Dossier de prensa

EROSKI-ARTZAI GAZTA

Modelo de colaboración de éxito a prol do desenvolvemento do Queixo D.O. Idiazabal

EROSKI e o Consello Regulador da Denominación de Orixe Idiazabal (D.O. Idiazabal) manteñen desde o 2014 un acordo de colaboración para a promoción e desenvolvemento do queixo amparado nesta denominación, elaborado a partir do leite de ovellas latxas e carranzanas con certificado de calidade garantida. Trátase do **primeiro convenio asinado polo Consello Regulador da D.O. Idiazabal cun distribuidor para axudar ao desenvolvemento e sustentabilidade do sector** a través da venda deste produto certificado.

A sinatura deste acordo de colaboración supuxo o arranque dun **proxecto pioneiro no sector que unía por primeira vez a todos os membros da cadea de valor**, desde os pastores, agrupados na asociación Artzai Gazta, ata os establecementos EROSKI, onde os queixos D.O. Idiazabal se comercializan.

Na actualidade **EROSKI comercializa arredor de 125.000 quilos de queixo D.O. Idiazabal, boa parte del elaborado de xeito artesanal por 41 pastores agrupados en Artzai-Gazta**. Adicionalmente, EROSKI traballa con outras 20 queixerías que elaboran queixo D.O. Idiazabal no País Vasco e Navarra. O pasado exercicio EROSKI incrementou un 12% as súas compras de Queixo D.O. Idiazabal.

"A forte aposta de EROSKI polo desenvolvemento da D.O. Idiazabal e o apoio para a comercialización de queixo artesanal elaborado polos propios pastores están a ser moi valorados polo consumidor. As vendas medran a unha taxa do 12% anual e EROSKI representa arredor do 10% da produción da D.O. Idiazabal", sinalou o

responsable de comercialización de produtos locais de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

"*A colaboración é frutífera para ambas as dúas partes, xa que a promoción e venda do queixo Idiazabal nos ámbitos nos que EROSKI ten implantación permítenos dar a coñecer as características dos produtos e mais os sistemas de explotación sustentable, a súa vinculación co contorno e tamén a súa influencia no desenvolvemento territorial, paisaxístico e etnográfico",* sinalou o presidente do Consello Regulador da D.O. Idiazabal, Jose María Ustarroz.

O acordo contempla tamén a comercialización de **queixo D.O. Idiazabal baixo a marca EROSKI SeleQtia**, a marca propia de EROSKI que engloba unha selección de produtos de alta gama elaborados cos mellores ingredientes a partir de métodos tradicionais. Para botar adiante este proxecto, o grupo de comercialización de Artzai Gazta que traballa desde hai 35 anos e está formado por máis de 30 pastores elaboradores de queixo, leva dous anos traballando nesta liña aberta que supuxo todo un reto.

Desde a Queixería Ezkurra (Izurdiaga, Navarra), Jabier Ezkurra valora positivamente o resultado deste acordo, que logo da crise que golpeou especialmente ao sector no 2011 lles proporcionou seguridade. "*O proxecto EROSKI SeleQtia asegúranos a venda dunha parte da nosa produción. No meu caso, dos 5.000-6.000 kg de queixo que producín a última campaña, destinei 2.000-3.000 kg á produción para EROSKI SeleQtia*". Desde a asociación Artzai-Gazta ratifícao o seu presidente, Pablo Basterra: "*Hai unha boa simbiose entre EROSKI e Artzai Gazta, e entendémonos perfectamente na profesionalización da loxística que EROSKI precisa para comercializar calquera alimento con todas as garantías. É un sinal máis da profesionalidade de Artzai-Gazta como grupo de comercialización. EROSKI entende as nosas necesidades como pastores e todos nos beneficiamos do acordo porque nos permite chegar ao consumidor e aos xeitos que este ten de mercar hoxe en día*".

Desde EROSKI valoran tamén en positivo a posibilidade de relación directa cos produtores de queixo que lles ofrece o acordo. "*Traballamos con produtores de queixo moi diferentes. Os pastores produtores, ben individualmente, ben reunidos en*

colectivos como Artzai-Gazta, representan o 42% do queixo D.O. Idiazabal que comercializamos; as pequenas queixerías englobadas na D.O. representan outro 30% e as queixerías de maior tamaño, cunha produción superior aos 100.000 kg anuais, supoñen o 28% restante", detalla o responsable de Comercialización de Produtos Locais de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate. "*Traballar con produtores de tamaños tan diversos permítenos ofrecerlle unha gran variedade de produto local ao noso cliente. Esíxenos traballar cunha loxística e uns procesos simplificados e máis descentralizados, pero é o que fai que os clientes de cada tenda EROSKI poidan gozar dos queixos elaborados polos pastores da súa zona*".

"*A liña de colaboración aberta entre EROSKI e Artzai-Gazta é moi importante para a sustentabilidade do noso sector, moi atomizado na súa produción e baseado nunha elaboración completamente artesanal. O apoio de EROSKI na promoción de Artzai-Gazta garántenos o acceso aos consumidores de hoxe que buscan e valoran a autenticidade dos alimentos artesanais. Ao mesmo tempo ábrense novas expectativas para revalorizar a profesión de pastor, que leva implícito un modo de entender a vida, a alimentación e o desenvolvemento rural*", indicou o presidente de Artzai Gazta, Pablo Basterra.

Recoñecementos

AECOC, a principal asociación española do sector de Gran Consumo, recoñeceu co premio AECOC Shopper Márketing - PEMES 2015 o labor conxunto que desenvolven EROSKI e Artzai-Gazta para promocionaren o queixo D.O. Idiazabal de elaboración artesá a partir do acordo asinado no 2014.

O galardón recoñece os logros obtidos pola cooperación entre ambas as dúas organizacións como unha das mellores prácticas de colaboración entre a distribución e os pequenos produtores a prol da diversidade do tecido produtivo do sector agroalimentario e dunha atención máis eficiente ao consumidor.

En especial, o premio recoñece a alianza estratéxica entre a produción e a distribución que lles permite aos pastores a distribución directa, a través do *cobranding* con EROSKI SeleQtia, deste queixo de alta calidade.

"*Este recoñecemento pon en valor a estreita colaboración entre Artzai-Gazta e EROSKI para mellorar o acceso dos consumidores a produtos autóctonos e para valoralos como tesouros culinarios que enriquecen o noso patrimonio cultural, gastronómico e ambiental*", en opinión do presidente da asociación Artzai-Gazta, Pablo Basterra.

O Concello de Ordizia, o Consello Regulador da Denominación de Orixe Idiazabal, e a Confraría do Queixo Idiazabal de Ordizia recoñecían tamén o labor de EROSKI a favor da distribución e da difusión do Queixo Idiazabal no marco da presentación oficial do primeiro queixo Idiazabal da tempada no Artzai Eguna de Ordizia 2015.

"*Este recoñecemento quere poñer en valor o firme compromiso de EROSKI co queixo D.O. Idiazabal e a súa cristalización en compromisos concretos. A cooperativa redobrou o seu esforzo por incorporar os produtos dos pastores próximos aos puntos de venda EROSKI. Ademais, incluíu tamén na súa marca propia SeleQtia o queixo artesán D.O. Idiazabal Artzai-Gazta, como mostra da súa confianza na destacada calidade dos nosos queixos*", salientaba daquela o presidente do Consello Regulador da Denominación de Orixe Idiazabal, José Mª Ustarroz.

O labor de EROSKI a prol da promoción do queixo D.O. Idiazabal tamén se recoñeceu no marco do Artzai Eguna 2015 de Uharte Arakil.

EROSKI colaborador do Euskadi Basque Country International Cheese Festival

EROSKI e Artzai-Gazta asinaron en abril deste ano un acordo polo que a cooperativa se convertía en colaboradora estratéxica da 28ª edición do *World Cheese Awards* que, dentro do *Euskadi Basque Country International Cheese Festival*, se celebra en San Sebastián entre o 16 e 18 de novembro do 2016 e da que a asociación de pastores-elaboradores de queixo de ovella latxa é coorganizadora nesta edición en colaboración cos creadores do certame *Guild of the Fine Food*, principal asociación inglesa de produtos gourmet e referente internacional.

A coordinadora de Artzai-Gazta, Luisa Villegas, e a directora comercial para Produtos Locais de EROSKI, Asun Bastida, foron as encargadas de rubricar o acordo. Ambas coincidiron en afirmar que esta cita é unha oportunidade inigualable para promover os queixos artesáns e o sector gandeiro profesional, e mais para poñer en valor o esforzo dun sector responsable e comprometido cuns altos estándares de calidade.

Trátase do certame internacional de queixos máis importante a nivel mundial, e unha das citas gastronómicas máis importantes do ano. A súa finalidade principal é promover e fortalecer as vocacións produtivas vinculadas coa produción do queixo artesanal, impulsando a posta en valor do sector produtivo comprometido co desenvolvemento rural.

A súa misión é ofrecerlle ao público estranxeiro profesional, local e turistas queixos producidos artesanalmente a carón de experiencias culturais da máis alta calidade (catas, gastronomía, obradoiros, conferencias e outras actividades) que propicien a convivencia e que promovan o labor de produtores artesáns.

O festival congrega máis de 3.000 queixos procedentes de 40 países dos cinco continentes e xunta a 250 catadores internacionais. Ademais, conta coa participación

de produtores con Denominación de Orixe queixos de España e Europeos, de cociñeiros recoñecidos a nivel internacional, e mais coa de artesáns, universidades e empresas da industria de queixo e gastronómica. Prevese unha afluencia de máis de 20.000 asistentes dos cinco continentes.

EROSKI, membro do xurado dos World Cheeese Awards

A responsable comercial da categoría de Queixos en EROSKI, Natalia Perea, forma parte do xurado da edición 2016 dos *World Cheese Awards*, que, dentro do Euskadi Basque Country International Cheese Festival, se celebran en San Sebastián. Perea foi seleccionada pola organización internacional do certame *Guild of the Fine Food* para integrar o xurado oficial para a selección dos mellores queixos do mundo.

A responsable comercial de Queixos de EROSKI é licenciada en Ciencias Económicas e Empresariais pola EHU-UPV e máster posgrado por ESIC. Entre outros desempeños foi consultora independente en certificacións de calidade e ocupa o seu actual cargo na cooperativa desde hai oito anos. Forma parte tamén do programa interno de formación "Escola de Frescos".

Accións de apoio ao Euskadi Basque Country International Cheese Festival

"*Desde EROSKI quixemos apoiar a celebración do World Cheese Festival en San Sebastián, dotándoo de presenza nas tendas da zona con diferentes intervencións e iniciativas, coa colaboración dos produtores locais de queixo e coa asociación Artzai-Gazta*", indicou o responsable de comercialización de produtos locais de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

Con este motivo, EROSKI celebrou en xuño deste ano, en colaboración con Artzai-Gazta, unha xornada formativa no hipermercado de Garbera (San Sebastián) dirixida a traballadores da cooperativa dentro do seu programa de formación "Escola de Frescos", e que contou coa participación do mestre queixeiro afinador, Jose Luís Martín, experto con máis de 25 anos de experiencia impartindo formación e traballando no afinado de queixos en estreita colaboración con queixerías.

Ademais, EROSKI tamén organizou en setembro unha visita ao casarío Erraizabal, na que tomaron parte preto de 40 Socios Cliente da cooperativa, clientes habituais do hipermercado EROSKI Garbera de San Sebastián. A visita permitiulles aos Socios Cliente da cooperativa coñecer o proceso de elaboración do queixo Idiazabal e o xeito de traballar dos nosos pastores. Posteriormente, puideron coñecer de primeira man as ovellas latxas coas que esta familia de pastores elabora queixo Idiazabal de xeito tradicional.

A cooperativa celebrou tamén nos meses de outubro e novembro catas de queixo nos seus supermercados de Arco Amase e Atotxa en San Sebastián, nas que foron numerosos os Socios Cliente que participaron.

Máis de 1.400 queixos diferentes en EROSKI

O compromiso de EROSKI co sector dos queixos tradúcese na comercialización de **1.415 queixos diferentes** na súa rede comercial, elaborados por **216 provedores**, e nunhas **compras de arredor dos 40 millóns de euros no 2015**. En España existen vinte e seis Denominacións de Orixe Protexidas (DOP) e unha Indicación xeográfica Protexida (IXP) de queixo, e EROSKI traballa con todas elas.

"*Durante o último exercicio, EROSKI incorporou 232 novidades en queixos e selou acordos comerciais con 11 novos produtores, afondando así na súa especialización en alimentos frescos e locais. O consumidor amosa cada vez maior interese polos produtos locais, pola súa alta calidade e pola maior sensibilidade que amosa cara aos produtos de proximidade. O obxectivo de EROSKI é conciliar ese renovado interese dos consumidores de hoxe coa maior profesionalización e co desenvolvemento de moitos pequenos produtores locais*", detalla o responsable de comercialización de produtos locais de EROSKI, Miguel Ángel Nafarrate.

Sobre a D.O. Idiazabal

A Denominación de Orixe nace en outubro de 1987 para defender o mercado, reservado para o conxunto de auténticos elaboradores e elaboradoras de queixo Idiazabal, e para lles garantir ás persoas consumidoras a súa orixe -País Vasco e Navarra- e calidade.

A Denominación controla a orixe do leite (que sexa de ovella, cru e exclusivamente de razas latxa e carranzana) e a calidade do queixo, tanto desde o punto de vista físico-químico e como gustativo, para o que existe un Comité de Cata que reúne a un grupo de catadores acreditado cunha experiencia que permite controlar as características típicas deste queixo tan prezado.

O Consello Regulador vela porque se cumpran todos os requisitos, certificando o produto a través da banda vermella e do selo da súa etiqueta.

Sobre Artzai-Gazta

Actualmente agrúpanse en Artzai-Gazta 116 pastores das catro provincias que compoñen a área protexida da D.O. Idiazabal, isto é, Araba, Guipúscoa, Navarra e Biscaia. Na campaña 2014 os queixos elaborados polos seus socios supuxeron máis do 52% do total de queixo certificado D.O. Idiazabal, convertendo esta D.O. na única

europea cunha produción artesanal propia que supera a procedente de fábricas de queixos.

Artzai-Gazta recibiu numerosos recoñecementos pola calidade dos seus queixos, entre os que cómpre salientar as medallas de ouro e prata das queixerías Mausitxa e La Leze no último concurso de queixos artesáns da feira Madrid Gourmet, xunto aos galardóns obtidos nos prestixiosos World Cheese Awards.

A asociación busca alcanzar a excelencia na produción do queixo de pastor e poñer en valor a súa identidade como un queixo de leite cru de ovella autóctona latxa que procede directamente do propio rabaño do pastor e que se elabora seguindo un método de elaboración artesán ancestral.

Sobre EROSKI

EROSKI é o primeiro grupo de distribución de carácter cooperativo de España e operador de referencia nas rexións de Galicia, País Vasco, Navarra, Cataluña e Baleares. Conta cunha rede comercial de 1.877 establecementos, entre supermercados hipermercados e cash&carry, amais de gasolineiras, ópticas, oficinas de viaxes, perfumerías e tendas de equipamento deportivo. Conta con máis de 7 millóns de Socios Clientes e con 33.870 socios cooperativistas e traballadores.

Para máis información:

EUSKADI – BASQUE COUNTRY INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL Depto. de Comunicación e 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