

La implantación de una única central lechera para toda la Comunidad Autónoma y Nafarroa, la puesta en el mercado de euskal oiloa para la primavera del 93, la creación de un centro unificado para la producción de la miel y un centro interprofesional para la manzana-sidra, son algunos de los proyectos que está trabajando el departamento foral de Agricultura. En algunos casos, como el de la central lechera, el proyecto se está elaborando en colaboración

con el Gobierno de Gasteiz y Diputaciones, y el resto con los productores de cada sector de la provincia. Además, y pese a que la marca de label, máximo símbolo de calidad, no ha sido solicitada por ninguna organización, para la primavera del año que viene un mínimo de la producción de la carne vacuna y euskal oiloa se acogerán a esta denominación, dado que tanto el producto como su transformación y comercialización cum-

plen los requisitos. Por otro lado, la Diputación Foral de Gipuzkoa también tiene elaborada una propuesta para potenciar los productos del país que se venden en los mercados, propuesta que tiene como fin dignificar tanto estos productos agrícolas, como potenciar los propios mercados. Todos estos datos fueron dados a conocer ayer, durante la exposición que el diputado de Agricultura Iñaki Txueka realizó en las Juntas Generales.

## La denominación de origen, algo más que un sello

Los sectores productores presentan déficit a nivel de comercialización

I.AROZENA

La exposición realizada ayer por el diputado de Agricultura Iñaki Txueka a petición de los grupos junteros de HB y PP, sirvió para conocer que los sectores ganadero, agrícola y pesquero sufren a nivel organizativo cierto déficit. Sólo algunos productos como el vino, el txakoli o el queso de Idiazabal han logrado controlar todo el proceso, desde su producción y transformación hasta la comercialización, pudiendo así acceder a la denominación de origen, otros como la carne o los productos de la huerta, no han adquirido este nivel.

### Organizar la producción

Han transcurrido dos años desde que Gasteiz aprobara el decreto de label, una marca de calidad para la comercialización de los productos autóctonos. Pero hasta ahora señaló Iñaki Txueka, "ninguna organización ha solicitado seriamente su concesión y la administración no tiene por qué impulsarlo. Persolmente, opino que la intervención de las instituciones tiene que ser lo menor posible porque se crean dependencias excesivas". Para Txueka, son los mismos sectores quienes deben de organizarse y afianzar sus estructuras.

En este contexto, realizó un amplio repaso de la situación de cada sector y las actuaciones que la administración está barajando. En lo que se refiere a la leche, manifestó que el consumo ha descendido y que el ser un producto de



El diputado de Agricultura Iñaki Txueka realizó una amplia exposición en Juntas Generales.

GALLEGO

línea blanca le supone un serio hándicap para hacerse con una marca de origen. Por ello, entre las soluciones empresariales que se están estudiando, piensan implantar una única central lechera en todo Hegoalde, aunque son conscientes de que "habrá peleas para hacerse con ella".

En el sector cárnico, en Vascongadas se produce casi el 40% de la carne que se vende, pero la mayoría proviene de ganado lechero y frisón. Las actuaciones previstas se centran en definir el producto y su calidad dado que a tenor de los estudios reali-

zados en los mataderos, "la carne que se produce en el país tampoco llega a los mínimos de label". Txueka señaló que están en contacto con las asociaciones de comercialización del producto "un sector segmentado y atrincherado", para buscar soluciones de viabilidad. No obstante, entre sus planes se encuentra comercializar la carne del país con una marca genérica, mientras que un 15% de la producción será label.

El pollo de caserío, euskal oiloa a partir del 93, va a ser otro de los nuevos productos con marca label, que impulsará la asociación de produc-

tores. Además, se habilitará un único matadero, que será controlado por los propios productores.

Otro de los sectores que va a tener un fuerte impulso es la miel. Se instalará un centro unificado en Zarautz, mientras que ya se está definiendo un diseño de embase y comercialización.

Por último señalar que para los productos de caserío que se venden en los mercados municipales, se está estudiando un diseño como tal producto, que en breve va a ser presentado a los ayuntamientos.

## La polémica entre sidreros y hosteleros, «un conflicto peligroso»

Por otro lado, y al ser interpelado sobre lo que está ocurriendo entre sidreros y hosteleros, el diputado Iñaki Txueka señaló que en su opinión existe un conflicto de intereses económicos porque algunos sidreros son hosteleros, aunque otros se limitan a elaborar sidra y un tercer sector es hostelero, sin participación en su elaboración.

### Tras la sidra, el baserritarra

No obstante y en referencia a los hosteleros que han amenazado con comprar sidra fuera de Gipuzkoa, manifestó que han de considerar que detrás de la sidra se encuentra el baserritarra y toda una labor de producción. "Este es un conflicto peligroso y una batalla que no se debe dar".

En este sentido, y dada la multiplicación de establecimientos que combinan hostelería con sidrería, especificó que "no se va a potenciar a aquel que no garantice el 50% de producción de manzana propia".

Por otro lado, desde hace un año y medio se está llevando a cabo un estudio de comercialización de la sidra, estudio que finalizará para mediados del 93, así como una potenciación de la manzana de sidra del país, cuya tercera parte se elabora actualmente en la Comunidad Autónoma. En este marco, en cuanto finalice el estudio se pondrá en marcha un centro interprofesional para la manzana-sidra.