C/2025/955

7.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/955)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

„Chosco de Tineo“

EU-Nr.: PGI-ES-0696-AM02

Übermittelt am 17.11.2022

1. **Name des Erzeugnisses**

„Chosco de Tineo“

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. ( ) g. g. A. (X)

3. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación – Gobierno del Principado de Asturias [Generaldirektion ländliche Entwicklung und Agrar- und Lebensmittel – Regionalregierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien]

—

4. **Mitgliedstaat**

Spanien

5. **Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

6. **Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Änderung durch die Union gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1151/2012 fällt/fallen**

Diese Änderungen gelten als Unionsänderung, da die Möglichkeit, die Produktion in Bezug auf abgepackte, gekochte Choscos auf neue Verkaufsformate auszuweiten, auf das Erzeugungsgebiet beschränkt ist.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

Vermarktungsbeschränkungen

Beschreibung

Der bisherige Wortlaut:

„Die Choscos können in ganzen Teilen roh oder gekocht vermarktet werden. Bei rohen Choscos sind hinsichtlich der Verpackung keine Einschränkungen vorgesehen. Bei gekochten Teilen sind diese aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Qualitätswahrung zwangsläufig zu verpacken, da Schweinedarm, der die äußere Schicht des Choscos bildet, durch das Kochen an Konsistenz verliert und daher für äußere Faktoren, die bei der Handhabung des Erzeugnisses Beschädigungen verursachen können, anfälliger ist, sodass er vor dem Versand in den Erzeugungseinrichtungen verpackt werden muss."

erhält folgende Fassung:

„Die Choscos können in ganzen Teilen roh oder gekocht vermarktet werden. Darüber hinaus können gekochte Choscos auch als Hälften oder in Scheiben vermarktet werden. Bei rohen Choscos sind hinsichtlich der Verpackung keine Einschränkungen vorgesehen. Bei gekochten – ganzen, halben oder geschnittenen – Choscos sind diese aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Qualitätswahrung zwangsläufig zu verpacken, da Schweinedarm, der die äußere Schicht des Choscos bildet, durch das Kochen an Konsistenz verliert und daher für äußere Faktoren, die bei der Handhabung des Erzeugnisses Beschädigungen verursachen können, anfälliger ist, sodass er vor dem Versand in den Erzeugungseinrichtungen verpackt werden muss."

Diese Änderung betrifft auch das Einzige Dokument.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Gründe:

Die Aufnahme neuer Vermarktungsformate ist auf die derzeitige Nachfrage der Verbraucherinnen und Verbraucher zurückzuführen, die kleinere Formate bevorzugen, um die Lebensmittelverschwendung zu verringern. Das Schneiden der gekochten Choscos in Scheiben oder Hälften ändert weder die wesentlichen Merkmale noch die Echtheit des „Chosco de Tineo", sofern das Schneiden und Behandeln nach dem Kochen der Teile durch qualifiziertes Personal in den Räumlichkeiten des Erzeugers erfolgt, um Risse bei der Handhabung zu minimieren, die die Qualität beeinträchtigen können, und Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden, da es sich um ein verzehrfertiges Erzeugnis handelt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Chosco de Tineo"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des agrarerzeugnisses oder lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Kategorie: 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

Code der Kombinierten Nomenklatur

• 16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Fleischerzeugnis aus ausgewählten Schweinefleischteilen, aus Lende und Zunge, in Salz, Paprika und Knoblauch eingelegt, in Schweineblinddarm gefüllt, wodurch die charakteristische Form entsteht, geräuchert und roh getrocknet.

Das Erzeugnis besitzt eine runde und unregelmäßige Form, weist ein Gewicht zwischen 500 g und 2 000 g und eine feste Konsistenz auf, zeigt ein beim Schneiden charakteristisches Erscheinungsbild, bei dem die verschiedenen verwendeten Fleischteile deutlich sichtbar sind, und besitzt eine rötliche Farbe.

Es hat einen Mindestfeuchtigkeitsgehalt von 40 %, einen Fettanteil in der Trockenmasse von höchstens 41 % und einen Eiweißanteil von über 50 % in der Trockenmasse.

Aroma und Geschmack sind für Räucherwurst charakteristisch und können je nach Räucherdauer mehr oder weniger intensiv sein; die Struktur ist saftig.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es werden keine einschlägigen Anforderungen an die Fütterung genannt.

Die verwendeten Zutaten sind Schweinefleisch: mindestens 80 % von der Lende und mindestens 15 % von der Zunge; als Gewürze werden Salz, Paprika und Knoblauch hinzugefügt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Herstellungsverfahren findet von Auswahl und Zerkleinerung der Teile des Rohmaterials über Anrühren, Einfüllen und Räuchern bis zum Trocknen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets statt.

Das Räuchern erfolgt zur Konservierung des Erzeugnisses, da dieses Gebiet eine erhöhte relative Feuchtigkeit aufweist und dieses Verfahren das Trocknen der Teile fördert. Das Räuchern erfolgt durch den Rauch getrockneten Brennholzes von einheimischen Arten (Eiche, Birke, Buche oder Kastanie).

Zur Kontrolle der Herstellungsprozesse der Choscos und der Qualität des durch die g. g. A. geschützten Erzeugnisses sind die für die Produktionseinrichtungen verantwortlichen Betreiber verpflichtet, die für die Nachprüfung jeder Anforderung erforderlichen Nachweisunterlagen auszufüllen und für das Kontrollorgan die Protokolle und sämtliche erforderlichen Unterlagen aufzubewahren, die Folgendes umfassen:

— Die Rohmaterialempfangsberichte, aus denen Angaben zum Lieferanten, zu Lieferschein- oder Rechnungsnummer, Menge, Art des Erzeugnisses und Eingangsdatum hervorgehen. Diese werden nach Losen ausgewiesen.

— Die Produktionsberichte, in denen alle Verfahrensschritte berücksichtigt werden und in denen unter Angabe der Losnummer bzw. Losnummern des Rohmaterials und – nach Herstellung des Erzeugnisses – des Herstellungsloses die Datumsangaben zu Produktion, Räuchern und Trocknen aufgeführt sind.

— Die Lieferberichte des fertigen Erzeugnisses, aus denen Losnummer, Auslieferungsdatum, Menge des Erzeugnisses, Lieferscheinnummer und Ziel hervorgehen.

— Im Losregister wird entsprechend den Angaben in den Produktions- und Lieferberichten der Bezug zwischen dem Rohmaterial und dem Enderzeugnis hergestellt, wodurch die Rückverfolgbarkeit gewährleistet wird.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Choscos können in ganzen Teilen roh oder gekocht vermarktet werden. Darüber hinaus können gekochte Choscos auch als Hälften oder in Scheiben vermarktet werden. Bei rohen Choscos sind hinsichtlich der Verpackung keine Einschränkungen vorgesehen. Bei gekochten – ganzen, halben oder geschnittenen – Choscos sind diese aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Qualitätswahrung zwangsläufig zu verpacken, da Schweinedarm, der die äußere Schicht des Choscos bildet, durch das Kochen an Konsistenz verliert und daher für äußere Faktoren, die bei der Handhabung des Erzeugnisses Beschädigungen verursachen können, anfälliger ist, sodass er vor dem Versand in den Erzeugungseinrichtungen verpackt werden muss.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle unter dem Schutz der g. g. A. „Chosco de Tineo“ vermarkteten Choscos müssen unabhängig von ihrer Aufmachung neben dem Handelsetikett mit einem nummerierten und besonderen Rückenetikett versehen sein, das obligatorisch den Vermerk „Indicación Geográfica Protegida ‚Chosco de Tineo‘“ und das für alle Hersteller einheitliche Emblem zeigt. Diese Kennzeichnung wird in jedem Fall vor Versand des Erzeugnisses und auf eine Weise angebracht, dass keine Zweitverwendung möglich ist. Nachfolgend sind die drei Farbwahlmöglichkeiten abgebildet.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Herstellungsgebiet befindet sich im westlichen Gebiet Asturiens (Spanien), im Norden der Iberischen Halbinsel zwischen den autonomen Regionen Kantabrien, Kastilien-León und Galicien und umfasst die Gemeinden Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés und Villayón.

Bei dem der g. g. A. entsprechenden abgegrenzten Gebiet handelt es sich um das Herstellungsgebiet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Allgemein spiegelt sich die Höhenstruktur dieses Gebiets in starken Gefällen innerhalb der kurzen Entfernung zwischen dem Küstenstreifen und der Wasserscheide wider; durch diese Gegebenheiten bilden sich zwei deutlich abgegrenzte Bereiche.

Ein innerer westlicher Bereich, der durch Kämme und Pässe mit südlicher Ausrichtung geprägt ist, und ein von Küstengebirgen mit Ost-West-Ausrichtung gebildeter zentraler nördlicher Bereich mit kleinem Küstenstreifen.

Diese Gestaltung mit einer stark ausgebildeten Höhenstruktur und großen physiografischen Kontrasten mit zahlreichen Tälern und Gebirgen, die im Kantabrischen Gebirge gipfeln, trägt zur Ausprägung eines Klimas bei, das sich durch starke Niederschläge im gesamten Jahresverlauf, gemäßigte Sonneneinstrahlung und starke Wolkenbildung auszeichnet.

Höhenstruktur sowie Klima bestimmen wiederum maßgeblich die Lebensweise, da sich die Bewohner dieses Gebiets den gegebenen Umweltbedingungen anpassen müssen.

Die langen Zeiträume der Isolation im Winter in den Dörfern und die Möglichkeit der Nutzung natürlicher Ressourcen im Sommer auf den Weiden an den Gebirgshängen trugen dazu bei, dass die Viehhaltung eine der Hauptversorgungsquellen darstellte, und zweifellos spielte die Schweinehaltung eine wesentliche Rolle; das Schwein war auf allen Gehöften zu finden, da es in einer tendenziell selbstversorgenden Produktionseinheit, die die Gehöfte aufgrund der bereits beschriebenen Umstände bildeten, organische Abfälle, landwirtschaftliche Nebenerzeugnisse (Kohlstrünke, Rüben, Bete, Apfelfallobst) und wild wachsende Ressourcen (Kastanien, Eicheln, zufällige Vegetation) fraß, die in diesem Gebiet allesamt weitverbreitet sind.

An der Schweinehaltung wurde festgehalten. Es handelte sich um Schweine keltischer Rasse, deren Eigenschaften die beste Ausnutzung der Ressourcen des Landes gestatteten. Diese wurden im Laufe der Zeit durch ausgewählte produktivere Tiere ergänzt, und auch wenn diese sie hinsichtlich ihrer Qualität bei der ökologischen Wiederverwertung nicht ersetzen können, passen sich Zuchtsysteme an. Heute ist es ihr Fleisch, das im Chosco de Tineo verwendet wird, auch wenn die Masttiere des Gebiets bei der Herstellung des Erzeugnisses weiterhin den besten Ruf genießen.

Die besondere Wurst, die aus einer Gegend stammt, die die Verfügbarkeit des Rohmaterials begünstigte, war auch das Ergebnis von Herstellungsverfahren, die im Einklang mit den Besonderheiten des Gebiets stehen.

Die erhöhte relative Feuchtigkeit in der Umgebung aufgrund der atmosphärischen Verhältnisse hat zusammen mit der Isolation der Bewohner in der Winterzeit die Entwicklung besonderer Konservierungsverfahren beeinflusst; als Verfahren zur Konservierung und zur Förderung des Trocknens der Teile wird in diesem Fall das Räuchern eingesetzt. Zunächst wurde Brennholz des Stechginsters verwendet, eines in dem Gebiet häufig vorkommenden Strauches, der es gestattete, die Verwendung anderer, ebenfalls einheimischer Strauchhölzer einzusparen, die immer mehr verwendet wurden, als ihre Bedeutung für andere Zwecke abnahm. Diese Hölzer werden heute weiter verwendet und tragen mit ihren leichten Nuancen zu einer Aroma- und Geschmacksbildung mit einer ähnlichen Ausprägung wie beim Stechginsterholz bei.

Das Räucherverfahren wird heute weiterhin auf traditionelle Weise fortgeführt. Es werden jedoch keine Brennholzhaufen mehr auf dem Boden entzündet, sondern man ist zu Alternativen wie Feuerbehältern oder anderen mobilen Elementen übergegangen, den sogenannten „Räucherküchen“. Über einen Mindestzeitraum von fünf Tagen kann der Rauch bis zu den Choscos aufsteigen, die an den für das Räuchern vorgesehenen Orten, den „Räuchereien“, an Stäben hängen, die wiederum am Dach oder an als „Carros“ bezeichneten Gerüsten aufgehängt sind.

Das Räuchern wurde durch das eigentliche Trocknen ergänzt. Im Zusammenhang mit diesem Trocknungsvorgang ist die Bedeutung der Hirten auf den Sommerbergweiden zu erwähnen, die „moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre“ (in bestimmten Orten des Gebiets ansässig sind, mit den Kälbern zusammenleben und mit ihren Familien und dem Vieh (einschließlich der Schweine) von April bis Oktober ins Hochgebirge ziehen). Auf diesen Reisen führten sie unter anderem auch die Choscos mit, die sie als typische Verpflegung auf den Weiden verwendeten, wo diese aufgrund der Trocknung in großer Höhe eine besondere Verarbeitung erfuhren. Wenn diese Wanderungen nicht stattfinden, erfolgt die Phase der Trocknung im Getreidespeicher, einem typischen, sehr gut belüfteten Bau, und heute wird dies über einen Mindestzeitraum von acht Tagen an Orten durchgeführt, die eine gute Belüftung bieten, bis der angemessene Feuchtigkeitsgrad erreicht ist.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Chosco de Tineo“ ist ein Erzeugnis mit einer Zusammensetzung auf Schweinefleischbasis, das ausschließlich aus eingelegten, von Hand in Schweineblinddarm eingefüllten, geräucherten und getrockneten Lenden und Zungen besteht, was ihm Eigenschaften verleiht, die sich von denen anderer Wurstarten unterscheiden. Beim Schneiden zeigen sich deutlich die verwendeten Fleischstücke; Hackfleisch ist nicht zulässig.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. g. A.)

Die Eigenschaften des „Chosco de Tineo“ beruhen auf den natürlichen Bedingungen des Gebiets, in dem die Schweineproduktion von großer Bedeutung war, und einer besonderen Verarbeitungsart, die sich einerseits aus einem regnerischen Klima und einer Höhenstruktur ergab, die während eines Teils des Jahres für die Isolierung der Orte sorgte, und andererseits daraus, dass es sich um eine aus Teilen von hoher Qualität hergestellte besondere Wurst handelt, weshalb sie größtenteils für wichtige Ereignisse aufbewahrt wurde.

Im Hinblick auf die bei der Schweineschlachtung erhaltenen Erzeugnisse ist die Herstellung des Choscos einer der im abgegrenzten Gebiet am stärksten verwurzelten Bräuche. Sie wurde von Generation zu Generation weitergegeben, und die traditionelle Verarbeitungsweise wurde beibehalten; sie genießt großes Ansehen, was die Anerkennung im Volk sowie verschiedene schriftliche Dokumente bezeugen.

Es liegen Erwähnungen in Aufzeichnungen der Klöster von Obona in Tineo, Corias in Cangas del Nancea und Belmonte sowie Vorschriften von Räten und Gemeinden vor, die die Bedeutung des Schweinehaltungssektors im Gebiet widerspiegeln. Dem „Catastro de Ensenada“ (Kataster von Ensenada) zufolge befand sich hier im 18. Jahrhundert der größte Bestand auf asturianischem Boden; O. Bellmunt und F. Canella nennen in „Asturias“ (Asturien), 1897, das Schwein als Quelle beachtlichen Reichtums; und die „Gran Enciclopedia Asturiana“ (Große Enzyklopädie Asturiens), Gijón 1980, und J. E. Lamuño erinnern an die Bedeutung der berühmten Ferkelwochenmärkte in Tineo.

Im Hinblick auf die schweinefleischverarbeitende Industrie in der Region ist zu erwähnen, dass die von Tineo heute den besten Ruf genießt, da die Würste und insbesondere der Chosco de Tineo den wesentlichen gastronomischen Bezugspunkt des Gebiets bilden. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts werden in „Asturias“ von O. Bellmunt und Canella bereits Wurstbetriebe in der Gemeinde Valdés erwähnt, und zu Anfang des 20. Jahrhunderts befand sich in Tineo die Wurstfabrik „La Asunción“.

Die Herkunft des Wortes „Chosco“ ist unsicher; José Ántonio Fidalgo schlägt das lateinische Wort „luscus“ vor, das „einäugig“, fast blind, bedeutet. Es handelt sich um ein typisches Wort (bable oder westasturianisch) aus dem Südwesten Asturiens (Tineo, Allande, Cangas del Narcea …). Im Mittelalter umfasste der Begriff Tineo den Bezirk von La Cabruñana in Salas bis Leitariegos im Gebirge, und sogar das heutige Cangas del Narcea wurde bis zum 19. Jahrhundert als Cangas de Tineo bezeichnet.

In „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo“ (Erinnerungen an frühere und heutige Zeiten in Tineo) erwähnt der Chronist Claudio Zardaín im Jahre 1920 den Chosco, der auf dem lokalen Fest San Roque als Imbiss verzehrt wurde.

1929 nennt Dionisio Pérez (mit dem Beinamen Post-Thebussem) in seinem „Guía del buen comer español“ (Leitfaden für gutes spanisches Essen) unter den Würsten den Chosco und bestätigt, dass es sich um ein in Tineo am Tag von San Roque typischerweise verzehrtes Gericht handelt.

Lucas Pallarés schreibt in seinem „Guía de Productos de la Tierra“ (Leitfaden für heimische Erzeugnisse, Madrid 1998), dass der Chosco ein edles Erzeugnis ist, das von Hirten stammt.

Auch das vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung im Rahmen des Projekts „Euroterroirs“ veröffentlichte und von der Europäischen Union finanzierte „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse) verbindet das Erzeugnis mit dem Bezirk Tineo, durch den es die Bezeichnung „Chosco de Tineo“ erhält.

In regelmäßigen Abständen wird es Untersuchungen unterzogen, um zu bestätigen, dass die physischen und organoleptischen Eigenschaften, denen es seinen Ruf verdankt, weiterhin Bestand haben. Die zur Charakterisierung des Erzeugnisses verwendeten Vorgaben sowie die erhaltenen Ergebnisse sind in Punkt 3.2. dieses Dokuments aufgeführt und müssen im Laufe der Zeit unverändert bleiben.

In der regionalen Presse finden sich jährlich Berichte zu gastronomischen Festen und Veranstaltungen, bei denen der „Chosco de Tineo“ im Mittelpunkt steht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://run.gob.es/wzoChoscoU24