



Departamento: Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca  
Asistencia de: Pilar Unzalu



## *Pilar Unzalu presenta la sidra natural con Eusko Label, elaborada exclusivamente con manzana del País Vasco*

23 de Marzo de 2011

La Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, Pilar Unzalu, ha presentado hoy oficialmente la "Sidra Natural del País Vasco - Euskal Sagardoa" con certificación de calidad Eusko Label, un producto elaborado exclusivamente con manzanas producidas en Euskadi. A finales de este mes se empezarán a comercializar en botella los 860.000 litros elaborados por las 20 sidrerías registradas en esta primera campaña, una cifra que para el próximo año alcanzará la treintena.

Pilar Unzalu, quien ha presidido en la sidrería Saizar de Usurbil (Gipuzkoa) la presentación del producto número 14 distinguido con el label de la Fundación Kalitatea Fundazioa, ha destacado "el empuje y el tesón de todas las personas que, desde el sector de la sidra y de la producción de manzana en Euskadi" han "hecho posible" la producción de una sidra con altos estándares de calidad y "garantía total de trazabilidad".

Ha insistido en que la reglamentación aprobada por la Fundación Kalitatea Fundazioa establece un control riguroso sobre "toda la cadena" de producción, abarcando desde los manzanos, la recogida de la manzana, transporte, prensado o la elaboración de mostos, hasta la fermentación, envasado, etiquetado, etc.

"La consecución de la sidra con Eusko Label produce una especial satisfacción, porque quiero recordar que la sidra fue uno de los primeros productos que en su día se propusieron y fueron analizados para la obtención de la 'K' de calidad", ha señalado la consejera vasca, quien ha subrayado que la "apuesta por la calidad" y la "incorporación de valor añadido a nuestros productos" incrementa, sin duda, su capacidad de competir en los mercados.

Ha destacado que "estamos ante una sidra elaborada única y exclusivamente con manzanas del País Vasco. Y esto significa, por un lado, que recuperamos realmente una bebida tradicional nuestra; y, por otro, que abrimos la posibilidad de potenciar la producción autóctona de manzana para sidra".

Kalitatea realiza exhaustivos análisis de producto en numerosos laboratorios (Fraisoro, UPV, centros de Valladolid, Alicante o Alemania) para estudiar un total de 15 determinaciones, desde la acidez, grado alcohólico, PH, ácido málico hasta los azúcares, cenizas y fenoles. Finalmente el Comité de Calificación efectúa la cata del producto y la valoración de las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales.

### EN CRECIMIENTO

Este mismo mes se van a poner en el mercado las botellas con Eusko Label de 20 sidrerías registradas, que han elaborado algo más de 860.000 litros de sidra con 1.150.000 kilos manzana de Euskadi.

Hay cerca de 30 sidrerías inscritas de cara a la producción de sidra con Eusko Label para el próximo año, y existe un amplio margen para incrementar la elaboración sidra certificada, ya que en Euskadi se producen entre 6 y 7 millones de kilos de manzana de sidra.

En la actualidad están registrados 250 productores de manzana en este proyecto de calidad, pero ya se ha detectado un incremento en el interés del sector por realizar nuevas plantaciones de manzano o por ampliar las existentes.

Pilar Unzalu ha aplaudido "tanto la determinación como sector, como la eficacia y el rigor" de los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales (Fundación Kalitatea) -demostrado durante muchos años de experiencia y con numerosos productos- y ha expresado su convencimiento de que la apuesta por la calidad y la garantía de trazabilidad "hará que la sidra elaborada exclusivamente con manzanas del País Vasco ocupe un espacio destacado en el mercado".

REGISTRADAS 2011 (ya han producido este año con Eusko Label)