



Latxa Esnea Koop. Elk.
C/ Nagusia 37 bajo
20213 Idiazabal
latxaesnea@gmail.com

DOSSIER

Comunicado de prensa

Presentación del trabajo conjunto planificado desde la producción de la leche hasta la transformación del queso

Martes, 10 de abril de 2018

11:00 horas

Sala 1

Av. Serapio Huici 22

31610 Villava – Navarra

Más información y entrevistas:

Mariano Imaz (presidente de Latxa Esnea): 646 920 885

Virginia Ortiz de Barrón (dinamizadora): 672 247 145

Latxa Esnea Koop. presenta con el apoyo de los Gobiernos y con los agentes implicados, el trabajo conjunto de la cadena de valor desde la producción de leche hasta la elaboración del queso.

Las queserías compradoras de leche Dorrea Gaztandegi, Quesos Larra y Buruaga Arditegia apuestan por la garantía de calidad que dan las Denominaciones de Origen junto a la Agrupación de Productores Latxa Esnea.

Latxa Esnea ha querido presentar a los medios y a la sociedad en general los trabajos que se vienen realizando por parte de cada uno de los eslabones de la cadena de valor con objeto de dar a conocer lo que hay detrás de cada esfuerzo y la importancia de que éste sea coordinado.

Además este acto supone una muestra de colaboración entre las partes para acercar al consumidor habituado a encontrar en un lineal cada vez más variedades de queso, un producto local, de cercanía en todo su ciclo y de calidad, sabiendo que detrás de ello, detrás de cada eslabón, hay un trabajo vocacional y hasta pasional que beneficia no solo las economías locales sino otros ámbitos no tan tangibles como la supervivencia de las zonas rurales como tales, zonas desfavorecidas, y el entorno natural que disfrutamos todos.

Entre todos los presentes articulamos las piezas necesarias para que el sector sea viable y apostamos para que a pesar de los momentos complicados debido a la gran competencia que existe en el mercado saturado de gran variedad de quesos lo cual presiona para también competir en precios, la sociedad sepa valorar y distinguir un producto diferencial por su calidad que comienza desde el tipo de manejo extensivo del rebaño, adaptado a los ritmos de la naturaleza, valor a resaltar que le confiere la peculiaridad de producción estacional al ingrediente principal, la leche de oveja latxa, hasta el mimo y cuidado con que día tras día se lleva el control y maduración del queso con trabajos de volteado, limpieza, catas, análisis, trasvases a cámaras de oreo... entre otras labores de estas queserías y siempre y en todo momento bajo la atenta mirada de las Denominaciones de Origen y la ayuda del Instituto Lactológico de Lekunberri, laboratorio interprofesional que ofrece un servicio integral para la producción sostenible de alimentos seguros, saludables y de calidad. Todo este proceso lleva consigo un atributo emocional que queremos que llegue al consumidor en el momento de paladeo del producto final.

Somos garantía de calidad y el futuro depende de la colaboración de todos los partícipes en esta mesa, esperando que aún pueda ampliarse a más.

Unión y colaboración: Garantía de futuro

Quesos Larra amparado bajo la Denominación de Origen Roncal y Gaztandegi Dorrea y Buruaga Arditegia bajo la Denominación de Origen Idiazabal, compradores únicos de leche Latxa Esnea

Estas tres queserías: Quesos Larra, Gaztandegi Dorrea y Buruaga Arditegia, absorben prácticamente la totalidad de leche ofertada por Latxa Esnea Koop en esta campaña 2017-2018.

Previo a la aceptación de los acuerdos por ambas partes ha habido un trabajo anterior de reuniones donde asoman las sensibilidades de cada uno para llegar finalmente a unas condiciones viables para los implicados, que se manifiesta a través de la firma del contrato lácteo, y así de antemano al inicio de campaña se conocen parámetros como el precio base, modos de recogida tanto de leche como de muestras de calidad, especificaciones sobre dicha calidad de leche, volumen a entregar y periodos de recogida, además de las responsabilidades de cada parte. Todo ello permite que el sector se organice con antelación en función de las condiciones acordadas.

Se ve indispensable establecer una relación directa y amable en el ámbito comercial entre los pastores de oveja latxa que aúnan esfuerzos de manera conjunta y las queserías compradoras de leche amparadas por las Denominaciones de Origen Roncal e Idiazabal, de manera que pueda permitir el mantener vivas las explotaciones, VIVIR de este trabajo.

Creemos que esta colaboración y la de la sociedad en general, deben constituir una herramienta para mejorar las posibilidades de éxito de toda la cadena de valor.

Qué es Latxa Esnea

Latxa Esnea, es una cooperativa, única reconocida como Agrupación de Productores de ovino de leche, formada exclusivamente por pastores y pastoras de ovejas latxas situados en la comunidad autónoma vasca y navarra. En la actualidad está integrada por treinta y cinco explotaciones distribuidas por los cuatro territorios, que agrupan cerca de 800.000 litros de leche de oveja latxa. Cuenta con una junta directiva y funciona gracias a la imprescindible participación de todos los socios y socias mediante asambleas tanto generales como por zonas. Nació en noviembre de 2011 y hoy sigue unida por el convencimiento de que juntos es menos difícil encontrar soluciones y realizarlas, y ha buscado las herramientas necesarias para que sus socios, pastores y pastoras con diferentes puntos de vista y necesidades, estén en la menor incertidumbre posible incentivando la concentración de leche y su calidad, aumentando su atractivo comercial y llevando un mayor control de su producción. Las labores no se centran exclusivamente en la leche sino que participa en proyectos de cooperación relacionados con la alimentación equilibrada del ganado, valorización de la lana destinada a otros usos no convencionales y otras formas de comercialización del cordero. Su objetivo es fortalecer el sector vía unión y en su medida estructurarlo.

Son sin duda iniciativas que de manera individual no podrían trabajarse. Un trabajo constante de compartir riesgos y responsabilidades hacia una vertebración del sector ovino latxo y también recompensas para todo el sector ovino latxo.

Relación de asistentes:

- Mariano Imaz, presidente de Latxa Esnea Koop.
- Mikel Martiarena, representante de Dorrea Gaztandegi
- Xabier Aizpeolea, representante de Buruaga Gaztandegia
- Mikel Aznárez, representante de Quesos Larra
- Nere Bereziartua, gerente del I.L.Lekunberri
- Lorenzo Sarratea, vocal de D.O.Roncal
- J.M. Ustarroz, presidente de D.O.Idiazabal
- Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria de Gobierno Vasco.
- Isabel Elizalde, Consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local de Gobierno de Navarra