

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 166/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHOSCO DE TINEO”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0673-29.05.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Chosco de Tineo”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Válogatott sertéshúsból, méghozzá hosszúkarajból és nyelvből készülő húsipari termék, amelyet sóval, fűszerpaprikával és fokhagymával ízesítve a sertés vakbelébe töltenek – ez biztosítja jellegzetes alakját –, majd nyersen füstölik illetve szárítják.

Alakja kerekded és szabálytalan, tömege 500 és 2 000 g között van, állaga szilárd, vágásfelületén jellegzetesen kivehető a felhasznált húsok különféle darabjai, színe vöröses.

Minimális nedvességtartalma 40 %, a szárazanyagtartalomban a zsír aránya kevesebb mint 35 %, a fehérjetartalom pedig több mint 50 %.

A füstölt kolbászaruk sajátos aromája és íze jellemzi, ami a füstölés idejétől függően többé vagy kevésbé erőteljes; textúrája nedvdús.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok:

Felhasznált összetevők: sertés hosszúkaraj legalább 80 %-ban, sertésnyelv legalább 15 %-ban, továbbá ízesítésre só, fűszerpaprika és fokhagyma.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az előállítási folyamat a nyersanyag kiválasztásától és darabolásától az összegyúrás és bélbe töltésen át a füstölés és szárításig a meghatározott földrajzi területen történik.

Mivel a terület relatív páratartalma magas, a füstölés a termék tartósítását szolgálja, elősegíti a száradást. A füstölés őshonos fafajokból (tölgy, nyír, bükk vagy gesztenye) származó száraz tűzifával történik.

A „chosco” előállítási folyamatának és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) védett termék minőségének ellenőrzése céljából a feldolgozóüzemek vezetői kötelesek vezetni a követelmények teljesülésének ellenőrzéséhez szükséges dokumentumokat, és a Szabályozó Tanács rendelkezésére bocsátani a nyilvántartásokat, valamint az összes szükséges dokumentációt, amely tartalmazza a következőket:

- A nyersanyag átvételéről szóló jegyzőkönyveket, amelyek tartalmazzák a beszállító adatait, a szállítólevél vagy a számla számát, a mennyiséget, a termék fajtáját és a beérkezés napját. A beérkezett nyersanyagokat tételszámmal kell ellátni.
- A feldolgozási jegyzőkönyveket, amelyekben felsorolják az előállítási folyamat valamennyi szakaszát, megjelölik a feldolgozás, a füstölés és a szárítás dátumát, feltüntetik a felhasznált nyersanyag tételszámát vagy -számait, valamint a termék feldolgozás utáni gyártási tételszámát.
- A késztermék szállítási jegyzőkönyveiben fel kell tüntetni a tételszámot, az elszállítás időpontját, a termék mennyiségét, a szállítólevél számát és a rendeltetési helyet.
- A tételnyilvántartás alapján a feldolgozási és a szállítási jegyzőkönyveknek megfelelően azonosíthatók a nyersanyagok és az azokból készült végtermékek, biztosítva ezzel a nyomon követhetőséget.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „chosco” egész darabokban, nyersen vagy főzve hozható kereskedelmi forgalomba. A nyers „chosco” esetében nincsenek a csomagolásra vonatkozó korlátozások. A főzött terméket élelmiszerbiztonsági és minőség-megőrzési okokból feltétlenül be kell csomagolni, mivel a „chosco” külső rétegét adó sertésbél a főzés során veszít szilárdságából és sérülékennyé válik. A termék szállítása és kezelése során keletkező esetleges sérülések elkerülése érdekében a terméket a feldolgozóüzemben aállítás előtt be kell csomagolni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Minden, a „Chosco de Tineo” OFJ alatt kereskedelmi forgalomba hozott „chosco”-n, csomagolástól függetlenül, a kereskedelmi címkén kívül el kell helyezni egy számozott ellenőrző címkét, amelyen kötelezően szerepelnie kell a „Chosco de Tineo” oltalom alatt álló földrajzi jelzés feliratnak és a minden előállító esetén egységes emblémának. A fenti megkülönböztető jelzést minden esetben aállítás előtt kell elhelyezni a terméken oly módon, hogy ismételt felhasználása ne legyen lehetséges. Az alábbiakban a feliratot tartalmazó embléma látható a három lehetséges színben.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az előállítási terület a spanyolországi Principado de Asturias tartomány nyugati fele. Ez az Ibériai-félsziget északi részén, Kantábria, Kasztília és León, valamint Galícia autonóm közösségek között fekszik, és Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés és Villayón településeket foglalja magában.

Az előállítási terület az OFJ szerint körülhatárolt terület.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A terület hegyrajzát általában a tengerpart és a vízválasztó közötti rövid távolságon belül húzódó meredek hegyoldalak jellemzik. Ezek a hegyrajzi alakulatok két jól meghatározható területet hoznak létre.

Egy belső nyugati területet, melyet dél felé forduló gerincek és áttörések jellemeznek, illetve egy déli-középső, észak felé néző területet, melyet a kelet-nyugati irányban elterülő parti hegylánc, illetve egy keskeny tengerparti sáv alkot.

A fent leírt domborzat változatos hegyrajzával és nagy fiziológiai ellentéteivel, mély völgyeivel és a Kantábriai-hegységet alkotó magas hegyláncával hatással van a terület éghajlatának alakulására, amelyet az év minden szakában bőséges csapadék, mérsékelt napsugárzás és erős felhősödés jellemez.

A hegyrajz és a klíma döntő befolyást gyakorol az itt élők életmódjára, akik szükségképpen alkalmazkodtak a környezethez, amelyben élnek.

A falvakban elszigetelten töltött hosszú téli időszakok, illetve nyáron a hegyvidéki legelők és természeti erőforrások kihasználásának a lehetősége azt eredményezték, hogy az állattenyésztés az egyik legfontosabb megélhetési forrás lett, és ezen belül a sertésenyésztés kétségtelenül kiemelt szerepet töltött be. A sertés jelen volt valamennyi gazdaságban, azaz az önellátásra törekvő – illetve a már leírt sajátosságok miatt arra ítélt – termelőegységben, hiszen elfogyasztotta a szerves maradékokat, a mezőgazdasági melléktermékeket (káposztatorzsát, tarlórépát, takarmányrépát, rothadt almát) és a vadon termő növényeket (gesztenyét, makkot, egyéb növényzetet), melyekben a terület bővelkedett.

A sertéshústermelés fennmaradt. A területen a kelta sertést tenyésztették, melynek sajátosságai lehetővé tették a mezők által biztosított táplálék jobb kihasználását. Ezt a fajtát idővel nagyobb hasznot hozó, válogatott állatok váltották fel, s noha ezek az ökológiai újrahasznosítás terén nem veszik fel a versenyt a korábbi fajtával, a tenyésztési rendszerek alkalmazkodtak, és mára ezek húsát használják a „Chosco de Tineo” készítéséhez, bár továbbra is az ezen a területen hizlalt sertés a legkeresettebb a termék előállításához.

E különleges kolbászárú létrejöttét a nyersanyagot biztosító terület sajátosságai mellett az azzal összhangban lévő feldolgozási eljárások segítették elő.

A légköri viszonyoknak köszönhető magas relatív páratartalom, valamint a téli időszak alatt a szomszédoktól való elszigeteltség különleges tartósítási eljárások kifejlesztését tette szükségessé; a tartósításra és a hús száradásának elősegítésére alkalmazott módszer ebben az esetben a füstölés. E célra kezdetben a vidéken nagy mennyiségben rendelkezésre álló rekettyéből származó tűzifát használtak, és ezzel lehetővé tették a többi, szintén őshonos lombos faanyaggal való takarékoskodást. Ez utóbbiakat csak később kezdték füstölésre használni, ahogy egyéb célú felhasználásuk fokozatosan háttérbe szorult. Jelenleg is ezeket a fafajtákat alkalmazzák, amelyek finoman hozzájárulnak a termék aromájának és ízének kialakulásához, a rekettyéhez hasonló jelleggel kölcsönözve számára.

A füstölési eljárás manapság is őrzi kisipari jellegét, jóllehet a tűzifa földön való égetéséről időközben más módszerekre tértek át – például parázstartó és más mozgatható eszközök alkalmazására az úgynevezett „füstölőkonyhákban”. Legalább nyolc napon keresztül füstölik a tetőre szerelt rudakról vagy jellegzetes állványokról – az úgynevezett „carros”-ról – függő „chosco”-t a füstölésre szolgáló helyiségekben, azaz „füstölőkben”.

A füstölés a szó szoros értelmében vett szárítással egészült ki. E szárítási eljárásról szólva meg kell említeni a hegyi tehénpásztorok életmódjának fontos szerepét: ők „a vidék bizonyos falvainak lakói, akik rendszerint marhatenyésztésből élnek, és az áprilistól októberig tartó időszakokra családjaikkal és állataikkal (köztük disznáikkal) felköltöznek a magas hegyekbe”. Ezekre az utakra felszereléseik mellett „chosco”-t is vittek magukkal, amit a magaslati szárítás révén különleges utókezelésnek vetettek alá, és a hegyen jellegzetes eledelként fogyasztottak. Ha nem került sor a költözésre, akkor a szárításnak ez a fázisa a tájék jellegzetes építményében, a lábakon álló, jól szellőző góréban (hórreo) történt; manapság ezt a – legalább nyolc napig tartó – műveletet jól szellőző helyiségekben végzik, ahol a megfelelő páratartalom beállítására is lehetőség van.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Chosco de Tineo” sertéshúsból készült termék, amelynek összetevői – a fűszerezett, kézzel a sertés vakbelébe töltött, füstölt és szárított hosszúkaraj és nyelv – olyan tulajdonságokkal ruházzák fel a terméket, amelyek más kolbászárúktól megkülönböztetik. Szeleteléskor tisztán láthatók a felhasznált hús darabjai, a hús darálása ugyanis nem megengedett.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Chosco de Tineo” előállítási területén a sertéshústermelés különös jelentőséggel bír, a termék sajátosságai e terület természeti viszonyainak és a sajátos feldolgozási módnak köszönhetőek, mely jellemzők egyrészt az esős éghajlatból és az év bizonyos időszakában a falvak elszigeteltségét okozó hegyrajzból következnek, másrészt abból, hogy egy különleges, kiváló minőségű alapanyagokból készült kolbászáruról van szó, amit elsősorban jelentős események alkalmával fogyasztanak.

A disznóvágásból származó termékek között a „chosco” előállítása a meghatározott terület leghosszabb múltra visszatekintő szokásai között van. A hagyomány nemzedékről nemzedékre szállt, megőrizve az eljárás kisipari jellegét. A termék nagy hírnévnek örvend, amit széles körű ismertsége és különböző írásos dokumentumok is bizonyítanak.

Megemlítik a terméket a tineói Obona kolostor és a Cangas del Nancea-i és belmontei Corias kolostor fennmaradt írásos emlékei, valamint a községházak és plébániák szabályzatai, amelyek hangsúlyozzák a sertésenyésztés jelentőségét a területen. A Catastro de Ensenada (Ensenada-féle kasztíliai telekkönyvi felvétel és népszámlálás) kimutatta, hogy a XVIII. században az asztúriai területeken itt volt a legnagyobb a lakosság lélekszáma; O. Bellmunt és F. Canella, 1897-ben Asztúriában a sertéshúst jelölték meg, mint a gazdagság egyik jelentős forrását; továbbá az Asztúriai Nagy Enciklopédia, Gijón 1980 és J. E. Lamuño felidézik a Tineóban hetente megtartott híres malacpiac lendületes forgatagát.

A régió sertéshús-feldolgozóiparával kapcsolatban meg kell jegyezni, hogy jelenleg Tineo húsipara a leghíresebb, lévén hogy kolbászféleségei a terület elsőszámú gasztronómiai referenciái, különösen a „Chosco de Tineo”. A XIX. század második felében O. Bellmunt és Canella „Asturias” című művében már megjelenik a kolbászárú-készítés Valdés községben, a huszadik század elején pedig már működött Tineóban a „La Asunción” kolbásztöltő üzem.

A „chosco” szó eredete bizonytalan, José Antonio Fidalgo a latin „luscus” szóból eredezteti, aminek a jelentése „fél szemére vak”, „majdnem vak”. A szót Asztúria dél-nyugati területein (Tineo, Allande, Cangas del Narcea ...) használják (a „bable” vagy nyugat-asztúriai tájszólásban). A középkorban a Tineo név a Cabruñana en Salastól a hegyvidéki Leitariegosig terjedő területet foglalta magában, a mai Cangas del Narcea pedig egészen a XIX. századig Cangas de Tineo néven volt ismert.

Claudio Zardaín krónikás, az 1920-ban írt, „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo” (Visszaemlékezés Tineo városának régi és mai történéseire) című művében megemlékezik a San Roque-i uzsonna elnevezésű helyi ünnepen fogyasztott „chosco”-ról.

1929-ben Dionisio Pérez (gúnyneve Post – Thebussem) „Guía del buen comer español” (A jó spanyol étek kalauza) című művében a „chosco”-t mint kolbászféleséget említi, és kijelenti, hogy San Roque napján ez Tineo jellegzetes étele.

Lucas Pallarés „Guía de Productos de la Tierra” (A Föld termékeinek kalauza) (Madrid 1998) című művében azt írja, hogy a „chosco” a tehénpásztortoktól származó, nemes termék.

A spanyol Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium „A hagyományos spanyol termékek leltára” című, az Európai Unió által az „Euroterroirs” (Európa Vidékei) projekt keretében finanszírozott kiadványában szintén Tineo vidékéhez társítja a terméket, innen kapta a „Chosco de Tineo” elnevezést.

A terméket rendszeres jelleggel vizsgálatoknak vetik alá annak megállapítására, hogy továbbra is rendelkezik-e azokkal a fizikai és érzékszervi jellemzőkkel, melyeknek hírnevét köszönheti. A termék jellemzésére használt paramétereket, a kapott eredményekkel együtt jelen dokumentum 3.2 pontja ismerteti. Ezek azok a paraméterek, amelyeknek az idők során állandóknak kell maradniuk.

A regionális sajtó minden évben tudósít a gasztronómiai fesztiválokról és napokról, ahol a „Chosco de Tineo” a főszereplő.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)
