

El sector agroalimentario invita a los consumidores a seguir apoyando los productos locales

Cada euro aportado para las marcas de calidad retorna 13 euros para el sector primario

17 de diciembre de 2013.- El Consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, José Javier Esparza, ha animado hoy a consumir productos locales y ha recordado la repercusión que tiene tomar esa decisión tanto para nuestro sector primario como para toda la sociedad navarra.

José Javier Esparza ha destacado que, como consumidores, tenemos que saber que comprando productos locales, además de que estamos adquiriendo calidad, estamos contribuyendo a crear empleo en el sector primario, y, con ello, a mantener población en los núcleos rurales, a vertebrar y equilibrar el territorio, y a conservar nuestros pueblos, nuestros paisajes y nuestras tradiciones, que todos disfrutamos. “Su mantenimiento como hoy los conocemos depende, en buena medida, de que nuestros agricultores y ganaderos tengan trabajo y, para ello, es necesario que consumamos sus productos”, ha dicho.

El Consejero ha estado acompañado por representantes de once Denominaciones de origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y otras marcas de calidad para poner de relieve su unidad ante este objetivo común y el papel que desarrollan. También han participado representantes de las organizaciones agrarias de Navarra.

Esparza ha puesto de manifiesto que, según el análisis realizado por la empresa pública Intia, cada euro aportado (tanto por el Gobierno de Navarra como por los operadores inscritos en ellas) para las marcas de calidad retorna 13 euros para el sector primario. Asimismo, se ha constatado que estos productos están teniendo un mejor comportamiento durante los años de crisis y están sufriendo en menor medida el descenso del consumo. Por ejemplo, en el caso del Cordero de Navarra, la comercialización desde 2007 se ha multiplicado por cinco, cuando fuera de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) el descenso se sitúa en un 28%, y en el de la Ternera de Navarra, dentro de la IGP se mantiene la comercialización en kilos y fuera el descenso se sitúa en un 20%.

De otro, desde 2007 ha aumentado un 10% el número de empresas que apuestan por las marcas de calidad y estas compañías y el sector productor han incrementado su inversión en marcas de calidad un 8%. Además, se han mantenido todos los sectores productivos, y en algunos casos

concretos (vino, aceite, cordero, cava, pacharán y alimentos artesanos) el trabajo de los Consejos Reguladores ha sido clave para impulsar y mantener las producciones en el sector primario.

A modo de ejemplo, en el caso de Ternera de Navarra se calcula que, si no existiese la IGP se habrían perdido 3.700 vacas nodrizas y habría descendido un 10% el número de explotaciones. En cuanto al cultivo del pacharán navarro, no sólo no existiría sin la IGP, sino que se traduciría en una pérdida importante de ingresos fiscales para las arcas forales.

Otros datos que dan muestra de la fortaleza de las marcas navarras de calidad son, por ejemplo, el hecho de que la certificación de la DO del Aceite de Navarra se ha multiplicado por 6 desde 2008 y más del 80% de la producción es virgen extra, o que este año por ejemplo el volumen comercializado de alcachofa de Tudela en fresco va a ser el mayor de su historia en las 33 localidades de la Ribera de Navarra. En el caso de la agricultura ecológica, el boom experimentado se ha traducido en los últimos años en fuertes crecimientos: un 270% más de superficie de cultivo, un 355% más en número de cabezas y un 8% de incremento del número de operadores de producción ecológica. Siguiendo con micropymes, las de los alimentos artesanos han aumentado su facturación global un 70% desde 2007 y la venta directa supone el 50% de sus ingresos.

José Javier Esparza se ha referido también a la fuerza de un sector, el primario, que sigue tirando de la economía navarra, generando beneficios y recursos, y ha destacado que esta situación no es así por casualidad, sino que es fruto del esfuerzo, dedicación e inversión en modernización y nuevas tecnologías por parte de una cadena de valor que se consolida y que coloca a Navarra en el mapa, no sólo a nivel nacional sino cada vez más a nivel internacional. Por último, el Consejero también ha puesto de manifiesto la contribución de nuestros productos agroalimentarios a la notoriedad de la Comunidad Foral, hacer "marca Navarra", y servir de puerta de entrada a otro tipo de productos.

Productos de reconocida calidad

Desde el lanzamiento por el Gobierno de Navarra en 2006, Reyno Gourmet, se ha convertido en el estandarte de los productos agroalimentarios de calidad reconocida de la Comunidad foral.

Quince productos cuentan en Navarra con un importante respaldo nacional y europeo mediante certificados que avalan su calidad, ya sea con Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas. Es el caso de la IGP Espárrago de Navarra, DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa, IGP Alcachofa de Tudela, DOP Roncal Y DOP Idiazabal, IGP's Ternera y Cordero de Navarra, Vino Denominación de Origen Navarra, Vino Denominación de Origen Calificada Rioja, IGP 3 Riberas, IG Pacharán Navarro, DOP Cava, Alimentos Artesanos, Agricultura Ecológica, Producción Integrada, DOP Aceite de Navarra.

A ellos se suman otros productos elaborados en Navarra que cuentan con acreditaciones de sistemas de aseguramiento de la calidad reconocidos a nivel internacional (BRC, IFS, Global Gap, ISO 22000...).

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

