



MARCAS DE CALIDAD



Francisco Javier Maté

Subdirector General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

“ Las Marcas de Calidad se erigen como un elemento clave para el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales.”

El pasado mes de noviembre se celebró en Pamplona el Encuentro sobre Marcas Regionales de Calidad, organizado por la empresa pública INTIA y Reyno Gourmet en colaboración con la UPNA y al que asistieron más de 150 personas. Fue diseñado con el fin de conocer las diferentes perspectivas de distintas marcas de calidad diferenciada, de contrastar experiencias con otras marcas de la misma índole y de debatir posibles estrategias de futuro. En este marco, el Subdirector General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Francisco Javier Maté, ofreció una visión de cómo están las Marcas de Calidad Diferenciada en España exponiendo el marco legal nacional y europeo y detallando el proceso comunitario actual.

Maté comenzó por aclarar el concepto de calidad diferenciada en contraposición con la calidad comercial o convencional, que podríamos definir como el conjunto de propiedades y características de un alimento como consecuencia de una serie de exigencias previstas en disposiciones obligatorias para su comercialización y consumo. Por el contrario el *“concepto de calidad diferenciada está relacionado con la satisfacción de las expectativas de los consumidores, es una percepción subjetiva y viene definida por una serie de exigencias de carácter voluntario, y que son relativas a la diversidad, al origen, a las materias primas utilizadas, a los procedimientos de elaboración y/o a las características organolépticas finales. Es decir, la apreciación de la calidad de estos productos se ciñe a su vínculo geográfico y su tradición, y también a otros aspectos como el cumplimiento de normas más exigentes que las obligatorias y básicas en materia de protección medioambiental. Estamos hablando entonces de una opción voluntaria, pero el que quiera subirse a este carro debe someterse a una legislación, a una reglamentación que puede estar basada en la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico, a unos términos de calidad facultativos, a unos términos tradicionales de vinos o a una producción ecológica”*.

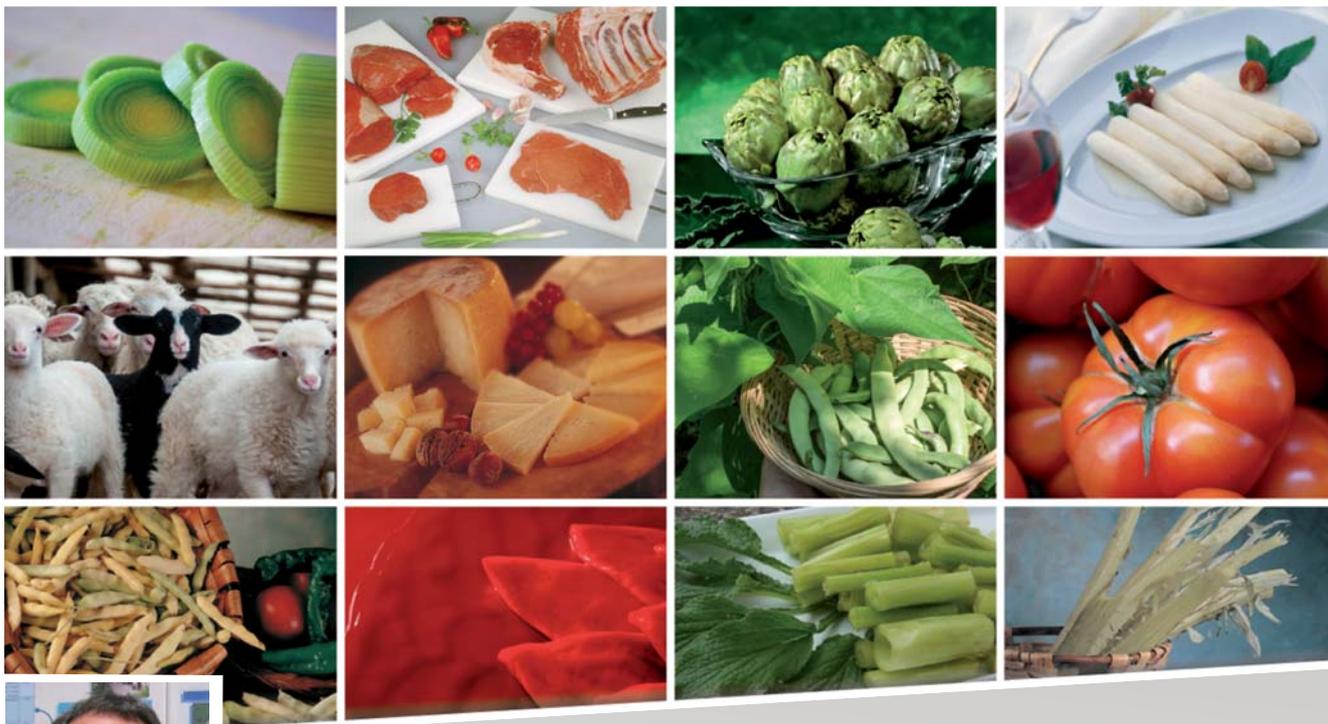
Francisco Javier Maté resaltó además el valor de la protección, entendida como una figura jurídica y reglamentaria: *“Yo siempre digo que en una DOP el valor está en la “P”, de Protegida porque esa protección es una protección jurídica, un derecho de propiedad intelectual reconocido jurídicamente tanto a nivel nacional como europeo e internacional”*; y destacó que

España es un país pionero en este tipo de figuras de protección, junto con Francia e Italia, “ahí tenemos por ejemplo el estatuto del Vino que data de 1932”.

Maté destacó además el papel de las figuras de calidad diferenciada en el contexto actual de un mercado cada vez más exigente en cuanto a conceptos como sostenibilidad, biodiversidad o bienestar animal. *“Actualmente se erigen como un elemento clave para el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales. La comercialización de productos diferenciados por el vínculo con el medio geográfico en el que se producen puede resultar muy beneficiosa, especialmente para las zonas menos favorecidas, o en aquellas especialmente protegidas medioambientalmente, al poder contribuir a la mejora de la renta de los agricultores y al asentamiento de la población rural, favoreciendo la sostenibilidad económica, social y medioambiental”*.

Y es que, como señaló el Subdirector General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, los principios básicos de los regímenes de calidad son muy claros y se centran en tres aspectos fundamentales: **“Proteger y poner en valor los productos agroalimentarios; proteger a estos productos del abuso e imitación por parte de terceros; y ayudar al consumidor entregándole una información correcta y relacionada con el carácter específico de los productos. Es decir, la política de calidad va dirigida a valorizar y proteger unos sistemas específicos que tenemos en Europa pero también para proteger a los consumidores de los posibles fraudes.”**

Reyno Gourmet: tendencias y relato futuro



Juan Manuel Intxaurrendieta

Gerente de INTIA (Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias de Navarra)

Cuando se pregunta a la ciudadanía europea cual debería ser la principal responsabilidad del sector agrario en nuestra sociedad la respuesta más repetida es la de “abastecer a la población con una variedad de alimentos de calidad”. En esta respuesta se condensan tres elementos fundamentales: la seguridad alimentaria ligada a disponibilidad de alimentos, la salubridad de los mismos; y la importancia que la ciudadanía da a la variedad y diversidad de estos alimentos. Se trata de la calidad diferenciada. Una referencia de calidad que además de ofrecer experiencias gastronómicas extraordinarias tiene importantes repercusiones económicas, sociales y ambientales. Así, los sistemas de calidad agroalimentaria diferenciada permiten generar empleo en zonas desfavorecidas, con mayor valor añadido para las personas que trabajan en la agricultura y menores riesgos de volatilidad en precios, colaborando, asimismo, en la generación de bienes públicos en forma de mantenimiento de variedades vegetales y razas autóctonas, construcción de paisaje, patrimonio cultural o cuidado del medio ambiente.

La Unión Europea ha incorporado entre sus prioridades de política agraria la defensa de este patrimonio alimentario. Y Navarra ha reforzado la imagen de calidad de su territorio incorporando a su oferta alimentaria 12 DOPs e IGP reconocidas

en la Unión Europea, además de la Producción Ecológica, Producción Integrada y Artesanía Agroalimentaria.

En 2006 el Gobierno de Navarra, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ahora integrado en INTIA), trató de condensar en una sola referencia todas las certificaciones de calidad dando lugar a la marca Reyno Gourmet. El principal reto al que se ha enfrentado la marca desde su creación ha sido el de darse a conocer entre el gran público y consolidarse como una marca de prestigio para los productos de calidad navarros, además de aunar esfuerzos y buscar sinergias en la promoción de los mismos para ayudar a las empresas a posicionarlos en los mercados, tanto nacionales como internacionales.

Reyno Gourmet ha cumplido 10 años y dispone de un importante abanico de empresas (más de 100) y referencias (más de 2000). El desarrollo de esta marca colectiva ha permitido dar a conocer unos saberes y unos sabores vinculados a un territorio tan rico como diverso.

Sin embargo las demandas de los consumidores van cambiando y es necesario anticiparse a estos cambios para garantizar la competitividad de las empresas y reforzar la imagen de calidad de los productos agroalimentarios de Navarra en el futuro.



D.O.P.
Denominaciones de Origen Protegidas



I.G.P.
Indicaciones Geográficas Protegidas



Otras
Certificaciones de Calidad



Otros referenciales de calidad:
Globalgap, BRC, IFS...

✂ **Territorio como lugar de consumo. Especificidad y Experiencias gastronómicas.** Desde una perspectiva turística, el binomio territorio-gastronomía se sitúa entre los atractivos del destino Navarra-Pamplona para los mercados de alcance. Así, el Plan Estratégico de Turismo de Navarra para 2017/2025 recoge que entre los atractivos del destino *“en la imagen de Navarra-Pamplona debe formar parte nuclear la gastronomía basada en los productos del territorio. La gastronomía será la encargada de integrar la relación con el manejo tradicional del espacio agrario, de la percepción y disfrute de la tradición y del aprecio sensorial de la calidad de los productos elaborados”*. Y en este contexto los alimentos específicos basados en la biodiversidad agraria juegan un papel primordial. Además de las DOs e IGPs, referencias fundamentales de la calidad diferenciada de Navarra, existen variedades vegetales y razas ganaderas que por sus características y escaso volumen sólo pueden ser degustadas en el entorno en el que se producen. Este es un atractivo evidente para el visitante que busca en la gastronomía del lugar algo diferente. Son alimentos que por su pequeña producción, carácter perecedero o modo de preparación sólo pueden degustarse en el entorno donde dichos alimentos son producidos añadiendo una *“experiencia”* de consumo al visitante.

✂ **Internacionalización y Cercanía. Canales cortos, venta directa.** La internacionalización basada en las ventajas competitivas ligadas a las condiciones agroclimáticas o a la innovación va a ser fundamental en determinados ámbitos de la producción agroalimentaria. Sin embargo, la distribución en cercanía mediante canales cortos va a suponer un atributo de gran relevancia para un porcentaje creciente de consumidores.

Por un lado ofrece alimentos kilómetro “0” con su contribución a la sostenibilidad ambiental. Por otro lado, convierte al territorio en un enjambre de puntos gastronómicos de interés para comunicar desde el sector productor al sector consumidor la especificidad del producto y del modo de producción. Por último, este modo de comercialización permite dar más participación al sector productor de materias primas en la cadena agroalimentaria y de esta manera mejorar el valor añadido. Tal y como recoge el Comité de las Regiones, *“los canales cortos de distribución aumentan la interacción entre consumidores y productores. Crean relaciones de confianza y una posibilidad de trazabilidad inmediata de los productos por parte de los consumidores. También proporcionan un nivel básico de soberanía alimentaria”*.

✂ **Salud de las personas, salud del planeta. Sostenibilidad.** Cuando se pregunta a la ciudadanía europea *“¿Cuál cree usted que deberían ser los principales objetivos de la UE en cuanto a la política agrícola y el desarrollo rural?”*, una de de las respuestas valoradas de modo relevante es la de *“asegurar una forma sostenible de producir alimentos”*. El mercado va a exigir sostenibilidad y alimentos saludables. El incremento en la demanda de productos ecológicos es un síntoma. INTIA está desarrollando un importante esfuerzo en la mejora de la sostenibilidad de los sistemas agrarios. Una prueba de ello es que la mayor parte de los 37 proyectos de investigación en los que se encuentra inmerso tratan de modo relevante esta cuestión. La vinculación entre la experimentación y el asesoramiento, por un lado, y el control y certificación de estándares de calidad, por otro, va a posibilitar el desarrollo y comunicación de este atributo.



Quién es quién en el sector

Agroalimentario de Navarra

La buena reputación del sector de la alimentación y la agricultura en Navarra es debida, en gran parte, al trabajo de un buen número de organizaciones de todo tipo, desde centros tecnológicos, universidades, institutos de investigación, asociaciones o cooperativas, que lideran el desarrollo y la creación de nuevas líneas de crecimiento en el sector.

UNIVERSIDADES Y CENTROS TECNOLÓGICOS

- **Universidad de Navarra.** Nació en 1952 y son muchos los hitos que han marcado su historia, caracterizada por la búsqueda de la excelencia en la docencia y la investigación.
- **Universidad Pública de Navarra.** Campus de Excelencia Internacional 2010. Una institución académica joven, pero que ya ha aportado al mercado de trabajo más de 30.000 titulados.
- **Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA).** Sociedad pública que tiene como misión la transferencia e innovación en el sector agroalimentario ayudando a mejorar tanto la viabilidad como su sostenibilidad, manteniendo un medio rural vivo, respetando el medio ambiente y ofreciendo a la sociedad alimentos de calidad.



- **Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).** Se dedica primordialmente a cinco grandes áreas: investigación, (I+D+i) en alimentación; control analítico de los productos alimenticios, asistencia en proceso, sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria; formación técnica y consultoría.
- **Estación de Viticultura y Enología de Navarra,** especializada en investigación, experimentación y divulgación de las técnicas más adecuadas para el cultivo de la vid y la elaboración del vino.
- **Instituto Lactológico.** Ofrece a las empresas de lácteos y a las ganaderías un servicio integral para la producción sostenible de alimentos seguros, saludables y de calidad.
- **Instituto de Agrobiotecnología (IdAB).** Está especializado en distintas áreas de investigación relacionadas con la biotecnología y la agronomía.

- **Instituto de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Navarra.** Centra sus esfuerzos en una serie de áreas de investigación claves en el desarrollo y prevención de la obesidad y las comorbilidades asociadas, y en la búsqueda de componentes bioactivos que pueden conducir al desarrollo de alimentos funcionales.
- **IDIMA- Investigación, Desarrollo e Innovación en Medio Ambiente.** Centro Tecnológico ubicado en Estella.
- **El Instituto de Innovación y Sostenibilidad en la Cadena Agroalimentaria (IS-FOOD) de la UPNA** busca producir, innovar y promover alimentos seguros, sostenibles y saludables.
- **ADitech Corporación Tecnológica** es una fundación privada que tiene actividad en cuatro sectores: energías renovables y recursos, cadena alimentaria, salud y automoción.

ASOCIACIONES

- **Cluster Agroalimentario de Navarra.** Colectivo formado por un total de 32 corporaciones y entidades de sectores como: conservas y platos preparados; congelados y vegetales; lácteos y derivados; bebidas; panificación; pastelería y repostería; cárnico; aceites; aperitivos y extrusionados; servicios ambientales e I+D+i; centros de formación, Universidades y servicios tecnológicos.
- **Asociación de Bodegas de Navarra.** Sus principales líneas estratégicas son: fortalecer la calidad de los vinos de Navarra; impulsar la exportación; y representar los intereses del sector comercializador.
- **Consebro.** Asociación de industrias agroalimentarias de Navarra, La Rioja y Aragón creada en 1967 con el objetivo de prestar servicios profesionales a sus asociados. Integrada en la actualidad por más de 130 empresas.
- **Fundagro.** UAGN creó la Fundación en enero de 2002, con la finalidad de favorecer el desarrollo rural, incidiendo en la profesión agrícola, ganadera y forestal.
- **Baztango Zaporeak.** Asociación de trece productores y transformadores ubicados todos ellos en el Valle del Baztán.
- **Asociación de Productores de Sidra de Navarra.**
- **Asociación de Empresas de Agricultura Ecológica de Navarra (AEN).**
- **Red de Semillas de Navarra.** Asociación para la defensa de la biodiversidad agrícola.
- **EHKolektiboa.** Asociación que busca impulsar la agroecología.

- **APPINA.** Asociación de Productores de Patata del Pirineo Navarro.
- **Artzai Gazta.** Se creó a mediados de la década de los 80, con el objetivo de mejorar la calidad del queso de pastor y apostar por su identidad. Actualmente agrupa a 116 socios.
- **AFNA.** Asociación de Criadores de Ganado Vacuno Frisón de Navarra.
- **ASLANA.** Asociación de Criadores de Ovino de raza Latxa de Navarra.
- **ARANA.** Asociación de Criadores y Seleccionadores de Ovino de Raza Navarra.
- **ASPINA.** Asociación de Criadores de Ganado Vacuno Pirenaico de Navarra.
- **ASCANA.** Asociación de Criadores de Ganado Caballar de Raza Burguete de Navarra.
- **JACANA.** Asociación de Criadores de Ganado Caballar de Jaca Navarra.
- **ASCUNA.** Asociación Cunicula de Navarra.
- **CERCANA.** Cerdo de Calidad de Navarra.
- **SASIKO.** Asociación de criadores de la Raza de Ovino Sasi Ardi de Navarra.
- **ASBENA.** Asociación de Criadores de Ganado Vacuno Betizu de Navarra.
- **EUSKAL TXERRI.** Asociación de Criadores de Cerdo de la raza Euskal Txerri.
- **Comunidades de Regantes.** Corporaciones de derecho público que se encargan de organizar los aprovechamientos colectivos de aguas públicas que les son comunes.

COOPERATIVAS

- **UCAN.** La Unión de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra agrupa a 137 cooperativas, que facturaron el año pasado 1.125 millones y dieron empleo directo a casi 2.000 trabajadores.
- **Grupo AN.** Una de las cooperativas agroalimentarias más importantes de España en los mercados de cereal, frutas y verduras, avícola, porcino, aceite, vino, piensos, etc.
- **Cooperativa Orvalaiz.** Comercialización en común de los productos provenientes de las explotaciones agrícolas de sus socios.
- **Cooperativa de Ovino y Vacuno de Navarra.** Con una experiencia muy dilatada en sus casi 30 años de existencia.

ASOCIACIONES DE DESARROLLO RURAL

- **Cederna Garalur.** Trabaja en la montaña de Navarra, un territorio de casi 5.000 km² en el que viven 80.000 personas en 120 municipios. Su objetivo es impulsar el desarrollo social y económico de la zona.
- **Consortio Eder.** Agrupa a 26 municipios de la Ribera Navarra con la aspiración de favorecer el desarrollo económico y social.
- **Teder.** Asociación para el Desarrollo Rural de Tierra Estella.
- **Zona Media.** Consorcio de Desarrollo para la Zona Media de Navarra.
- **Tierras de Iruzu.** Para impulsar y fomentar la actividad turística de los Valles de Yerri y Guesálaz, Abárzuza, Salinas de Oro y Lezaun.
- **Pirineo Bizirik.** Asociación sin ánimo de lucro que pretende impulsar el desarrollo social del Pirineo Navarro tratando de demostrar que merece la pena vivir en él.
- **Pirineo Lan eta Bizi.** Iniciativa local para defender el valor de los valles y pueblos del Pirineo.

ORGANIZACIONES PROFESIONALES

- **EHNE.** Euskal herriko nekazarien elkartasuna (Unión de Agricultores de Euskalherria)
- **UAGN.** Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra.

CONSEJOS REGULADORES

- **Espárrago de Navarra**
- **Piquillo de Lodosa**
- **Alcachofa de Tudela**
- **Aceite de Navarra**
- **Queso Roncal**
- **Queso Idiazábal**
- **Tenera de Navarra**
- **Cordero de Navarra**
- **Pacharán Navarro**
- **Vino DO Navarra**
- **Vino DOC Rioja**
- **Vinos de Pago**
- **Vino 3 Riberas**
- **Cava**
- **Producción Ecológica (CPAEN)**

*
LA MENESTRA ES UN PLATO
ELABORADO CON LAS
RECONOCIDAS VERDURAS
DE LA HUERTA DE NAVARRA



NAVARRA TE MENESTRA*

Mil formas de quererte



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

¿CUÁNDO QUEDAMOS?
TURISMO.NAVARRA.ES