C/2025/955

7.2.2025

# Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/955)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**«Chosco de Tineo»**

**N. UE: PGI-ES-0696-AM02**

**Presentata il 17.11.2022**

1. **Nome del prodotto**

«Chosco de Tineo»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ( ) IGP (X)

3. **Richiedente e interesse legittimo**

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

—

4. **Stato membro**

Spagna

5. **Voce del disciplinare cui si riferisce la modifica**

☐ Nome del prodotto

☐ Legame

☒ Restrizioni in materia di commercializzazione

6. **Spiegazione del perché la o le modifiche corrispondono alla definizione di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

Le modifiche sono da considerarsi modifiche dell'Unione in quanto la possibilità di estendere la produzione di nuovi formati di vendita per il «Chosco» cotto confezionato è limitata alla zona di elaborazione.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descrizione e motivi della modifica**

Restrizioni in materia di commercializzazione

Descrizione

La formulazione attuale:

«I “choscos” possono essere commercializzati interi, crudi o cotti. Per quelli crudi non sono previste restrizioni a livello di confezionamento. Per motivi di sicurezza alimentare e di tutela della qualità, è invece assolutamente necessario confezionare i prodotti cotti poiché durante la cottura le budella di maiale, che costituiscono lo strato esterno dei “choscos”, perdono in parte la loro consistenza e diventano quindi più sensibili ai fattori esterni con possibilità di rotture durante la movimentazione del prodotto. È perciò necessario confezionarli negli impianti di produzione prima di procedere alla loro spedizione.»

è sostituita dalla seguente:

«I “choscos” possono essere commercializzati interi, crudi o cotti. Quelli cotti possono essere venduti anche a metà o a fette. Per quelli crudi non sono previste restrizioni a livello di confezionamento. Per motivi di sicurezza alimentare e di tutela della qualità, è invece assolutamente necessario confezionare i prodotti cotti (interi, a metà o a fette) poiché durante la cottura le budella di maiale, che costituiscono lo strato esterno dei “choscos”, perdono in parte la loro consistenza e diventano quindi più sensibili ai fattori esterni con possibilità di rotture durante la movimentazione del prodotto. È perciò necessario confezionarli negli impianti di produzione prima di procedere alla loro spedizione.».

La modifica riguarda anche il documento unico.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Motivi

L’aggiunta dei nuovi formati di commercializzazione dipende dall’attuale domanda dei consumatori, che preferiscono formati più piccoli per ridurre gli sprechi alimentari. Il taglio dei «choscos» cotti a fette o a metà non altera le caratteristiche essenziali né l’autenticità del «Chosco de Tineo», a condizione che il taglio e la movimentazione siano effettuati da personale qualificato dopo la cottura dei pezzi nei locali dei produttori, con l’obiettivo di ridurre al minimo la possibilità di rotture durante la movimentazione, che potrebbero avere un impatto negativo sulla qualità, ed evitare rischi per la sicurezza alimentare in quanto si tratta di un prodotto pronto al consumo.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«Chosco de Tineo»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe: 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

Codice della nomenclatura combinata

• 16 – PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Prodotto a base di carne, elaborato a partire da pezzi scelti di suino (punta e lingua) aromatizzati con sale, peperoncino e aglio, insaccato utilizzando l’intestino cieco dei suini che dà al prodotto la sua forma caratteristica, affumicato ed essiccato, crudo.

È caratterizzato da una forma arrotondata e irregolare, un peso che varia da 500 a 2 000 gr, una consistenza ferma e un aspetto che all’affettatura mostra con chiarezza i diversi pezzi di carne utilizzati e la colorazione rossastra.

Presenta un contenuto minimo di umidità del 40 % nonché una percentuale di materie grasse rispetto all’estratto secco pari o inferiore al 41 % e di proteine rispetto all’estratto secco superiore al 50 %.

L'aroma e il sapore sono quelli caratteristici degli insaccati affumicati, più o meno intensi in funzione dei giorni di affumicatura, e la consistenza è succosa.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non vengono menzionati requisiti pertinenti applicabili all'alimentazione.

Gli ingredienti utilizzati sono carni suine (almeno l'80 % di punta e il 15 % di lingua) cui sono aggiunte sostanze aromatiche (sale, peperoncino e aglio).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di elaborazione deve avvenire nella zona geografica delimitata, dalla scelta e dal taglio dei pezzi di materia prima fino all'impastamento, all'insaccatura, all'affumicatura e all'essiccazione.

L'affumicatura è effettuata per conservare il prodotto, in quanto l'umidità relativa della zona è elevata e questo processo favorisce l'essiccazione dei «choscos». Per l'affumicatura è utilizzato legno secco di essenze locali (quercia, betulla, faggio o castagno).

Per potere controllare i processi di elaborazione dei «choscos» e la qualità del prodotto interessato dall'IGP, gli operatori del comparto industriale in questione sono tenuti a compilare i documenti giustificativi necessari alla verifica di ciascun requisito e a tenere a disposizione dell'organismo di controllo la registrazione di tutti i documenti in questione, tra cui:

— i documenti relativi al ricevimento della materia prima, che riportano informazioni concernenti il fornitore, il numero del buono di consegna o della fattura, la quantità, il tipo di prodotto e la data. L'identificazione è realizzata per lotti;

— le schede di elaborazione che riportano tutte le tappe del procedimento, specificando le date di elaborazione, di affumicatura e di essiccazione, il numero del lotto o dei lotti di materia prima e il numero del lotto di fabbricazione, dopo l'elaborazione del prodotto;

— le schede di spedizione del prodotto finito, che indicano il numero di lotto, la data di spedizione, il quantitativo di prodotto, il numero del buono di consegna e la destinazione;

— nel registro dei lotti occorre stabilire un collegamento tra materia prima e prodotto finito in conformità alle informazioni contenute nelle schede di elaborazione e nelle schede di spedizione, al fine di garantire la tracciabilità.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I «choscos» possono essere commercializzati interi, crudi o cotti. Quelli cotti possono essere venduti anche a metà o a fette. Per quelli crudi non sono previste restrizioni a livello di confezionamento. Per motivi di sicurezza alimentare e di tutela della qualità, è invece assolutamente necessario confezionare i prodotti cotti (interi, a metà o a fette) poiché durante la cottura le budella di maiale, che costituiscono lo strato esterno dei «choscos», perdono in parte la loro consistenza e diventano quindi più sensibili ai fattori esterni con possibilità di rotture durante la movimentazione del prodotto. È perciò necessario confezionarli negli impianti di produzione prima di procedere alla loro spedizione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Tutti i «choscos» commercializzati con l'indicazione IGP «Chosco de Tineo» devono recare, oltre all'etichettatura commerciale e indipendentemente dalla loro presentazione, una controetichetta numerata specifica sulla quale deve comparire obbligatoriamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida "Chosco de Tineo"» e il logo, che è identico per tutti gli operatori. Questo segno distintivo deve essere apposto in ogni caso prima della spedizione del prodotto e in modo da non poter essere riutilizzato. Il logo è riprodotto qui di seguito nelle tre possibili varianti di colore.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di elaborazione si trova nella zona occidentale del Principato delle Asturie (Spagna), nella parte settentrionale della penisola iberica, tra le Comunità autonome di Cantabria, Castiglia e León e Galizia e comprende i comuni di Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

La zona delimitata dell'IGP corrisponde alla zona di elaborazione.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

In generale, l'orografia di questa zona è caratterizzata da pendenze assai pronunciate situate nel breve spazio che separa il litorale dalla linea di divisione delle acque e questi accidenti orografici disegnano due spazi ben definiti.

Da un lato uno spazio interno occidentale marcato, formato da rilievi e corridoi con disposizione meridiana, e dall'altro uno spazio meridionale centrale ubicato a settentrione, costituito da montagne litorali con orientamento est-ovest, avente una piccola frangia costiera.

Detta configurazione, caratterizzata da un rilievo molto accidentato e da notevoli contrasti fisiografici, con numerose valli e montagne che culminano nella cordigliera dei Cantabrici, contribuisce a fenomeni climatici caratterizzati da abbondanti precipitazioni durante tutto l'anno, nonché da una moderata irradiazione solare e da una forte nuvolosità.

Inoltre rilievo e clima costituiscono entrambi fattori che influenzano lo stile di vita, poiché gli abitanti di questi villaggi devono adattarsi alle condizioni ambientali in cui vivono.

I lunghi periodi di isolamento dei villaggi durante l'inverno e la possibilità, nel periodo estivo, di sfruttare le risorse naturali costituite dai pascoli dei colli di montagna hanno reso l'allevamento uno dei principali mezzi di sussistenza. In tale contesto l'allevamento di suini ha svolto un ruolo fondamentale essendo presente in tutti i piccoli villaggi. Questi, per le caratteristiche suindicate, costituivano infatti unità di produzione tendenti all'autosufficienza, in cui il maiale consumava i rifiuti organici, i sottoprodotti agricoli (torso di cavoli, rape, barbabietole, mele marce) e le risorse forestali (castagne, bacche, vegetazione spontanea), assai abbondanti in tale zona.

La produzione suinicola si è perciò mantenuta con animali di ceppo celtico, le cui caratteristiche permettevano un uso ottimale delle risorse del territorio, via via sostituiti con animali selezionati più produttivi. Sebbene questi non siano all'altezza dei maiali di razza celtica come riciclatori dei rifiuti agricoli, le tecniche di allevamento si sono adeguate e la carne di questi suini è oggi utilizzata per la produzione di «Chosco de Tineo», anche se i maiali ingrassati nella zona restano i più apprezzati per elaborare tale prodotto.

Questo speciale prodotto di salumeria, originario di un luogo propizio allo sviluppo della produzione di materia prima, è anche il risultato di un processo di elaborazione in armonia con le caratteristiche del territorio.

La forte umidità relativa dell'ambiente, dovuta alle condizioni atmosferiche, nonché l'isolamento degli abitanti nel periodo invernale, hanno influito sullo sviluppo di metodi specifici di conservazione: nella fattispecie l'affumicatura è il metodo adottato non soltanto per conservare ma anche per favorire l'essiccazione del prodotto. In origine l'affumicatura era realizzata con legno di ginestra, un arbusto molto diffuso nella zona, grazie al quale era possibile risparmiare il legno delle latifoglie, anche locali, che sono state utilizzate gradualmente man mano che veniva abbandonato il loro uso per altri scopi. Attualmente continuano a essere utilizzati questi materiali che contribuiscono, con leggere sfumature, a conferire un aroma e un sapore simili a quelli del legno di ginestra.

Oggigiorno il processo di affumicatura continua a esistere nella forma artigianale, anche se la legna non viene più bruciata per terra ma vengono utilizzate tecniche alternative, come bracieri e altri dispositivi mobili detti «cocinas de ahumado». Per un periodo minimo di cinque giorni, si lascia che il fumo salga verso i «choscos» sospesi a sbarre fissate al soffitto o a strutture chiamate «carros», in locali destinati specificamente a tale operazione.

L'affumicatura è completata dall'essiccazione propriamente detta. In questo processo di essiccazione occorre citare le particolari pratiche dei vaccari che abitavano in alcuni villaggi della zona e che vivevano perlopiù dell'allevamento bovino, spostandosi con le loro famiglie e le loro mandrie (compresi i maiali) in alta montagna da aprile a ottobre. Nel corso di questi viaggi portavano tra i loro effetti dei «choscos», che utilizzavano come prodotti alimentari tipici dei pascoli, conferendo in tal modo al prodotto un particolare finissaggio dovuto all'essiccazione a una maggiore altitudine. Se non vi erano questi spostamenti, la fase di essiccazione veniva realizzata in un «hórreo», costruzione tipica, assai arieggiata. Oggigiorno questa operazione è effettuata in locali che consentono una buona ventilazione, fino a raggiungere un adeguato grado di umidità, per almeno otto giorni.

Specificità del prodotto

Il «Chosco de Tineo» è un prodotto a base di carne suina (punta e lingua), aromatizzata e poi insaccata manualmente utilizzando l'intestino cieco dei suini, quindi sottoposta a un processo di affumicatura ed essiccazione, il che conferisce al prodotto caratteristiche specifiche rispetto ad altri tipi di insaccati. Al taglio sono chiaramente visibili i pezzi di carne utilizzata, che non deve essere macinata.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Chosco de Tineo» deve le sue caratteristiche alle condizioni naturali della zona geografica, in cui l'allevamento di suini godeva di notevole importanza, e a specifiche modalità di elaborazione, conseguenza da un lato di condizioni climatiche piovose e di un rilievo che isola le popolazioni in un certo periodo dell'anno nonché, dall'altro, della sua specificità, in quanto speciale prodotto di salumeria fabbricato a partire da pezzi scelti, per cui è in genere riservato a eventi importanti.

Rispetto ad altri prodotti ottenuti dalla macellazione di suini, l'elaborazione del «Chosco» rappresenta una delle usanze più radicate nella zona geografica delimitata. Tale usanza è stata trasmessa di generazione in generazione, mantenendo modalità di produzione artigianali. La sua reputazione è assai solida e attestata dal riconoscimento popolare nonché da diversi documenti scritti.

In proposito esistono diversi riferimenti documentali dei monasteri di Obona (Tineo), Corias (Cangas del Nancea) e Belmonte nonché norme stabilite da consigli e parrocchie, che dimostrano l'importanza del settore suinicolo nella zona geografica. Dal catasto di Ensenada risulta che nel XVIII secolo in questa zona si trovava il principale patrimonio zootecnico della regione delle Asturie. Nel 1897 O. Bellmunt e F. Canella segnalano nell'opera Asturias che il settore suinicolo costituisce una delle maggiori fonti di ricchezza. Inoltre la Gran Enciclopedia Asturiana (Gijón, 1980) e J. E. Lamuño rammentano l'importanza dei famosi mercati settimanali di suinetti a Tineo.

Quanto al comparto di salumeria della regione, è opportuno sottolineare che quello di Tineo è attualmente il più apprezzato poiché i suoi prodotti, in particolare il «Chosco de Tineo», sono considerati un riferimento gastronomico fondamentale della zona geografica. L'opera Asturias di Bellmunt e Canella, della seconda metà del XIX secolo, conteneva già un riferimento a industrie del settore della salumeria nel comune di Valdés e all'inizio del XX secolo a Tineo vi era una fabbrica di prodotti di salumeria (la Asunción).

L'origine del termine «Chosco» è incerta. José Antonio Fidalgo propone il termine latino «luscus», che significa guercio, quasi cieco. Si tratta di un termine specifico (bable o asturiano occidentale) del sud-ovest delle Asturie (Tineo, Allande, Cangas del Narcea ecc.). Nel Medioevo il nome di «Tineo» copriva il territorio regionale da Cabruñana en Salas fino a Leitariegos nella cordigliera e comprendeva l'attuale Cangas del Narcea, che fino al XIX secolo si chiamava Cangas de Tineo.

In *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* del giornalista Claudio Zardaín, del 1920, si trova un riferimento al «Chosco» che si gustava nelle merende di San Rocco, una festa locale.

Nel 1929 Dionisio Pérez (con il soprannome di Post – Thebussem) nella sua Guía del buen comer español cita il «Chosco» come prodotto di salumeria e indica che a Tineo è considerato un piatto caratteristico del giorno di San Rocco.

Lucas Pallarés, nella sua Guía de Productos de la Tierra (Madrid, 1998), dice che il «Chosco» è un prodotto nobile, elaborato in origine dagli allevatori.

Nell'opera Inventario Español de Productos Tradicionales, pubblicata dal ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione nell'ambito del progetto «Euroterroirs», finanziato dall'Unione europea, questo prodotto è associato alla regione di Tineo, per cui ha ricevuto il nome di «Chosco de Tineo».

Il «Chosco» è periodicamente sottoposto ad analisi, per verificare se mantiene le caratteristiche fisiche e organolettiche alle quali deve il suo prestigio. I parametri utilizzati ai fini della caratterizzazione del prodotto e i risultati ottenuti sono indicati dettagliatamente nella sezione 3.2 del presente documento che precisa come questi debbano restare costanti nel tempo.

Ogni anno sulla stampa regionale appaiono articoli sulla celebrazione di festività e di giornate gastronomiche che vedono come protagonista il «Chosco de Tineo».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

https://run.gob.es/wzoChoscoU24