C/2025/955

7.2.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier op grond van artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/955)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

“Chosco de Tineo”

EU-nr.: PGI-ES-0696-AM02

Ingediend op 17.11.2022

1. **Naam van het product**

“Chosco de Tineo”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ( ) BGA (X)

3. **Aanvrager en rechtmatig belang**

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

—

4. **Lidstaat**

Spanje

5. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☐ Naam van het product

☐ Verband

☒ Beperkingen op het in de handel brengen

6. **Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van wijziging op het niveau van de Unie als bedoeld in artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) 1151/2012 valt (vallen)**

Deze wijzigingen worden beschouwd als wijzigingen op het niveau van de Unie omdat de mogelijkheid om verpakte gekookte “chosco” ook in andere vormen te verkopen, beperkt blijft tot het productiegebied.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

Beperkingen op het in de handel brengen

Beschrijving

De huidige formulering luidt als volgt:

"De "chosco" kan in zijn geheel, verhit of rauw, worden verkocht. Er zijn geen voorschriften wat de verpakking van de rauwe "chosco" betreft. De verhitte "chosco" moet — om redenen die met voedselveiligheid en met het behoud van de kwaliteit te maken hebben — worden verpakt want door de verhitting wordt de varkensdarm die als worstvel dienst doet, brozer. Daardoor wordt hij kwetsbaar en kan hij door invloeden van buitenaf tijdens de latere hantering barsten. Daarom moet de verhitte worst vóór de verzending in het bedrijf van de producent worden verpakt.".

Deze formulering wordt vervangen door:

"De "chosco" kan in zijn geheel, verhit of rauw, worden verkocht. Bovendien kan de gekookte "chosco" in halve stukken of in plakken worden verkocht. Er gelden geen voorschriften voor de verpakking van de rauwe "chosco". De verhitte "chosco", in halve stukken of in plakken, moet — om redenen die met voedselveiligheid en met het behoud van de kwaliteit te maken hebben — worden verpakt want door de verhitting wordt de varkensdarm die als worstvel dienst doet, brozer. Daardoor wordt hij kwetsbaar en kan hij door invloeden van buitenaf tijdens de latere hantering barsten. Daarom moet de verhitte worst vóór de verzending in het bedrijf van de producent worden verpakt.".

Deze wijziging is ook van invloed op het enig document.

Samenvatting van de redenen voor de wijziging

Redenen:

Het product mag voortaan ook in kleinere vormen te koop worden aangeboden omdat de consument daar tegenwoordig een voorkeur voor heeft met het oog op het tegengaan van voedselverspilling. Het snijden van de gekookte "chosco" in plakken of halve stukken doet geen afbreuk aan de wezenlijke kenmerken of de authenticiteit van "Chosco de Tineo". Het snijden en hanteren moet dan wel door gekwalificeerd personeel worden gedaan nadat de stukken ter plaatse bij de producent zijn gekookt, dit om de kans op barsten van het product tijdens de hantering zo klein mogelijk te maken (barsten kan een negatieve invloed op de kwaliteit hebben) en om risico's voor de voedselveiligheid te voorkomen; het gaat immers om een kant-en-klaar product.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

"Chosco de Tineo"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

Code gecombineerde nomenclatuur

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Vleesproduct vervaardigd van selecte delen varkenslende en varkenstong, dat met zout, paprika en knoflook op smaak wordt gebracht en in varkensdarm wordt gestopt — waardoor het zijn karakteristieke vorm verwerft — en vervolgens rauw wordt gerookt en gedroogd.

Het product is rond en regelmatig van vorm en weegt 500 g à 2 000 g. Het heeft een rode kleur, een vaste consistentie en een karakteristiek snijvlak waarin de verschillende vleesdeeltjes duidelijk zichtbaar zijn.

Het vochtgehalte bedraagt minimaal 40 %; het vetgehalte bedraagt minder dan 41 % in de droge stof en het eiwitgehalte meer dan 50 % in de droge stof.

Het product heeft een voor gerookte worst karakteristiek aroma en karakteristieke smaak — waarvan de intensiteit afhankelijk is van de rooktijd — en een sappige textuur.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er worden geen relevante voorschriften voor het voederen genoemd.

De volgende delen van het varken worden gebruikt: minstens 80 % lende en minstens 15 % tong, het geheel op smaak gebracht met zout, paprika en knoflook.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie (het selecteren en het in stukken snijden van de grondstoffen, het mengen, het vullen van de darm, het roken en het drogen) vindt plaats in het afgebakende geografische gebied.

De "chosco" wordt met het oog op verduurzaming gerookt, waarbij gebruik wordt gemaakt van gedroogd hout van plaatselijke soorten (eik, berk, beuk of kastanje); op deze wijze kan de worst, in deze regio met een hoge relatieve vochtigheidsgraad, worden gedroogd.

Om ervoor te zorgen dat kan worden gecontroleerd of de bereidingswijze en de kwaliteit van het product met de BGA aan alle vereisten voldoen, moeten de bedrijven die het product vervaardigen, de verplichte controledocumenten invullen en ter beschikking van de controle-instantie houden. Deze documenten omvatten:

— een register van de geleverde grondstoffen waarin telkens de leverancier, het nummer van de pakbon of van de factuur, de geleverde hoeveelheid, het soort product en de leveringsdatum worden vermeld. De grondstoffen worden geïdentificeerd per partij;

— een register met productiegegevens waarin alle stadia van het productieproces aan bod komen, met opgave van de productiedatum en de datum van het roken en het drogen, en waarbij zowel het nummer van de partij(en) grondstoffen als dat van de geproduceerde partij worsten worden geregistreerd;

— een register met gegevens over de verzonden eindproducten, waarin het nummer van de partij, de verzendingsdatum, de verzonden hoeveelheid, het nummer van de pakbon en de bestemming van de worsten worden vermeld;

— een register met gegevens over de partijen dat de grondstoffen en de eindproducten met elkaar in verband brengt op basis van het register met productiegegevens en het register met gegevens over de verzonden eindproducten, zodat de traceerbaarheid is gegarandeerd.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De "chosco" kan in zijn geheel, verhit of rauw, worden verkocht. Bovendien kan de gekookte "chosco" in halve stukken of in plakken worden verkocht. Er gelden geen voorschriften voor de verpakking van de rauwe "chosco". De verhitte "chosco", in halve stukken of in plakken, moet — om redenen die met voedselveiligheid en met het behoud van de kwaliteit te maken hebben — worden verpakt want door de verhitting wordt de varkensdarm die als worstvel dienst doet, brozer. Daardoor wordt hij kwetsbaar en kan hij door invloeden van buitenaf tijdens de latere hantering barsten. Daarom moet de verhitte worst vóór de verzending in het bedrijf van de producent worden verpakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elke "chosco" die — ongeacht in welke vorm — als "Chosco de Tineo" BGA op de markt wordt gebracht, moet naast het commerciële etiket een genummerd contra-etiket worden aangebracht waarop de woorden "Indicación Geográfica Protegida "Chosco de Tineo"" en het logo (standaard voor alle producenten) zijn vermeld. Dat etiket moet vóór de verzending van de worst worden aangebracht op zodanige wijze dat het niet kan worden hergebruikt. Het etiket is hieronder in de drie mogelijke kleurvarianten afgebeeld.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied omvat de gemeenten Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés en Villayón in het westelijk gedeelte van het prinsdom Asturië (Spanje), dat in het noorden van het Iberisch schiereiland gelegen is en begrensd wordt door de autonome regio's Cantabrië, Castilië en Leon en Galicië.

Het afgebakende gebied van de BGA is het productiegebied.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

De korte afstand tussen de kust en de waterscheiding wordt in het algemeen gekenmerkt door steile hellingen, orografische elementen die tot het ontstaan van twee duidelijk gescheiden zones hebben geleid.

Een westelijke, in het binnenland gelegen zone met dagzomende aardlagen en noord-zuidgerichte kloven en een zuidelijke, centrale zone die in het noorden is gelegen en die het in oostwestelijke richting lopende kustgebergte omvat, met een kleine kuststrook.

De configuratie van de zeer geaccidenteerde regio met de sterk contrasterende fysiografie en de vele valleien en bergketens die culmineren in de Cordillera de Cantabria (Cantabrisch Gebergte) zorgt voor een klimaat met het hele jaar door veel neerslag, een gematigd aantal uren zonneschijn en veel bewolking.

Bovendien oefenen de orografie en het klimaat van de regio een sterke invloed uit op de levenswijze van de inwoners van deze dorpen die zich aan deze plaatselijke milieuomstandigheden moeten aanpassen.

De lange winterperioden tijdens welke de dorpen geïsoleerd zijn en de mogelijkheid om in de zomer op de weiden van de bergpassen de natuurlijke hulpbronnen aan te spreken, hebben ertoe geleid dat de veehouderij één van de belangrijkste wijzen werd waarop de bevolking in haar levensonderhoud kon voorzien. Varkens speelden een vitale rol en werden in alle dorpen gehouden. De noodzakelijke zelfbedruiping — waarvoor de redenen hierboven werden uiteengezet — hield in dat het rantsoen van de varkens gft-afval, afvalproducten van de landbouw (koolstengels, knollen, bieten, beschadigde appels) en producten die in het bos werden aangetroffen (kastanjes, eikels, wilde planten) kon bevatten; al deze producten waren in de regio overvloedig aanwezig.

De varkenshouderij werd voortgezet en er werd gebruikgemaakt van Keltische rassen. Deze beschikten over kenmerken die ervoor zorgden dat de hulpbronnen die het platteland te bieden had, op de beste wijze werden aangewend. Geleidelijk werden de dieren van deze rassen vervangen door geselecteerde, productievere dieren, en omdat deze niet de rol van de Keltische rassen in het "recyclageproces" konden overnemen, werden de productiesystemen aangepast en vandaag de dag wordt het vlees van deze dieren gebruikt voor de productie van de "Chosco de Tineo", hoewel dieren die in de regio zijn vetgemest voor de productie van de "chosco" nog altijd het meest op prijs worden gesteld.

Deze speciale worst was niet alleen het product van een regio waar de grondstoffen voor het oprapen lagen; ze was ook het resultaat van productiemethoden die in harmonie waren met de plaatselijke omstandigheden.

De hoge relatieve vochtigheidsgraad die het gevolg is van de atmosferische omstandigheden, en het feit dat de regio tijdens de wintermaanden geïsoleerd is, hebben ertoe geleid dat speciale procedés werden ontwikkeld om het product te conserveren. In dit geval werd als methode om de worst te conserveren en te drogen, voor het "roken" gekozen. Aanvankelijk werd voor dat roken het hout van de alom aanwezige doornstruiken gebruikt zodat andere inheemse loofbomen gespaard konden blijven. Naarmate er minder vraag naar loofhout voor andere doeleinden was, zijn deze loofbomen de doornstruiken geleidelijk aan toch gaan vervangen. Dit loofhout wordt vandaag de dag nog steeds gebruikt en verleent de worst een aroma en een smaak die vergelijkbaar zijn met het aroma en de smaak die ze aan de doornstruiken ontleende, al zijn er kleine verschillen.

Het roken gebeurt nog steeds op traditionele wijze, al wordt het houtvuur nu niet meer op de grond aangestoken, maar in toestellen met roosters, of in andere, verplaatsbare apparaten die onder de benaming "cocinas de ahumado" bekend staan. De "choscos" worden gedurende minimaal vijf dagen in de rokerijen ("ahumaderos") opgehangen aan stangen die aan het dak zijn bevestigd, of aan structuren die bekend staan als "carros".

Na het roken volgt het eigenlijke drogen. In dit verband moet worden vermeld welk belang de "vaqueiros de alzada" (rondzwervende veehoeders) die in sommige dorpen van de regio leefden, met betrekking tot dit roken hebben gehad. In het algemeen leefden deze veehoeders van de veehouderij en trokken zij van april tot oktober hoog de bergen in met hun gezinnen en met hun kudden (die ook varkens omvatten). Tot de goederen die zij op deze trek meenamen, behoorden ook "choscos" die zij als typisch voedsel voor het verblijf op de bergweiden gebruikten en die een speciale eindbehandeling ondergingen doordat ze daar, op grotere hoogte, werden gedroogd. Wanneer deze trektochten niet plaatsvonden, werden de worsten gedroogd in een "hórreo", een traditionele, zeer goed geventileerde constructie. Heden ten dage vindt het drogen gedurende minstens acht dagen plaats in terdege geventileerde ruimten, totdat het vereiste vochtgehalte is bereikt.

Specificiteit van het product

"Chosco de Tineo" wordt uitsluitend op basis van varkenslende en varkenstong vervaardigd, op smaak gebracht, met de hand in varkensdarm gestopt, gerookt en gedroogd, waardoor deze worst kenmerken heeft die haar onderscheiden van andere worstsoorten. In het snijvlak zijn de verschillende soorten vlees die bij de bereiding zijn gebruikt, duidelijk zichtbaar. Het vlees wordt niet fijngehakt.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

"Chosco de Tineo" dankt zijn kenmerken aan het natuurlijke milieu van een regio die de varkenshouderij een zeer belangrijke rol toebedeelde en aan een specifieke productiemethode die enerzijds het resultaat is van het regenachtige klimaat en van het bergachtige terrein dat de dorpen van de regio gedurende een gedeelte van het jaar isoleert, en anderzijds van het feit dat voor deze speciale worst vleesdelen van uitstekende kwaliteit worden geselecteerd, hetgeen als gevolg heeft dat het product grotendeels voor speciale gelegenheden wordt gereserveerd.

Wat het slachtvlees van varkens betreft, is de productie van de "chosco" een van de meest verankerde gewoonten in het afgebakende gebied. De methoden om deze worst te bereiden, werden — met behoud van het ambachtelijke karakter — van generatie op generatie overgedragen en het product kan prat gaan op een goede reputatie, te oordelen naar de waardering die de bevolking er voor heeft en naar de verwijzingen naar de worst die in diverse documenten worden aangetroffen.

Zo wordt de worst vermeld in documenten van de kloosters van Obona (Tineo), Corias (Cangas del Nancea) en Belmonte, en uit regelingen die werden goedgekeurd door gemeenteraden en parochies, blijkt hoe belangrijk de varkenshouderij in de regio was. Uit de "Catastro de Ensenada" (kadaster) blijkt dat de regio in de achttiende eeuw de grootste varkensstapel van Asturië bezat. In hun werk "Asturias" (1897) wijzen O. Bellmunt en F. Canella de varkenshouderij aan als een van de grootste welvaartsbronnen en de "Gran Enciclopedia Asturiana" (Gijón, 1980) en J. E. Lamuño wijzen op de omvang van de befaamde wekelijkse markten voor speenvarkens in Tineo.

De beste producenten van varkensvleesproducenten in de regio zijn vandaag de dag in Tineo gevestigd. De door hen vervaardigde worsten, en vooral dan de "Chosco de Tineo", zijn het belangrijkste voedingsproduct van de regio. In hun "Asturias" — tweede helft van de negentiende eeuw — verwezen O. Bellmunt en F. Canella reeds naar worstenfabrikanten in de gemeente Valdés en aan het begin van de twintigste eeuw was Tineo de plek waar de worstfabriek "La Asunción" gevestigd was.

Het is niet duidelijk waar het woord "chosco" vandaan komt, maar José Ántonio Fidalgo dacht dat het afkomstig was van het Latijnse "luscus" hetgeen "eenogig", of "haast blind", betekent. Het woord stamt uit het "bable" of West-Asturische dialect, en is typisch voor het zuidwesten van Asturië (Tineo, Allande, Cangas del Narcea enz.). In de middeleeuwen werd met de benaming "Tineo" verwezen naar het gedeelte van het district dat liep van Cabruñana en Salas tot Leitariegos in het gebergte. Bovendien stond wat nu Cangas del Narcea wordt genoemd, tot de negentiende eeuw bekend als Cangas de Tineo.

In 1920 vermeldt de kroniekschrijver Claudio Zardaín in zijn werk "Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo" de "chosco" die tijdens het plaatselijke San Roque-festival kon worden verorberd.

In 1929 noemt Dionisio Pérez (onder de naam "Post — Thebussem") de "chosco" in zijn "Guía del buen comer español"; volgens deze auteur was deze worst een typisch gerecht op het feest van San Roque.

In zijn "Guía de Productos de la Tierra" (Madrid, 1998), schrijft Lucas Pallarés dat de "chosco" een verfijnd product is dat zijn ontstaan te danken heeft aan de "vaqueiros de alzada".

Ook in de "Inventario Español de Productos Tradicionales" die door het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voeding werd gepubliceerd in het kader van het door de Europese Unie gefinancierde "Euroterroirs"-project wordt de worst geassocieerd met het district Tineo, waaraan het zijn naam "Chosco de Tineo" heeft ontleend.

Er vinden regelmatig analyses plaats om te waarborgen dat de fysische en organoleptische kenmerken waaraan het product zijn reputatie te danken heeft, worden gehandhaafd. De criteria waaraan de worst moet voldoen en die het product typeren en de resultaten van de analyses zijn vermeld in punt 3.2 van dit document. Daarvan mag niet afgeweken worden.

De plaatselijke media brengen jaarlijks verslag uit van de festivals en gastronomiedagen die rond de "Chosco de Tineo" worden opgezet.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://run.gob.es/wzoChoscoU24