Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União relativo ao caderno de especificações de um produto, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/955)

As autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de três meses a contar da data desta publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO RELATIVO AO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

«Chosco de Tineo»

N.º UE: PGI-ES-0696-AM02

Apresentado em 17.11.2022

1. **Nome do produto**

«Chosco de Tineo»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ( ) IGP (X)

3. **Requerente e interesse legítimo**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación - Gobierno del Principado de Asturias (Direção-Geral do Desenvolvimento Rural e Agroalimentar – Governo do Principado das Astúrias)

—

4. **Estado-Membro**

Espanha

5. **Rubrica do caderno de especificações e do documento único objeto da(s) alteração(oes)**

☐ Nome do produto

☐ Relação

☒ Restrições de comercialização

6. **Motivos pelos quais a alteração está abrangida pela definição de «alteração da União» nos termos do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

Atendendo a que a possibilidade de alargamento da produção de «chosco» cozido e embalado a novos formatos de venda está limitada à área de produção, estas alterações consideram-se alterações ao nível da União.

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descrição e motivos da alteração**

Restrições de comercialização

Descrição

O texto atual:

«Os "choscos" podem ser comercializados inteiros, crus ou cozidos. Os "choscos" crus não estão sujeitos a qualquer restrição no que respeita ao acondicionamento. Em contrapartida, por razões de segurança alimentar e de manutenção da qualidade, os "choscos" cozidos devem ser imperativamente embalados, na medida em que a tripa de porco, que constitui a camada externa do "chosco", perde consistência com a cozedura e torna-se mais sensível aos fatores externos, suscetíveis de provocar roturas durante o manuseamento do produto. Por conseguinte, é necessário acondicionar estes produtos nas instalações dos produtores antes da sua expedição.»,

é substituído pelo seguinte texto:

«Os "choscos" podem ser comercializados sob a forma de peças inteiras, crus ou cozidos. Os "choscos" cozidos podem também ser comercializados em metades ou sob a forma fatiada. Os "choscos" crus não estão sujeitos a quaisquer restrições de acondicionamento. No caso das peças inteiras, metades ou fatias de "chosco" cozido, por razões de segurança alimentar e de preservação da qualidade, estas devem necessariamente estar embaladas, uma vez que a tripa de porco, que constitui a camada mais externa do enchido, perde consistência com a cozedura, tornando-se, portanto, mais vulnerável às incidências externas suscetíveis de provocar roturas durante a manipulação. O "chosco" deve, por conseguinte, ser acondicionado nas instalações dos produtores antes da sua expedição.».

Esta alteração também afeta o documento único.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Justificação:

A inclusão de novos formatos de comercialização deriva da atual procura por parte dos consumidores, que preferem formatos mais pequenos para reduzir o desperdício alimentar. No caso do «chosco» cozido, a fatiagem ou corte em metades não altera as características essenciais nem a autenticidade do «Chosco de Tineo», que tem de ser cortado e manipulado por pessoal qualificado após a cozedura das peças nas instalações do produtor. O objetivo é minimizar a possibilidade de roturas durante o manuseamento, o que poderia afetar a qualidade, e evitar riscos para a segurança alimentar, dado tratar-se de um produto pronto para consumo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Chosco de Tineo»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

Código da Nomenclatura Combinada

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Produto à base de carne, confecionado com peças selecionadas de carne de porco (cachaço e língua) marinadas com sal, colorau e alho, inseridas numa tripa de porco que lhes dá a sua forma característica. Trata-se de um produto fumado e curado-cru.

Apresenta forma arredondada e irregular, peso entre 500 g e 2 000 g, consistência firme, aspeto característico ao corte e cor avermelhada, revelando nitidamente as diferentes peças de carne utilizadas.

Contém pelo menos 40 % de humidade. Em relação ao extrato seco, a percentagem de matérias gordas é inferior ou igual a 41 % e a percentagem de proteínas superior a 50 %.

Apresenta o aroma e o sabor característicos dos enchidos fumados, mais ou menos intensos em função do número de dias de fumagem, e tem textura suculenta.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não se definem requisitos relevantes aplicáveis à alimentação.

Inclui os seguintes ingredientes: carne de porco (no mínimo 80 % de peças do cachaço e no mínimo 15 % de língua) e condimentos (sal, colorau e alho).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de confeção tem lugar dentro da área geográfica delimitada, desde a seleção e corte das peças de matéria-prima até à preparação da mistura, enchimento, fumagem e secagem.

A fumagem tem por objetivo conservar o produto. Com efeito, dado a zona registar uma humidade relativa elevada, o processo favorece a secagem das peças. A fumagem é realizada com fumo de lenha seca de espécies autóctones (carvalho, bétula, faia ou castanheiro).

Para poderem controlar os processos de confeção dos «choscos» e a qualidade do produto protegido pela IGP, os operadores responsáveis do setor são obrigados a preencher a documentação necessária para a verificação do cumprimento dos requisitos e a manter à disposição do organismo de controlo os registos e documentos exigidos, o que compreende:

— A documentação relativa à receção da matéria-prima, que inclui a informação sobre o fornecedor, o número da guia de remessa ou fatura, a quantidade, o tipo de produto e a data de entrada. A identificação é feita por lotes;

— A documentação relativa à confeção, que inclui todas as etapas do processo, com indicação das datas de confeção, fumagem e secagem, do número de lote ou lotes da matéria-prima e do número de lote de fabrico uma vez elaborado o produto;

— A documentação relativa à expedição do produto acabado, que deve incluir o número de lote, a data de saída, a quantidade de produto, o número da guia de remessa e o destino;

— No registo dos lotes, deve estabelecer-se a relação entre a matéria-prima e o produto final, de acordo com as informações contidas na documentação relativa à confeção e à expedição, garantindo assim a sua rastreabilidade.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Os «choscos» podem ser comercializados sob a forma de peças inteiras, crus ou cozidos. Os «choscos» cozidos podem também ser comercializados em metades ou sob a forma fatiada. Os «choscos» crus não estão sujeitos a quaisquer restrições de acondicionamento. No caso das peças inteiras, metades ou fatias de «chosco» cozido, por razões de segurança alimentar e de preservação da qualidade, estas devem necessariamente estar embaladas, uma vez que a tripa de porco, que constitui a camada mais externa do enchido, perde consistência com a cozedura, tornando-se, portanto, mais vulnerável às incidências externas suscetíveis de provocar roturas durante a manipulação. O «chosco» deve, por conseguinte, ser acondicionado nas instalações dos produtores antes da sua expedição.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os «choscos» comercializados como IGP «Chosco de Tineo», independentemente da sua apresentação, devem ostentar, além do rótulo comercial, um contrarrótulo, numerado e específico, no qual deve obrigatoriamente figurar a menção «Indicação Geográfica Protegida "Chosco de Tineo"» e o seu logótipo, que é único para todos os operadores. Esta marca distintiva deve ser imperativamente colocada antes da expedição do produto e de forma a não permitir uma segunda utilização. É reproduzido abaixo, com três opções de cor.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de confeção situa-se na parte ocidental do Principado das Astúrias (Espanha), no Norte da Península Ibérica, entre as Comunidades Autónomas de Cantábria, Castela-e-Leão e Galiza, e compreende os municípios de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

A área delimitada correspondente à IGP é a área de produção.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica:

De um modo geral, esta zona apresenta declives muito acentuados e uma curta distância entre o litoral e a linha divisória das águas. Estes acidentes orográficos dão lugar a dois espaços bem definidos:

Um espaço interior ocidental marcado, formado por cumes e corredores de disposição meridiana, e um espaço meridional central do lado norte, constituído por serras litorais com orientação leste-oeste e uma pequena faixa costeira.

Esta configuração, de orografia muito acidentada e grandes contrastes fisiográficos, com muitos vales e serras que culminam na cordilheira Cantábrica, contribui para um clima caracterizado por precipitações abundantes durante todo o ano, radiação solar moderada e forte nebulosidade.

A orografia e o clima são, além disso, fatores determinantes de um modo de vida, dada a necessidade de adaptação das gentes destas aldeias às condições do meio.

Os longos períodos invernais de isolamento das povoações e a possibilidade de, durante o verão, aproveitar os recursos naturais das pastagens de transumância das passagens de montanha, tornaram a criação de gado um dos principais meios de subsistência. A presença da espécie porcina em todos os lugarejos desempenhava sem dúvida um papel fundamental, dado, em virtude das condições descritas, tratar-se de unidades de produção tendencialmente autossuficientes. Os porcos consumiam os restos orgânicos, os subprodutos agrícolas (talos de couve, nabos, beterrabas, maçãs rejeitadas) e os recursos silvestres (castanhas, bolotas, vegetação espontânea), muito abundantes na zona.

A produção de porcos perdurou. Tratava-se de porcos de raça celta, cujas características permitiam o melhor aproveitamento dos recursos naturais. Estes porcos foram sendo substituídos por animais selecionados mais produtivos e, apesar de não terem tomado o lugar dos de raça celta na sua função de reciclagem ecológica, os sistemas de criação foram sendo adaptados. Atualmente, embora os porcos cevados na zona continuem a ser os mais apreciados para a confeção do produto, é a carne destes animais que se utiliza para produzir o «Chosco de Tineo».

Este enchido especial, originário de um espaço propício ao desenvolvimento da matéria-prima, é fruto de processos de confeção conformes com as características do território.

A humidade relativa elevada, que se deve às condições atmosféricas, aliada à situação de isolamento dos habitantes da zona no período de inverno, influenciou o desenvolvimento de medidas especiais de conservação. Neste caso, a fumagem foi o método adotado para conservar o produto e favorecer a secagem das peças. Originalmente era utilizada lenha de tojo, arbusto muito abundante na zona e que permitia poupar outras madeiras frondosas, também autóctones, que, por seu turno, passaram a ser cada vez mais utilizadas, à medida que iam perdendo importância para outros fins. Esta lenha, que continua atualmente a ser utilizada, contribui, com ligeiras diferenças, para a formação do aroma e do sabor do enchido, com uma expressão similar à da lenha de tojo.

O processo de fumagem continua a ser realizado de forma artesanal, tendo passado da fogueira de lenha acendida no solo para sistemas alternativos como braseiros ou outras instalações móveis, denominadas «cocinas de ahumado» (câmaras de fumagem). Durante pelo menos cinco dias, acende-se o lume por baixo dos «choscos» pendurados em varas fixadas no teto ou estruturas denominadas «carros», para serem fumados em locais reservados para o efeito, os «ahumaderos» (fumeiros).

A fumagem é completada com a secagem propriamente dita. Neste processo de secagem, importa mencionar a importância das práticas dos guardadores de gado transumantes, oriundos de algumas povoações da zona, que viviam normalmente da criação de gado bovino e se deslocavam com as suas famílias e animais (incluindo os porcos) para a alta montanha, de abril a outubro. Nestas viagens levavam consigo, entre os seus haveres, os «choscos», que serviam de vianda típica durante a transumância, conferindo-lhes um acabamento especial com a secagem a alta altitude. Quando não havia deslocações, o «hórreo», construção típica da região, muito arejada, era o local escolhido para a fase de secagem. Atualmente, a secagem é realizada em locais que ofereçam boa ventilação, até se obter o nível de humidade adequado, durante um período mínimo de oito dias.

Especificidade do produto:

O «Chosco de Tineo» é um produto à base de carne de porco marinada, exclusivamente peças do cachaço e língua, inserido manualmente em tripa de porco, fumado e posto a secar, processo que lhe confere características que o diferenciam dos outros tipos de enchidos. No corte, revela claramente as peças de carne utilizadas. Não é permitida a utilização de carne picada.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

As características do «Chosco de Tineo» devem-se às condições naturais da região, uma zona em que a produção porcina gozava de especial relevância, e a um modo de confeção específico, consequência, por um lado, do clima chuvoso e da orografia, que mantém as povoações isoladas durante um certo período do ano, e, por outro, ao facto de se tratar de um enchido especial, confecionado com pedaços de carne de primeira qualidade, estando reservado principalmente para acontecimentos importantes.

Entre os produtos elaborados quando da matança do porco, a confeção do «chosco» figura entre os costumes mais enraizados na área geográfica delimitada. O seu modo de produção passou de geração em geração, mantendo o método artesanal, e goza de grande reputação, atestada pelo reconhecimento popular e por diferentes documentos escritos.

Existem referências documentais dos Mosteiros de Obona, em Tineo, Corias, em Cangas del Nancea, e Belmonte, bem como normas de concelhos municipais e paróquias que mostram a importância do setor porcino na zona. De acordo com o *Catastro de Ensenada* [Cadastro de Ensenada], era aqui que se encontrava o maior censo da região asturiana no século XVIII. O. Bellmunt e F. Canella, na obra *Asturias* (1897), assinalam a criação de porcos como uma das fontes de riqueza mais importantes e a *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) e J. E. Lamuño recordam a pujança dos famosos mercados semanais de leitões em Tineo.

No que respeita à indústria da charcutaria da região, é de assinalar que, atualmente, é a charcutaria de Tineo que é a mais afamada, sendo os seus enchidos a referência gastronómica fundamental da zona, particularmente o «chosco de Tineo». Na segunda metade do século XIX, na obra *Asturias*, de O. Bellmunt e Canella, já surgem referências à indústria de charcutaria no município de Valdés. No início do século XX, foi construída em Tineo uma fábrica de enchidos, «La Asunción».

A palavra «chosco» tem origem incerta. José Antonio Fidalgo propõe o termo latino «luscus», que significa vesgo, quase cego. Trata-se de um termo próprio da zona sudoeste das Astúrias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, etc.) (do «bable» ou asturiano ocidental). Na Idade Média, o nome de Tineo abrangia a zona que vai de Cabrunãna en Salas a Leitariegos, na cordilheira, e, até ao século XIX, a atual Cangas del Narcea era conhecida como Cangas de Tineo.

Em 1920, na obra *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo*, o cronista Claudio Zardaín alude ao «chosco» que se saboreava nas merendas de San Roque, festa local.

Em 1929, Dionisio Pérez (com o cognome de «Post-Thebussem»), no seu *Guía del buen comer español*, cita como enchido o «chosco», precisando que se trata de um prato típico de Tineo tradicionalmente consumido no dia de São Roque.

Lucas Palharés, no seu *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998), afirma que o «chosco» é um produto nobre, herdado dos pastores.

O *Inventario Español de Productos Tradicionales*, publicado pelo Ministério da Agricultura, da Pesca e da Alimentação no âmbito do projeto «Euroterroirs» e financiado pela União Europeia, associa também o produto ao município de Tineo, que lhe dá o nome «Chosco de Tineo».

A produção do «Chosco de Tineo» é periodicamente submetida a estudos analíticos para comprovar que mantém as características físicas e organoléticas a que deve o seu prestígio. Os parâmetros utilizados para a caracterização do produto, juntamente com os resultados obtidos, são pormenorizados no ponto 3.2 do presente documento e devem permanecer constantes ao longo do tempo.

Todos os anos a imprensa regional faz eco da realização de festas e jornadas gastronómicas que têm o «Chosco de Tineo» como protagonista.

Referência à publicação do caderno de encargos

https://run.gob.es/wzoChoscoU24