C/2025/955

7.2.2025

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/955)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO

„Chosco de Tineo“

EU št.: PGI-ES-0696-AM02

Predloženo 17. novembra 2022

1. **Ime proizvoda**

„Chosco de Tineo“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP[ ] ZGO [X]

3. **Skupina vložnikov in pravni interes**

Generalni direktorat za razvoj podeželja in agroživilstvo – vlada Asturije

—

4. **Država članica**

Španija

5. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

☐ Ime proizvoda

☐ Povezava

☒ Omejitve trženja

6. **Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev spremembe na ravni Unije, kot je določena v členu 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

Te spremembe se štejejo za spremembe Unije, saj je možnost razširitve obsega novih oblik prodaje pakiranega kuhanega proizvoda *chosco* omejena na območje proizvodnje.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

Omejitve trženja

Opis

Sedanje besedilo:

„Proizvod *chosco* je mogoče prodajati cel, kuhan ali surov. Za surovi *chosco* ni omejitev glede pakiranja. Kuhani *chosco* mora biti zaradi prehranske varnosti in ohranjanja kakovosti pakiran, saj se pri kuhanju ovitek iz svinjskega črevesa zmehča in postane občutljivejši za zunanje dejavnike, zaradi katerih se lahko med ravnanjem z njim tudi pretrga. Zato ga mora proizvajalec pred odpravo zapakirati v svojih obratih.“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Proizvod *chosco* je mogoče prodajati cel, kuhan ali surov. Poleg tega se kuhani *chosco* lahko prodaja v polovicah ali narezan na rezine. Za surovi *chosco* ni omejitev glede pakiranja. Kuhani *chosco*, ki se prodaja cel, v polovicah ali narezan na rezine, mora biti zaradi prehranske varnosti in ohranjanja kakovosti pakiran, saj se pri kuhanju ovitek iz svinjskega črevesa zmehča in postane občutljivejši za zunanje dejavnike, zaradi katerih se lahko med ravnanjem z njim tudi pretrga. Zato ga mora proizvajalec pred odpravo zapakirati v svojih obratih.“

Ta sprememba vpliva tudi na enotni dokument.

Povzetek razlogov za spremembo

Razlogi

Zaradi trenutnega povpraševanja potrošnikov so bile vključene nove oblike prodaje, saj imajo zdaj zaradi zmanjšanja količine živilskih odpadkov prednost manjše oblike. Rezanje kuhanega proizvoda *chosco* na rezine ali polovice ne spremeni bistvenih značilnosti ali pristnosti proizvoda „Chosco de Tineo“, če po kuhanju kosov v proizvodnih obratih razrez in ravnanje z njimi opravi usposobljeno osebje. To zmanjšuje verjetnost, da bo proizvod med ravnanjem razpadel, kar bi lahko negativno vplivalo na kakovost, in preprečuje tveganja za varnost hrane, saj gre za proizvod, pripravljen za uživanje.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Chosco de Tineo“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

Oznaka kombinirane nomenklature

16 – IZDELKI IZ MESA, RIB ALI RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Mesni proizvod, pripravljen iz izbranih kosov svinjskih ledij in jezika, začinjen s soljo, papriko in česnom ter polnjen v svinjsko črevo, ki mu daje značilno obliko; proizvod je prekajen in sušen surov.

Je nepravilne okrogle oblike in tehta od 500 g do 2 000 g. Proizvod je rdečkaste barve in čvrst. Pri razrezu so dobro vidni različni kosi uporabljenega mesa, kar mu daje značilen videz.

Vsebnost vlage je najmanj 40 %, vsebnost maščob je 41 % suhe snovi ali manj, vsebnost beljakovin pa več kot 50 % suhe snovi.

Ima značilen vonj in okus prekajene klobase, ki je lahko glede na čas prekajevanja bolj ali manj izrazit, ter sočno strukturo.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ustrezne zahteve glede krme niso navedene.

Za proizvod se uporabljajo naslednji kosi svinjskega mesa: najmanj 80 % ledij in najmanj 15 % jezika, začinjeni s soljo, papriko in česnom.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja (izbira in razkosavanje surovine, mešanje, polnjenje, prekajevanje in sušenje) poteka na opredeljenem geografskem območju.

Chosco se konzervira s prekajevanjem, pri katerem se uporablja suh lokalni les (hrast, breza, bukev ali kostanj), ker to pomaga pri sušenju proizvoda na tem območju z visoko relativno vlažnostjo.

Da se omogoči preverjanje, da vsi proizvodni postopki in kakovost proizvoda z ZGO izpolnjujejo vse zahteve, morajo proizvodni obrati izpolniti vso potrebno dokumentacijo in registre ter jih dati na voljo nadzornemu organu. Ta dokumentacija vključuje:

— evidence o dobavi surovin s podrobno navedbo dobavitelja, številke dobavnice ali računa, količine, vrste proizvoda in datuma dobave. Serije morajo biti označene;

— proizvodne evidence s podrobno navedbo vseh faz proizvodnega postopka, vključno z datumi proizvodnje, prekajevanja in sušenja, iz katerih so razvidne serijska(-e) številka(-e) surovine in številka proizvodne serije;

— evidence o odpravi za končne proizvode z navedbo serijske številke, datuma odprave, količine proizvoda, številke odpravnice in namembnega kraja;

— register serij, ki povezuje surovino s končnim proizvodom na podlagi podatkov iz proizvodnih evidenc in evidenc o odpravi ter tako zagotavlja sledljivost.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod *chosco* je mogoče prodajati cel, kuhan ali surov. Poleg tega se kuhani *chosco* lahko prodaja v polovicah ali rezinah. Za surovi *chosco* ni omejitev glede pakiranja. Kuhani *chosco*, ki se prodaja cel, v polovicah ali narezan na rezine, mora biti zaradi prehranske varnosti in ohranjanja kakovosti pakiran, saj se pri kuhanju ovitek iz svinjskega črevesa zmehča in postane občutljivejši za zunanje dejavnike, zaradi katerih se lahko med ravnanjem z njim tudi pretrga. Zato ga mora proizvajalec pred odpravo zapakirati v svojih obratih.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vse klobase *chosco*, ki se tržijo kot ZGO „Chosco de Tineo“, morajo ne glede na obliko predstavitve imeti poleg trgovske etikete še posebno oštevilčeno certifikacijsko etiketo, na kateri sta navedba „Zaščitena geografska označba, Chosco de Tineo“ in logotip (standarden za vse proizvajalce). Ta etiketa mora biti pred odpravo proizvoda nameščena tako, da je ni mogoče ponovno uporabiti. V treh barvnih možnostih je prikazana spodaj.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvodno območje zajema občine Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés in Villayón na zahodu Asturije (Španija) na severu Pirenejskega polotoka ter meji na avtonomne skupnosti Kantabrija, Kastilja in León ter Galicija.

To je proizvodno območje, ki ga pokriva ZGO.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti geografskega območja

Čeprav obala in razvodje nista preveč oddaljena, pa ju na splošno ločujejo strma pobočja, orografski elementi, zaradi katerih se ti območji jasno razlikujeta:

za zahodni del, ki leži v notranjosti, je značilno površje z izdanki in prelazi, obrnjenimi proti jugu, osrednje južno območje, ki leži na severu, pa obsega obalna gorovja, ki potekajo od vzhoda proti zahodu, in majhen obalni pas.

Zaradi te konfiguracije z zelo razgibanim površjem, raznoliko fizično geografijo ter številnimi dolinami in gorskimi verigami, ki vrh dosežejo v Kantabrijskem gorovju, so za podnebje značilni obilica padavin skozi vse leto, zmerna osončenost in pogosta oblačnost.

Poleg tega orografija in podnebje območja zelo vplivata na način življenja prebivalcev teh vasi, ki so se morali prilagoditi lokalnim okoljskim razmeram.

Zaradi dolgih zim, ko so vasi odrezane od sveta, in možnosti izkoriščanja naravnih virov na poletni gorski paši je bila živinoreja eden od glavnih načinov preživetja. Prašiči so bili zelo pomembni in redili so jih v vseh vaseh, saj so jih zaradi potrebe po samozadostnosti, ki jo narekuje to okolje, lahko krmili z organskimi odpadki, kmetijskimi stranskimi proizvodi (zeljnimi štori, repo, peso, poškodovanimi jabolki) in divjimi viri (kostanjem, želodom, divjimi rastlinami), ki jih je bilo na območju v izobilju.

Zato so prašičerejo nadaljevali. Uporabljali so keltske pasme prašičev, katerih značilnosti so omogočile najboljšo uporabo podeželskih virov. Postopoma so jih nadomestile izbrane produktivnejše živali in ker te niso mogle izpolniti vloge recikliranja, ki so jo imele keltske pasme, so se proizvodni sistemi prilagodili, danes pa se njihovo meso uporablja za proizvod „Chosco de Tineo“, čeprav so pasme, ki se vzrejajo na območju, še vedno najbolj cenjene za pripravo tega proizvoda.

Ta posebna klobasa, ki je proizvod območja, na katerem je surovin v izobilju, pa je tudi rezultat proizvodnih postopkov, skladnih z lokalnimi razmerami.

Visoka relativna vlažnost zaradi podnebnih razmer je skupaj z odrezanostjo od sosedov v zimskih mesecih privedla do posebnih ukrepov, ki so se razvili za konzerviranje proizvoda. V tem primeru je bila metoda, izbrana za konzerviranje in sušenje klobase, prekajevanje. Na začetku se je uporabljal les uleksa, ki ga je na območju veliko, tako da je bilo mogoče varčevati z lesom drugih avtohtonih listavcev, čeprav so ti postopoma nadomestili uleks, ker se niso več toliko uporabljali v druge namene. Tak les se še danes uporablja ter daje proizvodu vonj in okus, le malo drugačen od tistega, ki ga da prekajevanje z uleksom.

Danes se prekajevanje še vedno izvaja s tradicionalnimi metodami, čeprav se ogenj ne zakuri več na tleh, temveč se kuri v žerjavnicah ali drugih premičnih napravah, znanih kot *cocinas de ahumado* (peči za prekajevanje). *Choscos* ostanejo v prekajevalnicah (*ahumaderos*) najmanj pet dni, ko so obešeni na palice, pritrjene na streho, ali okvirje, znane kot *carros*.

Prekajevanju sledi dejansko sušenje. Pri sušenju je treba omeniti pomen nomadskih kravjih pastirjev (*vaqueiros de alzada*), ki živijo v nekaterih vaseh na območju proizvodnje. Navadno so živeli od vzreje govedi ter so se z družinami in živino (vključno s prašiči) za čas od aprila do oktobra preselili v visokogorje. Med drugim so s seboj na pot vzeli *choscos* kot značilno hrano za gorsko pašo, v gorah pa so proizvod dokončali na poseben način – s sušenjem na višji nadmorski višini. Kadar teh selitev ni bilo, so proizvode sušili v tradicionalni dobro prezračeni konstrukciji, imenovani *hórreo*. Danes se v proizvodnih obratih, ki omogočajo dobro zračenje, proizvodi sušijo najmanj osem dni oziroma dokler ni dosežena zahtevana vlažnost.

Posebnosti proizvoda

„Chosco de Tineo“ je pripravljen izključno iz kosov svinjskih ledij in jezika, začinjen, ročno polnjen v svinjsko črevo, prekajen in sušen, kar mu daje lastnosti, po katerih se razlikuje od drugih vrst klobas. Pri razrezu so dobro vidni različni kosi uporabljenega mesa. Meso ne sme biti sesekljano.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Značilnosti proizvoda „Chosco de Tineo“ izvirajo iz naravnega okolja območja, na katerem je bila prašičereja še posebno pomembna, in posebnih proizvodnih metod, ki so posledica deževnega podnebja in goratega površja, zaradi katerega so vasi del leta odrezane od preostalega sveta, ter dejstva, da gre za posebno klobaso, izdelano iz visokokakovostnih kosov, zato je v glavnem namenjena za posebne priložnosti.

Izmed proizvodov, pripravljenih ob zakolu prašičev, je *chosco* eden od najbolj uveljavljenih na opredeljenem območju. Njegove proizvodne metode so se prenašale iz roda v rod in ohranjale značaj obrti, proizvod pa uživa odličen sloves, ki ga dokazuje čislanost pri prebivalcih in v dokumentarnih virih.

Pomen prašičereje za območje se kaže v zapisih v dokumentih iz samostanov Obona (Tineo), Corias (Cangas del Nancea) in Belmonte ter lokalnih predpisih, ki so jih sprejeli mesta in župnije. V *Catastro de Ensenada* (zemljiški knjigi) je zapisano, da je imelo območje v 18. stoletju največjo čredo prašičev v Asturiji. O. Bellmunt in F. Canella v delu z naslovom *Asturias* iz leta 1897 navajata, da je prašičereja eden od glavnih virov bogastva, J. E. Lamuño pa v *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) opozarja na znamenite tedenske sejme v Tineu, na katerih se na veliko trguje z odojki.

Kar zadeva regionalne predelovalce svinjskega mesa, je treba navesti, da so danes najbolj znani predelovalci iz Tinea, saj so njihove klobase in zlasti „Chosco de Tineo“ najpomembnejši živilski proizvod na območju. O. Bellmunt in F. Canella v delu *Asturias* iz druge polovice 19. stoletja že omenjata proizvajalce klobas v občini Valdés, na začetku 20. stoletja pa je bil v Tineu obrat za proizvodnjo klobas, imenovan „La Asunción“.

Izvor besede *chosco* ni popolnoma znan, vendar José Ántonio Fidalgo domneva, da bi lahko izhajal iz latinske besede *luscus*, ki pomeni enook ali skoraj slep. Beseda je iz jezika Zahodne Asturije, ki se imenuje *bable*, in je posebnost jugozahodne Asturije (krajev Tineo, Allande, Cangas del Narcea itd.). V srednjem veku je ime „Tineo“ zajemalo okrožje od kraja Cabruñana en Salas do kraja Leitariegos v hribih. Poleg tega je bil kraj, ki se danes imenuje Cangas del Narcea, do 19. stoletja znan kot Cangas de Tineo.

Letopisec Claudio Zardaín je leta 1920 v delu *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* pisal o *chosco*, ki so ga jedli na lokalnem festivalu svetega Roka.

Dionisio Pérez (pod psevdonimom Post-Thebussem) je v delu *Guía del buen comer español* iz leta 1929 opisal *chosco* kot klobaso in navedel, da je to v Tineu značilna jed na dan svetega Roka.

Lucas Pallarés je v delu *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998) zapisal, da je *chosco* plemenit proizvod, ki izvira od *vaqueiros de alzada*.

Inventario Español de Productos Tradicionales (Španski seznam tradicionalnih proizvodov), ki ga je ministrstvo za kmetijstvo, ribolov in prehrano objavilo kot del projekta „Euroterroirs“, ki ga je financirala Evropska unija, tudi povezuje proizvod z okrožjem Tineo, po katerem je dobil ime „Chosco de Tineo“.

Za zagotovitev ohranjanja fizikalnih in organoleptičnih lastnosti, po katerih je proizvod zaslovel, se redno izvajajo analize. Merila, ki se uporabljajo za podroben opis proizvoda, in dobljeni rezultati analize so navedeni v točki 3.2 tega dokumenta. Od njih se ne sme odstopati.

Regionalna občila vsako leto poročajo o festivalih in gastronomskih dnevih, v središču katerih je proizvod „Chosco de Tineo“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://run.gob.es/wzoChoscoU24