C/2025/955

7.2.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na razini Unije u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/955)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje, ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti postupak prigovora u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA NA RAZINI UNIJE

„Chosco de Tineo”

EU br.: PGI-ES-0696-AM02

Datum podnošenja: 17. studenog 2022.

1. **Naziv proizvoda**

„Chosco de Tineo”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ( ) ZOZP (X)

3. **Podnositelj zahtjeva i legitiman interes**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación – Gobierno del Principado de Asturias (Glavna uprava za ruralni razvoj i poljoprivredno-prehrambeni sektor - Vlada Autonomne zajednice Asturije)

—

4. **Država članica**

Španjolska

5. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje/primjenjuju izmjena/izmjene**

☐ Naziv proizvoda

☐ Povezanost

☒ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

6. **Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom izmjene na razini Unije kako je navedena u članku 53. stavku 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012**

Izmjene se smatraju izmjenama na razini Unije jer je mogućnost širenja proizvodnje uvođenjem novih oblika prodaje proizvoda ograničena na područje proizvodnje pakirane kuhane kobasice „chosco”.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis i razlozi za izmjenu**

Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

Opis

Sadašnji tekst:

„Kobasica ‚chosco' može se prodavati cijela, kuhana ili nekuhana. Za nekuhanu kobasicu ‚chosco' nema ograničenja kad je riječ o pakiranju. Kuhana kobasica chosco mora se pakirati zbog sigurnosti hrane i održavanja kvalitete jer svinjska crijeva u koja se proizvod puni omekšavaju kuhanjem pa su osjetljivija na vanjske čimbenike zbog kojih bi mogla puknuti pri rukovanju. Stoga se prije otpreme moraju pakirati u prostorijama proizvođača."

zamjenjuje se sljedećim:

„Kobasica ‚chosco' može se prodavati cijela, kuhana ili nekuhana. Osim toga, kuhana kobasica ‚chosco' može se prodavati rezana na polovice ili kriške. Za nekuhanu kobasicu ‚chosco' nema ograničenja kad je riječ o pakiranju. Kuhana kobasica ‚chosco', cijela ili rezana na polovice ili kriške, mora se pakirati zbog sigurnosti hrane i održavanja kvalitete jer svinjska crijeva u koja se proizvod puni omekšavaju kuhanjem pa su osjetljivija na vanjske čimbenike zbog kojih bi mogla puknuti pri rukovanju. Stoga se prije otpreme moraju pakirati u prostorijama proizvođača."

Ta izmjena utječe i na jedinstveni dokument.

Sažetak razloga zbog kojih je izmjena potrebna

Obrazloženje:

Novi oblici prodaje proizvoda dodani su kako bi se odgovorilo na trenutačnu potražnju za manjim pakiranjima koja potrošačima odgovaraju zbog uštede hrane. Rezanje kuhane kobasice „chosco" na kriške ili polovice ne mijenja ključne svojstva ni autentičnost proizvoda „Chosco de Tineo", pod uvjetom da nakon kuhanja u prostorima proizvođača kobasice reže i njima rukuje stručno osoblje, kako bi se spriječilo pucanje proizvoda pri rukovanju koje bi moglo narušiti njegovu kvalitetu i sigurnosni rizici jer je riječ o proizvodu spremnom za upotrebu

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Chosco de Tineo"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

Oznaka kombinirane nomenklature

• 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Mesni proizvod dobiven od odabranih komada svinjske slabine i jezika, začinjenih solju, paprikom i češnjakom te punjenih u svinjska crijeva zbog čega dobiva karakterističan oblik, dimljeni i sušeni nekuhani.

Nepravilnog zaobljenog oblika i težine od 500 do 2 000 g. Crvenkaste boje, čvrste konzistencije i presjeka prepoznatljivog izgleda na kojem se jasno vide različiti komadi mesa koji su upotrijebljeni.

Sadržaj vlage iznosi najmanje 40 %, sadržaj masti 41 % ili manje suhe tvari i sadržaj bjelančevina više od 50 % suhe tvari.

Aroma i okus karakteristični su za dimljenu kobasicu i više ili manje intenzivni ovisno o trajanju dimljenja, a tekstura je sočna.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ne spominju se relevantni zahtjevi koji se odnose na hranu za životinje.

Upotrebljavaju se sljedeći sastojci: najmanje 80 % slabine i najmanje 15 % jezika, začinjeni solju, paprikom i češnjakom.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Proizvodnja uključuje odabir i rezanje sirovina, miješanje, punjenje, dimljenje i sušenje, a odvija se na definiranom zemljopisnom području.

Kobasica „chosco” dimi se radi konzerviranja upotrebom suhog drva lokalnih sorti (hrast, breza, bukva ili kesten) jer to pomaže u sušenju na tom području visoke razine relativne vlažnosti.

Kako bi se omogućila provjera da svi proizvodni postupci i kvaliteta proizvoda obuhvaćenog ZOZP-om ispunjavaju sve zahtjeve, poduzeća za proizvodnju moraju ispuniti svu potrebnu dokumentaciju i registre te ih staviti na raspolaganje kontrolnom tijelu. Ta dokumentacija uključuje:

— evidenciju otpreme sirovina u kojoj se navode pojedinosti o dobavljaču, dostavnicu ili broj računa, količinu, vrstu proizvoda i datum isporuke. Brojevi serije moraju biti navedeni,

— evidenciju proizvodnje u kojoj su navedene sve faze proizvodnog postupka, uključujući datume proizvodnje, dimljenja i sušenja, s istaknutim brojevima serije sirovina i proizvoda,

— evidenciju otpreme gotovog proizvoda, s istaknutim brojem serije, datumom otpreme, količinom proizvoda, brojem otpremnice i odredištem,

— evidenciju serija, koja služi za povezivanje sirovina s konačnim proizvodom na temelju informacija iz evidencija proizvodnje i otpreme, čime se omogućuje sljedivost.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kobasica „chosco” može se prodavati cijela, kuhana ili nekuhana. Osim toga, kuhana kobasica „chosco” može se prodavati rezana na polovice ili kriške. Za nekuhanu kobasicu „chosco” nema ograničenja kad je riječ o pakiranju. Kuhana kobasica „chosco”, cijela ili rezana na polovice ili kriške, mora se pakirati zbog sigurnosti hrane i održavanja kvalitete jer svinjska crijeva u koja se proizvod puni omekšavaju kuhanjem pa su osjetljivija na vanjske čimbenike zbog kojih bi mogla puknuti pri rukovanju. Stoga se prije otpreme moraju pakirati u prostorima proizvođača.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Neovisno o tome kako se prezentiraju, sve kobasice „choscos” koje se na tržište stavljaju kao ZOZP „Chosco de Tineo” osim komercijalne oznake moraju imati posebnu numeriranu certifikacijsku oznaku koja sadržava tekst „Indicación Geográfica Protegida, Chosco de Tineo”' i logotip (standard za sve proizvođače). Oznaka mora biti pričvršćena prije otpreme tako da se proizvod ne može ponovno upotrijebiti. U nastavku je prikazana oznaka u trima dostupnim opcijama boje.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje obuhvaća općine Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés i Villayón na zapadu Asturije (Španjolska), na sjevernom dijelu Iberskog poluotoka omeđeno je autonomnim zajednicama Kantabrija, Kastilja i León te Galicija.

To je područje proizvodnje obuhvaćeno ZOZP-om.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnosti zemljopisnog područja

Područje male udaljenosti od obale do slijeva presijecaju strme padine, orografski elementi zbog kojih postoje dvije jasno odvojene zone.

Zapadna, unutarnja zona sastoji se od izdanaka i prijevoja s južnom orijentacijom, a južna, središnja zona koja se nalazi na sjeveru sastoji se od priobalnih planinskih lanaca koji se protežu u smjeru istok–zapad te malog obalnog pojasa.

Takva konfiguracija s iznimno neravnim reljefom, vrlo raznolikom fiziografijom i mnogim dolinama i planinskim lancima koji završavaju u Kantabrijskom gorju pridonose umjereno sunčanoj i vrlo oblačnoj klimi s obilnim padalinama tijekom cijele godine.

Osim toga, orografija i klima tog područja znatno utječu na način života stanovnika tih sela, koji se moraju prilagoditi lokalnim uvjetima okoliša.

Zbog dugih zimskih razdoblja u kojima su sela izolirana i mogućnosti iskorištavanja prirodnih resursa na pašnjacima planinskih prijevoja ljeti stočarstvo je bilo jedno od glavnih načina uzdržavanja. Svinje su igrale ključnu ulogu i uzgajale su se u svim selima jer ih je zbog potrebe za samodostatnošću uvjetovane okolinom bilo moguće hraniti organskim otpadom, poljoprivrednim nusproizvodima (stabljike kupusa, bijela repa, šećerna repa, trule jabuke) i šumskim resursima (kesteni, žirevi, samonikla vegetacija) kojima područje obiluje.

Stoga se nastavilo s uzgojem svinja, i to keltskih pasmina, zbog čijih su se karakteristika mogli najbolje iskoristiti resursi ruralnog područja. Te su pasmine postupno zamijenjene odabranim, produktivnijim životinjama. Iako one nemaju ulogu u recikliranju kakvu su imale keltske pasmine, proizvodni su sustavi prilagođeni i danas se njihovo meso koristi za kobasicu „Chosco de Tineo”, a one utovljene na području proizvodnje i dalje su najcjenjenije za proizvodnju tih kobasica.

Ta posebna kobasica, proizvod iz područja na kojem su sirovine bile lako dostupne, rezultat je i metoda proizvodnje koje su u skladu s lokalnim uvjetima.

Zahvaljujući visokoj razini relativne vlažnosti zbog atmosferskih uvjeta i izolaciji od susjeda u zimskim mjesecima razvijene su posebne mjere za konzerviranje proizvoda. U ovom je slučaju dimljenje upotrijebljeno kao metoda za konzerviranje i sušenje kobasice. Izvorno se upotrebljavalo drvo štipavca kojeg je na području bilo u izobilju. Iako je time pošteđeno drugo autohtono lisnato drveće, ono je postupno zamijenilo štipavac jer je postalo manje traženo za druge namjene. To se drveće koristi i danas za dobivanje arome i okusa sličnih onima koji se dobivaju upotrebom štipavca, ali postoje neznatne razlike.

Za dimljenje se i danas koriste tradicionalne metode, ali drva se više ne pale na tlu, nego u žeravnicama ili drugim pokretnim napravama koje se nazivaju „cocinas de ahumado” (peći za dimljenje). Kobasice „choscos” najmanje se pet dana vješaju na šipke pričvršćene za krov ili na okvire koji se nazivaju „carros” u prostorijama za dimljenje („ahumaderos”).

Nakon dimljenja slijedi stvarno sušenje. Potrebno je spomenuti važnost ovog postupka sušenja za „vaqueiros de alzada” (nomadski pastiri) koji žive u određenim selima tog područja. Obično su živjeli od uzgoja stoke, a od travnja do listopada sa svojim su se obiteljima i stokom (uključujući svinje) selili na visoka planinska područja. Sa sobom su na ta putovanja nosili kobasice „choscos”, koje su im bile uobičajen obrok na planinskim pašnjacima i čije su sušenje posebno dovršavali na višim nadmorskim visinama. Kad nisu išli na putovanja, kobasice su se sušile u tradicionalnoj, vrlo dobro prozračenoj građevini zvanoj „hórreo”. Danas se suše najmanje osam dana u prostorijama proizvođača koje moraju biti dobro prozračene dok se ne postigne potreban sadržaj vlage.

Posebnosti proizvoda

Proizvod „Chosco de Tineo” proizvodi se isključivo od začinjenih komada svinjske slabine i jezika, ručno punjenih u svinjska crijeva, a dimljenjem i sušenjem dobiva svojstva na temelju kojih se razlikuje od drugih vrsta kobasica. Na presjeku proizvoda jasno se vide različiti komadi mesa koji su upotrijebljeni. Meso ne smije biti mljeveno.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Proizvod „Chosco de Tineo” svoja svojstva duguje prirodnom okolišu područja na kojem je uzgoj svinja imao posebno važnu ulogu te posebnoj metodi proizvodnje koja je s jedne strane rezultat klime s čestim padalinama i brdovitog reljefa zbog kojeg su sela dio godine izolirana, a s druge strane činjenice da je to posebna kobasica napravljena od visokokvalitetnih komada mesa, što znači da je uglavnom namijenjena posebnim prilikama.

Klanjem svinja nastaju mnogi proizvodi, a kobasica „chosco” jedan je od najdublje ukorijenjenih na definiranom području. Metode njezine proizvodnje prenose se s naraštaja na naraštaj i zadržavaju svojstva tradicionalne proizvodnje, a proizvod je vrlo cijenjen, čemu svjedoče njegov visok ugled u društvu i dokumentirani spomen.

Spominje se u dokumentima iz samostana u Oboni (Tineo), Coriasu (Cangas del Nancea) i Belmonteu, a važnost uzgoja svinja na tom području odražava se u pravilnicima koje su donijeli gradovi i župe. „Catastro de Ensenada” (zemljišne knjige) sadržava zapise iz kojih je vidljivo da je to područje u 18 st. imalo najveće stado svinja u Asturiji. Autori O. Bellmunt i F. Canella u svojem dijelu „Asturias” iz 1897. navode da je uzgoj svinja bio jedan od glavnih izvora bogatstva, a autor J. E. Lamuño naglašava veličinu poznate tjedne tržnice odojaka u Tineu, što je potvrđeno i u djelu „Gran Enciclopedia Asturiana” (Gijón, 1980.).

Potrebno je napomenuti da su danas najpoznatiji prerađivači svinjskog mesa oni u Tineu i njihove su kobasice, posebno „Chosco de Tineo”, najvažniji prehrambeni proizvod područja. U svojem djelu „Asturias” autori O. Bellmunt i F. Canella već su u drugoj polovici 19. st. spominjali proizvođače kobasica iz općine Valdés, a početkom 20. st. u Tineu je otvorena tvornica kobasica La Asunción.

Porijeklo riječi „chosco” nije jasno, ali José Ántonio Fidalgo smatra da potječe od latinske riječi „luscus”, što znači jednook ili gotovo slijep. Riječ dolazi iz zapadnoasturskog jezika „bable” i karakteristična je za jugozapadnu Asturiju (Tineo, Allande, Cangas del Narcea itd.). U srednjem je vijeku naziv „Tineo” obuhvaćao okrug od mjesta Cabruñana en Salas do Leitariegosa u planinama. Osim toga, današnja općina Cangas del Narcea do 19. stoljeća zvala se Cangas de Tineo.

Kroničar Claudio Zardaín u svojem je djelu „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo” iz 1920. napisao da se kobasica „chosco” jela na lokalnoj proslavi Dana svetog Roka.

Koristeći se pseudonimom „Post-Thebussem”, Dionisio Pérez u svojem je djelu „Guía del buen comer español” iz 1929. spomenuo „chosco” kao kobasicu i naveo da je to karakteristično jelo u Tineu na Dan svetog Roka.

Lucas Pallarés u svojem je djelu „Guía de Productos de la Tierra” (Madrid, 1998.) napisao da je „choscu” plemenit proizvod koji potječe od nomadskih pastira, „vaqueiros de alzada”.

U knjizi „Inventario Español de Productos Tradicionales” koju je španjolsko Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane objavilo u okviru projekta Euroterroirs, koji je financirala Europska unija, proizvod se povezuje s općinom Tineo, prema kojoj je proizvod dobio ime „Chosco de Tineo”.

Redovno se provode analize kako bi se zadržala fizička i organoleptička svojstva kojima proizvod duguje svoj ugled. Kriteriji za klasifikaciju proizvoda i analiza dobivenih rezultata navedeni su u točki 3.2. predmetnog dokumenta i ne smiju se mijenjati s vremenom.

Regionalne novine svake godine izvješćuju o festivalima i kulinarskim danima koji se organiziraju oko proizvoda „Chosco de Tineo”.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

https://run.gob.es/wzoChoscoU24