



JAKES AGIRREZabal DIRECTOR GENERAL DE HAZI

"Todas las iniciativas orientadas a integrar y sumar esfuerzos benefician al sector de la sidra"

El organismo del Gobierno Vasco Hazi se encarga de controlar la elaboración de la nueva sidra Eusko Label, producida con manzanas de Euskadi. Jakes Agirrezabal, director de la corporación, valora que la campaña ha tenido muy buena acogida y se muestra motivado con el devenir del caldo

OIHAN VITORIA - Lunes, 18 de Junio de 2012 - Actualizado a las 05:27h



(Hazi)

DONOSTIA. Durante muchos años los productores de sidra han tenido que recurrir al extranjero para comprar manzanas, pero el sector cuenta desde hace año y medio con la única sidra producida al 100% con manzanas autóctonas de Euskadi. La corporación Hazi supervisa todos los procesos de su elaboración a través de numerosos análisis que permiten asegurar la calidad del producto. La asociación atesora una amplia plantilla de 190 trabajadores y es fruto de la unión entre las empresas Itsasmendikoi, IKT y Fundación Kalitatea. Según, Jakes Agirrezabal, "la alianza tiene como objetivo impulsar la competitividad y la sostenibilidad del sector primario, alimentario y del medio rural y litoral vasco".

La sidra Eusko Label obtuvo excelentes resultados en el Campeonato de sidras de Gipuzkoa que tuvo lugar el pasado 2 de junio en Donostia. Dejando de lado los galardones cosechados, ¿cómo ha ido la campaña?

Llevamos trabajando codo con codo con los productores desde que lanzamos el producto al mercado, y a menudo les consultamos sobre la situación de la campaña. Los propios productores nos trasladan que la campaña va muy bien, y la valoración que hacemos tanto en términos cualitativos como cuantitativos es totalmente positiva. El sello Eusko Label nació con el propósito de aportar valor a los productores y de apoyar a los productos que cuentan con una calidad diferenciada, y sin duda alguna, la sidra es una de ellas. Su calidad es incuestionable y tiene un origen certificado para que sea reconocible y se pueda vender mejor.

¿Qué acogida ha tenido la sidra entre los consumidores?

Según los estudios que acabamos de publicar, Eusko Label es un sello que está bien posicionado en la mente del consumidor y en este caso, la suma entre la marca y el producto es muy potente. La sidra es un producto bien arraigado y muy vinculado a la tradición y cultura de nuestra tierra. Por eso, a través del distintivo Eusko Label garantizamos al consumidor que el producto se está produciendo con manzana de aquí. Es un argumento importante, porque contribuye al desarrollo rural.

Una parte del sector ha optado por comercializar sus bebidas con sellos privados, y otra ha preferido hacerlo de la mano de una marca pública.

Sí, así es. Nosotros desde el primer momento hicimos el esfuerzo de trabajar conjuntamente, y haciendo hincapié en una etiqueta vinculada a manzanas producidas aquí, seguimos intentando que se sumen la mayoría de bodegas posibles. En cambio, otras marcas han optado por privatizar sus sellos, y si aprovechan las inercias y el volumen amparado en una marca privada que va acompañada de un producto contrastado, yo creo que pueden conseguir buenos resultados, ya que es una buena estrategia para ellos.

¿Esta división beneficia o perjudica al sector?

Nosotros creemos que todas las iniciativas orientadas a integrar y a sumar esfuerzos benefician al sector de la sidra. Realmente, lo que deseamos es que todos los operadores que estén trabajando en el sector cosechen resultados positivos. En esta línea, el sector puede decidir entre recorrer un camino u otro. Nosotros, como entidad pública, el camino que apoyamos principalmente es un camino que está vinculado con el compromiso que los sidreros adquieren con la manzana producida en Euskadi. Por eso, hemos apostado con tanto entusiasmo por la producción de sidra con Eusko Label, ya que garantiza la presencia del eslabón más débil de la cadena valor, que al fin y al cabo es el productor o el baserritarra que tiene los manzanos plantados.

¿Cuántas sidrerías forman parte del consorcio?

25 sidrerías se han unido a este proyecto y le han dado al producto una presencia garantizada en los lineales. Seguimos trabajando para que se incorporen más, ya que ahora mismo Eusko Label es el único sello certificado que acredita que la sidra que se consume es una sidra de calidad diferenciada y elaborada con manzana de aquí.

No obstante, durante muchos años se ha tenido que recurrir a comprar manzanas en el extranjero. ¿Qué diferencia hay entre las manzanas que se producen en Euskadi y las que se producen fuera?

La sidra que se produce con manzana de Euskadi y siguiendo el reglamento de Eusko Label, es una sidra diferenciada. A día de hoy, hay muchas sidras en el mercado, pero lo que si podemos acreditar es que nuestra sidra tiene personalidad propia y la gente la puede degustar y disfrutar sabiendo que está elaborada con manzanas autóctonas. Otra de las ventajas de la marca Eusko Label es que se produce al amparo de un modelo integrado, y eso significa que beneficia tanto al que produce la manzana como al que vende la sidra. Queremos contribuir a que cada vez haya más manzanos, a que se produzcan más manzanas aquí y a que nuestros baserritarras tengan una línea que tenga salida en el mercado.

Por tanto, el reconocimiento de los baserritarras saldrá reforzado gracias a la marca Eusko Label.

Evidentemente, el recorrido de Eusko Label supone de manera expresa un reconocimiento al trabajo de muchísimos productores. Hay más de 2.000 productores que están trabajando en torno al sello de calidad y estamos seguros de que durante todos los años de su existencia la marca siempre ha estado muy identificada con el productor local. En ese sentido, pensamos que podemos contribuir, no sólo a que produzcan y vendan más, sino a que la gente reconozca mejor la labor que están llevando a cabo nuestros baserritarras. Eusko Label siempre ha querido ser una herramienta de unión de los productores.

¿Cuál es el estado de los manzanos?

El sector de la sidra ha tenido en los últimos años un avance espectacular, tanto como negocio, en la parte de desarrollo de industrias, y en su parte de proceso de calidad y de control de materia prima. Ya venimos con un largo recorrido y la calidad de la manzana está garantizada.

¿Tiene margen de mejora?

El desarrollo lógico de una marca es que según vaya evolucionando sume más efectivos. Por eso, creemos que somos capaces de tener más manzanos, además de más sidreros. Aún así, es verdad que las cosechas a veces son muy caprichosas y que todos los años la producción rural suele tener bastantes altibajos.

Hoy en día, 15 productos cuentan con el distintivo Eusko Label. A corto plazo, ¿barajan la comercialización de algún otro producto?

En esta legislatura hemos presentado tres productos: la lechuga, el aceite de Rioja Alavesa y la sidra. Desde hace bastantes años, estamos inmersos en la línea del tocino de cerdo. Hay un amplio abanico de productores que lo están produciendo y es un producto que tiene arraigo aquí, con una gran tradición y cultura. Estamos haciendo muchos esfuerzos de integración y entendemos que si las cosas van presumiblemente bien puede traducirse en un lanzamiento dentro de unos cuantos meses.

Cargando comentarios...



Haz tu comentario

[Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

ComentariosNúmero de caracteres (500/500)

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

[Quiero registrarme](#). Sólo tardarás un minuto. El comentario se enviará después de registrarte.

Usuario registrado

Correo electrónico

Recordarme la próxima vez

[¿Olvidaste tu contraseña?](#)

Enviar

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

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

Publicidad

-
-
-
-

• © Diario de Noticias-Edición Digital

-
-
-