C/2025/955

7.2.2025

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2025/955)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Chosco de Tineo”

EU-nro: PGI-ES-0696-AM02

Toimitettu 17.11.2022

1. **Tuotteen nimi**

   ”Chosco de Tineo”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN ( ) SMM (X)

3. **Hakija ja oikeutettu etu**

   Maaseudun kehittämisestä ja maatalouselintarvikkeista vastaava Asturian hallituksen pääosasto

   —

4. **Jäsenvaltio**

   Espanja

5. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

   ☐ Tuotteen nimi

   ☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

   ☒ Kaupan pitämisen rajoitukset

6. **Selvitys siitä, että muutokset ovat asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdassa säädetyn unionin muutosta koskevan määritelmän mukaisia**

   Muutoksia pidetään unionin muutoksina, koska mahdollisuus laajentaa kypsennettyjen makkaroiden tarjontamuotojen valikoimaa on rajoitettu vain tuotantoalueelle.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

Kaupan pitämisen rajoitukset

Kuvaus

Nykyinen sanamuoto:

”Chosco-makkaroita voidaan pitää kaupan kokonaisina, joko raakoina tai kypsennettyinä. Raakamakkaroille ei ole vahvistettu erityisiä pakkaamista koskevia rajoituksia. Kypsennetyt makkarat on pakattava elintarviketurvallisuussyistä sekä tuotteen laadun säilyttämiseksi. Makkarankuorena käytetty siansuoli pehmenee keitettäessä, ja näin ollen kuori rikkoutuu helpommin käsiteltäessä, jos se altistuu tietyille ulkoisille tekijöille. Siksi tuote on pakattava tuotantolaitoksessa ennen lähettämistä.”

Uusi sanamuoto:

”Chosco-makkaroita voidaan pitää kaupan kokonaisina, joko raakoina tai kypsennettyinä. Kypsennettyjä makkaroita voidaan pitää kaupan myös puolikkaina tai viipaleina. Raakamakkaroille ei ole vahvistettu erityisiä pakkaamista koskevia rajoituksia. Kypsennetyt, kokonaisena, puolikkaana tai viipaleina kaupan pidettävät makkarat on pakattava elintarviketurvallisuussyistä sekä tuotteen laadun säilyttämiseksi. Makkarankuorena käytetty siansuoli pehmenee keitettäessä, ja näin ollen kuori rikkoutuu helpommin käsiteltäessä, jos se altistuu tietyille ulkoisille tekijöille. Siksi tuote on pakattava tuotantolaitoksessa ennen lähettämistä.”

Muutos vaikuttaa myös yhtenäiseen asiakirjaan.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Perustelut

Uusia tarjontamuotoja on lisätty nykyisen kulutuskysynnän perusteella, koska ruokahävikin välttämiseksi kuluttajat suosivat pienempiä pakkauskokoja. Kypsennetyn makkaran leikkaaminen viipaleiksi tai puolikkaiksi ei vaikuta Chosco de Tineo -makkaran ominaisuuksiin eikä aitouteen, kunhan ammattitaitoiset työntekijät suorittavat leikkaamisen tuotantolaitoksessa kypsennyksen jälkeen. Tällä tavalla minimoidaan tuotteen laatua mahdollisesti heikentävä rikkoutuminen käsiteltäessä ja vältetään sellaisenaan syötäväksi tarkoitetun tuotteen elintarviketurvallisuuteen liittyvät riskit.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

”Chosco de Tineo”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.2: Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

• 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Valikoiduista sianlihapaloista (etuselkä ja kieli) valmistettu lihatuote, joka on maustettu suolalla, paprikalla ja valkosipulilla, täytetty siansuoleen, mistä johtuu tuotteelle tunnusomainen muoto, sekä savustettu ja raakakypsytetty.

Tuote on muodoltaan epäsäännöllisen pyöreä ja painaa 500 g–2 kg. Se on väriltään punertava sekä kiinteärakenteinen, ja tuotteelle tyypillisesti leikkauspinnassa erottuvat selkeästi valmistukseen käytetyt lihapalat.

Tuotteen kosteuspitoisuus on vähintään 40 prosenttia, rasvapitoisuus kuiva-aineesta enintään 41 prosenttia ja proteiinipitoisuus kuiva-aineesta yli 50 prosenttia.

Aromi ja maku ovat savustetulle makkaralle tyypilliset, ja niiden voimakkuus vaihtelee savustusajan pituudesta riippuen. Mehevä koostumus.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehuun sovellettavia vaatimuksia ei mainita.

Käytetyt raaka-aineet ovat sianliha (etuselkä, vähintään 80 %, ja kieli, vähintään 15 %) ja mausteet: suola, paprika ja valkosipuli.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuotantoprosessin kaikkien vaiheiden raaka-aineiden valinnasta, paloittelusta ja sekoittamisesta makkaroiden täyttämiseen, savustukseen ja kuivaamiseen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Savustus tehdään tuotteen säilyvyyden vuoksi. Alueen suhteellinen kosteus on korkea, ja savustusprosessi auttaa kuivaamisessa. Savustukseen käytetään kuivaa, paikallisten puulajien puuta (tammi, koivu, pyökki tai kastanja).

Jotta voidaan varmistua siitä, että chosco-makkaroiden koko valmistusprosessi sekä SMM-tuotteen laatu ovat kaikkien vaatimusten mukaisia, tuotantolaitosten on täytettävä kaikki tarvittavat asiakirjat ja pidettävä rekisteritiedot valvontaelimen saatavilla. Asiakirja-aineiston on sisällettävä seuraavat tiedot:

— Raaka-aineiden toimitusrekisterit, joista käyvät ilmi toimittaja, lähetyksen tai laskun numero, määrä, tuotelaji ja toimituspäivä. Kaikki toimituserät on yksilöitävä.

— Tuotantorekisterit, joissa eritellään kaikki tuotantoprosessin vaiheet ja joista ilmenevät valmistus-, savustus- ja kuivauspäivä sekä raaka-aine-erien ja valmiiden tuote-erien eränumerot.

— Valmiiden tuotteiden lähetysrekisterit, joista ilmenevät erän numero, lähetyspäivä, tuotteen määrä, lähetysluettelon numero ja määräpaikka.

— Tuotanto- ja lähetysrekisterien perusteella laaditut erärekisterit, joista ilmenee raaka-aineen ja valmiin tuotteen välinen suhde ja joiden avulla varmistetaan tuotteen jäljitettävyys.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Chosco-makkaroita voidaan pitää kaupan kokonaisina, joko raakoina tai kypsennettyinä. Kypsennettyjä makkaroita voidaan pitää kaupan myös puolikkaina tai viipaleina. Raakamakkaroille ei ole vahvistettu erityisiä pakkaamista koskevia rajoituksia. Kypsennetyt, kokonaisena, puolikkaana tai viipaleina kaupan pidettävät makkarat on pakattava elintarviketurvallisuussyistä sekä tuotteen laadun säilyttämiseksi. Makkarankuorena käytetty siansuoli pehmenee keitettäessä, ja näin ollen kuori rikkoutuu helpommin käsiteltäessä, jos se altistuu tietyille ulkoisille tekijöille. Siksi tuote on pakattava tuotantolaitoksessa ennen lähettämistä.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tarjontamuodosta riippumatta kaikissa chosco-makkaroissa, joita markkinoidaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Chosco de Tineo”, on oltava kauppaetiketin lisäksi erityinen numeroitu sertifiointietiketti. Sertifiointietiketissä on oltava maininta ”Indicación Geográfica Protegida Chosco de Tineo” sekä kaikille tuottajille yhteinen logo. Sertifiointietiketti on kiinnitettävä tuotteeseen ennen sen lähettämistä tuotantolaitoksesta, ja etiketti on kiinnitettävä niin, ettei sitä voida käyttää uudelleen. Etiketin kolme värivaihtoehtoa on esitetty jäljempänä.



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue sijaitsee Iberian niemimaan pohjoisosassa sijaitsevalla Asturian alueella (Espanja), jota ympäröivät Cantabrian, Kastilia ja Leónin sekä Galician itsehallintoalueet. Tuotantoalue käsittää seuraavat Asturian länsiosassa sijaitsevat kunnat:

Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés ja Villayón. SMM-tuotteen valmistus tapahtuu tällä yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellisen alueen pinnanmuodostukselle ovat ominaisia jyrkät vuorenrinteet, jotka sijaitsevat rannikon ja vedenjakajan välisellä pienellä alueella ja jakavat alueen selkeästi kahteen osaan.

Sisämaassa sijaitseva länsiosa muodostuu pohjois-eteläsuuntaisista harjanteista ja solista; pohjoinen keskiosa muodostuu rannikon itä-länsisuuntaisista vuorijonoista ja kapeasta rannikkokaistaleesta.

Rikkonainen ja fysiografisesti äärimmäisen vaihteleva pinnanmuodostus monine laaksoineen ja Cantabrianvuoriksi kohoavine rinteineen aikaansaa ilmaston, jolle ovat tyypillisiä ympärivuotiset runsaat sateet, suhteellisen vähäinen auringonpaiste ja runsas pilvisyys.

Alueen ilmasto ja pinnanmuodostus vaikuttavat myös ratkaisevasti kylien asukkaiden elintapoihin ja edellyttävät sopeutumista paikalliseen elinympäristöön.

Pitkät talvet, joiden aikana kylät ovat eristyksissä ulkomaailmasta, sekä mahdollisuus hyödyntää kesäisin vuoristolaidunten luonnonvaroja, vaikuttivat siihen, että karjanhoidosta ja erityisesti sikataloudesta kehittyi tärkeä toimeentulonlähde. Sikoja pidettiin yleensä kaikilla tiloilla, ja ympäristön edellyttämä omavaraisuus oli mahdollista, koska sikoja voitiin ruokkia orgaanisella jätteellä, maatalouden sivutuotteilla (kaalinvarret, nauriit ja muut juurikkaat, vahingoittuneet omenat) ja metsistä saatavalla ravinnolla (kastanjat, tammenterhot, luonnonvarainen kasvillisuus). Näitä kaikkia oli alueella runsaasti saatavilla.

Näistä syistä sikatalouden harjoittaminen jatkui. Alueella kasvatettiin ensin kelttiläisrotuisia sikoja, joiden ominaisuudet soveltuivat hyvin maaseudun tarjoamien voimavarojen hyödyntämiseen. Myöhemmin tilalle tulivat tuottavammat valikoidut eläimet, jotka eivät kuitenkaan pysty korvaamaan alkuperäisen kelttiläisrodun merkitystä talousjätteen kierrätyksessä. Kasvatusmenetelmät ovat kehittyneet, ja nykyisin näiden uusien sikojen lihaa käytetään Chosco de Tineo -makkaroiden valmistukseen.

Kyseisellä maantieteellisellä alueella lihotettujen sikojen liha on silti edelleen kaikkein arvostetuinta kyseisen tuotteen valmistuksessa.

Raaka-aineen helpon saatavuuden lisäksi tämän erityisen makkaratuotteen kehitykseen vaikuttivat paikallisiin olosuhteisiin mukautetut tuotantomenetelmät. Sääoloista johtuva ilman korkea suhteellinen kosteus ja talvikauden eristyneisyys ovat vaikuttaneet erityisten säilytysmenetelmien kehittymiseen. Chosco-makkaroiden tapauksessa säilöntä- ja kuivausmenetelmäksi valittiin savustus. Alun perin savustukseen käytettiin piikkiherneen puuta, koska pensasta esiintyi alueella runsaasti ja sen käyttö auttoi säästämään muita kotoperäisiä lehtipuulajeja. Sitä mukaa, kun näiden puulajien muu kysyntä on vähentynyt, ne ovat pikkuhiljaa korvanneet piikkiherneen savustukseen käytettynä puuna. Pieniä erityisvivahteita lukuun ottamatta nämä yhä nykyään käytettävät puulajit antavat tuotteelle samankaltaisen aromin ja maun kuin piikkiherne.

Savustus tapahtuu edelleen perinteisin menetelmin, mutta tulta ei enää sytytetä suoraan maalle, vaan nykyisin käytetään hiilipannuja tai muita siirrettäviä savustuslaitteita (cocinas de ahumado). Chosco-makkarat ripustetaan kattoon kiinnitettyihin tankoihin tai telineisiin (carros), ja niiden annetaan savustua savustuskammioissa (ahumaderos) vähintään viiden päivän ajan.

Savustuksen jälkeen makkarat kuivataan. Tältä osin on syytä mainita tiettyjen alueen kylien karjapaimenet (vaqueiros de alzada), jotka yleensä saivat elantonsa karjanhoidosta ja muuttivat perheensä ja karjansa (siat mukaan luettuina) kanssa vuoristoon huhtikuun ja lokakuun väliseksi ajaksi. Tällöin he ottivat mukaansa myös chosco-makkaroita nautittavaksi laiduntamisalueella, jonka korkeassa ilmanalassa ne saivat erityisen viimeistelykäsittelyn kuivaamalla. Siinä tapauksessa, että vuoristolaitumelle ei siirrytty, makkarat kuivattiin erityisissä hyvin tuuletetuissa rakennelmissa (hórreos). Nykyisin kuivaaminen tapahtuu vähintään kahdeksan päivän ajan tiloissa, joissa on hyvä ilmanvaihto, kunnes saavutetaan haluttu kosteuspitoisuus.

Tuotteen erityisyys

”Chosco de Tineo” on sianlihatuote, joka valmistetaan yksinomaan sian etuselästä ja kielestä leikatuista paloista, maustetaan, täytetään käsin siansuoleen, savustetaan ja kuivataan. Tämä valmistustapa antaa tuotteelle erityisominaisuudet, jotka erottavat sen muista makkaratuotteista. Leikkauspinnassa erottuvat selvästi valmistukseen käytetyt lihapalat. Lihaa ei saa jauhaa.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Chosco de Tineo -makkaroiden erityisominaisuudet johtuvat siankasvatukseen erikoistuneen alueen luonnonoloista sekä erityisestä valmistusmenetelmästä. Valmistumismenetelmä taas on seurausta toisaalta sateisesta ilmastosta ja pinnanmuodostuksesta, joka pitää kylät eristyksissä muusta maailmasta tietyn ajan vuodesta, ja toisaalta korkealaatuisista raaka-aineista valmistetun tuotteen erityisyydestä, minkä vuoksi sitä nautitaan pääasiassa erityistilaisuuksissa.

Kaikista sikojen teurastuksen yhteydessä valmistettavista tuotteista chosco-makkaroilla on erityisen tiivis yhteys yksilöityyn maantieteelliseen alueeseen. Chosco-makkaroiden valmistusmenetelmät ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle säilyttäen käsiteollisen luonteensa, ja tuotteen vankasta maineesta kertovat sekä kuluttajien arvostus että erilaiset kirjalliset lähteet.

Tuotteesta on mainintoja Obonan, Coriasin ja Belmonten luostareiden asiakirjoissa (näistä ensin mainittu sijaitsee Tineossa ja toiseksi mainittu Cangas del Narceassa). Lisäksi kaupunkien ja seurakuntien hyväksymät säännöt kertovat sikatalouden merkityksestä alueella. Maarekisterin (Catastro de Ensenada) mukaan alueen sikakanta oli 1700-luvulla koko Asturian suurin. Vuonna 1897 ilmestyneessä teoksessaan Asturias Octavio Bellmunt ja Fermín Canella mainitsevat sikatalouden olevan yksi alueen keskeisimmistä tulonlähteistä. Tietosanakirjassa Gran Enciclopedia Asturiana (Gijón, 1980) sekä J. E. Lamuñon kirjoituksissa taas korostetaan Tineon viikoittaisten porsasmarkkinoiden mittavuutta ja tunnettuutta.

Nykypäivänä Tineon alueen sianlihatuotteiden jalostajat ovat Asturian tunnetuimpia, ja heidän valmistamansa makkarat ja erityisesti ”Chosco de Tineo” ovat alueen merkittävin gastronominen tuote. Valdésin kunnan makkarateollisuus mainitaan jo Bellmuntin ja Canellan Asturias-teoksessa, joka julkaistiin 1800-luvun toisella puoliskolla. 1900-luvun alussa Tineoon perustettiin La Asunciónin makkaratehdas.

Chosco-sanan alkuperästä ei ole varmuutta. José Ántonio Fidalgo on esittänyt, että se voisi olla johdos latinan sanasta luscus, joka tarkoittaa yksisilmäistä tai lähes sokeaa. Sana on asturiankielinen (bable), ja sitä käytetään Lounais-Asturian (Tineo, Allande, Cangas del Narcea jne.) paikallismurteessa. Keskiajalla nimellä ”Tineo” viitattiin Cabruñana en Salasin ja Leitariegosin väliseen vuoristoalueeseen, ja siihen kuului myös nykyinen Cangas del Narcea, joka 1800-luvulle asti tunnettiin nimellä ”Cangas de Tineo”.

Vuonna 1920 julkaistussa teoksessaan En Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo kronikoitsija Claudio Zardaín kertoo chosco-makkaroista, joita tarjottiin paikallisessa Pyhän Rochuksen juhlassa.

Dionisio Pérez (salanimeltään Post-Thebussem) mainitsee chosco-makkarat vuonna 1929 julkaistussa teoksessaan Guía del buen comer español ja toteaa makkaroiden olevan tyypillinen ruokalaji Pyhän Rochuksen päivän juhlallisuuksissa Tineossa.

Teoksessaan Guía de Productos de la Tierra (Madrid, 1998) Lucas Pallarés mainitsee, että chosco on alueen karjapaimenten kehittämä arvostettu tuote.

Myös Espanjan perinteisten tuotteiden luettelossa (Inventario Español de Productos Tradicionales) tuote yhdistetään Tineon alueeseen, joka on antanut tuotteelle sen nimen ”Chosco de Tineo”. Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön julkaisema luettelo on toteutettu osana EU:n rahoittamaa Euroterroirs-hanketta.

Säännöllisesti toteutettavilla analyyseilla varmistetaan, että tuotteella on ne fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, joihin sen maine perustuu. Tuotteen ominaisuuksiin liittyvät vaatimukset ja analyysien tulokset on esitetty tämän asiakirjan 3.2 kohdassa. Niiden on säilyttävä muuttumattomina.

Paikallislehdistössä kerrotaan vuosittain Chosco de Tineo -makkaroille omistetuista juhlista ja ruokatapahtumista.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://run.gob.es/wzoChoscoU24