

**AGRICULTURA** | Certificado de calidad

## 20 productores empiezan a comercializar 860.000 litros de sidra con Eusko Label

- El producto se suma a los otros trece que ya poseen el label vasco
- La campaña de publicidad durará hasta el 8 de mayo
- Se analizarán una quincena de parámetros para otorgar el certificado a la sidra
- Los procedimientos de control los supervisará la Fundación Kalitatea
- Por el momento son veinte las explotaciones que ya producen sidra con label

*Efe* | Usurbil (Gipuzkoa)

Actualizado **miércoles 23/03/2011 18:32 horas**

---

Una veintena de productores comenzarán a comercializar desde finales de este mes **los primeros 860.000 litros de sidra natural con Eusko Label**, producida íntegramente en el País Vasco con más de un millón de kilos de manzanas autóctonas.

La consejera vasca de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, **Pilar Unzalu, ha presentado hoy este nuevo producto** de calidad garantizada por el distintivo Eusko Label, en un acto celebrado en una sidrería de Usurbil (Guipúzcoa) en el que ha estado acompañada por el viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue.

En el evento, al que **han acudido decenas de productores de sidra**, también han participado la directora de la Fundación Kalitatea, Amaia Luquin, y los presidentes de las asociaciones de sidreros de Guipúzcoa, Vizcaya y Álava, entre otros.

Durante el evento, se ha dado a conocer la campaña publicitaria que, hasta el próximo 8 de mayo, acompañará al lanzamiento de este **nuevo producto que se une a los otros trece que ya cuentan con el label vasco** de calidad como los pimientos de Gernika, la miel, la leche, los huevos, el pollo y la patata de Álava, entre otros.

Por el momento **son veinte las explotaciones que ya producen sidra con label**, catorce guipuzcoanas y seis vizcaínas, aunque otras siete ya se han inscrito para tomar parte en el proyecto.

El inicio de la producción de sidra con label en el País Vasco **ha sido posible tras la creación de una mesa de trabajo** integrada por productores de manzana, elaboradores de sidra, técnicos, miembros de la Fundación Kalitatea y las distintas administraciones, que han elaborado un reglamento técnico del producto.

La sidra certificada con la marca vasca de calidad está controlada desde el manzano, la recolección, el transporte y la elaboración de la sidra, hasta el envasado y el etiquetado; **procedimientos que son supervisados por la Fundación Kalitatea**.

Este organismo realiza diferentes pruebas en múltiples laboratorios y universidades que **analizan una quincena de parámetros como el grado alcohólico de la sidra**, el ph, el ácido málico, los azúcares, las cenizas y los fenoles, entre otros aspectos.

Además, **un Comité de Calificación se encarga de la cata del producto** y de la evaluación de sus características organolépticas, así como sus valores visuales, olfativos y gustativos.

La nueva sidra con Eusko Label **será envasada en botellas especiales**, aprobadas por Kalitatea, que protegen adecuadamente la sidra de un posible deterioro por exposición a la luz, y aseguran su fácil identificación por parte de los consumidores gracias a un etiquetado numerado y controlado