

PLIEGO DE CONDICIONES

~~De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.~~

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "Chosco de Tineo"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Definición: Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino, de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego de cerdo, ahumado y crudo-curado.
- Características físicas y organolépticas

Las características morfológicas de los choscos que se protegen son:

- Forma y aspecto exterior: definida por la forma de la tripa (ciego) con una forma redondeada e irregular de color rojizo.
- Peso: entre 500 grs. y 2.000 grs.

Las características organolépticas serán las que a continuación se relacionan:

- Consistencia firme.
- Coloración: color característico rojizo más o menos intenso, dependiendo de la carne utilizada y la concentración del pimentón.
- Aspecto al corte: Se visualizan con nitidez las distintas piezas de carne utilizadas.
- Aroma y sabor característicos a embutido adobado y ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de ahumado. y el tipo de maderas utilizadas.
- Textura: jugosa.

Sus características físico-químicas son:

- Humedad: mínimo del 40%.
- Relación grasa / extracto seco menor ~~o igual al del 41~~ o igual al del 4135 %.
- Relación proteína / extracto seco mayor del 50 %

- Características microbiológicas serán las que establezca la legislación vigente

Los choscos que no reúnen las condiciones exigidas, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, no podrán ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo”.

Los ingredientes empleados son: cabecera de lomo (mínimo 80%), lengua (mínimo 15%), sal, pimentón y ajo. El “Chosco de Tineo” tiene como tripa de cobertura el ciego de cerdo.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica del “Chosco de Tineo”, está ubicada en el Principado de Asturias (España), situada en el norte de la Península Ibérica, entre las Comunidades Autónomas de Cantabria, Castilla y León y Galicia. Está limitada por la cuenca del río Navia, y comprende parte de la cuenca costero occidental de los ríos Esva, con su afluente el río Navelgas y el río Negro, y parte de la cuenca del Nalón-Narcea, en concreto la cuenca del río Narcea hasta el río Cigüña, con el Nonaya de afluente. El mar Cantábrico la limita al norte y la Cordillera Cantábrica, al sur, la separa de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La superficie total es de 2.941,51 Km. cuadrados, situada en la zona occidental del territorio asturiano, comprende el municipio o concejo de Tineo y los limítrofes: Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villayón.

La zona delimitada por la Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo”, corresponde a la zona de elaboración del mismo.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para comprobar que el producto es originario de la zona y cumple con los requisitos establecidos en el presente documento, los operadores tienen establecido un sistema de [auto](#)controles para identificar el producto en cada fase del proceso de obtención, desde la procedencia de la materia prima hasta la obtención del producto final y el destino de los productos terminados, garantizando su trazabilidad.

Los operadores, cuyos productos sean conformes a las condiciones establecidas en este pliego, rellenarán una declaración de aptitud que será registrada por el Consejo Regulador, que permite a éste identificar a todos los agentes económicos.

Los choscos que van a ser amparados, se obtienen en las industrias autorizadas e inscritas en los registros establecidos en el Consejo Regulador, cumplen con las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el pliego de condiciones y están sujetos a los controles estipulados.

Con objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los choscos y la calidad del producto amparado por la I.G.P., los operadores responsables de las industrias estarán obligados a cumplimentar el soporte documental necesario para la verificación de cada uno de los requisitos y mantener a disposición del [Órgano de Control Consejo Regulador](#) los

registros y toda la documentación necesaria, que comprenderá:

- Los partes de recepción de la materia prima, que proporcionarán información sobre el proveedor, número de albarán o factura, cantidad, tipo de producto y fecha de entrada. Se identificarán por lotes.
- Los partes de elaboración, en los cuales se contemplan todas las etapas del proceso, detallando las fechas de elaboración, ahumado y secado, indicando el número de lote o lotes de la materia prima y el número de lote de fabricación una vez elaborado el producto.
- Los partes de expedición del producto terminado, harán referencia al número de lote de fabricación, fecha de salida, cantidad de producto, número de albarán y destino.

En el registro de lotes se relacionarán, los lotes de materia prima con el producto final, de acuerdo a la información de los partes de elaboración y los partes de expedición. De esta forma se garantiza el proceso de trazabilidad.

Los operadores estarán obligados ~~a en su caso~~ a presentar al Órgano de Control Consejo Regulador en la primera quincena de cada mes con una periodicidad como mínimo anual, una declaración de la producción obtenida ~~en el mes anterior~~ indicando su destino.

El ~~Órgano de Control Consejo Regulador dispone de una estructura de control, que~~ tendrá como cometido llevar a cabo los procedimientos de certificación, ~~según criterios establecidos en la norma EN 45011. Realizará~~ ~~Se realizarán~~ visitas periódicas para verificar que se mantienen las condiciones que dieron lugar a la concesión de la certificación, y conceder por tanto el uso continuado de la I.G.P. "Chosco de Tineo".

El ~~Órgano de Control Consejo Regulador~~ verificará que tanto los choscas como sus prácticas de obtención se ajustan al contenido de este pliego de condiciones.

El ~~Órgano de Control Consejo Regulador~~ vigila y garantiza la identificación, la procedencia de los productos y controla la trazabilidad que abarque todos los procesos, desde la recepción de la materia prima, hasta su puesta en el mercado. En los choscas aptos para la I.G.P. "Chosco de Tineo" se colocará siempre una etiqueta o contraetiqueta numerada y con el logotipo de la I.G.P., que serán ~~proporcionadas~~ autorizadas por el Órgano de Control Consejo Regulador a ~~los operadores, los cuales~~ anotarán en un registro el movimiento de contraetiquetas que se relacionarán con el lote de expedición.

Para garantizar que los choscas poseen las características especificadas para poder ser amparadas por la I.G.P. y que han sido elaborados conforme a lo establecido en el presente documento, ~~el Órgano de Control la estructura de control~~ tomará muestras de materia prima y de productos elaborados, con la frecuencia e intensidad estipuladas según procedimientos previamente establecidos. Los ensayos consistirán en análisis físico-químicos y organolépticos.

A continuación, se expone una tabla resumen con los controles que realizará la estructura de control del Consejo Regulador, que actuará manteniendo criterios de imparcialidad, sobre los distintos operadores para verificar que los productos que van a ser comercializados al amparo de la I.G.P. "Chosco de Tineo", son originarios de la zona y cumplen lo establecido en el pliego de condiciones. Dichos controles consistirán en visitas en las cuales se llevará a cabo una inspección visual, una inspección documental y la correspondiente toma de muestras.

CARACTERIZACIÓN DE LOS CONTROLES		
Tipo de control	Parámetros a controlar	Responsable
INSPECCIÓN VISUAL	<p>Recepción de la materia prima.</p> <p>Refrigeración de las materias primas cárnicas.</p> <p>Almacenamiento.</p> <p>Formación de lotes.</p> <p>Condiciones higiénico-sanitarias de los productos elaborados y de las instalaciones.</p> <p>Líneas de procesado.</p> <p>Estado de los envases.</p> <p>Funcionamiento de los equipos.</p> <p>Etiquetado.</p>	Estructura de Control del Consejo Regulador de la I.G.P.
DOCUMENTAL	<p>Partes de recepción de materia prima.</p> <p>Registro de lotes.</p> <p>Registros generados por el programa de control interno del operador.</p> <p>Partes de elaboración.</p> <p>Registros derivados del control del ahumado y el secado.</p> <p>Archivo del informe de las analíticas.</p> <p>Trazabilidad (correspondencia entre las partes de recepción de la materia prima y la expedición de productos suministrados).</p> <p>Etiquetas y contraetiquetas.</p> <p>Partes de expedición de productos terminados</p>	Estructura de Control del Consejo Regulador de la I.G.P.
ANALÍTICA	<p>Características físico-químicas</p> <p>Características organolépticas</p>	Estructura de Control del Consejo Regulador de la I.G.P.

La no conformidad del producto o de sus técnicas de obtención podrá ser determinada, en cualquiera de las fases de elaboración, por [el Órgano de Control](#) ~~la estructura de control del Consejo Regulador~~, de acuerdo a lo establecido en los procedimientos correspondientes.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las materias primas cárnicas (lenguas y cabeceras de lomo) procederán de establecimientos autorizados.

El transporte ha de realizarse en las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y manteniendo la cadena de frío.

Una vez en la industria se almacenará en cámaras frigoríficas hasta su empleo.

Las piezas cárnicas se manipularán en las salas previstas para la selección, manteniendo el régimen de frío y no superando los 12º C en el obrador.

En las piezas de cabecera de lomo se eliminarán aponeurosis y tendones. Se podrán cortar en dos trozos. Unidos a las lenguas se mezclan con el resto de los ingredientes, pimentón, sal y ajo, en un recipiente de uso alimentario de forma manual.

Se guardan en una cámara frigorífica entre 3 y 5º C durante 48-72 horas para que adoben o mezclen intensamente.

Finalmente, puede completarse la mezcla con un amasado en saladora (bombo de salar) unos cinco minutos.

El embutido después de adobado se realiza de forma manual en tripa de cerdo (ciego).

A continuación, se llevan los choscos a ahumaderos donde se aplica humo de leña seca. La leña ha de ser de especies autóctonas (roble, abedul, haya, castaño), excluyéndose siempre maderas resinosas o cualquier madera que pueda aportar sabores y olores anómalos al chosco. La duración mínima del ahumado ha de ser de ~~cinco~~ ~~ocho~~ días para conseguir el aroma característico del chosco.

El proceso de ahumado sigue manteniendo, en la actualidad, su forma artesanal, se ha pasado de encender la pira de leña en el suelo a sistemas alternativos como braseros u otros elementos móviles, son las llamadas "cocinas de ahumado". Se deja que ascienda el humo hasta los choscos suspendidos de barras colgadas del techo o de bastidores llamados "carros" en los locales destinados al ahumado, "ahumaderos"

Los choscos han de ser secados u oreados después del ahumado, en locales que permiten una buena ventilación, hasta conseguir el grado de humedad adecuado, durante un periodo mínimo de ocho días.

Opcionalmente, los choscos pueden ser cocidos. Cuando se realice se hará de forma lenta evitando la rotura de la tripa. La cocción ha de conseguir el grado óptimo de textura de los choscos a temperaturas entre 80 y 100 °C.

Los choscos crudos se pueden mantener a temperatura ambiente, pero los choscos cocidos han de conservarse en condiciones de refrigeración entre 0º y 7º C.

Los choscos pueden comercializarse crudos o cocidos en piezas enteras, medias piezas o loncheados. Cuando se trata de medias piezas (crudas o cocidas), piezas cocidas, o loncheados (crudos o cocidos), necesariamente han de estar envasados por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad. El envasado deberá ser en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición. en piezas enteras, crudos o cocidos. Cuando se trata de piezas cocidas, necesariamente han de estar envasados por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad ya que la tripa de cerdo, que constituye la capa más externa del chosco, por el efecto de la cocción, pierde consistencia siendo más vulnerable, por tanto, a factores externos que pueden provocar roturas durante el manejo del producto por lo que debe ser envasado en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición.

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.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

El "Chosco de Tineo" recibe su nombre de la zona donde se obtiene. Su reputación viene asociada tradicionalmente a la zona geográfica delimitada.

VÍNCULO HISTÓRICO

Lucas Pallarés, en su *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid 1998) dice que el chosco es un producto noble y de ascendencia vaqueira, es decir, que procede de las matanzas caseras de los ganaderos trasterminantes (Vaqueiros de alzada) de los sectores centrales de las montañas asturianas.

En 1929, Dionisio Pérez (con el sobrenombre de Post – Thebussem) publica la primera guía gastronómica española *Guía del buen comer español*". En el capítulo dedicado a la cocina asturiana cita como embutidos el chosco. Este autor afirma que es un plato característico en Tineo el día de San Roque.

El origen de la palabra es incierto, José Antonio Fidalgo, propone la palabra latina "Iuscus" que significa tuerto, casi ciego. Es una palabra propia (bable o asturiano occidental) del área suroccidental de Asturias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea...). Los diccionarios bables (Novo Mier, Sánchez Vicente) lo definen como embutido de tripa relleno de carne de cerdo adobada. Se conoce como chosco, choscu, lloscu, a un embutido característico, pero también la tripa del cerdo, el ciego, se llama así por lo que es indudable que el embutido en el ciego denomina también el producto resultante.

Ya en la Edad Media, el nombre de Tineo abarcaba la comarca desde la Cabruñana en Salas, hasta Leitariegos en la cordillera, conociéndose incluso el actual Cangas del Narcea como Cangas de Tineo, hasta el siglo XIX.

El Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro del marco del proyecto “Euroterroirs” financiado por la Unión Europea, con el objetivo de valorizar el patrimonio agroalimentario europeo, en su página 112, sostiene que el chosco, como artículo polivalente de la gastronomía de la comarca de Tineo, no falta en las meriendas de campo, ni en las comidas más suculentas, cocido lentamente se sirve solo o acompañado de verduras o patatas y se asocia el producto con la comarca de Tineo, de donde recibe el nombre “Chosco de Tineo”.

En 1890, las fiestas del Campo de San Roque en Tineo, los días 15 y 16 de agosto, congregaban en la feria ganadera una gran cantidad de asistentes. Las meriendas en torno a la ermita con empanadas, embutidos (chosco, jamón), postres suculentos..., llevan al cronista local Claudio Zardaín en 1920 (Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo) a escribir “las simpáticas y legendarias meriendas de San Roque, únicas en su género y en las que los tineenses hacen en su día una ostentación de su despensa, un verdadero derroche de alimentos del reino animal, desde el más humilde vecino, hasta el más encopetado señor”.

En Asturias hay documentos (Monasterios de Obona y Belmonte) y normas de concejos y parroquias que indican la importancia del cerdo como animal frecuente en las aldeas y caserías, así como las condiciones de manejo. Así, en la Fundación del monasterio de Obona (Tineo), en el 781, por el príncipe Adelgaster, aparecen “duodecim porcos et quatuor porcas”.

Posteriormente, siglos X–XII, hay más datos sobre las distintas clases de ganado, con especial interés el Libro Registro de Corias, gran monasterio benedictino de Cangas del Narcea que domina todo el Suroccidente de Asturias que demuestran una riqueza ganadera impresionante.

Más relacionado con los productos cárnicos es un documento del siglo XV que alude a las “cecinas” como uno de los mantenimientos básicos de los asturianos (el contexto es más amplio que el actual).

En la segunda mitad del siglo XIX aparecen guías industriales de la provincia que consignan establecimientos dedicados a elaborar alimentos (carnes, mantecas). En *Asturias* de O. Bellmunt y F. Canella, aparecen como centro industrial de consideración las fábricas de mantecas y embutidos del Sr. Martínez y Sres. Lavandera y Cia. de Luarca.

Como señalaban O. Bellmunt y F. Canella en *Asturias*, 1897: “la cría de ganados era la principal fuente de riqueza de alguna consideración el de cerda para la cría”. Siempre ha destacado la pujanza de los mercados semanales de los jueves en Tineo, así lo recuerdan J.E. Lamuño y la Gran Enciclopedia Asturiana, Gijón 1980 y. Igualmente, en el Catastro de Ensenada se indica que aquí se encontraba el mayor censo de la región asturiana en el siglo XVIII. En cuanto a la industria chacinera hay que reseñar que *la Tinetense* es la más afamada, en la actualidad, dentro de Asturias: jamones, lacones, choscas, chorizos, butiellos, cabeza de cerdo, siendo los embutidos la referencia gastronómica fundamental del concejo. Tineo desde finales de los años veinte tenía una fábrica de embutidos con el nombre de La Asunción. Los citados

O.Bellmunt y F.Canella escriben sobre la matanza de cerdos y salazón para exportación de embutidos y de sabrosos jamones a gran escala.

En la actualidad, el “Chosco de Tineo”, aún lo encontramos ligado a premios de diversas competiciones arraigadas en el mundo rural, así, no es difícil encontrar choscas como galardones en competiciones de bolos o de tute, dos juegos típicos de la aldea.

Igualmente, en la romería de muchos pueblos y aldeas de este territorio, se sortea un chosco, mediante una rifa para financiar los gastos que conlleva la organización de fiestas populares, festivales (llamados “festivales del Chosco”) y jornadas gastronómicas.

Conocidas asociaciones asturianas, como el Club de las Guisanderas, lo incluyen en sus cartas, folletos y libros como “Sabores y Saberes de las mujeres rurales asturianas”.

VÍNCULO NATURAL

a) Orografía. Con carácter general la orografía de esta zona geográfica, se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral y la divisoria de aguas, accidentes orográficos que dan lugar a dos espacios bien definidos.

Un espacio interior occidental confirmado en forma de crestos y pasillos de disposición meridiana y un espacio meridional central de ubicación septentrional constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste, con una pequeña franja costera.

La orografía de esta zona es muy accidentada y de grandes contrastes fisiográficos. Con abundantes valles y sierras que culminan en la Cordillera Cantábrica.

Como datos físicos en relación con la orografía de la zona, deben destacarse los diferentes estratos de altitud existentes y su extensión, entre una cota mínima de 0 m. (nivel del mar) y una cota máxima de 2.194 m (Pico del Cornón). Como ejemplo, el municipio de Tineo tiene más de un 80 % de su territorio con una cota superior a los 400 m.

b) Clima. La zona presenta un clima oceánico, caracterizado por las precipitaciones abundantes durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad.

En el carácter cambiante de las condiciones atmosféricas influye la situación latitudinal, la influencia del mar y la orografía.

La climatología es de inviernos templados y frescos de abundante pluviosidad (1300 mm/año), persistentes todo el año, con un máximo invernal, características que definen un clima oceánico.

Influye la orografía, por el carácter montañoso de la región, especialmente la Cordillera Cantábrica. Ésta, sirve de divisoria con la meseta, por lo que hay precipitaciones abundantes en la región y actúa como barrera (sombra - pluviométrica en la vertiente leonesa).

En el occidente asturiano, además influye la mayor descarga hídrica de las masas de aire del

oeste, debido a las altitudes de la zona que van resecaando las masas nubosas en el recorrido hacia el este por la región. La situación es que las precipitaciones conllevan máximas invernales y sensibles descensos en la época estival.

Durante la estación fría, los vientos en el litoral asturiano son preferentemente del Sudoeste debido a que el anticiclón de las Azores se retira hacia el Sur y permite una trayectoria mucho más meridional de las borrascas Atlánticas. Durante el verano, la situación es muy diferente pues el desarrollo del anticiclón de las Azores implica una trayectoria de las borrascas más septentrional, de forma que afectan moderadamente al litoral Cantábrico. Dominan en estos meses los vientos del Noroeste, fríos y secos que traen un tiempo fresco, claro y escasas lluvias.

La precipitación media anual está estrechamente ligada al relieve y oscila entre los 900 l/m² en algunos puntos del litoral y 2.000 l/m² en zonas más elevadas de montaña.

La latitud cercana a los 45º N, implica una fuerte estacionabilidad en la radiación puesto que la duración de los días es muy variable. La radiación solar global alcanza los 1.756 J/ m² en el mes de junio y desciende hasta los 454 J/ m² en el mes de diciembre. En esta zona existe poca insolación por el estancamiento de masas nubosas.

REPUTACIÓN Y OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL.

La relación de la zona de Tineo con el chosco se justifica en base a su uso, siendo éste uno de los topónimos más conocidos, de ascendencia “vaqueira” y a las características específicas de este peculiar producto, elaborado exclusivamente con carne de cabeceras de lomo y lengua de ganado porcino, que lo distingue de distintos embutidos de otras zonas.

El “Chosco de Tineo”, debe sus características a la tradicional forma de elaboración, condicionada por las peculiaridades naturales de esta zona, en la que la producción porcina gozó desde siempre de un puesto privilegiado.

La presencia de esta especie era habitual en todas las caserías, ya que en una unidad de producción tendente a la autosuficiencia, consumía los restos orgánicos, subproductos agrícolas (tucos de berza, nabos, remolacha, manzanas desechadas), y los recursos silvestres (castañas, bellotas, vegetación espontánea), todo ello muy abundante en la zona.

Eran cerdos del tronco céltico caracterizados por ser poco precoces, rústicos y pastoreadores, condiciones que permitían el mejor aprovechamiento de los recursos del campo, y que repercutía en la obtención de carnes poco grasas y un embutido con mayor contenido proteico.

Los sustitutos, como animales selectos son indudablemente más productivos, y aunque no pueden reemplazarlos en su calidad de reciclaje ecológico, los sistemas de cría se van acomodando y hoy su carne es la empleada en el “Chosco de Tineo”. De todas formas, los animales cebados en la zona, cada vez en menor cantidad por las restricciones medioambientales, siguen siendo los más apreciados en la elaboración de este producto.

La cría, engorde, matanza, preparación y consumo de la carne del cerdo es un rito de paso

(antropología cultural) con contenidos económicos, sociales y rituales, muy arraigado en la zona. La mayor parte de la carne, se destina a salar y a embutir para dar lugar a diferentes variedades, siendo una de ellas el “Chosco de Tineo”, de las más apreciadas en este territorio, convirtiéndose ya en un producto exportable con reconocido prestigio.

Su importancia radica en la utilización, en todo momento, de las partes nobles de la canal, piezas de alta calidad, que hacen del producto un embutido especial, que por ello era reservado en gran parte para los regalos especiales, fiestas tradicionales y eventos importantes.

Estas peculiaridades en su utilización, unido al aislamiento de los vecinos en la época invernal, requieren una especial forma de conservación que en un ambiente con un alto contenido en humedad como el de la zona delimitada, han hecho que se desarrollen sistemas como el ahumado para el que se utilizaba la leña de tojo, arbusto muy abundante y que permitía el ahorro de otras maderas también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines se iba relegando, y que se siguen utilizando en la actualidad. y contribuyen, con pequeños matices, a la configuración del aroma y del sabor con una expresión similar a la leña de tojo.

Era un ahumado ligero, que se completaba con el secado en el hórreo al final del invierno. En este proceso del secado, es de mencionar la relevancia de la actitud de los vaqueiros de alzada “moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) ala alta montaña, de abril a octubre”. En estos viajes, entre sus enseres se llevaban el chosco que ellos utilizaban como vianda típica de las brañas, donde se le confería un acabado especial por el secado a una altitud superior. Entre las actividades de los vaqueiros, los arrieros de Asturias, estaba también la producción de pimentón, que introdujeron en la elaboración del chosco.

Actualmente, entre los productos obtenidos en las matanzas de cerdo, la elaboración del chosco está entre las costumbres más arraigadas en la zona de Tineo, que ha pasado de generación en generación, conservando sus procedimientos artesanos tradicionales; goza de una gran reputación, y está recogido en distintos documentos escritos. La prensa regional, cada año, se hace eco de los festivales y jornadas gastronómicas en las que el “Chosco de Tineo” es el protagonista.

Las industrias elaboradoras, reproducen en sus aspectos básicos el procedimiento de elaboración usado en las matanzas tradicionales de la zona vaqueira. Periódicamente, se realizan sobre el producto estudios analíticos para comprobar que las características físicas y organolépticas a las que debe su prestigio, se siguen manteniendo. Los parámetros utilizados para la caracterización del producto junto con los resultados obtenidos son los detallados en el apartado B) de este documento y son los que deben permanecer constantes en el tiempo.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: [Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias](#)

Dirección: [C/Coronel Aranda, s/nº — 33005 — Oviedo — Asturias](#)

Tfº 985-10.56.37

Fax: 985-10.55.17

~~El Consejo Regulador es un órgano desconcentrado de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Gobierno del Principado de Asturias, con capacidad para decidir, según sus funciones recogidas en su Reglamento.~~

~~El Consejo Regulador, como organismo certificador de productos agroalimentarios, desarrollará funciones según los criterios establecidos por la Norma Europea UNE-EN45011.~~

~~Transitoriamente, en tanto la estructura del Consejo Regulador no cumpla dicha norma EN-45011, se hará cargo de su cumplimiento la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, a través de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación.~~

La autoridad competente de control, es la Dirección General del Principado de Asturias que tenga atribuidas las competencias en materia agroalimentaria.

Con formato: Fuente: 12 pto

Se podrá delegar el control en una entidad que actúe como organismo de certificación de producto y esté acreditada de conformidad con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

H) ETIQUETADO

Los choscos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo”, con destino al consumo, estarán identificados, además de con la etiqueta comercial, con una contraetiqueta numerada, ~~que será suministrada por el Consejo Regulador~~. Se colocará en el producto, antes de su expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

En las contraetiquetas de los choscos protegidos, figurará de forma destacada la mención: Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo” y su logotipo. El Consejo Regulador dispone de un logotipo único para todos los operadores, inscritos, que acompañará al etiquetado; además establece la forma de los caracteres y situación de la mención Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo”.

Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de choscos no amparados por la I.G.P., ni utilizarlos de modo que pueda inducir a confusión en los consumidores.

Las etiquetas comerciales de los choscos protegidos, antes de la puesta en circulación, deben de estar autorizadas por el ~~Órgano de control~~ Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este apartado.

A continuación se reproduce el distintivo con el logotipo, en sus tres opciones de color.



Cuatricromía



1 tinta



Calado

(Nota: Los cuatro últimos párrafos no figuran en el Documento Único, pero ya no figuraban en el primer D.U. enviado.)

1) REQUISITOS NACIONALES

- ~~— Ley 25/1970, de 2 de diciembre del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.~~
- ~~— Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970~~
- ~~— Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.~~
- ~~— Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.~~
- ~~— Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.~~
- ~~— Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.~~

~~Se podrá acceder al contenido del presente documento, por medios electrónicos, a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Principado de Asturias en la página del Principado: www.asturias.es~~

