



C/2024/4269

2.7.2024

**Foilsíú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE)
Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do
tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí**

(C/2024/4269)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó tríú tír, nó duine nádúrtha nó dlítheanach a bhfuil leas dlisteanach aige agus atá bunaithe nó ina chónaí i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ⁽¹⁾ laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra’

Uimh. AE: PGI-ES-02959 — 1.6.2023

ATFC () TGFC (x)

1. Ainm/ainmneacha [ATFC nó TGFC]

‘Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra’

2. Ballstát nó Tríú Tír

An Spáinn

3. Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia

3.1. Cineál an táirge

Aicme 1.2. Táirgí feola (cócaráilte, saillte, deataithe, etc.)

3.2. Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)

Táirge feola déanta as muiceoil agus saill muiceola, mionaithe agus blaitithe le salann, piobar dearg agus gairleog; déantar na comhábhair sin uile a chumasc le chéile, a stuáil i gcásáil, agus a leasú agus a aibiú ar feadh tréimhse ghearr. Tá an táirge deiridh idir 17 mm agus 25 mm ar tiús.

Saintréithe nuair a bhaintear ón seomra leasaithe é (áit a gcaitheann an táirge 2 lá ar a laghad):

a) Cruth agus cuma sheachtrach (nuair a bhaintear ón seomra leasaithe é / roimh phacáistiú):

— Cruth sorcóireach aonfhoirmeach, idir 17 mm agus 25 mm ar trastomhas, agus bíonn an fad athraitheach.

b) Dath agus cuma nuair a ghearrtar é:

— Dath scothdhearg aonfhoirmeach, go príomha mar gheall ar an bpiobar dearg atá ann.

— Déantar an fheoil a mhionú go glan mín, rud a fhágann gur féidir idirdhealú soiléir a dhéanamh idir feoil thrua agus saill (níl an uigeacht slaodach). Is toradh é sin ar phróiseas an ghlóthaithe próitéine, a tharlaíonn tar éis na tréimhse triomaithe íosta atá bunaithe.

⁽¹⁾ Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11.4.2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fiona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

c) Paraiméadair fhisiciceimiceacha an táirge deiridh:

- pH > 5,0
- Gníomhaíocht uisce $\leq 0,94^*$
- Saill ≤ 80 % in ábhar tirim
- Iomlán na próitéine ≥ 14 % in ábhar tirim
- Hiodrocsapróilín $\geq 0,7$ % in ábhar tirim
- Iomlán na gcarbaihiodráití arna sloinneadh ina nglúcós ≤ 9 % in ábhar tirim
- Salann ≤ 3 % den táirge

*Gatèorainn má tá chásáil nádúrtha déanta as putóg uain ag an táirge agus mura bhfuil aon bhreiseán ann.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Níor luadh aon cheann

Is iad seo a leanas na hamhábhair agus na comhábhair a úsáidtear chun an táirge a dhéanamh:

a) Sainordaitheach:

- Muiceoil agus saill muiceola
- Blastanas agus tarsainn:
- Piobar dearg (Dath – aonaid íosta ASTA: 90)
- Gairleog
- Salann
- Cásáil: nádúrtha (putóg uain) nó déanta as clúdach inite trédhearcach collaigine.

b) Roghnach:

Is féidir na táirgí seo a leanas a chur isteach freisin:

- Breiseáin
- Oibreáin leasaithe: E-252 agus E-250
- Frithocsaídeoir: E-301 (Ascorbáit sóidiam) agus E392 (eastóscán maróis)
- Eile:
- Piobar sillí agus gnáthphiobar
- Luibheanna: oragán

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Déantar an táirge sa limistéar geografach sainithe. Is éard atá sa phróiseas táirgthe na céimeanna seo a leanas: an chásáil a phróiseáil agus na hamhábhair a ullmhú, an fheoil agus an tsaill muiceola a mhionú, na comhábhair eile a chur isteach, meascadh, an meascán a líonadh isteach sa chásáil, agus na hispíní a thriomú.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláráithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór na nithe seo a leanas a bheith ar lipéid tráchtála:

- lógó an táirge in aon cheann dá thrí leagan teanga;
- ainm, ainm cuideachta nó cláruimhir lena sainaithnítear an déantóir;
- cód lena sainaithnítear an táirge go soiléir agus lena léirítear a inrianaitheacht.

Má tá cásáil phutóige nádúrtha ag an táirge agus má tá sé saor ó bhreiseáin, is féidir lógó an bhranda a ionchorprú sa lipéad, forshuite ar chúlra glas.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Is éard atá sa limistéar geografach sainithe Navarra ina iomláine.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Go bunúsach, tá an nasc idir ‘Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra’ agus an limistéar geografach ina dtáirgtear é bunaithe ar cháil an táirge, a thagann óna thionscnamh geografach. Tá saintréithe sonracha áirithe ag an táirge freisin a eascraíonn as tosca nádúrtha agus daonna a fhaightear sa réigiún.

Cáil

Is ó Navarra a tháinig an táirge ar a dtugtar an t-ainm cineálach ‘chistorra’ anois. Is ispín é atá cosúil le chorizo, ach atá níos lú ar trastomhas. Tagann an tanaíocht a bhaineann go sonrach le chistorra ó thosca nádúrtha agus daonna a fhaightear sa réigiún, mar a mhínítear san fhoroinn thíos.

Ó thaobh na sanasaíochta de, tagann an focal ‘chistorra’ ón bhfocal Bascaise ‘txistor’: is í an Bhascais (Euskera) an teanga a labhraíodh go stairiúil in Navarra. Soláthraíonn foclóir Acadamh Ríoga na Spáinne (Diccionario del Real Academia Española) an sainmhíniú seo a leanas ar an téarma ‘chistorra’, arb é an t-aon bhrí amháin atá leis an bhfocal: ‘Ó txistor sa Bhascais, rud a chiallaíonn “ispín”. Is ispín de thionscnamh Navarra é, atá cosúil le chorizo, ach níos tanaí.’ Is táirge de thionscnamh Navarra é an chistorra ach tá sé le fáil anois ar fud na Spáinne, mar gheall ar a cháil agus a dháileadh ar fud limistéar leathan. Déantar é a tháirgeadh anois i réigiúin eile freisin, agus is é an t-ainm ‘chistorra’ an t-aon téarma atá in úsáid anois le haghaidh an chineáil ispíní áirithe sin. Mar sin féin, úsáidtear na nathanna ‘Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra’ fós le haghaidh an ispín bunaidh a tháirgtear in Navarra, a choinnigh a cháil bhunaidh agus an modh traidisiúnta táirgthe, atá bunaithe ar mhúiceoil agus ar shaill muiceola amháin.

Tá an táirge sin ina chuid de thraidisiúin ghastranómacha an réigiúin ó thús an 19ú céad ar a laghad. San alt ‘El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera’ (José María Iribarren, Pamplona, 1956), luaitear txistorra mar bhia a itheann ceardaithe de chineálacha éagsúla go coitianta, cé nach n-itheann saothraithe é. Sa chaibidil maidir le heagrú béilí sa leabhar La alimentación doméstica en Vasconia tugtar tuairisc ar bhéilí laethúla go luath sa 20ú céad – bricfeasta luath (primer desayuno), sos a haon déag (almuerzo amarretako), lón (comida), sneaic tráthnóna (merienda) agus dinnéar (cena) – agus an méid a bhí iontu. Rinneadh cuid lárnach de lón, sos a haon déag agus dinnéar de chistorras/txistorras in go leor lonnaíochtaí sa réigiún sin, a n-áirítear ann an áit a dtugtar Navarra uirthi anois.

Tá naisc chomhaimseartha idir chistorras/txistorras agus Navarra le fáil i roinnt mhaith foilseachán gastranómach freisin:

- Luaitear in Embutidos de Navarra (José Bello, arna fhoilsiú ag an Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) go bhfuil chistorras/txistorras ina chuid de shaol laethúil mhuintir Navarra agus go bhfuil ról tábhachtach aige ina imeachtaí ceiliúrtha agus ina dtraidisiúin. Tá chistorra/txistorra ina earra bia fíor-riachtanach i bhféilte traidisiúnta áitiúla de roinnt mhaith bardas in Navarra. Thairis sin, is é an deireadh traidisiúnta a bhíonn ar oilithreachtaí earraigh chuig na scrínte is mó a bhfuil meas orthu txistorrada seanbhunaithe a ullmhaíonn baill de na cofradías rannpháirteacha (‘bráithreachais’).
- In Imleabhar 3 de Gran Cocina Navarra (Carmen Josué Simonena et al., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) tugtar tuairisc ar an gcaoi a ndéantar ‘chistor’ traidisiúnta.

- Mínteir in La cocina tíor Navarra (CAN 1995) bunús Navarra an táirge agus a ainm (txistorra), chomh maith leis na leaganacha áitiúla éagsúla den ainm.
- Áirítear chistorra (txistorra) mar tháirge traidisiúnta de chuid Navarra in *Inventario Español de Productos Tradicionales*, a d'fhoilsigh an Aireacht Talmhaíochta, Iascaigh agus Bia in 1996. Leathanaigh 94 agus 95.
- In *La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro* (Pedro Roncalés agus Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Zaragoza, 2001) tugtar tuairisc ar chistorra mar 'tháirge tipiciúil de chuid Navarra a itear i ngach áit sa phobal féinrialaitheach seo'.

Doiciméad aonair maidir le 'Txistorra de Navarra'. Mí Mheán Fómhair 2022. Leathanach 4 de 4

- In *Breve historia de los alimentos y la cocina* (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) tugtar tuairisc ar chistorra mar 'Ispín atá cosúil le chorizo, ach níos tanaí' agus cuirtear an méid seo a leanas leis sin: 'Is mór an meas atá ar chistorra Navarra nuair a dhéantar é a fhriochadh ar an mbealach traidisiúnta.'

I bhfoilseacháin níos ginearálta maidir le Navarra tagraítear do 'Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra' mar cheann de na sméara mullaigh ina réimse leathan de speisialtachtaí cócaireachta. *Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales*. Luaitear an méid seo a leanas in *Caminos para disfrutar de la naturaleza* (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014): 'Is táirgí cáiliúla iad chistorra Navarra, cáiseanna áitiúla, fionta áitiúla láidre agus patxaran (pacharán), nó licéar airne, a fhaightear in Pamplona.'

Is féidir teacht ar thagairtí do chistorra Navarra in Pamplona freisin. *Guía de la semana más esperada* (Ediciones EL PAÍS, 2013), a phléann leis an bhféile mór le rá, San Fermín, agus san úrscéal *La lectura* (Jesús Taboada, 2014).

Ó bhí 2006 ann, tá Comórtas bliantúil 'Txistorra Navarra' (Concurso Navarro de Txistorra / Nafarroako Txistorra Lehiaketa) á reáchtáil ag Cullacht Bhúistéirí Navarra (Gremio de Carniceros de Navarra) mar chuid d'Fhéile thraidisiúnta Txistorra Navarra. Tá an chuallacht ag obair freisin in éineacht le hOllscoil Phoiblí Navarra ó bhí 2009 ann ar staidéir a ceapadh chun próifíl an táirge réigiúnaigh sin a mhéadú, é a fhorbairt a thuilleadh agus a thomhaltas a chur chun cinn. In 2019, foilsíodh san iris eolaíochta iomráiteach *International Foods* torthaí ceann de na staidéir sin a rinne Ollscoil Phoiblí Navarra bunaithe ar na caighdeáin cháiliúchá is infheidhme maidir le 'Comórtas Txistorra Navarra' thuasluaite.

Tosca nádúrtha agus daonna

Go stairiúil, bhí geilleagar an teaghlaigh in Navarra bunaithe ar an talamh a oibriú agus ainmhithe a thógáil. Ba iad muca agus caoirigh an dá phríomhchineál beostoic a thógtáir ar fheirmeacha teaghlaigh Navarra. Go dtí cúpla bliain ó shin, bhí daonra Navarra struchtúrtha thart timpeall ar gheilleagar tuaithe talúntais. Go traidisiúnta, bhí marú muc, ar a dtugtar 'matatxerri', 'matacuto' nó (sa Bhascais) 'txerri iketa' in Navarra, ina bhunchloch de gheilleagar an teaghlaigh sa tuath in Navarra. San am atá caite, mhair roinnt mhaith teaghlach ó cheann ceann na bliana ar bhia-earraí a dhíorthaítear ó mhuca (Bello, 1997).

Chuir tógáil muc i gcróite ar a gcumas do dhaoine úsáid a bhaint as aon dramhaíl a bhí fágtha ó bhaint agus ó bhéilí teaghlaigh, agus ráthaigh marú muc a marthanas eacnamaíoch. Tar éis an mharaithe, úsáideadh gach cuid den ainmhí, ag soláthar réimse leathan táirgí feola.

Is as muiceoil agus saill muiceola amháin a dhéantar 'Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra' (cé go gceadaítear leis an rialachán ginearálta lena gcumhdaítear an táirge – Forathne Ríoga 474/2014 an 13 Meitheamh 2014 – mairteoil a úsáid freisin).

Ceann eile de na gnéithe sainiúla de 'Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra' is ea a thanaí atá sé (tá sé idir 17 milliméadar agus 25 mhilliméadar ar trastomhas), ar toradh roinnt tosca nádúrtha a fhaightear sa réigiún é. Ar an gcéad dul síos, ba é stéig bheag uain nó meannáin an chásáil a d'úsáidít go traidisiúnta le haghaidh an táirge (ainmhithe a tógadh i dteannta muca, mar a luaitear thuas); in Navarra, tugtar 'ercemeñes', 'escemeñes' nó 'chinchorras' ar an gcuid sin den phutóg. Is é sin is cúis le tanaíocht na n-ispíní.

Ar an dara dul síos, le linn na tréimhse maraithe (geimhreadh), bíonn idir 40 % agus 50 % de na laethanta fliuch. Mar gheall ar mhiniúocht laethanta fliucha (os cionn 150 lá sa bhliain i leath thuaidh an réigiúin) tá sé níos deacra chorizo níos tibe agus cineálacha eile ispíní a théann faoi phróiseas leasaithe a thriomú. Ceapadh chistorra sa réigiún sin toisc go bhfuil sé níos tanaí, tá sé níos éasca é a leasú, agus cuireann sé le stáchtiste na tíre de bhia-earraí muiceola.

Ar deireadh, is féidir an próiseas glóthaithe próitéine tarlú mar gheall ar an am triomúcháin íosta de 2 lá, rud a fhágann go bhfuil líonadh daingean soladach ann agus a thugann a uigeacht neamh-shlaodach atá tipiciúil don táirge.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

<http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/25116C57-3611-4915-8F8D-C4B6017DEE8A/0/PLIEGODECONDICIONESTXISTORRAREvMayo20222.pdf>
