C/2025/955

2025 2 7

Produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/955)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Chosco de Tineo“

ES Nr.: PGI-ES-0696-AM02

Išsiųsta 2022 m. lapkričio 17 d.

1. **Produkto pavadinimas**

„Chosco de Tineo“

2. **Nuorodos tipas**

SKVN ( ) SGN (X)

3. **Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

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

–

4. **Valstybė narė**

Ispanija

5. **Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

☐ Produkto pavadinimas

☐ Ryšys su geografine vietove

☒ Prekybos apribojimai

6. **Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Deleguotojo reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalyje pateiktą Sąjungos lygmens pakeitimo apibrėžtį**

Šie pakeitimai laikomi Sąjungos lygmens pakeitimais, nes parduoti virtą „chosco“ naujose pakuotėse leidžiama tik gamybos vietovėje.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

Prekybos apribojimai

Aprašymas

Ankstesnis tekstas

„Kiaulienos produktas „chosco“ gali būti parduodamas nepjaustytas, virtas arba nevirtas. Nevirtam produktui „chosco“ netaikomi jokie pakavimo apribojimai. Tačiau, kad būtų užtikrinta maisto sauga ir išlaikyta kokybė, virtus produktus pakuoti privaloma, nes kiaulių žarnos, sudarančios išorinį produkto „chosco“ sluoksnį, verdant tampa nestandžios, todėl jautresnės išorės veiksniams, dėl kurių tvarkant produktą jos gali įplyšti. Todėl šie produktai prieš išsiunčiant turi būti supakuoti gamintojo patalpose.“

pakeičiamas taip:

„Kiaulienos produktas „chosco“ gali būti parduodamas nepjaustytas, virtas arba nevirtas. Be to, virtas produktas „chosco“ gali būti parduodamas perpjautas pusiau arba supjaustytas griežinėliais. Nevirtam produktui „chosco“ netaikomi jokie pakavimo apribojimai. Tačiau, kad būtų užtikrinta maisto sauga ir išlaikyta kokybė, virtus nepjaustytus, perpjautus pusiau arba supjaustytus griežinėliais produktus pakuoti privaloma, nes kiaulių žarnos, sudarančios išorinį produkto „chosco“ sluoksnį, verdant tampa nestandžios, todėl jautresnės išorės veiksniams, dėl kurių tvarkant produktą jos gali įplyšti. Todėl šie produktai prieš išsiunčiant turi būti supakuoti gamintojo patalpose.“

Šis pakeitimas taip pat turi įtakos bendrajam dokumentui.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, apibūdinimas

Priežastys

Naujų parduodamo produkto pakuočių įtraukimą lemia dabartinė jų paklausa: kad sumažintų maisto švaistymą, vartotojai pirmenybę teikia mažesnio dydžio pakuotėms. Virtos dešros „Chosco de Tineo“ pjaustymas griežinėliais ar per pusę nekeičia nei esminių jos savybių, nei jos savitumo, jeigu gamintojo patalpose išvirtą dešrą pjausto ir tvarko kvalifikuoti darbuotojai. Taip siekiama kuo labiau sumažinti riziką, kad tvarkoma dešra įplyš, nes tai gali pakenkti jos kokybei, ir išvengti pavojaus maisto saugai, nes tai – paruoštas vartoti produktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Chosco de Tineo“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 kategorija. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

16. GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Mėsos produktas, gaminamas iš rinktinių kiaulienos gabalėlių (nugarinės išpjovos ir liežuvio), marinuojamų druskos, raudonųjų pipirų ir česnako marinate ir kemšamų į kiaulės žarnas, suteikiančias produktui jam būdingą formą; gaminys rūkomas ir vytinamas nevirtas.

Produkto forma apvali ir netaisyklinga. Jo svoris – 500–2 000 g. Produkto konsistencija kieta, jį perpjovus matoma būdinga rausva spalva ir aiškiai pastebimi įvairūs panaudotos mėsos gabalėliai.

Produkto drėgnis – ne mažesnis kaip 40 proc. Riebalų procentinė dalis sausojoje medžiagoje – ne didesnė kaip 41 proc., o baltymų procentinė dalis sausojoje medžiagoje – didesnė negu 50 proc.

Kvapas ir skonis būdingi rūkytiems kiaulienos produktams, jie gali būti daugiau ar mažiau intensyvūs, priklausomai nuo rūkymo dienų skaičiaus. Produktas sultingas.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Nėra užsimenama apie kokius nors pašarams taikomus reikalavimus.

Naudojamos šios sudedamosios dalys: kiauliena, kurią sudaro ne mažiau kaip 80 proc. nugarinės išpjovos ir ne mažiau kaip 15 proc. liežuvio, ir prieskoniai (druska, raudonieji pipirai ir česnakai).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Nustatytoje geografinėje vietovėje vyksta visas gamybos procesas – nuo žaliavinės mėsos gabalėlių atrinkimo ir supjaustymo iki išminkymo, sukimšimo į žarnas, išrūkymo ir išvytinimo.

Kiaulienos produktas „chosco“ išrūkomas siekiant jį konservuoti. Produktui išrūkyti palanki didelė santykinė vietovės drėgmė. Produktui išrūkyti naudojama sausa vietos medžių (ąžuolų, beržų, bukų arba kaštonų) mediena.

Siekiant patikrinti, ar saugoma geografine nuoroda (SGN) žymimo produkto „chosco“ gamybos procesai ir kokybė atitinka visus reikalavimus, gamintojai privalo pildyti visus būtinus dokumentus ir registrus ir pateikti juos kontrolės įstaigai. Šiuos dokumentus sudaro:

— žaliavos priėmimo įrašai, kuriuose nurodoma informacija apie tiekėją, važtaraščio arba sąskaitos faktūros numeris, produkto kiekis, produkto rūšis ir atvežimo data. Žaliava turi būti identifikuojama pagal partijas;

— gamybos įrašai, kuriuose nurodomi visi gamybos proceso etapai, perdirbimo, rūkymo ir vytinimo datos, žaliavos partijos (-ų) numeris (-iai) ir pagaminto produkto gamybos partijos numeris;

— galutinio produkto išsiuntimo įrašai. Juose nurodomas partijos numeris, išsiuntimo data, produkto kiekis, važtaraščio numeris ir paskirties vieta;

— partijų registre žaliavos turi būti susiejamos su galutiniu produktu pagal gamybos ir išsiuntimo įrašuose pateiktą informaciją, taip užtikrinant atsekamumą.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kiaulienos produktas „chosco“ gali būti parduodamas nepjaustytas, virtas arba nevirtas. Be to, virtas produktas „chosco“ gali būti parduodamas perpjautas pusiau arba supjaustytas griežinėliais. Nevirtam produktui „chosco“ netaikomi jokie pakavimo apribojimai. Tačiau, kad būtų užtikrinta maisto sauga ir išlaikyta kokybė, virtus nepjaustytus, perpjautus pusiau arba supjaustytus griežinėliais produktus pakuoti privaloma, nes kiaulių žarnos, sudarančios išorinį produkto „chosco“ sluoksnį, verdant tampa nestandžios, todėl jautresnės išorės veiksniams, dėl kurių tvarkant produktą jos gali įplyšti. Todėl šie produktai prieš išsiunčiant turi būti supakuoti gamintojo patalpose.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Neatsižvelgiant į produktų pateikimo būdą, be prekybinės etiketės, ant visų SGN „Chosco de Tineo“ žymimų kiaulienos produktų „chosco“ turi būti speciali numeruota nugarinė etiketė, ant kurios privaloma nurodyti „Indicación Geográfica Protegida „Chosco de Tineo““ ir uždėti visiems gamintojams vienodą logotipą. Bet kokiu atveju prieš išsiunčiant produktą ši etiketė turi būti priklijuota taip, kad jos nebūtų galima panaudoti dar kartą. Toliau pateikiami trijų spalvų logotipo modeliai.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė yra Astūrijos kunigaikštystės (Ispanija) vakarinėje dalyje, Iberijos pusiasalio šiaurėje, tarp Kantabrijos, Kastilijos ir Leono ir Galisijos autonominių sričių. Ją sudaro šios komunos: Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés ir Villayón.

Tai yra SGN žymimo produkto gamybos vietovė.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Apskritai šios vietovės reljefui būdingi itin statūs šlaitai, išsidėstę siauroje teritorijoje tarp pajūrio ir skiriamosios vandens linijos. Šie reljefo nelygumai formuoja dvi aiškiai apibrėžtas teritorijas.

Vakarinę žemyninės dalies teritoriją sudaro pietų kryptimi atsisukę kalnų gūbriai ir siauros perėjos, o šiaurėje esančią pietinę vidurio teritoriją sudaro rytų–vakarų kryptimi išsidėsčiusios pajūrio kalnų grandinės, kurių nedidelis ruoželis eina pajūriu.

Šis išsidėstymas, kuriam būdingas labai nelygus reljefas ir dideli fiziografiniai skirtumai, daug slėnių ir kalnų grandinių, aukščiausią tašką pasiekiančių Kantabrijos kalnuose, palankus susidaryti klimatui, pasižyminčiam gausiais krituliais ištisus metus, vidutiniu saulėtumu ir dideliu debesuotumu.

Be to, tiek vietovės reljefas, tiek klimatas – lemiamą įtaką gyvenimo būdui darantys veiksniai, nes šių kaimų gyventojai turi prisitaikyti prie vietos aplinkos sąlygų.

Dėl ilgų žiemos laikotarpių, kai kaimai būdavo atskirti nuo pasaulio, ir dėl galimybės vasarą naudotis kalnų tarpekliuose esančių ganyklų gamtos ištekliais gyvulininkystė tapo vienu pagrindinių pragyvenimo šaltinių. Be to, laikyti kiaules neabejotinai turėjo didžiulę reikšmę visiems kaimeliams, nes dėl minėtų veiksnių savo poreikius siekiančiuose savarankiškai patenkinti ūkiuose kiaulės suėsdavo organines atliekas, šalutinius žemės ūkio produktus (kopūstų kotus, ropes, runkelius, supuvusius obuolius) ir šioje geografinėje vietovėje labai gausius miško išteklius (kaštonus, giles, laukinę savaiminę augmeniją).

Todėl kiaulininkystė išliko. Buvo auginamos keltų veislių kiaulės, dėl kurių savybių buvo optimaliai panaudojami kaimo vietovių ištekliai. Šių veislių kiaulės pakeistos atrinktais produktyvesniais gyvuliais ir, nors gebėjimu misti žemės ūkio atliekomis jie negali prilygti keltų veislių kiaulėms, jų auginimo būdai buvo pritaikyti ir šiandien šių kiaulių mėsa naudojama kiaulienos produktui „Chosco de Tineo“ gaminti, nors jį gaminant ir toliau labiausiai vertinamos šioje vietovėje nupenėtos kiaulės.

Be to, šis specialus kiaulienos produktas, ruošiamas žaliavai auginti tinkamoje vietoje, gaminamas atsižvelgiant į teritorijos ypatumus.

Dėl atmosferos sąlygų aplinkos ore tvyranti didelė santykinė drėgmė ir gyventojų izoliacija žiemą turėjo įtakos tam, kad būtų sukurtos specialios produkto konservavimo priemonės, pavyzdžiui, rūkymas. Šis metodas taip pat taikomas, kad dešros greičiau džiūtų. Iš pradžių būdavo rūkoma naudojant dygliakrūmių – geografinėje vietovėje labai paplitusių krūmų – medieną, ir tai leido taupyti kitų vietos lapuočių medieną. Kuo mažiau šios medienos naudota pagal kitokią paskirtį, tuo daugiau jos naudota dešroms rūkyti. Šiuo metu ši mediena ir toliau naudojama. Ji padeda produktui įgyti į dygliakrūmių medieną panašų kvapą ir skonį su nestipriais pokvapiais ir poskoniais.

Produktai ir toliau rūkomi pagal namudinius metodus. Iš pradžių būdavo rūkoma uždegus laužą, o šiuo metu taikomi alternatyvūs metodai, pavyzdžiui, naudojamos kepsninės „braseros“ arba kiti nešiojamieji įrenginiai, vadinami „cocinas de ahumado“ (rūkymo krosnys). Pagal šį metodą rūkyklose (isp. *ahumaderos*) kiaulienos produktai „chosco“, pakabinti ant prie lubų pritvirtintų karčių arba ant rėmų, vadinamų „carros“, laikomi dūmuose ne mažiau kaip penkias dienas.

Išrūkyti produktai vytinami. Apibūdinant šį džiovinimo procesą reikėtų paminėti kai kuriuose vietovės kaimuose gyvenusių klajoklių piemenų (isp. *vaqueiros de alzada*) gyvenimo būdo ypatumus. Jie paprastai gyvendavo iš galvijininkystės ir su šeimomis ir bandomis (įskaitant kiaules) balandžio–spalio mėnesiais gyvendavo persikėlę į aukštas kalnų vietoves. Kraustydamiesi jie kartu su daiktais nešdavosi kiaulienos produktus „chosco“, kuriuos vartodavo kaip įprastinį ganiavos kalnuose maisto produktą; taip būdavo užbaigiamas procesas, dėl kurio didesniame aukštyje vytinti produktai įgydavo ypatingų savybių. Jei į kalnus nebūdavo keliamasi, vytinimo vieta būdavo pasirenkamas „hórreo“ – tipinis regione labai gerai vėdinamas statinys. Dabar produktai vytinami gerai vėdinamose patalpose ne trumpiau kaip aštuonias dienas, kol pasiekiamas tinkamas drėgmės lygis.

Produkto ypatumai

„Chosco de Tineo“ – tai kiaulienos produktas. Jį sudaro tik marinuoti nugarinės išpjovos ir liežuvio gabalėliai, rankomis kemšami į kiaulės žarnas, rūkomi ir vytinami. Per šį procesą jis įgauna ypatybių, dėl kurių išsiskiria iš kitų rūšių kiaulienos produktų. Perpjovus aiškiai matomi mėsos, panaudotos produktui gaminti, gabalėliai. Mėsos malti neleidžiama.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Kiaulienos produkto „Chosco de Tineo“ ypatybės susijusios su geografinės vietovės, kurioje kiaulininkystė buvo itin svarbi, gamtinėmis sąlygomis ir specialiu gamybos metodu, atsiradusiu dėl, viena vertus, lietingo klimato sąlygų ir kalnuoto reljefo, dėl kurio tam tikru metų laiku kaimai būna atskirti nuo pasaulio, kita vertus, dėl jo, kaip specialaus kiaulienos produkto, gaminamo iš aukštos kokybės mėsos gabalėlių, ypatybių, dėl kurių jis daugiausia naudojamas ypatingoms progoms.

Iš visų produktų, gaminamų iš paskerstų kiaulių, kiaulienos produkto „chosco“ gaminimo veikla yra vienas iš nustatytoje vietovėje labiausiai įsišaknijusių papročių. Šio produkto gamybos metodai perduodami iš kartos į kartą, išlaikant jų namudinės gamybos pobūdį. Produktas pelnė labai gerą vardą, patvirtintą visuomenės pripažinimu ir rašytiniais dokumentais.

Iš Obonos (Tineo), Koriaso (Kangas del Narsėja) ir Belmontės vienuolynų dokumentuose pateikiamų įvairių nuorodų ir miestų tarybų bei parapijų nustatytų taisyklių matyti, kad kiaulininkystės sektorius geografinėje vietovėje buvo svarbus. Ensenados žemės kadastre (isp. *Catastro de Ensenada*) nurodyta, kad XVIII a. būtent šioje vietovėje laikyta didžiausia Astūrijos regione kiaulių banda. 1897 m. O. Bellmuntas ir F. Canella veikale „Asturias“ kiaulininkystės sektorių nurodė kaip vieną svarbiausių turto šaltinių. Be to, veikalo „Gran Enciclopedia Asturiana“ (Chichonas, 1980 m.) autoriai ir J. E. Lamuño primena, kokie svarbūs buvo garsieji savaitiniai Tineo pieninių paršelių turgūs.

Kalbant apie regiono kiaulienos mėsos perdirbėjus, reikėtų pažymėti, kad šiuo metu garsiausi yra Tineo kiaulienos produktai, nes šios vietovės produktai, ypač kiaulienos produktas „Chosco de Tineo“, laikomi geografinės vietovės gastronomijos etalonu. XIX a. antrojoje pusėje veikale „Asturias“ O. Bellmuntas ir F. Canella jau minėjo Valdeso savivaldybėje veikiančias kiaulienos produktų gamybos įmones, o XX a. pradžioje Tineo įsteigtas kiaulienos produktų fabrikas „La Asunción“.

Žodžio „chosco“ kilmė neaiški. José Antonio Fidalgo teigia, kad jis kilęs iš lotyniško žodžio „luscus“, kurio reikšmė – vienaakis, beveik aklas. Tai – tikrinis (Vakarų Astūrijos dialekto bablio) žodis, kilęs iš Astūrijos pietvakarių (Tineo, Aljandės, Kangas del Narsėjos ir kt.). Viduramžiais pavadinimu „Tineo“ vadintas visas regionas: nuo Kabrunjana en Salaso iki Leitarjegoso kalnuose, įskaitant savivaldybę, dabar žinomą kaip Kangas del Narsėja, kuri iki XIX a. vadinta Kangas de Tineo.

1920 m. veikale „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo“ metraštininkas Claudio Zardaínas nurodo, kad kiaulienos produktas „chosco“ būdavo ragaujamas vietos šventėse – San Rokės mugėse.

1929 m. veikale „Guía del buen comer español“ Dionisio Pérezas (pseudonimas – „Post-Thebussem“) produktą „chosco“ mini kaip kiaulienos produktą ir nurodo, kad tai yra San Rokės dieną Tineo tradiciškai valgomas patiekalas.

Veikale „Guía de Productos de la Tierra“ (Madridas, 1998 m.) Lucasas Pallarésas tvirtina, kad kiaulienos produktas „chosco“ yra kokybiškas produktas, kurį iš kartos į kartą gamino klajokliai piemenys.

Produktas su Tineo regionu siejamas ir pagal Europos Sąjungos finansuojamą projektą „Euroterroirs“ Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijos išleistame leidinyje „Inventario Español de Productos Tradicionales“. Pagal jo pavadinimą jis vadinamas „Chosco de Tineo“.

Gaminant produktą reguliariai atliekami analitiniai tyrimai siekiant užtikrinti, kad būtų išlaikomos fizinės ir juslinės savybės, dėl kurių produktas įgijo gerą vardą. Šio dokumento 3.2 punkte pateikiami produktui apibūdinti taikomi kriterijai ir gauti rezultatai. Jie laikui bėgant neturi kisti.

Kiekvienais metais regiono spaudoje nuaidi kiaulienos produktui „Chosco de Tineo“ skirtų švenčių ir gastronomijos dienų atgarsiai.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

https://run.gob.es/wzoChoscoU24