Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/955)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZMIANĘ NA POZIOMIE UNII W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM

„Chosco de Tineo”

Nr UE: PGI-ES-0696-AM02

Przedłożony dnia 17.11.2022 r.

1. **Nazwa produktu**

„Chosco de Tineo”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ( ) ChOG (X)

3. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa i Żywności – rząd Asturii

—

4. **Państwo członkowskie**

Hiszpania

5. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☐ Związek

☒ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

6. **Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany na poziomie Unii”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

Zmiany te uznaje się za zmiany na poziomie Unii, ponieważ możliwość rozszerzenia zakresu nowych formatów sprzedaży pakowanego gotowanego *chosco* jest ograniczona do obszaru produkcji.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis i uzasadnienie zmiany**

Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

Opis

Obecny tekst:

„Wędliny *chosco* można wprowadzać do obrotu w postaci całych porcji surowych lub gotowanych. W przypadku produktów surowych nie mają zastosowania ograniczenia dotyczące pakowania. Jeśli chodzi o produkty gotowane, muszą one koniecznie być pakowane, jako że jelito wieprzowe, stanowiące najbardziej zewnętrzną warstwę wędliny *chosco*, na skutek gotowania traci swoją konsystencję i w ten sposób produkt staje się bardziej narażony na działanie czynników zewnętrznych, które mogą spowodować jego naruszenie. Dlatego też przed wysyłką należy produkt pakować w obiektach należących do producentów."

Otrzymuje brzmienie:

„Wędliny *chosco* można wprowadzać do obrotu w postaci całych porcji surowych lub gotowanych. Ponadto gotowane wędliny *chosco* mogą być sprzedawane w połówkach lub w plastrach. W przypadku produktów surowych nie mają zastosowania ograniczenia dotyczące pakowania. Jeśli chodzi o gotowane wędliny *chosco* sprzedawane w połówkach lub w plastrach, muszą one koniecznie być pakowane, jako że jelito wieprzowe, stanowiące najbardziej zewnętrzną warstwę wędliny *chosco*, na skutek gotowania traci swoją konsystencję i w ten sposób produkt staje się bardziej narażony na działanie czynników zewnętrznych, które mogą spowodować jego naruszenie. Dlatego też przed wysyłką należy produkt pakować w obiektach należących do producentów."

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Uzasadnienie

W związku z obecnym popytem konsumentów uwzględniono nowe formy sprzedaży, ponieważ obecnie preferuje się mniejsze formaty w celu ograniczenia marnotrawienia żywności. Krojenie gotowanego *chosco* w plastry lub połówki nie zmienia podstawowych właściwości ani autentyczności „Chosco de Tineo", pod warunkiem że krojenie i obróbkę przeprowadzają wykwalifikowani pracownicy po ugotowaniu wędlin w zakładzie producenta. Zmniejsza to prawdopodobieństwo podziału produktu podczas obchodzenia się z nim, co może mieć negatywny wpływ na jakość, i zapobiega zagrożeniom dla bezpieczeństwa żywności, biorąc pod uwagę, że jest to produkt gotowy do spożycia.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Chosco de Tineo"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

Kod Nomenklatury scalonej

16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt mięsny wytwarzany z wybranych części mięsa wieprzowego: polędwiczek i języka, przyprawianych solą, papryką mieloną i czosnkiem w kiszce wieprzowej, która nadaje produktowi charakterystyczną formę, wędzony i surowy-dojrzewający.

Produkt ma kształt zaokrąglony, nieregularny i waży od 500 g do 2 000 g, posiada zwartą konsystencję i charakterystyczny wygląd w miejscu rozkrojenia z wyraźnie widocznymi różnymi rodzajami użytego mięsa oraz czerwonawe zabarwienie.

Minimalna zawartość wilgoci wynosi do 40 %, zawartość tłuszczu w suchej masie co najwyżej 41 % oraz zawartość białka w suchej masie powyżej 50 %.

Aromat i smak charakterystyczny dla wędliny wędzonej może być mniej lub bardziej intensywny w zależności od liczby dni wędzenia, zaś tekstura produktu jest soczysta.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie określono odpowiednich wymogów mających zastosowanie do paszy.

Użyte składniki pochodzą z mięsa wieprzowego: polędwiczka, co najmniej 80 %, i język, co najmniej 15 %; spośród przypraw dodaje się sól, paprykę mieloną i czosnek.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces wytwarzania przeprowadzany jest na określonym obszarze geograficznym, począwszy od selekcji i rozbioru części mięsa stanowiących surowiec, poprzez wyrabianie masy, napełnianie kiszki, aż po wędzenie i suszenie.

Wędzenie ma na celu zakonserwowanie produktu, jako że na przedmiotowym obszarze panuje zwiększona wilgotność względna, zaś proces ten sprzyja suszeniu wędlin. Do wędzenia stosowany jest dym z wysuszonego drewna gatunków autochtonicznych (dąb, brzoza, buk lub kasztan).

W celu umożliwienia kontroli procesów produkcji oraz jakości produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) osoby odpowiedzialne z zakładów przemysłowych są zobowiązane do skompletowania wszelkich niezbędnych dokumentów i rejestrów i przedstawienia ich do dyspozycji jednostki certyfikującej. Dokumentacja ta obejmuje:

— części dotyczące odbioru surowca, zawierające informacje o dostawcy, numerze pokwitowania lub faktury, ilości, rodzaju produktu oraz dacie dostawy. Identyfikacja będzie się odbywać na podstawie numerów partii;

— części dotyczące produkcji, w których mowa jest o wszystkich etapach procesu, z wyszczególnieniem dat wytworzenia, wędzenia i suszenia, z podaniem numeru jednej lub wielu partii surowca oraz numeru partii produkcyjnej;

— części dotyczące wysyłki produktu końcowego, które zawierają numer partii, datę wysyłki, ilość produktu, numer pokwitowania oraz miejsce przeznaczenia;

— w zapisach dotyczących partii surowiec jest kojarzony z produktem końcowym, zgodnie z informacjami pochodzącymi z części dotyczących produkcji i wysyłki, co umożliwia śledzenie produktu od etapu pozyskania surowca do uzyskania produktu końcowego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wędliny *chosco* można wprowadzać do obrotu w postaci całych porcji surowych lub gotowanych. Ponadto gotowane wędliny *chosco* mogą być sprzedawane w połówkach lub w plastrach. W przypadku produktów surowych nie mają zastosowania ograniczenia dotyczące pakowania. Jeśli chodzi o gotowane wędliny chosco sprzedawane w połówkach lub w plastrach, muszą one koniecznie być pakowane, jako że jelito wieprzowe, stanowiące najbardziej zewnętrzną warstwę wędliny *chosco*, na skutek gotowania traci swoją konsystencję i w ten sposób produkt staje się bardziej narażony na działanie czynników zewnętrznych, które mogą spowodować jego naruszenie. Dlatego też przed wysyłką należy produkt pakować w obiektach należących do producentów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie wędliny *chosco* wprowadzane do obrotu z chronionym oznaczeniem geograficznym „Chosco de Tineo”, niezależnie od postaci, w jakiej są oferowane, powinny być opatrzone, poza etykietą handlową, również etykietą certyfikacyjną, numerowaną i posiadającą charakterystyczny wygląd, na której obowiązkowo musi figurować napis Indicación Geográfica Protegida „Chosco de Tineo” (chronione oznaczenie geograficzne „Chosco de Tineo”) oraz wspólne dla wszystkich podmiotów logo. Wspomniane wyróżniające się oznaczenie w każdym przypadku będzie umieszczane na produkcie przed jego wysyłką w sposób uniemożliwiający ponowne użycie. Poniżej przedstawiono oznaczenie w trzech możliwych wariantach kolorystycznych:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym odbywa się produkcja, znajduje się w zachodniej części Księstwa Asturii (Hiszpania) w północnej części Półwyspu Iberyjskiego, pomiędzy Wspólnotami Autonomicznymi Kantabrii, Kastylii i Leon oraz Galicji, i obejmuje gminy Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés i Villayón.

Ustalona strefa, której dotyczy chronione oznaczenie geograficzne, obejmuje obszar, na którym ma miejsce produkcja.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Ogólnie rzecz biorąc, typ ukształtowania terenu w omawianej strefie odzwierciedlają strome zbocza zlokalizowane w niewielkiej odległości pomiędzy pasem nadbrzeżnym a działem wodnym, które stanowią elementy orograficzne, pozwalające na wyodrębnienie dwóch dobrze zdefiniowanych obszarów.

Wewnętrzny obszar zachodni przybiera formę nieregularnych grzbietów górskich i korytarzy o przebiegu południkowym, zaś na obszar południowo-centralny zlokalizowany na północ składają się górskie pasma nabrzeżne biegnące ze wschodu na zachód z niewielkim pasem nadmorskim.

Wspomniana konfiguracja z mocno pofałdowanym terenem oraz dużymi kontrastami fizjograficznymi, licznymi dolinami i górskimi łańcuchami, których kulminację stanowią Góry Kantabryjskie, przyczynia się do powstawania klimatu charakteryzującego się obfitymi opadami przez cały rok, umiarkowanym nasłonecznieniem i dużym zachmurzeniem.

Zarówno orografia, jak i klimat są dodatkowo czynnikami determinującymi sposób życia ze względu na konieczność dostosowania się mieszkańców zlokalizowanych tam miejscowości do warunków zamieszkiwanego przez nich środowiska.

Długie okresy zimowej izolacji górskich miejscowości oraz możliwości wykorzystania latem zasobów naturalnych łąk porastających łańcuchy górskie sprawiły, że hodowla zwierząt stała się jednym z podstawowych źródeł utrzymania, zaś trzoda chlewna bez wątpienia pełni rolę fundamentalną, jako że świnie zwyczajowo obecne były we wszystkich zagrodach, ponieważ w gospodarstwie produkcyjnym dążącym do samowystarczalności, do jakiej skłaniały opisane już wyżej właściwości, świnie konsumowały odpady organiczne, drugorzędne produkty rolne (głąby kapuściane, brukiew, buraki, jabłka spadowe) oraz pochodzenia leśnego (kasztany, żołędzie, rośliny samowysiewające się), występujące na przedmiotowym obszarze w dużej ilości.

Produkcja trzody chlewnej utrzymywała się na stałym poziomie. Obejmowała ona rasy świń z pnia celtyckiego, których cechy charakterystyczne pozwalały na najlepsze wykorzystanie zasobów porastających pola. Świnie takie zastępowane były zwierzętami wybranymi jako najbardziej produktywne i chociaż nie można tego gatunku zastąpić pod kątem ekologicznej utylizacji odpadów, systemy hodowli podlegają ciągłym dostosowaniom i dzisiaj mięso tych zwierząt jest tym, które wykorzystuje się do produkcji wędlin Chosco de Tineo, przy czym tuczarnie mieszczące się na przedmiotowym obszarze nadal są najbardziej cenione, jeśli chodzi o wytwarzanie tego produktu.

Specjalny rodzaj wędliny pochodzący z obszaru, który umożliwia dostęp do surowca, był również owocem procedur wytwórczych zgodnych z charakterystycznymi właściwościami obszaru.

Wysoki poziom wilgotności względnej otoczenia wynikający z warunków atmosferycznych w połączeniu z zimową izolacją sąsiadujących gospodarstw wywarły istotny wpływ na opracowanie specjalnych sposobów konserwowania żywności. W tym przypadku wędzenie stanowi metodę przyjętą na potrzeby konserwowania i ułatwienia suszenia kawałków mięsa. Do tych celów używano początkowo kolcolistu, krzewu obficie porastającego przedmiotowy obszar, co pozwalało oszczędzić inne autochtoniczne gatunki drzew liściastych, które jednak w miarę jak ich wykorzystanie do innych zastosowań zaczęło maleć, zaczęły stopniowo zastępować kolcolist. Są to te rodzaje drewna, których używa się współcześnie i które mają udział w tworzeniu pewnych odcieni aromatu i smaku produktu w takim samym zakresie jak drewno kolcolistu.

Proces wędzenia ma do dzisiaj charakter rzemieślniczy, chociaż miało miejsce przejście od rozpalania stosu drewna na ziemi do systemów alternatywnych, takich jak żarowniki czy inne elementy przenośne, tzw. *cocinas de ahumado* [kuchnie wędzarnicze]. Co najmniej przez pięć dni dym dochodzi do wędlin *chosco* zawieszonych na prętach zwisających z sufitu lub na ramach zwanych „wózkami" stosowanych w obiektach przeznaczonych do wędzenia, czyli w tzw. *carros* [wędzarniach].

Wędzenie uzupełnia się suszeniem właściwym. W procesie suszenia należy wyróżnić tak zwanych górskich pasterzy, czyli mieszkańców niektórych wiosek na przedmiotowym obszarze, zazwyczaj utrzymujących się z hodowli bydła rogatego, przenoszących się z całymi rodzinami i ze stadami (które obejmują także świnie) na okres od kwietnia do października w góry. Na te wędrówki zabierali oni ze sobą wędliny *chosco*, które wykorzystywali jako typowe pożywienie, na wysokogórskie pastwiska, gdzie uzyskiwały one na koniec specjalną właściwość ze względu na suszenie mięsa na dużej wysokości bezwzględnej. Jeśli pasterze nie przenosili się razem ze stadami, ta faza suszenia przebiegała w spichlerzu, typowym, dobrze wietrzonym budynku, zaś obecnie etap ten trwa co najmniej 8 dni i jest realizowany w miejscach o dobrej wentylacji aż do uzyskania właściwego stopnia wilgotności.

Specyfika produktu

„Chosco de Tineo" stanowi kompozycję na bazie kawałków mięsa wieprzowego, wyłącznie polędwiczek i języków, przyprawionych, którymi ręcznie wypycha się kiszkę wieprzową, wędzoną i ususzoną, co nadaje wędlinie chosco specjalne właściwości, odróżniając ją od innych wędlin. Przy przekrojeniu widać wyraźnie różne kawałki wykorzystanego mięsa. Mięsa nie wolno mielić.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Właściwości „Chosco de Tineo" wynikają z warunków naturalnych panujących na obszarze, gdzie produkcja trzody chlewnej miała specjalne znaczenie oraz z charakterystycznej formy wytwarzania, na którą wpływ z jednej strony miał deszczowy klimat i rzeźba terenu wymuszająca odizolowanie podczas jednej z pór roku, zaś z drugiej szczególny charakter tej wędliny produkowanej z mięsa wysokiej jakości, zazwyczaj przechowywanej na wyjątkowe okazje.

Jeśli chodzi o produkty otrzymywane w ubojniach świń, wytwarzanie wędlin *chosco* stanowi jedną z tradycji głęboko zakorzenionych na przedmiotowym obszarze. Przekazywana z pokolenia na pokolenie, tradycja ta zachowała swój charakter rzemieślniczy i cieszy się wielką renomą potwierdzaną przez powszechne uznanie oraz wyrażaną w różnorodnych źródłach pisanych.

Istnieją wzmianki w dokumentach klasztorów zlokalizowanych w Obona w gminie Tineo, w Corias w gminie Cangas del Nancea, oraz w Belmonte, jak również w zbiorach praw okręgów i parafii, co odzwierciedla wagę sektora hodowli trzody chlewnej w regionie asturyjskim w XVIII wieku. O. Bellmunt i F. Canella w publikacji z 1897 roku zatytułowanej „Asturias" wskazują na trzodę chlewną jako na jedno z uznawanych źródeł bogactwa, zaś wydana w Gijón w 1980 r. encyklopedia zatytułowana „Gran Enciclopedia Asturiana" oraz J. E. Lamuño przypominają ogromne znaczenie słynnych cotygodniowych kiermaszów prosiąt w Tineo.

Jeśli chodzi o branżę wędliniarską w regionie, należy wskazać, że obecnie największą sławą cieszą się zakłady mięsne w Tineo, zaś wędliny stanowią podstawową atrakcję gastronomiczną tego obszaru, w szczególności zaś wędliny chosco z Tineo. W drugiej połowie XIX wieku w publikacji „Asturias" autorstwa O. Bellmunta i Canelli pojawiają się wzmianki o zakładach masarskich w mieście Valdés, zaś na początku XX wieku w Tineo mieściła się fabryka wędlin „La Asunción".

Pochodzenie słowa *chosco* nie jest ustalone. José Ántonio Fidalgo jako słowo źródłowe wskazuje łacińskie *luscus* oznaczające osobę jednooką lub niemal niewidomą. Słowo pochodzi z *Bable*, języka zachodniej Asturii, i jest charakterystyczne dla południowo-zachodniej Asturii (Tineo, Allande, Cangas del Narcea itp.). W średniowieczu nazwą „Tineo" obejmowano cały okręg od Cabruñana en Salas do Leitariegos w górach, zaś obecne miasto Cangas del Narcea aż do XIX wieku znane było jako Cangas de Tineo.

W pracy z 1920 r. zatytułowanej „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo" („Zapiski z przeszłości i teraźniejszości miasta Tineo") kronikarza Claudio Zardaína jest mowa o degustacji wędlin *chosco* podczas lokalnych obchodów ku czci Świętego Rocha.

W 1929 roku Dionisio Pérez (piszący pod pseudonimem Post–Thebussem) w książce „Guía del buen comer español" („Przewodnik po smacznych potrawach hiszpańskich") wymienia wśród wędlin *chosco* i potwierdza, że jest to charakterystyczna dla okręgu Tineo potrawa spożywana w dniu świętego Rocha.

Lucas Pallarés, w swoim przewodniku „Guía de Productos de la Tierra" („Przewodnik po produktach ziemi") (Madryt 1998) stwierdza, że wędlina *chosco* jest szlachetnym produktem o pasterskim rodowodzie.

Hiszpański Spis Produktów Tradycyjnych (*Inventario Español de Productos Tradicionales*) opublikowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej w ramach projektu „Euroterroirs" finansowanego przez Unię Europejską także kojarzy produkt z okręgiem Tineo, od którego bierze swoją nazwę „Chosco de Tineo"

Produkt jest okresowo poddawany badaniom analitycznym w celu potwierdzenia zachowywania jego właściwości fizycznych i organoleptycznych, którym zawdzięcza swój prestiż. Parametry stosowane do opisu produktu wraz z uzyskanymi wynikami przedstawione są szczegółowo w punkcie 3.2 niniejszego dokumentu muszą być przez cały czas utrzymywane w formie niezmienionej.

Rokrocznie prasa regionalna donosi o festiwalach i wydarzeniach gastronomicznych, w których „Chosco de Tineo" jest główną atrakcją.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://run.gob.es/wzoChoscoU24