



Sidra natural Garantía de calidad con Eusko Label

HA SIDO EL ÚLTIMO DE LOS PRODUCTOS QUE HA PASADO A TOMAR PARTE DE LA FAMILIA EUSKO LABEL. DESDE HACE POCO MÁS DE UN AÑO, LA SIDRA NATURAL OCUPA EL NÚMERO 14 DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE SE COMERCIALIZAN BAJO EL DISTINTIVO PÚBLICO Y OFICIAL EUSKO LABEL.

TEXTO: AINHOA AGIRREGOIKOA - Martes, 28 de Febrero de 2012 - Actualizado a las 13:39h



El primer requisito para producir sidra natural con Eusko Label es que la manzana sea autóctona.

El balance, no puede ser mejor. Este año 2012 se podrá degustar la segunda cosecha de Euskal Sagardoak Eusko Label, con un volumen de producción estimado de 760.000 litros. La producción proviene de un total de 25 sidrerías vascas. Como para el resto de productos Eusko Label, el distintivo de calidad para la sidra natural exige cumplir una reglamentación muy clara cuya primera premisa se basa en la manzana, cien por cien autóctona. El País Vasco cuenta con diferentes asociaciones de sidreros en Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, colectivos todos ellos que también han tenido que ver en el desarrollo de este producto y en el hecho de que hoy en día esté presente en el mercado bajo la garantía Eusko Label. Partiendo de la materia prima cien por cien vasca, Jose Antonio Zamalloa, presidente de la Asociación de Sidreros de Bizkaia, argumenta la transparencia de este certificado. "Aquí no hay trampa ni cartón. La sidra natural con Eusko Label es un producto excelente que asegura su máxima calidad, avalado bajo un reglamento técnico del producto que recoge todas las cuestiones que debe cumplir". "Una vez producida la sidra es el propio organismo oficial HAZI el que realiza los sistemas de control, y en caso de que no se cumplan se toman las medidas oportunas", argumenta Zamalloa para explicar la transparencia del proceso.

VALORACIÓN

Respecto a la valoración de este primer año de presencia en el mercado de sidra Eusko Label, Zamalloa señala que un año es un ciclo muy corto de tiempo para hacer una valoración seria. "Yo creo que es un punto de inicio y que se han asentado las bases para un futuro repleto de éxitos". "A medio plazo los resultados van a ser evidentes pero las cosas necesitan su tiempo y en este proceso de adaptación estamos todos, desde productores, bodegueros e, incluso, clientes", añade el responsable de la asociación vizcaína. Las asociaciones de sidreros apoyan también todas las labores de promoción que lanzan desde el propio organismo oficial de Eusko Label con el objetivo principal de lograr notoriedad en el mercado, aportando a su vez valor al sector agroalimentario del País Vasco.

TODAS LAS SIDRERÍAS REGISTRADAS Uxarte, Saizar, Rezola, Lizeaga, Aginaga, Bereziartua, Baleio, Aburuza, Astarbe, Ola, Laneko, Petritegi, Eula, Etxebarria, Malgarrazaga, Kandi, Itxasburu, Añota, Axpe, Iparragirre, Urbitarte, Calonge, Larra

En el caso del territorio guipuzcoano, la máxima responsable de la Asociación, Arantza Eguzkiza, además de ocupar el cargo de presidenta es una gran experta en lamateria productiva de sidra y actualmente elabora dos sidras inscritas con el certificado Eusko Label.

En cuanto a la tipología del producto, Eguzkiza destaca que "estamos ante una sidra natural que respeta el modo de elaboración tradicional y contiene características organolépticas que la identifican como tal respecto a sidras de otros territorios o países, en el que las variedades de manzana propia y la forma de elaborar de los sagardoegiles vascos son la clave". Gipuzkoa sabe mucho de ello y por este motivo la Asociación de Sidreros ha apoyado en todo momento la producción de una sidra con certificado Eusko Label, al entender dicha certificación como una herramienta más en manos del sidrero, quien en función de sus intereses o circunstancias profesionales decide hacer uso de ella o no.

Bajo esta línea, la postura adoptada desde la asociación de sidreros, según argumenta su presidenta, "se ha basado en la obligación de defender los intereses y necesidades de sus socios apoyando la certificación Eusko Label".

Asimismo, corrobora que "los sagardoegiles que elaboramos sidra Eusko Label formamos a su vez una sección dentro de la propia asociación para poder reunirnos y trabajar mejor en esta especialidad que nos une aún más y nos permite organizar y llevar a cabo diversas actividades y acuerdos".

MERCADO VASCO

La presencia de este producto dentro de la familia Eusko Label ha venido a mejorar no solo la situación de los productores, sino también de los consumidores. Las ventas de sidra embotellada va a ser el principal reflejo de ello.

Según valora Arantza Eguzkiza, "la ventaja en el mercado es ofrecer al consumidor por fin un producto certificado que garantiza la calidad y origen de la misma, algo que existía en otros productos de nuestra tierra y hacía falta en la sidra". Añade que, "el día que podamos obtener una Denominación de Origen le daremos a nuestra sagardoak el reconocimiento definitivo que se merece".

"Con la marca ya en la calle ahora toca darla a conocer al consumidor y por parte de los sagardoegiles seguir realizando el esfuerzo por hacer las cosas cada vez mejor", concluye Eguzkiza.

Por último, en este repaso por el País Vasco cabe hablar de Álava, el territorio con menor presencia de sidras naturales inscritas a Eusko Label, pero donde se está trabajando a grandes pasos para ir avanzando de cara al futuro. Juan Antonio Aretxaga, presidente de los sidreros alaveses, puntualiza que Álava cuenta con un único productor de sidra natural con Eusko Label, "pero

nuestro objetivo más inmediato es comenzar por el primer escalafón de proceso productivo, la explotación de manzana autóctona”.

LA SIDRA DE EUSKO LABEL

La sidra se realiza con manzanas autóctonas, exclusivamente de explotaciones de Euskadi. Es un alimento que pertenece al grupo de las bebidas alcohólicas con una graduación mínima de 5 grados, y debido a ello debe tomarse con moderación. Según Tania Sánchez del Amo, diplomada en Nutrición Humana y Dietética, el aporte energético de 100 gr. de sidra son aproximadamente 45 kcal., lo que supondría el 2% de la cantidad diaria recomendada. Nuestro organismo emplea estas calorías como fuente de energía para realizar cualquier actividad física. El principal componente de la sidra es el agua; por cada 100 gr. de sidra, 90.30 gr. son de agua. También lleva alcohol 3.70 gr./100 gr., e hidratos de carbono 6 gr./100 gr. El resto se reparte entre minerales y vitaminas. Entre los minerales están el hierro, calcio, potasio, magnesio, sodio, fósforo y trazas de zinc, y entre las vitaminas, la B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9 y trazas de vitamina A y vitamina E.

Es una sidra sin gas ni azúcares añadidos, que no contiene grasa. Entre otras, se le otorgan propiedades como ser rica en antioxidantes, sustancias que previenen los daños celulares; ayuda a mantener la presión sanguínea en niveles óptimos; es digestiva; y es diurética, adecuada para eliminar toxinas que se almacenan en el organismo, de forma que puede contribuir a reducir la acumulación de ácido úrico, mejorando la enfermedad de gota y evitando la formación de cálculos.

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

-
-
-

• © Deia - Noticias de Bizkaia

-
-
-