C/2024/4269

2.7.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4269)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

EÚ č.: PGI-ES-02959 – 1.6.2023

CHOP ( ) CHZO (x)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

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

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Mäsový výrobok vyrobený z mletého bravčového mäsa a bravčového tuku ochutený soľou, červenou paprikou a cesnakom; všetky tieto prísady sa zmiešajú, naplnia do čriev a nechávajú sa nakrátko vysušiť a vyzrieť. Hotový výrobok má hrúbku 17 až 25 mm.

Vlastnosti pri výbere zo sušiarne (v ktorej je výrobok aspoň dva dni):

a) tvar a vonkajší vzhľad (pri výbere zo sušiarne/pred zabalením):

— jednotný valcovitý tvar s priemerom od 17 do 25 mm s rôznou dĺžkou.

b) Farba a vzhľad na reze:

— jednotná červenkastá farba hlavne vďaka obsahu červenej papriky.

— Mäso je čisto a jemne zomleté, čo umožňuje jasne rozoznať mäso od tuku (nemá viskóznu konzistenciu). Je to výsledok procesu tuhnutia bielkovín, ktorý nastáva po uplynutí minimálneho stanoveného času sušenia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

c) Fyzikálno-chemické vlastnosti hotového výrobku:

— pH: > 5,0,

— aktivita vody: ≤ 0,94*,

— tuk v sušine: ≤ 80 %,

— celkový obsah bielkovín v sušine: ≥ 14 %,

— hydroxyprolín v sušine: ≥ 0,7 %,

— celkové množstvo sacharidov vyjadrené ako množstvo glukózy v sušine: ≤ 9 %,

— soľ vo výrobku: ≤ 3 %.

* Bez limitu, pokiaľ je výrobok plnený v prírodnom jahňacom črievku a neobsahuje prídavné látky.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neuvedené

Suroviny a prísady použité na výrobu tohto výrobku:

a) Povinné:

— bravčové mäso a bravčový tuk.

— Koreniny a dochucovadlá:

— červená paprika (farba – minimálna hodnota jednotky ASTA: 90),

— cesnak,

— soľ,

— črevo: prírodné (jahňacie črievko) alebo vyrobené z jedlého priehľadného kolagénu.

b) Nepovinné:

Je možné pridať aj tieto produkty:

— prídavné látky,

— konzervačné činidlá: E-252 a E-250,

— antioxidanty: E-301 (askorban sodný) a E392 (rozmarínový extrakt),

— ostatné:

— kajenská a obyčajná paprika,

— bylinky: oregano.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Tento výrobok sa vyrába vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Výrobný proces zahŕňa tieto etapy: spracovanie čreva a prípravu surovín, zomletie mäsa a bravčového tuku, pridanie ostatných prísad, miešanie, plnenie zmesi do čriev a sušenie klobás.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etikety musia obsahovať:

— logo výrobku v jednej z jeho troch jazykových verzií;

— názov, názov spoločnosti alebo číslo v registri, ktoré identifikuje výrobcu;

— kód, ktorým sa jednoznačne identifikuje výrobok a ktorý umožňuje jeho vysledovateľnosť.

Ak je výrobok plnený v prírodnom črievku bez prídavných látok, etiketa môže obsahovať logo na zelenom pozadí.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celé územie autonómnej oblasti Navarra.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť výrobku „Chistorra de Navarra"/„Nafarroako txistorra"/„Txistorra de Navarra" so zemepisnou oblasťou, v ktorej sa vyrába, je v zásade založená na reputácii ako výrobku, ktorý pochádza z danej zemepisnej oblasti. Výrobok sa okrem toho vyznačuje špecifickými vlastnosťami, ktoré vyplývajú z prírodných a ľudských faktorov v regióne.

Dobrá povesť

Výrobok, ktorý v súčasnosti poznáme pod všeobecným názvom „chistorra", vznikol v oblasti Navarra. Ide o klobásu podobnú chorizu, ale s menším priemerom. Charakteristická hrúbka klobásy chistorra je výsledkom prírodných a ľudských faktorov regiónu, ako sa vysvetľuje v ďalšom pododdiele.

Slovo „chistorra" etymologicky pochádza z baskického slova „txistor", pričom baskičtina (Euskera) je jazyk, ktorým sa v minulosti hovorilo v oblasti Navarra. V slovníku španielskej kráľovskej akadémie (Diccionario del Real Academia Española) sa uvádza táto definícia pojmu „chistorra", čo je jediný zmysel tohto slova: „Z baskického slova txistor, čo znamená ‚klobása'. Klobása navarrského pôvodu podobná chorizu, ale tenšia." Chistorra je teda výrobok s pôvodom v oblasti Navarra, ktorý je vďaka svojej dobrej povesti a distribúcii na rozsiahlom území v súčasnosti rozšírený v celom Španielsku. V súčasnosti sa vyrába aj v iných regiónoch, pričom „chistorra" je v súčasnosti jediný názov, ktorý sa používa na pomenovanie tohto konkrétneho druhu klobásy. Výrazy „Chistorra de Navarra"/„Nafarroako txistorra"/„Txistorra de Navarra" sa však stále používajú na označenie pôvodnej klobásy vyrábanej v oblasti Navarra, ktorá si udržala svoje pôvodné dobré meno a tradičný spôsob výroby výlučne z bravčového mäsa a tuku.

Tento výrobok je súčasťou gastronomických tradícií regiónu minimálne od začiatku 19. storočia. 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) sa txistorra uvádza ako jedlo, ktoré bežne jedávajú remeselníci rôzneho druhu, nie však robotníci. V kapitole o usporiadaní jedál v knihe La alimentación doméstica en Vasconia sa opisujú každodenné jedlá na začiatku 20. storočia – skoré raňajky (primer desayuno), desiata (almuerzo amarretako), obed (comida), olovrant (merienda) a večera (cena) – a ich obsah. Klobásy chistorra/txistorra sa v mnohých dedinách v tomto regióne, ktorý zahŕňa aj dnešnú autonómnu oblasť Navarra, stali bežnou súčasťou obeda, desiaty a večere.

Súčasná súvislosť klobás chistorra/txistorra s oblasťou Navarra sa uvádza aj v mnohých publikáciách o gastronómii:

— V publikácii Embutidos de Navarra (José Bello, vydavateľstvo Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) sa poznamenáva, že klobásy chistorra/txistorra sú súčasťou každodenného života obyvateľov oblasti Navarra a zohrávajú dôležitú úlohu pri ich slávnostiach a tradíciách. Klobása chistorra/txistorra v nej figuruje ako jedlo, bez ktorého sa nezaobídu tradičné miestne slávnosti mnohých samospráv v autonómnej oblasti Navarra. Tradičným vrcholom jarných pútí na najuctievanejšie posvätné miesta je navyše starodávna txistorrada, ktorú usporadúvajú členovia zúčastnených bratstiev (cofradías).

— V treťom zväzku publikácie Gran Cocina Navarra (Carmen Josué Simonena a kol., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) sa opisuje výroba tradičnej klobásy „chistor".

— V publikácii La cocina popular Navarra (CAN 1995) sa vysvetľuje navarrský pôvod výrobku a jeho názvu (txistorra), ako aj rôzne miestne podoby názvu.

— V publikácii Inventario Español de Productos Tradicionales, ktorú v roku 1996 vydalo ministerstvo pôdohospodárstva, rybolovu a výživy, sa klobása chistorra (txistorra) uvádza medzi tradičnými navarrskými výrobkami. Strany 94 a 95.

— V publikácii La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro (Pedro Roncalés a Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) sa klobása chistorra opisuje ako „typicky navarrský výrobok, ktorý sa jedáva v každom kúte tohto autonómneho spoločenstva“.

Jednotný dokument o výrobku „Txistorra de Navarra“. September 2022. Strana 4 zo 4

— V publikácii Breve historia de los alimentos y la cocina (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) sa klobása chistorra opisuje ako „Klobása podobná chorizu, len tenšia“ a dodáva sa v nej: „Navarrská chistorra je veľmi obľúbená a spravidla sa podáva pečená.“

Vo všeobecnejších publikáciách o oblasti Navarra sa klobása „Chistorra de Navarra“/„Nafarroako txistorra“/„Txistorra de Navarra“ uvádza ako jeden z klenotov jej mnohorakých kulinárskych špecialít. V publikácii Senderismo en Navarra (Španielsko): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) sa poznamenáva: „Navarrská klobása chistorra, miestne syry, robustné miestne vína a patxaran (pacharán), alebo likér z trniek, sú slávne výrobky, ktoré nájdeme v meste Pamplona.“

Zmienky o navarrskej klobáse chistorra nájdeme aj v publikácii Pamplona. Guía de la semana más esperada (Ediciones EL PAÍS, 2013) o slávnom festivale svätého Fermína, a takisto a v románe La lectura (Jesús Taboada, 2014).

Združenie navarrských mäsiarov (Gremio de Carniceros de Navarra) od roku 2006 každoročne organizuje navarrskú súťaž v príprave klobásy txistorra (Concurso Navarro de Txistorra/Nafarroako Txistorra Lehiaketa) ako súčasť tradičného navarrského festivalu klobásy txistorra. Združenie od roku 2009 spolupracuje s verejnou univerzitou v Navarre na štúdiách, ktorých cieľom je zviditeľniť tento regionálny výrobok, ďalej ho rozvíjať a propagovať jeho konzumáciu. Prestížny vedecký časopis International Foods v roku 2019 uverejnil výsledky jednej z týchto štúdií, ktoré vykonala univerzita Universidad Pública de Navarra na základe štandardov kvality súvisiacich s uvedenou súťažou v príprave navarrskej klobásy Txistorra.

Prírodné a ľudské faktory

Hospodárstvo domácnosti v oblasti Navarra bolo historicky založené na obrábaní pôdy a chove hospodárskych zvierat. Dvomi typmi hospodárskych zvierat chovaných na navarrských rodinných farmách boli ošípané a ovce. Až do obdobia spred niekoľkých rokov sa obyvateľstvo Navarry sústredilo na vidiecke agrárne poľnohospodárstvo. Zabíjanie ošípaných, ktoré je v oblasti Navarra známe ako „matatxerri“, „matacuto“ alebo (v baskičtine) „txerri iketa“ bolo tradične pilierom hospodárstva domácností vo vidieckej oblasti Navarra. V minulosti sa mnohé rodiny celoročne živili výrobkami z ošípaných (Bello, 1997).

Chov zvierat v ohradách ľuďom umožňoval využiť všetok odpad po zbere úrody a z rodinných jedál, zatiaľ čo zabíjanie ošípaných im zabezpečovalo hospodárske prežitie. Po zabití sa zužitkovala každá časť zvieraťa, vďaka čomu mali široké spektrum mäsových výrobkov.

Klobása „Chistorra de Navarra“/„Nafarroako txistorra“/„Txistorra de Navarra“ sa teda vyrába výlučne z bravčového mäsa a tuku (zatiaľ čo všeobecný právny predpis týkajúci sa tohto výrobku – kráľovský dekrét 474/2014 z 13. júna 2014 – umožňuje aj používanie hovädzieho mäsa).

Ďalším charakteristickým znakom klobásy „Chistorra de Navarra“/„Nafarroako txistorra“/„Txistorra de Navarra“ je jeho hrúbka (priemerne od 17 do 25 milimetrov), čo je výsledkom viacerých prírodných faktorov tohto regiónu. Po prvé, tento výrobok sa tradične plnil do tenkého čreva jahniat alebo kozliat (zvieratá, ktoré sa, ako bolo uvedené, chovali spolu s ošípanými). V oblasti Navarra je táto časť čreva známa pod názvom „ercemiñes“, „escemiñes“ či „chinchorras“. a je dôvodom, prečo sú tieto klobásy tenké.

Po druhé, počas zabíjačkového obdobia (zima) prší počas 40 až 50 % dní. Pre častý výskyt daždivých dní (v severnej polovici regiónu viac než 150 dní v roku) je ťažké vysušiť hrubšie klobásy typu chorizo a iné druhy klobásy, ktoré prechádzajú procesom sušenia. Klobásu chistorra v tomto regióne vymysleli, lebo je tenšia, ľahšie sa suší a je ďalším hodnotným výrobkom z bravčového mäsa tejto krajiny.

Minimálny čas sušenia 2 dni napokon umožňuje, aby prebehol proces tuhnutia bielkovín, vďaka ktorému vzniká pevná, tuhá náplň, čo výrobku dodáva jeho typickú neviskóznu konzistenciu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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