

MEMORIA DESCRIPTIVA DE LAS MODIFICACIONES PROPUESTAS PARA LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP “CHOSCO DE TINEO”

Fecha: 07/10/2025

1.Nombre del producto

Indicación Geográfica Protegida “Chosco de Tineo”.

2. Tipo de indicación geográfica

Indicación Geográfica Protegida (IGP)

3. Sector al que pertenece la IGP

Productos agrícolas – Productos cárnicos.

4. Nombre de la agrupación de productores solicitante

Consejo Regulador de la IGP Chosco de Tineo.

5. Calificación de la modificación: Normal

Las modificaciones se califican como modificación normal conforme al artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 porque:

- No implican cambios en el nombre ni en el uso del nombre.
- No presentan riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica, ya que ninguna afecta a la reputación, características específicas o elementos naturales/humanos que fundamentan el vínculo protegido.
- No introducen restricciones de comercialización; en su mayoría flexibilizan o actualizan el proceso.
- No alteran las características esenciales del producto, sino que ajustan el pliego para incorporar tecnologías equivalentes y clarificar determinados aspectos del proceso, manteniendo en todo momento los requisitos definidos para el producto.

6. Descripción y justificación de cada modificación:

MODIFICACIÓN 1. Supresión características microbiológicas

Apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del Pliego de condiciones:

“Las características microbiológicas serán las que establezca la legislación vigente”

Texto modificado del Pliego de condiciones:

Se elimina esta referencia.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- El pliego actualmente establece que los choscos deben cumplir características físico-químicas y organolépticas, y que los ensayos consisten únicamente en estos análisis.
- La referencia a criterios microbiológicos no aporta diferenciación, pues estos requisitos son de obligado cumplimiento.
- Su eliminación evita incluir referencias genéricas a requisitos ya establecidos en la normativa horizontal de seguridad alimentaria y contribuye a un pliego más coherente y centrado en los elementos que realmente caracterizan al producto.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No afecta al producto, al proceso de elaboración ni al vínculo.
- No introduce cambios en requisitos técnicos ni en condiciones de comercialización.

Impacto en el Documento Único:

No modifica el Documento único

MODIFICACIÓN 2. Porcentaje de lengua y cabecero

Apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del Pliego de condiciones:

“Los ingredientes empleados son: cabecera de lomo (mínimo 80%), lengua (mínimo 15%), sal, pimentón y ajo”.

Texto modificado del Pliego de condiciones:

“Los ingredientes empleados son: cabecera de lomo, lengua (siendo la lengua entre el 10 % y el 20 % del total de la materia prima cárnica utilizada), sal, pimentón y ajo”.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- Permite una gestión más eficiente de la materia prima, evitando mermas derivadas de la variabilidad en el tamaño de las lenguas.
- El intervalo propuesto asegura que la lengua siga desempeñando el papel diferenciador que tradicionalmente ha tenido en el producto.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No afecta al vínculo, puesto que la identidad del producto no depende de una proporción exacta, sino del uso conjunto de cabecero y lengua.
- No modifica el perfil sensorial ni la reputación del producto, ya que el rango propuesto mantiene la proporción tradicional.
- No implica restricciones nuevas ni afecta a la comercialización.

Impacto en el Documento Único:

Modifica el Documento único (apartado 3.3).

MODIFICACIÓN 3. Supresión de muestreo de materia prima

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

Texto vigente del Pliego de condiciones:

“el Órgano de Control tomará muestras de materia prima y de productos elaborados”.

Texto modificado del Pliego de condiciones:

“el Órgano de Control tomará muestras de productos elaborados”.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- Las materias primas proceden de establecimientos autorizados y sujetos a controles oficiales de higiene, por lo que repetir muestreos no aporta garantías adicionales.
- El cumplimiento de los parámetros físico-químicos y organolépticos que caracterizan al producto final solo puede verificarse en el producto terminado, no en la carne en fresco.
- La modificación mejora la proporcionalidad del sistema de control, centrando los recursos en los puntos realmente vinculados a la conformidad con el pliego y evitando duplicidades que no generan valor añadido.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No afecta al vínculo, ya que este se fundamenta en el método de elaboración y en la reputación del producto, no en controles adicionales sobre la materia prima.
- No introduce restricciones ni altera las condiciones de comercialización.

Impacto en el Documento Único:

No modifica el Documento único

MODIFICACIÓN 4. Cortes del cabecero y descripción del adobado

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del Pliego de condiciones:

“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”

Texto modificado del Pliego de condiciones:

“Se podrán cortar hasta en cuatro trozos. Cabeceros y lenguas se mezclan con el resto de los ingredientes, pimentón, sal y ajo, en un recipiente de uso alimentario.”

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- La variabilidad de tamaño de los cabeceros hace necesario flexibilizar el número de cortes, garantizando una mezcla homogénea con el resto de los ingredientes.
- Al no limitar el adobo a lo manual, se reconoce la incorporación de equipos de apoyo que no alteran el carácter tradicional, pero facilitan la homogeneidad del producto, sin cambiar sus características organolépticas.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No afecta al vínculo, ya que la identidad del proceso no depende del número exacto de cortes del cabecero.
- No cambia el método tradicional de elaboración.
- No introduce restricciones ni altera las condiciones de comercialización.

Impacto en el Documento Único:

No modifica el Documento único.

MODIFICACIÓN 5. Tiempo de adobado

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del Pliego de condiciones:

“durante 48-72 horas”.

Texto modificado del Pliego de condiciones:

“de 48 a 96 horas”.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- La ampliación del intervalo permite adaptar el tiempo de adobado a variaciones naturales de la materia prima sin modificar el proceso ni la naturaleza del producto.
- El tiempo adicional opcional facilita un mayor equilibrio en la penetración del adobo, especialmente en piezas de mayor tamaño, manteniendo la uniformidad y calidad del producto final.
- El rango ampliado no altera las características físico-químicas ni sensoriales.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No modifica la definición del producto ni sus características esenciales; únicamente ajusta un intervalo del proceso productivo.
- No introduce restricciones ni condiciona la comercialización.

Impacto en el Documento Único:

No modifica el Documento único.

MODIFICACION 6. Eliminación de la referencia a la “saladora/bombo de salar” en el amasado.

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del pliego de condiciones:

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

Texto modificado del pliego de condiciones:

“Finalmente, puede completarse la mezcla con un amasado.”

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- Evita restringir el proceso a un equipo concreto cuando existen alternativas equivalentes. Lo relevante es la función del amasado, no la maquinaria empleada.
- Elimina un tiempo fijo que no es imprescindible ni diferenciador.
- Mejora la coherencia y flexibilidad técnica del pliego, permitiendo la utilización de distintos equipos que realizan la misma función.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No modifica las características del producto ni su vínculo con el origen. Únicamente elimina una referencia innecesariamente concreta al tipo de maquinaria utilizada.

Impacto en el Documento Único:

No modifica el Documento único.

MODIFICACIÓN 7. Embutición

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del pliego de condiciones:

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

Texto modificado del pliego de condiciones:

“El embutido después de adobado se realiza de forma manual o mecanizada en tripa de cerdo (ciego). De manera opcional, una vez embutido, el chosco podrá recubrirse con una mezcla de agua y pimentón.”

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- Garantiza la compatibilidad del pliego con los avances tecnológicos en el proceso de elaboración.
- Permite la incorporación futura de maquinaria específica que mejore la eficiencia, sin necesidad de promover una nueva modificación del pliego.
- La inclusión de la posibilidad de recubrir el chosco con una mezcla de agua y pimentón responde a una práctica que contribuye a reforzar el color y aspecto característico del producto sin alterar su naturaleza ni sus cualidades diferenciadoras.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No afecta al vínculo porque la esencia del producto permanece (uso de ciego de cerdo y la mezcla del adobo).
- Aporta flexibilidad técnica sin alterar la identidad del producto.
- No implica restricciones.

Impacto en el Documento Único:

No modifica el Documento único.

MODIFICACIÓN 8. Métodos de ahumado

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del pliego de condiciones:

“A continuación, se llevan los choscos a ahumaderos donde se aplica humo de leña seca. (...). La duración mínima del ahumado ha de ser de cinco 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”.

Texto modificado del pliego de condiciones:

“A continuación, se ahúman los choscos con humo de leña seca. (se elimina en este párrafo “la duración mínima del ahumado ha de ser de cinco días para conseguir el aroma característico del chosco).

El proceso de ahumado podrá realizarse en:

a) Ahumaderos tradicionales, donde el humo asciende de forma natural desde piras, braseros u otros elementos de combustión ubicados en el suelo o en sistemas móviles. En estos casos, el tiempo mínimo de ahumado será de cinco días, con el fin de obtener el aroma y las características propias del Chosco de Tineo.

b) Hornos de ahumado, siempre que la generación de humo proceda exclusivamente de leña de especies autóctonas y se reproduzcan las condiciones necesarias para conferir al producto sus características sensoriales tradicionales.

En todos los casos, los choscos permanecerán suspendidos en barras fijadas al techo o en bastidores móviles (“carros”), dentro de los locales o equipamientos específicamente destinados al ahumado.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- La inclusión de hornos permite clarificar y actualizar la redacción del pliego, evitando una interpretación restrictiva limitada a ahumaderos tradicionales.

- Los hornos permiten un mayor control del proceso, favoreciendo la reducción de HAP y reforzando la seguridad alimentaria sin modificar las características organolépticas.
- Integrar distintos métodos de ahumado permite adaptar el pliego a la evolución tecnológica del sector de forma proporcionada, garantizando uniformidad y reproducibilidad del proceso.
- La modificación evita restricciones innecesarias, asegurando que no se excluyan prácticas compatibles con la tradición y reconocidas por el mercado.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- No se altera el vínculo ya que la generación de humo sigue realizándose exclusivamente con leña seca de especies autóctonas. Clarifica y amplía la redacción para reconocer tecnologías equivalentes ya existentes.
- No introduce restricciones ni afecta a la comercialización del producto.

Impacto en el Documento Único:

Modifica el Documento único (apartado 5).

MODIFICACIÓN 9. Secado/Oreado

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del pliego de condiciones:

“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.”

Texto modificado del pliego de condiciones:

“Los choscos han de ser secados u oreados hasta conseguir el grado de humedad adecuado, durante un periodo mínimo de seis días”.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- Ajustar el periodo de secado a un mínimo de seis días, en lugar de los ocho actuales, permite contemplar la variabilidad propia de esta fase del proceso, derivada de factores como el tamaño de las piezas, el rendimiento del ahumado o las condiciones ambientales, sin alterar las características finales del producto definido en el pliego.
- La eliminación de la referencia a los “locales que permiten una buena ventilación” evita introducir requisitos inespecíficos que no afectan al resultado final, puesto que el parámetro determinante es el grado de humedad adecuado.
- La flexibilidad propuesta en la secuencia entre el ahumado y el posterior secado evita restricciones innecesarias.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- La modificación no altera el proceso esencial ni afecta a las características físico-químicas u organolépticas del producto descrito en el pliego.
- No introduce nuevas restricciones a la producción o a la comercialización, y no afecta al nombre ni a su uso.

Impacto en el Documento único:

Modifica el Documento único (apartado 5).

MODIFICACIÓN 10. Presentaciones comerciales

Apartado E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Texto vigente del pliego de condiciones:

“medias piezas y loncheados”.

Texto modificado del pliego de condiciones:

“medias piezas, loncheados y tacos”.

Justificación de la necesidad de realizar la modificación:

- La incorporación del formato en “tacos” responde a las nuevas tendencias de consumo, que demandan presentaciones más prácticas, versátiles y adaptadas a diferentes usos culinarios.
- Esta modificación no altera las características esenciales del producto amparado, ya que afecta únicamente a su forma de presentación y no a su composición, proceso de elaboración o cualidades diferenciadoras.
- Todas las modalidades de presentación del chosco cocido (piezas, medias piezas, loncheados y tacos) se mantienen bajo las mismas condiciones de envasado, control y certificación, garantizando plenamente la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la integridad del producto protegido.

Justificación de la calificación de la modificación como normal:

- La inclusión del formato “tacos” no altera el vínculo con la zona ni las características esenciales del producto, ya que se trata únicamente de una forma de presentación adicional obtenida a partir de piezas certificadas.
- No supone una restricción de comercialización, puesto que las presentaciones ya admitidas en el pliego (piezas enteras, medias piezas y loncheados) están igualmente sujetas a requisitos de envasado y control. La ampliación simplemente incorpora un formato adicional bajo las mismas condiciones.
- La modificación es proporcional y coherente con la demanda actual del mercado, sin modificar el proceso productivo ni los parámetros físico-químicos o sensoriales definidos en el pliego.

Impacto en el Documento Único:

Modifica el Documento único (apartado 3.5).

MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

En el apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona:

- En el segundo párrafo, se sustituye la expresión “declaración de aptitud” por “solicitud de inscripción”, por considerarse esta última más adecuada y coherente aportando mayor claridad al texto.
- En el noveno párrafo, se corrige el término “periocidad”, sustituyéndolo por “periodicidad”, al ser este el vocablo reconocido por la Real Academia Española.