

“Sabores Red Natura 2000” apuesta por que se reconozca a los productores de alimentos sostenibles

Autor Administrator
martes, 05 de diciembre de 2017

La base del proyecto reside en desarrollar una serie de actuaciones que impliquen como resultado final la valorización de diversos productos alimentarios. El objetivo final consiste en avalar con un logo los diversos alimentos producidos y elaborados de manera sostenible en las zonas Red Natura 2000.

SEO/BirdLife, UPA (Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos) y Riet Vell S.A., miembros del Grupo Operativo “Sabores de la Red Natura 2000”, celebraron el pasado 30 de noviembre en Zaragoza una reunión con objeto de finalizar la idea y el objetivo del proyecto que se presenta esta semana en el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente como resultado de esta fase.

Dicho grupo operativo fue seleccionado por este ministerio en la convocatoria de subvenciones para la creación de grupos operativos supraautonómicos en relación con la Asociación europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícola.

Este proyecto cuenta también con la colaboración de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), la Asociación General de Consumidores (ASGECO) y la Fundación Biodiversidad. El proyecto se basa en la valorización y comercialización de productos de calidad producidos por agricultores y ganaderos y obtenidos en zonas con un alto valor ambiental, tal como constituye el territorio designado Red Natura 2000.

La interrelación entre población rural ligada a la agricultura y ganadería con la Red Natura 2000 viene motivada por el hecho de que dicha Red supone actualmente el 27% del territorio de España. En dicho territorio están ubicadas miles de explotaciones agrícolas y ganaderas, las cuales se ven implicadas de uno u otro modo por la situación generada con la figura de la Red Natura 2000 y en gran medida son las que mantienen los valores de estos espacios.

La base del proyecto reside en desarrollar una serie de actuaciones que impliquen como resultado final la valorización de diversos productos alimentarios, con calidad intrínseca y contrastada, con una perfecta trazabilidad desde el origen hasta el consumidor y que impliquen que dichos productos se han elaborado u ofrecido respetando estrictamente unos criterios sostenibles de respeto a la conservación de los espacios naturales donde se encuentran.

Los productos ofertados obtendrían un reconocimiento y autorización para poder utilizar el logotipo oficial de la Red Natura 2000. La identificación de estos productos a través del proyecto “Sabores de la Red Natura 2000” tiene por finalidad transmitir y garantizar al consumidor que al consumir dichos productos se está contribuyendo a potenciar un desarrollo sostenible en determinados lugares reconocidos a nivel europeo por su importancia medioambiental, pero también a contribuir al mantenimiento de una población rural que gestiona el territorio con su trabajo diario en el medio rural, a reducir los intermediarios ofreciendo un producto directamente del agricultor y ganadero al consumidor y también facilitando la conservación de unos hábitats y las especies inmersas en ellos a través de una gestión de actividades económicas compatibles con las finalidades y requisitos de la Red Natura.

Este proyecto, una vez se ponga en marcha si es seleccionado para la siguiente fase, supondrá el inicio de una apuesta a gran escala por valorizar las producciones generadas en los espacios naturales y en particular en las zonas Red Natura 2000. “Nuestra apuesta y meta en este sentido es poder lograr un aval con reconocimiento comunitario y nacional para todas aquellas producciones que bajo unos criterios y requisitos específicos sean desarrolladas en la Red Natura 2000”, han explicado sus promotores.