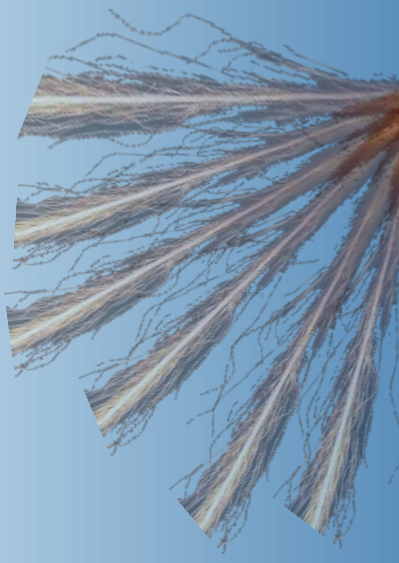
PROYECTOS

PDR DE NAVARRA 2014-2020









M04.02

APOYO A LAS INVERSIONES EN TRANSFORMACIÓN / COMERCIALIZACIÓN Y/O DESARROLLO DE PRODUCTOS AGRARIOS















Unión Europea
Fondo Europeo
Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER)
EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES

Europar Batasuna
Landa Garapenerako Europako
Nekazaritza Funtsa (FEADER\LGENF)
EUROPAK LANDA EREMUETAN INBERTITZEN DU

Gobierno de Navarra
Departamento de Desarrollo Rural y
Medio Ambiente

Nafarroako Gobernua
Landa Garapeneko eta Ingurumenko
Departamentua

Índice

Prioridad 5: *"Promover la eficiencia de los recursos y fomentar el paso a una econo_mía baja en carbono y capaz de adaptarse al cambio climático en los sectores agrario, alimentario y forestal."*

5b: "Lograr un uso más eficiente de la energia en la agricultura y en la transformación de alimentos."

1- Nuevas instalaciones y nueva maquinaria. Precocinados y casquerías Quinmar. 1

2- Instalación fotovoltaica y selectoras para envasado. Ultracongelados Virto, S.A. 3

Prioridad 6: *"Fomentar la inclusión social, la reducción de la probreza y el desarrollo económico en las zonas rurales."*

6a: "Facilitar la diversificación, la creación y el desarrollo de pequeñas empresas y la creación de empleo."

3- Ampliación almacenamiento Cooperativa Agrícola Caja Rural de Artajona. 5

4- Adquisición de nueva línea llenadora en la empresa Envasados EVA S.A. 7

5- Nueva planta productiva, Harivenasa S.L. 9

6- Nueva industria cárnica para matanza y despiece de porcino 11

7- Quesería Ekia, gastrobar. Nuevo espacio para elaboración y venta de quesos y derivados 13

NUEVAS INSTALACIONES Y NUEVA MAQUINARIA. PRECOCINADOS Y CASQUERÍAS QUINMAR



VIANA

Prioridad 5b

Financiación:
22.686,61 €
(7.032,85 € Feader)

Ejecución:
2020

Servicio:
Fomento de la Industria
Tfno. 848 42 76 55

Empresa:
Quinmar S.L.

Contacto:
Tfno:
948 44 63 40
948 64 51 51

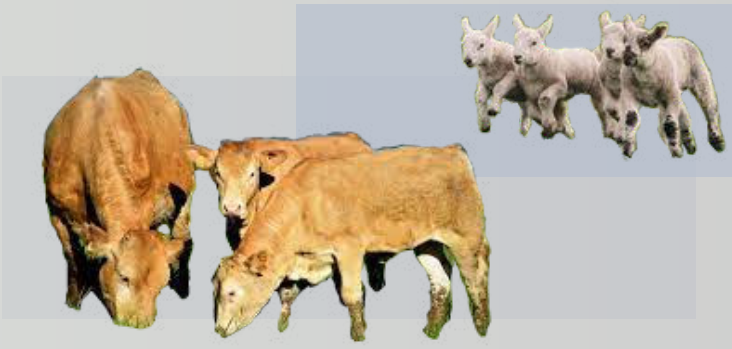
precocinados@quinmar.es

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2019

Resumen:

Quinmar es una empresa de carácter familiar que desde 1989 comercializa productos de casquería, sobre todo de cordero.

Esta inversión quiere dotar a la empresa de una mejora del proceso de enfriado actual, pasando a contar con un sistema de enfriado de alta eficiencia energética y que cumpla con las normas de calidad y seguridad.





Justificación:

- Adecuar y aumentar las instalaciones a las exigencias que dicta la implantación de la norma de calidad internacional I.F.S.
- Mejorar y optimizar el proceso productivo que se realiza en la actualidad y alcanzar la capacidad necesaria para complir con la demanda de productos.
- Aumentar la elaboración de productos congelados.
- Mejorar la cuota de mercado nacional e internacional.









Acciones:

- Colocación de la nueva maquinaria y adecuación de las instalaciones a la misma. Se incorporan también paneles solares fotovoltáicos y un nuevo servidor.
- Adquisición de contenedores isotérmicos.

Resultados de las acciones:

- Incremento del empleo en un nuevo puesto de trabajo.
- Reducción del consumo energético y de las emisiones de CO2 contribuyendo a mitigar el impacto ambiental.
- Mejora notable del control de calidad de la materia prima y de los proveedores.
- Disminución de la carga microbiana. El equipo de frío mejora la calidad del producto y la seguridad alimentaria.
- Mejora del proceso de enfriado actual, consiguiendo que sea de alta eficiencia energética con la instalación de paneles fotovoltáicos.
- Mayor seguridad laboral.

Inversión que mejora y hace más eficaz el sistema de producción, que busca la alta eficiencia energética con la instalación de paneles fotovoltaicos de autoconsumo y que con ello, proporciona los ingredientes necesarios para mejorar, no sólo el sistema económico de la zona, sino también el medio ambiente y el entramado social, pues proporciona productos que mantienen las tradiciones culinarias de la población inmigrante.

INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA Y SELECTORAS PARA ENVASADO. ULTRACONGELADOS VIRTO, S.A.



AZAGRA

Prioridad 5b

Financiación:
216.209,20 €
(67.024,85 € Feader)

Ejecución:
2022

Servicio:
Fomento de la Industria
Tfno. 848 42 76 55

Empresa:
Ultracongelados Virto, S.A.

Contacto:
Tfno:
948 69 27 28

http://www.virto.es
info@virto.es

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2021

Resumen:

Ultracongelados Virto, S.A. se dedica principalmente a la elaboración, envasado, almacenaje y expedición de verduras ultracongeladas. En Navarra cuenta con dos centros: Azagra, para envasado y logística y Funes, para producción.

Las inversiones para las que se han concedido ayuda a cargo de Fondos Feader en la planta de Azagra son:

- Instalación de placas fotovoltaicas para autoconsumo.
- Máquinas selectoras para líneas de envasado.





Justificación:

- Reducir costes por el elevado consumo anual de energía.
- contribuir al cuidado del medioambiente con la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.
- Gestionar de forma más eficiente la energía.
- Garantizar la seguridad alimentaria al dotar las líneas de envasado de una máquina de selección que permite localizar posibles contaminaciones en el producto.
- Ser más eficientes a largo plazo.
- Hacer más sostenible su actividad.



Acciones:

- Colocación de paneles solares distribuidos en una superficie de cubierta superior a los 20.000 m2 que permiten la captación de energía solar y su transformación en electricidad.
- Instalación en dos de las líneas de envasado de una máquina de selección con una tecnología que se diferencia por su forma de analizar el producto.

Resultados de las acciones:



Paneles fotovoltaicos:

- Reducir la huella de carbono.
- Reducir el coste energético.
- Utilizar una fuente de energía inagotable y limpia.



Selectoras de envasado:

- Mejorar el índice de falso rechazo.
- Mejorar la calidad de posibles reclamaciones posteriores.
- Monotorizar los resultados on-line gracias a su software de control.





- La elaboración, envasado, almacenaje y expedición de verduras ultracongeladas es a lo que se ha dedicado siempre esta empresa. El principio de mejora continua para optimizar el espacio de trabajo en favor de la calidad y el desarrollo, el servicio y la competitividad han orientado sus pasos hacia la inversión constante en recursos como el seguimiento y control de la materia prima, laboratorios propios, departamento de innovación y desarrollo. Así, a día de hoy, es una empresa innovadora, en constante expansión tanto nacional como internacional que produce y ultracongela: verduras, legumbres, mezclas, arroces, pasta, cereales y platos preparados con base de verdura, además de un amplio rango de productos ecológicos, para retail, foodservice e industria.

AMPLIACIÓN ALMACENAMIENTO COOPERATIVA AGRÍCOLA CAJA RURAL DE ARTAJONA



ARTAJONA.

Prioridad 6a

Financiación:
276.616,81 €
(85.751,21 € Feader)

Ejecución:
2020

Servicio:
Fomento de la Industria
Telf. 848 42 76 55

Empresa:
Cooperativa Agrícola Caja Rural de Artajona.

Contacto:
Telf:
948 36 40 12

www.coopartajona.es

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2019

Resumen:

La cooperativa Agrícola Caja Rural de Artajona, es una sociedad constituida en 1904 cuya actividad principal está ligada al cereal.

El proyecto de inversión consiste en la construcción de una nave para almacenamiento de maiz de 2.000 m2 y capacidad para 800 Tm, de un nuevo cubierto para la recepción y limpieza de almendras y la adquisición de la maquinaria necesaria para ambos espacios.



Justificación:

- la entrada en funcionamiento del Canal de Navarra y la transformación en regadío, junto con las fusiones con otras cooperativas de la zona, ha propiciado la creación de nuevas secciones de cultivo en común, donde los socios arriendan a la Cooperativa parte de sus tierras y es ésta quien se encarga de la inversión en la transformación a regadío y de la gestión de los cultivos. Todo ello, ha propiciado un incremento considerable de la producción de maíz con la consiguiente necesidad de aumentar el espacio de almacenamiento.
- Paralelamente y debido al importante aumento de la superficie de almendros en las fincas de los socios de la Cooperativa que han optado por la diversificación en sus explotaciones, surge la necesidad de dotar a las instalaciones de espacios para la recepción y limpieza de las almendras.







Acciones:

- Construcción de una nave para almacenamiento de maíz e instalación de equipamiento (transportadores, control de temperatura, ventilación).
- Construcción de un nuevo cubierto para recepción y limpieza de almendras, un foso para su descarga y la maquinaria necesaria para realizar estos trabajos.

Resultados de las acciones:

- La mayor capacidad de almacenamiento permite un mayor control sobre el precio final del producto intentando una mayor estabilidad del mismo, de manera que pueda verse mejorada la renta agraria de los socios de la Cooperativa. Se favorece el mantenimiento de la actividad primaria.
- Lucha contra el despoblamiento rural.

La iniciativa emprendida por la Cooperativa, está orientada a reforzar el engranaje productivo-económico de una comunidad de vocación agrícola. El proyecto es la continuación de diversas acciones emprendidas con claras repercusiones positivas en el ámbito social, laboral y ambiental.

ADQUISICIÓN DE NUEVA LÍNEA LLENADORA EN LA EMPRESA ENVASADOS EVA, S.A.



LEKUMBERRI.



Prioridad 6a

Financiación:
346.969,65 €
(107.560,59 € Feader)

Ejecución:
2020

Servicio:
Fomento de la Industria
Telfno. 848 42 76 55

Empresa:
Envasados EVA S.A.

Contacto:
Tfn:
948 50 72 00

info@evasa.com

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2019

Resumen:

La empresa se dedica a la elaboración, envasado y distribución de sidras, zumos gasificados y otras bebidas fermentadas a partir de frutas desde 1918.

El proyecto de inversión que acomete consiste en la adquisición de determinados elementos productivos: maquinaria (embotelladora de botellín de vidrio con gas) y mejorar sus instalaciones.



Justificación:

- Mejorar el proceso productivo de cara a mejorar la calidad de sus productos y con ello incrementar su valor añadido.
- Mejorar la capacidad productiva, organizativa y de servicios de la empresa al implementar continuos programas de mejora de procesos con el objeto de aumentar su productividad y rentabilidad reduciendo los costes unitarios del producto.









Acciones:

- Adquisición de llenadora-enjuagadora y todos sus accesorios periféricos (saturador de líquido y unidad de limpieza CIP)
- Adaptación y optimización de las instalaciones existentes mediante tuberías y bombas, transformadores y conexiones electrónicas.

Resultados de las acciones:

- Incremento notable de la capacidad productiva, así como de la calidad del producto.
- Incremento del valor añadido.
- Reducción del ratio de consumo energético.
- Cuidado del medio ambiente al limitar la emisión de aguas residuales como consecuencia de la recirculación.
- Aumento de la seguridad laboral al disminuir las roturas de botella, los atrapamientos y el ruido.
- Creación de 4 nuevos empleos.

En su búsqueda por la 'diferenciación', esta empresa apuesta por la modernización como garantía de calidad. Con el objetivo de especializarse en 'hacer bien' aquellas actividades que tienen más importancia para el negocio, estrecha su relación con los clientes.
La red de proveedores de la que se nutre para elaborar sus productos naturales, la mano de obra y la distribución eficiente, mejoran la estructura laboral y económica de la zona donde se asienta su actividad.

NUEVA PLANTA PRODUCTIVA. HARIVENASA S.L.



ARAKIL

Prioridad 6a

Financiación:
964.683,48 €
(299.051,88 € Feader)

Ejecución:
2019-2020

Servicio:
Fomento de la Industria
Telf. 848 42 76 55

Empresa:
Harivenasa S.L..

Contacto:
Telf:
948 31 60 06

http://www.harivenasa.es/

info@harivenasa.es

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2019

Resumen:

Harivenasa es una compañía líder en el ámbito nacional en la producción y venta de productos derivados de la avena (copos, salvado, harina, etc.) y otros cereales, y que, además, gestiona el proceso desde su origen hasta la venta para el consumo humano.

En sus comienzos, la empresa se estableció en Noáin y desde entonces ha experimentado un crecimiento constante. En 2019, al alcanzar el límite de capacidad productiva, el desarrollo de la empresa se vio comprometido por el insuficiente espacio de las instalaciones.

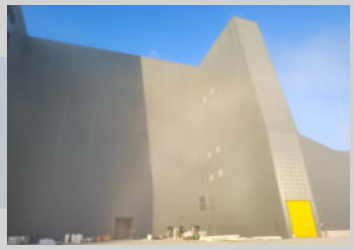
La ayuda solicitada está destinada a la obra civil para la construcción de una nueva planta en Arakil, con el fin de satisfacer las peticiones crecientes y lanzar al mercado nuevos productos.





HARIVENASA





Acciones:

- Creación de una nueva planta de transformación de cereal (avena y otros) en Arakil, de mayor capacidad y más eficiente que las del resto de competidores.
- Traslado de la producción a esta nueva planta de mayor capacidad.
- Instalación de una nueva línea productiva y de silos para cereal.

Justificación:

- Dar respuesta a las demandas actuales con el incremento de la capacidad productiva.
- Poder mantener la cuota de mercado allí donde está presente, así como ganar otros con nuevos productos.
- Seguir siendo referente nacional en la transformación de avena a alimento y en el empleo y venta de cereal saludable y ecológico.

Resultados de las acciones:

- Duplica su capacidad productiva.
- Mejora la calidad del producto final en: aspecto, limpieza, homogeneización, sabor.
- Crea nuevas líneas de fabricación de nuevos productos: mueslis, cereales de desayuno, mixes de copos...
- Mejora la transformación y la comercialización.
- Crea nuevos puestos de trabajo que a corto plazo se pueden duplicar

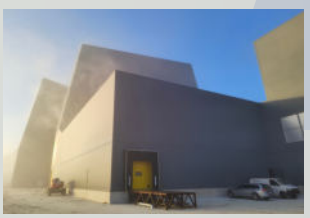




Es una empresa que controla su proceso industrial desde el origen de la materia prima hasta su comercialización a consumo humano. Sus pilares son:

- Ofrecer el mejor servicio y la máxima calidad.
- Proteger el medio ambiente, lo que le permitirá disponer de la mejor materia prima.
- Cuidar los procesos a fin de que los productos conserven todas sus propiedades.
- Investigación, innovación y mejora continua.
- Crecer a traves de la exportación.





NUEVA INDUSTRIA CÁRNICA PARA MATANZA Y DESPIECE DE PORCINO



LUMBIER



Prioridad 6a

Financiación:
1.985.123,68 €
(615.388,34 € Feader)

Ejecución:
2024

Servicio:
Fomento de la Industria
Telf. 848 42 76 55

Empresa:
Cárnicas Iruña, S.A.

Contacto:
Telf:
948 32 51 33
948 32 53 09
www.carnicasiruna.com
info@carnicasiruña.com

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/Ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2021

Resumen:

Cárnicas Iruña es una empresa fundada en 1992 que se dedica al sacrificio, despiece y comercialización de carne de porcino procedente de cerdos propios nacidos y criados en Navarra y en provincias limítrofes (Navarra 60 %, Huesca 35 %, Rioja y País Vasco 5 %).

La empresa ha experimentado un fuerte crecimiento en los últimos años por lo que las instalaciones dispuestas en Orkoien se han quedado pequeñas y anticuadas. El no disponer de terrenos adyacentes para su ampliación les ha forzado a trasladarse a una nueva ubicación.

Este proyecto financia la construcción de la nueva planta para matanza y despiece en Lumbier. Gracias a ésto, Cárnicas Iruña puede duplicar tanto su capacidad productiva, pasando de procesar 750-800 canales diarias a 2.000 y ampliar su plantilla creando 26 puestos de trabajo nuevos. Aumentar el volumen de producto les va a permitir impulsar la exportación y acceder a nuevos clientes y mercados internacionales.





CÁRNICASIRUÑA

Justificación:

- Duplicar la capacidad de producción.
- Incrementar las ventas y generar empleo estable.
- Aumentar la exportación y acometer el acceso a nuevos mercados.
- Mejorar la competitividad de la empresa produciendo energía renovable con la instalación de paneles fotovoltaicos.
- Mejorar la eficiencia energética.
- Garantizar la seguridad alimentaria y la calidad con avanzados sistemas de higiene y desinfección.
- Cumplir los estándares de calidad de la norma IFS FOOD.



Acciones:

Para la implantación de esta industria se han realizado numerosas inversiones: la construcción de la nave, protecciones perimetrales, instalación frigorífica, líneas de producción y maquinaria asociada, etc. Entre ellas, cabe destacar la colocación de una cubierta de placas fotovoltaicas en el tejado del edificio que tiene como objetivo la producción de energía renovable para abastecer parcialmente de electricidad la nueva planta, o un nuevo sistema de frio más eficiente para mejorar la eficiencia energética en el proceso de enfriamiento.



Resultados de las acciones:

- Un centro nuevo de producción más moderno y eficaz.
- Incremento de la capacidad productiva.
- Eficiencia en el uso de los input y energética.
- Incremento del empleo.
- Mejora de la transformación y comercialización.
- Protección medioambiental con un separador de grasas que mejora la calidad de los vertidos.





Cárnicas Iruña S.A. no es una empresa nueva. Fundada hace 32 años, ha tenido una trayectoria de crecimiento, desarrollo y expansión en la que la construcción de una planta en la localidad de Lumbier ha sido un paso necesario.

Esto le ha permitido adaptarse a las actuales exigencias del mercado manteniendo su actividad: sacrificio, despiece y comercialización de carne de cerdo y su filosofía: máxima calidad y mejor servicio.

QUESERÍA EKIA, GASTROBAR. NUEVO ESPACIO PARA ELABORACIÓN Y VENTA DE QUESOS Y DERIVADOS.



ISABA/IZABA

Prioridad 6a

Financiación:
94.633,35 €
(29.336,34 € Feader)

Ejecución:
2023-2024

Servicio:
Fomento de la Industria
Telf. 848 42 76 55

Empresa:
Largintia, S.L.

Contacto:
Telf:
948 38 76 92
986 998 077

https://ekiaquesoroncal.es/
largintia@gmail.com

Convocatoria:
https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/ayudas-a-la-inversion-en-industrias-agroalimentarias-2022

Resumen:

El Queso D.O. Roncal se elabora con leche cruda de oveja, principalmente de raza latxa, que se alimenta de pastos y forrajes naturales. Es un producto totalmente natural, obtenido directamente del ordeño de las ovejas, lo que le da su carácter auténtico y tradicional.

El proyecto consiste en montar un espacio donde se elaboren quesos de Roncal y otros derivados, además de contar con una zona de degustación y tienda para que los visitantes puedan comprar estos productos directamente.





La empresa planea producir no solo queso, sino también requesón y gaztazaharra (crema de queso curado), y distribuir estos productos junto con pacharán y otros licores tradicionales. En el futuro, también consideran incorporar otros derivados lácteos como cuajadas o yogures.

Resumen:

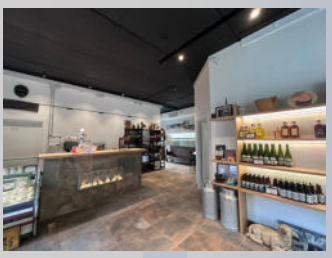
Además, tienen la intención de que, con el tiempo, sus productos puedan obtener alguna certificación de calidad que respalde su excelencia y autenticidad.

Por último, su objetivo es llegar a ser completamente autosuficientes y criar su propio rebaño cerrando así el ciclo de producción.



Justificación:

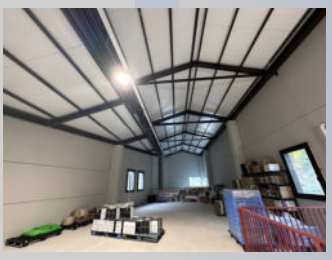
- Participar en la mejora de su entorno local y fortalecer sus raíces.
- Aprender las técnicas y el oficio del maestro quesero Josu Alastuey que llega a la jubilación tras 30 años en el mundo del queso.





Acciones:

- Compra del terreno donde se va a construir el edificio.
- Construcción de un edificio de dos plantas con una distribución óptima para la elaboración de queso. La más baja con zona de recepción, gastrobar, tienda y una zona de fabricación de quesos y derivados. La planta superior con cámaras, el museo del queso y una zona reservada para los trabajadores.





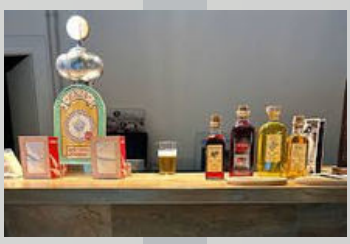


- Inversión en actividades administrativas, como contabilidad y asesores, con la intención de lograr una gestión más eficiente de la empresa así como en formación tanto para la producción como para ventas y marketing.
- Una vez aprendida la técnica de producción, actualizar el proceso en áreas como el control de temperatura y humedad o mecanización de la limpieza. Esto permite obtener un producto seguro y al mismo tiempo conservar su naturaleza artesanal.

Resultados de las acciones:

- Una vez se pone en funcionamiento la empresa, la actividad requiere la contratación de tres personas a tiempo completo.
- Mantener vivo un proceso artesanal y natural que les trasmite Josu, maestro quesero del valle.
- Incrementar el valor añadido de la leche de oveja y de cabra obtenida en la zona, al transformarla en queso artesano, producto apreciado por su calidad y característico sabor.















Largintia Sociedad Limitada se constituyó en octubre de 2022 tras dos años de formación y un intenso asesoramiento. La producción se inició en febrero de 2024, y la degustación comenzó meses después.
Compuesta por cuatro primos y socios, cada uno desempeña un papel importante en el proyecto. Han aprovechado la experiencia del padre de uno de ellos quien, antes de jubilarse, enseñó los trucos y técnicas para gestionar la empresa y elaborar los productos. Aunque han modernizado los instrumentos y actualizado los utensilios, se mantienen fieles al proceso artesanal transmitido por generaciones, donde cada pieza, trabajada a mano, es única.