



C/2024/4269

2.7.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/4269)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143⁽¹⁾ artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspäraselt huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

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

ELi nr: PGI-ES-02959 – 1.6.2023

KPN () KGT (x)

1. **[KPN-I või KGT] nimetus(ed)**

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

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Hakitud sealihast ja -rasvast valmistatud ning soola, punase pipra ja küüslauguga maitsestatud lihatoode, mille kõik koostisosad segatakse kokku ja topitakse kesta ning mida kuivatatakse ja laagerdatakse lühikese aja jooksul. Lõpptoote läbimõõt on 17–25 mm.

Omadused kuivatuskambrist (kus toodet hoitakse vähemalt kaks päeva) eemaldamisel:

a) kuju ja välimus (kuivatuskambrist eemaldamisel / enne pakendamist):

— ühtlase silindri kujuga, läbimõõt 17–25 mm, kusjuures pikkus võib olla erinev;

b) värvus ja välimus lõikekohal:

— ühtlane punakas värvus, mis tuleneb peamiselt tootes sisalduvast punasest piprast;

— liha on puhtalt peeneks hakitud, mis võimaldab tailiha rasvast selgelt eraldada (tekstuur ei ole viskoosne).
See on valkude geelistumise tulemus, mis pääseb mõjule pärast minimaalset ettenähtud kuivatusperioodi;

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

c) lõpptoote füüsikalise-keemilised omadused:

- pH: > 5,0;
- vee aktiivsus: ≤ 0,94*;
- rasvasisaldus kuivaines: ≤ 80 %;
- valgu kogusisaldus kuivaines: ≥ 14 %;
- hüdroksüproliin kuivaines: ≥ 0,7 %;
- süsivesikute üldsisaldus kuivaines väljendatuna glükoosis: ≤ 9 %;
- toote soolasisaldus: ≤ 3 %.

* Piirmäära ei kohaldata, kui toode on topitud naturaalsesse lambasoolde ega sisalda lisaaineid.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja toorained (üksnes töödeldud toodete puhul)

Sööta ei ole täpsustatud.

Toote valmistamiseks kasutatakse järgmisi tooraineid ja koostisosi:

a) kohustuslik:

- sealiha ja -rasv;
- maitseainesegud;
- punane pipar (värvus – minimaalsed ASTA ühikud: 90);
- küüslauk;
- sool;
- kest: naturaalne (lambasool) või valmistatud söödavast läbipaistvast kollageenist;

b) valikuline:

võib lisada ka järgmisi tooteid:

- lisaained;
- säilitusained: E 252 ja E 250;
- antioksüdandid: E 301 (naatriumaskorbaat) ja E 392 (rosmariiniekstrakt);
- muud:
- Cayenne'i pipar ja harilik pipar;
- maitsetaimed: harilik pune.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toodet valmistatakse määratletud geograafilises piirkonnas. Tootmisprotsess koosneb järgmistest etappidest: kesta töötlemine ja toorainete ettevalmistamine, liha ja searasva hakkimine, muude koostisosade lisamine, segamine, segu kesta toppimine ja vorstide kuivatamine.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaubanduslikel märgistel peab olema esitatud järgmine teave:

- toote logo ühes selle kolmest keeleversioonist;
- valmistajat identifitseeriv nimi, ärinimi või registrinumber;
- kood, mis selgelt identifitseerib toote ja näitab selle jälgitavust.

Kui toode on topitud naturaalsesse soolde ega sisalda lisaaineid, võib märgisele lisada rohelisel taustal kaubamärgi logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab kogu Navarra piirkonda.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Vorsti „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ seos selle geograafilise piirkonnaga, kus kõnealust toodet toodetakse, põhineb eeskätt toote geograafilisest päritolust tuleneval mainel. Tootel on ka teatavad eriomadused, mis tulenevad piirkonnas esinevatest looduslikest ja inimteguritest.

Maine

Toode, mida tuntakse üldnimetuse „chistorra“ all, pärineb Navarra piirkonnast. Kõnealune vorst on *chorizo* vorstiga sarnane, kuid väiksema läbimõõduga. *Chistorra* vorstile iseloomulik väike läbimõõt tuleneb piirkonnas esinevatest looduslikest ja inimteguritest, nagu on selgitatud allpool.

Etümoloogiliselt pärineb sõna „chistorra“ baskikeelsest sõnast „txistor“; baski keel (euskara) on Navarras ammustest aegadest alates kõneldav keel. Hispaania Kuningliku Akadeemia (Diccionario del Real Academia Española) sõnaraamatus on esitatud mõiste „chistorra“ järgmine määratlus, mis on selle sõna ainus tähendus: „Pärineb baskikeelsest sõnast „txistor“, mis tähendab vorsti. See on Navarrast pärinev vorst, mis sarnaneb *chorizo* vorstiga, kuid on peenem“. *Chistorra* vorst on Navarrast pärinev toode, mis on tänu oma mainele ja levikule laias piirkonnas praegu saadaval kogu Hispaanias. Tänapäeval toodetakse seda ka teistes piirkondades ning nimetus „chistorra“ on nüüd ainus termin, mida seda tüüpi vorsti puhul kasutatakse. Navarras toodetava vorsti puhul, mille algne maine on säilinud ning mida toodetakse traditsioonilisel tootmismeetodil üksnes sealihast ja -rasvast, kasutatakse aga endiselt nimetusi „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“.

See toode on olnud vähemalt 19. sajandi algusest alates piirkonna gastronoomiliste traditsioonide osa. Artiklis „El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, través de un memorial de ratonera“ (José María Iribarren, Pamplona, 1956) mainitakse *txistorra* vorsti kui toitu, mida mitmesugused käsitöölised (kuid mitte töölised) tavaliselt tarbivad. Raamatu „La alimentación doméstica en Vasconia“ tootlustuse korraldust käsitlevas peatükis on kirjeldatud igapäevaseid toidukordi 20. sajandi alguses – varajane hommikusöök (*primer desayuno*), kella üheteistkümnene eine (*almuerzo amarretako*), lõunasöök (*comida*), pärastlõunane suupiste (*merienda*) ja õhtusöök (*cena*) – ning nende koostist. Paljudes asulates selles piirkonnas, mis hõlmab praegust Navarrat, muutusid *chistorra*/*txistorra* vorstid lõunasöögi, kella üheteistkümnese eine ja õhtusöögi lahutamatuks osaks.

Paljudes gastronoomilistes väljaannetes on kirjeldatud ka nüüdisaegseid seoseid *chistorra*/*txistorra* vorstide ja Navarra vahel.

- Väljaandes „Embutidos de Navarra“ (José Bello, Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) märgitakse, et *chistorra*/*txistorra* vorstid on Navarra elanike igapäevaelu osa ning neil on oluline roll pidustustes ja traditsioonides. *Chistorra*/*txistorra* vorstid on paljude Navarra omavalitsusüksuste traditsioonilistes kohalikes pidustustes oluline toiduaine. Peale selle tipnevad kevadeti enim külastatud pühapaikadesse toimuvad palverännakud traditsiooniliselt ajastutruu *txistorrada* einega, mille valmistavad palverännakus osalevate vennaskondade (*cofradías*) liikmed.
- Väljaande „Gran Cocina Navarra“ (Carmen Josué Simonena jt, Ediciones Herper, 1992, Pamplona) 3. köites kirjeldatakse traditsioonilise *chistorra* valmistamist.

- Väljaandes „La cocina popular Navarra“ (CAN 1995) selgitatakse toote Navarra päritolu ja nimetust (*txistorra*) ning samuti nime erinevaid kohalikke vorme.
- Väljaandes „Inventario Español de Productos Tradicionales“, mille põllumajandus-, kalandus- ja toiduministerium avaldas 1996. aastal, on *chistorra* (*txistorra*) esitatud traditsioonilise Navarra tootena (lk 94 ja 95).
- Väljaandes „La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro“ (Pedro Roncalés ja Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) on *chistorra*’t kirjeldatud järgmiselt: „tüüpiline Navarra toode, mida tarbitakse kõikjal selles autonoomses piirkonnas“.

Koonddokument „Txistorra de Navarra“, 2022. aasta september, lk 4.

- Väljaandes „Breve historia de los alimentos y la cocina“ (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) on *chistorra*’t kirjeldatud kui „chorizo vorstiga sarnast, kuid peenemat vorsti“ ja lisatud, et „Navarra *chistorra* on traditsioonilisel viisil serveerituna väga hinnatud“.

Navarrat puudutavates üldisemates väljaannetes on toodet „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ nimetatud Navarra kulinaarsete toodete mitmekesise valiku üheks kroonijuveeliks. Väljaandes „Senterismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza“ (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) on märgitud: „Navarra *chistorra*, kohalikud juustud, tugevad kohalikud veinid ja *patxaran* (*pacharán*) ehk laukapuuliköör on Pamplonas leiduvad kuulsad tooted“.

Viiteid Navarra *chistorra*’le võib leida ka väljaandes „Pamplona. Guía de la semana más Esperada“ (Ediciones EL PAÍS, 2013), milles käsitletakse kuulsat San Fermíni festivali, ja romaanis „La lectura“ (Jesús Taboada, 2014).

Navarra lihunike gild (Gremio de Carniceros de Navarra) korraldab alates 2006. aastast traditsioonilise Navarra Txistorra festivali raames iga-aastast Navarra Txistorra võistlust (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa). Samuti on gild teinud alates 2009. aastast koostööd Navarra riikliku ülikooliga uuringute alal, mille eesmärk on suurendada kõnealuse piirkondliku toote nähtavust, seda edasi arendada ja selle tarbimist edendada. 2019. aastal avaldas mainekas teadusajakiri International Foods nimetatud Navarra riikliku ülikooli korraldatud uuringutest ühe tulemused, mis põhinesid eespool mainitud Navarra Txistorra võistluse puhul kohaldatavatel kvaliteedistandarditel.

Looduslikud ja inimtegurid

Ajalooliselt tegelesid Navarra kodumajapidamised maa majandamise ja loomade kasvatamisega. Navarra perefarmides kasvatati peamiselt kahte liiki loomi – sigu ja lambaid. Veel mõni aasta tagasi oli Navarra elanikkond struktureeritud vastavalt agraarmajandusele. Navarra maapiirkonna peremajanduse alustalaks on traditsiooniliselt olnud sigade tapmine, mida Navarras tuntakse nimetuse „matatxerri“, „matacuta“ või (baski keeles) „txerri iketa“ all. Minevikus elasid paljud perekonnad aastaringsest sigadest saadud toiduainetest (Bello, 1997).

Sigade kasvatamine aedikutes võimaldas inimestel kasutada kõiki saagikoristusest ja pere toidukordadest üle jäänud jäätmeid, samas kui sigade tapmine tagas perekondade majandusliku püsijäämise. Pärast tapmist kasutati ära kõik looma osad, millest saadi mitmesuguseid lihatooteid.

Toodet „Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ valmistatakse üksnes sealihast ja -rasvast (samas kui toodet reguleeriva üldõigusakti, st 13. juuni 2014. aasta kuningliku dekreediga nr 474/2014 kohaselt on lubatud kasutada ka veiseliha).

„Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra“ iseloomulik omadus on ka selle väike läbimõõt (17–25 millimeetrit), mis on tingitud piirkonna mitmest looduslikust tegurist. Esiteks on toote puhul traditsiooniliselt kasutatud lamba või talle (loomad, keda kasvatatakse lisaks sigadele, nagu eespool märgitud) peensoolt; Navarras on soolestiku selle osa nimetus „ercemiñes“, „escemiñes“ või „chinchorras“. Sellest on tingitud vorstide väike läbimõõt.

Teiseks on tapaperioodil (talv) 40–50 % päevadest vihmased. Sagedased vihmapäevad (piirkonna põhjaosas üle 150 päeva aastas) raskendavad kuivatusprotsessi läbivate jämedamate *chorizo* vorstide ja muud liiki vorstide kuivatamist. Selles piirkonnas leiutati *chistorra*, sest väiksema läbimõõdu tõttu on seda lihtsam kuivatada, ning see täiendab veelgi riigi sealihal põhinevate toiduainete rikkalikku valikut.

Kõigele lisaks võimaldab minimaalselt kahepäevane kuivatamisaeg valkudel geelistuda, mis tagab toote tugeva ühtlase sisu ja annab sellele iseloomuliku mitteviskoosse tekstuuri.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

<http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/25116C57-3611-4915-8F8D-C4B6017DEE8A/0/PLIEGODECONDICIONESTXIS TORRARRevMayo20222.pdf>
