



C/2024/4269

2.7.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/4269)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra»

N° UE: PGI-ES-02959 – 1.6.2023

AOP () IGP (x)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Dérivé de viande fabriqué à partir de viande et de lard ou de graisse de porc, hachés et assaisonnés avec du sel, du piment doux et de l'ail. Le mélange des ingrédients est embossé dans un boyau puis soumis à un court processus de maturation et de séchage. Le calibre du produit fini est compris entre 17 et 25 millimètres.

Caractéristiques à la sortie du séchoir (minimum 2 jours):

a) Forme et aspect extérieur (à la sortie du séchoir/avant le conditionnement):

— Aspect cylindrique uniforme, avec un diamètre compris entre 17 mm et 25 mm et une longueur variable.

b) Coloration et aspect à la découpe:

— Couleur rougeâtre uniforme, conférée principalement par le piment doux.

— Hachage parfait et régulier, permettant de distinguer clairement le maigre et le gras (texture non pâteuse), découlant de la gélification des protéines qui se produit après la durée minimale de séchage requise.

(¹) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

c) Paramètres physico-chimiques du produit fini:

- pH > 5,0
- Activité de l'eau ≤ 0,94*
- Graisse ≤ 80 % sur extrait sec
- Teneur totale en protéines ≥ 14 % sur extrait sec
- Hydroxyproline ≥ 0,7 % sur extrait sec
- Glucides totaux exprimés en glucose, ≤ 9 % sur extrait sec
- Sel ≤ 3 % du produit

* Sans limitation pour le produit embossé dans des boyaux naturels d'agneau et sans additifs.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune mention

Les matières premières et les ingrédients utilisés pour la fabrication du produit sont les suivants:

a) Ingrédients obligatoires:

- Viande et lard ou graisse de porc
- Assaisonnements et condiments:
- Piment doux (Couleur Unités ASTA minimales 90)
- Ail
- Sel
- Boyaux naturels d'agneau ou collagène transparent comestible

b) Ingrédients facultatifs:

En outre, les produits suivants peuvent être ajoutés:

- Additifs
- Conservateurs: E-252 et E-250
- Antioxydant: E-301 (ascorbate de sodium) et E392 (extrait de romarin)
- Autres:
- Épices: poivre de Cayenne et poivre
- Herbes aromatiques: origan

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le produit est élaboré dans l'aire géographique délimitée et sa fabrication comprend les opérations suivantes: préparation du boyau et des matières premières, hachage de la viande et du lard, incorporation des autres ingrédients, malaxage, embossage du mélange dans le boyau et ressuage des pièces.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les étiquettes commerciales portent:

- le symbole graphique du produit, dans l'une de ses trois versions linguistiques;
- le nom, la raison sociale ou le numéro d'enregistrement du fabricant;
- un code qui identifie sans équivoque le produit et sa traçabilité.

Pour ce qui est de la présentation du produit embossé dans un boyau naturel et sans additifs, le symbole graphique sur fond vert de la marque peut figurer sur l'étiquette.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée comprend l'ensemble de la communauté autonome de Navarre.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre la «Chistorra de Navarra»/«Txistorra de Navarra»/«Nafarroako txistorra» et l'aire géographique de production repose essentiellement sur la réputation du produit, précisément en raison de son origine géographique. Le produit présente également des caractéristiques spécifiques dues aux facteurs naturels et humains présents dans l'aire.

Réputation

Le produit connu aujourd'hui sous le nom générique de «chistorra» est originaire de Navarre. Il s'agit d'un saucisson semblable au chorizo, mais qui se caractérise par un diamètre inférieur. Les raisons pour lesquelles le produit présente cette finesse caractéristique sont liées aux facteurs naturels et humains propres à l'aire, comme expliqué dans la sous-section suivante.

Du point de vue étymologique, le terme «chistorra» vient du basque «txistor», langue historiquement parlée en Navarre. Le *Diccionario de la Real Academia Española* donne la seule et unique acception du terme «chistorra»: «Du basque "txistor" "saucisse". Saucisson d'origine navarroise semblable au chorizo, mais plus fin». Ainsi, la *chistorra* est un produit originaire de Navarre qui s'est répandu dans toute l'Espagne en raison de sa réputation et de sa distribution généralisée. Il a également été produit dans d'autres territoires et est finalement devenu le seul terme utilisé pour désigner de manière générique ce type de saucisson. Toutefois, le terme «Chistorra de Navarra/Nafarroako txistorra/Txistorra de Navarra» est toujours utilisé pour désigner le saucisson original produit en Navarre, qui conserve toute sa réputation et se caractérise par le fait que, traditionnellement, il est élaboré uniquement à partir de viande et de graisse de porc.

Ce produit est présent dans la gastronomie de la région depuis le début du XIX^e siècle. Dans l'article intitulé «El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera» (José María Iribarren, Pampelune, 1956), la txistorra apparaît comme un aliment commun chez les responsables des différents corps de métier, mais pas chez les paysans. Dans l'ouvrage intitulé «La alimentación doméstica en Vasconia» (L'alimentation domestique en Vasconie), le chapitre relatif à l'organisation de l'alimentation décrit les repas quotidiens au début du XX^e siècle: petit-déjeuner, collation (*amarretako*), déjeuner (*comida*), goûter (*merienda*) et dîner (*cena*), ainsi que leur composition. La txistorra faisait partie des déjeuners, collations et dîners de nombreux villages de ce territoire qui fait partie de la Navarre actuelle.

Par ailleurs, de nombreuses publications gastronomiques reflètent le lien actuel entre le produit et la Navarre:

- L'ouvrage intitulé «Embutidos de Navarra» (Saucissons de Navarre) (José Bello. Ed. Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos. 1997) met en évidence la présence de ce produit dans la vie quotidienne des Navarrais et le rôle important qu'il joue dans leurs fêtes et leurs rites. Lors des fêtes patronales de nombreuses communes de Navarre, la txistorra est l'aliment phare. De même, les processions de printemps vers les sanctuaires les plus vénérés s'achèvent généralement par la classique «Txistorrada» préparée par les membres des confréries.
- L'ouvrage intitulé «Gran Cocina Navarra», Tome III (Carmen Josué Simonena y otros. Ediciones Herper 1992 Pamplona) décrit la préparation traditionnelle du «chistor».

- L'ouvrage intitulé «La cocina popular Navarra», (CAN 1995) explique l'origine navarroise du produit et de son nom (*txistorra*), ainsi que les variantes régionales du terme.
- L'ouvrage intitulé «Inventario Español de Productos Tradicionales», publié en 1996 par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, inclut la chistorra (*txistorra*) parmi les produits traditionnels de Navarre. Pages 94 et 95.
- Dans l'ouvrage intitulé «La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro» (L'abattage du porc à la ferme dans la vallée de l'Ebre) (Pedro Roncalés et Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico. Diputación de Zaragoza 2001), décrit la chistorra comme un produit «typiquement navarrois et largement consommé au sein de cette communauté».

Document unique relatif à la «Txistorra de Navarra». Septembre 2022 Page 4 de 4

- L'ouvrage intitulé «Breve historia de los alimentos y la cocina» (Brève histoire des aliments et de la cuisine) (Sandalía González-Palacios Romero 2017) décrit la chistorra comme «un saucisson semblable au chorizo, mais plus fin» et ajoute que «la chistorra de Navarre est très prisée et généralement servie frite».

Il est également courant, dans les publications plus générales consacrées à la communauté autonome de Navarre, de désigner la «Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako txistorra» comme l'un des produits par excellence de son offre gastronomique variée. La publication «Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza» (Victor Manuel Jimenez Gonzalez. 2014) explique que «Pampelune est célèbre pour la chistorra de Navarre, ses fromages, ses vins locaux corsés et son pacharán ou liqueur de prunelle».

On trouve également des références à la chistorra de Navarre dans la publication intitulée «Pamplona. Guía de la semana más esperada» (Ed. EL PAÍS. 2013) sur les célèbres fêtes de San Fermín ou dans le roman intitulé «La lectura» (Jesús Taboada. 2014).

Depuis 2006, la guilde des bouchers de Navarre organise chaque année le «Concours navarrois de Txistorra»/«Nafarroako Txistorra Lehiaketa» dans le cadre de la désormais traditionnelle fête de la Txistorra de Navarre. Ainsi, depuis 2009, cette guilde collabore avec l'Université publique de Navarre à la réalisation d'études qui contribuent à la reconnaissance et au développement de ce produit local, ainsi qu'à la promotion de sa consommation. La prestigieuse revue scientifique «International Foods» a publié en 2019 les résultats de l'une de ces études réalisées par l'Université publique de Navarre sur la base des normes de qualité exigées par le «Concours navarrois de Txistorra»/«Nafarroako Txistorra Lehiaketa».

Facteurs naturels et humains

Historiquement, l'économie familiale navarroise repose à la fois sur l'exploitation des terres et sur l'élevage d'animaux; Les exploitations familiales navarroises produisent principalement des porcs et des moutons. Jusqu'à il y a quelques années, la population navarroise était structurée autour d'une économie rurale et agricole. L'abattage des porcs, également connu en Navarre sous le nom de «Matatxerri», «Matacutu» ou en basque «Txerri Iketa», a toujours été un pilier fondamental de l'économie familiale et rurale de cette région. Dans le passé, les produits obtenus à partir des porcs constituaient la principale source d'alimentation pendant l'année pour une grande partie des familles (Bello, 1997).

L'élevage des porcs dans les enclos permettait d'utiliser les restes des récoltes et des repas familiaux, et l'abattage de ces animaux constituait une garantie de subsistance économique. Une fois l'animal abattu, toutes ses parties étaient utilisées pour produire toute une série de produits à base de viande.

Ainsi, la «Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako txistorra» se caractérise par le fait qu'elle est élaborée exclusivement à partir de viande et de graisse de porc (alors que la règle générale applicable au produit - Décret royal 474/2014 du 13 juin - permet également l'utilisation de viande de bœuf).

Une autre caractéristique reconnaissable de la «Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako txistorra» est sa finesse (calibre compris entre 17 et 25 millimètres) qui est le résultat d'une interaction entre des facteurs naturels présents dans l'aire. D'une part, l'intestin grêle de l'agneau ou du chevreau (qui, comme nous l'avons expliqué plus haut, coexistait avec la production de porc), connu en Navarre sous le nom de «ercemiñes», «escemiñes» ou «chinchorras», était traditionnellement utilisé pour l'embossage, ce qui lui confère son diamètre réduit.

D'autre part, lors de la période d'abattage hivernal, 40 à 50 % des journées sont pluvieuses. Compte tenu de la fréquence des précipitations (plus de 150 jours de pluie par an dans la moitié nord), des problèmes se posent lors du séchage du chorizo ou d'autres saucisses plus épaisses. C'est ainsi qu'est apparu dans la région, avec son fin calibre permettant de raccourcir le processus de séchage, un produit adapté aux conditions locales et qui est venu enrichir le patrimoine charcutier national.

Enfin, la période minimale de ressuage de deux jours permet le développement de la gélification des protéines qui assure la consistance et la fermeté du mélange et confère au produit sa texture typique et non pâteuse.

Référence à la publication du cahier des charges

[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
TORRARRevMayo20222.pdf)
