C/2025/955

7.2.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/955)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'UNE MODIFICATION À L'ÉCHELLE DE L'UNION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

«Chosco de Tineo»

Nº UE: PGI-ES-0696-AM02

Envoyé le 17.11.2022

1. **Dénomination du produit**

«Chosco de Tineo»

2. **Type d'indication géographique**

AOP [ ] IGP [X]

3. **Demandeur et intérêt légitime**

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

—

4. **État membre**

Espagne

5. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

☐ Dénomination du produit

☐ Lien

☒ Restrictions à la commercialisation

6. **Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification à l'échelle de l'Union visée à l'article 53, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) nº 1151/2012**

Ces modifications sont considérées comme des modifications à l'échelle de l'Union, car la possibilité d'élargir la production à de nouveaux formats de vente est restreinte à l'aire d'élaboration en ce qui concerne le chosco cuit conditionné.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Description et motifs de la modification**

Restrictions à la commercialisation

Description

Le libellé actuel:

«Les choscos peuvent être commercialisés entiers, crus ou cuits. Il n'y a pas de restrictions en matière de conditionnement pour les choscos crus. Dans le cas des choscos cuits, ils doivent nécessairement être conditionnés pour des raisons de sécurité alimentaire et de conservation de la qualité, étant donné que le boyau de porc, qui constitue la couche externe du chosco, perd sa consistance sous l'effet de la cuisson. Le produit est donc plus vulnérable aux incidences extérieures susceptibles de provoquer des déchirures lors de sa manipulation et doit donc être conditionné dans les locaux des producteurs avant son expédition.»

est remplacé par le texte suivant:

«Les choscos peuvent être commercialisés entiers, crus ou cuits. En outre, les choscos cuits peuvent également être commercialisés en moitiés ou sous forme de tranches. Il n'y a pas de restrictions en matière de conditionnement pour les choscos crus. Dans le cas des choscos cuits entiers, en moitiés ou en tranches, ils doivent nécessairement être conditionnés pour des raisons de sécurité alimentaire et de conservation de la qualité, étant donné que le boyau de porc, qui constitue la couche externe du chosco, perd sa consistance sous l'effet de la cuisson. Le produit est donc plus vulnérable aux incidences extérieures susceptibles de provoquer des déchirures lors de sa manipulation et doit donc être conditionné dans les locaux des producteurs avant son expédition.».

Cette modification a également une incidence sur le document unique.

Résumé des motifs justifiant la modification

Motifs:

L'ajout de nouveaux formats de commercialisation découle de la demande actuelle des consommateurs, qui préfèrent des formats de plus petite taille afin de réduire le gaspillage alimentaire. La découpe des choscos cuits en tranches ou en moitiés ne modifie ni les caractéristiques essentielles, ni l'authenticité du «Chosco de Tineo», à condition que la découpe et la manipulation soient effectuées par un personnel qualifié après cuisson des pièces dans les locaux des producteurs, l'objectif étant de réduire au minimum les déchirures lors de la manipulation susceptibles de nuire à la qualité ainsi que d'éviter les risques liés à la sécurité alimentaire, étant donné qu'il s'agit d'un produit prêt à la consommation.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Chosco de Tineo»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Catégorie: 1.2 Produits à base de viande (chauffé, salé, fumé, etc.)

Code de la nomenclature combinée

16 – PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Produit carné élaboré à partir de morceaux choisis de viande de porc (pointe de longe et langue) marinés dans du sel, du piment rouge et de l'ail, emboutis dans le cæcum du porc, qui lui donne sa forme caractéristique, fumé et séché, cru.

Il se présente sous une forme arrondie et irrégulière. Son poids varie entre 500 g et 2 000 g. Il est de consistance ferme et sa coupe présente un aspect caractéristique d'une coloration rougeâtre, où apparaissent clairement les différentes pièces de viande utilisées.

Il contient au moins 40 % d'humidité. Le pourcentage de matières grasses sur extrait sec est égal ou inférieur à 41 % et le pourcentage de protéines sur extrait sec est supérieur à 50 %.

L'arôme et la saveur sont caractéristiques des produits charcutiers fumés, ceux-ci étant d'une intensité plus ou moins marquée en fonction du nombre de jours de fumage, tandis que la texture est juteuse.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune exigence spécifique n'est mentionnée pour l'alimentation.

Les ingrédients utilisés sont les suivants: viande de porc composée d'au moins 80 % de pointe de longe et d'au moins 15 % de langue, et condiments (sel, piment rouge et ail).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus d'élaboration doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée, depuis le choix et la découpe des pièces de matière première, jusqu'au pétrissage, à l'embossage, au fumage et au séchage.

Le fumage est effectué afin de conserver le produit. En effet, l'humidité relative de cette zone est élevée et ce processus favorise le séchage des pièces. Le fumage est effectué avec de la fumée de bois sec d'espèces autochtones (chêne, bouleau, hêtre ou châtaignier).

Afin de pouvoir contrôler les processus d'élaboration des choscos et la qualité du produit couvert par l'IGP, les opérateurs responsables des industries ont l'obligation de compléter les documents nécessaires aux fins de la vérification de chacune des conditions exigées et de mettre à disposition de l'organe de contrôle les registres ainsi que tous les documents nécessaires comprenant:

— les fiches de réception de la matière première, mentionnant les informations concernant le fournisseur, le numéro du bon de livraison ou de la facture, la quantité, le type de produit et la date d'arrivée. L'identification se fait par lots,

— les fiches d'élaboration présentant toutes les étapes du processus, avec le détail des dates d'élaboration, de fumage et de séchage, et la mention du numéro de lot(s) de matière première et du numéro de lot de fabrication après élaboration du produit,

— les fiches d'expédition du produit fini. Celles-ci mentionnent le numéro de lot, la date d'envoi, la quantité de produit, le numéro du bon de livraison et la destination,

— dans le registre de lots, il convient de relier la matière première au produit fini, conformément aux informations contenues dans les fiches d'élaboration et les fiches d'expédition, afin de garantir la traçabilité.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les choscos peuvent être commercialisés entiers, crus ou cuits. En outre, les choscos cuits peuvent également être commercialisés en moitiés ou sous forme de tranches. Il n'y a pas de restrictions en matière de conditionnement pour les choscos crus. Dans le cas des choscos cuits entiers, en moitiés ou en tranches, ils doivent nécessairement être conditionnés pour des raisons de sécurité alimentaire et de conservation de la qualité, étant donné que le boyau de porc, qui constitue la couche externe du chosco, perd sa consistance sous l'effet de la cuisson. Le produit est donc plus vulnérable aux incidences extérieures susceptibles de provoquer des déchirures lors de sa manipulation et doit donc être conditionné dans les locaux des producteurs avant son expédition.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre l'étiquette commerciale et indépendamment de leur présentation, tous les choscos commercialisés sous couvert de l'IPG «Chosco de Tineo» doivent porter une contre-étiquette numérotée spécifique sur laquelle doivent obligatoirement figurer la mention «Indicación Geográfica Protegida "Chosco de Tineo"» ainsi que le logo, qui est identique pour tous les opérateurs. En tout état de cause, ce signe distinctif doit être apposé avant l'expédition du produit, de telle sorte qu'il ne puisse pas être réutilisé. Il est reproduit ci-dessous dans les trois modèles de couleur existants.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire d'élaboration se situe dans la partie occidentale de la principauté des Asturies (Espagne), au nord de la péninsule ibérique, entre les communautés autonomes de Cantabrie, Castille-et-León et Galice. Elle comprend les communes de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés et Villayón.

L'aire ainsi délimitée correspondant à l'IGP est l'aire d'élaboration.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

D'une manière générale, le relief de cette aire présente des pentes très prononcées, situées dans l'espace restreint compris entre le littoral et la ligne de partage des eaux. Ces accidents orographiques dessinent deux espaces bien définis.

Un espace intérieur occidental marqué, formé de crêtes et de couloirs à la disposition méridienne, et un espace méridional central situé au nord, constitué des chaînes de montagnes littorales orientées est-ouest, avec une petite frange côtière.

Ladite configuration, caractérisée par un relief très accidenté et d'importants contrastes physiographiques, de nombreuses vallées et montagnes culminant dans la cordillère cantabrique, est propice à un climat caractérisé par d'importantes précipitations tout au long de l'année, ainsi qu'à un rayonnement solaire modéré et à une forte nébulosité.

En outre, le relief et le climat sont tous deux des facteurs déterminants d'un mode de vie, dans la mesure où les habitants de ces villages doivent s'adapter aux conditions du milieu dans lequel ils vivent.

Les longues périodes hivernales d'isolement des villages et la possibilité, en période estivale, d'exploiter les ressources naturelles dans les pâturages situés dans les cols de montagne ont fait de l'élevage l'un des principaux moyens de subsistance. De plus, la présence de l'espèce porcine dans tous les hameaux a joué indéniablement un rôle fondamental, étant donné que dans une unité de production tendant à l'autosuffisance, nécessaire du fait des caractéristiques susmentionnées, le porc consommait les déchets organiques, les sous-produits agricoles (tronc de choux, navets, betteraves, pommes pourries) et les ressources forestières (châtaignes, glands, végétation naturelle spontanée), très abondantes dans cette aire géographique.

La production porcine s'est donc maintenue. Il s'agissait de porcs de souche celtique dont les caractéristiques permettaient d'optimiser l'exploitation des ressources rurales. Ceux-ci ont été remplacés par des animaux sélectionnés plus productifs et, même si ces derniers n'ont pu remplacer les porcs de type celtique dans leur fonction de recycleurs des déchets agricoles, les techniques d'élevage se sont adaptées, la viande de ces porcs étant désormais utilisée pour la fabrication du «Chosco de Tineo», même si les porcs engraissés dans cette aire restent les plus appréciés pour l'élaboration du produit.

Ce produit de charcuterie spécial, originaire d'un lieu propice au développement de la matière première, est également le résultat de processus d'élaboration conformes aux caractéristiques du territoire.

La forte humidité relative dans l'air ambiant, due aux conditions atmosphériques, alliée à l'isolement des habitants en période hivernale, a influé sur l'élaboration de mesures spéciales de conservation; le fumage est, en l'espèce, la méthode adoptée comme conservateur, mais également pour favoriser le séchage des pièces. À l'origine, le fumage se faisait avec du bois d'ajonc, un arbuste très répandu dans l'aire géographique, qui permettait d'épargner d'autres bois de feuillus, également autochtones, qui ont été utilisés progressivement à mesure que leur utilisation à d'autres fins a été abandonnée. À l'heure actuelle, ces bois continuent d'être utilisés. Ils contribuent à donner un arôme et une saveur similaires à ceux du bois d'ajonc, avec de légères nuances.

De nos jours, le processus de fumage continue d'être utilisé sous sa forme artisanale. Consistant à l'origine à enflammer le bois au sol, le fumage est aujourd'hui réalisé au moyen de techniques alternatives comme des braseros ou d'autres installations mobiles, appelées «cocinas de ahumado». Ce procédé consiste à laisser la fumée s'élever jusqu'aux choscos suspendus à des barres fixées au plafond ou à des châssis appelés «carros» pendant une durée minimale de cinq jours, dans des locaux destinés au fumage, les fumoirs («ahumaderos»).

Le fumage est complété par le séchage proprement dit. Dans ce processus de séchage, il convient de mentionner la particularité des pratiques des vaqueiros de alzada [peuple nomade de vachers] habitant dans certains villages de l'aire. Ils vivaient généralement de l'élevage bovin et se déplaçaient avec leurs familles et leurs troupeaux (y compris les porcs) sur les hautes montagnes, d'avril à octobre. Au cours de ces voyages, ils emportaient les choscos parmi leurs effets, qu'ils utilisaient comme produits alimentaires typiques des pâturages, complétant ainsi le processus qui leur conférait une finition particulière, grâce au séchage à une altitude plus importante. En l'absence de déplacement, l'hórreo, une construction typique de la région très aérée, était le lieu choisi pour la phase de séchage. Aujourd'hui, le séchage est réalisé dans des locaux qui permettent une bonne aération, jusqu'à obtention d'un niveau d'humidité adéquat, pendant une période minimale de huit jours.

Spécificité du produit

Le «Chosco de Tineo» est un produit à base de viande porcine. Il est exclusivement composé de pointes de longe et de langues, marinées, embossées manuellement dans le cæcum du porc, fumées et séchées. Ce processus lui confère ses caractéristiques, qui le différencient des autres types de charcuterie. Le tranchage met clairement en évidence les pièces de viande utilisées. Le hachage de la viande n'est pas admis.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le «Chosco de Tineo» doit ses caractéristiques aux conditions naturelles de l'aire géographique, dans laquelle la production porcine jouissait d'une importance particulière, et à un mode d'élaboration spécifique, conséquence, d'une part, des conditions climatiques pluvieuses et d'un relief isolant les populations à une certaine époque de l'année, et, d'autre part, de sa particularité, en tant que produit de charcuterie spécial, fabriqué à partir de morceaux de premier choix, qui fait de lui un aliment que l'on réserve principalement pour des événements importants.

Parmi les produits obtenus lors de l'abattage des porcs, l'élaboration du chosco figure comme l'une des coutumes les plus enracinées dans l'aire géographique délimitée. Elle s'est transmise de génération en génération, tout en conservant une procédure artisanale. Elle jouit d'une solide réputation, attestée par la reconnaissance populaire et différents documents écrits.

Il existe différentes références documentaires des monastères d'Obona (Tineo), de Corias (Cangas del Narcea) et de Belmonte; ainsi que des règles établies par des conseils municipaux et des paroisses qui témoignent de l'importance du secteur porcin dans l'aire géographique. Le Catastro de Ensenada [cadastre d'Ensenada] indique que c'est dans cette zone que se trouvait le plus grand cheptel de la région des Asturies au XVIII^{e} siècle. En 1897, dans l'ouvrage Asturias, O. Bellmunt et F. Canella désignaient le secteur porcin comme l'une des sources de richesses considérables. De plus, la Gran Enciclopedia Asturiana (Gijón, 1980) et J. E. Lamuño rappellent l'importance des célèbres marchés hebdomadaires de cochons de lait à Tineo.

Pour ce qui est du secteur de la charcuterie dans la région, il convient de signaler qu'à l'heure actuelle la charcuterie de Tineo est la plus réputée, dans la mesure où ses produits, et plus particulièrement le «Chosco de Tineo», sont considérés comme la référence gastronomique fondamentale de l'aire géographique. Au cours de la seconde moitié du XIX^{e} siècle, dans Asturias, O. Bellmunt et Canella faisaient déjà référence à des fabriques de produits de charcuterie dans la commune de Valdés et au début du XX^{e} siècle, une fabrique de produits de charcuterie était implantée à Tineo, «La Asunción».

L'origine du terme «chosco» est incertaine. José Antonio Fidalgo propose le terme latin «luscus», qui signifie borgne, quasiment aveugle. Il s'agit d'un mot propre (bable ou asturien occidental) du sud-ouest des Asturies (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, etc.). Au Moyen Âge, le nom de «Tineo» couvrait la région depuis la Cabruñana en Salas, jusqu'à Leitariegos dans la cordillère, y compris l'actuel Cangas del Narcea qui, jusqu'au XIX^{e} siècle, s'appelait Cangas de Tineo.

En 1920, dans Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo, le chroniqueur Claudio Zardaín fait référence au chosco qui se dégustait dans les foires de San Roque, une festivité locale.

En 1929, Dionisio Pérez (sous le surnom de Post — Thebussem) cite dans son Guía del buen comer español le chosco comme produit de charcuterie, en précisant qu'il s'agit d'un plat typique consommé traditionnellement à Tineo le jour de San Roque.

Dans son Guía de Productos de la Tierra (Madrid, 1998), Lucas Pallarés affirme que le chosco est un produit noble élaboré par les vachers de génération en génération.

L'Inventario Español de Productos Tradicionales, publié par le Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación dans le cadre du projet «Euroterroirs» financé par l'Union européenne, associe également le produit à la région de Tineo, d'où il tire le nom de «Chosco de Tineo».

L'élaboration du «Chosco de Tineo» est périodiquement soumise à des études analytiques, afin de vérifier que les caractéristiques physiques et organoleptiques auxquelles elle doit son prestige sont préservées. Les paramètres utilisés aux fins de la caractérisation du produit ainsi que les résultats obtenus sont détaillés au point 3.2 du présent document. Ils doivent être maintenus dans le temps.

Chaque année, la presse régionale se fait l'écho de la célébration de festivals et de journées gastronomiques consacrées au «Chosco de Tineo».

Référence à la publication du cahier des charges

https://run.gob.es/wzoChoscoU24