C/2025/955

7.2.2025

# Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu na úrovni Unie podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/955)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM PROVÁDĚNOU NA ÚROVNI UNIE

**„Chosco de Tineo“**

**EU č.: PGI-ES-0696-AM02**

**Předloženo dne 17.11.2022**

1. **Název produktu**

„Chosco de Tineo“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ( ) CHZO (X)

3. **Žadatel a oprávněný zájem**

Generální ředitelství pro rozvoj venkova a zemědělsko-potravinářské odvětví – vláda Asturského knížectví

—

4. **Členský stát**

Španělsko

5. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

☐ Název produktu

☐ Souvislost

☒ Omezení při uvádění na trh

6. **Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici změny na úrovni Unie stanovenou v čl. 53 odst. 2 nařízení (EU) 1151/2012**

Tyto změny jsou považovány za změny na úrovni Unie, neboť možnost rozšířit produkci na nové prodejní formáty je omezena na oblast výroby baleného vařeného produktu „Chosco de Tineo“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Popis a důvody ke změně**

Omezení při uvádění na trh

Popis

Stávající znění:

„Produkt ‚Chosco de Tineo' je možno prodávat vcelku v syrovém nebo vařeném stavu. U syrových produktů nejsou omezení týkající se obalů. Vařené výrobky musí být v obalech z důvodu bezpečnosti a pro zachování kvality, protože vepřové střevo, které tvoří vnější vrstvu produktu ‚Chosco de Tineo', ztrácí při vaření svou konzistenci a snadno se poškodí. Vnější faktory mohou způsobit trhliny při manipulaci s produktem, a proto musí být před expedicí balen přímo ve zpracovatelském závodě."

se nahrazuje tímto:

„Produkt ‚Chosco de Tineo' je možno prodávat vcelku v syrovém nebo vařeném stavu. Kromě toho mohou být vařené výrobky rovněž uváděny na trh v polovičním balení nebo ve formě plátků. U syrových produktů nejsou omezení týkající se obalů. Vařené výrobky prodávané vcelku, v polovičním balení nebo po plátcích musí být v obalech z důvodu bezpečnosti a pro zachování kvality, protože vepřové střevo, které tvoří vnější vrstvu produktu ‚Chosco de Tineo', ztrácí při vaření svou konzistenci a snadno se poškodí. Vnější faktory mohou způsobit trhliny při manipulaci s produktem, a proto musí být před expedicí balen přímo ve zpracovatelském závodě."

Tato změna se rovněž týká jednotného dokumentu.

Shrnutí důvodů, proč je změna nutná

Odůvodnění:

Doplnění nových prodejních formátů vyplývá ze současné poptávky spotřebitelů, kteří upřednostňují menší balení, aby se zamezilo plýtvání potravinami. Krájení vařeného výrobku na plátky nebo jeho rozkrojení na polovinu nemění základní vlastnosti ani pravost produktu „Chosco de Tineo" za předpokladu, že krájení a manipulaci provádějí kvalifikovaní pracovníci po uvaření kusů v prostorách producentů s cílem minimalizovat roztržení během manipulace, které může mít negativní dopad na jakost, a zabránit rizikům spojeným se zabezpečením potravin, neboť se jedná o výrobek připravený ke spotřebě.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Chosco de Tineo"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída: 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

Kód kombinované nomenklatury

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Masný výrobek vyrobený z vybraných kusů vepřového masa, z krkovičky a jazyka, kořeněný solí, červenou paprikou a česnekem, plní se do vepřového slepého střeva, čímž získává svůj charakteristický tvar, udí se a suší v syrovém stavu.

Jeho tvar je zakulacený a nepravidelný, hmotnost činí 500 až 2 000 gramů, má pevnou konzistenci a na řezu charakteristický vzhled s jasně zřetelnými jednotlivými kousky masa a je zabarvený do červena.

Obsahuje minimálně 40 % vlhkosti, poměr tuku k sušině je maximálně 41 % a poměr proteinu k sušině je vyšší než 50 %.

Produkt je šťavnatý, má charakteristickou vůni a chuť uzeniny, které mohou být více nebo méně intenzivní podle počtu dní, kdy se udil.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Nejsou uvedeny žádné příslušné požadavky na krmení.

Použité suroviny jsou vepřové maso: minimálně 80 % vepřové krkovičky a minimálně 15 % jazyka, ochucené solí, červenou paprikou a česnekem.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkt se kompletně zpracovává ve vymezené zeměpisné oblasti, od výběru a krájení surovin, přes míchání, plnění, zauzení a sušení.

Zauzení se provádí kvůli uchování produktu, protože oblast produkce má zvýšenou relativní vlhkost vzduchu a zauzení pomáhá i při jeho sušení. Zauzuje se kouřem ze suchého dříví z původních dřevin (dubu, břízy, buku nebo kaštanu).

Z důvodu kontroly výrobního procesu produktu „Chosco de Tineo“ a kvality produktu s chráněným zeměpisným označením (CHZO) jsou odpovědní pracovníci průmyslu povinni vyplnit nezbytné podpůrné dokumenty pro ověření jednotlivých požadavků a mít k dispozici rejstříky a veškerou nezbytnou dokumentaci pro kontrolní subjekt, to jest:

— zprávy o převzetí základní suroviny obsahující informace o dodavateli, číslu dodacího listu nebo faktury, množství a druhu produktu a datu jeho převzetí. Suroviny se identifikují podle jednotlivých šarží,

— zprávy o zpracování, ve kterých jsou uvedeny všechny etapy procesu s podrobným uvedením data zpracování, zauzení a sušení, s číslem šarže nebo šarží základní suroviny a číslem šarže po zpracování výrobku,

— zprávy o expedici hotového výrobku, ve kterých jsou odkazy na číslo šarže, datum expedice, množství výrobku, číslo dodacího listu a destinaci,

— při registraci šarží musí být souvislosti mezi surovinou a konečným výrobkem v souladu s informacemi ve zprávách týkajících se zpracování a expedice, aby bylo možno dohledat sled jednotlivých kroků.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Chosco de Tineo“ je možno prodávat vcelku v syrovém nebo vařeném stavu. Kromě toho mohou být vařené výrobky rovněž uváděny na trh v polovičním balení nebo ve formě plátků. U syrových produktů nejsou omezení týkající se obalů. Vařené výrobky prodávané vcelku, v polovičním balení nebo po plátcích musí být v obalech z důvodu bezpečnosti a pro zachování kvality, protože vepřové střevo, které tvoří vnější vrstvu produktu „Chosco de Tineo“, ztrácí při vaření svou konzistenci a snadno se poškodí. Vnější faktory mohou způsobit při manipulaci s produktem trhliny, a proto musí být před expedicí balen přímo ve zpracovatelském závodě.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Všechny produkty prodávané s CHZO „Chosco de Tineo“ bez ohledu na vzhled musí mít kromě obchodního označení i další očíslované zvláštní označení, na němž musí být povinně uvedena zmínka o chráněném zeměpisném označení „Chosco de Tineo“ a logo, které je pro všechny výrobce jednotné. Zmíněné označení musí být vždy umístěno na výrobku před expedicí, a to takovým způsobem, aby jej nebylo možné znovu použít. Logo může být vyhotoveno ve třech možných barevných provedeních.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zpracovatelská oblast se nachází v západní části Asturského knížectví (Španělsko) na severu Iberského poloostrova mezi autonomními společenstvími Kantábrie, Kastilie a León a Galicie a zahrnuje území obcí Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés a Villayón.

Tato vymezená oblast odpovídá chráněnému zeměpisnému označení a je zpracovatelskou oblastí.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifičnost zeměpisné oblasti:

Celkově je tato oblast velmi hornatá s velice strmými stráněmi, které rozdělují krátký úsek mezi pobřežím a rozvodím řek na dvě zřetelně odlišná pásma.

Západní vnitrozemské pásmo je tvořeno menšími horskými hřebeny a jižně orientovanými průsmyky a jižní centrální pásmo rozkládající se na severu tvoří pobřežní pohoří táhnoucí se od východu k západu a úzký pás pobřeží.

Zmíněné uspořádání s velmi strmými horami, velkými fyziografickými kontrasty, mnoha údolími a horskými hřebeny vrcholícími v podobě Kantaberského pohoří (Cordillera Cantábrica) způsobuje, že pro zdejší podnebí jsou charakteristické četné srážky během celého roku, mírné sluneční záření a velká oblačnost.

Hornatá krajina a podnebí jsou rovněž určujícími faktory pro způsob života obyvatelstva v odlehlých vesnicích, které se přizpůsobilo přírodním podmínkám, ve kterých žije.

Dlouhá zimní období v odříznutých vesnicích a možnost využití přírodních zdrojů (v letním období pastvy na horských loukách v sedlech) vedly k tomu, že dobytkářství se stalo jedním z hlavních zdrojů obživy, přičemž přítomnost prasat hrála zásadní úlohu. Prase bývalo běžné v každé osadě, protože každá výrobní jednotka musela být vzhledem k popsanému prostředí soběstačná. Prase se krmilo organickými zbytky, vedlejšími zemědělskými produkty (zelnými košťály, vodnicí, krmnou řepou, jablečným odpadem) a lesními divoce rostoucími plody (kaštany, bukvicemi, planými rostlinami), které se v této oblasti hojně vyskytují.

To je důvod, proč se zde chov prasat udržel. Jednalo se o původní keltské plemeno prasete, jehož vlastnosti dovolovaly lepší využití zemědělských zdrojů. Tato prasata byla časem nahrazena vybranými produktivnějšími zvířaty, která sice nedokážou nahradit původní druh co do jejich schopnosti ekologické recyklace, ale způsob jejich chovu se blíží původnímu. V současnosti se do produktu „Chosco de Tineo“ používá jejich maso. Maso z prasat vykrmených v této oblasti je i nadále do uvedeného produktu nejžádanější.

Tato speciální uzenina má svůj původ v prostředí, které přispělo k vlastnostem použitých surovin, ale je rovněž výsledkem zpracovatelských postupů, které jsou v souladu s charakteristikou území.

Vysoká relativní vlhkost oblasti, způsobená atmosférickými podmínkami, a odloučenost místních obyvatel v zimním období měly vliv na zvláštní formy konzervace; v tomto případě je zauzení způsob, jakým lze přispět k usušení jednotlivých kusů a k jejich uchování. Původně se používalo dřevo z hlodáše (*Ulex europaeus*), keře, který se v této oblasti hojně vyskytuje. Tím, že se využíval tento keř, zachovalo se dřevo z původních listnatých stromů, které se těžilo pro jiné účely. Postupem času se však začalo používat i dřevo z těchto stromů a je tomu tak dodnes. Použité dřevo přispívá k utváření vůně a chuti, které se jen nepatrně liší od vůně a chuti produktu uzeného nad dřevem hlodáše.

Proces zauzení si i v současnosti zachovává řemeslnou formu. Od hořící hranice na zemi se přešlo k alternativním systémům, např. ke krbům a k mobilním udírnám, tzv. „cocinas de ahumado“. Výrobky chosco se nechávají v udírnách (ahumaderos) nejméně pět dní. Zavěšují se na tyče připevněné ke střeše nebo na rámy zvané carros.

Po uzení následovalo sušení. V procesu sušení je třeba zmínit důležitost vysokohorských pastevců krav, obyvatel některých vesnic z této oblasti žijících z pěstování hovězího dobytka. Od dubna do října se přesouvají s rodinami i dobytkem (včetně prasat) do vyšších horských poloh. Na tyto cesty si brali také choscos, které používali jako typickou potravu horských pastvin, kde získávala zvláštní chuť tím, že se sušila ve vyšších polohách. Když se tyto cesty neuskutečňovaly, sušení probíhalo v tradiční, dobře větrané stavbě zvané horreo. V současnosti se produkt „Chosco de Tineo" suší v místnostech s velmi dobrým větráním minimálně osm dní, dokud není dosaženo požadovaného stupně vlhkosti.

Specifičnost produktu:

„Chosco de Tineo" je výrobek skládající se z vepřového masa, a to pouze z kusů vepřové krkovičky a vepřového jazyka, okořeněný a ručně plněný do vepřového slepého střeva, zauzený a sušený, čímž se zcela odlišuje od jiných druhů uzenin. V důsledku nakrájení jsou jasně patrné použité druhy masa. Jeho pomletí není povoleno.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Za své charakteristické rysy vděčí „Chosco de Tineo" přírodním podmínkám oblasti, ve které měl chov prasat zvláštní význam, a speciálnímu způsobu zpracování, což je na jedné straně částečně důsledkem deštivého počasí a hornatého terénu, který způsobuje odloučení vesnic během jednoho ročního období; a na druhé straně specifičnosti této uzeniny vyrobené z vysoce kvalitních surovin.

Mezi různými zabíjačkovými produkty je příprava produktu „Chosco de Tineo" jednou z nejstarších, hluboce zakořeněných zvyklostí ve vymezené oblasti. Předávala se z generace na generaci a přitom si zachovala svůj řemeslný charakter. Těší se obrovskému věhlasu, který se opírá o uznání konzumentů i o různé psané dokumenty.

Existují písemné záznamy z klášterů Obona v Tineu, Corias v Cangas del Nancea a v Belmonte, jakož i předpisy sepsané konšely a farnostmi dokazující důležitost chovu prasat v této oblasti. Z katastru Ensenada vyplývá, že v 18. století zde byl největší počet prasat z celého asturského regionu. V roce 1897 upozorňují O. Bellmunt a F. Canella ve své knize „Asturias", že prasata jsou zdrojem nezanedbatelného bohatství v tomto regionu. „Velká asturská encyklopedie" („Gran Enciclopedia Asturiana"), vydaná v Gijónu v roce 1980, a J. E. Lamuño připomínají rozkvět slavných týdenních trhů s mléčnými selaty v Tineu.

Co se týče uzenářství v regionu, je třeba zdůraznit, že uzenářství z Tinea je v současnosti nejvyhlášenější a že jeho uzeniny, zvláště produkt „Chosco de Tineo", jsou základní gastronomickou referencí této oblasti. V druhé polovině 19. století se v knize „Asturias" od autorů O. Bellmunta a F. Canelly již zmiňují uzenářské podniky v obci Valdés. Na začátku 20. století byla v obci Tineo továrna na uzeniny „La Asunción".

Původ slova „chosco" je nejistý. José Ántonio Fidalgo ho odvozuje z latinského slova „luscus", které znamená jednooký, téměř slepý. „Chosco" je slovo pocházející z dialektu bable (západní asturština) z jihozápadní oblasti Asturie (obce Tineo, Allande, Cangas del Narcea atd.). Ve středověku se okres Tineo rozkládal od obce Cabruñana v Salas až po obec Leitariegos v Kantaberském pohoří. Do 19. století byla současná obec Cangas del Narcea známá jako Cangas de Tineo.

V kronice zachycující minulost a současnost městečka Tineo („Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo") je zápis z roku 1920, ve kterém kronikář Claudio Zardaín zmiňuje, že produkt „chosco" se podával během místního posvícení na svátek sv. Rocha.

V roce 1929 Dionisio Pérez (pod jménem Post-Thebussem) ve svém „Průvodci po dobré španělské kuchyni" („Guía del buen comer español") jmenuje mezi uzeninami „chosco" a poukazuje na to, že je to typická lahůdka v obci Tineo, která se podává na svátek sv. Rocha.

Lucas Pallarés ve svém „Průvodci španělskými zemědělskými výrobky" („Guía de Productos de la Tierra"), vydaném v Madridu v roce 1998, píše, že „chosco" je ušlechtilý produkt pocházející od vysokohorských pasáků krav.

Ve „Španělském soupisu tradičních produktů" („Inventario Español de Productos Tradicionales"), vydaném ministerstvem zemědělství, rybolovu a výživy v rámci projektu „Euroterroirs" financovaného Evropskou unií, se produkt rovněž spojuje s okresem Tineo, odkud pochází jeho název „Chosco de Tineo".

Produkt je pravidelně podrobován analytickým výzkumům, které ověřují, zda si udržuje své fyzikální a organoleptické vlastnosti, kterým vděčí za svou dobrou pověst. Parametry i získané výsledky, které charakterizují produkt a jsou zevrubně uvedeny v bodě 3.2 tohoto dokumentu, musí být v čase neměnné.

Každoročně se v regionálním tisku objevují zmínky o slavnostech a gastronomických dnech, v nichž produkt „Chosco de Tineo“ hraje hlavní roli.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

https://run.gob.es/wzoChoscoU24