



C/2024/4269

2.7.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/4269)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra”

Nr UE: PGI-ES-02959 — 1.6.2023

ChNP () ChOG (x)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty mięsne (gotowane, solone, wędzone itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt mięsny z wieprzowiny i tłuszczu wieprzowego, mielony i przyprawiany solą, papryką czerwoną i czosnkiem; wszystkie te składniki są mieszane, nadziewane w osłonkę oraz peklowane i sezonowane przez krótki okres. Produkt końcowy ma grubość 17–25 mm.

Cechy charakterystyczne po wyjęciu z komory peklującej (gdzie produkt spędza co najmniej 2 dni):

a) **Kształt i wygląd zewnętrzny (po wyjęciu z komory peklującej/przed pakowaniem):**

— Jednolity cylindryczny kształt, średnica 17–25 mm, długość jest zmienna.

b) **Kolor i wygląd po przekrojeniu:**

— Jednolity czerwonawy kolor, głównie ze względu na zawartość papryki czerwonej.

— Mięso jest zmielone w sposób czysty i drobny, co umożliwia wyraźne odróżnienie chudego mięsa od tłuszczu (konsystencja nie jest lepka). Jest to wynik procesu żelowania białka, który zachodzi po upływie minimalnego ustalonego okresu suszenia.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

c) Parametry fizykochemiczne produktu końcowego:

- pH > 5,0
- Aktywność wody $\leq 0,94^*$
- Tłuszcz ≤ 80 % w suchej masie
- Białko całkowite ≥ 14 % w suchej masie
- Hydroksyprolina $\geq 0,7$ % w suchej masie
- Węglowodany ogółem wyrażone w glukozie ≤ 9 % w suchej masie
- Sól ≤ 3 % produktu

*Bezograniczeń, jeżeli produkt ma naturalną osłonkę z jelit jagnięcych i nie zawiera żadnych dodatków.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie wymieniono żadnych

Do wytwarzania produktu wykorzystywane są następujące surowce i składniki:

a) obowiązkowo:

- wieprzowina i tłuszcz wieprzowy
- przyprawy:
 - papryka czerwona (kolor – minimum jednostek ASTA: 90)
 - czosnek
 - sól
 - osłonka: naturalna (jelito jagnięce) lub wykonana z jadalnej, przezroczystej powłoki kolagenowej;

b) opcjonalnie:

można również dodać następujące produkty:

- dodatki
- środki konserwujące: E-252 oraz E-250
- przeciwutleniacze: E-301 (askorbinian sodu) i E392 (ekstrakt z rozmarynu)
- inne:
 - pieprz kajeński i pieprz zwyczajny
 - zioła: oregano.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkt jest wytwarzany na określonym obszarze geograficznym. Proces wytwarzania przebiega w następujących etapach: przetwarzanie osłonki i przygotowanie surowców, mielenie mięsa i tłuszczu wieprzowego, dodawanie pozostałych składników, mieszanie, nadziewanie osłonki mieszkanką oraz suszenie kiełbas.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykiety handlowe muszą zawierać:

- logo produktu w dowolnej z trzech wersji językowych;
- nazwę, nazwę przedsiębiorstwa lub numer w rejestrze, który identyfikuje producenta;
- kod, który wyraźnie identyfikuje produkt i umożliwia jego identyfikowalność.

Jeżeli produkt ma naturalną osłonkę z jelita i nie zawiera dodatków, logo marki może zostać włączone do etykiety poprzez nałożenie na zielone tło.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje cały obszar Nawarry.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra” a obszarem geograficznym, na którym produkt jest wytwarzany, opiera się zasadniczo na jego renomie, która wynika z pochodzenia geograficznego. Produkt ma również pewne szczególne cechy wynikające z czynników naturalnych i ludzkich występujących w regionie.

Renoma

Produkt znany obecnie pod nazwą rodzajową „chistorra” pochodzi z Nawarry. Jest to kielbasa podobna do chorizo, ale o mniejszej średnicy. Charakterystyczna cienkość kielbasy chistorra wynika z czynników naturalnych i ludzkich występujących w regionie, jak wyjaśniono w podpunkcie poniżej.

Z etymologicznego punktu widzenia słowo „chistorra” pochodzi z baskijskiego „txistor”, a baskijski (euskera) jest językiem historycznie używanym w Nawarze. *Słownik Hiszpańskiej Akademii Królewskiej (Diccionario del Real Academia Española)* zawiera następującą definicję terminu „chistorra”, która jest jedynym znaczeniem tego słowa: „Z baskijskiego txistor, oznacza »kielbasę«. Kielbasa pochodząca z Nawarry, podobna do chorizo, ale cieńsza”. Kielbasa chistorra jest produktem pochodzącym z Nawarry, ale obecnie występującym w całej Hiszpanii, ze względu na renomę i dystrybucję na rozległym obszarze. Współcześnie wytwarza się ją również w innych regionach, a nazwa „chistorra” jest obecnie jedynym terminem stosowanym w odniesieniu do tego konkretnego rodzaju kielbasy. Określenia „Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra” stosuje się nadal w odniesieniu do oryginalnej kielbasy produkowanej w Nawarze, która zachowała swoją pierwotną renomę i tradycyjną metodę produkcji opartą wyłącznie na wieprzowinie i tłuszczu wieprzowym.

Produkt ten jest częścią tradycji gastronomicznych regionu co najmniej od początku XIX wieku. W artykule *El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera* (José María Iribarren, Pamplona, 1956) txistorrę wymienia się jako żywność powszechnie spożywaną przez rzemieślników różnego rodzaju, ale nie przez pracowników. W książce *La alimentación doméstica en Vasconia*, w rozdziale poświęconym organizacji posiłków opisano codzienne posiłki na początku XX wieku – wczesne śniadanie (*primer desayuno*), drugie śniadanie (*almuerzo amarretako*), lunch (*comida*), podwieczorek (*merienda*) i kolację (*cena*) – oraz co się na nie składało. Kielbasa chistorra/txistorra stała się integralną częścią lunchu, drugiego śniadania i kolacji w wielu osadach w tym regionie, który obejmuje obszar obecnej Nawarry.

W wielu publikacjach gastronomicznych pojawiają się również współczesne powiązania między chistorra/txistorra a Nawarą:

- W *Embutidos de Navarra* (José Bello, opublikowane przez Sociedad Navarra de Estudios gastronómicos, 1997 r.) zauważa się, że kielbasa chistorra/txistorra stanowi część codziennego życia mieszkańców Nawarry i odgrywa ważną rolę w ich uroczystościach i tradycjach. Kielbasa chistorra/txistorra stanowi nieodzowny produkt spożywczy podczas tradycyjnych lokalnych obchodów w wielu gminach Nawarry. Ponadto wiosenne pielgrzymki do najbardziej czczonych sanktuariów znajdują swoją kulminację w postaci uświęconych tradycją wydarzeń „txistorrada” organizowanych przez członków uczestniczących w pielgrzymkach *cofradías* („bractwo”).
- W 3. tomie *Gran Cocina Navarra* (Carmen Josué Simonena i in., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) opisano sposób wytwarzania tradycyjnej kielbasy „chistor”.

- W *La cocina popular Navarra* (CAN 1995) wyjaśnia się pochodzenie produktu z Nawarry i jego nazwę (txistorra), a także różne lokalne formy nazwy.
- W *Inventario Español de Productos Tradicionales*, opublikowanym przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., wymienia się chistorrę (txistorrę) jako tradycyjny produkt z Nawarry. Strony 94 i 95.
- W *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro* (Pedro Roncalés i Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001 r.) określa się chistorrę jako „produkt typowy dla Nawarry, spożywany wszędzie w tej wspólnocie autonomicznej”.

Jednolity dokument dotyczący „Txistorra de Navarra”. Wrzesień 2022. Strona 4 z 4

- W *Breve historia de los alimentos y la cocina* (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) opisuje się chistorrę jako „kielbasę podobną do chorizo, ale cieńszą” i dodaje się: „Chistorra z Nawarry jest bardzo ceniona, gdy podaje się ją podsmażoną w tradycyjny sposób”.

Bardziej ogólne publikacje dotyczące Nawarry odnoszą się do „Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra” jako do jednej z pereł w koronie kulinarnych specjalności tego regionu. W pracy *Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza* (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) można przeczytać: „Chistorra z Nawarry, lokalne sery, mocne lokalne wina i patxaran (pacharán) lub likier tarninowy są słynnymi produktami, które można spotkać w Pampelunie”.

Odniesienia do chistorry z Nawarry można również znaleźć w publikacji *Pamplona. Guía de la semana más Esperada* (Ediciones EL PAÍS, 2013), w której opisano słynny festiwal San Fermín, oraz w powieści *La lectura* (Jesús Taboada, 2014).

Od 2006 r. Nawarski Cech Rzeźników (Gremio de Carniceros de Navarra) organizuje coroczny „Konkurs Txistorra z Nawarry” (Concurso Navarro de Txistorra/Nafarroako Txistorra Lehiaketa) w ramach tradycyjnego festiwalu Txistorra z Nawarry. Od 2009 r. cech współpracuje również z Uniwersytetem Publicznym w Nawarze w zakresie badań mających na celu zwiększenie widoczności tego produktu regionalnego, jego dalszy rozwój i promowanie jego konsumpcji. W 2019 r. prestiżowe czasopismo naukowe „International Foods” opublikowało wyniki jednego z tych badań przeprowadzonych przez Uniwersytet Publiczny w Nawarze na podstawie norm jakości mających zastosowanie do wspomnianego wyżej „Konkursu Txistorra z Nawarry”.

Czynniki naturalne i ludzkie

W przeszłości gospodarka domowa w Nawarze opierała się na uprawie gruntów i chowie zwierząt. Najważniejszymi dwoma rodzajami zwierząt trzymanyh w rodzinnych gospodarstwach Nawarry były świnie i owce. Jeszcze kilka lat temu ludność Nawarry utrzymywała się głównie z gospodarki wiejskiej i rolniczej. Ubój świń, nazywany w Nawarze „matatxerri”, „matacuta” lub (w języku baskijskim) „txerri iketa”, tradycyjnie stanowił podstawę gospodarki rodzinnej na obszarach wiejskich Nawarry. W przeszłości wiele rodzin przez cały rok żyło z produktów spożywczych pochodzących od świń (Bello, 1997).

Chów świń w zagrodach umożliwiał ludziom wykorzystanie wszelkich odpadów pochodzących ze zbiorów i posiłków rodzinnych, podczas gdy ubój gwarantował im przetrwanie pod względem finansowym. Po uboju wykorzystywano każdą część zwierzęcia, co zapewniało szeroką gamę produktów mięsnych.

„Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra” wytwarza się wyłącznie z wieprzowiny i tłuszczu wieprzowego (podczas gdy w ogólnym akcie prawnym, którym objęty jest produkt – dekretem królewskim nr 474/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. – dopuszcza się również stosowanie wołowiny).

Inną cechą charakterystyczną „Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra” jest jej cienkość (średnica 17–25 milimetrów), która wynika z szeregu czynników naturalnych występujących w regionie. Po pierwsze, osłonką tradycyjnie stosowaną w produkcie były jelita cienkie jagnięce lub kozłęce (od zwierząt hodowanych oprócz świń, jak wspomniano powyżej); w Nawarze tę część jelit określa się jako „ercemiñes”, „escemiñes” lub „chinchinchorras”. Zapewnia ona cienkość kielbasy.

Po drugie, w okresie uboju (zimą) 40–50 % dni jest deszczowych. Częstotliwość dni deszczowych (ponad 150 dni w roku w północnej części regionu) utrudnia suszenie grubszych kielbas chorizo i innych rodzajów kielbasy poddawanych procesowi peklowania. Kielbasa chistorra została wynaleziona w tym regionie, ponieważ jest cieńsza i łatwiej poddaje się peklowaniu; stanowi ona kolejny dodatek do bogatego wachlarza żywności pochodzenia wieprzowego produkowanej w kraju.

Ponadto minimalny czas suszenia wynoszący 2 dni pozwala na zajście procesu żelowania białka, co sprawia, że nadzienie jest jędrne, twarde i nadaje produktowi jego typową, pozbawioną lepkości konsystencję.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/25116C57-3611-4915-8F8D-C4B6017DEE8A/0/PLIEGODECONDICIONESTXIS TORRARRevMayo20222.pdf>
