

## Tribuna

## Fundación Kalitatea

www.euskolabel.net

## Nuevos productos de calidad que serán distinguidos con Eusko Label

El proceso para que un producto sea distinguido con Eusko Label es muy laborioso. Existen unas tareas previas que incluyen, fundamentalmente, estudios de sector productivo y transformador, de los canales de comercialización y de mercado y de la propia naturaleza del producto. A partir de estos estudios se procede a la definición precisa de todas sus características en su reglamento, así como la forma de producción y comercialización, envasado y etiquetado y el sistema de control.

En este momento, estamos analizando varios productos. Creemos que este sector es capaz de aportar al mercado una amplia gama de productos de calidad diferenciados y se está trabajando en ello. El producto que esperamos lanzar en los primeros meses de 2010 es el de Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label, y es que ya se está produciendo la primera cosecha bajo los requisitos definidos en un Reglamento Eusko Label. La carne de porcino y sus elaborados están también en tramitación tras consensuar las condiciones con los productores, y el posible lanzamiento de este producto se ve más cerca que nunca.

Por otro lado, hemos recibido una petición de un grupo representativo e importante de productores hortícolas de Bizkaia de lanzar algunos productos como la lechuga o la acelga. En este momento se está valorando este posible lanzamiento y podemos constatar que este proyecto también está muy avan-



*“Estamos analizando varios productos; en los primeros meses de 2010 esperamos lanzar el Aceite de Oliva Virgen Extra”*

*“La carne de porcino y sus elaborados están también en tramitación y se valora el lanzamiento de otros como la lechuga y la acelga”*

*“Hace poco se han puesto en el mercado Pimientos de Gernika y Guindillas de Ibarra fritos-congelados avalados por Kalitatea”*

zado. En estos momentos estamos a la espera de los resultados del estudio cualitativo en consumidores para saber qué opinión les merece esta decisión, qué precio están dispuestos a pagar, si lo aceptarían como Eusko Label... Con el mismo objetivo se está realizando otro estudio cualitativo en minoristas y mayoristas. Después de analizar toda la situación y si los datos son favorables tal y como esperamos, lanzaremos nuevos productos hortícolas en breve. Además, tenemos que dar

cuenta que hace poco se han puesto en el mercado los Pimientos de Gernika y las Guindillas de Ibarra fritos-congelados avalados por Kalitatea.

### Doce productos en el mercado

A estos nuevos productos hay que añadirles los doce productos que ya tenemos en el mercado bajo el distintivo de calidad Eusko Label: Patata de Alava, Miel, Leche del País Vasco, Huevo de Caserío Vasco, Pollo de Caserío, Bonito del Norte y Atún Rojo, Cordero Lechal,

Alubias del País Vasco (Tolosa, Gernika y Pinta Alavesa), Pimiento de Gernika y Carne de Vacuno. Estos dos últimos productos además son Denominaciones de Origen.

Kalitatea trata de gestionar todo esto con el mayor rigor y transparencia posible.

En nuestras actividades de inspección y certificación tenemos implantadas las normas internacionales de calidad ISO-17020 y EN-45011 respectivamente. En ambas actividades, Kalitatea cuenta

con el reconocimiento de ENAC a través de la acreditación de su competencia técnica, imparcial e independiente. Fundación Kalitatea es la primera entidad acreditada en Euskadi para certificar producto y es la primera entidad de inspección que logra acreditarse en el área agroalimentaria.

### Control y certificación

Por último queremos reseñar que en Kalitatea se ha hecho una apuesta por los sistemas de control y certificación y ese va a ser el camino a seguir. Vamos a fortalecer e intensificar esos sistemas de control para evitar fraudes y consolidar el creciente prestigio de los productos agroalimentarios de calidad de Euskadi. Hay que reseñar que los sistemas de control y certificación funcionan. Si alguien no hace las cosas bien, quedan evidencias y se actúa en consecuencia.

En definitiva, estos sistemas están para garantizar al consumidor, seguridad, autenticidad y origen del producto.



## Kalitatea Fundazioa ha participado en el libro 'Errazetak' de Eneko Atxa

El libro 'Errazetak' es el fruto de la colaboración entre Andoni Lupiañez y Eneko Atxa. Es una colección de recetas, cuentos y juegos para niños. Compuesto por fotografías e ilustraciones a todo color, y presentado en un soporte muy atractivo. Este libro de cocina ha sido publicado en euskera por Di-Da Komunikazioa, y para llevar a cabo esa labor, ha contado con la colaboración de Kalitatea Fundazioa.

En el recetario aparecen reflejados todos los productos con Eusko Label (doce), se han hecho recetas con los doce productos y, además, aparecen de una manera gráfica a través de

*En el recetario aparecen reflejados los doce productos con Eusko Label y, además, se han hecho recetas con cada uno de ellos*

fotos y los logotipos. “Hemos tratado que los productos aparezcan siempre con el identificativo correspondiente para subrayar la importancia que tiene el tema de la identificación para nuestros productores”. En estos momentos esta cuestión es muy importante, ya que de esta manera, señalan desde Fundación Kalitatea, “estamos comunicando que los

productos que llevan el distintivo Eusko Label son de Euskadi y de calidad”.

### Misión

La misión de la Fundación Kalitatea es la de impulsar, promover y desarrollar productos de calidad agropesqueros y alimentarios y garantizar al consumidor su origen, seguridad y calidad. Para ello, una de las tareas que se realiza es la de informar y formar a los consumidores. En esta ocasión precisamente, con el patrocinio de este libro, “lo que queremos es formar e informar a los más pequeños, a los futuros consumidores”, según concluyen desde Kalitatea Fundazioa.

## La Patata de Alava ofrece una excelente temporada en cantidad y calidad

A caba de comenzar la temporada de Patata de Alava con Eusko Label y, según las primeras estimaciones, se espera que sea una buena campaña en cantidad y calidad, se informa en la página web de Eusko Label. Se prevén buenos rendimientos en todas las variantes que se cultivan, con una subida considerable en kilos producidos en comparación con la temporada pasada. En ese sentido hay que tener en cuenta que el año pasado se padeció unas de las peores temporadas con cosechas que perdieron más del cincuenta por ciento. En esta ocasión además la cantidad

irá acompañada de calidad, y es que esta cosecha se está considerando como muy buena. “Nos encontramos en este momento -mes de octubre- en plena temporada de patata y se espera que los consumidores puedan encontrar este producto en el mercado hasta abril”.

La excepcional campaña se está viendo deslucida por la caída de los precios en el mercado que en algunos casos han bajado más del cincuenta por ciento. No obstante, hay que subrayar que los productores que producen patata con Eusko Label tienen un precio mínimo asegurado que está recogido en el contrato.