C/2025/955

7.2.2025 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/955)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

„Chosco de Tineo“

ЕС №: PGI-ES-0696-AM02

Подадено на 17.11.2022 г.

1. **Наименование на продукта**

„Chosco de Tineo“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

3. **Заявител и законен интерес**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación - Gobierno del Principado de Asturias

—

4. **Държава членка**

Испания

5. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☐ Връзка

☒ Пазарни ограничения

6. **Обосновка на причините, поради които изменението/измененията попада(т) в обхвата на определението за изменение на равнището на Съюза, предвидено в член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) 1151/2012**

Тези изменения се считат за изменения на равнището на Съюза, тъй като възможността за разширяване на производството до нови формати за продажба на опаковани варени изделия е ограничена до района на производство.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Описание и основания за изменението**

Пазарни ограничения

Описание

Настоящата формулировка, която гласи:

Продуктите „Chosco de Tineo“ могат да се предлагат на пазара като цели изделия, в сурово или варено състояние. Когато продуктът е в сурово състояние, не се определят ограничения по отношение на опаковането. Варените изделия задължително трябва да бъдат опаковани с оглед на хранителната безопасност и съхраняването на качеството, тъй като при варене свинското черво, съставляващо най-външната обвивка на продукта, губи консистенцията си и става по-уязвимо за външни фактори. Тези фактори могат да предизвикат разкъсвания при манипулирането на продукта, поради което той трябва да бъде опакован в помещенията на производителите преди неговото експедиране.“

се заменя със следния текст:

Продуктите „Chosco de Tineo“ могат да се предлагат на пазара като цели изделия, в сурово или варено състояние. Освен това варените изделия може да се продават на половинки или на резени. Когато продуктът е в сурово състояние, не се определят ограничения по отношение на опаковането. Варените изделия, независимо дали са цели, на половинки или на резени, задължително трябва да бъдат опаковани с оглед на хранителната безопасност и съхраняването на качеството, тъй като при варене свинското черво, съставляващо най-външната обвивка на продукта, губи консистенцията си и става по-уязвимо за външни фактори. Тези фактори могат да предизвикат разкъсвания при манипулирането на продукта, поради което той трябва да бъде опакован в помещенията на производителите преди неговото експедиране.“

Това изменение засяга и единния документ.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

Основания:

В резултат на настоящото търсене от страна на потребителите бяха включени нови формати за продажба, тъй като понастоящем се предпочитат изделия с по-малки размери, за да се намали разхищението на храни. Нарязването на варените изделия на резени или на половинки не променя основните характеристики или автентичността на „Chosco de Tineo“, при условие че нарязването и манипулирането се извършват от квалифициран персонал, след като парчетата са били сварени в помещенията на производителя, за да се намали вероятността от разкъсване на продукта по време на манипулирането, което би могло да окаже отрицателно въздействие върху качеството, и за да се предотвратят рисковете, свързани с безопасността на храните, тъй като става въпрос за готов за консумация продукт.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

„Chosco de Tineo“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

• Категория: 1.2 Месни продукти (топлени, осолени, пушени и др.)

Код от Комбинираната номенклатура

• 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Пушен и сушено-суров месен продукт, произведен от избрани разфасовки на свинско месо, от рибицата и езика, подправени със сол, червен пипер и чесън, и напълнени в свинско черво, което придава характерната форма на продукта.

Формата е закръглена и неправилна, теглото е между 500 g и 2 000 g, с твърда консистенция и характерна разрезна повърхност, където ясно се виждат различните късове използвано месо; цветът е червеникав.

Минималното съдържание на вода е 40 %, съотношението на мазнините спрямо сухото вещество е под 41 %, а съотношението на белтъците спрямо сухото вещество е над 50 %.

Продуктът има отличителните аромат и вкус на пушен колбас, които могат да бъдат повече или по-малко интензивни в зависимост от продължителността на опушването; текстурата е сочна.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Не се посочват конкретни изисквания във връзка с храненето.

Използваните съставки са свинско месо: най-малко 80 % от рибицата и най-малко 15 % език, а като подправки се добавят сол, червен пипер и чесън.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Процесът на производство — от избора и нарязването на суровината до смесването, пълненето, опушването и сушенето, трябва да бъде осъществен в определения географски район.

Опушването се извършва с цел консервиране на продукта, тъй като районът се характеризира с висока относителна влажност и този процес помага за изсушаването на колбасите. За целта се използва пушек от сух дървен материал от местни видове (дъб, бреза, бук или кестен).

За да се контролират процесите на производство на „Chosco de Tineo“ и качеството на продукта, обхванат от ЗГУ, стопанските субекти в отрасъла са задължени да разполагат с пълната документация, необходима за проверка на всяко едно от изискванията, и да са готови да предоставят регистрите и цялата необходима документация на разположение на контролния орган. Тази документация трябва да включва:

— протоколите за получаване на суровината, които съдържат информация за доставчика, номера на известието за доставка или на фактурата, количеството, вида на продукта и датата на доставка. Идентифицирането се извършва по партиди;

— протоколите за производство, в които са описани всички етапи на процеса с конкретните дати на производство, опушване и изсушаване, като се посочват номерът на партидата (или партидите) на суровината и номерът на производствената партида на крайния продукт;

— документите за експедиране на готовия продукт, които съдържат номера на партидата, датата на експедиране, количеството на продукта, номера на известието за доставка и местоназначението;

— в регистъра на партидите трябва да е посочена връзката на суровината с крайния продукт в съответствие с информацията от протоколите за производство и документите за експедиране, като по този начин се гарантира проследимостта.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктите „Chosco de Tineo“ могат да се предлагат на пазара като цели изделия, в сурово или варено състояние. Освен това варените изделия може да се продават на половинки или на резени. Когато продуктът е в сурово състояние, не се определят ограничения по отношение на опаковането. Варените изделия, независимо дали са цели, на половинки или на резени, задължително трябва да бъдат опаковани с оглед на хранителната безопасност и съхраняването на качеството, тъй като при варене свинското черво, съставляващо най-външната обвивка на продукта, губи консистенцията си и става по-уязвимо за външни фактори. Тези фактори могат да предизвикат разкъсвания при манипулирането на продукта, поради което той трябва да бъде опакован в помещенията на производителите преди неговото експедиране.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Независимо от вида си всички продукти, предлагани на пазара със ЗГУ „Chosco de Tineo“, трябва да носят не само търговски етикет, но също така номериран и специфичен контраетикет, върху който задължително да фигурират думите „Indicación Geográfica Protegida „Chosco de Tineo“ (защитено географско указание „Chosco de Tineo“) и логото, което е едно и също за всички стопански субекти. Логото винаги се поставя преди експедирането на продукта и по начин, който не позволява повторната му употреба. То изглежда по следния начин (възможни са три цветови варианта):



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство се намира в западния район на автономна област Астурия (Испания) в северната част на Иберийския полуостров, между автономните области Кантабрия, Кастиля и Леон и Галисия, и обхваща общините Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés и Villayón.

Определеният район, съответстващ на ЗГУ, е този на производството.

5. **Връзка с географския район**

Специфична характеристика на географския район:

Като цяло планинският релеф на този район се състои от стръмни склонове, разположени по краткото разстояние между крайбрежието и вододела, в резултат на което съществуват две ясно обособени пространства.

Едното от тях е вътрешно, разположено в западната част, и е съставено от гребени и дефилета, редуващи се в посока север-юг; другото е централно южно пространство със северно разположение, състоящо се от крайбрежни планини с ориентация изток-запад и оскъдна брегова ивица.

Посочената конфигурация от силно начупен планински релеф и резки физиографски контрасти с множество долини и възвишения, достигащи върхната си точка в Кантабрийските планини, обуславя наличието на целогодишни обилни валежи, умерено слънчево греене и висока облачност.

Съчетанието между планинския релеф и климата определя начина на живот в района, тъй като се е наложило местните жители да се адаптират към условията на средата, която обитават.

Дългите зимни периоди, през които селата били изолирани едно от друго, и възможността за използване на природните ресурси по пасищата сред планинските проходи през лятото станали причина животновъдството да се утвърди като един от основните източници на препитание на местните жители, като наличието на свине несъмнено е оказало решаващо значение. Те били отглеждани във всички чифлици, тъй като в производствените единици, насочени към самозадоволяване поради вече посочените причини, свинете се хранели с органични остатъци, селскостопански субпродукти (зелеви кочани, ряпа, цвекло, негодни ябълки) и горски ресурси (кестени, жълъди, естествена растителност), които се срещали в голямо изобилие в този район.

Производството на свинско месо се запазило, като се отглеждали свине от келтски породи, чиито характеристики позволявали най-добра употреба на ресурсите на селските райони. С течение на времето тези породи били заменени от селекционирани и по-продуктивни животни, и макар те да отстъпват на келтските породи по отношение на екологичното рециклиране, системите за отглеждане постепенно са били адаптирани, като днес за „Chosco de Tineo“ се използва месото, добивано от тези свине, въпреки че най-ценни за производството му продължават да бъдат животните, угоявани в района.

Този специален вид колбас, произхождащ от район с благоприятни условия за добиване на необходимите суровини, е също така резултат от методи на производство, отговарящи на характеристиките на района.

Високата относителна влажност на средата, дължаща се на атмосферните условия, заедно с липсата на контакт между селата през зимния период, оказали влияние върху развитието на специфични техники за консервиране; в този случай опушването се утвърдило като метод за консервиране, който същевременно улеснявал изсушаването на изделията. Първоначално били използвани съчки от прещип — този храст бил широко разпространен в района и позволявал да се пести от употребата на други видове дървесина, срещащи се по тези места, чиято употреба постепенно се засилила, тъй като престанали да бъдат използвани за други цели. Тези видове дървесина се използват и днес — те допринасят за формирането на аромата и вкуса на продукта, които наподобяват, макар и с незначителни различия, ефекта от опушване със съчки от прещип.

В наши дни процесът на опушване запазва традиционния си характер, въпреки че вече не се извършва върху запален на земята огън, а чрез алтернативни системи като мангали или други подвижни съоръжения, наричани „cocinas de ahumado“ (пещи за опушване). В продължение на най-малко пет дни колбасите се оставят в „ahumaderos“ (помещения за опушване), окачени на греди по тавана или на рамки, наречени „carros“.

Опушването се допълвало от процеса на изсушаване. Във връзка с това трябва да се спомене значението на т. нар. „vaqueiros de alzada“ (говедари номади) — „жители на определени селища в района, които обикновено се препитават от отглеждането на говеда, и от април до октомври се местят със семействата и добитъка си (включително свинете) високо в планината“. При тези пътувания те носели не само покъщнината си, но и продуктите „chosco“, които използвали като обичайна храна, докато пасели стадата. Тъй като изсушаването ставало на височина, по-голяма от обичайната, това придавало на продукта специфичен привкус. При липсата на такива премествания изсушаването се извършвало в т. нар. „hórreo“ — специално добре проветриво помещение. Днес се използват помещения, които позволяват добра вентилация, докато се постигне подходяща степен на влажност, в продължение на най-малко осем дни.

Специфична характеристика на продукта

„Chosco de Tineo“ е продукт от свинско месо, включващо най-вече рибица и език — то бива подправено, напълнено на ръка в свинско черво, опушено и изсушено, в резултат на което добива качества, различни от тези на други колбаси. Върху разрезната повърхност ясно се виждат късовете използвано месо; употребата на мляно месо не се допуска.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Качествата на „Chosco de Tineo“ се дължат на природните условия в района, в който производството на свинско месо имало особено значение, както и на специфичния начин на производство: от една страна то е обусловено от дъждовния климат и планинския релеф, заради който през определен период от годината селата били изолирани помежду си, а от друга страна — от факта, че продуктът се произвежда от висококачествено месо, поради което се смята за по-специален и често се пази за важни събития.

Производството на „Chosco de Tineo“ е една от най-здраво установените традиции, свързани с клането на свине в определения район. Тя се е предавала от поколение на поколение, при което традиционните методи били запазени, и се радва на завидна репутация, подкрепена от признанието на потребителите и различни писмени източници.

Съществуват сведения, съдържащи се в документи от манастирите Obona в Tineo, Corias в Cangas del Nancea и Belmonte, както и разпоредби, издадени от местни общини и енории, които доказват важността на свиневъдството за района. В Catastro de Ensenada (регистър на преброяването) се посочва, че през XVIII век по тези места са били отглеждани най-много свине в Астурия. В труда си „Asturias“ от 1897 г. O. Bellmunt и F. Canella посочват свинското месо като един от важните източници на благосъстояние, а „Gran Enciclopedia Asturiana“ (Gijón, 1980) и J.E. Lamuño припомнят значението на прочутите седмични пазари за прасета сукалчета в Tineo.

Що се отнася до производството на колбаси по тези места, трябва да се отбележи, че днес колбасите от Tineo се ползват с най-голяма репутация. Те са най-важните кулинарни продукти, произвеждани в района, като водещо място сред тях заема „Chosco de Tineo“. През втората половина на XIX век в „Asturias“ на O. Bellmunt и Canella вече се споменава за производство на колбаси в общината Valdés, а в началото на XX век в Tineo съществувала фабриката за колбаси La Asunción.

Произходът на думата „chosco“ е неясен. José Ántonio Fidalgo предполага, че той е свързан с латинската дума „luscus“, която означава „едноок“ или „полусляп“. Това е дума (на bable или западноастурийски диалект), характерна за югозападния район на Астурия (Tineo, Allande и Cangas del Narcea). През Средновековието името Tineo се отнасяло до района, разположен между Cabruñana в Salas и Leitariegos в Кантабрийските планини, като дори днешната община Cangas del Narcea била позната като Cangas de Tineo до XIX век.

В „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo“ от 1920 г. историкът Claudio Zardaín споменава продукта „chosco“, който се сервирал по време на местния празник в чест на Свети Рох.

През 1929 г. Dionisio Pérez (известен с прозвището Post-Thebussem) споменава в своя „Guía del buen comer español“ за колбас, наричан „chosco“, като пояснява, че това е характерно ястие, с което в Tineo отбелязвали деня на Свети Рох.

В „Guía de Productos de la Tierra“ (Madrid, 1998) Lucas Pallarés посочва, че „choscu“ е висококачествен продукт, произвеждан от говедарите номади.

В „Inventario Español de Productos Tradicionales“, публикуван от Министерството на земеделието, риболова и храните в рамките на проекта Euroterroirs, финансиран от Европейския съюз, също се посочва връзката на продукта с района на Tineo, откъдето той получава името „Chosco de Tineo“.

Продуктът периодично се подлага на аналитични проучвания, за да се потвърди, че физическите и органолептични характеристики, на които се основава неговата репутация, остават непроменени. Използваните параметри за характеризиране на продукта и получените резултати са подробно описани в точка 3.2 от настоящия документ и точно те трябва да останат постоянни във времето.

Всяка година регионалната преса отразява провеждането на фестивали и кулинарни празници, в които „Chosco de Tineo“ заема централно място.

Препратка към публикуваната спецификация

https://run.gob.es/wzoChoscoU24