C/2025/955

7.2.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/955)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM EN UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING

”Chosco de Tineo”

EU-nr: PGI-ES-0696-AM02

Inlämnad den 17 november 2022

1. **Produktens namn**

”Chosco de Tineo”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ( ) SGB (X)

3. **Sökande och berättigat intresse**

Asturiens generaldirektorat för landsbygdsutveckling och jordbruksbaserade livsmedel

–

4. **Medlemsstat**

Spanien

5. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☐ Produktens namn

☐ Samband

☒ Saluföringsbegränsningar

6. **Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en unionsändring enligt artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012**

Dessa ändringar betraktas som unionsändringar eftersom möjligheten att utvidga utbudet av nya försäljningsformat för förpackad kokt ”Chosco de Tineo” är begränsad till produktionsområdet.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

7. **Beskrivning av och motivering till ändringen**

Saluföringsbegränsningar

Beskrivning

Den nuvarande lydelsen:

"'Chosco de Tineo' får saluföras hel, rå eller kokt. Rå 'Chosco de Tineo' omfattas inte av några restriktioner i fråga om förpackningen. Däremot ska kokta produkter med hänsyn till livsmedelssäkerheten och produktens kvalitet alltid förpackas, eftersom de gristarmar som utgör produktens skinn mjuknar under kokningen och därmed blir känsligare för yttre faktorer och lättare kan gå sönder under produkthanteringen. Därför bör dessa produkter förpackas i tillverkarens anläggningar före frakten."

ersätts med följande text:

"'Chosco de Tineo' får saluföras hel, rå eller kokt. Kokta produkter får dessutom saluföras i halvor eller skivor. Rå 'Chosco de Tineo' omfattas inte av några restriktioner i fråga om förpackningen. Däremot ska kokta produkter som saluförs hela, i halvor eller i skivor med hänsyn till livsmedelssäkerheten och produktens kvalitet alltid förpackas, eftersom de gristarmar som utgör produktens skinn mjuknar under kokningen och därmed blir känsligare för yttre faktorer och lättare kan gå sönder under produkthanteringen. Därför bör dessa produkter förpackas i tillverkarens anläggningar före frakten."

Denna ändring påverkar även det sammanfattande dokumentet.

Sammanfattning av skälen till att ändringen krävs

Skäl

Nya försäljningsformat har inkluderats till följd av den aktuella efterfrågan bland konsumenterna, eftersom det nu finns en preferens för mindre format för att minska matsvinnet. De väsentliga egenskaperna och äktheten hos "Chosco de Tineo" ändras inte av att de kokta produkterna skärs i skivor eller halvor, förutsatt att uppskärningen och hanteringen utförs av kvalificerad personal när bitarna har kokats i tillverkarens anläggningar. Detta minskar risken för att produkten delar sig under hanteringen, vilket skulle kunna få en negativ inverkan på kvaliteten, och förhindrar att livsmedelssäkerheten äventyras, med tanke på att det rör sig om en konsumtionsfärdig produkt.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

"Chosco de Tineo"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

KN-nummer

16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Köttprodukt av utvalda bitar av fläskkött (fläskkarré och tunga) som marineras i salt, chilipeppar och vitlök och som stoppas i blindtarm från gris, vilket ger produkten dess karakteristiska form. Produkten saluförs rökt, torkad och rå.

Produkten är rund och oregelbunden till formen. Vikten varierar mellan 500 g och 2 000 g. Den är fast till konsistensen och vid uppskärningen är den karakteristiskt rödaktig med tydligt urskiljbara köttbitar.

Produkten har en fukthalt på minst 40 procent. Produktens fetthalt är högst 41 procent i torrsubstansen och dess proteinhalt högre än 50 procent i torrsubstansen.

Dess doft och smak är karakteristisk för rökta charkuteriprodukter. Dessa är mer eller mindre smakrika beroende på hur många dagar produkten rökts. Köttet är saftigt.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Inget omnämnande görs av relevanta krav tillämpliga på foder.

Produkten innehåller följande ingredienser: fläskkött bestående av minst 80 procent fläskkarré, minst 15 procent tunga samt kryddor (salt, chilipeppar och vitlök).

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Tillverkningsprocessen ska äga rum i det avgränsade geografiska området och omfatta alltifrån urvalet och styckningen av råvaran till formningen, stoppningen, rökningen och torkningen.

Produkten röks för att öka hållbarheten. Den relativa luftfuktigheten i detta område är nämligen hög och rökningen gör att köttbitarna torkar snabbare. Produkten röks med rök från torr ved av lokala arter (ek, björk, bok eller kastanj).

För att kunna kontrollera att tillverkningsprocesserna för ”Chosco de Tineo” och kvaliteten hos den produkt som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen uppfyller samtliga krav är tillverkningsföretagen skyldiga att fylla i alla dokument och register som behövs och att se till att kontrollorganet får tillgång till dem. Dessa dokument införs i kontrollorganets (*Órgano de Control*) register, tillsammans med andra nödvändiga dokument, bland annat

— blanketter för mottagande av råvaran, med fullständig information om leverantören, följesedelns nummer eller fakturanummer, kvantitet, produkttyp och leveransdatum; produkten identifieras i varupartier,

— blanketter för tillverkningen med beskrivning av alla tillverkningsetapper, med uppgifter om tillverkningsdatum, datumet för rökning och torkning och numret på råvarupartiet eller råvarupartierna och varupartiets tillverkningsnummer efter tillverkning av produkten,

— fraktsedlar för den färdiga produkten; på fraktsedlarna anges varupartiets nummer, sändningsdatum, produktens kvantitet, följesedelns nummer och bestämmelseort,

— i varupartiregistret ska råvaran kopplas till den färdiga produkten i enlighet med informationen på tillverkningsblanketterna och fraktsedlarna, så att spårbarheten garanteras.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Chosco de Tineo” får saluföras hel, rå eller kokt. Kokta produkter får dessutom saluföras i halvor eller skivor. Rå ”Chosco de Tineo” omfattas inte av några restriktioner i fråga om förpackningen. Däremot ska kokta produkter som saluförs hela, i halvor eller i skivor med hänsyn till livsmedelssäkerheten och produktens kvalitet alltid förpackas, eftersom de gristarmar som utgör produktens skinn mjuknar under kokningen och därmed blir känsligare för yttre faktorer och lättare kan gå sönder under produkthanteringen. Därför bör dessa produkter förpackas i tillverkarens anläggningar före frakten.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver etiketten för handelsbruk och oberoende av produktens egenskaper ska alla produkter som saluförs med den skyddade geografiska beteckningen ”Chosco de Tineo” märkas med en numrerad och specifik certifieringsetikett som ska innehålla beteckningen ”Indicación Geográfica Protegida Chosco de Tineo” och logotypen, som är densamma för alla tillverkare. Detta typiska märke ska alltid anbringas på produkten före frakten, så att det inte kan återanvändas. Nedan visas de tre färgvarianterna av märket.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Tillverkningsområdet är beläget i västra delen av Asturien (Spanien), på norra iberiska halvön, mellan de autonoma regionerna Kantabrien, Kastilien och León samt Galicien. Området omfattar kommunerna Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés och Villayón.

Tillverkningsområdet utgörs av det avgränsade område som motsvarar den skyddade geografiska beteckningen.

5. **Samband med det geografiska området**

Specifika uppgifter om det geografiska området

Terrängen i området utmärks generellt av mycket branta sluttningar i ett avgränsat område mellan kusten och flodområdet. Denna orografi bildar två väl avgränsade ytor.

Ett inre avgränsat område i väster bestående av bergkammar och korridorer i sydlig riktning, och ett centralt beläget område i norr, i sydlig riktning, bestående av östvästliga bergskedjor vid kusten och en liten kustremsa.

Denna konfiguration, som utmärks av en mycket kuperad terräng med stora fysiografiska kontraster samt många dalar och berg som kulminerar i Kantabriska bergen, skapar ett klimat med hög nederbörd under hela året, samt måttlig solstrålning och hög molnighet.

Terrängen och klimatet har för övrigt format livsstilen i området, eftersom invånarna i dessa byar måste anpassa sig till de rådande miljöförhållandena.

De långa isolerade vintrarna i byarna och möjligheten att sommartid utnyttja naturresurserna på betesmarkerna i bergspassen har gjort djuruppfödning till en av de främsta försörjningsmöjligheterna i området. Dessutom har det spelat en avgörande roll att man i samtliga byar har hållit grisar, eftersom grisarna i de självförsörjande produktionsenheterna med de ovannämnda miljöförhållandena har ätit det organiska avfallet, biprodukterna från jordbruket (roten från kålhuvuden, rovor, betor och ruttna äpplen) och de mycket rika vilda resurserna (kastanjer, ollon och spontan naturlig växtlighet) i detta geografiska område.

Grisproduktionen har därmed bevarats. De grisar som fötts upp i området har varit av keltiskt ursprung och deras egenskaper har gjort det möjligt att ta vara på landsbygdens resurser. Dessa grisar har ersatts av djur som är mer produktiva, och även om dessa nya grissorter inte har kunnat ersätta grisarna av keltiskt ursprung och deras bidrag till att återvinna jordbruksavfallet, har uppfödningsmetoderna anpassats och köttet från de nya grisarna används numera för att tillverka ”Chosco de Tineo”. För tillverkningen av produkten föredras dock fortfarande de grisar som föds upp i området.

Denna speciella charkuteriprodukt, som kommer från ett område med goda förutsättningar för produktion av råvaror, är även resultatet av tillverkningsprocesser som är anpassade till områdets särdrag.

Den relativt höga luftfuktigheten i den omgivande luften på grund av de atmosfäriska förhållandena, kombinerat med invånarnas isolering under vintern, har lett till utvecklingen av särskilda konserveringsmetoder. Rökning är den metod som används för att konservera just denna produkt, men även för att få köttbitarna att torka snabbare. Från början röktes köttet med ved från ärttörne, som är en mycket vanlig buske i det geografiska området. Tack vare detta kunde man spara in på ved från andra lokala lövträd, som nu har börjat användas alltmer i takt med att de blivit mindre vanliga för andra syften. Ved från dessa andra lövträd används än i dag, och har en arom och smak som på många sätt liknar ärttörnen.

I dag utförs rökningen fortfarande hantverksmässigt. Rökningen, som från början skedde genom att man eldade veden direkt på marken, sker i dag med alternativa metoder som exempelvis fyrfat eller andra flyttbara anordningar, kallade *cocinas de ahumado* [rökspisar]. Denna metod består i att man låter röken stiga upp till produkten som hängts upp på galler som fästs i taket i rökerierna (*ahumaderos*) eller på ramar som kallas *carros*. Denna process pågår i minst fem dagar.

Rökningen kompletteras med den verkliga torkningen. Beträffande torkningen bör man också nämna särdragen hos de metoder som tillämpades av koskötarna (*vaqueiros de alzada*) i vissa byar i området. Dessa koskötare livnärde sig i allmänhet på uppfödning av nötkreatur och flyttade runt med sina familjer och sina besättningar (däribland grisarna) i de höga bergen från april till oktober. Under dessa förflyttningar bar de med sig ”Chosco de Tineo”, som var ett typiskt livsmedel på betesmarkerna. Därigenom slutfördes den process som gav produkten en särskild yta, tack vare torkningen på högre höjd. Under de perioder då man inte flyttade runt skedde torkningen i en *hórreo*, som är en mycket luftig konstruktion som är typisk för regionen. I dag torkas produkten i minst åtta dagar i lokaler med god luftning till dess att en lämplig fuktighet nås.

Särskilda egenskaper hos produkten

Produkten består uteslutande av fläskkarré och tunga, som marineras och för hand stoppas i gristarmar och sedan röks och torkas. Denna process ger produkten särskilda egenskaper som skiljer den från andra charkuterier. Vid uppskärningen ser man tydligt att olika köttbitar använts. Köttet får inte malas.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De särskilda egenskaperna hos ”Chosco de Tineo” beror på naturförhållandena i det geografiska området, där grisproduktionen spelat en särskilt viktig roll, och på den specifika tillverkningsmetoden. Denna metod har utvecklats dels på grund av det regniga klimatet och den bergiga terrängen som gör att invånarna i området isoleras under en viss period av året, dels på grund av produktens särdrag som en speciell charkuteriprodukt som tillverkas av de finaste köttbitarna, vilket gör produkten till ett livsmedel som främst intas vid viktiga tillfällen.

Bland de produkter som görs av fläskkött är tillverkningen av ”Chosco de Tineo” en av de äldsta traditionerna i det avgränsade geografiska området. Denna tradition har förts vidare från generation till generation samtidigt som den hantverksmässiga tillverkningsmetoden har bevarats. Produkten har ett gott rykte som förstärks genom allmänhetens kännedom om produkten och genom flera skriftliga dokument.

Det görs flera hänvisningar till produkten i dokument från klostren Obona (Tineo), Corias (Cangas del Narcea) och Belmonte. Flera kommunfullmäktige och församlingar har också infört regler som vittnar om grisuppfödningens betydelse för det geografiska området. Av jordregistret i Ensenada framgår att på 1700-talet fanns det största kreatursbeståndet i regionen Asturien i detta område. I verket *Asturias* från 1897 kallade O. Bellmunt och F. Canella grissektorn en betydande källa till rikedomar. Dessutom erinrar J. E. Lamuño om betydelsen av de berömda veckomarknaderna för spädgrisar i Tineo i *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980).

Vad gäller charkuterisektorn i regionen är charkuterierna från Tineo nuförtiden mest kända eftersom dessa produkter, och framför allt ”Chosco de Tineo”, betraktas som en grundläggande gastronomisk referens i det geografiska området. Redan under andra hälften av 1800-talet nämnde O. Bellmunt och F. Canella i verket *Asturias* de fabriker som tillverkade charkuteriprodukter i kommunen Valdés, och i början av 1900-talet uppfördes en fabrik för charkuteriprodukter i Tineo, *La Asunción*.

Ursprunget till termen *chosco* är ovisst. Enligt José Antonio Fidalgo kan ordet komma från den latinska termen *luscus* som betyder enögd, nästan blind. Detta ord (på bable, eller västasturiska) kommer från sydöstra Asturien (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, etc.). På medeltiden omfattade benämningen ”Tineo” regionen från Cabruñana en Salas till Leitariegos i bergskedjan, däribland dagens Cangas del Narcea som fram till och med 1800-talet kallades Cangas de Tineo.

1920 nämnde krönikören Claudio Zardaín i *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* att *chosco* åts på marknaderna i San Roque, som var en lokal festlighet.

1929 nämner Dionisio Pérez (med tillnamnet ”Post–Thebussem”) i sitt verk *Guía del buen comer español* charkuteriprodukten *chosco* och preciserar att produkten är en typisk rätt som traditionellt äts i Tineo på San Roque-dagen.

I *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998) konstaterar Lucas Pallarés att *chosco* är en utmärkt produkt som tillverkats av koskötare i generationer.

Också i *Inventario Español de Productos Tradicionales*, som publicerats av ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor inom ramen för projektet ”Euroterroirs” som finansierats av Europeiska unionen, förknippas produkten med regionen Tineo, varifrån den har fått sitt namn ”Chosco de Tineo”.

Tillverkningen av ”Chosco de Tineo” genomgår regelbundet analyser för att kontrollera att de fysiska och organoleptiska egenskaper som ger produkten dess anseende bevaras. De parametrar som används för att karakterisera produkten samt resultaten av analysen anges närmare i punkt 3.2 i detta dokument. Dessa får inte variera över tid.

Varje år skriver den regionala pressen om festivaler och gastronomidagar som ägnas åt ”Chosco de Tineo”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://run.gob.es/wzoChoscoU24