

## La Artesanía Agroalimentaria de Navarra celebra su XX aniversario

**El Consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local ha hecho la entrega de los Diplomas acreditativos**

**10 de octubre de 2014.-** Hace 20 años que los artesanos agroalimentarios de Navarra decidieron asociarse para trabajar unidos por conseguir una regulación del sector que reconociera la singularidad y calidad de sus productos, y les protegiera de otros que, aún usando el término “artesanos”, no lo eran. Con esta vocación nació la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos, cuyas empresas integrantes utilizan sistemas de producción tradicionales, huyendo de los aditivos y de cualquier materia prima que no sea natural y de calidad.

La respuesta del Gobierno Foral a la reivindicación de este sector, pequeño pero muy activo y pujante, no se hizo esperar y reconoció rápidamente la Artesanía Agroalimentaria de Navarra, que no ha dejado de crecer desde 1994. Estableció una regulación para el sector y creó una etiqueta (label) común con el logo de “**Alimentos Artesanos**” que permite a los consumidores reconocer fácilmente estos productos de calidad. Esta marca diferenciada está gestionada por la empresa pública **INTIA**, en cuyo registro, adscrito al Departamento de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra, están inscritas **89 empresas** muchas de ellas a la vez pertenecientes a Reyno Gourmet, la marca de referencia de los productos agroalimentarios con certificación de calidad de Navarra.

### **Nuevas empresas se suman cada año**

Aprovechando el acto de celebración del **XX Aniversario** de la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos, que tenido lugar hoy viernes, 10 de octubre en la sede de la asociación, se ha hecho entrega de los diplomas por los que se otorga la calificación de empresas artesanales agroalimentarias a los **doce nuevos** miembros inscritos este año en el Registro. Estos son: Deliconservas Medrano, S.L. (Aimar); Iñigo San Miguel Iragui; Luvi Actividades Gastronómicas, S.L. (Helados Nalia); Arraiza & Belsue, (Cerveza San Fermín)

**NAVARRA**  
EL VALOR DE LO  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)



S.L.; Patxi Aldasoro Guajardo, (Carnicería Adasoro); Cervecería Artesana de Navarra, S.L.U. (Marbel); SAT Zabal Cirauqui 677 NA (La Funesina); Eugenio y Ángel Sancho Astiz, S.I. (La Mallorquina); Frutas Huertas de Pamplona, S.L. (Loreki); Eneko Ayensa Sesma; Asunción Cunchillos Tabuenca, M<sup>a</sup> Victoria Jiménez Jiménez y M<sup>a</sup> Dolores Tas Jiménez, S.C. (Carnicería Laseca), y José M<sup>a</sup> y Julio Vidaurre Escalera, S.I. (Casa Viduaurre).

### **Dan trabajo a medio millar de personas**

El perfil de las empresas con actividad artesanal es el de micro pymes, la mayor parte ubicadas en el medio rural, en localidades pequeñas o medias, constituyendo en muchos casos la mayor fuente de empleo de la zona. Ocupan a un total de **495 trabajadores** y su **facturación** global alcanza los a **84 millones de euros**.

La adscripción de las empresas al citado registro supone que éstas se comprometen a someterse a los estrictos controles establecidos que garantizan que se cumplen con las exigencias requeridas en cuanto a calidad de materias primas, procesos de elaboración y conservación del producto. El respeto a las formas de elaboración tradicionales conjugadas con los sistemas más avanzados en cuanto a conservación y seguridad, y con un envasado y etiquetado claro, conciso y esmerado hacen de los productos artesanos de Navarra una garantía de calidad.

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es  
[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

