C/2024/4269

2.7.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/4269)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

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

EU št.: PGI-ES-02959 – 1. junij 2023

ZOP ( ) ZGO (x)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

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

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Mesni proizvod iz svinjine in svinjske masti, zmlet in začinjen s soljo, papriko in česnom; vse te sestavine se zmešajo, nadevajo v ovitek ter sušijo in zorijo za kratek čas. Debelina končnega proizvoda je med 17 mm in 25 mm.

Značilnosti ob izhodu iz sušilnice (v kateri proizvod ostane najmanj dva dni):

(a) oblika in zunanji videz (ob izhodu iz sušilnice / pred pakiranjem):

— enakomerna valjasta oblika s premerom med 17 mm in 25 mm, pri čemer je dolžina spremenljiva,

(b) barva in videz ob razrezu:

— enotna rdečkasta barva, predvsem zaradi paprike, ki jo proizvod vsebuje,

— meso je čisto in fino mleto, tako da je mogoče pusto meso jasno razlikovati od masti (tekstura ni viskozna). To je posledica gelacije beljakovin, ki se začne po najkrajšem določenem obdobju sušenja,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(c) fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda:

— pH: > 5,0,

— aktivnost vode: ≤ 0,94*,

— maščoba v suhi snovi: ≤ 80 %,

— skupne beljakovine v suhi snovi: ≥ 14 %,

— hidroksiprolin: ≥ 0,7 % v suhi snovi,

— skupni ogljikovi hidrati, izraženi kot delež glukoze v suhi snovi: ≤ 9 %,

— sol: ≤ 3 % proizvoda.

* Ni omejitve, če ima proizvod naravni ovitek iz jagnječjega čreva in ne vsebuje dodatkov.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ni navedeno

Surovine in sestavine, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda, so:

(a) obvezne:

— svinjina in svinjska mast,

— mešanice začimb:

— paprika (barva – minimalne enote ASTA: 90),

— česen,

— sol,

— ovitek: naravni (jagnječje črevo) ali izdelan iz užitnega, prozornega kolagenskega ovitka,

(b) neobvezne:

dodajo se lahko tudi naslednji proizvodi:

— aditivi:

— konzervansi: E-252 in E-250,

— antioksidant: E-301 (natrijev askorbat) in E-392 (izvleček rožmarina),

— drugo:

— kajenski in navadni poper,

— zelišča: origano.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvod se proizvaja na opredeljenem geografskem območju. Proizvodni postopek zajema naslednje faze: obdelava ovitka in priprava surovin, mletje mesa in svinjske masti, dodajanje drugih sestavin, mešanje, nadevanje ovitka z mešanico in sušenje klobas.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Trgovske etikete morajo vsebovati:

— logotip proizvoda v kateri koli od njegovih treh jezikovnih različic,

— ime, naziv ali matično številko podjetja, ki označuje proizvajalca,

— oznako, ki enoumno označuje proizvod in omogoča njegovo sledljivost.

Če ima proizvod naravni ovitek iz čreva in je brez aditivov, se lahko logotip blagovne znamke vključi v etiketo tako, da je postavljen na zeleno ozadje.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema celotno Avtonomno skupnost Navarra.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med proizvodom „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ in geografskim območjem, na katerem se proizvaja, temelji predvsem na slovesu proizvoda, ki izvira iz njegovega geografskega porekla. Proizvod ima tudi nekatere posebne lastnosti, ki so posledica naravnih in človeških dejavnikov v regiji.

Sloves

Proizvod, ki je danes znan po svojem generičnem imenu *chistorra*, izvira iz Avtonomne skupnosti Navarra. To je klobasa, ki je podobna klobasi *chorizo*, vendar ima manjši premer. Značilna tankost klobase *chistorra* je posledica naravnih in človeških dejavnikov v regiji, kot je pojasnjeno v spodnjem pododdelku.

Beseda *chistorra* etimološko izhaja iz baskovske besede *txistor*, saj je baskovščina (euskara) jezik, ki se je v Navarri uporabljal že od nekdaj. Slovar španske kraljeve akademije (*Diccionario del Real Academia Española*) vsebuje naslednjo opredelitev izraza *chistorra*, ki je edini pomen te besede: „iz baskovske besede *txistor*, ki pomeni ‚klobasa‘. Klobasa s poreklom iz Navarre, podobna klobasi *chorizo*, vendar tanjša.“ Klobasa *chistorra* je proizvod s poreklom iz Navarre, danes pa je zaradi svojega slovesa in distribucije po širšem območju na voljo v vsej Španiji. Proizvaja se tudi v drugih regijah, ime *chistorra* pa je edini izraz, ki se uporablja za to posebno vrsto klobas. Vendar se izrazi „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ še vedno uporabljajo za izvirno klobaso, proizvedeno v Navarri, ki je ohranila svoj prvotni sloves in tradicionalno metodo proizvodnje izključno iz svinjine in svinjske masti.

Ta proizvod je del gastronomske tradicije regije vsaj od začetka 19. stoletja. V članku o prehrani, oblačilih in življenju prebivalcev Navarre leta 1817 („El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera“, José María Iribarren, Pamplona, 1956) je klobasa *txistorra* omenjena kot živilo, ki so ga pogosto uživali obrtniki iz raznih strok, ne pa tudi delavci. V poglavju o razporeditvi obrokov v knjigi o prehrani v gospodinjstvih v Gaskonji (*La alimentación doméstica en Vasconia*) so opisani dnevni obroki v začetku 20. stoletja – zgodnji zajtrk (*primer desayuno*), dopoldanska malica (*almuerzo amarretako*), kosilo (*comida*), popoldanska malica (*merienda*) in večerja (*cena*) – ter njihova sestava. Klobasa *chistorra*/*txistorra* je postala sestavni del kosila, dopoldanske malice in večerje v številnih naseljih v tej regiji, ki vključuje tudi današnjo Navarro.

Sodobne povezave med klobaso *chistorra*/*txistorra* in Navarro navajajo tudi številne gastronomske publikacije:

— v publikaciji o klobasah iz Navarre (*Embutidos de Navarra*, José Bello, združenje Sociedad Navarra de Estudios gastronómicos, 1997) je navedeno, da je klobasa *chistorra*/*txistorra* del vsakdanjega življenja prebivalcev Navarre in ima pomembno vlogo pri njihovih praznikih in tradicijah. Klobasa *chistorra*/*txistorra* je pomembno živilo na tradicionalnih lokalnih slovesnostih številnih občin v Navarri. Poleg tega se spomladanska romanja do najbolj čaščenih svetišč tradicionalno končajo s tradicionalno prireditvijo *txistorrada*, ki jo pripravijo člani sodelujočih obrtnih združenj (*cofradías*),

— v tretjem zvezku dela o kulinariki Navarre (*Gran Cocina Navarra*, Carmen Josué Simonena idr., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) je opisan način proizvodnje tradicionalne klobase *chistor*,

— v knjigi o priljubljenih jedeh navarske kulinarike (*La cocina popular Navarra*, CAN 1995) so pojasnjeni navarsko poreklo proizvoda in njegovo ime (*txistorra*) ter različne lokalne oblike imena,

— v španskem popisu tradicionalnih proizvodov (*Inventario Español de Productos Tradicionales*), ki ga je leta 1996 objavilo ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, je klobasa *chistorra* (*txistorra*) vključena kot tradicionalni proizvod iz Navarre. Opisana je na straneh 94 in 95,

— v publikaciji o domačih kolinah v dolini reke Ebro (*La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro*, Pedro Roncalés in Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) je klobasa *chistorra* opisana kot značilen proizvod iz Navarre, ki se uživa povsod v tej avtonomni skupnosti,

v enotnem dokumentu o „Txistorra de Navarra“, september 2022, stran 4 od 4,

— v kratki zgodovini hrane in kuhanja (*Breve historia de los alimentos y la cocina*, Sandalia González-Palacios Romero, 2017) je klobasa *chistorra* opisana kot klobasa, podobna klobasi *chorizo*, vendar tanjša, pri tem pa je dodano še, da je navarska klobasa *chistorra*, ki se tradicionalno postreže ocvrta, zelo priljubljena.

V splošnejših publikacijah o Navarri je klobasa „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ navedena kot eden od vodilnih proizvodov v paleti njenih kulinaričnih specialitet. V publikaciji o pohodništvu v Navarri (*Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza*, Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) je navedeno, da so navarska klobasa *chistorra*, lokalni siri, močna lokalna vina in *patxaran* (*pacharán*) ali trnuljev liker znani proizvodi iz Pamplone.

Omembe navarske klobase *chistorra* je mogoče najti tudi v vodiču po Pamploni (*Pamplona. Guía de la semana más esperada*, Ediciones EL PAÍS, 2013), katerega glavna tema je znani festival v San Fermínu, in v romanu *La lectura* Jesúsa Taboada iz leta 2014.

Mesarsko združenje iz Navarre (Gremio de Carniceros de Navarra) od leta 2006 vsako leto organizira tekmovanje za najboljšo navarsko klobaso (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa), ki je del tradicionalnega navarskega festivala klobase *chistorra*. Združenje od leta 2009 sodeluje tudi z javno univerzo v Navarri pri študijah, namenjenih povečanju prepoznavnosti tega regionalnega proizvoda, njegovemu nadaljnjemu razvoju in spodbujanju njegove potrošnje. Leta 2019 je prestižna znanstvena revija *International Foods* objavila izsledke ene od teh študij, ki jih je izvedla javna univerza v Navarri na podlagi standardov kakovosti, ki se uporabljajo za omenjeno tekmovanje za najboljšo navarsko klobaso.

Naravni in človeški dejavniki

V preteklosti so gospodinjstva v Navarri temeljila na obdelovanju zemlje in reji živali. Glavni vrsti živine, ki sta se redili na navarskih družinskih kmetijah, so bili prašiči in ovce. Še pred nekaj leti je bilo prebivalstvo Navarre usmerjeno v podeželsko, agrarno gospodarstvo. Zakol prašičev, ki je v Navarri znan kot *matatxerri*, *matacuto* ali (v baskovščini) *txerri iketa*, je že od nekdaj temelj družinskega gospodarstva na podeželju Navarre. V preteklosti so se številne družine vse leto preživljale z živili, pridobljenimi iz prašičev (Bello, 1997).

Reja prašičev v ograjenih prostorih je ljudem omogočila uporabo vseh odpadkov, ki so ostali pri žetvi in družinskih obrokih, zakol prašičev pa je omogočil njihovo ekonomsko preživetje. Po zakolu je bil uporabljen vsak del živali, iz katerih so bili izdelani raznovrstni mesni proizvodi.

Klobasa „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ je proizvedena izključno iz svinjine in svinjske masti (splošna uredba o proizvodu, tj. kraljevi odlok št. 474/2014 z dne 13. junija 2014, pa dovoljuje tudi uporabo govejega mesa).

Še ena od značilnosti klobase „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ je njena tankost (njen premer je od 17 mm do 25 mm), ki je posledica številnih naravnih dejavnikov v regiji. Prvič, ovitek, ki se tradicionalno uporablja za proizvod, je bil tanko črevo jagnjeta ali kozlička (živali, ki so se redile poleg prašičev, kot je že bilo omenjeno); v Navarri je ta del čreva znan kot *ercemiñes*, *escemiñes* ali *chinchorras*. Klobase so zato tako tanke.

Drugič, v obdobju zakola (zima) je med 40 % in 50 % dni deževnih. Pogostost deževnih dni (več kot 150 dni na leto v severni polovici regije) otežuje sušenje debelejših klobas *chorizo* in drugih vrst klobas, ki se sušijo. Klobasa *chistorra* je bila izumljena v tej regiji, ker je tanjša in jo je lažje sušiti, ter je še eno v državni zakladnici živil iz svinjine.

Najkrajši čas sušenja, tj. dva dni, nazadnje omogoča gelacijo beljakovin, zaradi česar je nadev čvrst in trden, proizvodu pa daje značilno nelepljivo teksturo.

Sklic na objavo specifikacije

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