



C/2024/4269

2.7.2024

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen  
(EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(C/2024/4269)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 (<sup>1</sup>) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra”**

**EU-nro: PGI-ES-02959 — 1.6.2023**

**SAN ( ) SMM (x)**

**1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

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

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1. Tuotelaji**

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

**3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Jauhetusta sianlihasta ja sian rasvasta valmistettu lihavalmiste, joka on maustettu suolalla, paprikalla ja valkosipulilla. Kaikki ainekset sekoitetaan keskenään ja seos pursotetaan kuoreen, minkä jälkeen tuotetta kuivataan ja kypsytetään lyhyen aikaa. Lopputuotteen paksuus on 17–25 mm.

Kuivaamosta (jossa tuotetta pidetään vähintään kaksi päivää) poistettaessa tuotteella on seuraavat ominaisuudet:

a) Muoto ja ulkonäkö (kuivaamosta poistettaessa / ennen pakkaamista):

— Tasainen lieriö, halkaisija 17–25 mm, pituus vaihtelee.

b) Leikkauspinnan väri ja ulkonäkö:

— Tasaisen punertava väri, joka johtuu pääasiassa tuotteen sisältämästä paprikasta.

— Liha jauhetaan tasaisen hienoksi, minkä vuoksi vähärasvainen liha on selvästi erotettavissa rasvasta (koostumus ei ole viskoosinen). Tämä johtuu proteiinien hyytymisestä, joka alkaa vahvistetun vähimmäis-kuivausajan jälkeen.

(<sup>1</sup>) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

c) Lopputuotteen fysikaalis-kemialliset parametrit:

- pH > 5,0
- vesiaktiivisuus: ≤ 0,94\*
- rasva ≤ 80 prosenttia kuiva-aineesta
- kokonaisproteiini ≥ 14 prosenttia kuiva-aineesta
- hydroksiproliini ≥ 0,7 prosenttia kuiva-aineesta
- kokonaishiilihydraatit ilmaistuna glukoosina ≤ 9 prosenttia kuiva-aineesta
- suola ≤ 3 prosenttia tuotteesta.

\* Ei raja-arvoa, jos tuote on pursotettu luonnonkuoreen eli karitsan suoleen eikä sisällä lisäaineita.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehuja ei ole mainittu.

Tuotteen valmistukseen käytetään seuraavia raaka-aineita ja ainesosia:

a) Pakolliset

- Sianliha ja sian rasva
- Maustevalmisteet ja mausteet:
- paprika (väri – ASTA-yksikköä: vähintään 90)
- valkosipuli
- suola
- Kuori: luonnonsuoli (karitsan suoli) tai syötävä, läpinäkyvä kollageenikuori.

b) Valinnaiset:

Lisäksi voidaan lisätä seuraavia tuotteita:

- Lisäaineet:
- säilöntäaineet: E252 ja E250
- antioksidantit: E301 (natriumaskorbaatti) ja E392 (rosmariiniuutteet)
- Muut:
- cayennepippuri ja ryytipippuri
- yrtit: oregano.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuote valmistetaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Tuotantoprosessi koostuu seuraavista vaiheista: kuoren ja raaka-aineiden valmistelu, lihan ja sian rasvan jauhaminen, muiden ainesosien lisääminen, sekoitus, seoksen pursotus kuoreen ja makkaroiden kuivaaminen.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

### 3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kaupallisissa etiketeissä on oltava

- tuotteen tunnus jonakin sen kolmesta kieliversiosta
- valmistajan tunnistamiseen käytettävä nimi, yrityksen nimi tai rekisterinumero
- koodi, jonka avulla tuote voidaan tunnistaa selkeästi ja joka osoittaa, että tuote on jäljitettävissä.

Jos tuotteessa on luonnonkuori eikä tuote sisällä lisäaineita, etikettiin voidaan sisällyttää vihreän pohjan päällä oleva logo.

### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Rajattu maantieteellinen alue käsittää koko Navarran alueen.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

”Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra” -makkaran yhteys maantieteellisen alueeseen, jossa sitä tuotetaan, perustuu olennaisesti tuotteen maineeseen, joka johtuu sen maantieteellisestä alkuperästä. Tuotteella on myös tiettyjä erityisominaisuuksia, jotka johtuvat alueen luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä.

Maine

Tuote, joka tunnetaan nyt yleisnimellä ”chistorra”, on peräisin Navarran alueelta. Tuote on chorizon kaltainen mutta halkaisijaltaan pienempi makkara. Chistorralle tyypillinen ohuus perustuu alueen luontoon liittyviin ja inhimillisiin tekijöihin, kuten jäljempänä olevassa kohdassa esitetään.

Etymologisesti sana ”chistorra” on peräisin baskin sanasta ”txistor”, sillä Navarran alueella on perinteisesti puhuttu baskin kieltä (euskaraa). Espanjan kuninkaallisen akatemian sanakirjassa (Diccionario del Real Academia Española) annetaan termille ”chistorra” seuraava määritelmä, jolla kuvataan sanan ainoa merkitys: ”Baskin sanasta ”txistor”, joka tarkoittaa makkaraa. Navarran alueelta peräisin oleva makkara, joka on chorizon kaltainen mutta ohuempi.” Chistorra on Navarran alueelta peräisin oleva tuote, mutta maineensa ja laajalle alueelle ulottuvien toimitusten ansiosta sitä on nykyään saatavilla kaikkialla Espanjassa. Sitä tuotetaan nykyisin myös muilla alueilla, mutta nimi ”chistorra” on nykyään ainoa termi, joka on käytössä tällaisesta makkarasta. Ilmaisuja ”Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra” käytetään kuitenkin yhä alkuperäisestä Navarran alueella tuotettavasta makkarasta, jonka alkuperäinen maine ja yksinomaan sianlihaan ja sian rasvaan perustuva perinteinen tuotantomenetelmä ovat säilyneet ennallaan.

Tuote on kuulunut alueen ruokaperinteeseen ainakin 1800-luvun alusta lähtien. Txistorra mainitaan artikkelissa ”El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera” (José María Iribarren, Pamplona, 1956) elintarvikkeena, jota syödään yleisesti erilaisten käsityöläisten keskuudessa mutta ei työläisten keskuudessa. Kirjaan ”La alimentación doméstica en Vasconia” sisältyvässä ateriarajastusta koskevassa luvussa kuvataan 1900-luvun alun päivittäiset ateriat eli varhainen aamiainen (primer desayuno), aamupäivän välipala (almuerzo amarretako), lounas (comida), iltapäivän välipala (merienda) ja päivällinen (cena) sekä niiden sisältö. Chistorra-/txistorra-makkaroista tuli olennainen osa lounasta, aamupäivän välipalaa ja päivällistä monissa yhteisöissä alueella, joka käsittää nykyisen Navarran alueen.

Mainintoja chistorra-/txistorra-makkaroitten ja Navarran alueen välisistä nykyisistä yhteyksistä on myös monissa gastronomiaan liittyvissä julkaisuissa:

- Julkaisussa ”Embutidos de Navarra” (José Bello, julkaisija Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) todetaan, että chistorrat/txistorrat ovat osa Navarran alueen asukkaiden jokapäiväistä elämää ja että ne ovat tärkeässä asemassa heidän juhlissaan ja perinteissään. Chistorra/txistorra on tärkeä elintarvike monien Navarran alueen kuntien perinteisissä paikallisissa juhlissa. Lisäksi arvostetuimpiin pyhiinvaelluspaikkoihin tehtävien keväisten pyhiinvaellusten kohokohta on perinteinen txistorrada, jonka vaellukseen osallistuvien veljeskuntien (cofradías) jäsenet valmistavat.
- Julkaisun ”Gran Cocina Navarra” kolmannessa osassa (Carmen Josué Simonena ym., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) kuvataan, miten perinteinen ”chistor” valmistetaan.

- Julkaisussa "La cocina popular Navarra" (CAN 1995) selitetään tuotteen ja sen nimen (txistorra) navarralaista alkuperää sekä nimen erilaisia paikallisia muotoja.
- Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön vuonna 1996 julkaisemaan teokseen "Inventario Español de Productos Tradicionales" chistorra (txistorra) on sisällytetty perinteisenä Navarran alueen tuotteena. Sivut 94 ja 95.
- Julkaisussa "La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro" (Pedro Roncalés & Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) chistorra kuvataan "tyypillisesti navarralaiseksi tuotteeksi, jota syödään kaikkialla kyseisellä itsehallintoalueella".

Tuotteen "Txistorra de Navarra" yhtenäinen asiakirja. Syyskuu 2022. Sivut 4/4

- Julkaisussa "Breve historia de los alimentos y la cocina" (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) chistorra kuvataan "chorizon kaltaiseksi mutta ohuemmaksi makkaraksi". Lisäksi siinä todetaan seuraavaa: "Navarralainen chistorra on parhaimmillaan perinteiseen tapaan paistettuna."

Navarran aluetta koskevissa yleisluonteisemmissa julkaisuissa "Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" -makkaran mainitaan olevan yksi alueen monipuolisen ruokakulttuurin helmistä. Julkaisussa "Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza" (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) todetaan: "Kuuluisia pamplonalaisia tuotteita ovat navarralainen chistorra, paikalliset juustot, rotevat paikalliset viinit ja pacharán (oratuomenmarjoilla maustettu likööri)."

Viittauksia navarralaiseen chistorraan on myös julkaisussa "Pamplona. Guía de la semana más esperada" (Ediciones EL PAÍS, 2013), jossa käsitellään kuuluisia San Fermínin juhlia, ja romaanissa "La lectura" (Jesús Taboada, 2014).

Navarran lihamestarikilta (Gremio de Carniceros de Navarra) on vuodesta 2006 lähtien järjestänyt vuosittain Navarran txistorra -kilpailun (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa) perinteisen Navarran txistorra -juhlan yhteydessä. Lisäksi kiltta on vuodesta 2009 lähtien toteuttanut yhteistyössä Navarran julkisen yliopiston kanssa tutkimuksia, joilla pyritään lisäämään alueellisen tuotteen tunnettuutta, kehittämään tuotetta edelleen ja edistämään sen käyttöä. Arvostettu tieteellinen julkaisu "International Foods" julkaisi vuonna 2019 yhden tällaisen tutkimuksen tulokset. Navarran julkisen yliopiston tekemä tutkimus perustui edellä mainitussa Navarran txistorra -kilpailussa sovellettuihin laatuvaatimuksiin.

Luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät

Navarran alueen perheiden talous perustui aiemmin maanviljelyyn ja karjankasvatukseen. Navarralaisilla perheitöillä kasvatettiin pääasiassa sikoja ja lampaita. Vielä muutama vuosi sitten Navarran alueen väestö keskittyi maatalouteen ja muihin maaseudun elinkeinoihin. Sikojen teurastus, josta Navarran alueella käytetään nimityksiä "matatxerri" tai "matacuta" taikka baskinkielistä nimitystä "txerri iketa", on perinteisesti ollut Navarran maaseutualueilla perheiden talouden tukipilari. Entisaikoina monet perheet elivät ympäri vuoden elintarvikkeilla, jotka saatiin sioista (Bello, 1997).

Kasvattamalla sikoja aitauksissa navarralaiset pystyivät hyödyntämään kaikki mahdolliset sadonkorjuujätteet ja ruoantähteet, ja sikojen teurastaminen turvasi heidän taloutensa. Teurastetusta eläimestä käytettiin jokainen osa ja saatiin monenlaisia lihavalmisteita.

"Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" -makkara valmistetaan käyttämällä yksinomaan sianlihaa ja sian rasvaa (kun taas tuotteeseen sovellettavassa yleisessä asetuksessa – 13. kesäkuuta 2014 annetussa kuninkaallisessa asetuksessa 474/2014 – sallitaan myös naudanlihan käyttö).

"Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra" -makkaran ominaispiirteitä on myös sen ohuus (tuotteen halkaisija on 17–25 millimetriä), joka johtuu useista alueen luontoon liittyvistä tekijöistä. Ensinnäkin tuotteessa on perinteisesti käytetty kuorena karitsan tai vohlan ohutsuolta (näitä eläimiä kasvatettiin sikojen ohella, kuten edellä todettiin). Navarran alueella tästä suolen osasta käytetään nimitystä "ercemiñes", "escemiñes" tai "chinchorras". Käytetyn kuoren vuoksi makkarat ovat ohuita.

Toiseksi teurastuskaudella (talvella) 40–50 prosenttia päivistä on sateisia. Koska sadepäiviä on tiheään (yli 150 päivää vuodessa alueen pohjoispuoliskossa), alueella on vaikeampi kuivata paksumpia chorizoja ja muita kuivattavia makkaraita. Chistorra kehitettiin tällä alueella juuri siksi, että ohuempana se on helpompi kuivata. Tuote oli uusi lisämaan sianlihatuotteiden aarreaitaan.

Lisäksi kahden päivän vähimmäiskuivausajan ansiosta proteiinit hyytyvät, joten makkaran täytteestä tulee kiinteä ja tiivis ja tuote saa tyypillisen ei-viskoosisen koostumuksensa.

**Eritelmän julkaisutiedot**

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

---