

El nuevo polígono industrial de Lerín de 60.000 m² e infraestructuras "de primer nivel", más cerca

El Gobierno de Navarra aprueba definitivamente el proyecto de "El Saso"

El Boletín Oficial de Navarra - BON número ciento cincuenta y tres del pasado catorce de diciembre recogió la aprobación definitiva del Gobierno de Navarra al proyecto del polígono industrial "El Saso" promovido por el Ayuntamiento de Lerín. Con esta decisión administrativa favorable, se da un paso muy importante para que la citada localidad disponga en breve de una superficie de sesenta mil metros cuadrados de suelo para uso económico e industrial, "totalmente urbanizados, dotados con todos los servicios y, además, a un precio que nunca superará los veintidós euros el metro cuadrado", confirmó a Nueva Gestión Marcelino Azcoiti, alcalde lerinés. No sólo eso, Azcoiti quiso subrayar que la oferta que promueve su municipio incluirá un denominado "servicio a la carta" "para satisfacer las demandas del comprador y para facilitar la llegada de más industria, la generación de empleo y la creación de riqueza".

Un símbolo de buen hacer

Cabe recordar que, en la actualidad, la empresa Martiko, a través de su filial "Lerín Agropecuaria", posee en propiedad una parcela de sesenta mil metros en la ya referida área económica. En dicha parcela, se levanta un matadero de patos que da trabajo a unas cuarenta personas. Para Azcoiti, Martiko ha sido "un excelente compañero de viaje de los proyectos industriales liderados por el Ayuntamiento". En cierta forma, el primer edil consideró a esta industria como "un símbolo" de todo lo bueno que Lerín puede ofrecer al inversor y, por eso, confió en que sirva "de banderín de enganche" para la llegada de más fábricas y centros de trabajo. Para lograr ese objetivo, el Ayuntamiento concentrará, en un primer momento, gran parte de su oferta de suelo industrial en una parcela de forma rectangular y cuarenta y ocho mil metros de superficie. La idea de los responsables municipales es que la extensión de terreno disponible se



IMAGEN DEL ALCALDE DE LERÍN, MARCELINO AZCOITI Y PLANO DE LA FUTURA ÁREA INDUSTRIAL DE ESTA POBLACIÓN NAVARRA



adapte "perfectamente" a las demandas del comprador. Tal y como explicó Marcelino Azcoiti, "aquella persona que se acerque al Ayuntamiento debe saber que tiene a su disposición repartos de hasta setenta metros de largo y de ancho variable según sus necesidades". Gracias a este método, añadió el edil, "hemos establecido los primeros contactos y podemos asegurar que hay mucha gente que se ha mostrado muy interesada en este sistema 'a la carta'".

Principales fortalezas

La petición de suelo industrial que acabamos de mencionar está más que justificada si tenemos en cuenta que Lerín, en la que viven más de mil ochocientas personas, ocupa un enclave geográfico estratégico. Su situación, a medio camino entre Tierra Estella y el Eje del Ebro, y las conexiones por carretera que posee con Estella,

Calahorra, Tafalla y Falces la sitúan muy próxima a núcleos urbanos de primer nivel como Logroño o Pamplona. Asimismo, "el CNTA, de San Adrián, está apenas a diez o doce minutos por carretera", explicó el primer edil. Precisamente, Azcoiti recordó que una de las principales ventajas que pueden aportar es que el área industrial "se levanta justo al lado de la carretera lo que hará más sencillo el movimiento tanto de personas como de mercancías".

Más información

La oferta de suelo industrial de Lerín será, por lo tanto, íntegra, flexible a la demanda y, además, pondrá a disposición de los empresarios interesados en implantar su idea de negocio en esta población de la Merindad de Estella los servicios básicos que exige cualquier corporación para su actividad diaria, esto es, gas, luz, agua y fibra óptica UMTS. En

La opinión de... Conservas El Agricultor

Conservas El Agricultor es una empresa de tradición familiar especializada en la elaboración de productos agroalimentarios de primera calidad. Entre otros, destaca su variante de Espárrago de Navarra que esta firma "de toda la vida de Lerín" comercializa bajo la denominación 'cojonudos pa'ti'. Los responsables de esta sociedad quisieron destacar "el buen entendimiento y la colaboración" que siempre han encontrado en el Ayuntamiento de Lerín a la hora de plantear sus proyectos y necesidades. Asimismo, consideraron que este municipio navarro presenta unas "condiciones óptimas" para acoger cualquier tipo de actividad. "Tomar la decisión de invertir en Lerín puede ser muy rentable para aquella empresa que se decida por este municipio", concluyeron.

La oferta prevista será "íntegra" y "a la carta" e incluirá los servicios que necesita la empresa: gas, luz, agua, UMTS...

el caso del sector agroalimentario, las nuevas organizaciones que lleguen al municipio podrán participar activamente de un proyecto muy importante: la nueva zona

La opinión de... Lerín Agropecuaria/Martiko

"Nos trasladamos por una sencilla razón: nuestro sistema de trabajo requiere de una extensión de terreno muy amplia y Lerín es el segundo pueblo de Navarra que cuenta con mayor terreno comunal", recordó Patxi San Martín, gerente de la firma Lerín Agropecuaria, perteneciente al Grupo Martiko. San Martín también destacó otro elemento favorable como que "esta población es prácticamente llana" lo que "facilitó mucho la instalación de nuestra compañía" así que su cercanía a infraestructuras como el matadero, "que para nosotros resulta vital económicamente". Lerín Agropecuaria es una sociedad de referencia en Lerín ya que, en el momento presente, emplea a unas cuarenta personas. Su actividad consiste en el engorde y sacrificio de patos para la elaboración de fougé y otros productos derivados.

La opinión de... Pastas Caseras Marisol

Pastas Caseras Marisol S.L. es una compañía que lleva instalada en Lerín "más de cuarenta años", informaron sus promotores. Se dedica a la elaboración de productos artesanales entre los que destaca, además de las pastas caseras que aparecen mencionadas en el nombre de la compañía, sus magdalenas. Los propietarios de Pastas Caseras Marisol subrayaron como una de las principales fortalezas de Lerín, "la disponibilidad que siempre muestran los componentes del Ayuntamiento". En concreto, "vemos que se pone muy buena voluntad para acordar medidas que redunden en el beneficio de todo el pueblo", añadieron. Por otro lado, también hicieron especial hincapié en la profesionalidad y el gusto por el trabajo bien hecho que demuestran las gentes de Lerín.



servicios de alerta*

Recibe puntualmente por mail las **AYUDAS Y SUBVENCIONES**** destinadas a las empresas



* Para activar las alertas, simplemente hay que darse de alta en el Boletín de Noticias en www.nuevagestion.com
** Clasificadas por actividad y acceso a texto Integro de BOE y BON
Servicio exclusivo y gratuito para suscriptores edición papel y/o digital

Tribuna

José Luis Pérez

Line Product Manager de Alimentación de Lloyd's Register Quality Assurance Ltd. (LRQA)

Normas de seguridad alimentaria para empresas fabricantes de marca de distribuidor o marca blanca

La crisis económica ha traído consigo un notable aumento del consumo de lo que se conoce como marca de distribuidor o marca blanca (marca retail, según los ingleses), productos en la mayoría de los casos fabricados de acuerdo a normas/sistemas de seguridad alimentaria internacionalmente reconocidas. Las entidades certificadoras hemos podido constatar durante los últimos meses un crecimiento en nuestro trabajo dentro de este capítulo, cuyas principales referencias son las certificaciones BRC e IFS, principalmente, y en un futuro con el desarrollo de la norma FSSC 22000 que refuerza los requisitos establecidos por ISO 22000. Lo primero que hay que aclarar es que las firmas que nos dedicamos a la certificación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria trabajamos en este ámbito con los fabricantes de marca blanca; es decir, certificamos a las empresas que producen este tipo de productos. Son las cadenas de distribución las que están exigiendo a sus proveedores de marca blanca quienes requieren, en muchos casos de forma obligatoria, este tipo de certificación

ante el aumento de la demanda de estos productos en época de crisis. Y es que muchas compañías productoras han decidido apostar por la fabricación de productos de marca blanca porque, aunque posiblemente no reporta muchos beneficios, sí ayuda muy mucho a sostener y a veces mejorar la actividad productiva en momentos tan complicados como el actual.

No obstante, los beneficiarios finales son las cadenas de distribución (léase Eroski, Carrefour, Mercadona,...), que además son las que establecen los requisitos a cumplir por el fabricante, todo ello con el objetivo de asegurarse el cumplimiento de la diligencia debida (due diligence) por parte de los fabricantes, garantizando ante el mercado haber hecho todo lo que estaba en su mano, en el caso de ocurrir una crisis alimentaria. Las normas de seguridad alimentaria para marca de distribuidor o marca blanca se encuentran reconocidas a nivel mundial y habitualmente aprobadas por parte de las propias cadenas de distribución a través de un grupo de trabajo, The Global Food Safety Initiative-GFSI, perteneciente a la Asociación de Cadenas de dis-

Con la crisis ha crecido el consumo de este tipo de productos, de ahí la apuesta de cadenas de distribución y compañías productoras

tribución europea (CIES) que se encarga de velar porque los requisitos establecidos por las cadenas de distribución son asumidas por aquellas normas utilizadas para certificación de productos o de sistemas de gestión de seguridad alimentaria de los productos fabricados bajo marca del distribuidor.

En la actualidad, las cadenas de distribución ya ven como casi todos los fabricantes de marca blanca están certificados en las normas BRC y/o IFS que son los principales referentes, o al menos son las que las cadenas de distribución en la actualidad aceptan en mayor medida. En un futuro próximo habrá que ver cómo responden las compañías productoras y las cadenas de distribución a una nueva tercera norma FSSC 22000, basada en las exi-

gencias de ISO 22000 más los requisitos de PAS 220 sobre programas higiénicos, en principio quizás más recomendable para grandes compañías fabricantes que disponen de más recursos técnicos y humanos, y con una visión de la seguridad alimentaria mucho más completa que la desarrollada por BRC e IFS.

Certificados habituales

Las normas de seguridad alimentaria más usuales a nivel de marca de distribuidor son las certificaciones BRC e IFS. Las normas BRC e IFS no aplican como un cuerpo unitario sino que dividen el sector alimentario en las siguientes categorías, carnes roja, sacrificio y despiece; carne de aves de corral, sacrificio y despiece; pescado, refrigerado o congelado; productos y preparados de carne; preparados de pescado; frutas y verduras, frescas y congeladas; productos lácteos frescos y congelados; huevos; productos listos para consumir o calentar (refrigerados y congelados), incluidos carne/productos de pescado elaborados; conservas; bebidas; productos de panadería a temperatura ambiente;

alimentos desecados; productos de confitería; Snacks y cereales para el desayuno; aceites y grasas e Ingredientes alimentarios

En España actualmente las empresas certificadas de acuerdo a estas normas BRC e IFS, o con ambas, sumarán alrededor de 1.200 o 1.300 compañías, existiendo una preferencia por parte de las cadenas españolas por la norma IFS. De entre ellas cabe citar el sector de frescos (frutas y verduras), ya que del total de firmas certificadas arriba señalado cerca de 400, casi el treinta por ciento de los certificados emitidos, se refieren precisamente al sector de frutas y verduras.

En el caso de Lloyd's Register Quality Assurance Ltd. (LRQA), nuestras certificaciones en BRC e IFS vienen a suponer en estos momentos alrededor del ocho por ciento de las 1.200-1.300 apuntadas, trabajando con suministradores muy importantes a nivel del Estado de las cadenas de distribución, siendo nuestra mayor penetración en la categoría de productos transformados y teniendo un gran posicionamiento en la categoría de pescados.

Ya ha sido colocada la primera piedra de la universidad gastronómica El Basque Culinary Center de la capital guipuzcoana será una realidad en 2011

La que será primera facultad de España en este campo, que incluye un centro de investigación e innovación, quiere ser referente mundial

La ministra de Ciencia e Innovación, Cristina Garmendia, participó, junto a la consejera de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco, Isabel Celaá, en la colocación de la primera piedra del Basque Culinary Center BCC de Donostia-San Sebastián, la futura facultad de ciencias gastronómicas y centro de investigación e innovación en gastronomía -primera en España- que estará en funcionamiento, junto al Parque Tecnológico Miramon de la capital guipuzcoana, a partir de 2011. En el acto, Garmendia y Celaá estuvieron acompañadas del alcalde de San Sebastián, Odón Elorza, el diputado general de Gipuzkoa, Markel Olano, el rector de Mondragón Unibertsitatea (MU) y presidente del BBC, Josu Zabala, así como de los cocineros miembros del Patronato de la Fundación BCC, como Juan Mari Arzak, Andoni Aduriz, Karlos Arguiñano o Pedro Subijana, entre otros, impul-



EL ACTO ESTUVO PRESIDIDO POR LA MINISTRA DE CIENCIA E INNOVACIÓN, CRISTINA GARMENDIA

sores de esta iniciativa. Garmendia recordó que el Ministerio de Ciencia e Innovación ha destinado al BCC siete millones de euros (el presupuesto asciende en total a 17 millones) procedentes del fondo especial de I+D incluido en el Plan de Estímulo de la Economía y el Empleo (Plan E), como muestra de su "compromiso por el impulso al cambio de modelo productivo desde un sector tradicional y de

gran prestigio internacional, como es la gastronomía española". A su juicio, estas actuaciones constituyen una demostración de que el cambio de modelo "no se está produciendo por sustitución de unos sectores agotados por otros emergentes, sino por la progresiva incorporación de innovación en todos los sectores". Además, recordó que el objetivo de esta Facultad de Ciencias Gastronómi-

cas, que contará con un centro de investigación e innovación en el área de la gastronomía y de la ciencia de los alimentos, será promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y permitir a su vez formar sinergias entre ellos. El centro aspira a convertirse en un referente mundial.

Por su parte, Celaá subrayó que la cocina vasca, que lleva tiempo siendo pionera en el campo de la innovación e internacionalización, se nos presenta como un "paradigma de lo que debemos hacer en Euskadi para afrontar los actuales tiempos de incertidumbre". El alcalde donostiarra Odón Elorza tuvo palabras de agradecimiento para quienes han posibilitado que "salga adelante", entre ellos el Gobierno central "sin el cual el BCC no hubiera avanzado". A la vez aseguró que el nuevo centro, "espacio de generación de talento,

servirá para alimentar las almas y aportar energía a este país".

Markel Olano manifestó que el BCC será el "instrumento" que haga posible generar la continuidad en la generación "de oro" de cocineros vascos, y manifestó el "compromiso" de la Diputación guipuzcoana para "desarrollar este fenómeno y extender la cultura gastronómica vasca".

El rector de MU y presidente del BBC, Josu Zabala, señaló que en los últimos nueve meses, desde que se firmara el acta fundacional de BCC, se ha trabajado mucho y duro en este proyecto, que desde Euskadi mira al ancho mundo desde la colaboración de otras comunidades autónomas".

Adhesiones al patronato

Fagor Group ha sido la primera empresa en formar parte del proyecto BCC, al adherirse al patronato de esta Fundación con el objetivo de impulsar la I+D en el sector de la gastronomía. La segunda firma en asociarse ha sido el centro tecnológico Azti-Tecnalia.