



Mediante reglamento publicado hoy en el Diario Oficial de la Unión Europea

## La Unión Europea registra la nueva Indicación Geográfica Protegida Chistorra de Navarra

- La zona geográfica de elaboración se circunscribe exclusivamente a la Comunidad Foral de Navarra
- Con el reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida aumenta el valor de este producto como Alimento de España de calidad

xx de octubre de 2024. La Unión Europea (UE) ha registrado la nueva Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chistorra de Navarra. El reglamento de ejecución ha sido publicado hoy en [Diario Oficial de la Unión Europea \(DOUE\)](#) y, por lo tanto, la marca queda protegida por derechos de propiedad intelectual. Se trata de un logro conseguido después de un exhaustivo proceso que inició el Gobierno foral de Navarra en junio de 2023.

La Chistorra de Navarra es un derivado cárnico que se elabora a partir de carne de cerdo, grasa o tocino, sal, pimentón y ajo, lo que le confiere su característico sabor y color rojizo. Tras ser embutida en tripa, la chistorra pasa por un breve proceso de maduración y desecación hasta conseguir un producto con un calibre de entre 17 y 25 milímetros y un PH superior a 5,0. Su textura es uniforme y permite distinguir claramente entre la carne magra y la grasa, gracias al picado perfecto y la correcta gelificación proteica.

La zona geográfica de elaboración de la Chistorra de Navarra se circunscribe exclusivamente a la Comunidad Foral de Navarra. Es donde se produce la fase de elaboración del producto, desde la preparación de la carne y el embutido, hasta el oreo de las piezas, para garantizar la calidad y autenticidad.

Los productos etiquetados con la IGP Chistorra de Navarra incluirán en su envase el símbolo gráfico correspondiente, en cualquiera de sus tres versiones

Nota de prensa





lingüísticas: castellano (Chistorra de Navarra, euskera (Nafarroako Txistorra) o bilingüe (Txistorra de Navarra), así como información clara sobre el productor y un código específico para asegurar la trazabilidad y autenticidad del producto.

Con esta distinción, los productores de Chistorra de Navarra podrán garantizar a los consumidores que su producto cumple con los estrictos estándares de calidad y tradición establecidos bajo la IGP. Se protege así el nombre y las características que lo vinculan de manera única a Navarra. Además, se abre una nueva puerta para la promoción y comercialización de este producto en mercados internacionales.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) es un sello de calidad que otorga la Unión Europea para reconocer productos alimentarios cuyas características o reputación estén vinculadas a una región específica. La IGP garantiza que, al menos, una de las fases de producción, transformación o elaboración de un producto tiene lugar en la región indicada.

Además, estas figuras son clave para promover la imagen de España y constituyen uno de los pilares fundamentales de la estrategia Alimentos de España. Hay disponible más información al respecto en [este enlace](#).

