C/2024/4269

2.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4269)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra«

EU-nr.: PGI-ES-02959 – 1.6.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse [på BOB eller BGB]**

»Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Kødprodukt fremstillet af svinekød og svinefedt, hakket og krydret med salt, rød peber og hvidløg. Alle disse ingredienser blandes sammen, fyldes i et skind og modnes og lagres i en kort periode. Slutproduktet har en tykkelse på 17-25 mm.

Kendetegn ved fjernelse fra modningsrummet (hvor produktet ligger i mindst to dage):

a) Form og udseende udenpå (ved fjernelse fra modningsrummet eller inden emballering):

— Ensartet cylindrisk form med en diameter på 17-25 mm og variabel længde.

b) Farve og udseende ved udskæring:

— Ensartet rødlig farve, hovedsagelig på grund af den røde peber, den indeholder.

— Kødet er finthakket på en velafgrænset måde, der gør det muligt tydeligt at skelne det magre kød fra fedtet (teksturen er ikke tyktflydende). Dette skyldes proteingeleringsprocessen, der finder sted efter den fastsatte minimale tørringsperiode.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

c) Slutproduktets fysisk-kemiske parametre:

— pH > 5,0

— Vandaktivitet ≤ 0,94*

— Fedt ≤ 80 % i tørstoffet

— Totalt proteinindhold ≥ 14 % i tørstoffet

— Hydroxyprolin ≥ 0,7 % i tørstoffet

— Totalt kulhydratindhold udtrykt som glukose ≤ 9 % i tørstoffet

— Salt ≤ 3 % af produktet

* Der er ikke fastsat nogen grænse, hvis produktet er i naturtarm (lammetarm) og ikke indeholder nogen tilsætningsstoffer.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ingen nævnte

Der anvendes følgende råvarer og ingredienser til at fremstille produktet:

a) Obligatoriske:

— Svinekød og svinefedt

— Smagspræparater

— Rød peber (farve – min. ASTA-enheder: 90)

— Hvidløg

— Salt

— Skind: naturtarm (lammetarm) eller fremstillet af et spiseligt, gennemsigtigt kollagenhylster.

b) Valgfrie:

Følgende produkter kan også tilsættes:

— Tilsætningsstoffer

— Konserveringsmidler: E252 og E250

— Antioxidanter: E301 (natriumascorbat) og E392 (rosmarinekstrakt)

— Andet:

— Cayennepeber og almindelig peber

— Urter: oregano.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktet fremstilles i det afgrænsede geografiske område. Fremstillingsprocessen omfatter følgende etaper: forarbejdning af skindet og tilberedning af råvarerne, hakning af kødet og svinefedtet, tilsætning af de øvrige ingredienser, blanding, påfyldning af blandingen i skindet og tørring af pølserne.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Salgsetiketterne skal omfatte:

— produktets logo i et af dets tre sprogudgaver

— producentens navn, firmanavn eller registreringsnummer

— en kode, der tydeligt identificerer produktet og viser dets sporbarhed.

Hvis produktet er i naturtarm og uden tilsætningsstoffer, kan logoet for mærket medtages på etiketten på en grøn baggrund.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område omfatter hele Navarra.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem »Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra« og det geografiske område, hvor produktet fremstilles, skyldes hovedsagelig produktets omdømme, som hænger sammen med dets geografiske oprindelse. Produktet har også visse særlige egenskaber, der skyldes naturlige og menneskelige faktorer i regionen.

Omdømme

Produktet, som nu er kendt under den generiske betegnelse »chistorra«, stammer fra Navarra. Det er en pølse, der ligner chorizo, men er mindre i diameter. Chistorraens karakteristiske tynde udseende skyldes naturlige og menneskelige faktorer i regionen, som forklaret i underafsnittet nedenfor.

Etymologisk set kommer ordet »chistorra« af det baskiske »txistor«, idet baskisk (euskera) var det sprog, der historisk set blev talt i Navarra. Ordbogen fra det kongelige spanske akademi (Real Academia Española) indeholder følgende definition af ordet »chistorra«, som er ordets eneste betydning: »Kommer af det baskiske ord »txistor«, der betyder »pølse«. Det er en pølse, som stammer fra Navarra og ligner chorizo, men er tyndere.« Chistorra er et produkt, der har oprindelse i Navarra, men som nu findes i hele Spanien, hvilket skyldes dets omdømme og udbredelse over et stort område. Det fremstilles nu også i andre regioner, og navnet »chistorra« er nu den eneste betegnelse, der anvendes til denne særlige slags pølse. Betegnelserne »Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra« anvendes dog stadig om den oprindelige pølse fremstillet i Navarra, der har bevaret sit oprindelige omdømme og den traditionelle fremstillingsmetode, som udelukkende er baseret på svinekød og svinefedt.

Dette produkt har været en del af regionens gastronomiske traditioner i hvert fald siden starten af det 19. århundrede. I artiklen »El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera« (José María Iribarren, Pamplona, 1956) nævnes txistorra som en fødevare, der almindeligvis indtages af forskellige slags håndværkere, men ikke af arbejdere. Kapitlet om måltidernes tilrettelæggelse i bogen »La alimentación doméstica en Vasconia« beskriver de daglige måltider i starten af det 20. århundrede – tidlig morgenmad (primer desayuno), formiddagssnack (almuerzo amarretako), frokost (comida), eftermiddagssnack (merienda) og aftensmad (cena) – og hvad de bestod af. Chistorras/txistorras blev en integreret del af frokosten, formiddagssnacken og aftensmaden i mange bosættelser i denne region, som omfatter det, der nu er Navarra.

Tilknytningen mellem chistorras/txistorras og Navarra i nyere tid fremgår også af mange gastronomiske publikationer:

— I »Embutidos de Navarra« (José Bello, udgivet af Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) bemærkes det, at chistorras/txistorras er en del af dagligdagen for befolkningen i Navarra og spiller en vigtig rolle i deres festligheder og traditioner. Chistorra/txistorra er en vigtig fødevare i de traditionelle lokale festligheder i mange kommuner i Navarra. Desuden kulminerer forårets pilgrimsfærde til de mest ærede helligdomme traditionelt med en hævdvunden »txistorrada«, som tilberedes af medlemmer af de deltagende »cofradías« (broderskaber).

— Bind 3 af »Gran Cocina Navarra« (Carmen Josué Simonena et al., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) beskriver, hvordan den traditionelle »chistor« fremstilles.

— »La cocina popular Navarra« (CAN 1995) forklarer produktets oprindelse i Navarra og dets navn (txistorra) samt navnets forskellige lokale former.

— »Inventario Español de Productos Tradicionales«, som blev offentliggjort af ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer i 1996, medtager chistorra (txistorra) som et traditionelt produkt fra Navarra. S. 94 og 95.

— »La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro« (Pedro Roncalés og Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) beskriver chistorra som et »typisk produkt fra Navarra, der spises overalt i denne selvstyrende region«.

Enhedsdokument for »Txistorra de Navarra«. September 2022. Side 4 af 4.

— »Breve historia de los alimentos y la cocina« (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) beskriver chistorra som »en pølse, der ligner chorizo, men er tyndere« og tilføjer, at »chistorra fra Navarra er meget værdsat, når den serveres stegt på traditionel vis«.

I mere generelle publikationer om Navarra henvises der til »Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra« som en af kronerne på værket i det store udvalg af kulinariske specialiteter. I »Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza« (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) står der følgende: »Chistorra fra Navarra, lokale oste, robuste lokale vine og patxaran (pacharán) eller slåenlikør er berømte produkter, der findes i Pamplona.«

Der findes også henvisninger til chistorra fra Navarra i Pamplona. Det gælder »Guía de la semana más esperada« (Ediciones EL PAÍS, 2013), som omhandler den berømte festival i San Fermín, og novellen »La lectura« (Jesús Taboada, 2014).

Siden 2006 har Navarras slagtersammenslutning (Gremio de Carniceros de Navarra) afholdt en årlig konkurrence om txistorra fra Navarra (Concurso Navarro de Txistorra/Nafarroako Txistorra Lehiaketa) som led i den traditionelle festival for txistorra fra Navarra. Sammenslutningen har også siden 2009 samarbejdet med Navarras offentlige universitet om studier, der har til formål at gøre dette regionale produkt mere synligt, videreudvikle det og fremme forbruget af det. I 2019 offentliggjorde det anerkendte videnskabelige tidsskrift International Foods resultaterne af et af disse studier, som blev foretaget af Navarras offentlige universitet på baggrund af de kvalitetsstandarder, der gælder for ovennævnte konkurrence om txistorra fra Navarra.

Naturlige og menneskelige faktorer

Husholdningernes økonomi i Navarra var historisk set baseret på dyrkning af jorden og husdyropdræt. De to vigtigste husdyrtyper, der blev opdrættet på familielandbrug i Navarra, var svin og får. Indtil for få år siden havde befolkningen i Navarra en landbrugsøkonomi. Slagtning af svin, der i Navarra kaldes »matatxerri«, »matacuto« eller (på det baskiske sprog) »txerri iketa«, har traditionelt været en hjørnesten i familiernes økonomi i Navarras landdistrikter. Tidligere levede mange familier af fødevarer fra svin hele året rundt (Bello, 1997).

Svineopdræt i indhegninger gjorde det muligt at udnytte affaldet fra høsten og familiens måltider, mens slagtning af svinene sikrede deres økonomiske overlevelse. Efter slagtningen blev alle dele af dyret anvendt, hvilket gav en lang række kødprodukter.

»Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra« fremstilles udelukkende af svinekød og svinefedt (mens de generelle regler for produktet – kongeligt dekret nr. 474/2014 af 13. juni 2014 – også tillader anvendelse af oksekød).

Et andet særligt kendetegn ved »Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra« er pølsens tynde udseende (den har en diameter på 17-25 mm), som er resultatet af en række naturlige faktorer i regionen. For det første var det skind, der traditionelt blev anvendt til produktet, tyndtarmen fra et lam eller kid (de dyr, der blev opdrættet ud over svin, som nævnt ovenfor). I Navarra kaldes denne del af tarmen »ercemiñes«, »escemiñes« eller »chinchorras«. Den giver pølserne deres tynde udseende.

For det andet er 40-50 % af dagene i slagtningsperioden (om vinteren) regnfulde dage. De mange regnfulde dage (over 150 dage om året i den nordlige halvdel af regionen) gør det vanskeligere at tørre tykkere chorizopølser og andre typer pølser, der gennemgår en modningsproces. Chistorra blev opfundet i denne region, fordi den lettere modnes, da den er tyndere, og den er et yderligere supplement til landets store rigdom af svinekødsbaserede fødevarer.

Endelig gør den minimale tørringsperiode på to dage det muligt for proteingeleringsprocessen at finde sted, hvilket giver et fast, solidt fyld og produktet sin typiske ikketyktflydende tekstur.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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