

Eusko Labela duen produktu berria:

# Euskal Sagardoa



Usurbilgo Saizar Sagardotegian Eusko Labela duen Sagardoa aurkeztu zen martxoaren 23an. 200dik gora lagun elkartu ziren ekitaldia jarraitzeko eta horien artean sagardogile ugari eta Euskadiko nekazaritza eta arrantza sektoreko ordezkari ugari izan zen. Hainbat agintari politiko ere izan ziren aurkezpenean, besteak beste, Pilar Unzalu, Inugurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailburua, Jon Azkue, Arrantza eta Elikagaien Industriako Sailburuordea, Gipuzkoa eta Bizkaiko Foru Aldundien ordezkariak eta hainbat legebiltzarkide ere izan ziren.

Amaya Luquin, Kalitatea Fundazioko Zuzendariak hitzaldian azpimarratu zuen bezala egun handia izan zen martxoaren 23a, denbora luzez lanean aritu ondoren Euskal Sagardoa argia ikusi baitzuen. Pilar Unzalu eta Jon Azkueren hitzak zorionekoak izan ziren, zorionak eman zizkieten proiektu hau aurrera atera zedin lanean jardun duten guztiei eta etorkizun oparoa opa zioten Eusko Labela duen produktu gazteenari.

Sagardogileen presentzia ere nabarmena izan zen eta denak ordezkatzeko oholtza gainera igo ziren Arantxa Eguzkiza, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko Presidentea, José Antonio Zamalloa, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko Presidente eta Pedro Lizarralde, Arabako Sagardogile

**La Sidra que estamos  
presentando es una sidra natural  
producida 100% con manzana  
de Euskadi y controlado de  
principio a fin**

Elkarteen Presidentea. Sagardogileek esker honeko hitzak izan zituzten eta adierazi zuten bereizgarri hau lortzeak sagardotegiei eta Euskadiko sagardo sagar sektoreari bultzada emango ziola.

Horrela, Eusko Label bereizgarri publiko eta ofizialaren pean bereizita dauden produktuen familia handituz doa;

sagardoarekin 14 dira marka horren pean komertzializatzen diren elikagai eta edariak.

Eusko Labela duten produktu guztietan bezala Euskal Sagardoa ekoizteko bete behar diren zehaztasun guztiak produktuaren araudi teknikoan daude jasota. Aipatu araudia sagar ekoizleek, sagardo egileek, teknikariek, Kalitateko arduradunek eta Administrazioen ordezkariak osatutako lan talde batek egin dute. Orain, Kalitateari egokituko zaio produktu horren kontrol eta egiaztapen lanak egitea. Norabide horretan azpimarratu behar da marka publiko eta ofizialen kontrol sistemek funtzionatu egiten dutela, eta ikusiko balitz araudia ez dela betetzen ondorioak hartuko lirateke, behar diren neurriak hartuz.

Produktua kontrolatzeko eginbeharrez gain produktuaren promozio lanak ere egingo dira, merkatuan nabarmentasuna lortzeko, Euskadiko nekazaritza eta arrantza sektoreari balioa emanez.

Euskal Sagardoa hasieratik bukaeraraino kontrolatua egongo da. Alde batetik, sagarraren ekoizpena kontrolatu da, ekoizleak ikuskatu dira, eta horien sagardi eta sagarrak kontrolatu dira. Araudiak bestalde adierazten du nola garraiatu behar den sagarra sagardotegietara, eta azkenik sagardoa nola egiten, ontziratzen eta etiketzen den ere jasotzen du.

Sagardoak Eusko Label bereizgarria izateak gauza nagusi bat bilatu nahi du, prozesu osoa indartzea. Alegia, Ekoizpena, elaborazio eta kontsumoa bultzatzea. Euskal sagardoa hortaz, % 100 Eusko Labela izango da, %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoa hain zuzen ere.

Kalitateak Euskal Sagardoa bermatzeko produktu-azterketa ugari egiten ditu hainbat laborategi eta unibertsitateetan. 15 ezaugarri aztertzen dira guztira, besteak beste azidotasuna, alkohol-maila, pHa, azido malikoa, azukreak, errausak eta fenolak.

Azken proba, ordea, Kalitatearen kalifikazio-batzordeak egiten du. Batzorde horrek produktua dastatzen du eta bere ezaugarri organoleptikoak balioesten ditu, ikusmenaren, usaimenaren eta dastamenaren aldetik.

**Este año las 20 sidrerías que están elaborando sidra con Eusko Label embotellarán alrededor de 860.000 litros certificados.**

Hainbat hartziduraren ondoren sagar-muztioa sagardo bihurtu denean, sagardogileak eta Kalitateako teknikariek erabakiko dute produktua botilaratzeko unerik egokiena zein den. Sagardoa botilaratzeko teknologiak asko aurreratu dira, eta gaur egun, sagardotegi guztiek azken belaunaldiko makinak erabiliko dituzte botilaratzeko.

Eusko Labela duen Euskadiko Sagardoa Kalitateak onetsitako botila batean ontziratuko da. Horri esker, produktua erraz identifika daiteke, eta behar bezala babestuta dago argiak hondatu ez dezan. Ziurtatutako produktuaren identifikazioa eta etiketatzea ere Kalitateak gainbegiratuko ditu. Zerbakituta eta kontrolatuta dauden etiketak erabiliko dira horretarako.

#### Datuak

Eusko Labela duen sagardoa egingo duten sagardotegiak 20 dira, 14 Gipuzkoakoak eta 6 Bizkaikoak: Gipuzkoan; Aburuza,

Aginaga, Añota, Astarbe, Baleio, Bereziartua, Eula, Iparragirre, Lizeaga, Ola, Petritegi, Rezola, Saizar eta Urbitarte ditugu, eta Bizkaian; Axpe, Etxebarria, Kandi, Laneko, Malgarrazaga eta Uxarte.

Une honetan kupeletan 860 mila litro sagardo daude kontrolatuta eta sagardo hori laster hasiko dira botelitan sartzen.

Prozesuan interesa erakutsi duten eta izena eman duten beste sagardotegiak hauek dira: Calonge, Etxeberria, Larrarte, Urkiola, Itsas-Buru, Iturrieta eta Sebastianeko.





### Identifikazioaren beharra

Euskadiko nekazaritza eta arrantza elikagaiak marka publiko eta ofizialen bidez bereiztea gero eta garrantzitsuagoa da. Gero eta globalizatuagoa dagoen merkatu batean bizi gara; konpetentzia handia dago, eta merkatu horretan bertako eta kanpoko produktuak daude lehian. Eskenatoki horretan, Eusko Label jatorri eta kalitate bermea da kontsumitzailearentzat, eta era berean ekoizleentzat euren lanari balioa emateko tresna izan behar du, merkatuan lehiakortasun handiagoa eskainiz.

Euskadin nekazaritza politikak kalitate osoaren alde egin dute, betiko ekoizpen sistemak mantenduz, produktu bikainak bereizteko tresnak eman zaizkie ekoizleei eta kontsumitzaileei. Kalitatearen bidez produktuak bereizteko politikak bi helburu nagusi ditu: jardueri balio gehigarria ematea eta errekurtsoen jasangarritasuna eta nekazaritza inguruak mantentzea.

Euskadin aterki handi bat daukagu nekazaritza eta arrantza produktuak babesteko; marka publikoen bidez gure nekazari, arrantzale eta sektore guztiari balioa eman nahi zaie. Hor ditugu Jatorri Izendapenak: Idiazabal Gazta, Araba, Bizkaia eta Getariako Txakolinak, Arabako Errioxako Ardoa, Eusko Labeldun produktuak, Nekazaritza Ekologikoa... Begibistakoa da produktu horien arrakasta. Beraz, eskenatoki honetan kokatu nahi da Eusko Labela duen produktu berri horren jaiotza, Euskal Sagardoaren sorrera.

Produktuok eta sektorea bera bultzatzea garrantzitsua da hainbat funtziori eragiten dielako zuzen-zuzenean: elikagaiak, edariak eta beste lehengai batzuk emateaz gain, lanpostuak eta aberastasuna sortzen laguntzen du, eta bidenabar, gizartearekin eta ingurumenarekin zerikusia duten beste hainbat funtzioei ere eragiten dio: luraren kudeaketari, ingurunea babestea eta natura zaintzeari, lurraldeari oreka emateari, eta besteak beste, gure ondare kultural, gastronomiko eta arkitektonikoak mantentzeari...

Aurkezpena iruditan

