

Euskal Sagardoa, Euskal Herri osoko sor-marka

Espero dute uztaileko Euskal Herri osoko sagardoa Euskal Sagardoa sor-markaren pean biltzea. Europako Batasunaren onespenera zain daude.

Orain arte, Euskal Sagardoa sor-markak Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardoak soilik jasotzen zituen; alabaina, espero dute uztaileko Euskal Herri osoko sagardoa sor-marka horren pean biltzea. Horrela, Euskal Herri osoa aintzat hartzen duen lehen sor-marka bihurtuko da.

Urtarrilaren 19an, Eusko Jaur-laritzaren Donostiako egoitzan eman zuten proiektuaren nondik norakoen berri Eusko Jaur-laritzaren Ekonomiaren Garapen sailburu Arantxa Tapiak, Euskal Hirigune Elkargoko Mugaz Gai-diko, Europako eta Nazioarteko kontseilari Joseba Erremundegik, Nafarroako Gobernuako Landa Garapen eta Ingurumen kontseilari Jose Mari Aierdik, Euskal Sagardoa sor-markako zuzendari Unai Agirrek eta Bixintxo Aphaule sagardogileak.

«Sagardoaren munduarentzako eta sagar ekoizle eta sagardogile guztientzako mugari berezi eta garrantzitsu bat aurkeztera gatz», esan zuen Tapiak. *Mugarri* hitza erabili zuen Erremundegik ere: «Gaurko eguna mugari bat da; mugari historikoa, instituzionala eta politikoa. Mugari garrantzitsua da herrigintzan sinesten dugunontzat».

Agirrek azaldu zuenez, 2017an sortu zuten Euskal Sagardoa sor-marka, Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan: «Sortu zenean, Nafarroako eta Ipar Euskal Herriko eragileekin izan genituen harreman batzuk, baina, hala tokatuta, Euskal Autonomia Erkidegoan sortu zen sor-marka. Halere, argi geratu zen egunen batean Nafarroak eta Iparraldeak jatorri izenean sartu nahi bazuten ateak irekita egongo zirela».

Iparraldeko ordezkariekin ja-danik lortu dute akordioa; «oso ona», Agirren hitzetan. Hain zuzen, elkarlanean proposamen bat lantzen aritu dira, Frantziako INAO Jatorri Izenen eta Kalitatearen Institutu Nazionalaren eta Eusko Jaur-laritzaren Hazi



AURKEZPENA. Sagardogileak eta erakundeetako ordezkariak, Euskal Herri osoko sagardoa Euskal Sagardoa sor-markaren pean biltzeko egitasmoaren aurkezpenaren. GOTZON ARANBURU / FOKU

erakundearen teknikarien laguntzarekin, baita Eusko Jaur-laritzaren eta Euskal Elkargoaren koordinazioarekin eta babesarekin ere. Akordio hori Frantziako eta Espainiako gobernuetako ordezkariak helarazi diete, Europako Batasunera bidaltzeko.

Europako Batasunak adostasun horri oniritzia ematea falta zaie orain, Tapiak azaldu zuenez: «Espero dugu martxotik maiatzera-ko tartean iristea hori, jakinik bi estatuak [Frantzia eta Espainia] ados daudela. Eta ekainetik uztaileko tartean erabat onartutzat emango da».

Behin Bruselaren onspena izanda, Agirrek azaldukoaren arabera, Nafarroa batuko da sor-markara: «Onartuta dauka behin Iparraldekoekin dugun adostasun hau Europak onartzen digunean jatorri deituran sartuko direla, interesa erakutsi dute eta». Bat egin zuen Aierdik: «Administrazioek argi utzi dugu bidea batera egiteko borondatea dugula». Hori onartzen dutenean, denek araudi berbera izatea ez ezik, kudeaketa eta zertifikazioa bateratuta egitea ere adostu dute, Tapiak adierazi zuenez.

Hemengo sagarrez erabat egina

eta kalitatea ziurtatua duena da Euskal Sagardoa. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarren eta sagardoaren sektoreko ordezkariak, eta hiru lurraldeetako foru aldundietako eta Eusko Jaur-laritzako ordezkariak Euskal Sagardoa marka aurkeztu zuten 2017an, erabat hemengo sagarrez egindako sagardoa bultzatzeko eta kalitate bermea egiaztatzeko. Horretarako, Hazi fundazioak eta Fraisoro laborategiak ikuskatzen dute prozesu guztia.

Tokiko sagarrez bakarrik egindako sagardoa izatea eta «kalitate berme guztiak» izatea. Horiak dira, Tapiaren esanetan, Euskal Sagardoaren ezaugarri nagusiak. Horrenbestez, herritarrei sagardo mota hori kontsumitzeko eskatu zien: «Tokiko produktua da, goi mailakoa; beraz, tokiko merkataritzan eta tokiko produktuetan sinesten dugunez, kontsumitzeko deia egiten diegu kontsumitzaileei».

EKOIZPENA HANDITU

Orain, gainera, Euskal Herri osora zabaltzeak modua eman dezake ekoizpenean jauzia egiteko, berezkoa duen kalitate horri eutsita. Agirrek jakinarazi zuenez, egun

106 sagar mota onartzen dituzte sor-markaren barruan. Iparraldeko barietateak batuta, berrehun sagar mota egongo dira aurrerantzean. Gehiago izango dira sagar ekoizleak ere: «Guk 250 sagargile ditugu, eta, Iparraldea sartzean, hirurehun inguru izango dira; Nafarroa sartuz gero, laurehun ere izan litezke».

Halaber, Agirrek esan zuen 80 sagardotegi inguru daudela Euskal Herrian —horiek guztiak ez daude sor-markaren barruan—. Gaur egun 50 sagardogile daude Euskal Sagardoa sor-markan: 45 Gipuzkoan, bi Araban eta hiru Bizkaian. Ipar Euskal Herrian zortzi sagardogile daude, eta Nafarroan lau.

ERRONKAK

2023ko sagar uztarekin Euskal Sagardoa jatorri izenaren egiaztapenarekin ekoitzi den sagardo litro kopurua 4.000.000 litrokoa izan da. Euskal Sagardoa sor-markarako sagarra biltzen duten 250 sagargileek ia 500 hektarea erabiltzen dituzte. 2023ko uztan 6 milioi kilo sagar inguru bildu dira Euskal Sagardoa sor-markarako.

Ekainaren 16an, Gipuzkoako 22. Sagardo Lehiaketa-Gipuzkoa-

ko Foru Aldundia Sariak txapelketako sari banaketa ekitaldian, Agirrek aurrera begira dituzten erronken berri jakinarazi zuen. «Datozen urteetan %100 Euskal Sagardoa izatea da helburua, eta, bide horretan, sagasti gehiago landatzen jarraituko dugu. Datozen hiruzpalau urteetan gure tabernetan eta jatetxeetan Euskal Sagardoaren presentzia areagotzea izango da beste erronka nagusi bat. Tabernek eta jatetxeek sagardo kartak izatea da gure helburua, jendeak Euskal Sagardo desberdinak aukeran izan ditzan».

Agirrek azpimarratu zuen jatorri izena urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela, sagarraren eta sagardoaren sektoreak eta erakunde publikoek elkarlanean egina.

Urtez urte geroz eta sagar gehiago ari da izaten Euskal Herriko sagastietan, dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta produkzioan sartu ahala. Bide horretan, sagarziale eta sagardotegien arteko akordioak lotzen ari da Euskal Sagardoa jatorri izena, luzerako elkarlana baita tokiko bertako produkzioa handitu, sektoreak indartu, produktuak posizionatu eta kalitatea bermatzeko modurik egokiena.

Alde horretatik, datozen urteetarako, Euskal Sagardoa sor-markak dei egiten die sagargileei, sagarra lantzeko interesa badute, alde aurretik sagardogileekin eta jatorri izenarekin harremanetan jartzeko, akordioak lortu eta sagarraren kudeaketa denborarekin lotuz joateko. Sagasti berri horietan azken orduan aritzeak arazoak sortu bailitzake, behin bilketa eta upategien lana planifikatuta dagoenean.

BARCELONA WINE WEEK

AZOKA

Otsailaren 5etik 7ra, guztira, 39 euskal enpresa ekoizleek parte hartu zuten, Eusko Jaur-laritzaren eskutik eta Hazi erakundearen bitartez, Barcelona Wine Week azokaren laugarren aldian, Bartzelonan. Ekitaldi hori erreferentzia garrantzitsu bat da mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektorean. Berritasun gisa, Euskal Sagardoa sor-markako hainbat ekoizleek lehenengoz parte hartu zuten jatorri izena duten edarien arloan, Arabako Errioxako ardoekin eta Getariako (Gipuzkoa), Arabako eta Bizkaiko txakolinekin batera. Hain zuzen ere, Petritegi, Saizar, Bereziartua eta Zapiain sagardotegiek. ●

Informazio gehiago bildu nahi izanez gero, bisitatu webgune hau: euskalsagardoa.eus