



C/2024/4269

2.7.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4269)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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

N.º UE: PGI-ES-02959 - 1.6.2023

DOP () IGP (x)

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

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

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Produto à base de carne preparado a partir de carne de porco e de gordura de porco, picado e temperado com sal, pimentão e alho; todos estes ingredientes são misturados, recheados em tripa e curados e amadurecidos durante um curto período. O produto final tem entre 17 mm e 25 mm de espessura.

Características à saída da câmara de cura (onde o produto passa pelo menos dois dias):

a) Forma e aspeto exterior (à saída da câmara de cura/antes do acondicionamento):

— forma cilíndrica uniforme, de diâmetro compreendido entre 17 mm e 25 mm, sendo o comprimento variável;

b) Cor e aspeto ao corte:

— cor avermelhada uniforme, principalmente devido ao pimentão que contém,

— a carne é picada com precisão e finamente, permitindo distinguir claramente a carne magra da gordura (a textura não é viscosa), graças ao processo de gelificação de proteínas, que ocorre após o período mínimo de secagem estabelecido;

⁽¹⁾ Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

c) Parâmetros físico-químicos do produto final:

- pH > 5,0,
- atividade da água $\leq 0,94^*$,
- gordura ≤ 80 % na matéria seca,
- teor total de proteínas ≥ 14 % na matéria seca,
- hidroxiprolina $\geq 0,7$ % na matéria seca,
- hidratos de carbono totais expressos em glucose ≤ 9 % na matéria seca,
- sal ≤ 3 % do produto.

* Sem limite se o produto for enchido em tripa natural de borrego e não contiver aditivos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Nada mencionado.

As matérias-primas e os ingredientes utilizados no fabrico do produto são os seguintes:

a) Obrigatórios:

- carne de porco e gordura de porco,
- temperos e condimentos:
- pimentão (cor - unidades ASTA mínimas: 90),
- alho,
- sal,
- Invólucro: natural (tripa de borrego) ou feita de colagénio comestível e transparente;

b) Facultativos:

Podem ainda ser acrescentados os seguintes produtos:

- aditivos,
- agentes conservantes: E-252 e E-250,
- antioxidante: E-301 (ascorbato de sódio) e E392 (extrato de alecrim),
- outros:
- pimenta-de-caiena e pimenta vulgar,
- Ervas aromáticas: orégão.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O produto é fabricado na área geográfica delimitada. O processo de produção inclui as seguintes fases: transformação da tripa e preparação das matérias-primas, picagem da carne e da gordura de porco, adição dos outros ingredientes, mistura, enchimento da tripa com a mistura e secagem dos enchidos.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Os rótulos comerciais têm de ostentar:

- o logótipo do produto em qualquer uma das suas três versões linguísticas,
- o nome, a razão social ou o número de registo que identifica o fabricante,
- um código que identifique claramente o produto e mostre a sua rastreabilidade.

Se o produto for enchido em tripa natural e não contiver aditivos, o logótipo da marca pode ser incorporado no rótulo, sobreposto sobre um fundo verde.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica delimitada compreende todo o território de Navarra.

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a «Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra» e a área geográfica de produção baseia-se essencialmente na reputação do produto, que decorre da sua origem geográfica. Além disto, este produto tem características específicas que se devem aos fatores naturais e humanos presentes na zona.

Reputação

O produto conhecido atualmente pelo nome genérico «chistorra» é originário de Navarra. Trata-se de um enchido semelhante ao chouriço, mas de menor diâmetro. A delgadeza característica da «chistorra» resulta de fatores naturais e humanos presentes na zona, tal como explicado na subsecção *infra*.

Etimologicamente, o termo «chistorra» provém do «txistor» basco, sendo o basco (Euskera) a língua historicamente falada em Navarra. O dicionário da Real Academia Espanhola (Diccionario del Real Academia Española) fornece a seguinte definição do termo «chistorra», que é o único significado da palavra: «Do txistor basco, ou seja, “enchido”. Um enchido com origem em Navarra, semelhante ao chouriço, mas mais delgado.» A «chistorra» é um produto originário de Navarra, mas presente atualmente em toda a Espanha, devido à sua reputação e distribuição numa vasta área. Atualmente também é produzida noutras zonas e a denominação «chistorra» é, presentemente, o único termo utilizado para este tipo específico de enchido. No entanto, as expressões «Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra» continuam a ser utilizadas para o enchido original produzido em Navarra, que manteve a sua reputação original e o método tradicional de produção, baseado exclusivamente na carne de porco e na gordura de porco.

Este produto faz parte das tradições gastronómicas da zona desde, pelo menos, o início do século XIX. No artigo «El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera» (José María Iribarren, Pamplona, 1956), a «txistorra» é mencionada como um alimento comumente consumido por artesãos de vários tipos, mas não por trabalhadores. O capítulo sobre a organização das refeições do livro «La alimentación doméstica en Vasconia» descreve as refeições diárias no início do século XX - pequeno-almoço antecipado (primer desayuno), lanche da manhã (almuerzo amarretako), almoço (comida), uma refeição leve de tarde (merienda) e jantar (cena) - e o que estas incluíam. As «chistorras»/«txistorras» tornaram-se parte integrante do almoço, do lanche da manhã e do jantar em muitos aglomerados desta zona, que inclui a atual Navarra.

As relações contemporâneas entre as «chistorras»/«txistorras» e Navarra também figuram em muitas publicações gastronómicas:

- o livro «Embutidos de Navarra» (José Bello, publicado pela Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos, 1997) observa que as «chistorras»/«txistorras» fazem parte da vida quotidiana do povo de Navarra e desempenham um papel importante nas suas festividades e tradições. A «chistorra»/«txistorra» é um alimento essencial nas festividades locais tradicionais de muitos municípios de Navarra. Além disso, as peregrinações primaveris aos santuários mais venerados culminam tradicionalmente numa «txistorrada» clássica, preparada pelos membros das confradías («confrarias») participantes,
- o volume 3 do livro «Gran Cocina Navarra» (Carmen Josué Simonena et al., Ediciones Herper, 1992, Pamplona) descreve a produção do «chistor» tradicional,

- o livro «La cocina popular Navarra» (CAN 1995) explica a origem navarresa do produto e o seu nome («txistorra»), bem como as diferentes formas locais do nome,
- o «Inventario Español de Productos Tradicionales», publicado pelo Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação em 1996, inclui a «chistorra» («txistorra») como produto tradicional de Navarra. Páginas 94 e 95,
- o livro «La matanza domiciliar del cerdo en el Valle del Ebro» (Pedro Roncalés e Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico, Saragoça, 2001) descreve a «chistorra» como um «produto tipicamente navarrês consumido em toda a comunidade autónoma».

Documento único sobre a «Txistorra de Navarra». Setembro de 2022. Página 4 de 4,

- o livro «Breve historia de los alimentos y la cocina» (Sandalia González-Palacios Romero, 2017) descreve a «chistorra» como «um enchido semelhante ao chouriço, mas mais delgado» e acrescenta que «a “chistorra” de Navarra é muito apreciada quando é servida frita de forma tradicional».

Publicações de carácter mais geral sobre Navarra referem a «Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra» como uma das joias da sua panóplia de especialidades culinárias. A publicação «Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza» (Victor Manuel Jimenez Gonzalez, 2014) refere que: «a “chistorra” de Navarra, os queijos locais, os vinhos locais robustos e o “patxaran” (“pacharán”), ou licor de abrunhos, são produtos famosos presentes em Pamplona».

Também é possível encontrar referências à «chistorra» de Navarra na publicação «Pamplona. Guía de la semana más esperada» (Ediciones EL PAÍS, 2013), que aborda o famoso festival de San Fermín, e no romance «La lectura» (Jesús Taboada, 2014).

Desde 2006, o Grémio de Talhantes de Navarra (Gremio de Carniceros de Navarra) realiza anualmente um «Concurso Navarrês de Txistorra» (Concurso Navarro de Txistorra/Nafarroako Txistorra Lehiaketa) no âmbito do tradicional Festival de Txistorra de Navarra. Desde 2009, o grémio tem trabalhado também em conjunto com a Universidade Pública de Navarra em estudos destinados a aumentar a visibilidade deste produto regional, a desenvolvê-lo e a promover o seu consumo. Em 2019, a prestigiada revista científica «International Foods» publicou os resultados de um destes estudos realizados pela Universidade Pública de Navarra com base nas normas de qualidade aplicáveis ao referido «Concurso Navarrês de Txistorra».

Fatores naturais e humanos

Historicamente, a economia familiar navarresa baseava-se na exploração das terras e na criação de animais. O gado suíno e o gado ovino eram os dois principais tipos de gado criado nas explorações familiares navarresas. Até há alguns anos, a população de Navarra estava estruturada em torno de uma economia rural e agrária. O abate de suínos, conhecido em Navarra por «matatxerri», «matacutu» ou (na língua basca) «txerri iketa», tem sido tradicionalmente um pilar fundamental da economia familiar das regiões rurais navarresas. No passado, muitas famílias viviam durante todo o ano com alimentos derivados de suínos (Bello, 1997).

A criação de suínos em compartimentos permitia que as pessoas aproveitassem quaisquer resíduos remanescentes da colheita e das refeições familiares, ao passo que o abate dos suínos garantia a sua sobrevivência económica. Após o abate, eram utilizadas todas as partes do animal, que proporcionavam uma vasta gama de produtos à base de carne.

A «Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra» é produzida exclusivamente a partir de carne de porco e gordura de porco (embora a regulamentação geral aplicável ao produto - Decreto Real 474/2014 de 13 de junho de 2014 - também permita a utilização de carne de bovino).

Outra das características distintivas da «Chistorra de Navarra / Txistorra de Navarra / Nafarroako Txistorra» é a sua delgadeza (entre 17 e 25 milímetros de diâmetro), resultado de uma série de fatores naturais presentes na zona. Em primeiro lugar, a tripa tradicionalmente utilizada para o produto era o intestino delgado de borrego ou cabrito (animais criados a par dos suínos, como acima referido), conhecido por «ercemiñes», «escemiñes» ou «chinchorras» e que explica a delgadeza do enchido.

Em segundo lugar, durante o período de abate (inverno), entre 40 % e 50 % dos dias são chuvosos. A frequência dos dias chuvosos (mais de 150 dias por ano na metade norte da zona) torna mais difícil a secagem de chouriços mais grossos e outros tipos de enchidos submetidos a um processo de cura. A «chistorra» foi inventada nesta zona porque, sendo mais delgada, é mais fácil de curar, e constitui mais um elemento do acervo nacional de alimentos à base de carne de porco.

Por último, o tempo mínimo de secagem de dois dias permite que ocorra o processo de gelificação de proteínas, o que torna o recheio firme e sólido e confere ao produto a sua textura não viscosa típica.

Referência à publicação do caderno de especificações

[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)
