMENTS QUE PROVEN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA**

Els elements que proven que la "Llonganissa de Vic" / "Salchichón de Vic" és originària de la zona són:

## **D1) Característiques del producte:**

En general, els embotits crus-curats a Catalunya s'elaboren utilitzant sucres, sal i pebre com a únics condiments bàsics. La sàvia barreja de les diverses carns de porc, l'ús racional de les espècies citades i l'art de curar-los donen el seu sabor característic. La flora microbiana (fúngica i bacteriana), intervé per donar el gust, essent una de les característiques diferencials que adquireix la Llonganissa de Vic. L'embotit va disminuint la seva activitat d'aigua pel procés natural de deshidratació i perquè es produeixi un sabor típic i una perfecta gènesi de l'aroma cal que es desenvolupin les floridures i els llevats que són implantats en l'exterior de l'embotit. Aquesta flora fúngica comença a manifestar-se en l'exterior de l'embotit de manera que les hifes dels fongs penetrin a través de la tripa natural que s'utilitza per a la fabricació de la llonganissa, i així en permet una de lenta encara que constant deshidratació, doncs crea i obre els porus propis de la tripa permetent la pèrdua d'humitat relativa del producte. Aquest lent i constant desenvolupament de la flora típica de la Plana de Vic confereix al producte acabat l'inconfusible sabor d'aquest embotit. En altres apartats d'aquest expedient es desenvolupen més profundament les característiques d'aquest embotit i que el relacionen amb el seu medi natural, producció i elaboració. Hi ha una gran varietat de tripes naturals utilitzades en l'elaboració d'aquest producte que condicionen les seves dimensions.

## **D2) Controls i certificació:**

Són requisits fonamentals que avalen l'origen del producte.

La llonganissa emparada s'elabora amb carn de porc seleccionada (pernil, espatlla i magres de primera) i cansalada.

Les empreses elaboradores inscrites en el registre corresponent estaran ubicades dins de la zona de producció i controlades per l'Entitat de Control.

El producte elaborat serà sotmès a l'autocontrol de cada una de les empreses elaboradores i a les anàlisis corresponents per poder garantir-ne la qualitat. Posteriorment, l'Entitat de Control de l'IGP comprovarà que tots els productes certificats compleixin les característiques establertes en el plec de condicions.

Finalitzats tots els controls citats anteriorment, el producte sortirà al mercat amb la garantia del seu origen, materialitzada a l'etiqueta numerada amb el logotip de la IGP.

## **E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE**

Les peces procedents de carns fresques són picades per tècnics especialitzats, per seguidament ser picades i barrejades amb la cansalada tallada a daus i la resta d'ingredients, entre els quals s'inclouen opcionalment masses mares que incorporen flora bacteriana pròpia del fabricant. Finalitzada la mescla perfecta d'ingredients en la massa càrnia, se la sotmet a un procés de maceració destinat a controlar el bon inici de la fermentació reflectit per l'aparició d'un aroma i color característics segons els coneixements tradicionals.



La massa càrnia madurada s'introdueix en tripes naturals perfectament netes i preparades prèviament. L'operació d'embotiment de la massa càrnia ha de realitzar-se amb molta cura per evitar que quedin espais buits (presència d'aire) ja que serien l'origen de defectes d'estabilitat i fermentacions anòmales.

Una vegada embotides les carns en les tripes, les llonganisses es situen en assecadors on té lloc la seva curació i deshidratació, procés que, com a mínim, exigeix un període de temps de 30 dies per les peces més petites de pes inferior a 300 g i 45 dies per les que tenen un pes igual o superior als 300 g. Opcionalment les condicions ambientals dels assecadors (temperatura, humitats relatives i velocitats de l'aire) poden regular-se en funció de la climatologia imperant.

El tall de la peça de l'embotit es presentarà homogeni, llis i ben lligat, sense coloracions anòmales i amb diferenciació clara entre el magre i els daus de cansalada. La seva olor i el seu sabor característics són característics com a resultat dels processos de metabolisme fermentatiu i enzimàtics originats per la flora bacteriana i fúngica específica de la Plana de Vic.

## **F) VINCLE AMB EL MEDI**

### **F1) Històric**

Segons dades aportades per estudiosos en la matèria, ja l'any 1456 apareixen referències escrites sobre la Llonganissa de Vic – Salchichón de Vic, malgrat que el segle IV ja s'apunta l'origen d'aquest embotit. Antigament, aquest producte s'elaborava a les masies de la zona com a mètode de la conservació de les carns, aprofitant les favorables condicions climàtiques que es donen a la Plana de Vic per a la curació de l'embotit.

La paraula "salsitxa", vinguda possiblement de l'italià *salsiccia* i que procedeix del llatí tardà *salsicia* és, segons una definició del segle XV, "Una confecció de barreja de carns menudes posades a tripes".

La forma salsitxa es troba ja a Lope de Vega i la forma llonganissa el 1630 en alguns versos de Salvador Jacinto Polo de Medina. El Diccionari d'Autoritats, el segle XVIII, defineix la llonganissa com "una salsitxa que es conserva molt temps, que és molt gruixut i atapeït, com posada en premsa. Té molta espècie i sol menjar-se crua". Assenyala que és un embotit que ve de fora del regne de Castella, amb la qual cosa inferim que es tracta efectivament de la llonganissa catalana.

Malgrat la tradició de la paraula llonganissa referida a un embotit gruixut i curat, hem d'assenyalar que en català es diu "llonganissa", sent aquest el seu nom autòcton i originari, que es transforma en "salchichón" en passar al castellà.

Segons apunta Nèstor Luján al llibre *La Llonganissa de Vic. Del rebost de pagès a la taula del rei*: "En relació amb la història de la llonganissa de Vic, cal assenyalar que tot prové de la



dificultat casolana i pagesa de conservar, en algun lloc i d'alguna manera, les parts més nobles del porc. A les portes de l'hivern, després de la matança casolana, ens trobem fa dos segles sense conservants, sense congelador i amb els deliciosos pernills, lloms i espatlles. La imaginació de l'home, que no té fi i menys encara amb les coses de menjar, descobreix la pedra filosofal: pot trinxar aquestes meravelles gastronòmiques, preparar-les amb sal i pebre i embotir-les dins del receptacle més natural que ningú no pugui trobar en aquest món, que és la tripa del propi animal sacrificat. I ja està, suauement la tripa macerará un gust incapaç d'aconseguir-se amb qualsevol altre mètode o en un altre lloc".

Des de la meitat del segle passat, hi ha documentació escrita que ens mostra la reputació d'aquest producte i ja s'hi fa referència amb el nom Llonganissa de Vic. A tall d'exemple, al diari *El Porvenir*, de 29 de maig de 1867, hi ha una ressenya sobre la presentació realitzada per Jaume Vernis de la Llonganissa de Vic en la qual escriu: "[...] les ja famoses llonganisses de Vic". Per aquesta època, la Llonganissa de Vic ja havia entrat a la Casa Reial pel pati d'armes servit com a pròleg dels banquets cortesans.

"L'any 1870 el Cercle Literari de Vic premia una memòria dedicada a la Llonganissa de Vic. En l'esmentada memòria s'analitzen el gust per la llonganissa de l'època, el sistema de curat i la seva possible evolució" (Inventari Espanyol de Productes Tradicionals).

La Llonganissa de Vic – Salchichón de Vic és citada com una de les varietats i riqueses que podrà exhibir Espanya en Exposicions Nacionals o Provincials a la carta XI "Paella i Ploma" inclosa a "La Taula Moderna. Cartes sobre el menjador i la cuina canviades entre el doctor Thebussem i un cuiner de Sa Majestat", Madrid, 15 de desembre de 1887.

Un dels admiradors de la Llonganissa de Vic va ser el propi Alfons XIII. El monarca, en les seves visites a Vic, complia sempre els tres preceptes: visita al Bisbe, a la catedral i a una fàbrica de llonganisses. Els regidors de Vic, astuts, coneixien aquest fervor monàrquic per l'embotit i per això trobem a l'Arxiu Municipal factures candoroses: "L'Ajuntament de Vic ha pagat 18,40 ptes. per la preparació d'un lot de llonganisses destinades a S.M. Alfons XIII, que Déu guardi...". Cal dir, que en aquell temps, la llonganissa es venia a dues pessetes el quilo.

Vic i la llonganissa fa anys que van junts com el nom i el cognom de les grans famílies, i amb el temps s'han convertit en un petit tresor, valorat pel plaer i no per l'escassetat.

## **F2) Natural**

S'ha estudiat el perquè la Llonganissa de Vic – Salchichón de Vic presenta un sabor, una aroma i una evolució en el seu procés de curació que sols es produeix en aquesta zona. S'ha comprovat que la situació geogràfica, a uns 500 metres d'altura sobre el nivell del mar, el microclima que es crea en aquesta zona, li permet comptar amb una humitat relativa mitjana anual que oscil·la entre uns valors de 75-77%, una temperatura anual mitjana que està al voltant de 6,7-7,5 i un nombre mitjà de dies a l'any amb boira de 225. Tots aquests valors ambientals, acompanyats d'uns corrents d'aire fred constants encara que suaus provinents de les zones muntanyoses que circumden la Plana de Vic, fan que a la zona es troba desenvolupada i adaptada una flora microbiana típica que confereix unes característiques a l'embotit pròpies i específiques d'aquesta zona.



A l'embotit, inicialment el desenvolupament de la flora bacteriana àcido-làctica permet una acidificació de la massa càrnia, inhibint-se part de la flora no desitjada causant de desviacions en la fermentació. Perquè es doni aquest fet, hi ha d'haver unes condicions de temperatura baixes i humitat no gaire alta. Les esmentades condicions es produeixen a la Plana de Vic de forma natural.

La flora fúngica que més s'ha desenvolupat és formada per diferents espècies de *Penicillium*, les quals actuen com a coadjuvants de fabricació i a més com a flora selectiva, ja que han arribat a eliminar de l'embotit flores perjudicials com poden ser *Mucor*, que afecta l'aspecte i el sabor de l'embotit i que també són perjudicials per a la salut.

La fabricació d'aquest embotit en zones diferents de la Plana de Vic no és possible, ja que tot el desenvolupament d'aquesta flora microbiana sols s'aconsegueix gràcies a les condicions ambientals de la zona i la interacció entre temperatura i humitat i cicles d'aire i vents de la zona, tot això guiat per l'experiència del mètode tradicional transmès entre generacions dels productors de la zona.

### **Orografia**

La llonganissa amparada per la Indicació Geogràfica Protegida "Llonganissa de Vic" / "Salchichón de Vic" prové exclusivament de llonganisses elaborades dins de l'espai geogràfic que constitueixen els municipis de la Plana de Vic a la província de Barcelona, i que integren una conca d'erosió excavada en materials tous de l'Eocè mitjà estesa entre 400 i 600 metres d'altura. Envoltada al NE per l'altiplà de Collsacabra i la serra de Cabrera, a l'est per les Guillerries, al SE pel Montseny i el pla de la Calma, al SW pel pla de la Garga i el pendent de Centelles, al W per la serra de Collsuspina i l'altiplà del Moianès i al NW pel Lluçanès i pel massís de Munts. Es tracta d'una plana de notables condicions agrícoles, amb un gran nombre de masies i petits nuclis rurals.

### **Clima**

Clima rigorós, amb una pluviositat pròxima a les màximes de la Catalunya humida. Les temperatures mitjanes oscil·len entre 10°C i 13°C (mitjanes de gener 0-5°C, i d'agost 18-22°C), pròpies d'un clima mediterrani continental. La característica més acusada és la inversió de temperatures (s'han arribat a detectar 20°C de menys a la plana que en zones que la limiten). Les precipitacions assoleixen de 600 a 700 mm anuals amb màxims a maig-juny i mínims de gener-febrer. Les boires planegen insistentment sobre aquesta zona.

## **H) ESTRUCTURA DE CONTROL**

Nom: ICC - Institut Comunitari de Certificació, SL  
Adreça: C/ del Sol, 16, 2n 2a  
08201 Sabadell (Barcelona)  
Telèfon: 93 725 35 77  
Fax: 93 725 52 21

ICC com a entitat de certificació que compleix amb la norma ISO/IEC 17065 o una norma equivalent, i està autoritzada per la Comunitat Autònoma de Catalunya, realitza la certificació d'acord amb els procediments de control i certificació inclosos en la documentació del sistema de gestió de la qualitat.

L'organisme de control realitzarà com a mínim les actuacions següents:

- a) Realitzar les auditories inicials i de certificació als operadors inscrits en el registre de inscripció de l'entitat gestora de la Indicació Geogràfica Protegida, i d'acord amb el pla de control previst comprovar el compliment del plec de condicions.
- b) Concedir i mantenir la certificació als operadors inscrits que compleixin els requisits establerts en el plec de condicions.

## I) ETIQUETATGE

A les etiquetes, a més de les dades que amb caràcter general determini la legislació aplicable, ha de figurar obligatòriament i de manera 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 de Indicació Geogràfica Protegida.

Reproducció del logotip propi:

