

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACION GEOGRÁFICA  
PROTEGIDA (I.G.P.)

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

Según REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

**A.- NOMBRE /DENOMINACIÓN**

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

Chistorra es un tipo de chorizo, según se recoge en el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. Tal y como se explica en el apartado 'F) Vínculo con el medio geográfico', este término, que se ha consagrado por su uso para designar al producto, deriva del término euskera 'txistor'. Incluso en español, se mantiene el uso de la palabra “Txistorra” (con idéntica pronunciación a chistorra) para referirse al producto.

Así, “Chistorra de Navarra” es la expresión en español que se utiliza para describir el producto amparado por la IGP. “Nafarroako Txistorra” es la expresión en euskera que se utiliza de igual manera para describir el producto en aquellas regiones donde este idioma es hablado (la propia Comunidad Foral de Navarra y el País Vasco, teniendo en ambas estatus de idioma oficial). Finalmente, la expresión “Txistorra de Navarra” es igualmente utilizada en el comercio y en el lenguaje común para describir este producto.

**B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Derivado cárnico elaborado a partir de carne y tocino o grasa de cerdo, picado y adobado con sal, pimentón y ajo, todo ello amasado, embutido en tripa y sometido a un corto proceso de maduración-desección. De calibre entre 17 y 25 milímetros en producto acabado. Su consumo habitual es asada, frita o cocida.

Características a la salida del secadero (mínimo de 2 días):

- a) Forma y aspecto exterior (a la salida del secadero/previa al envasado):
  - Aspecto cilíndrico uniforme, con un diámetro  $\geq 17$  mm y  $\leq 25$  mm, y longitud variable.
- b) Coloración y aspecto al corte:
  - Color rojizo uniforme, aportado principalmente por el pimentón.
  - El picado perfecto y nítido, que permita la clara diferenciación entre la carne magra y el tocino o grasa (textura no embarrada), fruto de la gelificación proteica que se produce tras el oreo mínimo establecido.
- c) Parámetros físico-químicos del producto acabado:
  - pH  $> 5,0$ .
  - Actividad del agua  $\leq 0,94^*$
  - Grasa  $\leq 80\%$  sobre extracto seco.
  - Proteína total  $\geq 14\%$  sobre extracto seco.
  - Hidroxiprolina  $\leq 0,7\%$  sobre extracto seco.
  - Hidratos de carbono totales expresado en glucosa,  $\leq 9\%$  sobre extracto seco.
  - Sal  $\leq 3 \%$  sobre el producto.

\*sin limitación para el producto embutido en tripa natural de cordero y sin aditivos.

### **C.- ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica delimitada comprende la totalidad de la Comunidad Foral de Navarra.

### **D. PRUEBA DE ORIGEN**

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada, se basan en los procedimientos de control y certificación establecidos por el Organismo de Control y el Sistema de Control de la Producción implantado por las industrias elaboradoras, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Las empresas con instalaciones ubicadas en el área geográfica delimitada, que voluntariamente deseen elaborar y envasar txistorras protegidas, inscribirán dichas instalaciones en el Registro de Industrias Elaboradoras de la Indicación Geográfica Protegida.
- Son txistorras protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, las elaboradas y etiquetadas en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras que, además, cumplen el resto de condiciones que se señalan en este pliego de condiciones.
- Todos los solicitantes de la certificación (inscripción en el Registro de Industrias Elaboradoras) se someten a una evaluación inicial, así como a evaluaciones periódicas de cara al mantenimiento de la certificación.
- Las industrias elaboradoras tienen implantado un Sistema de Control de la Producción de tal manera que pueden determinar:
  - a) el proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de materias primas o productos recibidos;
  - b) el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados;
  - c) la correlación entre cada lote de materia prima o productos recibidos a que se refiere la letra a) y cada lote de producto suministrado a que se refiere la letra b).

Un lote de fabricación se compone siempre de producto homogéneo, elaborado en condiciones de elaboración equivalentes.

A partir del código de lote aplicado sobre una unidad de producto acabado se pueden conocer las partidas de materia prima con que ha sido elaborado, cantidad elaborada, así como los resultados de los controles previstos en los programas de autocontrol vinculados a dicho lote, que incluyen los ensayos necesarios para la correcta calificación del producto, de forma que la txistorra protegida está inequívocamente identificada en todo momento.

- Las industrias elaboradoras comunican trimestralmente al Organismo de Control los lotes de Txistorra de Navarra elaborados y comercializados, y la relación con las claves alfanuméricas identificativas del etiquetado (lote).
- El etiquetado se lleva a cabo obligatoriamente en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras, para garantizar la autenticidad de las txistorras.

Únicamente las txistorras que cuenten con esta etiqueta de garantía es la txistorra certificada, la que garantiza las cualidades de la txistorra de la Indicación Geográfica Protegida "Txistorra de Navarra".

El Organismo de control desarrolla las siguientes actividades específicas en relación con la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones:

1.- Previo a la inscripción en el Registro de Industrias de Elaboración, el Órgano de Control realiza una evaluación previa, basada en la auditoria del Sistema de Control de la Producción de la Industria Elaboradora, asociado con ensayos de muestras tomadas en las instalaciones, de forma que se verifique que cuentan con los medios suficientes (infraestructura, humanos, técnicos, mecanismos de control...) en todas las fases del proceso que permitan realizar una trazabilidad completa.

2.- Mantenimiento: evaluación periódica anual de cara al mantenimiento de la certificación.

### **e) MÉTODO DE OBTENCIÓN**

**Las materias primas e ingredientes** que podrán utilizarse en la elaboración del producto protegido son exclusivamente las siguientes:

a) Obligatorios:

- Carne y tocino o grasa de cerdo,
- Especias y condimentos:
  - Pimentón. (Color Unidades Asta mínimas 90).
  - Ajo.
  - Sal.
- Tripa: Natural de cordero o envoltura de colágeno transparente comestible.

b) Opcionales:

Además, se podrán añadir los siguientes productos:

- Aditivos:
  - Conservantes: E-252 y E-250
  - Antioxidante: E-301 (Ascorbato sódico) y E392 (Extracto de romero)
- Otros:
  - Especias: cayena y pimienta.
  - Hierbas aromáticas: orégano.

### **Proceso de elaboración**

El proceso de elaboración de la Txistorra de Navarra comprende los procesos y orden siguientes:

- **Acondicionamiento** de la tripa y preparación y pesaje de las materias primas intervinientes en las cantidades precisas.
- **Picado:** troceado de la carne y el tocino o grasa hasta conseguir un tamaño del grano que permita la clara diferenciación entre la carne magra y el tocino o grasa.
- **Incorporación** del resto de ingredientes (adobo). Una vez que la carne y el tocino o grasa están convenientemente picados, se añade la sal, el ajo y el pimentón. Si procede, se añaden los aditivos permitidos: Conservantes: E-252 y E-250 y Antioxidante: E-301 (Ascorbato sódico) y E392 (Extracto de romero), así como las otras especias.
- **Amasado** hasta conseguir que la mezcla íntima de ingredientes quede distribuida de modo homogéneo en toda la masa (mondongo). Es un proceso que se realiza del modo más suave posible para que la masa no se caliente ( $T^a \leq 7^{\circ}\text{C}$ ), o se "embarre".
- **Embutición.** La pasta se introduce en las tripas (calibre 17-25 mm Ø). Tradicionalmente se ha usado la tripa natural de cordero ("ercemiñes"), se puede usar ésta o la natural reconstituida de origen animal.
- **Oreo:** La "Txistorras de Navarra" se mantiene colgada durante un mínimo de 2 días. El proceso se lleva a cabo en el secadero que puede ser natural o artificial (cámaras climatizadas).

### **E) VÍNCULO CON EL MEDIO**

El vínculo entre la "Chistorra de Navarra" / "Nafarroako txistorra" / "Txistorra de Navarra" y la zona geográfica de producción se basa principalmente en la reputación que este producto tiene debido, precisamente, a su origen geográfico. Asimismo, este producto presenta unas características

específicas que son debidas a los factores naturales y humanos presentes en la zona.

### **Reputación**

Lo que hoy se conoce genéricamente como chistorra es un producto que nace en Navarra; un embutido similar al chorizo, pero caracterizado por su menor diámetro. Las razones por las que el producto presenta esta característica delgadez están vinculadas a los factores naturales y humanos presentes en la zona, tal y como se explica en el siguiente subapartado.

Etimológicamente la palabra chistorra deriva del vasco o euskera 'txistor', lengua históricamente hablada en Navarra. El propio Diccionario del Real Academia Española recoge la siguiente y única acepción para el término chistorra: "Del vasco *txistor* 'longaniza'. Embutido de origen navarro semejante al chorizo, pero más delgado".

Así, la chistorra es un producto que nace originalmente en Navarra y que, debido a la reputación y gran difusión que adquiere, se extiende por toda la geografía española, pasándose a producir también en otros territorios y llegándose a consagrar el uso de este término (en solitario) para denominar genéricamente a este tipo de embutido; permaneciendo, no obstante, el uso de las expresiones "Chistorra de Navarra" / "Nafarroako txistorra" / "Txistorra de Navarra" para designar al embutido original producido en Navarra que conserva toda su reputación y que se caracteriza por mantener su elaboración tradicional a partir, en cuanto a la carne y la grasa, únicamente de porcino.

La presencia de este producto en la gastronomía de la zona se constata, al menos, desde principios del siglo XIX. En el artículo «El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un memorial de ratonera» (José María Iribarren, Pamplona, 1956) aparece la txistorra como alimento común de los oficiales de los distintos oficios, pero no de los labradores.

En el libro «La alimentación doméstica en Vasconia», en el capítulo organización de la ingesta, se describen las comidas que se hacían al día a principios del siglo XX: primer desayuno, almuerzo amarretako (el taco, la ley), comida, merienda y cena, así como la composición de las mismas. La txistorra entraba a formar parte de los almuerzos, amarretakos y de las cenas de buena parte de los pueblos de este territorio que incluye la actual Navarra.

Por otro lado, numerosas publicaciones gastronómicas recogen la actual vinculación entre el producto y Navarra:

- Referencias socioculturales del folclore popular extraídas del libro «Embutidos de Navarra» (José Bello. Ed. Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos. 1997):

*Las fiestas de invierno se caracterizan por una intimidad hogareña en sus planteamientos, aunque no sea óbice para que, de casa en casa, se recaben alimentos para consumirlos asados al calor de las hogueras callejeras, típicas de cada fiesta. Así, longanizas y txistorra son productos obligados en las fiestas de: San Babil (24 de enero) Santo Tomás (28 de enero), San Blas (3 febrero), Santa Agueda (5 febrero) Jueves de Quincuagésima, conocido con el nombre de Jueves Gordo o Lardero, y el plato obligado del Domingo de Carnaval ha sido siempre la tortilla que incorpora longaniza o txistorra.*

En la actualidad, un alimento tan presente en la vida cotidiana de los navarros no podía dejar de formar parte importante de sus fiestas y ritos. La costumbre de muchas corporaciones municipales en las fiestas patronales es obsequiar a los vecinos con almuerzo o meriendas a base de chistorra asada, pan y vino. Las romerías de primavera a los santuarios más venerados suelen culminar con la clásica "Txistorrada" que preparan los cofrades. También son habituales las reuniones campestres de familiares o de amigos en torno a una buena parrilla de txistorra asada.

- Texto del libro «Gran Cocina Navarra», Tomo III (Carmen Josué Simonena y otros. Ediciones Herper 1992 Pamplona). En el capítulo "La matanza del cerdo: una costumbre tradicional en Navarra, describe en el apartado elaboración de embutidos la elaboración del  
"Chistor:  
*Llamada también longaniza delgada, churinga, txistor o salchicha roja. en su composición entran a partes iguales el tocino gordo y la carne magra, adobada con sal, pimentón y ajo. Al utilizarse los intestinos más delgados, se necesita mayor cantidad de grasa para evitar que se seque excesivamente."*
- En el libro «La cocina popular Navarra». (CAN 1995), igualmente en el apartado de la matanza y los productos de la misma define (Pag. 480):  
  
*"Con el nombre de txistor se conoce en Pamplona, su cuenca, Tafalla y Tierra Estella a la longaniza delgada hecha con carne de cerdo y embutida en intestino delgado de lanar. En Leitza lo llaman "txistorre"; "chingarra" en Artajona; "churinga" en la Cuenca y Cirauqui y "choringa" en Caparroso". Azkue recogió "txistor", sin a, que sería el artículo. Ahora corre "chistorra, acaso por el afán de uniformar el léxico euskaldún".*
- El «Inventario Español de Productos Tradicionales», editado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en 1996, incluye la chistorra (txistorra) como producto tradicional de Navarra. Pág. 94 y 95.
- En el libro «La matanza domiciliaria del cerdo en el Valle del Ebro» (Pedro Roncalés y Luis Alberto Martínez Luna, Institución Fernando El Católico. Diputación de Zaragoza 2001), se describe la chistorra como un producto "típicamente navarro y de consumo generalizado en esa Comunidad" (Pág. 78-80).
- El libro «Breve historia de los alimentos y la cocina» (Sandalia González-Palacios Romero. 2017) describe la chistorra como "Un embutido parecido al chorizo, pero más delgado" y añade que "Es muy estimada la chistorra de Navarra que se suele servir frita".

También en publicaciones de carácter más general referidas a la Comunidad Foral de Navarra es habitual que se hable de la "Chistorra de Navarra" / "Nafarroako txistorra" / "Txistorra de Navarra" como uno de los productos por excelencia de su variada oferta gastronómica. La publicación «Senderismo en Navarra (España): Las 100 rutas naturales. Caminos para disfrutar de la naturaleza» (Victor Manuel Jimenez Gonzalez. 2014) explica que "En Pamplona es célebre la chistorra navarra, los quesos, los recios vinos de la tierra y el pacharán o licor de endrinas". Igualmente encontramos referencias a la chistorra de Navarra en la publicación «Pamplona. Guía de la semana más esperada» (Ed. EL PAÍS. 2013) sobre las célebres fiestas de San Fermín o en la novela «La lectura» (Jesús Taboada. 2014).

Desde el año 2006 el Gremio de Carniceros de Navarra organiza anualmente el "Concurso Navarro de Txistorra" / "Nafarroako Txistorra Lehiaketa" en el marco de la ya tradicional Fiesta de la Txistorra de Navarra. Asimismo, desde el año 2009 este gremio colabora con la Universidad Pública de Navarra en la realización de estudios que contribuyan al reconocimiento y desarrollo de este producto autóctono, así como a potenciar su consumo. La prestigiosa revista científica «International Foods» publicó en 2019 los resultados de uno de estos estudios realizados por la Universidad Pública de Navarra basado en los estándares de calidad que exige el citado "Concurso Navarro de Txistorra" / "Nafarroako Txistorra Lehiaketa".

### **Factores naturales y humanos**

Históricamente, la economía familiar navarra se ha fundamentado tanto en la labranza de sus tierras como en la crianza de sus animales; coexistiendo en las explotaciones familiares navarras, fundamentalmente, la producción porcina y la ovina. Hasta hace pocos años, la población de la Comunidad Foral se ha estructurado en torno a una economía rural y agraria. La matanza del cerdo también conocida en Navarra como "Matatxerri", "Matacutu" o en euskera "Txerri Iketa", ha sido tradicionalmente un pilar fundamental de la economía familiar y rural en Navarra. Los productos

obtenidos del cerdo significaban en el pasado el sustento alimenticio durante el año para gran parte de las familias (Bello, 1997).

La crianza de cerdos en los corrales permitía aprovechar los restos de cosecha y de la comida familiar y su matanza era una garantía de subsistencia económica. El íntegro aprovechamiento del animal, una vez sacrificado, daba lugar a la obtención de toda una serie de productos cárnicos. Así, la "Chistorra de Navarra" / "Nafarroako txistorra" / "Txistorra de Navarra" se caracteriza por estar elaborada únicamente a partir de carne y grasa de porcino (mientras que la norma general aplicable al producto -Real Decreto 474/2014, de 13 de junio- permite también el empleo de carne de vacuno).

Otra de las características reconocibles de la "Chistorra de Navarra" / "Nafarroako txistorra" / "Txistorra de Navarra" es su delgadez (calibre de entre 17 y 25 milímetros) y que es consecuencia de una confluencia de factores naturales presentes en la zona. En primer lugar, el intestino delgado del cordero o cabrito (que, como se ha explicado, coexistía con la producción porcina), los llamados en Navarra "ercemiñes", "escemiñes" o "chinchorras", es lo que se empleaba tradicionalmente para embutir el producto, dándole a este su reducido diámetro. En segundo lugar, al coincidir el periodo de la matanza, invierno, con un 40-50% de días lluviosos, y la frecuencia de días de precipitación (más de 150 días al año en la mitad norte), el secado en la curación de chorizos u otras longanizas más gruesas plantea problemas, surgiendo por ello en la zona este producto autóctono que, al ser más delgado, permite acortar su curación; y que ha venido a enriquecer el acervo chacinero nacional.

Por último, el oreo mínimo de dos días permite que se desarrolle la gelificación proteica que asegura la cohesividad y firmeza en la masa y otorga la textura típica no embarrada del producto.

#### **g)- ORGANISMO DE CONTROL**

Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA)  
Avda. Serapio Huici, 22  
31610 Villava - Navarra - España  
Teléfono: 948 01 30 45  
e-mail: [certificacion@intiasa.es](mailto:certificacion@intiasa.es)

#### **h)- ETIQUETADO**

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente:

- el símbolo gráfico del producto, en cualquiera de sus tres versiones lingüísticas:



**Chistorra  
de Navarra**



**Nafarroako  
Txistorra**



**Txistorra  
de Navarra**

- el símbolo europeo de la IGP (en el mismo campo visual);
- el nombre, razón social o número de registro que identifique al elaborador;
- un código que identifica inequívocamente el producto y su trazabilidad.

El etiquetado se llevará a cabo en las industrias inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras.

En la presentación del producto embutido en tripa natural y sin aditivos, el símbolo gráfico de la marca se podrá incluir en el etiquetado superpuesto sobre un fondo verde.