

## Plaza &gt; Bizia

# Eusko Label sagardoa datozen egunetan jarriko dute salgai

Hogei sagardotegik ekoitziko dute sagardoa; 860 mila litro egin dituzte bertako sagarrarekin

**Maite Alustiza** Usurbil

Eusko Label ziurtagiria duten lehenengo sagardo botilak merkaturatzeko prest daude dagoeneko. Kalitatezko marka duen euskal sagardoa aurkeztu zuten atzo Usurbilgo Saizar sagardotegian (Gipuzkoa), %100 bertako sagarrarekin egindako sagardoa, hain zuzen. Hilabetea amaitu baino lehen jarriko dituzte salgai, eta 860.000 litro sagardo ekoitzi dituzte kalitatezko ziurtagiriarekin. Etorkizunari begira, litro gehiago egiteko baliabideak daukela adierazi du Arantxa Eguzkiza Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen lehendakariak.

Hogeia dira Eusko Labela duen sagardoa ekoitziko duten sagardotegiak, hamalau Gipuzkoakoak eta sei Bizkaikoak. Dena den, datorren urtean 30 bat izatea espero dute; zazpi sagardotegik izena eman dute dagoeneko. Euskal sagardoaren bi ezaugarri nabarmendu ditu Amaia Lukin, sagardoaren kontrola daraman Kalitatea fundazioko zuzendariak: %100 Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagarrarekin egina izatea eta sagardoaren gaineko

erabateko kontrola. Horretaz gain, beste hainbat baldintza ere bete behar ditu Eusko Label marka duen sagardoak. Kalitatea fundazioak sailkatu dituen sagar mota jakin batzuk bakarrik erabil daitezke, eta azukre edo gas gehigarririk gabekoa izan behar du. Gainera, bost gradu izan behar ditu, gutxienez. Baina, sagardoak berak ez ezik, botilaren itxurak ere bereizten du euskal sagardoa. Sagardoaren ziurtagiri berria kaleratzeko orduan sagardogileen elkarteek izandako «erabateko adostasuna», azpimarratu du Eguzkizak. Oraingoz, euskal sagardoa ekoizten duen Arabako sagardotegirik ez badago ere, bertako sagardogileen elkarteak prozesuan parte hartu du, Gipuzkoako eta Bizkaiko elkarteekin batera.

## Kalitatezko itxura

75 zentilitrotako botiletan bakarrik merkaturatu daiteke euskal sagardoa. Gainera, Eusko Labelaren egiazkotasuna ziurtatzen duen etiketa eraman beharko du aurrealdean: Eusko Labelen logoa eta identifikazio zenbakia izan beharko ditu botilak. Horrekin batera, sagardoa hiru lurraldeetan ekoitzi dela, naturala dela eta Kalitatea fundazioak horren gaineko kontrola daramala ziurtatu behar ditu etiketak. Sagardoak duen «janzkera berria eta polita» hizpide izan du Jon Azkue Eusko Jaurlaritzako Arrantza



Bizkaiko, Gipuzkoako eta Arabako Sagardogileen Elkartearen presidentek, euskal sagardoa aurkezten. JON URBE/ARP

eta Elikagaien Industriako sailburuordeak: «Sagardoa kalitatez jantzi dugu, eta kontsumitzaileek berme guztia izango dute orain». Gainera, urrats hori salto handi bat izan dela adierazi du sagardoak duen etorkizunari begira. Azkueren hitzekin bat egin du Pilar Unzu Eusko Jaurlaritzako Ingurumen sailburuak: «Aurrera, bereiziko gaituen elementua da kalitatea».

Kalitate hori ziurtatzearen ardura Kalitatea fundazioak du. Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako ekoizleek sagardoa ekoizteko erabiltzen dituzten prozedurak kontrolatzen ditu fundazioak, hasieratik amaierara bitarte: sagarrondoen egoera, sagarrak sagardotegietara garraiatzeko modua eta botilaratze prozesua ikuskatzen dituzte. Behin ekoizleek produktua prest dutela, laborategi eta unibertsitateetara darama sagardoa Kalitatea fundazioak. Han, hamabost ezauga-

rri aztertzen dituzte guztira: azidotasuna, alkohol maila, azido malikoa, fenolak, azukreak... Azkenik, fundazioaren kalifikazio batzordeak erabakitzen du produktuari Eusko Label ziurtagiria eman edo ez.

“

Sagardoa kalitatez jantzi dugu; kontsumitzaileek berme guztia izango dute orain»

**JON AZKUE**

Eusko Jaurlaritzako Arrantza eta Elikagaien Industriako sailburuordea

Onespena jasotako euskal sagardoa Eusko Label marka duen hamalagarren produktu bihurtu da. «Kontsumo joerak aldatzen ari dira, eta horri erantzuna eman nahi izan diogu», azaldu du fundazioko zuzendariak. Euskal sagardoaren lehe-

nengo alea eskuetan, sagardo naturalak marka publiko baten babesarekin izana azpimarratu du Arantxa Eguzkizak. Horrekin batera, prozesuan parte hartu duten guztiak ekarri ditu gogora. «Bide luzea izan da, baina helburua lortu dugu». Hemendik aurrera, «poliki-poliki baina gelditu gabe» lan egingo dute. Eguzkizaren ustetan, sagarraren eta sagardoaren sektorea indartuko du ahalegin horrek. Ekoizleek egindako lanari baliokidetasun emateaz gain, merkaturatzen lehia-kortasun handiagoa izango dutela adierazi dute sagardogileen elkartearen kideek.

250 bat sagar ekoizleek eman dute izena kalitatea sustatzeko aldeko proiektuan. Gaur egun sagardoa egiteko 6-7 milioi kilo sagar ekoizten dituzte Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan; horietatik milioi bat inguru erabili dituzte Eusko Label ziurtagiria duen sagardoa egiteko.