C/2025/955

7.2.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/955)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM NA ÚROVNI ÚNIE

„Chosco de Tineo“

EÚ č.: PGI-ES-0696-AM02

Dátum žiadosti: 17.11.2022

1. **Názov výrobku**

„Chosco de Tineo“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP [ ] CHZO [X]

3. **Žiadateľ a oprávnený záujem**

Generálne riaditeľstvo pre rozvoj vidieka a agropotravinársky priemysel – vláda Astúrie

–

4. **Členský štát**

Španielsko

5. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena (-y) týka (-jú)**

☐ Názov výrobku

☐ Súvislosť

☒ Obmedzenia uvádzania na trh

6. **Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii zmeny na úrovni Únie stanovenej v článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

Tieto zmeny sa považujú za zmeny na úrovni Únie, keďže možnosť rozšírenia sortimentu nových predajných formátov balenej varenej údeniny *chosco* je obmedzená na oblasť výroby.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis a dôvody zmeny**

Obmedzenia uvádzania na trh

Opis

Súčasné znenie:

„Výrobok *chosco* sa môže predávať nenakrájaný, v uvarenom alebo surovom stave. V súvislosti s klobásou *chosco* v surovom stave neexistujú žiadne obmedzenia týkajúce sa balenia. Varená údenina *chosco* sa však z dôvodov bezpečnosti potravín a zachovania kvality musí zabaliť. Zohrievanie totiž zmäkčuje črevo prasaťa, ktoré sa používa ako obal. Preto sa potom môže vplyvom vonkajších faktorov ľahšie poškodiť a počas manipulácie sa môže roztrhnúť. Musí sa preto pred expedíciou zabaliť vo výrobných priestoroch.“

sa nahrádza takto:

„Výrobok *chosco* sa môže predávať nenakrájaný, v uvarenom alebo surovom stave. Okrem toho sa varená údenina *chosco* môže predávať prekrojená na polovicu alebo nakrájaná na plátky. V súvislosti s klobásou *chosco* v surovom stave neexistujú žiadne obmedzenia týkajúce sa balenia. Varená údenina *chosco* predávaná nenakrájaná, prekrojená na polovicu alebo nakrájaná na plátky sa však z dôvodov bezpečnosti potravín a zachovania kvality musí zabaliť. Zohrievanie totiž zmäkčuje črevo prasaťa, ktoré sa používa ako obal. Preto sa potom môže vplyvom vonkajších faktorov ľahšie poškodiť a počas manipulácie sa môže roztrhnúť. Musí sa preto pred expedíciou zabaliť vo výrobných priestoroch.“

Táto zmena sa týka aj jednotného dokumentu.

Zhrnutie dôvodov, prečo sa požaduje zmena

Dôvody

Nové predajné formáty boli zaradené v dôsledku súčasného dopytu spotrebiteľov, ktorí v súčasnosti uprednostňujú menšie formáty s cieľom znížiť plytvanie potravinami. Krájanie uvarenej údeniny *chosco* na plátky alebo polovičky nemení základné vlastnosti ani pravosť výrobku „Chosco de Tineo“, ak krájanie a manipuláciu s kusmi po uvarení vo výrobných priestoroch vykonáva kvalifikovaný personál. Tým sa znižuje pravdepodobnosť, že sa výrobok počas manipulácie roztrhne, čo by mohlo mať negatívny vplyv na kvalitu, a predchádza sa rizikám týkajúcim sa bezpečnosti potravín, keďže ide o výrobok určený na priamu spotrebu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

„Chosco de Tineo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne opracované, solené, údené atď.)

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

• 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Mäsový výrobok z vybraných kusov bravčového mäsa, z roštenky a jazyka, okorenený soľou, mletou paprikou a cesnakom, zabalený do čreva prasaťa, ktoré mu dodáva jeho charakteristický tvar. Údi sa a suší v surovom stave.

Výrobok má zaoblený a nepravidelný tvar a jeho hmotnosť sa pohybuje od 500 g do 2 000 g. Je červenkastej farby, má pevnú konzistenciu a pri rozrezaní má charakteristický vzhľad, ktorý zreteľne prezrádza obsah rôznych kusov mäsa.

Obsahuje minimálne 40 % vlhkosti, maximálne 41 % tuku v sušine a viac ako 50 % proteínov v sušine.

Aróma a chuť výrobku sú typické pre údenú klobásu. Bývajú intenzívnejšie aj menej intenzívne v závislosti od toho, ako dlho bol výrobok údený. Výrobok je šťavnatý.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Nespomínajú sa žiadne príslušné požiadavky vzťahujúce sa na krmivo.

Používajú sa tieto kusy bravčového mäsa: minimálne 80 % roštenky a minimálne 15 % jazyka. Ako korenie sa používa soľ, mletá paprika a cesnak.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba (výber, porciovanie surovín, miešanie, napĺňanie, údenie a sušenie) sa uskutočňuje v označenej zemepisnej oblasti.

Výrobok *chosco* sa konzervuje údením. Na údenie sa používa suché drevo miestnych druhov stromov (dubu, brezy, buku alebo gaštanu). Pre danú oblasť je typická vysoká relatívna vlhkosť a tento postup uľahčuje vysušenie výrobku v týchto podmienkach.

Aby sa mohlo overiť, že všetky výrobné postupy a kvalita výrobku chráneného predmetným CHZO spĺňajú všetky príslušné požiadavky, výrobné podniky musia skompletizovať všetku potrebnú dokumentáciu a záznamy a poskytnúť ich k dispozícii kontrolnému orgánu. Táto dokumentácia zahŕňa:

— záznamy o doručení surovín s podrobnosťami o dodávateľovi, dodacom liste alebo čísle faktúry, množstve, druhu výrobku a dátume doručenia. Výrobky sa identifikujú podľa šarže,

— záznamy o výrobe s podrobnosťami o všetkých fázach výrobného procesu vrátane dátumov výroby, údenia a sušenia, s uvedením čísla (čísel) šarže základných surovín a čísla výrobnej šarže,

— expedičné záznamy o hotovom výrobku s uvedením čísla šarže, dátumu expedície, množstva výrobku, dátumu expedičného listu a miesta určenia,

— záznamy o šaržiach, v ktorých sa uvádzajú súvislosti medzi surovinou a konečným výrobkom na základe informácií z výrobných a expedičných záznamov, čím sa zaručuje vysledovateľnosť.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok *chosco* sa môže predávať nenakrájaný, v uvarenom alebo surovom stave. Okrem toho sa varená údenina *chosco* môže predávať prekrojená na polovicu alebo nakrájaná na plátky. V súvislosti s klobásou *chosco* v surovom stave neexistujú žiadne obmedzenia týkajúce sa balenia. Varená údenina *chosco* predávaná nenakrájaná, prekrojená na polovicu alebo nakrájaná na plátky sa však z dôvodov bezpečnosti potravín a zachovania kvality musí zabaliť. Zohrievanie totiž zmäkčuje črevo prasaťa, ktoré sa používa ako obal. Preto sa potom môže vplyvom vonkajších faktorov ľahšie poškodiť a počas manipulácie sa môže roztrhnúť. Musí sa preto pred expedíciou zabaliť vo výrobných priestoroch.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky výrobky chosco, ktoré sa predávajú ako CHZO „Chosco de Tineo“, musia byť bez ohľadu na spôsob prezentácie okrem obchodnej etikety označené aj osobitnou číslovanou certifikačnou etiketou, na ktorej je uvedený text „Indicación Geográfica Protegida ‚Chosco de Tineo‘“ a logo, ktoré je totožné v prípade všetkých výrobcov. Táto etiketa sa musí na výrobok pripojiť pred jeho expedíciou, a to takým spôsobom, aby sa nedala opätovne použiť. Etiketa v troch možných farebných variantoch.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobnú oblasť tvoria obce Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés a Villayón na západe autonómnej oblasti Astúria (Španielsko), ktorá sa nachádza na severe Pyrenejského polostrova a ohraničujú ju autonómne oblasti Kantábria, Kastília a León a Galícia.

Takto vymedzená oblasť predstavuje výrobnú oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Táto oblasť sa vyznačuje veľmi strmými svahmi, ktoré rozdeľujú krátky úsek od pobrežia k rozvodiam riek na dve zreteľne odlišné pásma:

západné vnútrozemské pásmo, v ktorom sa nachádzajú menšie horské hrebene a priesmyky s orientáciou na juh, a južné centrálne pásmo, ktoré sa rozprestiera na severe, kde sa nachádzajú pobrežné horské hrebene tiahnuce sa z východu na západ a úzky pobrežný pás.

Toto usporiadanie so svojím nerovným terénom, fyzickou geografiou plnou kontrastov a mnohými údoliami a horskými hrebeňmi, ktoré vrcholia v podobe Kantaberského pohoria (Cordillera Cantábrica) vytvára podnebie, ktoré počas roka prináša mnoho zrážok, mierne slnečné žiarenie a veľkú oblačnosť.

Okrem toho majú orografické podmienky a podnebie oblasti veľký vplyv na spôsob života obyvateľov týchto dedín, ktorí sa musia prispôsobovať miestnemu prostrediu.

Izolácia dedín počas dlhých zimných období a možnosť využívania prírodných zdrojov v lete na pasienkoch horských priesmykov viedli k tomu, že chov dobytka sa stal jedným z hlavných prostriedkov obživy. Vzhľadom na potrebu sebestačnosti, ktorá vyplýva z tohto prostredia, zohrávali ošípané rozhodujúcu úlohu a chovali sa vo všetkých dedinách. Ošípané totiž možno kŕmiť organickým odpadom, vedľajšími poľnohospodárskymi produktmi (kapustnými hlúbmi, reďkovkami, cukrovou repou, otlčenými jablkami) a zdrojmi z voľnej prírody (gaštanmi, bukvicami, divým porastom), ktoré sa v oblasti vyskytujú vo veľkých množstvách.

To je dôvod, prečo sa chov ošípaných udržal. Používali sa keltské plemená ošípaných, ktorých vlastnosti umožnili najlepšie využitie zdrojov krajiny. Tieto plemená sa postupne začali nahrádzať vybranými produktívnejšími zvieratami, a aj keď tieto nie sú schopné splniť recyklačnú úlohu, ktorú plnili ošípané z keltských plemien, výrobné systémy sa prispôsobili. V súčasnosti sa v klobáse „Chosco de Tineo“ používa ich mäso, hoci ošípané vykŕmené v tejto oblasti sú pri výrobe tohto výrobku stále najoceňovanejšie.

Táto osobitná údenina pochádza z oblasti, kde boli k dispozícii potrebné suroviny. Súčasne vďačí za vznik aj výrobným metódam zodpovedajúcim miestnym podmienkam.

Vysoká relatívna vlhkosť zapríčinená atmosférickými podmienkami spolu s izoláciou obyvateľov počas zimných mesiacov viedli k vývoju osobitných opatrení na konzervovanie výrobku. V tomto prípade sa na konzervovanie a sušenie výrobku zvolila metóda údenia. Pôvodne sa používalo drevo z útesovca, ktorého výskyt je v danej oblasti vysoký. Vďaka tomu sa ušetrili iné miestne listnaté dreviny. Neskôr však útesovec nahradili, pretože sa prestali používať na iné účely. Tieto dreviny sa používajú dodnes a dodávajú výrobku arómu a chuť, ktoré sú s malými rozdielmi podobné chuti a aróme, ktorá vznikala pri použití útesovca.

Údenie sa aj dnes realizuje tradičnými metódami, hoci drevo sa už nezapaľuje na zemi, ale v panvici na žeravé uhlie alebo v iných prenosných zariadeniach známych pod názvom *cocinas de ahumado* (údiaca pec). Výrobky *chosco* sa ponechávajú v udiarňach (*ahumaderos*) minimálne päť dní. Visia z tyčí upevnených na strechu alebo z rámov známych pod názvom *carros*.

Po údení nasleduje samotné sušenie. V tejto súvislosti by sa mal spomenúť aj význam kočovných pastierov kráv (*vaqueiros de alzada*), ktorí žijú v určitých dedinách oblasti. Spravidla sa živili chovom dobytka a od apríla do októbra sa spolu s rodinami a s hospodárskymi zvieratami (vrátane ošípaných) sťahovali do hôr. Na tieto cesty si brávali aj *choscos*, ktoré používali ako typické jedlo horských pastvín. Proces výroby tejto údeniny sa tu osobitným spôsobom ukončil sušením vo vysokej nadmorskej výške. Ak sa tieto cesty neuskutočnili, sušenie prebiehalo v tradičnej, dobre vetranej konštrukcii s názvom *hórreo*. Dnes sušenie prebieha v priestoroch, ktoré poskytujú dobré vetranie minimálne osem dní, až kým sa nedosiahne požadovaný stupeň vlhkosti výrobku.

Špecifickosť výrobku

„Chosco de Tineo“ sa vyrába výlučne z kusov bravčového mäsa, roštenky a jazyka, okorení sa a ručne zabalí do čreva ošípaných, údi sa a suší, čím získava vlastnosti, ktoré sa líšia od iných druhov údenín. Keď sa rozreže, zreteľne vidno rôzne kusy mäsa, ktoré sa použili. Mäso nesmie byť mleté.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Osobitné vlastnosti výrobku „Chosco de Tineo“ vyplývajú z prírodného prostredia oblasti, kde mal chov ošípaných významnú úlohu, ako aj zo špecifickej výrobnej metódy. Tá je na jednej strane výsledkom daždivého počasia a horského terénu, pre ktoré sú dediny na časť roka izolované. Na druhej strane ide vďaka vysokokvalitným surovinám o osobitnú údeninu, ktorá je vyhradená najmä na špeciálne príležitosti.

Zo všetkých výrobkov, ktoré sa vyrábajú z porazených ošípaných, je *chosco* jedným z výrobkov s najdlhšou tradíciou vo vymedzenej oblasti. Výrobné metódy sa odovzdávali z generácie na generáciu, pričom si zachovali svoj remeselný charakter. Výrobok sa teší dobrej povesti, ktorú dokladá úcta obyvateľstva a odkazy v literatúre.

Odkazy existujú v textoch kláštorov v obci Obona (Tineo), Corias (Cangas del Nancea) a Belmonte, a tiež v miestnych predpisoch, ktoré prijali mestá a farnosti. Tieto odkazy odzrkadľujú dôležitosť chovu ošípaných v oblasti. V katastri nehnuteľností (*Catastro de Ensenada*) je zaznamenané, že v oblasti bol v 18. storočí najvyšší počet ošípaných v Astúrii. O. Bellmunt a F. Canella vo svojom diele s názvom *Asturias* (Astúria) z roku 1897 poukazujú na to, že chov ošípaných je jedným z hlavných zdrojov bohatstva. Dielo *Gran Enciclopedia Asturiana* (Veľká astúrska encyklopédia, Gijón, 1980) a J. E. Lamuño zdôrazňujú veľkosť známych týždňových trhov s ciciakmi v obci Tineo.

K najznámejším spracovateľom bravčového mäsa v danej oblasti sú spracovatelia v obci Tineo. Ich údeniny, predovšetkým „Chosco de Tineo“, sú najdôležitejšími potravinovými výrobkami oblasti. V druhej polovici 19. storočia O. Bellmunt a F. Canella vo svojej knihe *Asturias* už uvádzajú výrobcov údenín v obci Valdés. Na začiatku 20. storočia bola obec Tineo miestom prvého závodu na výrobu údenín s názvom La Asunción.

Pôvod slova *chosco* nie je známy. José Ántonio Fidalgo však prichádza s návrhom, že toto slovo pochádza z latinského *luscus*, ktoré znamená jednooký alebo takmer slepý. Slovo je z *Bable*, čiže zo západoastúrskeho dialektu, ktorý je charakteristický pre juhozápadnú Astúriu (Tineo, Allande, Cangas del Narcea atď.). V stredoveku sa názov „Tineo“ vzťahoval na okres rozprestierajúci sa od obce Cabruñana en Salas po horskú obec Leitariegos. Okrem toho súčasná obec Cangas del Narcea bola do 19. storočia známa ako Cangas de Tineo.

V roku 1920 píše kronikár Claudio Zardaín vo svojom diele *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* o výrobku *chosco*, ktorý sa tešil úspechu na miestnej slávnosti sv. Rocha.

V roku 1929 sa Dionisio Pérez (pod pseudonymom „Post-Thebussem“) vo svojej knihe *Guía del buen comer español* zmienil, že *chosco* je údenina, ktorá v obci Tineo predstavuje typický pokrm na deň sv. Rocha.

Lucas Pallarés píše vo svojom diele *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998), že *chosco* je výborný výrobok, ktorý pochádza od vysokohorských pastierov *vaqueiros de alzada*.

V španielskom zozname tradičných výrobkov *Inventario Español de Productos Tradicionales*, ktorý vydalo ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravín ako súčasť projektu „Euroterroirs“ financovaného Európskou úniou, sa výrobok takisto spája s okresom Tineo, podľa ktorého má aj svoj názov „Chosco de Tineo“.

Aby si výrobok udržal fyzikálne a organoleptické vlastnosti, ktorým vďačí za svoju povesť, často sa vykonávajú analýzy. Kritériá charakterizujúce výrobok a výsledky analýzy sa uvádzajú v bode 3.2 tohto dokumentu a nesmie dochádzať k ich zmenám.

Každý rok sa v regionálnej tlači píše o festivaloch a gastronomických dňoch organizovaných na počesť „Chosco de Tineo“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://run.gob.es/wzoChoscoU24