

## **EUSKO LABEL SAGARDOA**

### **2010eko UZTAREN AURKEZPENA**



Eusko Label sagardoaren lehenengo uzta 2010ekoa izan da, Kalitatea Fundazioak ikuskatu eta zertifikatutako lehenengo sagardoak 2010eko uztakoak izan dira eta dagoeneko merkatuan daude. Eusko Labelak bertako sagarra erabiltzen du %100 eta sagardotegi bakoitzak du bere gustuko sagar nahasketa. Horrek Eusko Label zigiluaren barruan sagardo desberdinak dastatzeko aukera emango du, baina orokorrean 2010eko uztak fruta usain eta zapore handiko sagardoa ekarri digu eta mikaztasun puntu egokia duena.

Botilako sagardoa "Euskal Sagardoa-Sidra Natural de Pais Vasco-Eusko Label zigiluarekin atera da merkatura

eta horretarako Araudi Teknikoak biltzen dituen arauak betetzen ditu. Araudi honetan sagarraren zaintzatik hasi (erabilera, sagar motak...) eta elaborazio prozesu guztia arautzen da, eta baita enbasatua edo etiketatua bezalako gaiak ere. Kalifikazio eta Zertifikazio prozesuak ere zehazten ditu Eusko Labeleko sagardoaren araudi teknikoak.

Eusko Label sagardoaren analitikak laborategi desberdinetan egiten dira eta 15 parametro desberdin analizatzen dira bertan: azidotasuna, alkohola, pHa, azido malikoa, azukreak, fenolak... eta azken proba Kalifikazio Komiteak pasatzen du, eta komite hau da sagardoak eskatzen zaizkion ezaugarri organoleptikoak betetzen dituen esango duena, bistan, usainean eta zaporean. Sagastitik botilara arte kontrolatu eta analitika eta Kalifikazio Komitea pasatzen duten sagardoei bakarrik ematen zaizkie EUSKOLABEL zigiluari dagozkien etiketak.

Hau horrela dela ziurtatzea Kalitatea Fundazioaren egitekoa eta erantzukizuna da, ENAC erakunde ofizialaren akreditazioa baitu ikuskatze eta kontrolak egin ahal izateko.

Etiketak kontrolatuak eta numeratuak dira eta erraz bereizi litezke edozein lekutan, sagardotegi bakoitzaren izenaren gainean Eusko Label zigilua baitaramate.

Honenbestez, Horretarako akreditatutako erakunde batek zertifikatutako lehenengo sagardoa da Eusko Labela, Euskal Herrian bakarra, eskaintzen dituen ezaugarriak ziurtatzen dituena, Fundazioa Kalitateak ikuskatuta.

## **IBILBIDE LUZEA**

Martxoaren 23an aurkeztu zen Eusko Label sagardoa Usurbilgo Saizar sagardotegian eta geroztik ari da bere bidea egiten. Hala ere sagardoaren Eusko Labela sortzeko bidea askozaz luzeagoa izan da, nahiz Sagardogileen Elkartearen barruan eta baita Kalitatea Fundazio barruan ere. 2000garren urtean sagardoarentzako Jatorri Izendapen baten bila hasi ziren Gipuzkoako zenbait sagardotegi eta proiektu hura bertan behera geldituta, aurtan lortu da Eusko Label sagardoa merkatuan jartzea, 3 oinarri nagusirekin:

- 1) %100 bertako sagarra izango duena.
- 2) Kalitatezko produktu bat izango dena.
- 3) Hasi sagastitik eta botilara arte Kalitatea Fundazioak zertifikatuko duena.

Azken boladan bilera ugari egin dituzte Kalitatea Fundazio barruan, sagardogileek; sagargileek; Foru Aldundi, Eusko Jaurlaritzza eta Kalitatea Fundazioko teknikariek; eta sektoreko teknikariek. Hortik sortu da Eusko Label sagardoaren reglamentua eta bide berri honetan aurrera egiteko ilusioa.

## **27 SAGARDOTEGI**

Gaur egun, 26 sagardotegi daude Eusko Labelean izena emanda, Gipuzkoako 19 eta Bizkaiako 7, eta dagoeneko badira sagardotegi gehiago datozen urteetan sartzeko interesa azaldu dutenak ere. 860.000 litro egin dira 2010ean Eusko Labelerako, 200 sagasti baino gehiagotako sagarrak erabilia, kalitatea fundazioak ikuskatuta eta dagoeneko merkaturatu dira lehen botilak, Eusko Labelak eskatzen dituen baldintza guztiekin. 2010ean 6-7 bat milioi kilo sagardo sagar izan zen Euskal Herrian eta

beraz, 4-5 milioi litro bertako sagarrarekin egiteko potentziala bada batz bestea. Eusko Label sagardoa egiteko Produkzio integratua edo ekologikoa dauden sagastietako sagarrak bakarrik erabili ahal izango dira, eta 3-4 urteko trantsizioa izango dute interesa duten sagarzaliek horretara egokitzen joateko.

Baina argi izan behar da ibilbide bat hasi besterik ez dela egin Eusko Label sagardoa merkatura aterata, milaka urte dituen produktu honetan eskailera maila bat gora egiteko helburuarekin. Sagastiak zaindu, sagar mota egokienak bereizteko inbestigazioetan jarraitu, elaborazio modu egokienak bereizi... etengabeko lana izango da hasitakoa, bestalde, sektorean beti egin izan dena, eta orain Kalitatea Fundazioak zertifikatuko duena.

Eusko Labela merkaturatu izateak eta bere arrakastak onuradun bat baino gehiago izango ditu: baserritar eta sagarzaliek, sagarrari emango zaion balio erantsiagatik; sagardogileak, kalitatezko produktu baten bidean sagardoa dagokion lekuan jartzeko aukera izango dutelako; kontsumitzaileak bertakoa eta kalitatezkoa dela zertifikatuta izango duen sagardoa aukeratu izango dutelako; bertako paisaia sagastiz hornituago eta zainduago egongo delako...

SIDRA EUSKO LABEL  
**PRESENTACIÓN DE LA COSECHA 2010**



Hoy presentamos las primeras sidras Eusko Label, las primeras sidras con control del proceso y certificación por parte de la Fundación Kalitatea que están en el mercado. La sidra Eusko Label es elaborada 100% con manzana autóctona y entre las más de 100 variedades de manzana existentes cada sidrería es quien elige que tipo de mezcla de variedades es la idónea para su elaboración. Ello nos dará, junto con otros factores de elaboración, temperatura etc., la opción de poder degustar diferentes tipos de sidra Eusko Label, aunque si bien la cosecha del 2010 se caracteriza por sidras de un gran aroma y sabor a fruta y con un adecuado punto amargo.

La sidra natural embotellada ha salido al mercado con el distintivo (marca) "Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco" – Eusko Label

y lo hace cumpliendo las reglas de juego establecidas en un Reglamento Técnico elaborado a tal efecto. En dicho Reglamento se regula tanto la fase de cultivo de manzana (variedades y manejo) como la fase de elaboración de la sidra natural y, además, se han definido otras normas referidas a la comercialización (envasado, etiquetado,...). También quedan definidos los procedimientos de calificación y certificación que son los que permitirán que la sidra salga al mercado con la marca "Euskal Sagardoa- Eusko Label".

Las analíticas de la Sidra Eusko Label se realizan en diferentes laboratorios, donde se analizan 15 parametros diferentes que son: la acidez, el alcohol, el pH, el ácido málico, azucares, fenoles... El último control de todo el proceso lo pasa el Comité de Calificación que es el encargado de decidir si cumple con las características organolépticas que se le piden a la sidra, en cuanto a vista, aroma y sabor. Dentro de todo el proceso de control que se exige, se le dará la etiqueta de certificación EUSKOLABEL a toda aquella sidra que cumpla con la norma establecida.

Comprobar que esto se hace así es tarea y responsabilidad de la Fundación Kalitatea, ya que está acreditada por un Organismo Oficial (ENAC) para llevar adelante las labores de inspección y control, labores que permiten calificar la sidra como apta para llevar el distintivo, y, finalmente certificar (garantizar) todo ello.

Las etiquetas están controladas y numeradas y se distinguen fácilmente, ya que en la parte superior, cada marca lleva el sello Eusko Label.

Aquí tenemos, pues, la primera sidra certificada de Euskal Herria, inspeccionada y certificada por la Fundación Kalitatea y que garantiza el cumplimiento de todas las cualidades que ofrece.

#### UN LARGO RECORRIDO

La sidra Eusko Label se presentó el 23 de marzo del 2010 en la sidrería Saizar de Usurbil. El recorrido para la obtención de una sidra certificada 100% con manzana autóctona ha sido largo. Es el año 2000 cuando algunas sidrerías de Gipuzkoa dan comienzo al proyecto en la búsqueda de una Denominación de Origen, pero el proyecto no cuaja. Y es el presente año cuando se ha conseguido, por fin, poner en el mercado la sidra Euskolabel que cumple con 3 características principales:

1. 100% manzana autóctona
2. Un producto de calidad
3. Certificada por Fundación Kalitatea en todo el proceso de producción, elaboración y embotellado.

El reglamento de la sidra Eusko Label se ha creado entre la Fundación Kalitatea, sidreros, productores de manzana, técnicos de las tres Diputaciones, técnicos del Gobierno Vasco y técnicos del sector.

## 26 SIDRERIAS

Son 26 las sidrerías inscritas en el Eusko Label, 19 de Gipuzkoa y 7 de Bizkaia y ya son unas cuantas más las que han mostrado su interés. En total son 860.000 litros de sidra las que se han elaborado para el Eusko Label y para ello se han utilizado manzanas de más de 200 manzanales. Pero el potencial es mucho mayor, ya que en el 2010 ha habido una producción de 6-7 millones de kilos de manzana autóctona. Para la elaboración de sidra Eusko Label se utilizará manzana producida bajo las normativas de producción integrada o producción ecológica y para ello los productores interesados tendrán un plazo de transición de 3-4 años para poder acogerse a alguna de estas normativas.

## **1.- CONCEPTOS BASICOS**

### **Estrategia de valorización de producto:**

Estrategia empresarial que consiste en dar un mayor valor al producto actual mediante una serie de acciones específicas para ello, con el fin de diferenciarlo de los productos de la competencia y así posicionarlo mejor en el mercado

### **Calidad:**

Conjunto de cualidades (higiénico-sanitarias, sensoriales,...) que hacen que los alimentos sean aceptados por los consumidores. Deberíamos distinguir

#### 4. Calidad normalizada:

Todos los productos agroalimentarios que salen al mercado tienen que cumplir unas normas mínimas establecidas: seguridad alimentaria, técnico-sanitarias, de envasado, etiquetado,...Todas estas exigencias de obligado cumplimiento confieren al producto una Calidad Normalizada.

#### 5. Calidad garantizada

Producto agroalimentario cuya calidad, superior a la media, queda definida en un documento público y ello está garantizado por un tercero que, a su vez, está acreditado para ello. Estos productos llevan los distintivos Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), sujetos a normativa de la Unión Europea; y las Marcas de Garantía (MG) sujeta a la Ley de Marcas (nacional). Las Marcas Colectivas entran dentro de esta categoría si adoptan un sistema de certificación y garantías como los que tienen los distintivos señalados.

## Marca de Garantía:

La marca de garantía se define de la siguiente manera:

- todo signo susceptible de representación gráfica,
- utilizado por una pluralidad de empresas bajo el control y autorización de su titular (que no pueden ser las empresas)
- la cual certifica que los productos cumplen unos requisitos comunes, en especial, en los que concierne a su calidad, componentes, **origen geográfico, condiciones técnicas o modo de elaboración del producto.**

- ✓ Marca: por ejemplo, Eusko Label
- ✓ Garantía: un tercero acreditado (autorizado) garantiza que se cumple lo que está establecido en la norma reguladora del producto (El Reglamento de Uso de la Marca Eusko Label y el Reglamento Técnico de la Euskal Sagardoa)
- ✓ Titularidad: Pública – de la Fundación Kalitatea

## “Euskolabel”:

Es una marca cuyo signo gráfico es la K de Kalitatea y sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general.

- Garantiza al consumidor un exigente nivel de calidad.
- Sirve al consumidor permitiéndole identificar el origen y autenticidad de los productos con total seguridad.

Todos los productos Eusko Label están sujetos a un Reglamento Técnico y a unos controles que garantizan el cumplimiento del mismo.

La Fundación Kalitatea es el órgano de control (inspección de instalaciones y procesos y análisis físico-químico y sensorial) y certificación de los productos Eusko Label y está acreditada por ENAC para ello.

### **“Euskal Sagardoa”:**

Marca que identifica el producto que se pretende amparar bajo el distintivo Eusko Label. Está sujeto a un Reglamento Técnico y a unos controles que garantizan el cumplimiento del mismo, como se ha citado antes.

### **Acreditación:**

La acreditación es el procedimiento mediante el cual un Organismo autorizado (ENAC en España) reconoce formalmente que una organización, en este caso la Fundación Kalitatea, es competente para Certificar productos agroalimentarios, según lo establecido por la norma EN 45011 para entidades de certificación de producto

### **Certificación:**

Certificar un producto es declarar que, tras una evaluación objetiva (realizada por quien no es parte de la actividad, es decir, por alguien ajeno al cultivo o a la elaboración), el producto es conforme con unos requisitos previamente establecidos, en este caso en el Reglamento Técnico de la sidra.

### **Calificación:**

Sidra natural que ha pasado todos los controles (físico-químico y sensorial) y que está pendiente de que ello se certifique por la Fundación Kalitatea y que expida las etiquetas numeradas con la Marca “Euskal Sagardoa”

### **Comité de Calificación:**

Comité, que mediante catas sensoriales (organolépticas) de la sidra natural, califica a la sidra como "apta" (sin defectos) y, por tanto, podría llevar el distintivo Euskal Sagardoa-Eusko Label". El Comité de calificación está formado por personal con experiencia en el análisis sensorial

### **Producción integrada:**

La Producción Integrada es un sistema de producción agrícola que trata de compatibilizar en todo momento la protección medioambiental, las exigencias de la sociedad y la productividad agrícola.

Para ello se plantea como objetivo una mayor utilización de los recursos y mecanismos de producción naturales e introduce los métodos agronómicos, como labores culturales, fertilización, riego, lucha biológica o química, etc,...idóneos para conseguir dicha compatibilidad.

### **Producción ecológica:**

La producción ecológica es la actividad agraria de producción de alimentos vegetales sin la utilización de sustancias químicas de síntesis, por lo que se respeta el medio ambiente y se conserva la fertilidad de la tierra mediante la utilización óptima de los recursos naturales.

**El objetivo de la misma es obtener alimentos de la más alta calidad nutritiva y organoléptica (color, olor, sabor), basándose en el respeto al medio ambiente y en el mantenimiento de la fertilidad de la tierra mediante un desarrollo agrario perdurable**

## 2.- NORMATIVA REGULADORA: DOCUMENTOS

REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTIA "EUSKOLABEL" aplicable a los productos agroalimentarios con Eusko Label



REGLAMENTO TECNICO DE LA MARCA "EUSKAL SAGARDOA" CON EUSKOLABEL, aplicable a la manzana autóctona y a la sidra natural. Este Reglamento tiene como anexos una serie normas y procedimientos que describen "como se hacen las cosas"

- NORMA TECNICA DE PRODUCCION INTEGRADA Y ECOLÓGICA DEL MANZANO
- LISTADO DE VARIEDADES AUTOCTONAS
- REGLAMENTO TECNICO DE LA EUSKAL SAGARDOA
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS (P.O.) Y ESPECIFICOS(P.E.)
  - P.O. GENERAL DE CERTIFICACION
  - P.O. PROCEDIMIENTO DE COMITÉ DE CALIFICACION
  - P.E.REQUISITOS PREVIOS DE OPERADORES Y ETIQUETADORES
  - P.E. SISTEMA DE CERTIFICACION
  - P.E. MODELOS DE SOLICITUD-CONTRATO de inspección y control
  - P.E. LISTADO DE NO CONFORMIDADES
  - P.E. FORMATOS, ENVASES Y ETIQUETAS
  - P.E DOCUMENTOS DE ALTAS Y BAJAS
- DOCUMENTO UNICO DE MARCAS referido a cómo usar la marca Eusko Label en el etiquetado y a las condiciones de convivencia de la marca Eusko Label y de las marcas privadas comerciales



**Euskal  
Sagardoa**  
Sidra Natural  
del País Vasco

**SAGARDOA**  
SIDRA NATURAL

**EUSKO  
LABELA  
%100  
Bertako  
sagarra**

**EUSKO  
LABEL  
100%  
Manzana  
autéctona**

