C/2025/955

7.2.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/955)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«Chosco de Tineo»

UE N.º: PGI-ES-0696-AM02

Enviado el 17.11.2022

1. **Nombre del producto**

«Chosco de Tineo»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP [ ] IGP [X]

3. **Solicitante e interés legítimo**

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

—

4. **Estado miembro**

España

5. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

☐ Nombre del producto

☐ Vínculo

☒ Restricciones de comercialización

6. **Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación de la Unión, tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

Estas modificaciones son consideradas modificaciones de la Unión ya que restringen a la zona de elaboración la posibilidad de ampliar la generación de nuevos formatos de venta para el chosco cocido envasado.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descripción y motivos de la modificación**

Restricciones de comercialización

Descripción

La redacción actual:

«Los choscos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos. En los choscos crudos no se plantean restricciones al envasado. En el caso de piezas cocidas, han de estar necesariamente envasadas por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad, ya que la tripa de cerdo, que constituye la capa mas externa del chosco, por el efecto de la cocción, pierde consistencia siendo más vulnerable, por tanto, a efectos externos que pueden provocar roturas durante el manejo el producto por lo que debe ser envasado en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición».

Se sustituye por la siguiente:

«Los choscos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos. Los choscos cocidos, además, también podrán ser comercializados en medias piezas y loncheados. En los choscos crudos no se plantean restricciones al envasado. En el caso de piezas enteras, medias piezas o loncheados de chosco cocido, han de estar necesariamente envasadas por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad, ya que la tripa de cerdo, que constituye la capa más externa del chosco, por el efecto de la cocción, pierde consistencia siendo más vulnerable, por tanto, a efectos externos que pueden provocar roturas durante el manejo el producto por lo que debe ser envasado en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición».

Esta modificación también afecta al documento único.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

Justificación:

La inclusión de nuevos formatos de comercialización viene derivada de las demandas actuales de los consumidores, que prefieren formatos más pequeños para reducir el desperdicio alimentario. El loncheado o la división en medias piezas de los choscos cocidos no altera las características esenciales ni la autenticidad del Chosco de Tineo siempre y cuando su corte y manipulación sea realizado por personal cualificado tras la cocción de las piezas en las instalaciones de los elaboradores para minimizar roturas durante el manejo que podrían mermar la calidad y para evitar riesgos asociados a la seguridad alimentaria al tratarse de un producto listo para el consumo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

«Chosco de Tineo»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase: 1.2 Productos a base de carne (calentados, salados, ahumados, etc.)

Código de nomenclatura combinada

• 16 - PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino, de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego del cerdo que le da su forma característica, ahumado y curado-crudo.

Se presenta en forma redondeada e irregular, con un peso entre, 500 g y 2 000 g de consistencia firme, aspecto al corte característico, en el que se visualizan con nitidez las distintas piezas de carne utilizadas, y con una coloración rojiza.

Tiene un contenido mínimo de 40 % de humedad, una relación de grasa respecto al extracto seco igual o menor del 41 % y una relación proteína con relación al extracto seco mayor del 50 %.

Aroma y sabor característico a embutido ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de ahumado y con una textura jugosa.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

No se mencionan requisitos relevantes aplicables a la alimentación.

Los ingredientes empleados son carne de cerdo: de cabecera de lomo, mínimo del 80 % y lengua, mínimo 15 %, añadiendo como condimentos sal, pimentón y ajo.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El proceso de elaboración se efectuará dentro de la zona geográfica definida, desde la selección y troceado de las piezas de la materia prima, el amasado, el embutido, ahumado y secado.

El ahumado se efectúa para la conservación del producto por tener esta zona una elevada humedad relativa y este proceso favorece el secado de las piezas. El ahumado se realiza con humo de leña seca de especies autóctonas (roble, abedul, haya o castaño).

Con el objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los choscos y la calidad del producto amparado por la I.G.P., los operadores responsables de las industrias estarán obligados a cumplimentar el soporte documental necesario para la verificación de cada uno de los requisitos y mantener a disposición del Órgano de control los registros y toda la documentación necesaria, que comprenderá:

— los partes de recepción de la materia prima, que proporcionarán información sobre el proveedor, número de albarán o factura, cantidad, tipo de producto y fecha de entrada. Se identificarán por lotes;

— los partes de elaboración, en los cuales se contemplan todas las etapas del proceso, detallando las fechas de elaboración, ahumado y secado, indicando el número de lote o lotes de la materia prima y el número de lote de fabricación una vez elaborado el producto;

— los partes de expedición del producto terminado harán referencia al número de lote, fecha de salida, cantidad de producto, número de albarán y destino;

— en el registro de lotes se relacionarán la materia prima con el producto final, de acuerdo a la información de los partes de elaboración y los partes de expedición, garantizando así la trazabilidad.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los choscos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos. Los choscos cocidos, además, también podrán ser comercializados en medias piezas y loncheados. En los choscos crudos no se plantean restricciones al envasado. En el caso de piezas enteras, medias piezas o loncheados de chosco cocido, han de estar necesariamente envasadas por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad, ya que la tripa de cerdo, que constituye la capa más externa del chosco, por el efecto de la cocción, pierde consistencia siendo más vulnerable, por tanto, a efectos externos que pueden provocar roturas durante el manejo del producto, por lo que debe ser envasado en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Todos los choscos comercializados bajo el amparo de la IGP «Chosco de Tineo», independientemente de su presentación, deben llevar, además de la etiqueta comercial, una contraetiqueta, numerada y específica, en la que figure obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» y el logotipo que es único para todos los operadores. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto y de forma que no permita una segunda utilización. Se reproduce a continuación en las tres posibles opciones de color.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de elaboración se encuentra ubicada en la zona occidental del Principado de Asturias (España), en el norte de la península Ibérica, entre las Comunidades Autónomas de Cantabria, Castilla y León y Galicia y comprende los municipios de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés y Villayón.

La zona delimitada correspondiente a la IGP es la de elaboración.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica:

Con carácter general la orografía de esta zona se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral y la divisoria de aguas, accidentes orográficos que dan lugar a dos espacios bien definidos.

Un espacio interior occidental confirmado en forma de crestones y pasillos de disposición meridiana y un espacio meridional central de ubicación septentrional constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste, con una pequeña franja costera.

La citada configuración, con una orografía muy accidentada y grandes contrastes fisiográficos, con abundantes valles y sierras que culminan en la Cordillera Cantábrica, contribuye en la manifestación de una climatología que se caracteriza por la existencia de abundantes precipitaciones durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad.

Orografía y clima, ambos, además, son factores determinantes de un modo de vida por la necesidad de adaptación de las gentes de estos pueblos a las condiciones del medio en el que habitan.

Los largos periodos invernales de aislamiento en los pueblos y la posibilidad de aprovechamiento de recursos naturales, en verano en las brañas de los puertos de montaña, hicieron que la ganadería fuera una de sus principales fuentes de subsistencia y sin duda, la presencia de la especie porcina desempeña un papel fundamental; era habitual en todas las caserías, pues en una unidad de producción tendente a la autosuficiencia, a la que se veía abocada por las características ya descritas, el cerdo consumía los restos orgánicos, los subproductos agrícolas (tucos de berza, nabos, remolacha, manzanas desechadas) y los recursos silvestres (castañas, bellotas, vegetación espontánea) todo ello muy abundante en la zona.

La producción porcina se mantuvo. Eran cerdos del tronco céltico, cuyas características permitían el mejor aprovechamiento de los recursos del campo. Estos se han ido sustituyendo por animales selectos más productivos y aunque no pueden reemplazarlos en su calidad de reciclaje ecológico, los sistemas de cría se van acomodando y hoy su carne es la empleada en el Chosco de Tineo, aunque los cebados en la zona siguen siendo los más apreciados en la elaboración del producto.

Embutido especial, originario de un espacio que propició la disposición de la materia prima, fue fruto también de procedimientos de elaboración acordes con las características del territorio.

La elevada humedad relativa en el ambiente, debido a las condiciones atmosféricas, unido a la situación de aislamiento de los vecinos en la época invernal, ha influido en el desarrollo de medidas especiales de conservación; el ahumado, en este caso, es el método adoptado como conservador y para favorecer el secado de las piezas. Se utilizaba en un principio leña de tojo, arbusto muy abundante en la zona y que permitía el ahorro de otras maderas frondosas, también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines se iba relegando. Estas maderas son las que se siguen utilizando en la actualidad y contribuyen, con pequeños matices, a la configuración del aroma y del sabor con una expresión similar a la leña de tojo.

El proceso del ahumado sigue manteniendo, en la actualidad, su forma artesanal, se ha pasado de encender la pira de leña en el suelo a sistemas alternativos como braseros u otros elementos móviles, son las llamadas «cocinas de ahumado». Durante un tiempo mínimo de cinco días, se deja que ascienda el humo hasta los choscos suspendidos de barras colgadas del techo o de bastidores llamados «carros» en los locales destinados al ahumado, «ahumaderos».

El ahumado se completaba con el secado, propiamente dicho. En este proceso de secado, es de mencionar la relevancia de la actitud de los vaqueiros de alzada «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». En estos viajes llevaban entre sus enseres, los choscos, que ellos utilizaban como vianda típica de las brañas, donde se les confería un especial acabado por el secado a una altitud superior. Cuando no se producen estos desplazamientos, es el hórreo, construcción típica, muy aireada, el elegido para esta fase de secado, y en la actualidad se realiza en locales que permiten una buena ventilación, hasta conseguir el grado de humedad adecuado, durante un periodo mínimo de ocho días.

Carácter específico del producto:

El «Chosco de Tineo», es un producto con una composición a base de carne de porcino compuesto exclusivamente por cabeceras de lomo y lenguas, adobados, embutidos de forma manual, en el ciego de cerdo, ahumados y secados, lo que le confiere unas características diferenciales respecto a otro tipo de embutidos. Al corte, se evidencian claramente las piezas de carne utilizada, no se admite el picado de la misma.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):

Las características del «Chosco de Tineo», son debidas a las condiciones naturales de la zona en la que la producción porcina gozaba de especial relevancia y a una forma específica de elaboración, consecuencia por una parte, de una climatología lluviosa y una orografía que mantiene el aislamiento de los pueblos durante una época del año; y por otra a su peculiaridad de ser un embutido especial, elaborado con piezas de alta calidad, que hace que se reserve en gran parte para acontecimientos importantes.

Entre los productos obtenidos en las matanzas de cerdo, la elaboración del chosco está entre las costumbres más arraigadas en la zona delimitada. Ha pasado de generación en generación, manteniendo su procedimiento artesanal; y goza de una gran reputación, avalada por el reconocimiento popular y distintos documentos escritos.

Existen referencias documentales de los Monasterios de Obona en Tineo, Corias en Cangas del Nancea, y Belmonte; así como normas de concejos y parroquias que reflejan la importancia del sector porcino en la zona. El Catastro de Ensenada indica que aquí se encontraba el mayor censo de la región asturiana en el siglo XVIII; O. Bellmunt y F. Canella en Asturias, 1897, señalan el porcino, como una de las fuentes de riqueza de consideración; y la Gran Enciclopedia Asturiana, Gijón 1980 y J. E. Lamuño recuerdan la pujanza de los famosos mercados semanales de lechones, en Tineo.

En cuanto a la industria chacinera en la región, hay que reseñar que la tinetense es la más afamada en la actualidad, siendo los embutidos la referencia gastronómica fundamental de la zona y el chosco de Tineo en particular. En la segunda mitad del siglo XIX, en «Asturias» de O. Bellmunt y Canella, ya aparecen industrias de embutidos en el ayuntamiento de Valdés y a principios del siglo veinte se ubicaba, en Tineo, una fábrica de embutidos, «La Asunción».

El origen de la palabra «chosco» es incierto, José Antonio Fidalgo, propone la palabra latina «luscus» que significa tuerto, casi ciego. Es una palabra propia (bable o asturiano occidental) del área suroccidental de Asturias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea …). En la Edad Media el nombre de Tineo abarcaba la comarca desde la Cabruñana en Salas, hasta Leitariegos en la cordillera, conociéndose incluso, el actual Cangas del Narcea como Cangas de Tineo, hasta el siglo XIX.

En Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo el cronista Claudio Zardaín, año 1920, alude al chosco que se degustaba en las meriendas de San Roque, fiesta local.

En 1929, Dionisio Pérez (con el sobrenombre de Post — Thebussem) en su «Guía del buen comer español» cita como embutidos el chosco y afirma que es un plato característico en Tineo el día de San Roque.

Lucas Pallarés, en su «Guía de Productos de la Tierra» (Madrid 1998) dice que el chosco es un producto noble y de ascendencia vaqueira.

El Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro del marco del proyecto «Euroterroirs», financiado por la Unión Europea, también asocia el producto con la comarca de Tineo, de donde recibe el nombre «Chosco de Tineo».

Periódicamente se somete a estudios analíticos para comprobar que las características físicas y organolépticas a las que debe su prestigio se siguen manteniendo. Los parámetros utilizados para la caracterización del producto junto con los resultados obtenidos son los detallados en el punto 3.2 de este documento y son los que deben permanecer constantes en el tiempo.

La prensa regional cada año, se hace eco de la celebración de festivales y jornadas gastronómicas, en los que el «Chosco de Tineo» es el protagonista.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://run.gob.es/wzoChoscoU24