Dossier de prensa

EROSKI-ARTZAI GAZTA

Modelo de colaboración de éxito en favor del desarrollo del Queso D.O. Idiazabal

EROSKI y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal (D.O. Idiazabal) mantienen desde 2014 un acuerdo de colaboración para la promoción y desarrollo del queso amparado en esta denominación, elaborado a partir de la leche de ovejas latxas y carranzanas con certificado de calidad garantizada. Se trata del **primer convenio firmado por el Consejo Regulador de la D.O. Idiazabal con un distribuidor para ayudar al desarrollo y sostenibilidad del sector** a través de la venta de este producto certificado.

La firma de este acuerdo de colaboración supuso el arranque de un **proyecto pionero en el sector que unía por primera vez a todos los miembros de la cadena de valor**, desde los pastores, agrupados en la asociación Artzai Gazta, hasta los establecimientos EROSKI, donde los quesos D.O. Idiazabal son comercializados.

En la actualidad **EROSKI comercializa en torno a 125.000 kilos de queso D.O. Idiazabal, gran parte de ello elaborado de forma artesanal por 41 pastores agrupados en Artzai-Gazta**. Adicionalmente, EROSKI trabaja con otras 20 queserías que elaboran queso D.O. Idiazabal en País Vasco y Navarra. El pasado ejercicio EROSKI incrementó un 12% sus compras de Queso D.O. Idiazabal.

"*La fuerte apuesta de EROSKI por el desarrollo de la D.O. Idiazabal y el apoyo para la comercialización de queso artesanal elaborado por los propios pastores está siendo muy apreciado por el consumidor. Las ventas crecen a una tasa del 12% anual y EROSKI representa en torno al 10% de la producción de la D.O. Idiazabal*", ha señalado el responsable de comercialización de productos locales de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

"*La colaboración es fructífera para ambas partes, ya que la promoción y venta del queso Idiazabal en los ámbitos en los que EROSKI tiene implantación nos permite dar a conocer tanto las características de los productos como los sistemas de explotación sostenible, su vinculación con el entorno y su influencia en el desarrollo territorial, paisajístico y etnográfico",* ha señalado el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Idiazabal, Jose María Ustarroz.

El acuerdo contempla también la comercialización de **queso D.O. Idiazabal bajo la marca EROSKI SeleQtia**, la marca propia de EROSKI que engloba una selección de productos de alta gama elaborados con los mejores ingredientes a partir de métodos tradicionales. Para sacar adelante este proyecto, el grupo de comercialización de Artzai Gazta que trabaja desde hace 35 años y está formado por más de 30 pastores elaboradores de queso, lleva dos años trabajando en esta línea abierta que ha supuesto todo un reto.

Desde la Quesería Ezkurra (Izurdiaga, Navarra) Jabier Ezkurra valora positivamente el resultado de este acuerdo, que después de la crisis que golpeó especialmente al sector en 2011 les ha proporcionado seguridad. "*El proyecto EROSKI SeleQtia nos asegura la venta de un parte de nuestra producción. En mi caso, de los 5.000-6.000 kg de queso que produje la última campaña destiné 2.000-3.000 kg a la producción para EROSKI SeleQtia*". Desde la asociación Artzai-Gazta lo ratifica su presidente, Pablo Basterra: *"Hay una buena simbiosis entre EROSKI y Artzai Gazta, y nos hemos entendido perfectamente en la profesionalización de la logística que EROSKI necesita para comercializar cualquier alimento con todas las garantías. Es una señal más de la profesionalidad de Artzai-Gazta como grupo de comercialización. EROSKI entiende nuestras necesidades como pastores y todo nos beneficiamos del acuerdo porque nos permite llegar al consumidor y a las formas que éste tiene de comprar hoy en día*"..

Desde EROSKI valoran también en positivo la posibilidad de relación directa con los productores de queso que les ofrece el acuerdo. "*Trabajamos con productores de queso muy diferentes. Los pastores productores, bien individualmente bien reunidos en colectivos como Artzai-Gazta, representan el 42% del queso D.O. Idiazabal que comercializamos; las pequeñas queserías englobadas en la D.O. representan otro*

30% y las queserías de mayor tamaño, con una producción superior a los 100.000 kg anuales, suponen el 28% restante", detalla el responsable de Comercialización de Productos Locales de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate. "*Trabajar con productores de tamaños tan diversos nos permite ofrece una gran variedad de producto local a nuestro cliente. Nos exige trabajar con una logística y unos procesos simplificados y más descentralizados, pero es lo que hace que los clientes de cada tienda EROSKI puedan disfrutar de los quesos elaborados por los pastores de su zona".*

"La línea de colaboración abierta entre EROSKI y Artzai-Gazta es muy importante para la sostenibilidad de nuestro sector muy atomizado en su producción y basado en una elaboración completamente artesanal. El apoyo de EROSKI en la promoción de Artzai-Gazta nos garantiza el acceso a los consumidores de hoy que buscan y valoran la autenticidad de los alimentos artesanales. Al mismo tiempo se abren nuevas expectativas para revalorizar la profesión de pastor, que lleva implícito un modo de entender la vida, la alimentación y el desarrollo rural", ha indicado el presidente de Artzai Gazta, Pablo Basterra.

Reconocimientos

AECOC, la principal asociación española del sector de Gran Consumo, ha reconocido con el premio AECOC Shopper Marketing – PYMES 2015 la labor conjunta que desarrollan EROSKI y Artzai-Gazta para promocionar el queso D.O. Idiazabal de elaboración artesana a partir del acuerdo firmado en 2014.

El galardón reconoce los logros obtenidos por la cooperación entre ambas organizaciones como una de las mejores prácticas de colaboración entre la distribución y los pequeños productores para fomentar la diversidad del tejido productivo del sector agroalimentario y atender más eficientemente al consumidor.

En especial, el premio reconoce la alianza estratégica entre producción y distribución que permite a los pastores la distribución directa, a través del *cobranding* con EROSKI SeleQtia, de este queso de alta calidad.

"*Este reconocimiento pone en valor la estrecha colaboración entre Artzai-Gazta y EROSKI para mejorar el acceso de los consumidores a productos autóctonos y para valorizarlos como tesoros culinarios que enriquecen nuestro patrimonio cultural, gastronómico y medioambiental",* en opinión del presidente de la asociación Artzai-Gazta, Pablo Basterra.

El Ayuntamiento de Ordizia, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal, y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia reconocían también la labor de EROSKI a favor de la distribución y la difusión del Queso Idiazabal en el marco de la presentación oficial del primer queso Idiazabal de la temporada en el Artzai Eguna de Ordizia 2015.

"*Este reconocimiento quiere poner en valor el firme compromiso de EROSKI con el queso D.O. Idiazabal y su cristalización en compromisos concretos. La cooperativa ha redoblado su esfuerzo por incorporar los productos de los pastores cercanos a los puntos de venta EROSKI. Asimismo ha incluido en su marca propia SeleQtia el queso artesano D.O. Idiazabal Artzai-Gazta, como muestra de su confianza en la destacada calidad de nuestros quesos*", destacaba en aquella ocasión el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal, José Mª Ustarroz.

La labor de EROSKI a favor de la promoción del queso D.O. Idiazabal también fue reconocida en el marco del Artzai Eguna 2015 de Uharte Arakil.

EROSKI colaborador del Euskadi Basque Country International Cheese Festival

EROSKI y Artzai-Gazta firmaron en abril de este año un acuerdo por el que la cooperativa se convertía en colaboradora estratégica de la 28ª edición del *World Cheese Awards* que, dentro del *Euskadi Basque Country International Cheese Festival*, se celebra en San Sebastián entre el 16 y 18 de noviembre de 2016 y de la que la asociación de pastores-elaboradores de queso de oveja latxa es co-organizadora en esta edición en colaboración con los creadores del certamen *Guild of the Fine Food*, principal asociación inglesa de productos gourmet y referente internacional.

La coordinadora de Artzai-Gazta, Luisa Villegas, y la directora comercial para Productos Locales de EROSKI, Asun Bastida, fueron las encargadas de rubricar el acuerdo. Ambas coincidieron en afirmar que esta cita es una oportunidad inigualable para promocionar los quesos artesanos y el sector ganadero profesional y poner en valor el esfuerzo de un sector responsable y comprometido con unos altos estándares de calidad.

Se trata del certamen internacional de quesos más importante a nivel mundial, y una de las citas gastronómicas más importantes del año. Su finalidad principal es promover y fortalecer las vocaciones productivas vinculadas con la producción del queso artesanal, impulsando la puesta en valor del sector productivo comprometido con el desarrollo rural.

Su misión es ofrecer al público extranjero profesional, local y turistas, quesos producidos artesanalmente junto con experiencias culturales de la más alta calidad (catas, gastronomía, talleres, conferencias y otras actividades) que propicien la convivencia y promuevan la labor de productores artesanos.

El festival congrega más de 3.000 quesos procedentes de 40 países de los cinco continentes y reúne a 250 catadores internacionales. Asimismo, cuenta con la participación de productores con Denominación de Origen quesos de España y Europeos, cocineros reconocidos a nivel internacional, al igual que artesanos,

universidades y empresas de la industria de queso y gastronómica. Se prevé una afluencia de más de 20.000 asistentes de los cinco continentes.

EROSKI, miembro del jurado de los World Cheeese Awards

La responsable comercial de la categoría de Quesos en EROSKI, Natalia Perea, forma parte del jurado de la edición 2016 de los *World Cheese Awards* que, dentro del *Euskadi Basque Country International Cheese Festival*, se celebran en San Sebastián. Perea ha sido seleccionada por la organización internacional del certamen *Guild of the Fine Food* para integrar el jurado oficial para la selección de los mejores quesos del mundo.

La responsable comercial de Quesos de EROSKI es licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la EHU-UPV y máster postgrado por ESIC. Entre otros desempeños ha sido consultora independiente en certificaciones de calidad y ocupa su actual cargo en la cooperativa desde hace ocho años. Asimismo, forma parte del programa interno de formación "Escuela de Frescos".

Acciones de apoyo al Euskadi Basque Country International Cheese Festival

"*Desde EROSKI hemos querido apoyar la celebración del World Cheese Festival en San Sebastián, dotándole de presencia en las tiendas de la zona con diferentes intervenciones e iniciativas con la colaboración de los productores locales de queso y con la asociación Artzai-Gazta*", ha indicado el responsable de comercialización de productos locales de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

Con este motivo, EROSKI celebró en junio de este año, en colaboración con Artzai-Gazta, una jornada formativa en el hipermercado de Garbera (San Sebastián) dirigida a trabajadores de la cooperativa dentro de su programa de formación "Escuela de Frescos" y que contó con la participación del maestro quesero afinador, Jose Luis Martín, experto con más de 25 años de experiencia impartiendo formación y trabajando en el afinado de quesos en estrecha colaboración con queserías.

Asimismo, EROSKI organizó en septiembre una visita al caserío Erraizabal en la que tomaron parte cerca de 40 Socios Cliente de la cooperativa, clientes habituales del hipermercado EROSKI Garbera de San Sebastián. La visita permitió a los Socios Cliente de la cooperativa conocer el proceso de elaboración del queso Idiazabal y la forma de trabajar de nuestros pastores. Posteriormente, pudieron conocer de primera mano a las ovejas latxas con las que esta familia de pastores elabora queso Idiazabal de forma tradicional.

La cooperativa ha celebrado también en los meses de octubre y noviembre catas de queso en sus supermercados de Arco Amara y Atotxa en San Sebastián en las que han sido numerosos los Socios Cliente que han participado.

Más de 1.400 quesos diferentes en EROSKI

El compromiso de EROSKI con el sector de los quesos se traduce en la comercialización de **1.415 quesos diferentes** en su red comercial, elaborados por **216 proveedores**, y unas **compras en torno a los 40 millones de euros en 2015**. En España existen veintiséis Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P) y una Indicación geográfica Protegida (IGP) de queso, y EROSKI trabaja con todas ellas.

"*Durante el último ejercicio EROSKI ha incorporado 232 novedades en quesos y ha sellado acuerdos comerciales con 11 nuevos productores, profundizando así en su especialización en alimentos frescos y locales. El consumidor muestra cada vez mayor interés por los productos locales, por su alta calidad y por la mayor sensibilidad que muestra hacia lo cercano. El objetivo de EROSKI es conciliar ese renovado interés de los consumidores de hoy con la mayor profesionalización y el desarrollo de muchos pequeños productores locales*", detalla el responsable de comercialización de productos locales de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

Sobre la D.O. Idiazabal

La Denominación de Origen nace en Octubre de 1987 para defender el mercado, reservado para el conjunto de auténticos elaboradores y elaboradoras de queso Idiazabal, y garantizar a las personas consumidoras su origen -País Vasco y Navarra- y calidad.

La Denominación controla el origen de la leche (que sea de oveja, cruda y exclusivamente de razas latxa y carranzana) y la calidad del queso, tanto desde el punto de vista físico-químico y como gustativo, para lo que existe un Comité de Cata que reúne a un grupo de catadores acreditado cuya experiencia permite controlar las características típicas de este queso tan preciado.

El Consejo Regulador vela porque se cumplan todos los requisitos, certificando el producto a través de la banda roja y el sello de su etiqueta.

Sobre Artzai-Gazta

Actualmente se agrupan en Artzai-Gazta 116 pastores de las cuatro provincias que componen el área protegida de la D.O. Idiazabal, esto es, Álava, Guipúzcoa, Navarra y Vizcaya. En la campaña 2014 los quesos elaborados por sus socios supusieron más del 52% del total de queso certificado D.O. Idiazabal, convirtiendo a esta D.O. en la

única europea cuya producción artesanal propia supera a la procedente de fábricas de quesos.

Artzai-Gazta ha recibido numerosos reconocimientos por la calidad de sus quesos, entre los que destacan las medallas de oro y plata de las queserías Mausitxa y La Leze en el último concurso de quesos artesanos de la feria Madrid Gourmet, junto a los galardones obtenidos en los prestigiosos World Cheese Awards.

La asociación busca alcanzar la excelencia en la producción del queso de pastor y poner en valor su identidad como un queso de leche cruda de oveja autóctona latxa que procede directamente del propio rebaño del pastor, y es elaborado siguiendo un método de elaboración artesano ancestral.

Sobre EROSKI

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y operador de referencia en las regiones de Galicia, País Vasco, Navarra, Cataluña y Baleares. Cuenta con una red comercial de 1.877 establecimientos, entre supermercados hipermercados y cash&carry, además de gasolineras, ópticas, oficinas de viajes, perfumerías y tiendas de equipamiento deportivo. Cuenta más de 7 millones de Socios Clientes y 33.870 socios cooperativistas y trabajadores.

Para más información:

EUSKADI – BASQUE COUNTRY INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL Dept de Comunicación y Prensa infocheesefestival@artzai-gazta.net Tel.: +34 943 218 899	**EROSKI** Dirección de Comunicación Corporativa Oscar González Uriarte, Tel.: +34 946 211 214 comunicacion@EROSKI.es Oficina de Prensa – Consejeros del Norte Ziortza Beristain / Edurne Izquierdo Tel.: +34 944 158 642