vinetur

Origen España incorpora a la IGP Chistorra de Navarra como socio de pleno derecho

La asociación llega a 98 miembros con seis figuras navarras de calidad alimentaria

viernes 25 de septiembre de 2026



La Asociación Española de Denominaciones de Origen, Origen España, incorporó este viernes, 25 de septiembre, como socio de pleno derecho a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chistorra de Navarra. Con esta adhesión, la organización alcanza los 98

miembros y amplía la red con la que promueve y defiende los sellos DOP e IGP en España.

La entrada de la IGP navarra llega casi dos años después de que la Comisión Europea aprobara, en octubre de 2024, la inscripción de la Chistorra de Navarra en su registro oficial. Desde entonces, la entidad trabaja en la consolidación de la marca de calidad y en el reconocimiento de un producto muy ligado a la gastronomía de la comunidad foral.

El presidente de Origen España, Ángel Pacheco, ha valorado la incorporación como “un reconocimiento a la labor de la entidad” y también como una vía para reforzar un proyecto común centrado en los productos de calidad diferenciada vinculados al territorio. La asociación agrupa a consejos reguladores y figuras de calidad de distintos sectores agroalimentarios y actúa como portavoz del sector ante las administraciones y otros agentes económicos.

Por parte de la IGP Chistorra de Navarra, su presidente, Alberto Jiménez Mutiloa, ha explicado que la adhesión busca “trabajar de la mano con representantes de otras figuras de calidad nacionales y contribuir, en la medida de lo posible, a la difusión, defensa y valoración de las Indicaciones Geográficas”. En otra valoración, ha señalado que formar parte de Origen España “es esencial para una joven IGP como Chistorra de Navarra”.

La organización navarra define este momento como una fase de consolidación. Jiménez Mutiloa afirma que la IGP se encuentra en una etapa de impulso de una marca que reúne al sector elaborador del producto amparado. Entre sus prioridades figuran el conocimiento de la marca y su implantación comercial, con especial atención al mercado nacional.

La Chistorra de Navarra es un embutido cuyo origen se sitúa, al menos, a comienzos del siglo XIX, según la información facilitada por la propia IGP. Su elaboración estuvo asociada durante décadas a la matanza del cerdo, una práctica orientada a asegurar el suministro de productos cárnicos durante el invierno. En la actualidad, sin embargo, su producción se mantiene durante todo el año y conserva un peso relevante en la cultura gastronómica navarra.

Jiménez Mutiloa subraya además el vínculo económico y social del producto con el territorio. A su juicio, la elaboración de la chistorra amparada genera desarrollo y empleo en zonas rurales y responde a un modelo de producción local y familiar. También sostiene que su presencia se ha ampliado en los mercados nacionales e internacionales, sin perder su relación con las fiestas y con el consumo tradicional en Navarra.

La incorporación a Origen España permitirá a la IGP compartir estructura y experiencia con otras figuras de calidad ya integradas en la asociación. Entre ellas figuran cinco indicaciones vinculadas a Navarra: la IGP Espárrago de Navarra, la DOP Idiazabal, la DOP Roncal, la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa y la IGP Ternera de Navarra. La entrada de la chistorra en este grupo refuerza la presencia de los alimentos navarros con protección geográfica dentro de la organización.

Origen España fue puesta en marcha en 2008 para impulsar el reconocimiento de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas agroalimentarias españolas. La asociación sostiene que sus 98 socios representan el 81,50% del valor económico de las indicaciones geográficas agroalimentarias del país, con más de 1.834 millones de euros en valor de mercado.

Pacheco considera que la suma de nuevos asociados impulsa la labor común de la entidad para dar a conocer el valor y el significado de los sellos DOP e IGP. La adhesión de la IGP Chistorra de Navarra se produce en un momento en el que muchas figuras de calidad buscan ganar presencia comercial y reforzar la protección de productos ligados a un origen concreto, una trazabilidad definida y unos métodos de elaboración sujetos a control.