



La campaña 2013 del Espárrago ha sido muy buena

La climatología ha propiciado que finalizara la recogida a principios de julio en algunas zonas

8 de agosto de 2013. Más de 170.000 kilos en fresco y alrededor de 2 millones de kilos más en conserva. Son las cifras que ofrece la Indicación Geográfica Protegida "Espárrago de Navarra", satisfecha con esta campaña, que mantiene cifras respecto de la de 2012, cuando se certificaron casi 184.000 en fresco y poco más de 2 millones en conserva.

Este año, una particularidad climatológica ha provocado un cambio que ha sido más que positivo: las lluvias de la primavera impidieron que se prepararan a tiempo los caballones por lo que la campaña se retrasó inicialmente. El mes de junio permitió retrasar la finalización de la campaña permitiendo que las zonas más frescas retrasaran la recogida hasta el mes de julio en las 936,46 hectáreas inscritas en la IGP.

Noticias positivas igualmente a nivel empresarial. Una compañía más ha decidido elaborar en fresco y otras tres más en conserva, aumentando de 43 a 47 el número de empresas inscritas con producto certificado. El sello de calidad de la Indicación Geográfica Protegida garantiza que los espárragos protegidos se han obtenidos a partir de turiones o tallos de la esparraguera *Asparagus officinalis*, L, de las variedades autorizadas en el Reglamento de la IGP y defiende el espárrago navarro frente a la competencia de otras zonas productoras a nivel nacional e internacional que no sean Navarra, La Rioja y Aragón.

Más datos avalan la exquisitez del "Espárrago de Navarra" como el número de controles de elaboración y manipulación que se fijan de media en cada campaña, rondando los 75, o los casi 340 análisis físico-químicos que se realizan.

Todos los procesos de cultivo, elaboración, envasado y certificación del producto final son supervisados por el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA), organismo de control de la IGP, acreditado por ENAC conforme a la Norma Europea UNE-EN

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 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

45011. Se planifican tanto inspecciones de campo, de almacenistas y de industrias como control de calidad de producto terminado.

Por todo ello, la campaña ha sido muy buena, argumentan desde la IGP, animando al consumo en conserva de este producto tan emblemático, tan nuestro y tan saludable.