C/2024/4269

2.7.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4269)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“

EU č.: CHZO-ES-02959 — 1.6.2023

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Masný výrobek z vepřového masa a vepřového sádla, mletý a ochucený solí, červenou paprikou a česnekem; všechny tyto přísady se smíchají, naplní do střívka a krátce se nechají uležet a zrát. Tloušťka hotového výrobku je 17 až 25 mm.

Vlastnosti při vyjmutí z konzervační komory (kde výrobek stráví nejméně dva dny):

a) Tvar a vnější vzhled (po vyjmutí z konzervační komory / před zabalením):

— stejnoměrný válcovitý tvar o průměru 17 až 25 mm s proměnlivou délkou.

b) Barva a vzhled na řezu:

— stejnoměrná načervenalá barva, zejména díky obsahu červené papriky,

— maso je mleté čistě a jemně, což umožňuje jasně odlišit libové maso od tuku (konzistence není viskózní). Je to výsledek procesu gelovatění bílkovin, který nastává po minimální stanovené době sušení.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs).

c) Fyzikálně-chemické parametry konečného produktu:

— pH > 5,0

— vodní aktivita: ≤ 0,94*

— obsah tuku v sušině ≤ 80 %

— celkový obsah bílkovin v sušině ≥ 14 %

— obsah hydroxyprolinu v sušině > 0,7 %

— celkový obsah sacharidů vyjádřený jako glukóza v sušině ≤ 9 %

— sůl ≤ 3 % výrobku

*Bezomezení, pokud je výrobek plněný do přírodního střívka z jehněčích střev a neobsahuje žádné přídatné látky.

3.3. *Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Není uvedeno

K výrobě produktu se používají tyto suroviny a přísady:

a) Povinné:

— vepřové maso a vepřové sádlo

— koření a ochucovadla:

— červená paprika (barva – minimální počet jednotek ASTA: 90)

— česnek

— sůl

— střívko: přírodní (jehněčí střeva) nebo z jedlého průhledného kolagenového obalu.

b) Nepovinné:

Mohou být přidány také následující produkty:

— přídatné látky

— konzervanty: E-252 a E-250

— antioxidanty: E-301 (askorban sodný) a E-392 (výtažek z rozmarýnu)

— jiné:

— kajenský pepř a běžný pepř

— bylinky: dobromysl/oregano

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkt je vyroben ve vymezené zeměpisné oblasti. Výrobní postup sestává z následujících fází: zpracování střívka a příprava surovin, mletí masa a vepřového sádla, přidání ostatních přísad, míchání, plnění směsi do střívka a sušení uzenin.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

—

3.6. *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, na který se zapsaný název vztahuje*

Obchodní etikety musí obsahovat:

— logo produktu v kterékoli ze tří jazykových verzí,

— jméno, název společnosti nebo číslo v rejstříku, které identifikuje výrobce,

— kód, který jasně identifikuje výrobek a ukazuje jeho sledovatelnost.

Pokud má výrobek obal z přírodního střívka a neobsahuje přídatné látky, může být logo značky zahrnuto do etikety a umístěno na zeleném pozadí.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezenou zeměpisnou oblast tvoří celá Navarra.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost výrobku „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ se zeměpisnou oblastí, kde se vyrábí, je založena především na dobré pověsti produktu, která vychází z jeho zeměpisného původu. Produkt má rovněž specifické vlastnosti, které jsou dány přírodními a lidskými faktory v dané oblasti.

Dobrá pověst

Produkt, který je dnes známý pod obecným názvem „chistorra“, pochází z Navarry. Jedná se o uzeninu podobnou chorizu, která je však menšího průměru. Charakteristická tenkost uzeniny chistorra je důsledkem přírodních a lidských faktorů, které se v oblasti vyskytují, jak je vysvětleno v následujícím pododdílu.

Etymologicky pochází slovo „chistorra“ z baskického „txistor“, přičemž baskičtina (euskera) je jazyk, kterým se historicky v Navaře mluvilo. Slovník Španělské královské akademie (*Diccionario del Real Academia Española*) uvádí následující definici termínu „chistorra“, jenž představuje jediný význam tohoto slova: „Z baskického *txistor*, což znamená ‚uzenina‘. Uzenina navarrského původu, podobná chorizu, ale tenčí.“ Chistorra je produkt, který pochází z Navarry, ale díky své dobré pověsti a rozšíření v širokém okolí se dnes vyskytuje po celém Španělsku. Nyní se vyrábí i v jiných oblastech a název „chistorra“ je jediným používaným označením pro tento druh uzeniny. Výrazy „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ se však stále používají pro původní uzeninu vyráběnou v Navaře, která si zachovala svou původní reputaci a tradiční způsob výroby založený výhradně na vepřovém mase a vepřovém sádle.

Tento produkt je součástí gastronomických tradic v této oblasti již nejméně od počátku 19. století. V článku „El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera“ (José María Iribarren, Pamplona, 1956) je txistorra zmíněna jako pokrm, který běžně jedli různí řemeslníci, nikoli však dělníci. Kapitola o organizování stravování v knize *La alimentación doméstica en Vasconia* popisuje denní stravování na počátku 20. století – časnou snídani (*primer desayuno*), dopolední svačinu (*almuerzo amarretako*), oběd (*comida*), odpolední svačinu (*merienda*) a večeři (*cena*) – a z čeho se skládalo. Uzeniny chistorra/txistorra se staly nedílnou součástí obědů, dopoledních svačin a večeří v mnoha osadách v této oblasti, jež zahrnuje i dnešní Navarru.

Současná souvislost mezi uzeninami chistorra/txistorra a Navarrou se objevuje i v mnoha gastronomických publikacích:

— V knize s názvem *Embutidos de Navarra* (José Bello, vydala společnost Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) se uvádí, že uzeniny chistorra/txistorra jsou součástí každodenního života obyvatel Navarry a hrají důležitou roli v rámci tamních slavností a tradic. Uzeniny chistorra/txistorra patří k základním potravinám při tradičních místních slavnostech v mnoha navarrských obcích. Jarní poutě k nejuctívanějším svatyním navíc tradičně vrcholí konzumací osvědčeného pokrmu txistorrada, který připravují členové zúčastněných bratrstev („cofradías“).

— Ve třetím svazku knihy *Gran Cocina Navarra* (Carmen Josué Simonena a kol., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) je popsána výroba tradičního pokrmu „chistor“.

— Kniha *La cocina popular Navarra* (CAN 1995) vysvětluje navarrský původ výrobku a jeho název (txistorra), jakož i různé místní formy názvu.

— Publikace *Inventario Español de Productos Tradicionales*, kterou vydalo ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy v roce 1996, uvádí uzeninu chistorra (txistorra) jako tradiční navarrský výrobek. Strany 94 a 95.

— Kniha *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro* (Pedro Roncalés a Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) popisuje uzeninu chistorra jako „typický navarrský výrobek, který se konzumuje po celém tomto autonomním společenství".

Jednotný dokument o výrobku „Txistorra de Navarra". Září 2022. Strana 4 ze 4

— Publikace *Breve historia de los alimentos y la cocina* (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) popisuje uzeninu chistorra jako „uzeninu podobnou chorizu, ale tenčí" a dodává: „Navarrská chistorra je velmi chutná, pokud se podává smažená tradičním způsobem."

Obecnější publikace o regionu Navarra uvádějí výrobek „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" jako jeden z vrcholů kulinářské nabídky této oblasti. *Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales*. V knize *Caminos para disfrutar de la naturaleza* (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) se uvádí: „V Pamploně jsou známé navarrské uzeniny chistorra, místní sýry, místní vína plné chuti a trnkový likér patxaran (pacharán)."

Lze nalézt také zmínky o navarrských uzeninách chistorra v souvislosti s Pamplonou. Například v publikaci *Guía de la semana más esperada* (Ediciones EL PAÍS, 2013), která se zabývá slavným festivalem svatého Fermína, nebo v románu *La lectura* (Jesús Taboada, 2014).

Od roku 2006 pořádá navarrský řeznický cech (Gremio de Carniceros de Navarra) v rámci tradičních navarrských slavností Txistorra každoročně „Navarrskou soutěž o nejlepší uzeninu txistorra" (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa). Cech také od roku 2009 spolupracuje s Veřejnou univerzitou v Navaře na studiích zaměřených na zvýšení prestiže tohoto regionálního výrobku, jeho další rozvoj a podporu jeho spotřeby. V roce 2019 byly v prestižním vědeckém časopise *International Foods* zveřejněny výsledky jedné z těchto studií, kterou provedla Veřejná univerzita v Navaře na základě norem jakosti platných pro výše zmíněnou „Navarrskou soutěž o nejlepší uzeninu txistorra".

Přírodní a lidské faktory

Historicky bylo hospodaření navarrských domácností založeno na obdělávání půdy a chovu zvířat. Mezi dva hlavní druhy hospodářských zvířat chovaných na navarrských rodinných farmách patří prasata a ovce. Ještě před několika lety bylo pilířem ekonomiky navarrského obyvatelstva venkovské zemědělství. Porážka prasat, v Navaře známá jako „matatxerri", „matacuto" nebo (v baskičtině) „txerri iketa", je na navarrském venkově tradičně základem rodinného hospodaření. V minulosti se mnoho rodin celoročně živilo potravinami pocházejícími z prasat (Bello, 1997).

Chov prasat v ohradách umožňoval lidem zužitkovat odpad, který zbyl po sklizni a z rodinného stolování, a porážka prasat jim zaručovala ekonomické přežití. Po porážce se využívaly všechny části zvířete, což umožnilo výrobu široké škály masných produktů.

Uzenina „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" se vyrábí výhradně z vepřového masa a vepřového sádla (ačkoli obecné nařízení týkající se tohoto produktu – královský výnos č. 474/2014 ze dne 13. června 2014 – umožňuje i použití hovězího masa).

Dalším charakteristickým rysem uzeniny „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" je její tenkost (průměr 17 až 25 mm), která je výsledkem řady přírodních faktorů vyskytujících se v této oblasti. Za prvé, jako obal se tradičně používalo tenké střevo z jehněte nebo kůzlete (i tato zvířata se zde chovají kromě prasat, jak je uvedeno výše); v Navaře se tato část střev nazývá „ercemiñes", „escemiñes" nebo „chinchorras". Tím se vysvětluje tenkost uzenin.

Za druhé, během období porážky (v zimě) je 40–50 % dní deštivých. Četnost deštivých dnů (v severní polovině oblasti více než 150 dní v roce) ztěžuje sušení silnějších choriz a dalších druhů uzenin, které procházejí procesem zrání. Uzenina chistorra, tenčí než jiné uzeniny, vznikla v této oblasti, protože zde lépe zraje, přičemž je další potravinou z vepřového masa, která představuje regionální bohatství.

Minimální doba sušení v délce dvou dnů umožňuje, aby proběhl proces gelovatění bílkovin, který vytváří pevnou a tuhou náplň a dodává výrobku jeho typickou neviskózní konzistenci.

Odkaz na zveřejnění specifikace

http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/25116C57-3611-4915-8F8D-C4B6017DEE8A/0/PLIEGODECONDICIONESTXISTORRARevMayo20222.pdf