

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 96/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 58

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1 — E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 97

Fax (34) 913 47 54 10.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: FECIC Federación Catalana de Industrias de la Carne

2.2. Dirección: Vía Laietana, 36 — E-08003 Barcelona

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: Clase 1.2 — Producto a base de carne — Embutido crudo curado.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. **Nombre:** «Salchichón de Vic» — «Llonganissa de Vic»

4.2. **Descripción:** Embutido elaborado con carne de cerdo y tocino además de sal y pimienta negra como únicos condimentos. Ningún otro elemento, aparte de la flora microbiana, interviene para dar el gusto al Salchichón de Vic — Llonganissa de Vic. En la fase de maduración 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 las levaduras que están implantados en el interior del embutido. El lento y constante desarrollo de la flora típica de la Plana de Vic confiere al producto final el inconfundible sabor de este embutido. De forma cilíndrica más o menos regular, presenta al corte color rojizo con el tocino visible a dados y la pimienta negra en grano. El color exterior es blanquecino debido a la flora externa que le es propia. Existe una gran variedad de tripas naturales utilizadas en la elaboración de este producto que condicionan el calibre, peso y longitud del producto. Los mínimos y máximos de estas variables son los que aparecen en la tabla siguiente:

	MÍNIMO	MÁXIMO
Calibre — Diámetro (milímetros)	35-40	90
Peso (gramos)	300	2 500
Longitud (centímetros)	20	90

- 4.3. **Zona geográfica:** La zona delimitada está constituida por los municipios que integran la Plana de Vic, situada en la comarca de Osona en la provincia de Barcelona.
- 4.4. **Prueba de origen:** Los salchichones proceden de las empresas inscritas en el registro correspondiente y están ubicadas en la zona geográfica de esta IGP.

Los procesos de elaboración, maduración y curación así como la materia prima se someten al autocontrol de cada una de las empresas elaboradoras. Además existirá un control llevado a cabo por una entidad de control y certificación.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con garantía de su origen materializada en una etiqueta numerada por el Consejo Regulador.

- 4.5. **Método de obtención:** El salchichón de Vic se elabora con carne de porcino (jamón, paleta o magros de primera) picada a la cual se le añade el tocino cortado a dados, sal y pimienta negra. Una vez mezclados estos ingredientes se macera la pasta resultante 48 horas en cámara frigorífica. Posteriormente se procede al embutido en tripas naturales y a su curación durante 45 días como mínimo. La duración del período de curación dependerá de las tripas utilizadas.
- 4.6. **Vínculo:** Desde 1456 existen referencias escritas sobre el Salchichón de Vic, si bien, algún escrito del siglo IV ya apunta el origen de este embutido. Antiguamente este producto se elaboraba en las casas de payés de la zona como método de conservación de las carnes más nobles.

La combinación de un clima mediterráneo continental con una ubicación geográfica de cierto aislamiento con el exterior, debido a la cordillera de las Guilleras, Collsacabra y el Lluçanés genera un estancamiento de la masa de aire en esta zona en circunstancias anticiclónicas. Este fenómeno, junto con una cierta humedad relativa ambiental (río Ter) y la altura de la plana de Vic, situada a 500 m, genera unas condiciones ambientales muy particulares y difícilmente reproducibles. Todos estos factores favorecen que se desarrolle una flora fúngica típica y que el proceso de maduración y secado confiera a estos embutidos unas características y bouquet propio específicos de esta zona.

La fabricación de este embutido en la Plana de Vic se consigue gracias a las condiciones ambientales y climáticas de la zona junto con la experiencia transmitida entre generaciones de elaboradores de este embutido.

4.7. **Estructura de control**

Nombre: ICC Instituto Comunitario de Certificación, SL

Dirección: C/ del Sol, 16, 2º2ª, E-08201 Sabadell (Barcelona)

Tel.: (34) 937 25 35 77

La estructura de control cumple la norma EN-45011.

4.8. **Etiquetado**

Mención obligatoria: Indicación geográfica protegida «Salchichón de Vic»

Etiqueta autorizada y numerada por el Consejo Regulador.

4.9. **Requisitos nacionales**

— Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes,

— Decreto nº 835/1972, de 28 de marzo de 1972, Reglamento de la Ley nº 25/1970,

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) n° 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios,
- Real Decreto n° 1643/1999, de 22 de octubre de 1999, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

Número CE: G/ES/00119/2000.02.29.

Fecha de recepción del expediente completo: 29 de enero de 2001.

Comunicación de la Comisión de conformidad con la Directiva 73/23/CEE del Consejo, de 19 de febrero de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión ⁽¹⁾, en su versión modificada por la Directiva 93/68/CEE ⁽²⁾

(2001/C 96/04)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

De conformidad con la Directiva 73/23/CEE del Consejo, de 19 de febrero de 1973, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, en su versión modificada por la Directiva 93/68/CEE, la Comisión comunica la información siguiente:

LISTA DE ORGANISMOS NOTIFICADOS A LA COMISIÓN Y A LOS ESTADOS MIEMBROS CON ARREGLO AL PROCEDIMIENTO DEL ARTÍCULO 11

<p style="text-align: center;">REINO DE BÉLGICA</p> <p><i>Artículos 5 y 8</i></p> <p>AIB-Vincotte International Elektrisch Proeflaboratorium/ Laboratoire d'essais électriques André Drouartlaan, 27-29/ Avenue André Drouart 27-29 B-1160 Brussel/Bruxelles</p> <p>Alcatel Bell SA Francis Wellesplein, 1 B-2018 Antwerpen</p> <p>NVBB VZW — ANPI ASBL Parc scientifique B-1348 Louvain-la-Neuve</p> <p>CEBEC Registered Quality SCRL Fr. Van Kalkenlaan 9A/</p>	<p>Avenue F. Van Kalken 9A B-1070 Brussel/Bruxelles</p> <p>ISSeP Zetel van Colfontaine/ Siège de Colfontaine Rue Grande 60 B-7340 Pâturages</p> <p>Proeflaboratorium voor de veiligheid van het elektrisch materieel/Laboratoire d'essais pour la sécurité du matériel électrique Zennestraat 17A/Rue de la Senne 17A B-1000 Brussel/Bruxelles</p> <p>LABORELEC Centraal Laboratorium voor Elektriciteit (CIE)/ Laboratoire Central d'Electricité (LCE) Rodestraat, 125/Rue de Rhode 125 B-1630 Linkebeek</p>
---	---

⁽¹⁾ DO L 77 de 26.3.1973.

⁽²⁾ DO L 220 de 30.8.1993.