C/2025/955

7.2.2025.

**Produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu**

(C/2025/955)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**“Chosco de Tineo”**

**ES Nr.: PGI-ES-0696-AM02**

**Iesniegts 17.11.2022.**

1. **Produkta nosaukums**

“Chosco de Tineo”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN [ ] AĢIN [X]

3. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Astūrijas firstistes valdības Lauku attīstības un agropārtikas ģenerāldirektorāts [*Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación – Gobierno del Principado de Asturias*]

—

4. **Dalībvalsts**

Spānija

5. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

☐ Produkta nosaukums

☐ Saikne

☒ Tirdzniecības ierobežojumi

6. **Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu vai grozījumiem attiecināma Savienības grozījuma definīcija saskaņā ar Regulas (ES) 1151/2012 53. panta 2. punktu**

Šos grozījumus uzskata par Savienības grozījumiem, jo iespēja termiski apstrādātu *chosco* sagatavot jaunos tirdzniecībai iepakojumā paredzētos formātos attiecas tikai uz ražošanas apgabalu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

Tirdzniecības ierobežojumi

Apraksts

Pašreizējo tekstu

"*Chosco* var tirgot veselos gabalos, termiski neapstrādātu vai termiski apstrādātu. Termiski neapstrādāta *chosco* iepakojumam ierobežojumi netiek noteikti. Termiski apstrādātie gabali pārtikas nekaitīguma un kvalitātes saglabāšanas dēļ noteikti jāiepako, jo cūkas zarna, kas veido *chosco* ārējo kārtu, termiskās apstrādes laikā kļūst mīkstāka un jutīgāka pret ārējiem faktoriem, kuri produkta pārvietošanas laikā var izraisīt tās plīšanu. Tāpēc pirms nosūtīšanas produkts jāiepako ražotāja telpās."

aizstāj ar šādu:

"*Chosco* var tirgot veselos gabalos, termiski neapstrādātu vai termiski apstrādātu. Termiski apstrādātu *chosco* var tirgot arī, pārgrieztu uz pusēm vai sagrieztu šķēlēs. Termiski neapstrādāta *chosco* iepakojumam ierobežojumi netiek noteikti. Termiski apstrādātie veselie gabali, puses un šķēles pārtikas nekaitīguma un kvalitātes saglabāšanas dēļ noteikti jāiepako, jo cūkas zarna, kas veido *chosco* ārējo kārtu, termiskās apstrādes laikā kļūst mīkstāka un jutīgāka pret ārējiem faktoriem, kuri produkta pārvietošanas laikā var izraisīt tās plīšanu. Tāpēc pirms nosūtīšanas produkts jāiepako ražotāja telpās."

Šis grozījums ietekmē arī vienoto dokumentu.

Grozījuma pamatojuma kopsavilkums

Pamatojums

Jaunu tirdzniecības formātu pievienošana izriet no patērētāju pašreizējā pieprasījuma – viņi dod priekšroku mazākiem formātiem, kas dod iespēju samazināt pārtikas izšķērdēšanu. Termiski apstrādāta *chosco* sagriešana šķēlēs vai uz pusēm nemaina ne "Chosco de Tineo" būtiskās īpašības, ne autentiskumu – ar noteikumu, ka gabalus pēc termiskās apstrādes griež un pārvieto kvalificēti darbinieki ražotāja telpās, jo tādējādi līdz minimumam tiek samazināta iespējamība, ka pārvietošanas laikā rodas produkta plīsumi, kas varētu negatīvi ietekmēt kvalitāti, un novērsti pārtikas nekaitīguma riski, ņemot vērā, ka šis ir patēriņam gatavs produkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Chosco de Tineo"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

Kombinētās nomenklatūras kods

• 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Gaļas produkts, kas gatavots no atlasītiem cūkgaļas izcirtņiem – muguras priekšējās daļas un mēles –, pievienojot sāli, paprikas pulveri un ķiplokus, iepildīts cūkas zarnas apvalkā, kas piešķir tam raksturīgo formu, kūpināts un žāvēts, termiski neapstrādāts.

Produktam ir ieapaļa, neregulāra forma, tā svars ir no 500 līdz 2 000 g. Tam ir iesarkana krāsa, stingra konsistence un raksturīgs griezuma vietas izskats – skaidri saskatāmi dažādi izmantotās gaļas gabaliņi.

Produkta mitruma saturs ir vismaz 40 %, tauku saturs sausnā ir 41 % vai mazāks, un proteīnu saturs sausnā – vairāk par 50 %.

Produktam ir raksturīgs kūpinātas desas aromāts un garša, kuru intensitāte atkarīga no kūpināšanas dienu skaita, un tam ir sulīga konsistence.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Būtiskas barībai piemērojamas prasības nav minētas.

Izmantotās izejvielas ir cūkgaļa – muguras gabala priekšējā daļa (vismaz 80 %) un mēle (vismaz 15 %) –, kam pievienots sāls, paprikas pulveris un ķiploki.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Gatavošanas process no izejvielu atlases un gabalu sadalīšanas, sajaukšanas, iepildīšanas līdz kūpināšanai un žāvēšanai jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Kūpināšanu veic, lai saglabātu produktu, jo šajā reģionā ir paaugstināts relatīvais mitrums un kūpināšana veicina gabalu žūšanu. Kūpina vietējo sugu koku (ozola, bērza, dižskābarža vai kastaņas) sausas malkas dūmos.

Lai varētu kontrolēt *chosco* ražošanas procesu un ar AĢIN apzīmētā produkta kvalitāti, atbildīgajiem ražošanas uzņēmumiem jāaizpilda visi katras izvirzītās prasības izpildes pārbaudei vajadzīgie dokumenti un jādara kontroles struktūrai pieejami reģistri un visi nepieciešamie dokumenti, proti:

— pārskati par izejvielu saņemšanu, kuros ir informācija par piegādātāju, pavadzīmes vai rēķina numurs, daudzums, produkta veids un saņemšanas datums. Tās identificē pa partijām,

— ražošanas pārskati, kuros izklāsta visus ražošanas procesa posmus, norādot pagatavošanas, kūpināšanas un žāvēšanas datumu, izejvielu partijas vai partiju numuru un, kad produkts gatavs, saražotās partijas numuru,

— pārskati par gatavā produkta nosūtīšanu, kuros norāda partijas numuru, nosūtīšanas datumu, produkta daudzumu, pavadzīmes numuru un galamērķi,

— preču partiju reģistrs, kas saista izejvielas ar galaproduktu saskaņā ar ražošanas pārskatā un nosūtīšanas pārskatā ietverto informāciju, tādējādi nodrošinot izsekojamību.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

*Chosco* var tirgot veselos gabalos, termiski neapstrādātu vai termiski apstrādātu. Termiski apstrādātu *chosco* var tirgot arī, pārgrieztu uz pusēm vai sagrieztu šķēlēs. Termiski neapstrādāta *chosco* iepakojumam ierobežojumi netiek noteikti. Termiski apstrādātie veselie gabali, puses un šķēles pārtikas nekaitīguma un kvalitātes saglabāšanas dēļ noteikti jāiepako, jo cūkas zarna, kas veido *chosco* ārējo kārtu, termiskās apstrādes laikā kļūst mīkstāka un jutīgāka pret ārējiem faktoriem, kuri produkta pārvietošanas laikā var izraisīt tās plīšanu. Tāpēc pirms nosūtīšanas produkts jāiepako ražotāja telpās.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz visiem *chosco*, kurus pārdod ar AĢIN "Chosco de Tineo", neatkarīgi no noformējuma papildus tirdzniecības etiķetei ir jābūt arī numurētai īpašai papildu etiķetei, kurā redzami vārdi "Indicación Geográfica Protegida "Chosco de Tineo"" un logotips (visiem ražotājiem vienāds). Šī atšķirības zīme vienmēr jāpiestiprina pirms produkta nosūtīšanas un tādā veidā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti. Etiķete ir parādīta turpmāk trīs iespējamos krāsu variantos.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals atrodas Astūrijas firstistes (Spānija) rietumdaļā, Pireneju pussalas ziemeļos, starp Kantabrijas [*Cantabria*], Kastīlijas un Leonas [*Castilla y León*] un Galisijas [*Galicia*] autonomo apgabalu, un tas ietver pašvaldību *Allande*, *Belmonte de Miranda*, *Cangas del Narcea*, *Salas*, *Somiedo*, *Tineo*, *Valdés* un *Villayón* teritoriju.

Šis ir ar AĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabals.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Kopumā šā reģiona reljefu veido stāvas nogāzes, kas atrodas nelielajā nogrieznī starp piekrasti un ūdenssšķirtni, šie reljefa elementi veido divas skaidri norobežotas zonas:

rietumu iekšzemes zonu, ko raksturo uz dienvidiem vērsti klinšu atsegumi un kalnu pārejas, un centrālo dienvidu zonu ziemeļos, ko veido piekrastes kalnu grēdas, kuras stiepjas no austrumiem uz rietumiem, un neliela piekrastes josla.

Šāda konfigurācija ar ļoti nelīdzenu reljefu, izteiktiem reljefa formu kontrastiem un daudzām ielejām un kalnu grēdām, kuru augstākais punkts ir Kantabrijas Kordiljera [*Cordillera Cantábrica*], rada tādu klimatu, ko raksturo liels nokrišņu daudzums visa gada garumā, mērens saules starojums un daudz apmākušos dienu.

Turklāt gan apgabala reljefs, gan klimats ir būtiski faktori, kas nosaka šo ciematu iedzīvotāju dzīvesveidu, jo viņiem jāpielāgojas tās vides apstākļiem, kurā tie dzīvo.

Ciematu garie ziemas nošķirtības periodi un dabas resursu izmantošanas iespēja vasarā kalnu pāreju ganībās darīja lopkopību par vienu no galvenajiem iztikas avotiem, un, bez šaubām, cūkkopībai te bija būtiska nozīme. Cūkas tika turētas visos ciematos, jo šajā vidē, kurā minēto apstākļu dēļ bija jānodrošina pašapgāde, cūkas varēja barot ar organiskajiem atkritumiem, lauksaimniecības blakusproduktiem (kāpostu kaceniem, rāceņiem, bietēm, bojātiem āboliem) un meža resursiem (kastaņiem, zīlēm, savvaļas augiem), kas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā bija plaši izplatīti.

Tāpēc arī cūkkopība saglabājās. Izmantotas tika ķeltu šķirņu cūkas, kuru īpašības ļāva labāk izmantot lauku resursus. Laika gaitā šo cūku vietā nākuši selekcionēti, produktīvāki dzīvnieki, kas gan ir mazāk lietderīgi no ekoloģiskās aprites cikla viedokļa, tomēr, pateicoties pielāgotām audzēšanas sistēmām, šo dzīvnieku gaļu izmanto "Chosco de Tineo" ražošanā, lai gan ģeogrāfiskajā apgabalā nobaroto dzīvnieku gaļa produkta pagatavošanā joprojām tiek vērtēta visaugstāk.

Īpašā desa top apgabalā, kur ir plaši pieejamas izejvielas, tomēr liela nozīme ir arī ražošanas metodēm, kas atbilst vietējiem apstākļiem.

Atmosfēras apstākļu radītais augstais gaisa relatīvais mitrums un iedzīvotāju izolētība ziemas periodā ir faktori, kas noteica īpašu produkta saglabāšanas paņēmienu izveidi. Šajā gadījumā desas saglabāšanai un žāvēšanai izmantotā metode bija kūpināšana. Sākotnēji izmantoja ģeogrāfiskajā apgabalā ļoti izplatītā uleksa krūma malku, tāpēc bija iespējams ieekonomēt citu vietējo lapu koku koksni, taču, arvien samazinoties to izmantošanai citiem mērķiem, tie pakāpeniski aizstāja uleksu. Šo koksni turpina izmantot arī pašlaik, un ar nelielām niansēm tā veicina tāda aromāta un garšas veidošanos, kas līdzinās aromātam un garšai, kurus dod kūpināšana uleksa koksnes dūmos.

Kūpināšana arī mūsdienās notiek, ievērojot seno meistaru tradīcijas, taču uz zemes vairs nekurina malkas ugunskuru, ir notikusi pāreja uz alternatīvām sistēmām, piemēram, kurtuvēm vai citiem mobiliem elementiem, tā sauktajām *cocinas de ahumado* (kūpināšanas virtuvēm). Vismaz piecas dienas ļauj dūmiem celties līdz *chosco*, kas kūpināšanai paredzētās vietās – *ahumaderos* (kūpinātavās) – iekārti kārtīs, kuras nokarājas no griestiem, vai par *carros* sauktās sastatnēs.

Apkūpināšanai seko īstā žāvēšana. Šajā žāvēšanas procesā jāpiemin *vaqueiros de alzada* (nomadu ganu) nozīme; viņi ir noteiktu apgabala ciematu iedzīvotāji, kas parasti pārtika no liellopu audzēšanas un kopā ar ģimeni un ganāmpulku (ieskaitot cūkas) no aprīļa līdz oktobrim pārvietojās uz augstkalnu zonu. Šajos pārceļojumos viņi cita starpā ņēma līdz arī *chosco*, ko tie izmantoja kā tipisku pārtiku kalnu ganībās, kur produkts tika īpaši apstrādāts, žāvējot lielākā augstumā. Kad šī pārvietošanās nenotika, žāvēšanu veica *hórreo* – tradicionālā, ļoti labi vēdinātā būvē. Mūsdienās to vismaz astoņas dienas veic vietās, kas nodrošina labu vēdināšanu, līdz tiek iegūta atbilstoša mitruma pakāpe.

Produkta specifika

"Chosco de Tineo" ir produkts, kura sastāvā ir tikai cūkgaļa no muguras priekšējās daļas un mēles, kam pievienotas garšvielas un kas ar roku iepildīta cūkas zarnas apvalkā, un kurš ir kūpināts un izžāvēts; tas piešķir produktam īpašības, kas atšķir to no citiem desu veidiem. Griezuma vietā skaidri saskatāmi izmantotās gaļas gabaliņi, gaļas samalšana nav atļauta.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

"Chosco de Tineo" īpašības veidojuši apgabala dabas apstākļi, kuros cūkkopība ieguva sevišķi lielu nozīmi, un īpašais ražošanas veids, ko veicinājis, no vienas puses, lietainais klimats un kalnainais reljefs, kura dēļ veselu gadalaiku ciemati ir nošķirti no ārpasaules, un, no otras puses, fakts, ka tā ir specifiska desa, kas gatavota no augstas kvalitātes izcirtņiem, un tāpēc to izmanto pamatā tikai ļoti īpašos gadījumos.

No produktiem, kas iegūti, nokaujot cūkas, *chosco* ir starp tiem, kas visdziļāk iesakņojušies noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tā ražošanas metodes ir nodotas no paaudzes paaudzē, saglabājot nerūpniecisko gatavošanas veidu, un produktam ir izcila slava, ko apliecina tautas atzinība un dokumentāras atsauces.

Atsauces rodamas Obonas [*Obon*] klostera (Tineo), Korjasas [*Corias*] klostera (Kangasa del Narsea [*Cangas del Narcea*]) un Belmontes [*Belmonte*] klostera dokumentos; minami arī pilsētu un pagastu noteikumi, kas atspoguļo cūkkopības nozares nozīmi ģeogrāfiskajā apgabalā. *Catastro de Ensenada* ("Zemes reģistrs") liecina, ka 18. gadsimtā šeit atradies lielākais Astūrijas apgabala ganāmpulks. O. Belmunts [*O. Bellmunt*] un F. Kaneļja [*F. Canella*] darbā "Asturias", 1897, norāda uz cūkkopību kā nozīmīgu pārticības avotu, Lielā Astūrijas enciklopēdija [*Gran Enciclopedia Asturiana*], Hihona [*Gijón*], 1980, un H. E. Lamuņjo [*J. E. Lamuño*] uzsver, cik lieli bijuši Tineo slavenie iknedēļas piena sivēnu tirgi.

Attiecībā uz reģiona cūkgaļas pārstrādātājiem jāpiemin, ka pašlaik visievērojamākie no tiem ir Tineo pārstrādātāji, kuru desas, it īpaši "Chosco de Tineo", ir ģeogrāfiskā apgabala svarīgākais pārtikas produkts. 19. gadsimta otrajā pusē O. Belmunta un F. Kaneļjas darbā "Asturias" jau pieminēti desu ražošanas uzņēmumi Valdesas [*Valdés*] pašvaldības teritorijā, bet 20. gadsimta sākumā Tineo atradās desu fabrika "La Asunción".

Vārda "chosco" izcelsme nav droši zināma, bet Hosē Antonio Fidalgo [*José Ántonio Fidalgo*] izsaka pieņēmumu, ka tas cēlies no latīņu vārda "luscus", kas nozīmē "vienacis" vai "gandrīz akls". Šis ir *bable* jeb rietumastūriešu dialekta vārds, kas raksturīgs Astūrijas dienvidrietumu daļai (Tineo, Allande [*Allande*], Kangasa del Narsea utt.). Viduslaikos jēdziens "Tineo" apzīmēja apriņķi no Kabruņjanas Salasā [*Cabruñana en Salas*] līdz Leitarjegosai [*Leitariegos*] kalnos, turklāt pašreizējā Kangasa del Narsea līdz 19. gadsimtam tika saukta par Kangasu de Tineo [*Cangas de Tineo*].

1920. gadā hronists Klaudio Sardaīns [*Claudio Zardaín*] darbā "Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo" piemin *chosco*, ar kuru mielojās vietējos Svētā Roha [*San Roque*] svētkos.

1929. gadā Dionisio Peress [*Dionisio Pérez*] (ar pseidonīmu "Post-Thebussem") savā darbā "Guía del buen comer español" no desām min *chosco* un apgalvo, ka tā Tineo ir tipisks Svētā Roha dienas ēdiens.

Lukass Paļjaress [*Lucas Pallarés*] darbā "Guía de Productos de la Tierra" (Madride, 1998) norāda, ka *chosco* ir smalks produkts un tā izcelsme meklējama pie *vaqueiros de alzada* ("nomadu ganiem").

Arī tradicionālo Spānijas produktu sarakstā [*Inventario Español de Productos Tradicionales*], ko Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija publicējusi Eiropas Savienības finansētajā projektā "Euroterroirs", produkts saistīts ar Tineo pašvaldības teritoriju, no kuras tas ieguvis nosaukumu "Chosco de Tineo".

Regulāri tiek veiktas analīzes, lai pārliecinātos, vai joprojām tiek saglabātas produkta fizikālās un organoleptiskās īpašības, kuru dēļ tas ieguvis savu slavu. Produkta raksturošanai izmantotie kritēriji un analīzēs iegūtie rezultāti norādīti šā dokumenta 3.2. punktā, un tiem vienmēr jābūt nemainīgiem.

Reģionālajā presē ik gadu lasāmi ziņojumi par festivāliem un kulinārijas dienām, kuras veltītas "Chosco de Tineo".

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

https://run.gob.es/wzoChoscoU24