



Buenas expectativas para la IGP “Alcachofa de Tudela”

Se espera duplicar la producción, la mayor registrada durante los últimos años

4 de abril de 2013, Pamplona. La Indicación Geográfica Protegida “Alcachofa de Tudela” espera certificar esta campaña alrededor de 850.000 kilos de este producto, el doble que la campaña pasada. El Consejo Regulador calcula comercializar 350.000 kilos de alcachofa para consumo en fresco y unos 500.000 en conserva.

La IGP cerró la campaña pasada con 340.000 kilos de alcachofa en conserva y unos 150.000 kilos de alcachofa en fresco. El aumento de la producción previsto se debe al suave invierno sin heladas, y se calcula la mayor registrada durante los últimos años. Esta circunstancia ha permitido que se solape en los mercados la producción de otoño que comenzó en octubre, con la de primavera, que se prolongará hasta junio.

DATOS DE LA IGP

La IGP cuenta esta campaña con 464 hectáreas inscritas y con alrededor de 90 agricultores.

Desde el Consejo Regulador se muestran muy satisfechos con la previsión de la campaña 2013 por este importante aumento del producto en un 70 %. Para responsables de la IGP, la interpretación de estos datos es clara, la marca se va conociendo cada vez más y son los propios consumidores los que demandan producto certificado. Esto hace que tanto los comercializadores en fresco como las propias conserveras estén certificando cada vez más producto.

Los principales mercados para la Alcachofa de Tudela en fresco se localizan en Pamplona, Logroño, Zaragoza y San Sebastián. A ellos se suman Bilbao, Madrid o Barcelona, sobre todo en la parte final de campaña, hacia el mes de mayo, cuando el producto de la zona de Levante ya se ha terminado.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 – Contacto: Itziar Inza iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com



También hay que destacar que la conserva de alcachofa con IGP es de extraordinaria calidad y muy natural. Se controla desde el origen del producto en el campo, hasta su almacenaje y proceso de transformación. En la elaboración de conserva de Alcachofa de Tudela no se utilizan correctores de acidez, por lo que su sabor dista de la mayoría del resto de conservas de alcachofa.

Este producto está protegido y garantizado por la Indicación Geográfica Protegida cuyo Consejo Regulador se encarga de controlar y vigilar que cumplen con el reglamento establecido, apoyándose para ello en el trabajo de INTIA, entidad acreditada por ENAC para la certificación de la Alcachofa de Tudela.

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 – Contacto: Itziar Inza iinza@intiasa.es

www.reynogourmet.com