

## ANEXO I

### DOCUMENTO ÚNICO

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

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

Nº UE: DOP  IGP

#### 1. Nombre

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

#### 2. Estado miembro o tercer país

España

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

##### 3.1 Tipo de producto

Clase 1.2: Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

##### 3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

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.

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.

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

##### 3.3 Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal) y Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Las materias primas e ingredientes que se utilizan en la elaboración del producto son 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.

### **3.4 Fases específicas de producción que deben tener lugar en la zona geográfica definida.**

En la zona geográfica definida se realiza la elaboración del producto que consta de las siguientes operaciones: acondicionamiento de la tripa y preparación de las materias primas, picado de la carne y el tocino, incorporación del resto de ingredientes, amasado, embutición de la masa en las tripas y oreo de las piezas.

### **3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado**

### **3.7. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

En las etiquetas comerciales figurará:

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



**Chistorra  
de Navarra**



**Nafarroako  
Txistorra**



**Txistorra  
de Navarra**

- el nombre, razón social o número de registro que identifique al elaborador;
- un código que identifica inequívocamente el producto y su trazabilidad.

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.

## **4. Descripción sucinta del área geográfica**

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

## 5. Vínculo con la zona geográfica

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 llegando 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:

- La obra «Embutidos de Navarra» (José Bello. Ed. Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos. 1997) destaca la presencia de este producto en la vida cotidiana de los navarros y el importante papel que desempeña en sus fiestas y ritos. En las fiestas patronales de buena parte de los municipios de Navarra la txistorra es el alimento protagonista. Asimismo, las romerías de primavera a los santuarios más venerados suelen culminar con la clásica "Txistorrada" que preparan los cofrades.
- El libro «Gran Cocina Navarra», Tomo III (Carmen Josué Simonena y otros. Ediciones Herper 1992 Pamplona) describe la elaboración tradicional del "chistor".
- En el libro «La cocina popular Navarra», (CAN 1995) explica el origen navarro del producto y de su nombre (txistorra), así como los diferentes localismos del término.
- 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".

- 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”, “Matacuta” 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), plantea problemas de secado en la curación de chorizos u otras longanizas más gruesas, surgiendo por ello en la zona este producto autóctono que, al ser más delgado, permite acortar su curación; y que ha venido 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.

### **REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo del REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo)

<https://cutt.ly/IKFHibP>