C/2024/4269

2.7.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/4269)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

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

EU-Nr.: PGI-ES-02959 – 1.6.2023

g. U. ( ) g. g. A. (x)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

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

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2 – Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Fleischerzeugnis aus Schweinefleisch und Schweinefett, fein zerkleinert und mit Salz, rotem Pfeffer und Knoblauch gewürzt; alle diese Zutaten werden vermischt, in eine Wursthülle gefüllt, gepökelt und für kurze Zeit reifen gelassen. Das Endprodukt hat eine Dicke zwischen 17 mm und 25 mm.

Merkmale bei der Entnahme aus der Pökelkammer (wo das Erzeugnis mindestens zwei Tage verbleibt):

a) Form und äußeres Erscheinungsbild (bei der Entnahme aus der Pökelkammer/vor dem Verpacken):

— Gleichmäßige zylindrische Form mit einem Durchmesser zwischen 17 mm und 25 mm, wobei die Länge variabel ist.

b) Färbung und Erscheinungsbild beim Schneiden:

— Einheitliche rötliche Farbe, hauptsächlich aufgrund des enthaltenen roten Pfeffers.

— Das Fleisch wird sauber und fein zerkleinert, sodass das Muskelfleisch deutlich vom Fett unterschieden werden kann (die Textur ist nicht zäh). Dies ist das Ergebnis des Eiweißgelatinierprozesses, der nach der festgelegten Mindesttrocknungszeit einsetzt.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

c) Physikalisch-chemische Parameter des Enderzeugnisses:

— pH-Wert: > 5,0

— Wasseraktivität: ≤ 0,94*

— Fett: ≤ 80 % in der Trockenmasse

— Gesamteiweiß: ≥ 14 % in der Trockenmasse

— Hydroxyprolin: ≥ 0,7 % in der Trockenmasse

— Gesamtkohlenhydrate, ausgedrückt in Glucose: ≤ 9 % in der Trockenmasse

— Salz: ≤ 3 % des Erzeugnisses

* Kein Grenzwert, wenn das Erzeugnis mit einer Hülle aus Naturdarm vom Lamm versehen ist und keine Zusatzstoffe enthält.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Keine erwähnt

Für die Herstellung des Erzeugnisses werden folgende Rohstoffe und Zutaten verwendet:

a) Obligatorisch:

— Schweinefleisch und Schweinefett

— Würzmittel:

— roter Pfeffer (Farbe – ASTA-Einheiten mindestens 90)

— Knoblauch

— Salz

— Wursthülle: Naturdarm (Lamm) oder aus einer genießbaren, transparenten Kollagenhülle gefertigt

b) Optional:

Folgende Produkte können ebenfalls hinzugefügt werden:

— Zusatzstoffe

— Konservierungsstoffe: E-252 und E-250

— Antioxidantien: E-301 (Natriumascorbat) und E-392 (Rosmarinextrakt)

— Sonstige:

— Cayennepfeffer und gewöhnlicher Pfeffer

— Kräuter: Oregano

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Erzeugnis wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt. Der Produktionsprozess umfasst die folgenden Schritte: Verarbeitung der Wursthülle und Aufbereitung der Rohstoffe, Zerkleinerung des Fleisches und des Schweinefetts, Zugabe der anderen Zutaten, Mischen, Füllen der Mischung in die Wursthülle und Trocknen der Würste.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Handelsetiketten muss Folgendes erscheinen:

— das Logo des Erzeugnisses in jeder der drei Sprachfassungen;

— der Name, der Firmenname oder die Registernummer, der bzw. die den Hersteller identifiziert;

— ein Code, der das Erzeugnis eindeutig identifiziert und seine Rückverfolgbarkeit ermöglicht.

Wenn das Erzeugnis eine Naturdarmhülle besitzt und frei von Zusätzen ist, kann das Logo vor grünem Hintergrund auf das Etikett gedruckt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die gesamte Provinz Navarra.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra“ und dem geografischen Gebiet, in dem es hergestellt wird, beruht im Wesentlichen auf dem Ansehen des Erzeugnisses, das sich aus seinem geografischen Ursprung ergibt. Darüber hinaus zeichnet sich das Erzeugnis durch bestimmte spezifische Merkmale aus, die auf natürliche und menschliche Faktoren zurückgehen, die in der Region anzutreffen sind.

Ansehen

Das Erzeugnis, das heute unter der Gattungsbezeichnung „Chistorra“ bekannt ist, stammt aus Navarra. Es handelt sich um eine Wurst ähnlich der Chorizo, jedoch mit kleinerem Durchmesser. Die charakteristische dünne Form der Chistorra ergibt sich aus natürlichen und menschlichen Faktoren in der Region, wie im nachstehenden Unterabschnitt erläutert wird.

Etymologisch kommt das Wort „chistorra“ vom baskischen „txistor“, wobei Baskisch (Euskera) die historisch in Navarra gesprochene Sprache ist. Das Wörterbuch der Königlich Spanischen Akademie (Diccionario de la Real Academia Española) enthält folgende Definition des Begriffs „Chistorra“ als einzige Wortbedeutung: „Kommt von dem baskischen Wort ‚txistor‘, das ‚Wurst‘ bedeutet. Eine Wurst aus Navarra, die der Chorizo ähnelt, aber dünner ist.“ Die Chistorra ist ein Erzeugnis mit Ursprung in Navarra, das aufgrund seines Ansehens und seiner weiträumigen Verbreitung heute in ganz Spanien anzutreffen ist. Das Erzeugnis wird inzwischen auch in anderen Regionen hergestellt, und der Name „Chistorra“ ist heute der einzige Begriff, der für diese besondere Wurstsorte verwendet wird. Die Bezeichnungen „Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra“ werden jedoch nach wie vor für die ursprüngliche, in Navarra erzeugte Wurst verwendet, deren ursprüngliches Ansehen und traditionelles Herstellungsverfahren, das ausschließlich auf Schweinefleisch und Schweinefett basiert, erhalten geblieben sind.

Dieses Erzeugnis gehört mindestens seit dem frühen 19. Jahrhundert zu den gastronomischen Traditionen der Region. In dem Artikel *El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera* von José María Iribarren (Pamplona, 1956) wird die Txistorra als Lebensmittel genannt, das üblicherweise von Handwerkern unterschiedlicher Spezialisierung, nicht jedoch von Arbeitern verzehrt wird. Das in dem Buch *La alimentación doméstica en Vasconia* enthaltene Kapitel über die Organisation der Mahlzeiten beschreibt die täglichen Mahlzeiten im frühen 20. Jahrhundert – Frühstück (primer desayuno), zweites Frühstück (almuerzo amarretako), Mittagessen (comida), eine Nachmittagsmahlzeit (merienda) und Abendessen (cena) – und woraus sie bestanden. Die Chistorra/Txistorra wurde in vielen Siedlungen in dieser Region, zu der auch das heutige Navarra gehört, zum festen Bestandteil des Mittagessens, des zweiten Frühstücks und des Abendessens.

In vielen gastronomischen Veröffentlichungen finden sich auch zeitgenössische Verbindungen zwischen Chistorras/Txistorras und Navarra:

— In *Embutidos de Navarra* (José Bello, veröffentlicht von der Sociedad navarra de estudios gastronómicos, 1997) wird darauf hingewiesen, dass Chistorras/Txistorras zum Alltag der Bevölkerung von Navarra gehören und bei deren Festen und in deren Traditionen eine wichtige Rolle spielen. Die Chistorra/Txistorra ist eines der Hauptlebensmittel bei den traditionellen lokalen Festen vieler Gemeinden in Navarra. Darüber hinaus ist der Höhepunkt bei den Frühlingswallfahrten zu den am meisten verehrten Heiligtümern traditionell eine altehrwürdige „Txistorrada“, die von den Mitgliedern der teilnehmenden Cofradías („Bruderschaften“) vorbereitet wird.

— In *La gran cocina navarra* (Carmen Josué Simonena et al., Ediciones Herper, Pamplona, 1992), Band 3, wird beschrieben, wie der traditionelle „Chistor“ hergestellt wird.

— In *La cocina popular navarra* (CAN, 1995) werden der navarresische Ursprung des Erzeugnisses und die Bezeichnung „Txistorra“ sowie die verschiedenen lokalen Formen des Namens erläutert.

— In dem Verzeichnis *Inventario Español de Productos Tradicionales*, das 1996 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung veröffentlicht wurde, wird die Chistorra (Txistorra) als traditionelles Erzeugnis aus Navarra aufgeführt (S. 94 und 95).

— In *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro* (Pedro Roncalés und Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) wird die Chistorra als „typisches navarresisches Erzeugnis“ bezeichnet, das „überall in dieser autonomen Gemeinschaft verzehrt wird“.

Einziges Dokument zum Erzeugnis mit der g. g. A. „Txistorra de Navarra“. September 2022 (Seite 4 von 4).

— In *Breve historia de los alimentos y la cocina* (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) wird die Chistorra als „eine Wurst ähnlich der Chorizo, aber dünner“ beschrieben, und es wird hinzufügt: „Die navarresische Chistorra wird sehr geschätzt, wenn sie auf traditionelle Art gebraten serviert wird.“

In allgemeineren Veröffentlichungen zu Navarra wird das Erzeugnis „Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra“ als eine der hervorragendsten kulinarischen Spezialitäten Navarras beschrieben. *Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales*. In *Caminos para disfrutar de la naturaleza* (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) wird festgehalten: „Die navarresische Chistorra, lokale Käsesorten, robuste lokale Weine sowie der Patxaran (Pacharán) oder Schlehenlikör sind berühmte Erzeugnisse, die in Pamplona zu finden sind.“

Verweise auf die navarresische Chistorra finden sich auch in der Veröffentlichung *Pamplona. Guía de la semana más Esperada* (Ediciones EL PAÍS, 2013), die von dem berühmten Volksfest von San Fermín handelt, und in dem Roman *La lectura* (Jesús Taboada, 2014).

Seit 2006 veranstaltet die Fleischerinnung von Navarra (Gremio de Carniceros de Navarra) alljährlich im Rahmen des traditionellen navarresischen Txistorra-Festivals einen speziellen Wettbewerb um dieses Erzeugnis (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa). Seit 2009 arbeitet die Innung auch mit der Staatlichen Universität von Navarra bei der Erstellung von Studien zusammen, mit denen dieses regionale Erzeugnis besser bekannt gemacht und weiterentwickelt sowie sein Konsum gefördert werden soll. Im Jahr 2019 veröffentlichte die renommierte wissenschaftliche Fachzeitschrift „International Foods“ die Ergebnisse einer dieser Studien, die von der Staatlichen Universität von Navarra auf der Grundlage der für den erwähnten Txistorra-Wettbewerb geltenden Qualitätsstandards durchgeführt wurden.

Natürliche und menschliche Faktoren

In der Vergangenheit beruhte die Wirtschaft der Haushalte in Navarra auf der Bewirtschaftung des Landes und der Viehzucht. Auf den Bauernhöfen Navarras wurden hauptsächlich Schweine und Schafe gehalten. Bis vor einigen Jahren führte die Bevölkerung von Navarra ein ländliches, von der Landwirtschaft geprägtes Leben. Die Schlachtung von Schweinen, in Navarra als „matatxerri“, „matacuto“ oder (in baskischer Sprache) „txerri iketa“ bezeichnet, ist traditionell einer der Hauptpfeiler der Familienwirtschaft im ländlichen Navarra. In der Vergangenheit lebten viele Familien das ganze Jahr über von Nahrungsmitteln, die von Schweinen stammten (Bello, 1997).

Die Schweinehaltung ermöglichte es den Menschen, die bei der Ernte und den Familienmahlzeiten anfallenden Abfälle zu verwerten, während die Schlachtung der Schweine ihr wirtschaftliches Überleben sicherte. Nach der Schlachtung wurde jeder Teil des Tieres verwendet, was für eine breite Palette von Fleischerzeugnissen sorgte.

Die „Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra“ wird ausschließlich aus Schweinefleisch und Schweinefett hergestellt (während in der allgemeinen Vorschrift für das Erzeugnis – dem Königlichen Dekret 474/2014 vom 13. Juni 2014 – auch die Verwendung von Rindfleisch gestattet wird).

Ein weiteres wesentliches Merkmal der „Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra“ ist ihre dünne Form (sie hat einen Durchmesser zwischen 17 und 25 mm), die auf eine Reihe natürlicher Faktoren in der Region zurückzuführen ist. Erstens handelte es sich bei der traditionell für das Erzeugnis verwendeten Hülle um den Dünndarm eines Lamms oder Zickleins (zusätzlich zu Schweinen gezüchtete Tiere, wie oben erwähnt); in Navarra wird dieser Teil des Darms als „ercemiñes“, „escemiñes“ oder „chinchorras“ bezeichnet. Daher sind die Würste so dünn.

Zweitens gibt es während der Schlachtzeit (im Winter) an 40 % bis 50 % der Tage Regenfälle. Die Häufigkeit der Regentage (über 150 Tage pro Jahr in der nördlichen Hälfte der Region) erschwert das Trocknen von dickeren Chorizos und anderen Wurstsorten, die einem Haltbarmachungsprozess unterzogen werden. Die Chistorra wurde in dieser Region erfunden, weil sie dünner ist und leichter gepökelt werden kann, und sie stellt eine weitere Bereicherung der reichhaltigen Schweinefleischproduktpalette des Landes dar.

Schließlich ermöglicht die Mindesttrocknungszeit von zwei Tagen das Gelatinieren des Eiweißes, was zu einer festen, stabilen Füllung führt und dem Erzeugnis seine typische, nicht zähe Textur verleiht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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