

Chistorra de Navarra, camino hacia una IGP

La Asociación de Elaboradores de Chistorra, de la mano de INTIA, ha registrado la Marca Colectiva 'Chistorra de Navarra' y ha iniciado su tramitación de la Indicación Geográfica Protegida.



Chistorra
de Navarra

Itziar Inza Elía y Chelo Dolado Bonilla. INTIA

El embutido que hoy se conoce genéricamente con el término 'chistorra' deriva del euskera 'txistor' y se usa, tanto la palabra en castellano como su versión en euskera "Txistorra" (con idéntica pronunciación), para designar a un tipo de chorizo típico y originario de Navarra, similar al chorizo, pero caracterizado por su menor diámetro. Así, la presencia de este producto en la gastronomía navarra data, al menos, de principios del siglo XIX.

Ya 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 chistorra como alimento común de los oficiales de los distintos oficios, pero no de los labradores. También se ha constatado que la chistorra formaba parte de almuerzos, amarretakos y cenas de buena parte de los pueblos del actual territorio navarro.

Por otro lado, numerosas publicaciones gastronómicas recogen la actual vinculación entre el producto y Navarra. Y es que, hasta hace pocos años, la población de la comunidad foral se estructuraba en torno a una economía rural y agraria, de manera que la matanza del cerdo también conocida en Navarra como 'matatxerri', 'matacutu' o 'txerri lketa' (en euskera), constituía un pilar fundamental de la economía familiar. Este aprovechamiento íntegro del animal, una vez sacrificado, permitía obtener del cerdo toda una serie de productos cárnicos.



DESARROLLO DE LA MARCA

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 Chistorra de Navarra. En ese mismo año se hizo un primer intento de creación de una marca de calidad que no cuajó. 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.

En 2019 el sector retomó el proceso iniciado y de nuevo, de la mano de INTIA, se reactivó la Asociación ya creada e integrada por las principales empresas navarras elaboradoras de chistorra y el propio Gremio en representación de las carnicerías. En 2021 se registró la marca colectiva ‘Chistorra de Navarra’ y se estableció el Reglamento de uso de la marca. En 2022, la Asociación aprobó el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y ha tramitado su solicitud de Registro como tal IGP con su presentación en el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra.

Para la definición de los parámetros recogidos tanto en el reglamento de uso de la marca como en el Pliego de Condiciones de la futura Indicación Geográfica Protegida, se han tenido en cuenta los estándares sensoriales, parámetros físico-químicos y nutricionales de las distintas chistorras presentadas a los concursos organizados por el Gremio de Carniceros, donde un panel de expertos elige anualmente la mejor chistorra de Navarra, así como los distintos estudios realizados durante estos años por la Universidad Pública de Navarra (UPNA).

En los citados concursos se ha tenido en cuenta tanto parámetros del producto en crudo —como el tipo de tripa, uniformidad en el llenado, ausencia de manchas, color y textura— como del producto ya cocinado, y cómo según su composición, afecta al color, aroma, ausencia de ternillas y sabor residual y por tanto son más apreciadas desde el punto de vista sensorial.

De todo ello se concluye que la calidad de la chistorra viene definida por un elevado valor en la resistencia inicial y firmeza en el primer mordisco cuando la chistorra se introduce en la boca, que se debe a un alto contenido de grasa y a un bajo valor de hidroxiprolina. Además, se caracteriza por su facilidad para poder separar los diferentes componentes (carne y tocino de cerdo); y por la luminosidad y tonalidad roja del producto en crudo.

CARACTERÍSTICAS DE LA CHISTORRA DE NAVARRA CERTIFICADA

Bajo la denominación ‘Chistorra de Navarra’, ‘Nafarroako Txistorra’ o ‘Txistorra de Navarra’ se encuentran las elaboradas y etiquetadas en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Elaboradoras y ubicadas en el área geográfica delimitada de Navarra. De esta manera, únicamente las chistorras que muestran la etiqueta de garantía serán chistorras certificadas por la futura Indicación Geográfica Protegida ‘Chistorra de Navarra’.

La ‘Chistorra de Navarra’ es un producto con una maduración mínima de dos días a la salida del secadero y se caracteriza por estar elaborada únicamente a partir de carne y grasa de porcino. En la **Tabla 1** se presentan las características de la Chistorra de Navarra.

Tabla 1. Características de la Chistorra de Navarra

Forma y aspecto exterior (a la salida del secadero / previa al envasado)	Aspecto cilíndrico uniforme, con un diámetro ≥ 17 mm y ≤ 25 mm, y longitud variable
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 (textura no embarrada), fruto de la gelificación proteica que se produce tras el oreo mínimo establecido.
Parámetros físico-químicos del producto acabado	pH > 5,0
	Actividad del agua $\leq 0,94^*$ * Sin limitación para el producto embutido en tripa natural de cerdo y sin aditivos.
	Grasa ≤ 80 % sobre extracto seco
	Proteína total ≥ 14 % sobre extracto seco
	Hidroxiprolina $\leq 0,7$ % sobre extracto seco
	Hidratos de carbono totales expresado en glucosa, ≤ 9 % sobre extracto seco

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CHISTORRA DE NAVARRA

El proceso de elaboración de la Chistorra de Navarra comienza con el acondicionamiento de la tripa y la preparación y pesaje de las materias primas. Posteriormente, se realiza el picado o troceado de la carne magra y el tocino hasta conseguir un grano que permita diferenciar ambas claramente. Una vez obtenido el picado, se incorporan el resto de ingredientes que forman el adobo (sal, ajo y pimentón), aditivos permitidos si fueran necesarios y otras especias. En la **Tabla 2** se pueden ver las materias primas e ingredientes de la Chistorra de Navarra.

Con la mezcla ya hecha comienza el amasado hasta lograr una masa homogénea, conocida como mondongo. Este proceso se realiza de una manera suave para que la masa no supere los 7 °C.

En este punto se procede a embutir la masa en tripas de calibres entre 17 y 25 milímetros, ya sean tripas naturales de cordero (denominadas ercemiñes) o tripas naturales reconstituidas de origen animal. Y ya sólo queda el oreo de la Chistorra de Navarra durante un mínimo de dos días, bien en secadero natural o en cámaras climatizadas.

MÁS DE UN MILLÓN Y MEDIO DE KILOS COMERCIALIZADOS EN 2021

En 2021 la venta de 'Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra' en la Comunidad Foral alcanzó los 1,3 millones de kilos de la mano de las empresas asociadas: Embutidos Arbizu, Arrieta, El Bordón, Galar, Goikoa, Hortanco, Leframa y Navarra de Embutidos. Una cifra a la que se suma también las ventas de 'Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra' del gremio de carniceros que alcanzan alrededor de los 250.000 kilos, superando los 1,5 millones de kilos comercializados al año.

Tabla 2. Materias primas e ingredientes de la Chistorra de Navarra

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 comestible
Opcionales	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

A las empresas comercializadoras navarras se suma también el gremio de carniceros cuyas ventas de Chistorra de Navarra llegaron en 2021 a los 250.000 kilos, alcanzando así 1.613.584 kilos comercializados el pasado año.

La Asociación de Elaboradores de Chistorra presentó el pasado 30 de septiembre la nueva marca de calidad que ya entra a formar parte de Reyno Gourmet, un producto con una total vinculación con la Comunidad Foral.

En la presentación, el presidente de la Asociación, Alberto Jiménez y los asociados a la nueva marca estuvieron acompañados por la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Itziar Gómez; y por la directora gerente de la sociedad pública INTIA, Natalia Bellostas.

