C/2024/4269

2.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4269)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar bij de Commissie indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

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

EU-nr.: PGI-ES-02959 — 1.6.2023

BOB ( ) BGA (x)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

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

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Vleesproduct gemaakt van varkensvlees en varkensvet, gehakt en gekruid met zout, rode peper en knoflook. Al deze ingrediënten worden samengevoegd, in een darm gestopt en gedurende een korte periode gedroogd en gerijpt. Het eindproduct is tussen 17 mm en 25 mm dik.

Kenmerken bij verwijdering uit de rijpingskamer (waar het product minstens 2 dagen verblijft):

a) Vorm en uiterlijk (bij verwijdering uit de rijpingskamer/voor verpakking):

— Uniforme cilindrische vorm, met een diameter tussen 17 mm en 25 mm en een variabele lengte.

b) Kleur en voorkomen van het snijvlak:

— Uniforme roodachtige kleur, voornamelijk door de rode peper die erin zit.

— Het vlees wordt schoon en fijn gehakt, zodat mager vlees duidelijk van vet kan worden onderscheiden (de textuur is niet stroperig). Dit is het resultaat van het proces van eiwitgelering, dat plaatsvindt na de minimaal vastgestelde droogtijd.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

c) Fysisch-chemische parameters van het eindproduct:

— pH > 5,0

— Wateractiviteit ≤ 0,94*

— Vet ≤ 80 % in droge stof

— Totaal eiwitgehalte ≥ 14 % in droge stof

— Hydroxyproline ≥ 0,7 % in droge stof

— Totaal koolhydratengehalte uitgedrukt in glucose ≤ 9 % in droge stof

— Zout ≤ 3 % van het product

* Geen limiet als het product een natuurlijke lamsdarm heeft en geen additieven bevat.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Geen vermeld

De grondstoffen en ingrediënten die worden gebruikt om het product te maken, zijn als volgt:

a) Verplicht:

— Varkensvlees en varkensvet

— Kruiderijen en kruidenmixen:

— Rode peper (Kleur — minimaal aantal ASTA-eenheden: 90)

— Knoflook

— Zout

— Vel: natuurlijk (lamsdarm) of gemaakt van een eetbare, transparante collageenlaag.

b) Facultatief:

De volgende producten kunnen ook worden toegevoegd:

— Toevoegingsmiddelen

— Conserveringsmiddelen: E 252 en E 250

— Antioxidanten: E 301 (natriumascorbaat) en E 392 (rozemarijnextract)

— Andere:

— Cayennepeper en gewone peper

— Kruiden: oregano

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het product wordt gemaakt in het afgebakende geografische gebied. Het productieproces bestaat uit de volgende stadia: het verwerken van de darm en het bereiden van de grondstoffen, het hakken van het vlees en varkensvet, het toevoegen van de andere ingrediënten, het mengen, het vullen van de darm met het mengsel en het drogen van de worsten.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Commerciële etiketten moeten voorzien zijn van:

— het logo van het product in een van de drie taalversies;

— de naam, bedrijfsnaam of het registratienummer waarmee de maker kan worden geïdentificeerd;

— een code die het product duidelijk identificeert en de traceerbaarheid aantoont.

Als het product een natuurlijke darm heeft en vrij is van additieven, kan het merklogo in het etiket worden verwerkt op een groene achtergrond.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat heel Navarra.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen de "Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" en het geografische gebied waar het wordt geproduceerd, is hoofdzakelijk gebaseerd op de reputatie van het product die voortvloeit uit de geografische oorsprong ervan. Het product heeft ook een aantal specifieke kenmerken die het gevolg zijn van natuurlijke en menselijke factoren in het gebied.

Reputatie

Het product dat nu bekend staat onder de algemene naam "chistorra" komt oorspronkelijk uit Navarra. Het is een worst die lijkt op chorizo, maar kleiner is van diameter. De karakteristieke slankheid van de chistorra is te danken aan natuurlijke en menselijke factoren in het gebied, zoals wordt toegelicht in het onderstaande stuk.

Etymologisch gezien komt het woord "chistorra" van het Baskische woord "txistor". Het Baskisch (Euskera) is de taal die vroeger in Navarra werd gesproken. Het woordenboek van de Koninklijke Spaanse Academie (Diccionario de la Real Academia Española) geeft de volgende definitie van de term "chistorra", als enige betekenis van het woord: "Afgeleid van het Baskische txistor, wat "worst" betekent. Een worst uit Navarra, vergelijkbaar met chorizo, maar dunner." De chistorra is een product dat oorspronkelijk uit Navarra komt, maar nu in heel Spanje te vinden is, dankzij zijn reputatie en verspreiding over een groot gebied. De chistorra wordt nu ook in andere regio's geproduceerd en de naam is nu de enige term die wordt gebruikt voor deze specifieke worstsoort. De uitdrukkingen "Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" worden echter nog steeds gebruikt voor de oorspronkelijke worst die in Navarra wordt geproduceerd. Deze worst heeft zijn oorspronkelijke reputatie behouden en wordt nog steeds op traditionele wijze geproduceerd, uitsluitend met varkensvlees en varkensvet.

Dit product maakt al sinds het begin van de 19e eeuw deel uit van de culinaire traditie van de regio. In het artikel "El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera" (José María Iribarren, Pamplona, 1956), wordt txistorra genoemd als een voedingsmiddel dat vaak door verschillende ambachtslieden werd gegeten, maar niet door dagloners. In het hoofdstuk over maaltijden in het boek "La alimentación doméstica en Vasconia" worden de dagelijkse maaltijden in het begin van de 20e eeuw beschreven. Het vermeldt een vroeg ontbijt (primer desayuno), elfuurtje (almuerzo amarretako), middagmaal (comida), een vieruurtje (merienda) en avondeten (cena) en waaruit deze maaltijden bestonden. De chistorra/txistorra werd een integraal onderdeel van het middagmaal, het elfuurtje en het avondeten in veel nederzettingen in deze regio, waartoe ook het huidige Navarra behoort.

Men vindt ook veel hedendaagse voorbeelden van de chistorra/txistorra en Navarra in veel gastronomische publicaties:

— In "Embutidos de Navarra" (José Bello, uitgegeven door de "Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos", 1997) wordt opgemerkt dat de chistorra/txistorra deel uitmaakt van het dagelijks leven van de inwoners van Navarra en een belangrijke rol speelt in hun feesten en tradities. De chistorra/txistorra is vaste prik tijdens de traditionele lokale feesten in veel gemeenten in Navarra. De pelgrimstochten in het voorjaar naar de meest vereerde heiligdommen eindigen als vanouds met een traditionele txistorrada, bereid door leden van de deelnemende "cofradías" (broederschappen).

— Deel 3 van "Gran Cocina Navarra" (Carmen Josué Simonena et al., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) beschrijft hoe de traditionele "chistor" wordt bereid.

— In “La cocina popular Navarra” (CAN 1995) wordt de oorsprong van het product in Navarra en de naam (txistorra) toegelicht, alsook de verschillende lokale varianten van de naam.

— In “Inventario Español de Productos Tradicionales”, gepubliceerd door het Spaanse Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening in 1996, staat de chistorra (txistorra) vermeld als traditioneel product uit Navarra. Bladzijden 94 en 95.

— “La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro” (Pedro Roncalés en Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) beschrijft de chistorra als een “typisch product uit Navarra dat overal in deze autonome gemeenschap wordt gegeten”.

Enig document over de “Txistorra de Navarra”. September 2022. Blz. 4 van 4

— “Breve historia de los alimentos y la cocina” (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) beschrijft de chistorra als “een worst die lijkt op chorizo, maar dunner is” en voegt eraan toe: “de chistorra uit Navarra wordt erg gesmaakt als die op traditionele wijze gebakken wordt geserveerd.”

In meer algemene publicaties over Navarra wordt “Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra” genoemd als een van de kroonjuwelen van de culinaire specialiteiten van het land. “Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza” (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) vermeldt: “Chistorra uit Navarra, lokale kazen, robuuste lokale wijnen en patxaran (pacharán) of sleepruimenlikeur zijn beroemde producten uit Pamplona.”

Verwijzingen naar de chistorra uit Navarra zijn ook te vinden in “Pamplona. Guía de la semana más esperada” (Ediciones EL PAÍS, 2013), een publicatie over het beroemde festival van San Fermín en in de roman “La lectura” (Jesús Taboada, 2014).

Sinds 2006 organiseert de slagersgilde uit Navarra (Gremio de Carniceros de Navarra) een jaarlijkse wedstrijd voor Txistorra uit Navarra (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa) als onderdeel van het traditionele Txistorra-festival. Sinds 2009 werkt de gilde ook samen met de openbare universiteit van Navarra aan studies om dit regionale product meer bekendheid te geven, het verder te ontwikkelen en de consumptie ervan te bevorderen. In 2019 publiceerde het prestigieuze wetenschappelijke tijdschrift “International Foods” de resultaten van een van deze studies, uitgevoerd door de Openbare Universiteit van Navarra op basis van de kwaliteitsnormen die van toepassing zijn op de bovengenoemde wedstrijd voor Txistorra uit Navarra.

Natuurlijke en menselijke factoren.

Vroeger was de lokale economie in Navarra gebaseerd op het bewerken van het land en het fokken van dieren. De familieboerderijen in Navarra kweekten vooral varkens en schapen. Tot een paar jaar geleden was de bevolking van Navarra gestructureerd rond een agrarische plattelandseconomie. Van oudsher worden varkens geslacht als onderdeel van de plattelandseconomie in Navarra, in Navarra bekend als “matatxerri”, “matacuto” of (in het Baskisch) “txerri iketa”. In het verleden leefden veel gezinnen het hele jaar door van voedingsmiddelen die van varkens afkomstig waren (Bello, 1997).

De varkens in de stallen kregen het afval dat overbleef na de oogst en de gezinsmaaltijden, terwijl het slachten van varkens het economische voortbestaan garandeerde. Na het slachten werd elk deel van het dier gebruikt, wat een breed scala aan vleesproducten opleverde.

“Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra” wordt uitsluitend gemaakt van varkensvlees en varkensvet (ook al staat Koninklijk Besluit 474/2014 van 13 juni 2014, de algemene verordening waaronder het product valt, ook het gebruik van rundvlees toe).

Een ander kenmerk van “Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra” is de dunheid. De worst heeft een diameter tussen 17 en 25 millimeter. Deze is het resultaat van een aantal natuurlijke factoren uit de regio. Ten eerste was de darm die traditioneel voor het product werd gebruikt de dunne darm van een lam of geit. Deze dieren werden naast varkens gefokt, zoals hierboven vermeld. In Navarra wordt dit deel van de darm de “ercemiñes”, “escemiñes” of “chinchorras” genoemd. Dit zorgt voor de dunne worsten.

Ten tweede regent het tijdens de slachtperiode (winter) 40 % à 50 % van de tijd. Vanwege de vele regen (meer dan 150 dagen per jaar in de noordelijke helft van de regio) is het moeilijker om dikkere chorizo’s en andere gerijpte worstsoorten te drogen. De chistorra werd in deze regio uitgevonden aangezien deze gemakkelijker te rijpen is omdat hij dunner is. De chistorra maakt zo deel uit van de schatkamer van voedingsmiddelen op basis van varkensvlees.

Tot slot zorgt de minimale droogtijd van 2 dagen ervoor dat het eiwitgeleerproces kan plaatsvinden. Dit zorgt voor een stevige, vaste vulling en geeft het product zijn typische niet-viskeuze textuur.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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