

«Los resultados confirman que la Euskal Sagardoa Eusko Label es de la máxima calidad»

➤ **Arantxa Eguzkiza, Presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y elaboradora de Euskal Sagardoa Eusko Label.**

➤ ¿Qué tiene de especial la sidra Euskal Sagardoa Eusko Label?

La sidra Euskal Sagardoa Eusko Label tiene de especial que es la única sagardoa de Euskal Herria que garantiza que está elaborada en su totalidad con manzana autóctona y que tiene una calidad diferenciada.

➤ Siendo una marca certificada, ¿qué requisitos tiene que cumplir?

Se tienen que cumplir todos los requisitos que establece el Reglamento Técnico de la sidra Euskal Sagardoa y el Reglamento de uso de la marca Eusko Label, más exigentes que la normativa general sobre sidra natural.

Para los baserritarras productores de manzana y los sagardogiles significa someterse a unas reglas de juego (cumplir el citado reglamento técnico) y a un exhaustivo control y supervisión externo que lo certifica, todo ello para que el consumidor tenga la garantía de que la Euskal Sagardoa con distintivo Eusko Label que consume está elaborada 100% con manzana autóctona y que tiene una calidad contrastada por un panel de catadores, en cata ciega.

➤ El estudio de AZTI, el primer premio en el concurso de sidras de Diputación... ¿Se puede decir que la sidra elaborada 100% con manzana autóctona, certificada por una Entidad externa acreditada para ello, es de máxima calidad?

En el corto tiempo que llevamos los resultados así lo están confirmando y ello refuerza nuestro compromiso en una continua mejora, como productores de manzana y elaboradores con la Euskal Sagardoa Eusko Label, de ahí los proyectos de I+D que vamos a desarrollar tanto en el cultivo (banco de germoplasma, índice de madurez, genética,...) como en la elaboración (mezcla de variedades, monovarietales, control de proceso...).



Para el sagardogile elaborar Euskal Sagardoa Eusko Label supone un esfuerzo añadido en todos los sentidos: de trabajo, dedicación, costes. Pero estamos convencidos de los beneficios que reporta tanto a la calidad del producto como al entorno rural, paisaje, caseríos, actividad... en el que vivimos y eso es lo que nos motiva a seguir adelante construyendo esa identidad de sagardoa que crearon nuestros ancestros.

➤ Están recolectando la tercera cosecha Eusko Label. ¿Qué valoración hacen?

Tercera cosecha efectivamente y toca año de abundancia de manzana, a pesar de que se perdiera parte en primavera y de la incidencia de la sequía, paliada por las lluvias de final de verano. Podemos hablar de un resultado muy bueno.

➤ ¿Y los pasos a seguir en el futuro?

A futuro, aparte de los proyectos citados de I+D, seguiremos trabajando en consolidar la Euskal Sagardoa Eusko Label en el mercado y realizaremos un esfuerzo de comunicación para transmitir tanto a los distribuidores como al consumidor qué es lo que hay detrás de la botella Eusko Label, para que ambos

aprecien la diferencia. Así mismo, hemos iniciado los trabajos de reconocimiento y protección de la Euskal Sagardoa en el ámbito de la Unión Europea, abordando todos los requisitos y trámites que exige solicitar una Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)

➤ Es Presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. De los 50 asociados son 17 los integrantes del Eusko Label junto con otras 9 sidrerías de Bizkaia y Araba. ¿Cree que se irán animando más sidrerías?

Desde el punto de vista de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa lo importante es que tanto la Euskal Sagardoa Eusko Label como la futura D.O.P. son herramientas a utilizar por el sagardogile para valorizar en el mercado la sidra natural autóctona. A estas iniciativas pueden adherirse o no desde su libertad empresarial, en función de su filosofía y de sus estrategias y de la valoración que hagan del esfuerzo extra que esto requiere. Pero estoy convencida de que se irán sumando cada vez más sagardogiles. Los que ya estamos podemos asegurar que vale la pena esta apuesta de futuro.



Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

Eusko Labela duten kalitate goreneko elikagaiak

Benetakoaz gozatu

Eusko Label produktuaz gozatzea, hain zuzen ere, gure ekoizleek beren lanean jartzen duten arreta balioesten jakitea da, ingurune pribilegiatu parekaezin bat iraunarazten jakitea da, goi mailako kalitate ziurtatua duten produktuak aukeratzen jakitea da... eta benetakoaren zaporeaz gozatzen jakitea da.

Gehiago jakiteak gehiago gozatzea baitakar.

Alimentos de calidad superior Eusko Label

Saborea lo auténtico

Saborear productos Eusko Label es saber valorar el cuidado que nuestros productores ponen en su trabajo, es saber hacer perdurar un entorno privilegiado inigualable, es saber elegir productos de calidad superior certificada... y es saber disfrutar del sabor de lo auténtico.

Porque saber más es saber mejor.



Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

www.benetakoazgozatu.com
www.saborealoautentico.com



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE
PLANGINTZA, NEKAZARITZA
ETA ARRANTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA



hazi

Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurlaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino