

- [Astekaria](#)
 - [Kultura](#)
 - [Gizartea](#)
 - [Hezkuntza](#)
 - [Politika](#)
 - [Nazioartea](#)
 - [Ekonomia](#)
 - [Euskara](#)
 - [Larrun](#)
 - [Hemeroteka](#)
 - [Urtekaria](#)

- [Bereziak](#)
- [Multimedia](#)
- [Blogak](#)
- [Aisia](#)
- [Zerbitzuak](#)
- [Gunea](#)
- [Publizitatea](#)
- [Harpidetzak](#)

Bilatu

Astekaria

[Astekaria](#) [Larrun](#) [Egileak](#) [Elkarriketatuak](#) [Gaiak](#) [Atalak](#) [Hemeroteka](#)

PDF BERTSIOA

INPRIMATU

IRUZKINAK

 **GAIAK** 

SAGARDOA

Bi marka, bi filosofia

Sagardoari bide berriak irekitzeko asmotan bi marka sortu ziren 2011ko martxoan: Eusko Labela eta Gorenak. Kalitatea helburu, publikoa da lehenengoa, pribatua bigarrena, eta desadostasunak dituzte zigilua daraman sagardoak izan behar dituen ezaugarrien inguruan.



**Irati
Sarasua
Arabaolaza**

2306. alea
2012-01-15

Tweet 2

Gomendatu 2

2 0



(Dani Blanco)

Aspaldikoa da sagardoa marka baten bermepean ateratzeko asmoa. Bide horretan, 40 sagardogile inguru duela zortzi urte hasi ziren Sagardo Mahaiaren bueltan biltzen, gaiaz hausnartu eta lanari ekiteko. Proiektua gogotsu abiatu zuten arren, barne eztabaidak izan zituzten sagarraren jatorriaren gainean, eta horien ondorioz zatiketa gauzatu zen 2010ean: batetik, bertako sagarraz soilik eginiko sagardo markaren alde egin zuten produkzio txikiko 27 sagardogilek, Eusko Labela proiektu publikoa martxan jarriz; bestetik, sagardoaren jatorrian baino gehiago arreta sagardoaren kalitatean jarriz, produkzio handiko 13 sagardogilek Gorenak marka pribatua sortu zuten.

Baten zein bestearen alde egin duten sagardogile horietako asko Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko kide dira. Elkarteko zuzendaritza taldeak esandakoaren arabera, sektorearen %80 osatzen dute Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lagunek, eta Euskal Herriko sagardoaren %70 produzitzen. Produktua hobetzeko xedez, HiruB proiektua jarri du martxan taldeak, sektoreak eta elkarrekin jarraitu beharreko bidea ondo planifikatzeko eta lortu nahi dituzten emaitzak ondo zehazteko. "Mundu hau abiadura izugarrian aldatzen ari da, eta aldaketa horietara egokitzeko ez diren sektoreek etorkizun zaila dute", dio taldeak. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarrekin ezberdintasun handiak ikusten ditu bi marken artean. "Eusko Label sagardoa %100 bertako sagarraz egindako sagardoa da eta kalitate parametro batzuk betetzen ditu. Oraindik produkzio mugatua du Eusko Label sagardoak, sagardogileak eta sagardotegiak eskakizun berrietara egokituz joan behar dutelako eta merkatuek ere pixkanaka heziz eta informatuz joan behar duelako", dio zuzendaritza taldeak. Gorenak sagardoari buruz nabarmendu du bertako eta kanpoko sagarrarekin egindako marka kolektiboa dela, "ziurtagiri gabea".

Kontuak kontu, sagardogileen elkarteko kideak diosku Gipuzkoan ekoizten den sagardo kopururik handiena bi marketatik kanpo dagoela gaur egun -izan ere, marka horien baitan ez dagoen sagardoa ere ekoizten baitute aipaturiko sagardotegiek eurek-, eta sagardo horren guztiaren alde ere egin behar duela elkarrekin, orain arte sagardo ona izan dena hemendik aurrera ere hala izango baita.

Bide bana

Bi proiektuak martxan jartzeko prozesuak gogorrak izan dira: Eusko Labelarena, %100 bertako sagarraz ekoiztutako sagardoaren alde egindako erronkagatik; Gorenak taldearena, marka pribatua sortzeko sagardogileek beraiek euren dirua erabili behar izan dutelako. Helburuak ere eremu ezberdinetan ipini dituzte: Euskal Herriko sagarreen oinarritzea batetik, produkzioa areagotzea bestetik -egun Gipuzkoan pertsonako eta urteko batez beste kontsumitzen diren 8 litroak gaintitu nahi dituzte Gorenakekoek-.

2010. urtean, Eusko Jaurilaritzaren Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailak argi ikusi zuen Eusko Label sagardoaren proiektua bultzatuko zuela eta sustatu beharreko produktua %100 bertako sagarraz egiten zuten ekimena zela. Sagarrak izan beharreko ezaugarriak biltzen dituen araudia osatu du labelak: sagar barietateak, bilketa sistemak, zuketzea, hartidura eta aukeraketa prozesuak aztertutako dituzte, besteak beste. Labela lortzeko ezaugarriak findu ostean, 2011ko martxoaren 23an Eusko Label Sagardoa zigilua kaleratu zuten. Taldearen helburu dira, Euskal Herriko sektore produktiboak indartzeaz gain, paisaia, ondare historikoa eta aberastasuna eta biodibertsitatea mantentzen laguntzea. "Gurea %100 hemengo sagarraz egiten den sagardoa da, eta sagardo marka ofizial bakarra", azpimarratu du labelaren zuzendari teknikoak, Alazne Uribarrik. 2008. urtean, Euskal Herriko Nekazaritzako Elikagaien Legea kaleratu zen eta hor jasotzen denez, Eusko Label Sagardoa da nekazaritza arloko elikagaiak kontrolatu eta egiaztatzeko bermea duen lehenengo erakundea eta bakarra Euskal Herrian.

"Gure sagardoa da %100 hemengo sagarraz egiten dena, marka ofizial bakarra. Guretzat garrantzitsua da kontsumitzaileari jatorria, kalitatea eta benetakotasuna bermatzea" Alazne Uribarri, Eusko Label

"Kalitatearen epaile bakarra kontsumitzailea da; hemengoa izateak ez du bermatzen ona izatea. Gorenakekook baliabide gehiago ditugu, eta horrek ona izango dela ziurtatzeko aukera ematen digu" Pello Irizar, Gorenak

lehengaeikin", dio Eusko Labelako zuzendari teknikoak. Taldea kontzientziazio kanpaina egiten ari da bertako sagar ekoizleen artean, normalean sagasti txikiak dituzten baserritarrek, adinez helduak. Laguntza teknikoak ere eskaintzen die Eusko Labelak. "Gure sagastiak oso gune txikiak dira, aldapa handiekin, sagarra jasotzea asko kostatzen da eta sagastien jabeak pertsona zaharrak izan ohi dira, belaunaldi erreleborik ez dutenak... Guk ondare hori mantendu nahi dugu", azaldu du Uribarrik.

Irizarren iritziz, "kalitatearen epaile bakarra kontsumitzailea da; hemengoa izateak ez du bermatzen ona izatea. Gorenakekook baliabide gehiago dituztela gaineratu du, eta horrek kalitate hobea lortzeko edo ona izango dela ziurtatzeko aukera ematen diela. Nahiz eta gurean ez dagoen nahikoa sagar sektoreak produzitzen duen sagardo kopuruari aurre egiteko, Gorenakeko bozeramaileak ez du helburua baztertzen. Sagarra homologatu behar dela dio, eta urte batzuen buruan Euskal Herrian produkzio lineala lortzen bada, modu horretan egitera joko dutela: "Zenbat urtetan lortuko dugun %100? Ez dago jakiterik. Azkenean, gure esku ez dagoelako; hori baserritar, teknikari, instituzio, elkarrekin eta hamaika eragileren nahiz egoeraren esku dago".

Datu ofizialik ez dagoen arren, Unai Agirrek argitu du Gipuzkoan erabiltzen den sagardo-sagarren %80 Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko sagardogileek hartzen dutela. Gainera, azken bi urteetan ahalegin berezia egin da bertako sagarra kanpora joan ez dadin.

Zerk bermatzen du kalitatea?

Sagastiak egokitzeko beharra ikusten du Gipuzkoako Sagardogileen Elkarrekin, eta bide horretan pauso asko ari dira ematen: besteak beste, interesgarriak diren sagar motetara aldatuz, sagastia planifikatuz sagar mota bakoitza aparte biltzeko moduan, sagastiak urtero sagarra eman dezan lan eginez, produkzioak neurri jakin bat lortu arte hobetuz...



2306 zenbakia.
2012ko urtarrilaren 15a

Azkena || Hemeroteka

Babeslea



Argia Facebooken

Atsegin dut

2,413 pertsonak atsegin dute **Argia**.

Mikel	Amelia	asus	Xabi
Bidane	Joseba	Eneko	Marimar

Facebookeko plugin soziala

Ale berean...



Etorkinak
Talaiaaren arabera aldatzen da pertzepzioa



Asisko Urmeneta
"Hainbeste harri eta menhirr artean latexezko irribarra behar dugu euskaldunok"



452°F aldizkaria
Gratu bat gorago literaturaren teoriarik



Irlandako pederastia kasuak
Elizak feudo bat galdu du



Sébastien Castet
"EEP iritsi da bere mugetara"



Lurren lapurretak matxinada berriak dakartza Afrikara

Gorenakeko kideak dio sagar onarekin sagardo txarra egitea badagoela baina sagar txarrarekin sagardo onik ez, eta hori gerta ez dadin zenbait ekintza burutzen dituzte: esaterako, belarraren mozketa, berez urtean behin egiten dena, hiru aldiz egitea, edota botatzen den purina edo pixa kontrolatzea, landarea ahuldu ez dadin. "Guk badakigu sagasti asko ez direla zaintzen", gaineratu du, baina analisiak egiten dituzte, eta horrekin ongarriak zeintzuk eta zein tamainakoak izan behar duten neurtu dute. Gainera, arjoa gaixotasuna tratatuz, ekoizpena handitzea eta sagar hobeia izatea lortuko luketela dio. "Sagar hori homologatzeak berme batzuk emango dizkigu, eta horretan lan egitea gure esku dago, gaur egun ez dugu berme nahikorik bertako sagarrarekin sagardo guztia egiteko".

Jarraitu irakurtzen, testu osoa orri bakarrean

1 2 »

Gomendatu

2



PDF BERTSIOA

INPRIMATU

LAGUN BATI BIDALI

Iruzkina idatzi

Izartxoaz (*) markaturiko datuak derrigorrez bete beharrekoak dira.

Izena*

Eposta*

Beste norbaitek segidan idazten badu, abisua jaso nahi dut ☒

Idatzi segurtasun
kodea:



Bidali



Nor gara | Kontaktua
Mapa | Lege oharra | RSS Sindikazioa | W3 WAI-A

© 2008-2011 Argia.com - Komunikazio Biziagoa

Industrialdea, 15 · 20160 Lasarte-Oria (Gipuzkoa)
Tlf: 943 371 545 - 943 373 403

Laguntzaileak

