



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CHOSCO DE TINEO



Pol. Industrial de Curiscada, parcela 311-312
33877 TINEO
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 800 174



+34 985 800 674

El chosco amparado por la indicación geográfica protegida **"Chosco de Tineo"** es un producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino, de la cabecera de lomo y lengua, todo ello adobado con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego de cerdo, ahumado y crudo-curado. Presenta un color rojizo característico, forma redondeada, y peso variable entre 500 y 2.000 g. Se comercializa en piezas enteras, crudo o cocido.

Se elabora en la zona occidental del Principado de Asturias, en el municipio de Tineo, y los limítrofes de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villayón.

Las industrias elaboradoras continúan reproduciendo en sus aspectos básicos, el proceso de elaboración usado en las matanzas tradicionales. Han sido capaces de combinar las actuales exigencias en materia higiénico – sanitaria, con la conservación de los procedimientos artesanos tradicionales, consiguiendo hacer del Chosco de Tineo un producto de gran reputación.

El Consejo Regulador, a punto de constituirse, una vez que han finalizado los trámites para la concesión de la protección nacional transitoria de la indicación geográfica protegida, (IGP) será el encargado de vigilar para que el producto siga manteniendo las características y requisitos de elaboración, que le confieren su prestigio y que han sido recogidas en un Pliego de Condiciones, que deben cumplir todos los choscas amparados por la IGP.

Los choscas que reúnen las condiciones exigidas para ser amparados, se reconocerán por una etiqueta o contraetiqueta numerada que lleva el logotipo de la IGP.





GB

The chosco protected by the Protected Geographical Indication **Chosco of Tineo** is a meat product elaborated with selected cuts of meat of pork, of the loin head and tongue, everything marinated with salt, paprika and garlic, cured in the pig intestine, smoked and raw-cured. It presents a characteristic reddish color, rounded form, and its weight varies between 500 and 2.000 g. It is marketed whole, raw or in cooked pieces.

It is elaborated in the western area of the Principality of Asturias, in the municipality of Tineo, and the borders of Allande, Belmonte de Miranda, Cangas de Narcea, Salas, Somiedo, Valdés and Villayón.

The elaborating industries continue reproducing in their basic aspects, the elaboration process used in the traditional slaughters. They have been able to combine the current demands in hygienic and sanitary matters, with the conservation of the traditional artisan procedures, being able to make of the Chosco of Tineo a product of great reputation.

The Regulator Board Council, about to be constituted, once the steps have concluded for the concession of the transitory national protection of the protected geographical indication, (P.G.I.) will be the one in charge of supervising that the product continues maintaining the characteristics and elaboration requirements that confer its prestige and that have been gathered in the specification conditions that should be fulfilled by all the choscos protected by the P.G.I.

The choscos that fulfill the conditions demanded to be protected, will be recognized by a label or numbered counter label that contains the logo of the P.G.I.

F

Le «Chosco» protégé par l'Indication Géographique Protégée **«Chosco de Tineo»** est un produit de charcuterie élaboré à partir d'une coupe de choix de viande de porc, le morceau de longe proche de la tête et la langue, tout ceci mariné dans du sel, du paprika et de l'ail, le tout entassé dans du boyau de porc, fumé et cru ou sec. Il présente une couleur rouge caractéristique, une forme arrondie et un poids qui varie entre 50 et 2.000 grammes. Il est commercialisé à la pièce, cru ou cuit.

Il est élaboré dans la zone occidentale de la Principauté des Asturies, dans la municipalité de Tineo et les régions limitrophes de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Valdés et Villayón.

Les industries de fabrication continuent de reproduire dans son aspect de base, le processus d'élaboration utilisé dans les abattages traditionnels. Elles ont réussi à combiner les exigences actuelles en matière hygiénique –sanitaire–, et le maintien des processus artisanaux traditionnels, parvenant à faire du «Chosco de Tineo» un produit d'une grande réputation.

Le Conseil Régulateur, sur le point d'être constitué, une fois achevées les démarches pour la concession de la protection nationale transitoire de l'Indication Géographique Protégée (IGP), sera chargé de veiller à ce que le produit présente les caractéristiques et exigences d'élaboration qui lui confèrent son prestige et qui ont été recueillies dans un Cahier des Charges ; tous les «choscos» certifiés par la IGP devront présenter ces caractéristiques.