

LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DIFERENCIADOS

Actualidad
Leader 10

UN MOMENTO FAVORABLE

Andrés Velasco

Unidad Española del Observatorio Europeo

La producción agroalimentaria a nivel local se encuentra actualmente en un escenario propicio gracias, entre otros factores, al crecimiento del turismo rural y a la buena imagen ante los consumidores. Además su potencial contribución al desarrollo de las zonas rurales es importante. Por ello, tanto la iniciativa LEADER como el programa PRODER han apostado desde el principio por la puesta en valor de los productos locales.

Sin embargo, hay algunos factores en contra de su expansión: la falta de una clara definición de este tipo de productos, lo que crea confusión en el mercado; las dificultades de comercialización y distribución de los mismos, tal y como se analiza en otras páginas de este número; y la escasa preparación empresarial de los productores, ya que el conocimiento de los procesos productivos y de elaboración no basta para garantizar la viabilidad del producto. También se corre el riesgo de caer en la autocomplacencia de considerar que cualquier producto procedente del medio rural es un producto de calidad, ya que este criterio puede resultar a la larga perjudicial para todo el sector.

RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES

El acervo histórico y cultural del medio rural español incluye una gran variedad de productos agroalimentarios tradicionales y con gran arraigo. Muchos de ellos ya cuentan con el reconocimiento fuera de la propia zona de elaboración, pero otros apenas son conocidos fuera de sus lugares de origen. A través de LEADER II y PRODER, los Grupos de Acción Local han promovido la puesta en valor de algunos de ellos mediante la recuperación de procesos de elaboración tradicionales en desuso, y la mejora y potenciación de las producciones activas. Esto ha supuesto la realización de estudios de investigación para recuperación de métodos, mejora de procesos y análisis de mercado, con participación de universi-

dades y centros de investigación y, lo que es más importante, la creación, modernización o ampliación de actividades de carácter empresarial o particular, y la promoción del asociacionismo. Una de las principales dificultades observadas es el mantenimiento de un adecuado equilibrio entre la capacidad productiva y las cualidades del producto.

NUEVOS PRODUCTOS Y TRANSFORMADOS

Además de la recuperación de los productos tradicionales, se ha comenzado también en varias comarcas a emplear recursos no utilizados aún para la obtención de nuevos productos. En bastantes casos se ha importado la idea de otras zonas, adaptándola a las peculiaridades de la comarca receptora. Pero también se han producido ideas muy innovadoras que han permitido el desarrollo de productos originales. Otra línea importante ha sido el desarrollo de transformados y derivados a partir de los productos tradicionales de la comarca (licores, platos precocinados, conservas, etc.).

LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Dentro de los productos agroalimentarios diferenciados, los ecológicos son los que cuentan con un mayor grado de definición y de regulación. Sin embargo, aunque se trata de un sector en clara progresión, continúa siendo minoritario dentro de los productos locales, entre otros motivos por el carácter conservador de la mayoría de los agricultores y ganaderos, por los costes de transición de la explotación convencional a la ecológica, por las dificultades de comercialización, y por la falta de formación empresarial. En el ámbito del LEADER II y del PRODER se han realizado en diferentes comarcas acciones de formación y concienciación, y también se han apoyado producciones ecológicas diversas (vino, aceite de oliva, lácteos, carne, miel, etc.). El cultivo ecológico da valor añadido a algunos productos tradicionales de cara a un mercado restringido pero interesante. Además en algunos casos contribuye a la recuperación de actividad agraria en zonas con riesgo de degradación por erosión, incendios u otras causas. De cara a futuros programas de desarrollo rural se trata de un campo con muchas posibilidades. ■

A través de LEADER II y PRODER se ha promovido la puesta en valor de productos mediante la recuperación de procesos de elaboración tradicionales en desuso y la mejora y potenciación de las producciones.
Foto: SACAM.



PRODUCTOS DIFERENCIADOS

	PRODUCTO	NOMBRE DEL TERRITORIO	ACCIÓN
RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES	Repostería	Alto Guadiato	Recuperación del "pastel de boda", elaborado de patata, azúcar, aceite y bizcocho
	Mermeladas y Licores	Oscos-Eo	Elaboración de mermeladas y licores típicos a partir de frutos naturales
	Chocolate y mermeladas	Sobrarbe y Ribagorza	Fábrica familiar de chocolate a la piedra y otra repostería tradicional
	Conservas	PRODER Montesur	Potenciación de una empresa de conservas de productos hortícolas en Almadén
	Vino	Serra de Tramuntana	Proyecto de aclimatación y seguimiento de la producción del vino de Malvasía
	Conejo de campo	Sierra Norte de Madrid	Granja piloto para cría de conejo de campo con fines cinegéticos
	Cárnicos	A Fonsagrada	Puesta en marcha de una industria cárnica artesanal para recuperación del butelo
	Embutidos	Los Vélez	Fábrica de embutidos caseros promovida y gerenciada por mujeres
	Caza	Serranía de Cuenca	Embutidos de caza en el entorno de la Reserva del Hosquillo
	Queso	Os Ancares	Proyecto de I+D para la recuperación y producción de queso artesanal
	Salazones de pescado	Corredor de la Plata	Empresa de secado, elaboración, salazón y envasado de bacalao
NUEVOS PRODUCTOS Y TRANSFORMADOS	Agua mineral	Rio Lor	Planta embotelladora de aguas mineromedicinales
	Tomate	Sierra Oeste de Madrid	Aplicación de técnicas de hidroponía y fertirrigación al cultivo del tomate
	Ajo	PRODER El Zancara	Proyecto I+D sobre efectos del ajo sobre la bacteria infecciosa Helicobacter pylori
	Aguacate	Axarquía Interior	Extracción en frío de aceite de aguacate para productos cosméticos
	Patata frita	Lanzarote	Fabricación y empaquetado de papas fritas
	Melón	Aranjuez-Las Vegas	Empresa de derivados de melón (mermelada, horchata y perlas al espumoso)
	Piensos	Sierra Norte de Guadalajara	Fabricación de piensos a partir de subproductos agrícolas (levadura de cerveza, paja, melaza)
	Tencas	Campo Arañuelo, La Jara y Los Ibores	Implantación de sistema innovador de cría de tenca a partir de alevines naturales
	Ovino Cárnicos	Monegros	Elaboración de paté de ternasco y otros derivados cárnicos de ovino
	Avestruces	Oriente de Asturias	Criadero de avestruces y matadero
	Caracoles	Saja-Nansa	Cría semiextensiva de caracoles y elaboración y envasado de platos precocinados
	Trufa	Señorío de Molina	Plantación de encina micorrizada para la obtención de trufa
	Setas	Berguedà	Preparación y envasado de setas con tratamiento térmico innovador para eliminación de bacterias
	Setas y Castañas	Ribeira Sacra Do Sil	Diversificación de actividad empresarial mediante creación de secadero de setas y castañas
	Medicinales	Don Quijote	Estudio y cultivo de hierba de San Juan para obtención de principio activo medicinal
	Aromáticas	Guadix	Planta extractora de esencias naturales a partir de plantas aromáticas
	Licor de Chumbo	Alpujarras	Elaboración de licor a partir de higo chumbo
	PRODUCTOS ECOLÓGICOS	Hortícolas y Frutas	Noreste de Granada
Plátanos		El Hierro	Finca experimental para el cultivo ecológico del plátano
Vino		Serranía de Ronda	Producción y envasado de vino ecológico
Aceite		Macizo del Caroig	Producción y comercialización de aceite ecológico
Pan		Alto Palancia-Alto Mijares	Conversión de tahona familiar para la producción de pan y repostería ecológica
Yogur		Sierra del Segura	Elaboración de queso y yogur ecológicos
Miel		Merindades	Producción ecológica de miel