

Solicitud de modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un estado miembro

[Reglamento (UE) nº.1151/2012]

(utilícese únicamente entre el 8 de junio de 2022 y el 7 de diciembre de 2022)

1. Nombre del producto

Chosco de Tineo

2. Tipo de indicación geográfica

DOP IGP

3. Agrupación solicitante e interés legítimo

CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CHOSCO DE TINEO
Dirección: Pol. Industrial de La Curiscada, C.P.E. de Tineo, Santa Eulalia de Tineo, Asturias.
Teléfono: 985 801 976
Correo electrónico: info@igpchoscodetineo.com
Web: <https://igpchoscodetineo.com/>

El Consejo Regulador es la agrupación representante de los operadores, oficialmente reconocido para la gestión de la IGP, de acuerdo con lo establecido en la Resolución de 31 de julio de 2020, de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial, por la que se aprueban los estatutos del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo”, teniendo definido entre sus fines y funciones las competencias para la propuesta de modificaciones del pliego de condiciones.

4. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica

España

5. Apartado del pliego de condiciones y del documento único afectado por la modificación o las modificaciones

- Nombre del producto
- Vínculo
- Restricciones de comercialización

6. Tipo de modificación o modificaciones

Las modificaciones propuestas vienen motivadas por la necesidad de ajustar el pliego a la realidad de los procesos de elaboración, normativa y tendencias de consumo actuales. El objetivo de las modificaciones es afianzar el vínculo del producto con el medio que lo rodea, manteniendo siempre la autenticidad, calidad y propiedades del producto final.

Estas modificaciones son consideradas modificaciones de la Unión al afectar levemente a la composición del producto, lo que puede determinar una variación con respecto al vínculo en su intención por afianzarlo, así como a la comercialización, ya que restringe a la zona de elaboración la posibilidad de ampliar la generación de nuevos formatos de venta.

7. Modificación / modificaciones

7.1 Apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

En el apartado de Características físico-químicas la relación grasa / extracto seco ha pasado de ser **menor del 35%** (en el pliego de condiciones anterior) a **igual o menor del 41%**.

Esta modificación también afecta al documento único.

Justificación:

Se solicita la modificación de la relación de grasa con respecto al extracto seco con motivo de la evolución experimentada en los últimos años por las razas de producción porcina utilizadas en España y que, como consecuencia, repercute en las características intrínsecas de la materia prima empleada en la elaboración del Chosco de Tineo.

El Chosco de Tineo se realiza con piezas cárnicas completas, tanto el cabecero de lomo como de lengua, ambos de porcino.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el ganado porcino en España, a nivel de granjas productoras de animales no suelen utilizarse razas puras; se emplean líneas genéticas que suelen ser cruces de Landrace (LD) con Large White (LW), con un finalizador que dependerá del objetivo final del cruzamiento. Con respecto a las razas españolas, prácticamente han desaparecido. La única raza española que se produce a nivel industrial es el cerdo ibérico. Con el fin de aumentar los índices productivos y mejorar las características morfológicas, se ha cruzado los últimos años con razas extranjeras (Berkshire, Hampshire, Tamworth y Duroc, que es la más empleada). De esta forma, la carne de cerdo ha evolucionado en los últimos años en su composición nutricional, especialmente en lo que se refiere a la cantidad de grasa, sobre todo, disminuyendo la grasa subcutánea y aumentando la infiltración de grasa en el músculo, es decir, en las piezas.

La carne de cerdo se compone fundamentalmente de tejido muscular que contiene agua, sales minerales, diferentes vitaminas, proteínas, y un bajo contenido en hidratos de carbono, lípidos y tejido conectivo. Conviene tener en cuenta que la composición de la carne de cerdo depende de varios factores: la raza, el sexo, la edad, la alimentación y entorno en el que vive el animal. En la carne de porcino, la grasa es el nutriente en el que se observan mayores fluctuaciones,

no solo de unas especies animales a otras, sino también según la parte de la canal dentro de una misma especie.

La definición de calidad de carne engloba diferentes propiedades y atributos de gran importancia para el sector productivo, la industria y el consumidor definiendo la calidad de la carne como la suma de todos los aspectos y propiedades sensoriales, nutricionales y tecnológicas que influyen en el valor del producto para el consumidor y la industria cárnica.

Entre los atributos relacionados con la calidad de la carne, se destaca la jugosidad, la untuosidad, la ternura, la textura, la capacidad de retención de agua y el sabor, por su especial interés sobre la aceptación del consumidor. Estos atributos dependen de la composición del músculo, es decir, del tipo de fibras musculares que está compuesto, así como del porcentaje y ratio músculo/grasa que éste posee en el momento del sacrificio y de los cambios que se derivan del proceso de maduración de músculo a carne.

En los últimos años, los consumidores han orientado la demanda hacia carnes más jugosas y con más sabor, atributos que son aportados, principalmente, por la grasa infiltrada en la misma (lo que aporta untuosidad a la carne). Este hecho ha provocado que la producción porcina en España, lleve más de diez años orientando a que la alimentación y el cruce de razas (incorporando razas como la Duroc principalmente), produzca que el cerdo tenga una cantidad mayor de grasa infiltrada en el músculo. Esta orientación en la producción porcina está cambiando el perfil lipídico de la carne de cerdo, teniendo más grasa infiltrada, con un perfil nutricional mejor, sobre todo, mayor porcentaje de grasas insaturadas, pero de manera que esa grasa está infiltrada en el músculo y que disminuya la grasa exterior.

Estos hechos, ha provocado que la mayoría de los productores de porcino estén realizando cruces con raza Duroc para aumentar la productividad y aumentar la grasa infiltrada en el músculo.

Los cruces con raza Duroc y Gochu Asturcelta (Raza autóctona de Asturias), hacen que las piezas utilizadas en la elaboración del chosco, tengan un aumento en el porcentaje de grasa infiltrada en el músculo, haciendo que el producto sea más jugoso y con más sabor.

En diferentes pruebas que se han realizado con estas materias primas, se han realizado diferentes catas, y se ha observado una mejora en la valoración general del producto, sobre todo, en sabor y untuosidad. Pero estas carnes al tener más grasa infiltrada, ocasionan que los valores de grasa sobre extracto seco (ss) del producto final (Chosco) aumentan, llegando a valores de 40 – 43 % sobre s.s.

El Consejo Regulador de la IGP Chosco de Tineo, cree necesaria la modificación de los límites de los porcentajes de grasa en producto final, hasta un valor de 41 % sobre extracto seco, para poder incorporar estos cruces de razas de porcino, que mejorarán la apreciación de calidad del Chosco de Tineo por parte del consumidor, y que son la realidad de la producción actual de este producto.

Bibliografía:

- Davoli, R., & Braglia, S. (2008). Molecular approaches in pig breeding to improve meat quality. *Briefings in functional genomics and proteomics*, Vol. 6, No. 4, 313-321.

- Font-i-Furnols M, Tous N, Esteve-Garcia E, Gispert M. Do all the consumers accept marbling in the same way? The relationship between eating and visual acceptability of pork with different intramuscular fat content. Meat Sci. 2012 Aug;91(4) 448-453.
- Horcada, A. y Polvillo, O. (2010) Conceptos básicos sobre la carne en La producción de carne en Andalucía. ISBN 978-84-8474-287-6, págs.. 113-140
- López-Bote, C., Isabel, B., & Rey, A. (1998). Sistemas de producción porcina y calidad de la carne. El cerdo ibérico. Anaporc, 177: 50-73.
- Orno Badía, Clara. (2016). Mejora de la calidad de carne en porcino. Estudio del locus PCK1 como marcador de engrasamiento y de la composición de grasa en porcino.

7.2 Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO: Comercialización

La redacción actual:

*“Los choscós pueden comercializarse en **piezas enteras**, crudos o cocidos. Se utilizarán embalajes autorizados y con etiquetas colocadas sobre los mismos. Cuando se trata de piezas cocidas, necesariamente han de estar envasados por razones higiénicas, para lo que se utilizarán envases autorizados por el Consejo Regulador”*

Se sustituye por la siguiente y se añade un párrafo:

*“Los choscós pueden comercializarse crudos o cocidos en **piezas enteras, medias piezas o loncheados envasados**. Se utilizarán embalajes autorizados y con etiquetas colocadas sobre los mismos. Cuando se **trata de medias piezas o piezas cocidas, al igual que los loncheados**, necesariamente han de estar envasados por razones higiénicas, para lo que se utilizarán envases autorizados por el Consejo Regulador”*

Con el objetivo de garantizar la calidad y la conservación del producto, las operaciones de porcionado sólo podrán realizarse en la zona de elaboración, por empresas que hayan aceptado y cumplan con el pliego de condiciones establecido, para garantizar su trazabilidad”.

Justificación:

La inclusión de nuevos formatos de comercialización viene derivada de las exigencias actuales de los consumidores. El loncheado o la división en medias piezas no altera las características esenciales ni la autenticidad del Chosco de Tineo.

Se exige porcionar y envasar en origen para no comprometer la autenticidad del producto una vez elaborado. Esto supone una restricción a la comercialización al limitar las operaciones de porcionado a la zona de elaboración y a empresas que cumplen con el pliego.

8. Anexos

8.1 El documento único consolidado modificado, redactado de conformidad con el formulario que figura en el anexo I del Reglamento de ejecución (UE) nº668/2014

8.2 La versión consolidada del pliego de condiciones publicada, o la referencia a la publicación del pliego de condiciones