C/2025/955

7.2.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/955)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

«Chosco de Tineo»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0696-AM02

Υποβλήθηκε στις 17.11.2022

1. **Ονομασία προϊόντος**

   «Chosco de Tineo»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

3. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

   Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης και Γεωργικών Τροφίμων - Κυβέρνηση του Πριγκιπάτου Αστουριών

   —

4. **Κράτος μέλος**

   Ισπανία

5. **Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊοντος που αφορα(ουν) η(οι) τροποποιηση(τροποποιησεις)**

   ☐ Ονομασία προϊόντος

   ☐ Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

   ☒ Περιορισμοί εμπορίας

6. **Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της ενωσιακής τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012**

   Οι τροποποιήσεις αυτές θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις, δεδομένου ότι η δυνατότητα επέκτασης της παραγωγής σε νέες μορφές πώλησης όσον αφορά το συσκευασμένο μαγειρεμένο «chosco» περιορίζεται στην περιοχή παρασκευής.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

Περιορισμοί εμπορίας

Περιγραφή

Η υφιστάμενη διατύπωση:

«Τα “choscos” μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο ακέραια, ωμά ή μαγειρεμένα. Τα ωμά “choscos” δεν υποβάλλονται σε κανέναν περιορισμό όσον αφορά τη συσκευασία. Αντιθέτως, για λόγους ασφάλειας των τροφίμων και διατήρησης της ποιότητας, τα μαγειρεμένα τεμάχια πρέπει υποχρεωτικά να συσκευάζονται, στον βαθμό που τα χοιρινά εντόσθια, που αποτελούν το εξωτερικό στρώμα του “chosco”, “μαλακώνουν” με το μαγείρεμα και γίνονται επομένως πιο ευάλωτα στους εξωτερικούς παράγοντες, με αύξηση του κινδύνου για σχίσιμο του προϊόντος κατά τον χειρισμό του. Επομένως, τα προϊόντα αυτά πρέπει να συσκευάζονται στις εγκαταστάσεις των παραγωγών πριν από την αποστολή τους.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Τα “choscos” μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο ακέραια, ωμά ή μαγειρεμένα. Επιπλέον, τα μαγειρεμένα “choscos” μπορούν να πωλούνται μισά ή σε φέτες. Τα ωμά “choscos” δεν υποβάλλονται σε κανέναν περιορισμό όσον αφορά τη συσκευασία. Αντιθέτως, για λόγους ασφάλειας των τροφίμων και διατήρησης της ποιότητας, τα μαγειρεμένα “choscos”, είτε σε ακέραια τεμάχια, σε μισά ή σε φέτες, πρέπει υποχρεωτικά να συσκευάζονται, στον βαθμό που τα χοιρινά εντόσθια, που αποτελούν το εξωτερικό στρώμα του “chosco”, “μαλακώνουν” με το μαγείρεμα και γίνονται επομένως πιο ευάλωτα στους εξωτερικούς παράγοντες, με αύξηση του κινδύνου για σχίσιμο του προϊόντος κατά τον χειρισμό του. Επομένως, τα προϊόντα αυτά πρέπει να συσκευάζονται στις εγκαταστάσεις των παραγωγών πριν από την αποστολή τους.».

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει επίσης το ενιαίο έγγραφο.

Συνοπτική παρουσίαση των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Αιτιολόγηση:

Η συμπερίληψη νέων μορφών πωλήσεων προέκυψε ως αποτέλεσμα της τρέχουσας καταναλωτικής ζήτησης, καθώς οι καταναλωτές προτιμούν μικρότερα τεμάχια προκειμένου να μειωθεί η σπατάλη τροφίμων. Ο τεμαχισμός των μαγειρεμένων «choscos» σε φέτες ή μισά τεμάχια δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά ούτε τη γνησιότητα του «Chosco de Tineo», υπό την προϋπόθεση ότι ο τεμαχισμός και ο χειρισμός πραγματοποιούνται από ειδικευμένο προσωπικό μετά το μαγείρεμα των τεμαχίων στις εγκαταστάσεις του παραγωγού, ώστε να μειώνεται η πιθανότητα σχισίματος του προϊόντος κατά τον χειρισμό, που θα μπορούσε να βλάψει την ποιότητα, καθώς και για να αποφευχθούν οι κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων, δεδομένου ότι πρόκειται για έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Chosco de Tineo»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφη του γεωργικου προϊοντοσ ή του τροφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση: 1.2 Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Προϊόν κρέατος από επιλεγμένα τεμάχια χοίρου (φιλέτο και γλώσσα) μαριναρισμένα σε αλάτι, πάπρικα και σκόρδο, τα οποία έχουν τοποθετηθεί σε τυφλό εντέρου χοίρου, που του προσδίδει το χαρακτηριστικό του σχήμα, καπνιστό και ξηρό, ωμό.

Παρουσιάζεται υπό στρογγυλή και κανονική μορφή. Το βάρος του ποικίλλει μεταξύ 500 g και 2 000 g. Έχει σφικτή σύσταση και η τομή του παρουσιάζει χαρακτηριστική ερυθρωπή όψη όπου διακρίνονται σαφώς τα διάφορα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιήθηκαν.

Περιέχει τουλάχιστον 40 % υγρασία. Το ποσοστό λιπαρής ύλης επί ξηρού υπολείμματος είναι μικρότερο ή ίσο με 41 % και το ποσοστό πρωτεϊνών επί ξηρού υπολείμματος είναι ανώτερο από 50 %.

Το άρωμα και η γεύση είναι χαρακτηριστικά των καπνιστών αλλαντικών και μπορεί να είναι λιγότερο ή περισσότερα έντονα αναλόγως του αριθμού ημερών καπνίσματος, ενώ η υφή είναι χυμώδης.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν αναφέρονται σχετικές απαιτήσεις που να εφαρμόζονται στη σίτιση.

Τα χρησιμοποιούμενα συστατικά είναι τα ακόλουθα: χοιρινό κρέας – αποτελούμενο κατά 80 % τουλάχιστον από φιλέτο και κατά 15 % τουλάχιστον από γλώσσα – και αρτύματα (αλάτι, πάπρικα και σκόρδο).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία μεταποίησης θα πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, από την επιλογή και τον τεμαχισμό των τεμαχίων πρώτης ύλης, έως τη ζύμωση, την πλήρωση, το κάπνισμα και την ξήρανση.

Το κάπνισμα εκτελείται με σκοπό τη διατήρηση του προϊόντος. Πράγματι, η σχετική υγρασία αυτής της περιοχής είναι υψηλή και αυτή η διεργασία ευνοεί την ξήρανση των τεμαχίων. Το κάπνισμα εκτελείται με καπνό από στεγνό ξύλο αυτόχθονων ειδών (δρυς, σημύδα, οξιά και καστανιά).

Προκειμένου να ελέγχονται οι διαδικασίες μεταποίησης των «choscos» και η ποιότητα του προϊόντος που καλύπτεται από την ΠΓΕ, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων έχουν την υποχρέωση να συμπληρώνουν τα έγγραφα που απαιτούνται για τον έλεγχο κάθε μίας από τις προϋποθέσεις και να θέτουν στη διάθεση του φορέα ελέγχου, τόσο τα μητρώα όσο και τα αναγκαία έγγραφα στα οποία περιλαμβάνονται:

— τα δελτία παραλαβής της πρώτης ύλης που αναφέρουν πληροφορίες σχετικά με τον προμηθευτή, τον αριθμό του δελτίου παράδοσης ή του τιμολογίου, την ποσότητα, τον τύπο του προϊόντος και την ημερομηνία εισόδου. Η ταυτοποίηση γίνεται σε παρτίδες·

— τα δελτία μεταποίησης που παρουσιάζουν όλα τα στάδια της διαδικασίας, με λεπτομέρειες όσον αφορά τις ημερομηνίες μεταποίησης, καπνίσματος και ξήρανσης και αναφορά του αριθμού παρτίδας ή παρτίδων της πρώτης ύλης και του αριθμού παρτίδας παραγωγής μετά τη μεταποίηση του προϊόντος·

— τα δελτία αποστολής του τελικού προϊόντος στα οποία αναφέρονται ο αριθμός παρτίδας, η ημερομηνία αποστολής, η ποσότητα του προϊόντος, ο αριθμός του δελτίου παράδοσης και ο προορισμός·

— στο μητρώο των παρτίδων είναι σκόπιμο να συνδέεται η πρώτη ύλη με το τελικό προϊόν, με πληροφορίες που περιλαμβάνονται στα δελτία μεταποίησης και στα δελτία αποστολής, ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα «choscos» μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο ακέραια, ωμά ή μαγειρεμένα. Επιπλέον, τα μαγειρεμένα «choscos» μπορούν να πωλούνται μισά ή σε φέτες. Τα ωμά «choscos» δεν υποβάλλονται σε κανέναν περιορισμό όσον αφορά τη συσκευασία. Αντιθέτως, για λόγους ασφάλειας των τροφίμων και διατήρησης της ποιότητας, τα μαγειρεμένα «choscos», είτε σε ακέραια τεμάχια, σε μισά ή σε φέτες, πρέπει υποχρεωτικά να συσκευάζονται, στον βαθμό που τα χοιρινά εντόσθια, που αποτελούν το εξωτερικό στρώμα του «chosco», «μαλακώνουν» με το μαγείρεμα και γίνονται επομένως πιο ευάλωτα στους εξωτερικούς παράγοντες, με αύξηση του κινδύνου για σχίσιμο του προϊόντος κατά τον χειρισμό του. Επομένως, τα προϊόντα αυτά πρέπει να συσκευάζονται στις εγκαταστάσεις των παραγωγών πριν από την αποστολή τους.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Επιπλέον της εμπορικής ετικέτας και ανεξαρτήτως παρουσίασής τους, όλα τα «choscos» που διατίθενται στο εμπόριο με την ΠΓΕ «Chosco de Tineo» πρέπει να φέρουν ειδική αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα στην οποία πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται η ένδειξη «Indicación Geográfica Protegida Chosco de Tineo» και ο λογότυπος, ο οποίος είναι ταυτόσημος για όλες τις επιχειρήσεις. Σε κάθε περίπτωση, αυτό το διακριτικό σήμα πρέπει να τοποθετείται πριν από την αποστολή του προϊόντος, ώστε να μην μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί. Αναπαριστάνεται στη συνέχεια στα τρία μοντέλα χρώματος στα οποία απαντάται.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο δυτικό τμήμα του πριγκιπάτου των Αστουριών (Ισπανία), στο βόρειο τμήμα της ιβηρικής χερσονήσου, μεταξύ των αυτόνομων κοινοτήτων Cantabria, Castilla y León και Galicia και περιλαμβάνει τις κοινότητες Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés και Villayón.

Η οριοθετημένη με τον τρόπο αυτό περιοχή που αντιστοιχεί στην ΠΓΕ είναι η περιοχή μεταποίησης.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Γενικά, το ανάγλυφο της περιοχής αυτής παρουσιάζει πολύ έντονες κλίσεις, που βρίσκονται στον περιορισμένο χώρο μεταξύ της ακτής και της γραμμής διαχωρισμού των υδάτων. Το έντονο αυτό ανάγλυφο οριοθετεί δύο σαφώς διακριτές περιοχές.

Μια δυτική, εσωτερική περιοχή που διαμορφώνεται από κορυφογραμμές και διάσελα με νότιο προσανατολισμό και μια κεντρική περιοχή με νότιο προσανατολισμό η οποία βρίσκεται στο βόρειο τμήμα, αποτελούμενη από το παράκτιο τμήμα της οροσειράς, η οποία εκτείνεται από ανατολικά προς δυτικά, και από μικρή παράκτια λωρίδα.

Η εν λόγω διαμόρφωση, με το πολύ έντονο ανάγλυφο και τις σημαντικές φυσιογραφικές αντιθέσεις, με τις πολυάριθμες κοιλάδες και όρη που διαμορφώνουν την Κανταβρική οροσειρά, δημιουργεί κλίμα χαρακτηριζόμενο από σημαντικές βροχοπτώσεις καθ'όλη τη διάρκεια του έτους, μέτρια ηλιακή ακτινοβολία και έντονες νεφώσεις.

Επιπλέον, το ανάγλυφο και το κλίμα αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες για τον τρόπο ζωής των κατοίκων αυτών των χωριών οι οποίοι προσαρμόζονται στις συνθήκες του περιβάλλοντος στο οποίο διαβιώνουν.

Λόγω της μακρόχρονης απομόνωσης των χωριών κατά τη χειμερινή περίοδο και της δυνατότητας εκμετάλλευσης των φυσικών πόρων κατά τη θερινή περίοδο, στους βοσκοτόπους των διάσελων, η κτηνοτροφία μετατράπηκε σε έναν από τους σημαντικότερους πόρους διαβίωσης με τη χοιροτροφία να κατέχει αδιαμφισβήτητα κεντρική θέση. Δεδομένης της ανάγκης για αυτάρκεια, οι χοίροι ήταν παρόντες σε όλα τα αγροτόσπιτα και, για τους λόγους που προαναφέρθηκαν, τρέφονταν με οργανικά υπολείμματα, γεωργικά υποπροϊόντα (κοτσάνια λάχανων, γογγύλια, τεύτλα, μήλα σε σήψη) και δασικούς πόρους (κάστανα, βελανίδια, φυσική αυτοφυή βλάστηση), που αφθονούν στη γεωγραφική περιοχή.

Η παραγωγή χοίρειου κρέατος, επομένως, διατηρήθηκε με χοίρους κελτικών φυλών, των οποίων τα χαρακτηριστικά επέτρεπαν τη βελτιστοποίηση της εκμετάλλευσης των τοπικών πόρων. Οι φυλές αυτές αντικαταστάθηκαν από επιλεγμένα παραγωγικότερα ζώα και, καθώς αυτά δεν κατόρθωσαν να αντικαταστήσουν τους κελτικούς χοίρους στην ανακύκλωση των γεωργικών υπολειμμάτων, οι τεχνικές εκτροφής προσαρμόστηκαν με αποτέλεσμα σήμερα πλέον να χρησιμοποιείται το κρέας τους για την παραγωγή του «Chosco de Tineo», παρόλο που οι χοίροι που παχύνονται στην περιοχή εξακολουθούν να θεωρούνται οι καλύτεροι για την παρασκευή του προϊόντος.

Αυτό το ιδιαίτερο αλλαντικό, προϊόν μιας περιοχής στην οποία η πρώτη ύλη ήταν διαθέσιμη σε αφθονία, είναι επίσης το αποτέλεσμα μεθόδων παραγωγής που εναρμονίζονται με τις τοπικές συνθήκες.

Η υψηλή σχετική υγρασία που οφείλεται στις ατμοσφαιρικές συνθήκες, σε συνδυασμό με την απομόνωση των κατοίκων κατά τη χειμερινή περίοδο, οδήγησε στην επεξεργασία ειδικών μεθόδων διατήρησης του προϊόντος· η μέθοδος που χρησιμοποιήθηκε για τον σκοπό αυτό, και για την ξήρανση των αλλαντικών, ήταν το κάπνισμα. Αρχικά, χρησιμοποιούνταν ξύλο σπάρτου, θάμνου πολύ διαδεδομένου στη γεωγραφική περιοχή, που επέτρεπε την εξοικονόμηση άλλων πλατύφυλλων ξύλων, επίσης αυτόχθονων, τα οποία άρχισαν βαθμιαία να χρησιμοποιούνται καθώς εγκαταλειπόταν η χρησιμοποίησή τους για άλλους σκοπούς. Αυτά τα είδη ξύλου εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται έως σήμερα, προσδίδοντας στο αλλαντικό άρωμα και γεύση που διαφέρουν ελάχιστα από αυτά που θα αποκτούσε με καύση παραδοσιακού ξύλου.

Έως σήμερα το κάπνισμα εκτελείται με τις παραδοσιακές μεθόδους. Ενώ αρχικά το ξύλο αναβόταν στο έδαφος, σήμερα χρησιμοποιούνται εναλλακτικές τεχνικές όπως «braseros» ή άλλες κινητές εγκαταστάσεις, καλούμενες «cocinas de ahumado» (σόμπες για κάπνισμα). Με την τεχνική αυτή, τα «choscos» αναρτώνται σε βέργες στερεωμένες στην οροφή ή σε πλαίσια (carros) και ο καπνός γεμίζει το καπνιστήριο (ahumaderos) μέχρι την οροφή, για διάστημα τουλάχιστον πέντε ημερών.

Το κάπνισμα ολοκληρώνεται με το στάδιο της ξήρανσης. Στο στάδιο αυτό, είναι σκόπιμο να αναφέρουμε την ιδιαιτερότητα των πρακτικών των αγελαδοτρόφων που κατοικούσαν σε ορισμένα χωριά της περιοχής. Γενικά ζούσαν από την εκτροφή βοοειδών και μετακινούνταν με τις οικογένειές τους και τα κοπάδια τους (συμπεριλαμβανόμενων των χοίρων) σε ορεινές περιοχές μεγάλου υψομέτρου, από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο. Κατά τις μετακινήσεις αυτές, έπαιρναν μαζί τους «choscos», τα οποία αποτελούσαν τυπικό τρόφιμο των βοσκοτόπων, και με τον τρόπο αυτό η διαδικασία ξήρανσης ολοκληρωνόταν σε μεγαλύτερο υψόμετρο, γεγονός που έδινε στο προϊόν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Στις περιπτώσεις που δεν μετακινούνταν, χρησιμοποιούσαν για τη φάση ξήρανσης τα «hórreo», τυπικές κατασκευές της περιοχής πολύ καλά αεριζόμενες, ενώ σήμερα η ξήρανση εκτελείται σε χώρους που επιτρέπουν πολύ καλό αερισμό επί οκτώ ημέρες τουλάχιστον, έως την επίτευξη του επιθυμητού επιπέδου υγρασίας.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Chosco de Tineo» είναι ένα προϊόν από χοιρινό κρέας, αποκλειστικά φιλέτο και γλώσσα, τα οποία έχουν μαριναριστεί, τοποθετηθεί χειρωνακτικά σε τυφλό έντερο χοίρου, καπνιστεί και ξηρανθεί, εργασίες οι οποίες προσδίδουν στο προϊόν τα χαρακτηριστικά του και το διαφοροποιούν από τους άλλους τύπους αλλαντικών. Στην τομή διακρίνονται σαφώς τα τεμάχια κρέατος που χρησιμοποιήθηκαν, τα οποία δεν επιτρέπεται να αλέθονται.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Το προϊόν «Chosco de Tineo» οφείλει τα χαρακτηριστικά του στις φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής, στην οποία η χοιροτροφία είχε σημαντικό ρόλο, και στον ιδιαίτερο τρόπο επεξεργασίας ο οποίος οφείλεται, αφενός, στο βροχερό κλίμα και στο έντονο ανάγλυφο που απομόνωνε τους κατοίκους μια εποχή του έτους, και, αφετέρου, στην ιδιαιτερότητά του καθώς πρόκειται για ξεχωριστό αλλαντικό που παρασκευάζεται από εκλεκτά τεμάχια κρέατος και, ως εκ τούτου, χρησιμοποιείται κυρίως σε σημαντικές περιστάσεις.

Πολλά είναι τα προϊόντα που παρασκευάζονται μετά τη σφαγή του χοίρου, το «chosco» όμως κατέχει ξεχωριστή θέση καθώς η παρασκευή του αποτελεί μια από τις πλέον ριζωμένες συνήθειες στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η τεχνική της μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, διατηρώντας τον βιοτεχνικό χαρακτήρα της. Η φήμη της είναι εδραιωμένη, όπως αποδεικνύεται από τις γραπτές μαρτυρίες και την λαϊκή αναγνώριση.

Διάφορες γραπτές παραπομπές απαντώνται στις μονές Obona (Tineo), Corias (Cangas del Nancea) και Belmonte καθώς και κανόνες θεσπισμένοι από τα δημοτικά συμβούλια και τις ενορίες που πιστοποιούν τη σημασία της χοιροτροφίας στη γεωγραφική περιοχή. Στο κτηματολόγιο της Ensenada αναφέρεται ότι η περιοχή διέθετε το μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο της Αστούριας κατά τον 18ο αιώνα. Το 1897, στο έργο «Asturias», οι O. Bellmunt και F. Canella ανέφεραν τη χοιροτροφία ως μία από τις σημαντικότερες πηγές πλούτου. Επίσης, η εγκυκλοπαίδεια Gran Enciclopedia Asturiana (Gijón, 1980) και ο J.E. Lamuño αναφέρουν τη σημασία των φημισμένων εβδομαδιαίων αγορών χοίρων γάλακτος στο Tineo.

Όσον αφορά τον τομέα των αλλαντικών στην περιοχή, είναι σκόπιμο να σημειωθεί ότι σήμερα η αλλαντοποιία του Tineo είναι η πλέον φημισμένη, στο βαθμό που τα προϊόντα της, και ιδίως το «chosco de Tineo», αποτελούν σημαντική γαστρονομική αναφορά της γεωγραφικής περιοχής. Στο δεύτερο μισό του 19ου αιώνα, οι O. Bellmunt και Canella, στο έργο τους «Asturias», αναφέρουν ήδη την ύπαρξη αλλαντοποιείων στην κοινότητα Valdés, ενώ στην αρχή του 20ού αιώνα ιδρύθηκε το αλλαντοποιείο «La Asunción» στο Tineo.

Η προέλευση του όρου «chosco» είναι αβέβαιη. Ο José Antonio Fidalgo προτείνει τον λατινικό όρο «luscus», που σημαίνει μονόφθαλμος, σχεδόν τυφλός. Πρόκειται για κύριο όνομα (της bable ή της δυτικής Αστούριας) του νοτιοδυτικού τμήματος της Αστούριας (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, κ.λπ.). Κατά τον Μεσαίωνα, η ονομασία «Tineo» κάλυπτε την περιοχή από την Cabruñana en Salas έως την Leitariegos στην οροσειρά, συμπεριλαμβανόμενης της σημερινής Cangas del Narcea που, έως τον 19ο αιώνα, ονομαζόταν Cangas de Tineo.

Το 1920, στο έργο Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo, ο χρονικογράφος Claudio Zardaín αναφέρει ότι τα «chosco» καταναλώνονταν στο πανηγύρι του San Roque που ήταν τοπική γιορτή.

Το 1929, ο Dionisio Pérez (με το ψευδώνυμο «Post – Thebussem»), στο έργο του Guía del buen comer español, αναφέρει το «chosco» ως αλλαντικό, διευκρινίζοντας ότι πρόκειται για τυπικό έδεσμα που καταναλώνεται παραδοσιακά στο Tineo, την ημέρα του San Roque.

Στο έργο του Guía de Productos de la Tierra (Μαδρίτη, 1998), ο Lucas Pallarés αναφέρει ότι το «chosco» είναι εκλεκτό προϊόν παρασκευαζόμενο από τους αγελαδοτρόφους από γενιά σε γενιά.

Ο ισπανικός κατάλογος παραδοσιακών προϊόντων (Inventario Español de Productos Tradicionales), ο οποίος δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, στο πλαίσιο του έργου «Euroterroirs» που χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση, επίσης συνδέει το προϊόν με την περιοχή του Tineo, από την οποία προήλθε η ονομασία «Chosco de Tineo».

Η παρασκευή του «Chosco» υποβάλλεται περιοδικά σε αναλυτικούς ελέγχους ώστε να επιβεβαιώνεται ότι διατηρούνται τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, στα οποία οφείλει τη φήμη του. Οι παράμετροι που χρησιμοποιούνται για τον χαρακτηρισμό του προϊόντος καθώς και τα λαμβανόμενα αποτελέσματα παρουσιάζονται αναλυτικά στο σημείο 3.2 του παρόντος εγγράφου και πρέπει να παραμένουν αναλλοίωτα στον χρόνο.

Ο τοπικός Τύπος, κάθε χρόνο, περιλαμβάνει ανταποκρίσεις από τα φεστιβάλ και τις ημέρες γαστρονομίας που αφιερώνονται στο «Chosco de Tineo».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://run.gob.es/wzoChoscoU24