C/2024/4269

2.7.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4269)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra”

ES Nr.: PGI-ES-02959 — 1.6.2023.

ACVN ( ) AĢIN (x)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Maltas cūkgaļas un cūkas speķa produkts (desa) ar sāli, sarkanajiem pipariem un ķiplokiem; visas šīs sastāvdaļas sajauc kopā, iepilda apvalkā un īslaicīgi žāvē un nogatavina. Galaprodukta diametrs ir no 17 mm līdz 25 mm.

Īpašības, produktu izņemot no žāvētavas (kur tas atrodas vismaz divas dienas):

a) forma un ārējais izskats (izņemot no žāvētavas / pirms iepakošanas):

— viendabīga cilindriska forma, diametrs no 17 mm līdz 25 mm, garums var būt dažāds;

b) sagriezta produkta krāsa un izskats:

— viendabīgā sarkanīgā krāsā, galvenokārt sarkano piparu dēļ,

— gaļa ir samalta tīri un smalki, ļaujot skaidri atšķirt lieso gaļu no speķa (konsistence nav viskoza). Šāds izskats izveidojas olbaltumvielu želēšanas procesā, kas notiek pēc noteiktā minimālā žāvēšanas perioda;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=lv).

c) galaprodukta fizikālķīmiskie parametri:

— pH > 5,0,

— ūdens aktivitāte: ≤ 0,94*,

— tauki ≤ 80 % sausnā,

— kopējais olbaltumvielu daudzums sausnā ≥ 14 %,

— hidroksiprolīna saturs sausnā ≥ 0,7 %,

— kopējais ogļhidrātu daudzums sausnā, izteikts ar glikozi, ≤ 9 %,

— sāls ≤ 3 % no produkta.

* Bez ierobežojuma, ja produktam ir dabīgs apvalks, kas izgatavots no jēra zarnām un nesatur piedevas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Nav minēta.

Produkta ražošanā izmantotās izejvielas un sastāvdaļas

a) obligātās:

— cūkgaļa un cūkas speķis,

— garšvielas un pikantās piedevas:

— sarkanie pipari (krāsa / minimālais *ASTA* vienību skaits: 90),

— ķiploki,

— sāls,

— apvalks: dabīgs (jēra zarnas) vai izgatavots no ēdamas, caurspīdīgas kolagēna plēves;

b) nav obligātas:

var pievienot arī

— piedevas,

— konservantus: E-252 un E-250,

— antioksidantus: E-301 (nātrija askorbāts) un E-392 (rozmarīna ekstrakts),

— citus:

— Kajennas piparus un parastos piparus,

— garšaugus: raudeni.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkts ir ražots noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ražošanas procesā ir šādi posmi: apvalka apstrāde un izejvielu sagatavošana, gaļas un cūkas speķa samalšana, citu sastāvdaļu pievienošana, maisīšana, maisījuma iepildīšana apvalkā un desu žāvēšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz tirdzniecības etiķetēm jābūt:

— produkta logotipam jebkurā no tā trim valodu versijām,

— vārdam un uzvārdam, uzņēmuma nosaukumam vai reģistrācijas numuram, kas identificē izgatavotāju,

— kodam, kas skaidri identificē produktu un norāda tā izsekojamību.

Ja produktam ir dabīgs zarnu apvalks un tas nesatur piedevas, etiķetē var iekļaut zīmola logotipu, kas izvietots uz zaļa fona.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst viss Navarras apgabals.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp "Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra" un ģeogrāfisko apgabalu, kurā tas tiek ražots, galvenokārt pamatojas uz produkta reputāciju, kas izriet no tā ģeogrāfiskās izcelsmes. Produktam piemīt arī dažas specifiskas īpašības, kas saistītas ar reģiona dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Reputācija

Produkta, kas tagad pazīstams ar sugas vārdu "chistorra", izcelsme ir Navarrā. Tā ir desa, kas līdzīga "chorizo" desai, bet ar mazāku diametru. Kā tālāk paskaidrots, "chistorra" raksturīgo mazo diametru nosaka reģionā sastopamie dabas un cilvēkfaktori.

Etimoloģiski vārds "chistorra" cēlies no basku valodas vārda "txistor". Basku valoda (*euskera*) ir valoda, kurā vēsturiski runāts Navarrā. Spānijas Karaliskās akadēmijas vārdnīcā (*Diccionario del Real Academia Española*) ir sniegta šāda termina "chistorra" definīcija, kas ir vienīgā šī vārda nozīme: "No basku valodas vārda "txistor", kas nozīmē "desa". Navarras izcelsmes desa, kas līdzinās "chorizo", bet ir ar mazāku diametru." "Chistorra" ir Navarras izcelsmes produkts, kurš, pateicoties savai reputācijai, izplatījies visā Spānijā. Tagad to ražo arī citos reģionos, un nosaukums "chistorra" mūsdienās ir vienīgais termins, ko izmanto attiecībā uz šā īpašā veida desu. Tomēr Navarrā ražoto oriģinālo desu, kas saglabājusi savu sākotnējo reputāciju un tradicionālo ražošanas metodi, kuras pamatā ir tikai cūkgaļas un cūkas speķa izmantošana, turpina dēvēt par "Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra".

Šis produkts ir bijis daļa no reģiona gastronomiskajām tradīcijām vismaz kopš 19. gadsimta sākuma. Rakstā "El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera" (*José María Iribarren, Pamplona*, 1956. gads) "txistorra" ir minēts kā ēdiens, ko parasti ēd dažādu veidu amatnieki, bet ne strādnieki. Grāmatas "La alimentación doméstica en Vasconia" nodaļā par maltīšu plānošanu ir aprakstītas ikdienas maltītes 20. gadsimta sākumā — agrās brokastis (*primer desayuno*), otrās brokastis vienpadsmitos (*almuerzo amarretako*), pusdienas (*komida*), pēcpusdienas uzkoda (*merienda*) un vakariņas (*cena*), kā arī to saturs. "Chistorras/txistorras" kļuva par pusdienu, otro brokastu un vakariņu neatņemamu sastāvdaļu daudzās šā reģiona apdzīvotajās vietās, arī tajās, kas tagad ir Navarras teritorija.

Mūsdienu saikne starp "chistorras/txistorras" un Navarru ir aprakstīta arī daudzās publikācijās par gastronomiju:

— *Embutidos de Navarra* (*José Bello*, ko publicējusi *Sociedad Navarra de Estudios gastronómicos*, 1997. gads) norāda, ka "chistorras/txistorras" ir daļa no Navarras iedzīvotāju ikdienas dzīves un tām ir nozīmīga loma viņu svētkos un tradīcijās. Daudzu Navarras apgabala pašvaldību tradicionālajos vietējos svētkos "chistorra/txistorra" uz galda ir goda vietā. Turklāt pavasara svētceļojumi uz visvairāk pielūgtajām svētvietām tradicionāli noslēdzas ar laika pārbaudi izturējušo "txistorrada", ko sagatavo iesaistīto "cofradías" (brālību) locekļi.

— *Gran Cocina Navarra* (*Carmen Josué Simonena et al., Ediciones Herper*, 1992. gads, Pamplona) 3. sējumā ir aprakstīts, kā tiek gatavota tradicionālā "chistor".

— *La cocina popular Navarra* (CAN 1995. gads) skaidro produkta izcelšanos Navarrā un tā nosaukumu (“txistorra”), kā arī nosaukuma dažādās vietējās formas.

— *Inventario Español de Productos Tradicionales*, ko 1996. gadā publicējusi Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, ietver “chistorra” (“txistorra”) kā tradicionālu Navarras produktu. 94. un 95. lpp.

— *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro* (*Pedro Roncalés* un *Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico*, Saragosa, 2001. gads) raksturo “chistorra” kā “tipisku Navarras produktu, ko ēd visur šajā autonomajā apgabalā”.

Vienotais dokuments attiecībā uz “Txistorra de Navarra”. 2022. gada septembris. 4. lpp. no 4.

— *Breve historia de los alimentos y la cocina* (*Sandalia González-Palacios Romero*, 2017. gads) “chistorra” ir aprakstīta kā “desa, kas līdzīga “chorizo”, bet ar mazāku diametru”, un ir piebilsts: “Navarras “chistorra” ir ļoti iecienīta, to pasniedz ceptu tradicionālā veidā.”

Vispārīgākās publikācijās par Navarru “Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra” tiek minēta kā viena no Navarras kulināro gardumu virsotnēm. *Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza* (*Victor Manuel Jimenez Gonzalez*, 2014. gads) norādīts: “Pamplonā ir sastopami tādi slaveni produkti kā Navarras “chistorra”, vietējie sieri, zemnieciski pamatīgi vietējie vīni un “patxaran” (“pacharán”) jeb ērkšķu plūmju liķieris.”

Atsauces uz Navarras “chistorra” ir atrodamas arī Pamplonā, *Guía de la semana más Esperada* (*Ediciones EL PAÍS*, 2013. gads), kas veltīts slavenajiem Sanferminas svētkiem, un romānā *La lectura* (*Jesús Taboada*, 2014. gads).

Kopš 2006. gada Navarras Miesnieku ģilde (*Gremio de Carniceros de Navarra*) tradicionālo Navarras “Txistorra” svētku ietvaros rīko gadskārtējo Navarras “Txistorra” konkursu (*Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa*). Ģilde kopš 2009. gada sadarbībā ar Navarras Valsts universitāti veic pētījumus, kuru mērķis ir veicināt šā reģionālā produkta atpazīstamību, pilnveidot pašu produktu un palielināt tā patēriņu. Viena šāda Navarras Valsts universitātes pētījuma rezultāti par iepriekš minētajam Navarras “Txistorra” konkursam piemērojamajiem kvalitātes standartiem 2019. gadā publicēti prestižajā zinātniskajā žurnālā “International Foods”.

Dabas faktori un cilvēkfaktori

Vēsturiski Navarras mājsaimniecību iztikšanu nodrošinājusi zemkopība un lopkopība. Divi galvenie Navarras ģimenes saimniecībās audzēto lauksaimniecības dzīvnieku veidi bija cūkas un aitas. Vēl gluži nesen Navarras iedzīvotāju vairuma pamatnodarbošanās bija saistīta ar agrāro ekonomiku. Cūku kaušana, ko Navarrā dēvē par “matatxerri”, “matacuto” vai (basku valodā) “txerri iketa”, tradicionāli ir bijusi galvenais ģimenes ekonomiskais pamats Navarras lauku apvidos. Agrāk daudzas ģimenes visu gadu pārtika no pārtikas produktiem, kas iegūti no cūkām (*Bello*, 1997. gads).

Cūku audzēšana aplokos ļāva cilvēkiem izmantot visus atlikumus, kas palikuši pēc ražas novākšanas un ģimenes maltītēm, savukārt cūku kaušana garantēja ekonomisko izdzīvošanu. Pēc nokaušanas izmantoja ikvienu dzīvnieka daļu, tādējādi iegūstot plašu gaļas produktu klāstu.

“Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra” gatavo tikai no cūkgaļas un cūkas speķa (lai gan produkta vispārīgajā regulējumā — Karaļa 2014. gada 13. jūnija Dekrētā Nr. 474/2014 — ir atļauts izmantot arī liellopu gaļu).

Vēl viena no desai “Chistorra de Navarra / Nafarroako txistorra / Txistorra de Navarra” raksturīgajām iezīmēm ir tās mazais diametrs (no 17 līdz 25 milimetriem), kas ir vairāku reģiona dabas faktoru rezultāts. Pirmkārt, produktam tradicionāli izmantoja jēra vai kazlēna zarnu apvalku (kā minēts iepriekš, papildus cūkām tika audzēti arī šie dzīvnieki); Navarrā šo zarnu daļu dēvē par “ercemiñes”, “escemiñes” vai “chinchorras”. Tāpēc šo desu diametrs ir tik mazs.

Otrkārt, kaušanas periodā (ziemā) 40–50 % dienu ir lietainas. Biežie lieti (vairāk nekā 150 dienas gadā reģiona ziemeļu daļā) apgrūtina “chorizo” un līdzīga veida lielāku desu žāvēšanu. “Chistorra” šajā reģionā tika izgudrota, lai desu būtu vieglāk izžāvēt, un tā papildina apgabala bagātīgo cūkgaļas produktu klāstu.

Visbeidzot, minimālais žāvēšanas laiks — divas dienas — ļauj notikt olbaltumvielu želēšanas procesam, kas nodrošina stingru, cietu pildījumu un piešķir produktam tā tipisko neviskozo konsistenci.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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