

Eusko Label Sagardoa | **Txotxi!**

SIDRA DE AQUÍ 100%



La prueba final la realiza el Comité de Calificación.

Además de controlar el producto se realizan labores de promoción para lograr notoriedad en el mercado.

La sidra Eusko Label es una sidra producida **totalmente con manzana de Euskadi** y controlada de principio a fin

La importancia de **identificar los productos** de Euskadi va en aumento

TEXTO ANE MUÑOZ
FOTOS N.G.

DONOSTIA. La Sidra Eusko Label es una sidra natural producida 100% con manzana de Euskadi y controlada de principio a fin. Es decir, desde la producción de las manzanas, a los manzanales y sus productores, siendo estos registrados en los listados de la Unidad de Certificación de Hazi, la corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo rural y marino. Además, se controla también la forma en la que la manzana es transportada a los centros de elaboración, la producción de la propia sidra, su envasado y etiquetado.

Además del control, Hazi realiza numerosos análisis de producto en múltiples laboratorios y universidades. En total, se analizan 15 determinaciones, desde la acidez, grado alcohólico, pH, ácido málico hasta los azúcares, cenizas y fenoles. Esos análisis se realizan en diferentes laboratorios, para asegurar la objetividad. Entre ellos están el laboratorio de Fraisoro en Zizurkil, Inzamac de Valladolid, la facultad de Químicas de la UPV o el laboratorio Brooker de Alemania, entre otros.

Sin embargo, quien realiza la prueba final es el Comité de Calificación en la Unidad de Certifi-

cación. Ellos son los que se encargan de catar el producto y de valorar las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales.

Como ocurre con todos los productos con Eusko Label, las pautas que se deben cumplir para poder elaborar sidra natural con Eusko Label están recogidas en un reglamento técnico de producto que ha sido elaborado por una mesa de trabajo formada por productores de manzana de sidra, elaboradores de sidra natural, técnicos, representantes de Hazi y administraciones. Hoy por hoy, la tarea de control y certificado del producto le corresponde a la Unidad de Certificación. ¿Y todo esto por qué? Porque los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales funcionan, y si se ve que no se cumple algún extremo del reglamento se actúa en consecuencia tomando las medidas necesarias ante incumplimientos.

Además de controlar el producto se realizan a su vez labores de promoción con el objeto de lograr notoriedad en el mercado, aportando de esta forma valor al sector agroalimentario vasco.

La Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label se envasa en una botella aprobada por La Unidad de

Certificación de Hazi que asegura la fácil identificación del producto y la adecuada protección del deterioro del mismo por su exposición a la luz. La identificación y el etiquetado del producto certificado se realizan con etiquetas numeradas y controladas.

La necesidad de continuar con la labor de distinción de los productos agroalimentarios y pesqueros de Euskadi a través de distintivos de calidad públicos y oficiales es cada vez mayor. Nos encontramos en un entorno de economía de mercado cada vez más globalizado; tenemos un entorno competitivo abierto, en donde los productos agrarios y alimentarios propios y externos, compiten por el mercado. En ese escenario, Eusko Label es una garantía de origen y calidad para el consumidor; y a su vez debe de ser para los productores una herramienta de valorización de su trabajo, ofreciendo así mayor competitividad en el mercado.

En Euskadi se ha apostado por una política agroalimentaria de calidad total que, manteniendo los sistemas de producción tradicionales, dota a nuestros productores y a nuestra Industria Agroalimentaria de unas herramientas que permiten distinguir sus productos avalados por su excelencia ante el consumidor. La política de diferenciación de la calidad tiene dos objetivos principales: la generación de mayor valor añadido desde nuestra actividad productiva y extractiva y la sostenibilidad de los recursos y la vida rural. Mantener la tradición es importante pero también tiene que cobrar protagonismo la innovación. Tradición e innovación deben de ir unidas de la mano.



Aginaga Tolare Sagardotegia
Urte osoan txotxetxi! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** - Autobus de línea a 50 m.
Todo tipo de celebraciones.

Aginaga auzoa - 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginagasagardotegia.com
info@aginagasagardotegia.com



"Goza ezazu
Iparragirreko
berrikuntzaz"



IPARRAGIRRE
TOLARE SAGARDETEGIA

943 55 03 28 // 943 33 73 70
www.iparragirre.com




OLA SAGARDETEGIA
Inguru paregabea, frontoi eta umeentzako parkearekin

www.olasagardotegia.com
Meaka auzoa, Irún,
erreserbak
943 623130
telefonoan

