



## Aumenta la producción de alimentos navarros con Denominación de Calidad

El volumen de producciones certificadas por las Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas de Navarra creció un 5% durante 2015 con respecto al mismo periodo del año anterior.

**26 de febrero de 2016.-** Durante el año 2015 creció un 5% el volumen de producciones navarras certificadas por alguna Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida. Entre todas ellas, destaca especialmente el aumento en la producción de Aceite de Navarra que ha experimentado un crecimiento del 100% pasando de los 197.793 litros certificados en 2014 a los 395.556 de la campaña de 2015.

La Denominación Aceite de Navarra es la más reciente de las Marcas de Calidad de nuestra Comunidad. Con apenas una década de trayectoria, ampara un aceite con unas extraordinarias cualidades organolépticas que se manifiestan en un "frutado" de medio a intenso debido, fundamentalmente, a una recolección precoz de la oliva para evitar las heladas tempranas y a unas condiciones edafoclimáticas especiales (suelos calizos, clima seco y soleado debido a la barrera montañosa y viento frío y seco "cierzo"). En los últimos años el Aceite de Navarra ha logrado una gran estabilidad en cuanto a olivicultores, superficie y número de almazaras, siete. El aumento se ha producido principalmente en los litros certificados que prácticamente se han duplicado.

Igualmente destacable es el aumento en la producción de Alcachofa de Tudela, que ha pasado de los 1.150.000 kg certificados en 2014 a los 1.759.000 kg certificados en 2015, lo que ha supuesto un incremento del 53%. La mayor subida la experimentó la producción

NOTA DE PRENSA

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





certificada en fresco que pasó de los 743.352 kg certificados a superar el millón doscientos mil kilogramos (1.268.879) de la campaña de 2015 que se caracterizó, además, porque también aumentó la cantidad de producto certificado en conserva en 80.000 kg. Desde el Consejo Regulador apuntaron a que la explicación a este llamativo ascenso de la producción de Alcachofa de Tudela certificada en fresco, hay que buscarla en el importante esfuerzo que están haciendo los distribuidores por dar a conocer este producto y que ya ha empezado a dar sus frutos. De hecho, mercados como el de Madrid o el de Bilbao, exigen producto certificado y diferenciado con la banda indicativa de “Alcachofa de Tudela” e incluso algunas grandes superficies, también han comenzado a exponer entre sus productos alcachofa certificada.

### **Espárrago, Ternera, Pacharán y Vino de Navarra también aumentan sus producciones**

En el caso de la IGP Espárrago de Navarra, la producción certificada pasa de los 2.570.000 kg de 2014 a los 2.654.000 de 2015, lo que supone un incremento del 3%. Constituye un buen resultado y una buena noticia para un cultivo que pasó de tener una gran importancia socio económica en los años 80 y que constituyó la base para el desarrollo de la industria conservera ubicada en el Valle del Ebro, a ser un producto “asediado” por empresas que importan el producto de países como Perú o China e intentan venderlo como producto local. Frente a ello, el Consejo Regulador de la IGP garantiza que los Espárragos acogidos a IGP provienen de plantaciones situadas en los municipios de la zona geográfica de producción; los comercializadores de producto en fresco están instalados en las localidades de la zona geográfica de producción; y los industriales conserveros se ubican también en la zona de producción.

Ternera de Navarra ha experimentado un incremento del 3% en lo que respecta al número de kg certificados, lo que también constituye un buen dato sobre todo si tenemos en cuenta que en el mes de octubre la OMS declaró que la carne roja y las carnes procesadas podían ser agentes causantes de enfermedades como el cáncer. Aunque luego se vio obligada a matizar esa declaración lo cierto es que, desde algunos sectores, surgieron quejas porque se había registrado un descenso en el consumo de estos productos. Miguel Ozcáriz, presidente de la IGP Ternera de Navarra, destacó en aquel momento que se

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





habían logrado mantener las ventas y no se había registrado ningún descenso, lo que agradeció a los consumidores navarros “por su confianza en nuestra carne y en un producto que siempre se ha caracterizado por estar incluido en una dieta equilibrada y natural”.

El volumen de Pacharán Navarro también ha experimentado un incremento del 1% pasando de los 3.180.000 litros certificados en 2014 a los 3.220.235 litros de 2015. En la actualidad hay 22 agricultores que trabajan con las empresas de la IGP cultivando más de 110 hectáreas de endrinos. La producción anual de este fruto en Navarra cubre alrededor del 80% de las necesidades de abastecimiento de las empresas inscritas en la IGP.

Por último, también el volumen de Vino D.O. Navarra mantiene su tendencia estable de los últimos años e incluso incrementa en un 1,4% el volumen de litros certificados pasando de los 50 millones doscientos mil litros de 2014 a los más de 51 millones de litros de la campaña de 2015. En Navarra existe un amplio abanico de variedades blancas y tintas que se utilizan para elaborar vinos de todos los estilos adaptados a los gustos de los consumidores: rosados, blancos jóvenes y con madera, tintos jóvenes y con madera o dulces. En total, el 89,3% de las uvas producidas en Navarra son tintas y el 10,7% son blancas. En el caso de las uvas tintas, más del 71% del viñedo lo ocupan las variedades autóctonas (Garnacha, Tempranillo...), mientras que el 29% restante está compuesto por las más famosas variedades internacionales (Cabernet Sauvignon, Chardonnay...).

### **Descienden las de Piquillo de Lodosa, Queso Roncal y Cordero de Navarra**

El Piquillo de Lodosa ha pasado de certificar 1.574.000 en 2014 a 1.398.000 kg en 2015 en una campaña que fue calificada como muy buena por el Consejo Regulador. Según las cifras proporcionados por la Denominación de Origen Protegida, a pesar de que la producción fue ligeramente inferior, la superficie cultivada ascendió a 141 hectáreas, cuatro más que en la campaña del año anterior, el número de parcelas inscritas fue de 200 (frente a las 168 de la campaña anterior) y fueron 81 los agricultores inscritos.

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





El Queso Roncal, por su parte, pasó de los 480.700 kg certificados en 2014 a los 377.897 kg de 2015, en lo que ha supuesto un descenso del 21% de la producción. Sin embargo, hay que tener en cuenta que, de las cinco queserías que están autorizadas por el Consejo Regulador, una de ellas no ha elaborado Queso Roncal en esta campaña lo que ha hecho descender el número total de kgs certificados aunque el resto de las empresas se hayan mantenido en niveles similares de producción. El Queso Roncal fue el primero en recibir la Denominación de Origen de Quesos de España, en el año 1981, y está elaborado con leche cruda de oveja. Se trata de un producto íntegramente natural, obtenido a partir del ordeño de ovejas principalmente de raza latxa, que se alimentan de pastos y forrajes. Son cinco las quesería autorizadas para la elaboración de Queso Roncal

Mención aparte merece, por último, el caso del Cordero de Navarra que ha experimentado un descenso en su producción del 28%, pasando de los 370.913 kg certificados a los 267.596 kg. La explicación seguramente hay que buscarla en que el sector del ovino se enfrenta a una serie de problemas entre los que destacan los bajos ingresos de los productores, el aumento de los costes y una cada vez mayor competencia externa. A esto hay que añadir que el Cordero de Navarra ha visto, además, cómo en el año 2015 se se le eliminaba la subvención del pago por calidad, lo que ha llevado a una bajada en la inscripción de explotaciones de un 22% y de un 42% en la certificación de producto.

Sin embargo, el principal problema radica en el descenso del consumo de la carne en general y de la carne de ovino en particular. Según la Interprofesional del Ovino, INTEROVIC, en los últimos cinco años el consumo de carne de cordero ha caído un 40% en España. Las causas probablemente sean el cambio en los hábitos de los consumidores o un cierto desconocimiento sobre las propiedades nutricionales de esta carne, por ello, el esfuerzo que se está realizando ahora desde distintos agentes del sector, pasa por fomentar el consumo diario y habitual frente al festivo y presentar cortes más pequeños para que sea consumido también de forma individual o en grupos de dos o tres personas.

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

