



# **Plataforma GOZA!**

**GOZA !**

**G**

**O**

**Z**

**A**

**GARBIA**

**ONA eta**

**ZUZENA ren**

**Aukera**

**La  
opción  
LIMPIO  
BUENO  
JUSTO**

Carlo Petrini

*Bueno, limpio y justo*

Principio di  
una nuova  
gastronomia





# **GOZA !**

## **ATRIBUTO**

**LIMPIO**

**BUENO**

**JUSTO**

## **SOSTENIBLE**

**AMBIENTAL**

**SOCIAL**

**ECONOMICO**

## **IDENTIFICACION**

**ECO/BIO**

**DO/IGP**

**COMERCIO JUSTO**

### **PROCESO PARTICIPATIVO PARA IDENTIFICAR MODELO**

- APROVECHAMIENTO Y CUIDADO DE LOS RRNN**
- PRODUCCION DE PRODUCTOS DE CALIDAD ORGANOLEPTICA Y DIFERENCIADA**
- VALOR AÑADIDO PARA EVITAR ESTRATEGIA DE DIMENSION**

# ESTRATEGIAS



## DIMENSION- PRODUCTIVIDAD

### ESTRATEGIA PRODUCTIVIDAD

2006-2018

LITROS/UTA

53%

GASTOS ALIM/UTA

44%

PRECIO LITRO

-13%

### ESTRATEGIA VALOR AÑADIDO

LITROS/UTA

-1%

GASTOS ALIM/UTA

-2%

PRECIO LITRO

10%



V  
A  
L  
O  
R  
  
A  
Ñ  
A  
D  
I  
D  
O



# GOZA ! DIMESION HUMANA

## **Dimensión humana de la explotación**

- Se podrá emplear a una persona por UTA familiar.
- Máximo de UTAs por explotación .

## **Dimensión de la explotación, límite de producción**

- Las producciones transformadas están limitadas por un máximo de transformación.
- Las producciones no transformadas están limitadas por un máximo de producción.
- En el caso de varias producciones se calculará la relación entre la producción real y el techo de cada producción. La suma del conjunto de estas relaciones no deberá exceder del 100%.

## **Criterios de transformación (General)**

- La transformación debe ser realizada por el propio productor: se prohíbe el trabajo por encargo, excepción hecha para la prestación por un proveedor de servicios (sala despiece y envasado; almazara; ...)
- Están autorizadas la matanza y el despiece en matadero.
- Es obligada la formación higiénica básica.

# GOZA ! VALOR AÑADIDO

## Comercialización

- No se puede comercializar más que los productos obtenidos de su propio trabajo de producción y transformación.
- Se prioriza la venta directa en la explotación o en los mercados.
- En defecto, al menos el 50% de la producción transformada debe comercializarse en **circuito corto** (máximo un intermediario entre el productor y el consumidor).
- Se favorece las **visitas en la explotación para acercar al consumidor a la producción** de este tipo de alimentos.

ZUZENA = JUSTO  
ZUZENA = DIRECTO

# **GOZA ! UNA RED DE PRODUCTORES PARA:**

- ✓ **BUSCAR Y COMPARTIR CONOCIMIENTO EN MODELOS DE PEQUEÑA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN (OBRADORES COLECTIVOS)**
- ✓ **COMPARTIR INNOVACIÓN EN PEQUEÑA DIMENSIÓN**
- ✓ **COMPARTIR PROBLEMAS LIGADOS A ESTOS MODELOS PRODUCTIVOS QUE OFICIALMENTE COMBINAN GANADERÍA E INDUSTRIA ( SALUD PUBLICA, FISCALIDAD, SEÑALIZACIÓN PUNTO VENTA.....)**
- ✓ **DAR VISIBILIDAD A UN MODELO DE PRODUCCIÓN YA EXISTENTE Y SOSTENIBLE**

# CASOS

## Artzai Gazta

La Asociación Artzai Gazta se creó a mediados de la década de los 80, con el objetivo de mejorar la calidad del queso de pastor y apostar por su **identidad**. Actualmente agrupa a **107** socias y socios repartidos entre las diferentes provincias de Álava, Gipuzkoa y Bizkaia.

**ARTZAI GAZTA** es una asociación sin ánimo de lucro que reúne a pastores del área de influencia de la Denominación Oficial Idiazabal. La asociación produce el 53% del queso Idiazabal. La entidad tiene relaciones y contactos con productores europeos, gracias a sus 30 años de experiencia y al conocimiento científico y tecnológico que tiene. Asimismo, cuenta con una relación directa con los consumidores, que les proporcionan información sobre los encuentros artesanales y concursos nacionales que se han organizado.



# CASOS

## Baztango Zaporeak

Gracias a una reflexión realizada con los productores de la comarca y tras determinar varios criterios, se ha creado la marca BAZTANGO ZAPOREAK; marca que recoge productos y productores que cumplen con los criterios establecidos. Hoy en día, la marca Baztango Zaporeak reúne a trece productores y productoras (a los que pronto se unirán otros tres), da a conocer sus productos y los comercializa bajo su marca.

## Coperativa Trigo Limpio

**¿Qué puede hacer un ganadero que quiere trabajar y vivir de una forma diferente, respetando su tierra?**

Unirse con otras personas que también apuesten por la producción ecológica, por las razas autóctonas y por una forma de vida basada en el desarrollo sostenible de nuestros pueblos. La cooperativa Trigo limpio nació con ese objetivo, para fomentar el apoyo entre un grupo de ganaderos y ganaderas del Pirineo Navarro que estábamos de acuerdo en unir esfuerzos y acumular experiencia y confianza con el consumidor. De esta manera podemos criar el ganado en los pastos de la zona, transformar la carne en nuestra propia sala de despiece y venderla directamente al consumidor, sin intermediarios.