



C/2025/955

7.2.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/955)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN
BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

»Chosco de Tineo«

EU-nr.: PGI-ES-0696-AM02

Indgivet den 17.11.2022

1. **Produktets betegnelse**

»Chosco de Tineo«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB () BGB (X)

3. **Ansøger og legitim interesse**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación - Gobierno del Principado de Asturias (Generaldirektoratet for udvikling af landdistrikter og landbrugsfødevarer - regeringsrådet for den selvstyrende region Asturien)

—

4. **Medlemsstat**

Spanien

5. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

☐ Produktets betegnelse

☐ Tilknytning

☒ Restriktioner for afsætningen

6. **Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en EU-ændring i henhold til artikel 53, stk. 2, i delegeret forordning (EU) nr. 1151/2012**

Disse ændringer anses for at være EU-ændringer, da muligheden for at udvide rækken af nye produktionsformater for emballeret tilberedt chosco er begrænset til produktionsområdet.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

7. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

Restriktioner for afsætningen

Beskrivelse

Den nuværende ordlyd:

»Chosco de Tineo» kan sælges hele, tilberedte eller utilberedte. Der er ingen restriktioner for emballeringen af de utilberedte pølser. De tilberedte choscos skal nødvendigvis emballeres af hensyn til fødevarer sikkerheden og bevarelsen af kvaliteten, da den svinetarm, som pølsens yderste lag består af, blødgøres ved tilberedning. Produktet er derfor mere sårbart over for ydre virkninger, der kan forårsage skader under håndteringen, og det skal derfor emballeres på produktionsstedet inden afsendelsen.«

affattes således:

»Chosco de Tineo» kan sælges hele, tilberedte eller utilberedte. Desuden kan tilberedte Chosco de Tineo sælges i halve stykker eller i skiver. Der er ingen restriktioner for emballeringen af de utilberedte pølser. Hvis der er tale om hele, halve eller skiveskårne »Chosco de Tineo«, der er tilberedt, skal de nødvendigvis emballeres af hensyn til fødevarer sikkerheden og bevarelsen af kvaliteten, da den svinetarm, som pølsens yderste lag består af, blødgøres ved tilberedning. Produktet er derfor mere sårbart over for ydre påvirkninger, der kan forårsage skader under håndteringen, og det skal derfor emballeres på produktionsstedet inden afsendelsen.«

Ændringen berører ligeledes enhedsdokumentet.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Begrundelse:

Tilføjjelsen af nye salgsformater sker som følge af forbrugernes nuværende efterspørgsel, da der nu efterspørges mindre formater for at nedbringe madspild. Udskæring af de tilberedte »Chosco de Tineo« i skiver eller halve stykker ændrer ikke »Chosco de Tineo« væsentlige egenskaber eller ægthed, forudsat at opskæringen og håndteringen foretages af kvalificeret personale, når stykkerne er blevet tilberedt på produktionsstedet, idet målet er at nedbringe antallet af skader under håndteringen, der kan have en negativ indvirkning på kvaliteten, og at forhindre risici for fødevarer sikkerheden, da der er tale om et spiseklart produkt.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse(r)

»Chosco de Tineo«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer

3.1. Produktets art

Kategori: 1.2 Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget osv.)

Kode i den kombinerede nomenklatur

16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Chosco de Tineo« er et kødprodukt, der fremstilles af udvalgte udskæringer fra svinetarm og svinetunge. Kødet krydres med salt, paprika og hvidløg og fyldes i svinetarm, hvilket giver produktet dets karakteristiske form. Produktet røges og modnes, men koges ikke.

»Chosco de Tineo« har en afrundet og uregelmæssig form. Pølsen vejer mellem 500 g og 2 000 g. Når den skæres ud, er konsistensen fast, farven rødlig og de forskellige kødstykker, der er blevet brugt, kan tydeligt skelnes.

Den har et vandindhold på mindst 40 %. Fedtindholdet i tørstof er højst 41 %, mens proteinindholdet i tørstof er højere end 50 %.

Pølsen har en saftig konsistens og en duft og smag, der er karakteristisk for røget pølse, og som er mere eller mindre stærk alt efter, hvor lang tid den er blevet røget.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er ikke nævnt nogen særlige krav til foder.

Der anvendes følgende ingredienser: mindst 80 % svinekam, mindst 15 % svinetunge og krydderier (salt, paprika og hvidløg).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele fremstillingsprocessen finder sted inden for det afgrænsede geografiske område, hvor kødstykkerne udvælges, udskæres, blandes, fyldes i tarmen, røges og tørres.

Produktet røges for at sikre dets holdbarhed. Luftfugtigheden i området er således relativt høj, og røgningen tørrer produkterne. Til røgningen anvendes tørt brænde fra sorter, der er naturligt forekommende i området (eg, birk, bøg eller kastanje).

For at fremstillingsprocessen og kvaliteten af produkterne, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Chosco de Tineo«, kan kontrolleres, er producenterne forpligtede til at udfylde alle dokumenter, der er nødvendige for at påvise, at de lever op til alle kravene. Endvidere er de forpligtede til at stille registre og al den nødvendige dokumentation til rådighed for kontrolorganet, herunder:

- Dokumentation for modtagelsen af råvarerne med angivelse af leverandørens kontaktoplysninger, nummer på følgesedlen eller fakturaen, mængden, produktets art og leveringsdato for hvert parti.
- Dokumentation for alle etaper af fremstillingsprocessen, der oplyser datoerne for fremstilling, røgning og tørring samt numrene på de anvendte råvarepartier og det færdige produkts partinummer.
- Dokumentation for forsendelsen af det færdige produkt med angivelse af partinummer, forsendelsesdato, mængde, nummer på følgesedlen og bestemmelsessted.
- I fortegnelsen over partierne knyttes råvarerne til det færdige produkt via dokumentationen for fremstillingsprocessen og forsendelsen, hvilket sikrer produktets sporbarhed.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Chosco de Tineo« kan sælges hele, tilberedte eller utilberedte. Desuden kan tilberedte Chosco de Tineo sælges i halve stykker eller i skiver. Der er ingen restriktioner for emballeringen af de utilberedte pølser. Hvis der er tale om hele, halve eller skiveskårne »Chosco de Tineo«, der er tilberedt, skal de nødvendigvis emballeres af hensyn til fødevarerikkerheden og bevarelsen af kvaliteten, da den svinetarm, som pølsens yderste lag består af, blødgøres ved tilberedning. Produktet er derfor mere sårbart over for ydre påvirkninger, der kan forårsage skader under håndteringen, og det skal derfor emballeres på produktionsstedet inden afsendelsen.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle pølser, der markedsføres med den beskyttede geografiske betegnelse »Chosco de Tineo«, skal, uanset hvordan de præsenteres, ud over etiketten mærkes med en særlig nummereret bagetiket med angivelsen »Indicación Geográfica Protegida »Chosco de Tineo« samt logoet, som er det samme for alle producenter. I alle tilfælde mærkes produktet inden forsendelsen og på en sådan måde, at etiketterne ikke kan bruges igen. Logoet findes i følgende tre farvekombinationer:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet er beliggende i den vestlige del af den selvstyrende region Asturien (Spanien) i den nordlige del af Den Iberiske Halvø mellem de selvstyrende regioner Cantabrien, Castilla y León og Galicien. Det omfatter kommunerne Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés og Villayón.

Det således afgrænsede område, der svarer til den beskyttede geografiske betegnelse, er produktionsområdet for »Chosco de Tineo«.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske områdes egenart

Det afgrænsede område mellem kysten og vandskellet er generelt domineret af stejle skrånninger, der danner to veldefinerede områder.

Områdets vestlige del beliggende inde i landet er rigt på sydvendte klippefremspring og bjergpas. I områdets centrale sydlige del, der stadig har en nordlig beliggenhed, er der en lille stribe kystland, men ellers domineres det af kystbjerge, der strækker sig fra øst mod vest.

Det meget bakkede terræn med store fysiografiske kontraster, talrige dale og bjerge, der munder ud i bjergkæden Cordillera Cantábrica, har et klima med meget nedbør hele året, moderat solindstråling og meget overskyet vejr.

Både højdeforhold og klima har endvidere afgørende betydning for befolkningerne i områdets landsbyer, der nødvendigvis må afpasse deres levevis efter miljøforholdene.

De lange vinterperioder, hvor landsbyerne blev isoleret, og muligheden for at udnytte naturressourcerne på græsningsarealerne i bjergpassene om sommeren har gjort husdyravl til et af de vigtigste eksistensgrundlag. Desuden har tilstedeværelsen af grise i alle de små landsbyer uden tvivl spillet en afgørende rolle, eftersom grisene i en produktionsenhed, der var mere eller mindre selvforsynende på grund af ovennævnte kendetegn, har spist organisk affald, biprodukter fra landbruget (stænglen fra kål, majroer, rødbeder, rådne æbler) og ressourcer fra skoven (kastanjer, agern, spontan naturlig vegetation), som er meget udbredte i dette geografiske område.

Svineproduktionen blev således opretholdt. Racen var af keltisk afstamning og gav mulighed for en optimal udnyttelse af naturressourcerne i området. Denne race er efterhånden blevet erstattet af udvalgte, mere produktive dyr. Selv om disse ikke har samme kvaliteter, hvad angår genbrug af naturressourcer, er produktionsmetoderne blevet udviklet, og i dag er det deres kød, der anvendes til fremstilling af »Chosco de Tineo«. Ikke desto mindre er det stadig de svin, der opdrættes i området, der er mest værdsat ved fremstillingen af »Chosco de Tineo«.

Denne særlige pølse stammer fra et område, hvor råvarerne var naturligt til stede, og er resultatet af fremstillingsmetoder, der er i overensstemmelse med de lokale forhold.

Den høje relative luftfugtighed, der skyldes de atmosfæriske forhold, har sammen med afsondretheden i vintermånederne medvirket til, at der i området er blevet udviklet særlige konserveringsmetoder. For »Chosco de Tineo« blev røgning den foretrukne konserveringsmetode, der også fremmer tørringen af kødstykkerne. I begyndelsen anvendtes træ fra tornblad, som er meget udbredt i det geografiske område, således at de ligeledes hjemmehørende løvtræer i området kunne skånes. Efterhånden som disse træsorter blev mindre anvendt til andre formål, erstattede de tornblad, og de anvendes stadig i dag. Disse sorter giver pølserne næsten den samme smag og duft med mindre forskelle.

Røgningsprocessen er endnu i dag et håndværk. Brændet antændes dog ikke længere direkte på gulvet, men f.eks. i et varmekækken eller andet bærbart udstyr, de såkaldte »cocinas de ahumado«, røgningskomfurer. Denne metode består i, at pølserne i mindst fem dage røges i særlige rum beregnet til røgning, »ahumaderos«, mens de hænger ned fra bjælker fæstnet i loftet eller fra stativer, såkaldte »carros«.

Efter røgningen finder den egentlige tørring sted. De såkaldte »vaqueiros de alzada«, nomadiske kvægopdrættere, fra visse af områdets landsbyer skal nævnes i denne sammenhæng. De levede af at opdrætte kvæg, og hvert år fra april til oktober flyttede de op til højtliggende græsgange med hele familien og alle husdyrene (herunder grisene). På disse rejser bar de blandt deres ejendele pølserne, som de ernærede sig af, når de befandt sig på græsgangene i bjergene. Tørringen af pølserne blev således fuldendt i en højere højde, hvilket gav dem en særlig smag. Når de ikke foretog disse rejser, anvendtes i tørringsfasen »el hórreo«, et traditionelt bygningsværk med god ventilation. I dag tørres pølserne i lokaler med en god ventilation, indtil det ønskede fugtindhold nås, dog i mindst otte dage.

Produktets egenart

»Chosco de Tineo« er et produkt, der udelukkende består af svinekød i form af svinekam og svinetunge. Kødet marineres og fyldes ved håndkraft i svinetarm. Pølserne røges og tørres, hvilket giver dem særlige karakteristika, der adskiller dem fra andre typer pølser. Når pølsen skæres, kan man tydeligt skelne de forskellige kødstykker. Kødet må ikke hakkes.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

»Chosco de Tineos« særlige egenskaber skyldes naturbetingelserne i det geografiske område, hvor svineavl var særlig vigtig, samt en særlig fremstillingsmetode. Denne kan tilskrives dels et regnfuldt klima og terrænforhold, der isolerer landsbyerne i en periode af året, dels den omstændighed, at der er tale om en særlig pølse, der fremstilles af kød af høj kvalitet og derfor gemmes til særlige lejligheder.

Blandt de produkter, der fremstilles i forbindelse med slagtingen af svin, er »Chosco de Tineo« et af dem, der har den mest rodfæstede tradition i det geografiske område. Fremstillingsmetoderne er gået i arv fra generation til generation, idet håndværksproduktionen er blevet bevaret. Både den lokale befolknings påskønnelse af pølsen og skriftlige referencer bevidner dens fremragende renommé.

Klostrene i Obona i Tineo, i Corias i Cangas del Nancea og i Belmonte er i besiddelse af dokumenter, der indeholder referencer til »Chosco de Tineo«, mens by- og sogneråd har vedtaget love, som vidner om, hvor vigtig svineproduktionen er i det geografiske område. Det fremgår af »El Catastro de Ensenada« (folketælling), at området havde den største husdyrbestand i Asturien i det 18. århundrede. I 1897 udpegede O. Bellmunt og F. Canella i deres værk »Asturias« svineopdræt som en af de væsentlige indtjeningskilder i området. »La Gran Enciclopedia Asturiana« (Gijón 1980) samt J. E. Lamuño fremhæver desuden betydningen af de ugentlige markeder for pattegrise i Tineo.

Det skal understreges, at Tineo i dag har ry for at være det område i regionen, hvor der laves de bedste pølser, idet dets produkter, og navnlig »Chosco de Tineo« anvendes som den grundlæggende gastronomiske reference i det geografiske område. Allerede i anden halvdel af det 19. århundrede omtales der i O. Bellmunts og Canellas »Asturias« egentlige virksomheder til fremstilling af pølser i kommunen Valdés, og i begyndelsen af det 20. århundrede fandtes der i Tineo en pølsefabrik ved navn »La Asunción«.

Det vides ikke med sikkerhed, hvad ordet »chosco« kommer af. José Antonio Fidalgo foreslår det latinske ord »luscus«, der betyder enøjet eller næsten blind. Ordet indgår i den lokale dialekt »bable« eller »vest-asturiansk« fra Asturiens sydvestlige område (Tineo, Allande, Cangas del Narcea osv.). I Middelalderen strakte området Tineo sig fra Cabruñana i Salas til Leitariegos i bjergene. Endvidere lå Cangas, der i dag er beliggende i Narcea og kaldes Cangas del Narcea, i Tineo, og det var kendt som Cangas del Tineo indtil det 19. århundrede.

I »Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo« fra 1920 skriver kronikøren Claudio Zardaín om »chosco«-pølsen, der blev nydt ved fejringen af den lokale højtid San Roque.

I 1929 refererer Dionisio Pérez (under navnet Post – Thebussem) i sin »Guía del buen comer español« med ordet »chosco« til en pølse, som typisk spises i Tineo ved fejringen af San Roque.

Lucas Pallarés skriver i sin »Guía de Productos de la Tierra« (Madrid 1998), at »chosco« er et ædelt produkt, der i generationer er blevet fremstillet af kvægopdrættere.

I »El Inventario Español de Productos Tradicionales« (fortegnelse over traditionelle spanske produkter), der udgives af Ministeriet for Landbrug, Fiskeri og Fødevarer som en del af projektet »Euroterroirs«, der finansieres af EU, forbindes produktet med området Tineo, som det også har sit navn »Chosco de Tineo« efter.

Der foretages med jævne mellemrum analyser af produkter med betegnelsen »Chosco de Tineo« for at sikre, at »Chosco de Tineo« bevarer de fysiske og organoleptiske karakteristika, som den er berømt for. Under punkt 3.2 i dette dokument er kriterierne for karakterisering af produktet og de opnåede resultater anført. De skal forblive de samme over tid.

Hvert år beretter den lokale presse om fester og gastronomiske dage, hvor »Chosco de Tineo« spiller hovedrollen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://run.gob.es/wzoChoscoU24>
