

| CONSUMO |

Sidra y aceite ecológico alavés esperan turno para sumarse a la denominación eusko label

- La Fundación Kalitatea pide a Bruselas la denominación de origen para el pimiento de Gernika con el fin de evitar situaciones de fraude
- La facturación de productos con distintivo se ha duplicado en 7 años

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. DV. Eusko Label. La mezcla del euskera y el inglés (label significa etiqueta) ha dado juego para denominar alimentos con calidad contrastada, selectos, delicadezas con denominación de origen. Es una forma de diferenciar en el mercado los productos con pedigrí, tanto por su origen como por el mimo y especial cuidado que, al final, convence al consumidor por la vía del paladar.

Y quien avala a estos doce productos alimenticios, una docena por ahora, pero con las miras puestas en ampliar especialidades y mercados, es la Fundación Kalitatea. Se trata de una entidad creada por la Consejería de Agricultura y Pesca en 1998 que investiga, analiza, prueba, contrasta y da el visto bueno en forma de 'K' de Kalitatea, de calidad. Sin embargo, el control y certificación es externa e independiente a la Fundación Kalitatea.

La 'K' simboliza que ese producto agroalimentario se ha producido, transformado y/o elaborado en Euskadi y tiene una calidad que supera la media general. La etiqueta vasca ofrece cuatro

garantías en el producto: origen y tradición del País Vasco, seguridad y garantía sanitaria, calidad superior (nutritiva, sensorial, presentación e información, cuidado

medioambiental y bienestar de los animales) y autenticidad a través de un control integral en todas las fases de elaboración y fabricación del producto Eusko Label.

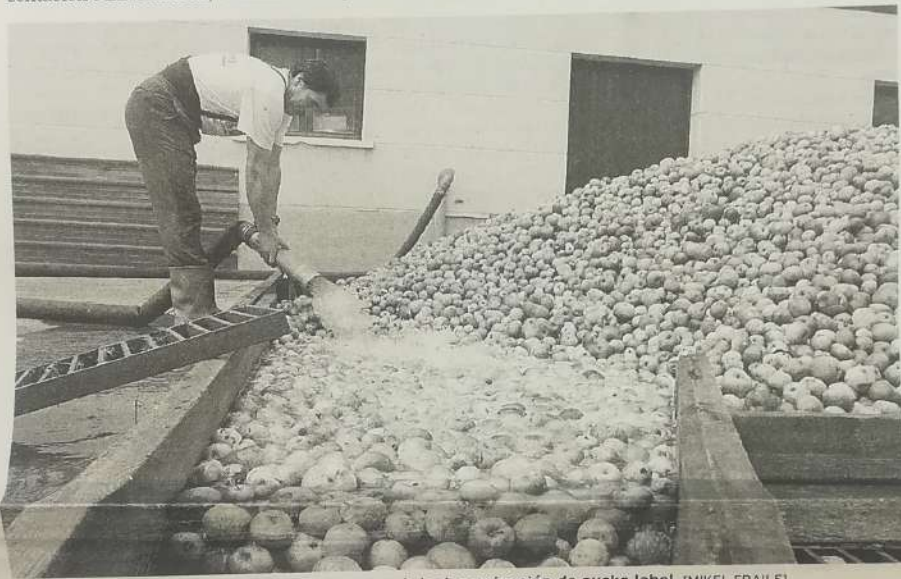
Los requisitos para acceder al etiquetado de calidad de origen son rígidos. Cada producto tiene su propio reglamento. Las consideraciones generales son: varie-

dades, zonas de producción y envasado, características de calidad, sistemas de producción, trazabilidad (origen, recorrido y final de la carne), envasado y etiquetado. Además, cada producto tiene el lógico autocontrol de su productor.

Los doce productos que actualmente disfrutan de la K de calidad que le otorga la etiqueta Eusko label son: anchoa en conserva y huevo de caserío, que van a lucirla desde este año, más las alubias -de Tolosa, alavesa y de Gernika- el tomate, las guindillas de Ibarra, el pimiento de Gernika, la patata alavesa, la miel, la leche pasteurizada de alta calidad, el bonito, el cimarrón, el cordero lechal, el pollo de caserío y la carne de vacuno, todos ellos con origen y producción en el País Vasco.

Mejor para el consumidor

Eusko label ha doblado la facturación en siete años (75,5 millones de euros en 2004) y sigue creciendo cada año, como el 15% de este último. El director de la Fundación Kalitatea, Germán Muruamendiáraz, recalca que «intentamos conseguir un valor añadido en el producto. La discusión es cómo se reparte. Desde el productor hasta el comercializador y los vendedores. Hay que hacer un reparto equitativo. El productor dice que no ha habido una mejora en el precio. Nosotros le decimos que esa así, pero que si no fuera un producto eusko label probablemente ni vendería su producto. El siguiente objetivo será una mejora en el precio, pero hay que esperar. Desde nuestro punto de vista el primer beneficiado ha sido el consumidor. Cuando consigamos que asegure la compra, beneficiará a los siguientes eslabones».



Los productores de sidra trabajan para conseguir la denominación de eusko label. [MIKEL FRAILE]

Eusko label: ni tocar

M. S.

A Iñaki Arrien se le debe el que hoy se utilice con normalidad el híbrido vocal de eusko label. Denominación que hoy no se puede ni retocar. Cuenta Muruamendiáraz: «Ya falleció, era el director de política industrial agroalimentaria, desde 1886 al

91. Yo le relevé. Conocía mucho el mundo del vino porque trabajaba para una bodega. Él conocía lo que eran las denominaciones de origen y cómo se promovían los productos en media Europa». Arrien aconsejó que la figura debería ser una especie de consejo regulador, de denominación de origen. Y así se decidió que la

cualificación fuera Eusko label. Quizá para demostrar la posibilidad de exportar al continente por medio del uso del inglés.

El director de la Fundación Kalitatea sigue recordando. «Se encargó el diseño de la K de Kalitatea a Néstor Basterretxea». Que es la que se utiliza en el etiquetado. «Pero en 1991 no se utilizaba porque nadie había avanzado en el reglamento de uso y gestión. Lo puse inmediatamente en mar-

cha, aunque a mí no me gustaba». Muruamendiáraz sugirió cambiar la marca ni el diseño. «Nadie lo vinculaba como un distintivo a un producto alimentario en una encuesta que encargamos». Se lo prohibieron hasta pensarlo. «¿Vas a venir a cambiar una marca diseñada por un artista del calibre de Basterretxea? Ni pensar. Tira adelante con ella». Y aquí sigue... «Te acostumbras y hasta termina gustándote».

Doce productos disfrutan hoy de la K de calidad que otorga eusko label