

# LA IGP TXISTORRA DE NAVARRA YA PUEDE VENDERSE CON EL SELLO DE LA UNIÓN EUROPEA

La UE incluye este producto en su registro de indicaciones geográficas ● 14 empresas se han unido a este proyecto y comercializan 1,5 millones de kilos

↳ Sagrario Zabaleta Echarte

**PAMPLONA** – La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra ha obtenido el permiso de la UE para poder comercializar este producto en Europa a través de su sello al quedar incluida en el registro de la Unión.

Actualmente 14 empresas forman parte de esta IGP y este año prevén comercializar 1,5 millones de kilos, un 25% más que en 2023. Este reconocimiento de la UE abre las puertas a que la txistorra se distribuya en otros países. En los últimos 18 meses, a través de la autorización de la indicación geográfica transitoria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, productores y carnicerías han vendido txistorra en España con el sello IGP. Sus clientes son la gran distribución, el canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías) y el consumidor final.

Alberto Jiménez Mutiloa, presidente de la IGP Txistorra de Navarra, manifestó que “este reconocimiento ampliará la cuota en el mercado nacional e internacional a través de la promoción y de la comunicación conjunta de la marca de calidad”.

La txistorra se caracteriza por ser “un producto local y de proximidad, por lo que para acceder a mercados europeos hay que trabajar en crear una tendencia de consumo, porque no saben en qué momentos comer este embutido”, explicó Ana Irurita, secretaria de la IGP Txistorra de Navarra. Por eso, la mayor demanda se concentra en Navarra, la CAV, Madrid y Catalunya. “Todas las comunidades se presentan como potenciales clientes pero si priorizamos, nos gustaría comenzar por aquellas localizadas en la Cornisa cantábrica”, detalló Irurita. La Txistorra de Navarra tiene éxito en Nueva Aquitania (Hendaya, Pau y Burdeos) y en países latinoamericanos por su “tradición de chorizo frito”, contó la secretaria de esta IGP.

Alberto Jiménez insistió en que ahora mismo se encuentran en una etapa “ilusionante de crecimiento tanto en miembros de la indicación geográfica protegida como en producción y venta”. Y, ¿por qué?

**QUÉ OCURRIÓ ESTE JUEVES** El Diario Oficial de la Unión Europea publicó este jueves el Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2793 de la Comisión por la que se ha inscrito la Indicación Geográfica Protegida Chistorra de Navarra/Txistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra, una de las marcas



La Txistorra de Navarra llegó este año al Salón Gourmets de Madrid en una furgoneta de comida. Foto: cedida

## EN BREVE

● **Los 14 integrantes de la IGP Txistorra de Navarra.** Actualmente son 14 las empresas adheridas a la IGP Txistorra de Navarra: Amezkoa Embutidos, Argal, Leframa, El Bordón, Arrieta, Carnicerías Iriguiel, Hortanco Embutidos, Carnicería Javier, Galar foods, Goikoa, Embutidos Arbizu, Carnicería Arilla, Carnicería Esarte y Carnicería Topero.

● **Histórico.** En 2006, empresas elaboradoras y el gremio de carniceros intentaron crear una marca de calidad del producto, pero la iniciativa fracasó. Desde 2009, este gremio colaboró con la UPNA en estudios que contribuyeron al desarrollo de este producto autóctono. En 2019, con el apoyo de Intia, el sector retomó el proceso iniciado y de nuevo, se reactivó la asociación integrada por productores y gremios. En 2022, obtuvieron el reconocimiento de marca colectiva; en 2023 lograron la IGP transitoria; y en 2024 la txistorra ya fue europea.

de Reyno Gourmet, en el registro de indicaciones geográficas de la Unión.

La regulación y el registro de las figuras de calidad (Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas) corresponde a la Unión Europea y para que sea efectiva es necesaria su publicación en el Diario Oficial, contó la IGP Txistorra de Navarra en una nota.

A partir de ese momento se deberá usar “el logotipo de la Unión para las IGP y, de esta forma, se protege la Txistorra de Navarra a nivel europeo ante usos fraudulentos, además de certificar y garantizar la calidad del producto al incorporar el sello que lo avala”, explicó Jiménez, quien agradeció el apoyo del Gobierno de Navarra y de Intia.

**ETIQUETA ROJA Y VERDE** La IGP Txistorra de Navarra dispone de dos etiquetas para su producto: una verde que informa de que ha sido elaborada con tripa natural de cordero, que generalmente suelen usar las carnicerías porque hacen producciones más cortas; y el rojo, que señala que la txistorra ha utilizado tripa natural o artificial. ●



“Este reconocimiento nos permite crecer en miembros de la IGP, en producción y mercados”

**ALBERTO JIMÉNEZ**  
Presidente de la IGP Txistorra de Navarra