C/2025/955

7.2.2025

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/955)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

„Chosco de Tineo”

Nr. UE: PGI-ES-0696-AM02

Prezentată la 17.11.2022

1. **Denumirea produsului**

„Chosco de Tineo”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ( ) IGP (X)

3. **Solicitantul și interesul legitim**

Direcția Generală pentru Dezvoltare Rurală și Sectorul Agroalimentar - Guvernul Principatului Asturia

—

4. **Stat membru**

Spania

5. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☐ Legătura

☒ Restricții privind comercializarea

6. **Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția modificării la nivelul Uniunii, astfel cum este prevăzută la articolul 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

Aceste modificări sunt considerate modificări la nivelul Uniunii deoarece posibilitatea de a extinde gama de noi formate de vânzare pentru chosco fiert ambalat este limitată la aria de producție.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Descrierea și motivele modificării**

Restricții privind comercializarea

Descriere

Formularea actuală:

„*Choscos* pot fi comercializați întregi, cruzi sau fierți. Pentru *choscos* cruzi nu există restricții privind ambalajul. În ceea ce privește *choscos* fierți, aceștia trebuie să fie în mod obligatoriu ambalați, din motive de siguranță alimentară și de menținere a calității, întrucât intestinul de porc, care constituie învelișul exterior al produsului, își pierde consistența în urma fierberii, devenind mai vulnerabil în special la factorii externi, care pot produce ruperi în cursul manevrării produsului. Prin urmare, *choscos* trebuie ambalați de către producători înainte de expediere."

se înlocuiește cu următorul text:

„*Choscos* pot fi comercializați întregi, cruzi sau fierți. În plus, *choscos* fierți pot fi comercializați și sub formă de jumătăți sau de felii. Pentru *choscos* cruzi nu există restricții privind ambalajul. În ceea ce privește *choscos* fierți întregi, sub formă de jumătăți sau de felii, aceștia trebuie să fie în mod obligatoriu ambalați, din motive de siguranță alimentară și de menținere a calității, întrucât intestinul de porc, care constituie învelișul exterior al produsului, își pierde consistența în urma fierberii, devenind mai vulnerabil în special la factorii externi, care pot produce ruperi în cursul manevrării produsului. Prin urmare, *choscos* trebuie ambalați de către producători înainte de expediere.".

Modificarea afectează, de asemenea, documentul unic.

Rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

Motiv:

Noile formate de vânzare au fost adăugate ca urmare a cererii actuale a consumatorilor, care preferă formate mai mici pentru a reduce risipa de alimente. Tăierea *choscos* fierți în felii sau în jumătăți nu modifică nici caracteristicile esențiale, nici autenticitatea produsului „Chosco de Tineo", cu condiția ca tăierea și manipularea să fie efectuate de personal calificat, după fierberea bucăților în unitățile de prelucrare ale producătorilor, cu scopul de a reduce la minimum ruperea produsului în timpul manipulării care ar putea avea un impact negativ asupra calității, precum și de a evita riscurile legate de siguranța alimentară, dat fiind că este vorba despre un produs gata pentru consum.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

„Chosco de Tineo"

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul produsului*

Categorie: 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

Codul din Nomenclatura Combinată

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produs din carne preparat din bucăți selecționate de carne de porc (spată și limbă), condimentate cu sare, boia și usturoi și introduse în intestine groase de porc care conferă produsului forma sa caracteristică, afumat și uscat crud.

Se prezintă sub formă rotunjită și neregulată, cu o greutate între 500 și 2 000 de grame, având consistență fermă, aspect caracteristic în secțiune, în care se văd clar bucățile distincte de carne utilizate, și colorație rozacee.

Conținutul minim de apă este de 40 %, conținutul de grăsime în substanța uscată este de cel mult 41 %, iar conținutul de proteine în substanța uscată este mai mare de 50 %.

Are aroma și savoarea caracteristice cârnaților afumați, mai mult sau mai puțin intense în funcție de durata afumării, și este suculent.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu se menționează cerințe relevante aplicabile hranei pentru animale.

Ingredientul utilizat este carnea de porc: minimum 80 % spată și minimum 15 % limbă, drept condimente folosindu-se sare, boia și usturoi.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție se desfășoară în aria geografică delimitată, de la selecția și tranșarea bucăților de carne până la amestecare, umplere, afumare și uscare.

Afumarea se efectuează pentru conservarea produsului, întrucât aria geografică are o umiditate relativă ridicată, iar acest proces favorizează uscarea. Afumarea se realizează cu fum de lemn uscat din specii autohtone (stejar, mesteacăn, fag sau castan).

Pentru a se controla procesul de preparare și calitatea produsului care poartă IGP, operatorii responsabili din sector au obligația de a prezenta documentele justificative necesare pentru verificarea îndeplinirii fiecărei cerințe și de a menține la dispoziția organismului de control registrele și întreaga documentație necesară, referitoare la:

— recepția materiei prime, care cuprinde informații privind furnizorul, numărul borderoului de expediție sau al facturii, cantitatea, tipul de produs și data intrării; se identifică loturile de materie primă;

— preparare, care reflectă toate etapele procesului, cu detalierea datelor de preparare, afumare și uscare, indicând numărul lotului sau al loturilor de materie primă și numărul lotului de fabricație odată preparat produsul;

— expediția produsului finit, care menționează numărul lotului, data ieșirii, cantitatea de produs, numărul borderoului de expediție și destinația;

— în registrul loturilor se corelează materia primă cu produsul finit, în conformitate cu informațiile din documentele de fabricație și de expediție, garantându-se astfel trasabilitatea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Choscos pot fi comercializați întregi, cruzi sau fierți. În plus, *choscos* fierți pot fi comercializați și sub formă de jumătăți sau de felii. Pentru *choscos* cruzi nu există restricții privind ambalajul. În ceea ce privește *choscos* fierți întregi, sub formă de jumătăți sau de felii, aceștia trebuie să fie în mod obligatoriu ambalați, din motive de siguranță alimentară și de menținere a calității, întrucât intestinul de porc, care constituie învelișul exterior al produsului, își pierde consistența în urma fierberii, devenind mai vulnerabil în special la factorii externi, care pot produce ruperi în cursul manevrării produsului. Prin urmare, *choscos* trebuie ambalați de către producători înainte de expediere.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toți *choscos* comercializați cu IGP „Chosco de Tineo”, indiferent de modul de prezentare, trebuie să poarte, pe lângă eticheta comercială, o etichetă de certificare numerotată și specifică, pe care figurează în mod obligatoriu mențiunea „Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo»” și logoul care este unic pentru toți operatorii. Eticheta se aplică, în orice caz, înainte de expedierea produsului și astfel încât să nu poată fi reutilizată. În continuare, aceasta este reprodusă în cele trei opțiuni cromatice posibile.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție este situată în zona vestică a Principatului Asturia (Spania), în partea nordică a peninsulei Iberice, între comunitățile autonome Cantabria, Castilla y León și Galicia, și cuprinde comunele Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés și Villayón.

Aria geografică delimitată care corespunde IGP este aria de producție.

5. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

În general, relieful zonei prezintă pante puternic înclinate, localizate în regiunea îngustă situată între litoral și cumpăna apelor. Acest relief accidentat creează două spații bine definite.

Rezultă astfel un spațiu interior vestic sub formă de creste și coridoare dispuse pe direcția nord-sud și un spațiu sudic central cu localizare septentrională, constituit din lanțurile muntoase litorale cu orientare pe direcția est-vest, cu o mică fâșie de coastă.

Configurația descrisă, cu un relief foarte accidentat și mari contraste fiziografice, cu văi și creste numeroase culminând cu Cordiliera Cantabrică, contribuie la manifestarea unei clime care se caracterizează prin precipitații abundente pe întreaga perioadă a anului, radiație solară moderată și nebulozitate ridicată.

De asemenea, relieful și clima constituie împreună factori determinanți ai unui mod de viață, întrucât locuitorii din regiune trebuie să se adapteze la condițiile de mediu în care trăiesc.

Ca urmare a îndelungatelor perioade hibernale de izolare în localități și a posibilității de valorificare în perioadele estivale a resurselor naturale ale pășunilor de la poalele muntelui, creșterea animalelor a reprezentat una dintre principalele surse de subzistență și, fără îndoială, prezența speciei porcine a jucat un rol fundamental în acest sens; animale obișnuite în orice gospodărie, cu atât mai mult în unitățile de producție tinzând spre autosuficiență ca urmare a caracteristicilor zonei descrise mai sus, porcinele consumau resturi organice, subproduse agricole (cotoare de varză, napi, sfeclă, mere deteriorate) și resurse silvicole (castane, ghindă, vegetație spontană), toate aflate din abundență în zonă.

Producția de porcine s-a menținut de-a lungul timpului. În trecut se creșteau porcine de rase celtice, ale căror caracteristici permiteau o valorificare optimă a resurselor terenurilor locale. Animalele respective au fost înlocuite în timp cu animale selectate, mai productive, și, cu toate că aceste animale nu le pot substitui, din punctul de vedere al reciclării ecologice, pe cele crescute anterior, sistemele de creștere se adaptează treptat, iar în prezent carnea acestor porcine este utilizată pentru „Chosco de Tineo”, deși porcinele îngrășate autohtone sunt în continuare cele mai apreciate pentru fabricarea produsului.

Acest tip special de produs din carne, originar dintr-un spațiu care a favorizat disponibilitatea materiei prime, a fost, de asemenea, rezultatul unor procedee de fabricație în acord cu caracteristicile teritoriului.

Umiditatea relativă ridicată a mediului, datorată condițiilor atmosferice, împreună cu situația de izolare a locuitorilor în perioada hibernală, a influențat dezvoltarea de mijloace speciale de conservare; afumarea, în acest caz, este metoda adoptată pentru conservare și pentru favorizarea uscării produsului. La început, se utiliza ca lemn de foc orzul sălbatic, arbust foarte abundent în zonă, menajându-se astfel alte foioase, inclusiv autohtone, care au început să fie utilizate treptat, pe măsură ce importanța acestora în alte scopuri începea să scadă. Acestea sunt materialele care continuă să fie utilizate în prezent și care își aduc contribuția, cu mici nuanțe, la configurarea aromei și a gustului, similare celor conferite de lemnul de orz sălbatic.

Procesul de afumare își menține în prezent forma artizanală, trecându-se însă de la aprinderea rugului din lemne pe pământ la sisteme alternative, cum ar fi cuptoarele sau alte elemente mobile, așa-numitele „afumători”. Pentru o perioadă minimă de 5 zile, fumul este lăsat să se ridice până la *choscos* atârnați de bare fixate de acoperiș sau de cadre denumite *carros* în spațiile destinate afumării, și anume „afumători”.

Afumarea era completată de uscarea propriu-zisă. În cadrul procesului de uscare trebuie menționată importanța comportamentului crescătorilor de vite transhumanți, locuitori ai unor sate din zonă, care trăiesc de obicei din creșterea vitelor și care se deplasează împreună cu familiile și cu animalele lor (inclusiv porci) spre înălțimile munților, din aprilie până în octombrie. În călătoriile lor, aceștia își luau printre provizii și *choscos*, pe care îi foloseau ca aliment tipic în timpul pășunatului, astfel conferindu-i-se produsului caracterul final prin uscare la o altitudine superioară. Atunci când nu aveau loc astfel de deplasări, uscătoria, o construcție tipică, foarte bine aerisită, constituia spațiul dedicat fazei de uscare, iar în prezent uscarea se realizează în spații care permit o bună ventilație, până la obținerea gradului de umiditate adecvat, într-o perioadă minimă de 8 zile.

Specificitatea produsului

„Chosco de Tineo" este un produs din carne de porc, provenită exclusiv din spată și limbă, condimentată, cu care se umplu manual intestinele groase de porc, afumat și uscat, având caracteristici deosebite față de alte tipuri de mezeluri. La feliere se evidențiază în mod clar bucățile de carne utilizate, tocarea cărnii nefiind permisă.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Caracteristicile produsului „Chosco de Tineo" se datorează condițiilor naturale ale zonei, în care producția de porcine se bucură de o importanță deosebită, precum și unei forme specifice de producție. Aceasta este, pe de o parte, consecința unei clime ploioase și a unui relief muntos care menține izolarea localităților pentru o perioadă a anului, și, pe de altă parte, a particularității tipului de mezel, fabricat din bucăți de carne de calitate superioară, ceea ce face ca produsul să fie rezervat în principal evenimentelor importante.

În domeniul produselor obținute din carne de porc, prepararea *choscos* se numără printre obiceiurile cele mai adânc înrădăcinate în aria geografică delimitată. Acest obicei s-a transmis din generație în generație, păstrându-se procedeul artizanal. Produsul se bucură de o reputație excelentă, garantată de recunoașterea publicului și de diferite documente scrise.

Există referiri documentare ale mănăstirilor din Obona (Tineo), din Corias (Cangas del Narcea) și din Belmonte, precum și norme ale consiliilor și parohiilor care reflectă importanța creșterii porcilor în zonă. Recensământul proprietăților numit „Catastro de Ensenada" indica faptul că în zonă se înregistra cel mai ridicat venit din regiunea Asturia în secolul al XVIII-lea; O. Bellmunt și F. Canella, în lucrarea intitulată *Asturias*, 1897, semnalau porcinele drept una dintre sursele de bogăție considerabilă; iar *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) și J. E. Lamuño amintesc importanța faimoaselor piețe săptămânale de purcei din Tineo.

În ceea ce privește industria de carmangerie din regiune, trebuie notat faptul că cea din Tineo este în prezent cea mai renumită, produsele acesteia, în special „Chosco de Tineo", fiind referința gastronomică fundamentală în zonă. În cea de a doua jumătate a secolului al XIX-lea, în lucrarea *Asturias* de O. Bellmunt și F. Canella sunt menționate deja fabrici de produse din carne în municipiul Valdés, iar la începutul secolului al XX-lea se găsea în Tineo o fabrică de mezeluri, „La Asunción".

Originea cuvântului *chosco* este incertă; José Ántonio Fidalgo propune termenul latin *luscus*, care înseamnă „chior", aproape orb. Este un termen propriu (aparținând limbii *bable* sau asturianei vestice) din aria sud-vestică a Principatului Asturia (Tineo, Allande, Cangas del Narcea etc.). În Evul Mediu, denumirea de „Tineo" acoperea regiunea întinsă de la Cabruñana, în Salas, până la Leitariegos, în munți, incluzând actualul Cangas del Narcea, cunoscut, până în secolul al XIX-lea, sub denumirea de Cangas de Tineo.

În *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo*, din 1920, cronicarul Claudio Zardaín, menționează *choscos* care se degustau la mesele de San Roque, o sărbătoare locală.

În 1929, în cartea sa *Guía del buen comer español*, Dionisio Pérez (sub pseudonimul „Post-Thebussem") menționează *choscos* printre mezeluri, despre care afirmă că reprezintă un fel de mâncare caracteristic în Tineo în ziua de San Roque.

Lucas Pallarés, în *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998) afirmă că *chosco* este un produs nobil al crescătorilor de animale.

Inventarul spaniol al produselor tradiționale, publicat de Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației în cadrul proiectului „Euroterroirs", finanțat de Uniunea Europeană, asociază, de asemenea, produsul cu regiunea Tineo, de unde primește și numele „Chosco de Tineo".

Periodic, produsul este supus unor studii analitice pentru a se verifica menținerea caracteristicilor fizice și organoleptice cărora li se datorează prestigiul acestuia. Parametrii utilizați pentru caracterizarea produsului, împreună cu rezultatele obținute, sunt detaliați la punctul 3.2 din prezentul document și trebuie să rămână constanți în timp.

În fiecare an, presa regională redă ecourile festivalurilor și zilelor culinare, în care „Chosco de Tineo” este protagonist.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

https://run.gob.es/wzoChoscoU24