C/2025/955

2025.2.7.

Termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/955)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Chosco de Tineo”

EU-szám: PGI-ES-0696-AM02

Benyújtva: 2022.11.17.

1. **A termék elnevezése**

„Chosco de Tineo”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM [ ] OFJ [X]

3. **Kérelmező és jogos érdek**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación - Gobierno del Principado de Asturias (az Asztúriai Hercegség kormányának Vidékfejlesztési és Élelmezési Főigazgatósága)

—

4. **Tagállam**

Spanyolország

5. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☐ Kapcsolat

☒ Forgalmazási korlátozások

6. **Annak kifejtése, hogy a módosításra vonatkozik az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott uniós módosítás fogalommeghatározása**

Ezek a módosítások uniós módosításnak minősülnek, mivel a csomagolt főtt chosco esetében új kiszerelési formák bevezetésére csak az előállítási területen van lehetőség.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **A módosítás leírása és indokolása**

Forgalmazási korlátozások

Leírás

A jelenlegi szöveg:

„A termék egészben, nyersen vagy főzve is értékesíthető. A nyers chosco esetében nincsenek csomagolási korlátozások. A főtt choscót élelmiszer-biztonsági okokból és a minőség megőrzése érdekében csomagolni kell, mivel a főzés megpuhítja a termék burkolatát alkotó sertésbelet, és az sérülékenyebbé válik a külső hatásokkal szemben, így akár fel is szakadhat a termék kezelése során. Ezért a terméket a kiszállítás előtt a gyártó telephelyén csomagolni kell.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A termék egészben, nyersen vagy főzve is értékesíthető. Ezenkívül a főtt chosco félbevágva vagy szeletekben is értékesíthető. A nyers chosco esetében nincsenek csomagolási korlátozások. Az egészben, félbevágva, vagy szeletekben értékesíthető főtt choscót élelmiszerbiztonsági okokból és a minőség megőrzése érdekében csomagolni kell, mivel a főzés megpuhítja a termék burkolatát alkotó sertésbelet, és az sérülékenyebbé válik a külső hatásokkal szemben, így akár fel is szakadhat a termék kezelése során. Ezért a terméket a kiszállítás előtt a gyártó telephelyén kell csomagolni.”

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Indokolás:

A szöveg a fogyasztók jelenlegi igényeihez igazodva új kiszerelési formákkal egészült ki, mivel a fogyasztók az élelmiszer-pazarlás csökkentése érdekében a kisebb kiszereléseket részesítik előnyben. A főtt chosco szeletekre darabolása vagy félbevágása nem változtatja meg a „Chosco de Tineo” alapvető jellemzőit vagy eredetiségét, feltéve, hogy a darabolást és a kezelést képzett személyzet végzi a húsdaraboknak a gyártó telephelyén történő kifőzése után. Ez minimálisra csökkenti annak valószínűségét, hogy a termék burkolata felszakadjon a kezelés során, ami negatív hatással lehet a minőségre, valamint – lévén, hogy fogyasztásra kész termékről van szó – megelőzi az élelmiszer-biztonsági kockázatokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

„Chosco de Tineo”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Terméktípus*

Kategória: 1.2. Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

Kombinált Nómenklatúra-kód

16 – HÚSBÓL, HALBÓL RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Sóval, paprikával és fokhagymával fűszerezett, válogatott sertéskaraj- és sertésnyelvrészekből készült húskészítmény jellegzetes formáját megadó sertésbélbe csomagolva, füstölve és nyersen pácolva.

Lekerekített, szabálytalan alakú, 500 g és 2 000 g közötti tömegű, szilárd állagú, jellegzetes vágásfelületű termék: a különböző felhasznált húsdarabok jól láthatóak, színük vöröses.

Nedvességtartalma legalább 40 %, a szárazanyagban található zsírtartalom legfeljebb 41 %, a szárazanyag fehérjetartalma pedig 50 % felett van.

A füstölt húsáruk sajátos illata és íze jellemzi, amely a füstölési időtől függően lehet többé vagy kevésbé intenzív. A termék lédús.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Nincsenek a takarmányozásra vonatkozó követelmények.

A sertés következő részei kerülnek felhasználásra: legalább 80 % karaj és legalább 15 % nyelv sóval, paprikával és fokhagymával fűszerezve.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítási folyamat, vagyis a nyersanyag kiválasztása és feldarabolása, a keverés, a töltés, a füstölés és a szárítás a meghatározott földrajzi területen zajlik.

A füstölés a termék eltarthatóságát hivatott javítani, mert az előállítási terület nedves éghajlatára tekintettel indokolt segíteni a hús kiszáradását. A füstöléshez őshonos fafajok (tölgy, nyírfa, bükk vagy gesztenye) száraz fáját használják.

Az előállítási eljárások és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék követelményeknek megfelelő minősége ellenőrzése érdekében a termék előállítóinak a szabályozó testület rendelkezésére kell bocsátaniuk az egyes követelmények teljesülésének ellenőrzéséhez szükséges dokumentációt és jegyzőkönyveket. Ez a dokumentáció a következőket foglalja magában:

— a nyersanyagok átvételéről szóló jegyzőkönyvek, amelyek tartalmazzák a beszállítók adatait, a szállítólevél vagy a számla számát, a mennyiséget, a termék fajtáját és az átvétel napját. A tételeket azonosítani kell;

— a feldolgozási jegyzőkönyvek, amelyek részletezik az előállítási folyamat valamennyi szakaszát, beleértve a feldolgozás, a füstölés és a szárítás dátumát, feltüntetik a felhasznált nyersanyag tételszámát vagy -számait, valamint a késztermék gyártási tételszámát;

— a késztermék szállítási jegyzőkönyvei, amelyek tartalmazzák a tételszámot, az átadás időpontját, a termék mennyiségét, a szállítólevél számát és a rendeltetési helyet;

— a tételnyilvántartás, amelyben a feldolgozási és a szállítási jegyzőkönyvek alapján azonosíthatók a nyersanyagok és az azokból készült végtermékek, biztosítva ezáltal a nyomonkövethetőséget.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termék egészben, nyersen vagy főzve is értékesíthető. Ezenkívül a főtt chosco félbevágva vagy szeletekben is értékesíthető. A nyers chosco esetében nincsenek csomagolási korlátozások. Az egészben, félbevágva, vagy szeletekben értékesíthető főtt choscót élelmiszerbiztonsági okokból és a minőség megőrzése érdekében csomagolni kell, mivel a főzés megpuhítja a termék burkolatát alkotó sertésbelet, és az sérülékenyebbé válik a külső hatásokkal szemben, így akár fel is szakadhat a termék kezelése során. Ezért a terméket a kiszállítás előtt a gyártó telephelyén kell csomagolni.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden, a „Chosco de Tineo” OFJ alatt forgalmazott choscót a kiszerelés módjától függetlenül a kereskedelmi címkén kívül egy külön számozott tanúsító címkével is el kell látni, amelyen az „Indicación Geográfica Protegida »Chosco de Tineo«” felirat és a közös szabványos logó mindenképpen szerepel. Ezt a címkét a termék szállítása előtt kell felhelyezni olyan módon, hogy újbóli felhasználása lehetetlenné váljon. A címke az alábbiakban látható a három jóváhagyott színváltozatban.



4. **A földrajzi terület rövid meghatározása**

Az előállítási terület az Ibériai-félsziget északi részén, a spanyolországi Asztúriai hercegség nyugati részén található, Kantábria, Kasztília és León, valamint Galícia autonóm közösségek ölelik körül. Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés és Villayón településeket foglalja magában.

Ez az OFJ-hez tartozó előállítási terület.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

E térség földrajzában a tengerparttól a vízválasztóig tartó rövid távolságot általában meredek lejtők jellemzik. Kétfajta terület különül el élesen egymástól.

A belső, nyugati területet délre néző hegyvonulatok és hágók jellemzik, míg a déli középső, észak felé nyitott területen kelet-nyugati irányban elterülő parti hegylánc, illetve egy keskeny tengerparti sáv található.

Ez az elrendezés rendkívül egyenetlen domborzati viszonyaival, nagy fiziográfiai ellentéteivel, valamint sok völgyével és a Kantábriai-hegységben kicsúcsosodó hegyvonulataival olyan éghajlatot teremt, amelyet egész évben bőséges csapadék, mérsékelt napsütés és sok felhő jellemez.

Ezenkívül a terület domborzati viszonyai és éghajlata nagy hatással vannak az itt található falvak lakóinak életmódjára, akiknek alkalmazkodniuk kellett lakóhelyük környezeti feltételeihez.

A falvak elszigetelődésével járó hosszú téli időszakok, valamint a természeti erőforrások kiaknázásának lehetősége nyáron a hegyi legelőkön azt jelentette, hogy az állattenyésztés volt a megélhetés egyik fő eszköze. A sertéstartás mindig is jelentős volt. Minden faluban tartottak malacot, mivel a környezeti adottságokból következő szinte kizárólagos önellátás keretében a sertéseket szerves hulladékkal, mezőgazdasági melléktermékekkel (káposztaszár, tarlórépa, cukorrépa, sérült alma) és erdei termésekkel (gesztenye, makk, vadon termő növényzet) etették, amelyeket bőségesen biztosított a terület.

A sertéstenyésztés pedig fennmaradt. A használt sertések kelta fajták voltak, ezek tudták a lehető legjobban kihasználni a vidék erőforrásait. Ezeket fokozatosan felváltották a válogatott, jobban termelő állatok, és bár ezek nem tudták betölteni a korábbi fajták által játszott hulladékhasznosítási szerepet, a gazdálkodási rendszerek alkalmazkodtak hozzájuk. Húsukat ma a „Chosco de Tineo” készítéséhez használják, és a területen hizlalt állatok a legkeresettebbek e termék előállításához.

Ez a különleges húskészítmény egy olyan területen alakult ki, ahol a nyersanyag könnyen előállítható volt, ugyanakkor a helyi viszonyokkal összhangban lévő előállítási mód eredménye is.

A légköri viszonyokból adódó magas relatív páratartalom, valamint a téli hónapokban jellemző, a szomszédos településektől való elszigeteltség miatt különleges módokat dolgoztak ki a termék tartósítására. Ebben az esetben a hús tartósítására és szárítására alkalmazott módszer a füstölés. Ehhez kezdetben a térségben igen bőségesen előforduló rekettyefát használtak, megkímélve ezzel más őshonos lombos fákat, ám ezek fokozatosan felváltották a rekettyét, mivel más célokra egyre kevésbé voltak keresettek. Jelenleg is e fafajtákat használják, és ezek a rekettyéhez hasonló aromát és ízt kölcsönöznek a terméknek, némi változatosság mellett.

A füstölést ma is hagyományos módszerekkel végzik, bár a farakást már nem a földön gyújtják meg, hanem parázstartókban vagy füstölőkályhaként ismert más mozgatható eszközökben füstölik a húst. A choscót legalább 5 napig füstölik füstölőkamrákban („ahumadero”), a mennyezetre erősített rudakról vagy egy „carros”-nak nevezett keretről lógatva.

A füstölést régen a tényleges szárítás követte. Fontos megemlíteni a terület egyes falvaiban élő vaqueiros de alzada [nomád tehénpásztorok] jelentőségét ebben a szárítási folyamatban. Ezek a pásztorok általában szarvasmarha-tenyésztésből éltek, és családjukkal és állatállományukkal (beleértve a sertéseket is) áprilistól októberig a magas hegyekbe költöztek. Ezekre az utakra többek között choscókat is magukkal vittek, amelyeket a hegyi legelőkre jellemző élelmiszerként használtak, és amelyeknek a magas fekvésű helyen történő szárítással különleges minőséget adtak. Amikor nem vándoroltak, akkor a szárítást górében, egy hagyományos, rendívül jól szellőző építményben végezték. A szárítást ma már jól szellőző helyiségekben végzik legalább 8 napig, amíg el nem érik a kívánt nedvességtartalmat.

A termék sajátosságai:

A „Chosco de Tineo” kizárólag sertéskarajból és -nyelvből készült, sózott, kézzel sertésbélbe csomagolt, füstölt és szárított termék, melynek elkészítése más húskészítményektől eltérő tulajdonságokat kölcsönöz neki. Vágáskor jól láthatóak a különböző felhasznált húsdarabok. a húst nem szabad ledarálni.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Chosco de Tineo” jellemzői a terület természetes környezetének köszönhetőek, ahol a sertéstenyésztés különösen fontos szerepet játszott, valamint egy sajátos előállítási módszernek, amely részben az esős éghajlat és a falvakat az év egy részében elszigetelő táj miatt alakult ki. Másrészt kiváló minőségű darabokból készített különleges húskészítményről van szó, amit elsősorban különleges alkalmakra tartanak fenn.

A disznóvágásból származó termékek közül a chosco az egyik legősibb termék a körülhatárolt területen. Az előállítási módszerek nemzedékről nemzedékre szálltak, megőrizve kisipari jellegüket, a termék pedig kiváló hírnévnek örvend, amit a közmegbecsülés és dokumentumokban történő hivatkozások is alátámasztanak.

Az Obona (Tineo), a Corias (Cangas del Nancea) és a Belmonte kolostorok dokumentumaiban is találunk rá való utalásokat, valamint a városi tanácsok és plébániák által elfogadott rendeletek is tükrözik a sertéstenyésztés fontosságát a területen. A Catastro de Ensenada [telekkönyv] feljegyzései szerint a 18. században ezen a területen volt található Asztúria legnagyobb sertésállománya. 1897-ben O. Bellmunt és F. Canella „Asztúria” című munkájukban a sertéstenyésztést a gazdagság egyik fő forrásaként nevezik meg. A „Gran Enciclopedia Asturiana” (Gijón, 1980) és J. E. Lamuño pedig kiemeli a híres tineói heti szopósmalac-piacok méretét.

Ami a régió sertéshús-feldolgozását illeti, meg kell jegyezni, hogy jelenleg is a leghíresebbek a tineói termékek. Ezek a töltött húsáruk, különösen a „Chosco de Tineo”, a térség legfontosabb élelmiszeripari termékei. O. Bellmunt és F. Canella a 19. század második felében írt „Asztúria” című könyve Valdés településén tevékenykedő kolbászkészítőkről tesz említést, a 20. század elején pedig volt Tineóban egy „La Asunción” nevű kolbászgyár.

A „chosco” szó eredete bizonytalan, de José Ántonio Fidalgo szerint talán a latin „luscus” szóból származik, ami félszeműt vagy majdnem vakot jelent. A szó a nyugat-asztúriai bable nyelvből származik (Tineo, Allande, Cangas del Narcea stb. környékéről). A középkorban a „Tineo” elnevezés a Salas térségében lévő Cabruñanatól a hegyek között fekvő Leitariegosig terjedő körzetet fedte le, a 19. századig a mai Cangas del Narcea település „Cangas de Tineo” néven volt ismert.

1920-ban Claudio Zardaín krónikaíró a „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo” című művében a helyi San Roque ünnepen fogyasztott choscóról ír.

1929-ben Dionisio Pérez („Post-Thebussem” álnéven) a „Guía del buen comer español” című művében utal a choscóra mint kolbászra, és azt állítja, hogy Tineóban San Roque napján ez a jellegzetes étel.

Lucas Pallarés a „Guía de Productos de la Tierra” (Madrid, 1998) című könyvében azt írja, hogy a choscu nemes termék, amely a tehenészektől származik.

Az Európai Unió által finanszírozott „Euroterroirs” projekt keretében a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezési Minisztérium által kiadott „Inventario Español de Productos Tradicionales” című kiadvány szintén a Tineo körzethez köti a terméket, az így kapta a „Chosco de Tineo” elnevezést.

Ma már rendszeresen vizsgálatokat végeznek a terméken annak ellenőrzése érdekében, hogy őrzi azokat a fizikai és érzékszervi tulajdonságokat, amelyeknek hírnevét köszönheti. A termék jellemzéséhez használt kritériumokat és a kapott vizsgálati eredményeket e dokumentum 3.2. pontja tartalmazza. Ezek az idő múlásával sem változhatnak.

A regionális sajtó minden évben beszámol a „Chosco de Tineo” köré szervezett fesztiválokról és gasztronómiai napokról.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://run.gob.es/wzoChoscoU24