C/2025/955

7.2.2025

Tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(C/2025/955)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TAOTLUS LIIDU MUUDATUSE TEGEMISEKS KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADIS

„Chosco de Tineo“

ELi nr: PGI-ES-0696-AM02

Esitatud 17.11.2022

1. **Toote nimetus**

„Chosco de Tineo“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN [ ] KGT [X]

3. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Maaelu arengu ja põllumajandusliku toidutööstuse peadirektoraat – Astuuria autonoomse piirkonna valitsus

–

4. **Liikmesriik**

Hispaania

5. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☐ Seos piirkonnaga

☒ Turustamispiirangud

6. **Selgitus selle kohta, miks muudatus kuulub mõiste „liidu muudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõikes 2**

Neid muudatusi käsitatakse liidu muudatustena, sest õigus laiendada pakendatud kuumtöödeldud toote uute müügivormide valikut kehtib ainult tootmispiirkonnas.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

Turustamispiirangud

Kirjeldus

Praegust sõnastust

„Toodet võib müüa tervena, kuumtöötlemata või kuumtöödeldult. Kuumtöötlemata toote puhul ei seata pakendamisele piiranguid. Et tagada toiduohutus ja säilitada kvaliteet, tuleb kuumtöödeldud toode pakendada, sest selline töötlemine pehmendab toote väliskihina kasutatavat seasoolt, muutes selle vastuvõtlikuks välisteguritele, mis võib põhjustada toote lagunemise käitlemise ajal. Seega tuleb toode enne väljastamist tootja ruumides pakendada.“

asendatakse järgmisega:

„Toodet võib müüa tervena, kuumtöötlemata või kuumtöödeldult. Lisaks võib kuumtöödeldud toodet müüa poolitatult või viilutatult. Kuumtöötlemata toote puhul ei seata pakendamisele piiranguid. Et tagada toiduohutus ja säilitada kvaliteet, tuleb kuumtöödeldud terve, poolitatud või viilutatud toode pakendada, sest selline töötlemine pehmendab toote väliskihina kasutatavat seasoolt. Seega on toode välisteguritele vastuvõtlikum, mis võib põhjustada toote lagunemise käitlemise ajal. Seega tuleb toode enne väljastamist tootja ruumides pakendada.“

See muudatus mõjutab ka koonddokumenti.

Kokkuvõte põhjustest, miks muudatus on vajalik

Põhjendus:

Võttes arvesse tarbijate soove on lisatud uued müügivormid, sest toidu raiskamise vähendamiseks eelistavad tarbijad nüüd väiksemaid müügivorme. Kuumtöödeldud toote „Chosco de Tineo“ viilutamine või poolitamine ei muuda toote põhiomadusi ega ehtsust, tingimusel et toode on kuumtöödeldud tootjaettevõttes ning toodet lõikab ja käitleb kvalifitseeritud töötaja. See vähendab tõenäosust, et toode käitlemise ajal laiali laguneb (mis põhjustaks kvaliteedi halvenemise), ning hoiab ära valmistoote puhul toiduohutusega seotud riskid.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Chosco de Tineo“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumutatud, soolatud, suitsutatud jne)

Kombineeritud nomenklatuuri kood

• 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Sea seljatüki ja keele valitud lõikudest valmistatud ning soola, pipra ja küüslauguga maitsestatud lihatoode, mis on topitud sea soolde, mis annab tootele iseloomuliku kuju, ning mis kuumtöötlemata kujul suitsutatakse ja kuivatatakse.

Toode on ümara ja ebakorrapärase kujuga, kaaluga 500 – 2 000 grammi, tihke konsistentsiga, lõikamisel avaldub selle iseloomulik välimus – selgelt eristuvad kasutatud liha tükid, mis on punakat värvi.

Selle minimaalne niiskusesisaldus on 40 %, rasvasisaldus kuivaines on 41 % või vähem ja valgusisaldus kuivaines on üle 50 %.

Lõhn ja maitse on suitsuvorstile iseloomulikud ning olenevalt suitsutamisajast kas rohkem või vähem intensiivsed, tekstuur on mahlakas.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööda kohta ei ole asjakohaseid kohaldatavaid nõudeid esitatud.

Kasutatud koostisaine on sealiha: vähemalt 80 % seljatükki ja vähemalt 15 % keelt, maitsestatud soola, paprika ja küüslauguga.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisprotsess alates tooraine valimisest, tooraine tükeldamisest ja kokkusegamisest kuni soolde toppimise, suitsutamise ja kuivatamiseni peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

Kuna piirkonnas on suur suhteline õhuniiskus, siis toodet suitsutatakse, et see säiliks. See protsess soodustab toote kuivamist. Suitsutamiseks kasutatakse kohalike liikide (tamm, kask, pöök või kastan) kuiva puitu.

Et kontrollida, kas kõik tootmistoimingud ja kaitstud geograafilise tähisega toote kvaliteet vastavad nõuetele, peavad tootmisettevõtjad täitma vajalikud tõendusdokumendid ning tegema kontrolliasutusele kättesaadavaks registrid ja kõik dokumendid, mille hulka kuuluvad:

— tooraine tarnedokumendid, milles on esitatud teave tarnija kohta, saatelehe või arve number, kogus, toote liik ja tarnekuupäev. Iga tootepartii tuleb identifitseerida;

— tootmisdokumendid, mis hõlmavad kõiki tootmisetappe ning milles märgitakse tootmis-, suitsutamis- ja kuivatamiskuupäevad, tooraine partii või partiide number ja valmistoodangu partii number;

— lõpptoote dokumendid, milles on märgitud tootepartii number, väljastamiskuupäev, toodete kogus, saatelehe number ja sihtpunkt;

— tootepartiide registris luuakse tootmisdokumentides ja lõpptoote dokumentides sisalduvate andmete põhjal seos tooraine ja lõpptoote vahel, et tagada selle jälgitavus.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toodet võib müüa tervelt, kuumtöötlemata või kuumtöödeldult. Lisaks võib kuumtöödeldud toodet müüa poolitatult või viilutatult. Kuumtöötlemata toote puhul ei seata pakendamisele piiranguid. Et tagada toiduohutus ja säilitada kvaliteet, tuleb kuumtöödeldud terve, poolitatud või viilutatud toode pakendada, sest selline töötlemine pehmendab toote väliskihina kasutatavat seasoolt. Seega on toode välisteguritele vastuvõtlikum, mis võib põhjustada toote lagunemise käitlemise ajal. Seega tuleb toode enne väljastamist tootja ruumides pakendada.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kõigil KGTga „Chosco de Tineo“ turustatavatel toodetel peab olenemata tootekujundusest olema peale kaubandusliku märgise ka numbriga varustatud eraldi lisamärgis, millel on märge „Indicación Geográfica Protegida „Chosco de Tineo““ ja logo, mis on kõigile tootjatele ühine. Märgis tuleb kindlasti lisada enne toote turustamist nõnda, et seda ei saa korduskasutada. Allpool on esitatud lisamärgis selle kolmes võimalikus värvilahenduses.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond asub Pürenee poolsaare põhjaosas paikneva Astuuria autonoomse piirkonna (Hispaania) lääneosas Kantaabria, Castilla-Leóni ja Galicia autonoomsete piirkondade vahel ning koosneb järgmistest haldusüksustest: Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés ja Villayón.

Kaitstud geograafilise tähise määratletud piirkond vastab tootmispiirkonnale.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Geograafilise piirkonna maastikule on üldiselt iseloomulikud järsud nõlvad, mis asuvad ranniku ja veelahkme vahelisel väikesel alal, mistõttu võib selgelt eristada kahte osa.

Sisemaal asuva lääneosa moodustavad lõunasuunalised paljandid ja kurud ning põhjapiirkonna lõunaosa moodustavad ida-läänesuunalised mäeahelikud ja väike rannikuala.

Eespool kirjeldatud ebaühtlane ja kontrastne maastik rohkete orgude ja mäeahelikega, mis moodustavad osa Kantaabria mäeahelikust, põhjustab kliima, mida iseloomustavad rohke sademete hulk kogu aasta jooksul, mõõdukas päikesevalguse hulk ja suur pilvisus.

Maastik ja kliima määravad kohalike elanike eluviisi, sest elanikel on tulnud kohaneda oma elukeskkonna tingimustega.

Kuna külad on talvekuudel pikka aega muust maailmast eraldatud ning suvel on elanikel võimalus kasutada mäekurude aasade loodusressurssi, on loomakasvatus olnud selles piirkonnas ajalooliselt põhielatusallikas ning sigadel on siinkohal oluline roll. Seapidamine oli levinud kõikides majapidamistes, mis eespool kirjeldatud tingimuste tõttu tegutsesid isemajandavate tootmisüksustena, ning kus sead tarbisid biojäätmeid, põllumajandussaadusi (kapsajuurikad, naerid, peedid, äravisatavad õunad) ja loodussaadusi (kastanid, tammetõrud, looduslik taimestik), mida kõike leidub piirkonnas väga rikkalikult.

Seakasvatust on läbi aegade jätkatud. Esialgu kasvatati kelti tõugu sigu, kelle omadused võimaldasid piirkonna võimalusi kõige otstarbekamalt ära kasutada. Järk-järgult asendati need väljavalitud tootlikemate loomadega, kes küll ei ole kelti sigadega orgaanilise aine taaskasutuse seisukohast võrreldavad, ent loomakasvatusmeetodeid täiustatakse pidevalt ning tänapäeval kasutatakse „Chosco de Tineo“ valmistamiseks just nende sigade liha. Piirkonnas nuumatud sigade liha hinnatakse toote valmistamisel kõige kõrgemalt.

See eriline vorst, mis pärineb piirkonnast, kus esineb külluses toorainet, on ühtlasi piirkonna omadustele vastavate tootmismeetodite tulemus.

Atmosfääritingimustest tuleneva suure suhtelise õhuniiskuse ning elanike talvise eraldatuse koosmõjul on välja arenenud erilised säilitusmeetodid. Antud juhul kasutatakse suitsutamist, et toode kuivaks kiiremini ja säiliks. Esialgu kasutati suitsutamiseks astelhernest, mis on piirkonnas väga levinud põõsas, sest see võimaldas säästa muid kohalikke lehtpuid, mida hakati kasutama järk-järgult, kui nende muul eesmärgil kasutamine vähenes. Tänapäeval kasutatakse neid puuliike endiselt ning need annavad astelhernesuitsule sarnase aroomi ja maitse, ehkki väikeste erisustega.

Suitsutamisel järgitakse ka tänapäeval vanu traditsioone, ent maapinnal lõkke süütamise asemel kasutatakse nüüd alternatiivseid süsteeme, nagu suitsuahjud või muud liigutatavad seadmed. Suitsutamiseks mõeldud seadmete lakke kinnitatud torude külge riputatud või raamidele kinnitatud vorste suitsutatakse vähemalt viis päeva.

Suitsutamisele järgneb kuivatamine. Siinkohal tuleb märkida, et piirkonna teatavates külades elasid rändkarjused, kes elatusid veisekasvatusest ning veetsid perioodi aprillist oktoobrini koos oma perekondade ja loomadega, sealhulgas sigadega, kõrgmäestikus. Nendele rännakutele võtsid nad muu hulgas kaasa vorsti „Chosco de Tineo“, mis oli nende tüüpiline toit kõrgel asuvatel mäestikuaasadel, kus nad vorsti valmistamise protsessi kuivatamisega lõpule viisid. Kui jäädi paigale, toimus kuivatamine traditsioonilistes, hästi ventileeritud ruumides, mida tunti nimetuse „hórreo“ all. Praegu toimub kuivatamine samuti hästi ventileeritud ruumides vähemalt kaheksa päeva jooksul, kuni saavutatakse nõutav niiskusesisaldus.

Toote eripära

„Chosco de Tineo“ on sealihatoode, mis koosneb ainult seljatükist ja keelest, mis maitsestatakse, topitakse käsitsi sea soolde, suitsutatakse ning kuivatatakse. Seetõttu erinevad selle toote omadused muud liiki vorstide omadustest. Lahti lõigatud vorstis on kasutatud liha tükid selgelt näha. Hakkliha kasutamine ei ole lubatud.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

„Chosco de Tineo“ omadused sõltuvad loodustingimustest piirkonnas, kus seakasvatusel on olnud eriline tähtsus, ning erilisest tootmisviisist, mis omakorda sõltub ühelt poolt vihmasest kliimast ja maastikutingimustest, mille tõttu on külad ühel perioodil aastast muust maailmast eraldatud, ning teiselt poolt tõigast, et tegemist on kvaliteetsest toorainest valmistatud erilise vorstiga, mida seetõttu hoitakse enamasti erilisteks puhkudeks.

Seatapul saadud toodete seas on „Chosco de Tineo“ üks pikema traditsiooniga tooteid kõnealuses piirkonnas. Seda tava on edasi antud põlvest põlve ning säilitatud on toote käsitööonduslikku iseloomu. Tootel on hea maine, mida tõendavad mitmed üleskirjutused ja ka asjaolu, et rahvas on seda alati kõrgelt hinnanud.

Viiteid kõnealusele vorstile leidub Obona (Tineo), Coriase (Cangas del Narcea) ja Belmonte kloostrite ürikutes ning piirkonna haldusüksustes vastu võetud eeskirjades, mis kajastavad seakasvatussektori tähtsust. Catastro de Ensenada (maaregistri) andmeil asus 18. sajandi Astuuria suurim kari kõnealuses piirkonnas. O. Bellmunti ja F. Canella teoses „Asturias“ (1897) on seakasvatust nimetatud märkimisväärse jõukuse allikana; teos „Gran Enciclopedia Asturiana“ (Gijón 1980) ja J. E. Lamuño mainivad aga suuri iganädalasi piimapõrsalaatasid Tineos.

Piirkonna lihatööstuse kontekstis tuleb märkida, et Tineo lihatööstus on tänapäeval tuntuim ning vorstid, eriti „Chosco de Tineo“, on piirkonna gastronoomia põhitunnus. 19. sajandi teisel poolel mainivad O. Bellmunt ja F. Canella oma teoses „Asturias“ vorsti tootmist Valdésis. 20. sajandi alguses asus Tineos vorstivabrik nimega La Asunción.

Sõna „chosco“ päritolu on teadmata. José Ántonio Fidalgo oletab, et see võib tuleneda ladinakeelsest sõnast „luscus“, mis tähendab ühest silmast pimedat või peaaegu pimedat. See sõna on iseloomulik Astuuria edelaosas (Tineo, Allande, Cangas del Narcea jt) räägitavale astuuria dialektile. Keskajal hõlmas nimetus Tineo piirkonda Cabruñanast (Salas) kuni mägedes asuva Leitariegoseni ning kuni 19. sajandini kandis praegune Cangas del Narcea nime Cangas de Tineo.

Oma 1920. aasta teoses „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo“ kirjutab kroonik Claudio Zardaín vorstist, mida söödi kohalikel San Roque pidustustel.

Aastal 1929 viitab Dionisio Pérez (pseudonüümiga Post-Thebussem) oma teoses „Guía del buen comer español“ chosco-nimelisele vorstile ja kinnitab, et San Roque päeval on see Tineos tavapärane roog.

Lucas Pallarés mainib oma teoses „Guía de Productos de la Tierra“ (Madrid, 1998), et „chosco“ on erakordne vorst, mis pärineb rändkarjuste ajast.

Hispaania põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineministeeriumi Euroopa Liidu rahastatud projekti „Euroterroirs“ raames välja antud ülevaates „Inventario Español de Productos Tradicionales“ („Hispaania traditsiooniliste toodete loetelu“) seostatakse seda toodet ka Tineo maakonnaga, kus selle toote nimi on „Chosco de Tineo“.

Regulaarselt tehakse analüüse tagamaks, et toote maine aluseks olevad füüsikalised ja organoleptilised omadused on säilinud. Toote iseloomustamiseks kasutatavad parameetrid ja analüüsi käigus saadud andmed on loetletud käesoleva dokumendi punktis 3.2 ning need peavad jääma muutumatuks.

Igal aastal kajastab kohalik meedia festivale ja gastronoomiapäevi, mille keskmes on „Chosco de Tineo“.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

https://run.gob.es/wzoChoscoU24