

EUSKO LABELAREN UZTA OPAROA

2014. urtean 180 hektarea inguru erabili dira, eta ia 900 mila izan da bildutako litro kopurua.

Eusko Label sagardoaren uzta berria oparoa izan da, Hazi fundazioko arduradunek azpimarratu dutenez: «Bai, oro har, gustura gaude ekoizpenarekin. Urte oparoa izan da kalitateari zein kantitateari dagokienez».

Eusko Label sagardoaren bosgarren uzta izan da. «Poliki-poliki ari da indartzen. Egia esan, produktu berri bat merkatuan jartzen denean kostatu egiten da, eta, gainera, suertatu diren garai zailak aintzat hartuta, uste dugu ibilbide polita izan duela».

2014ko uztan Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako 28 sagardotegi egin dute Hazi erakundeak ziurtatutako Eusko Label sagardoa: Arabako sagardotegi batek, Bizkaiko 6 sagardotegi eta Gipuzkoako beste 21 sagardotegik. Gero eta sagardotegi gehiago ari dira Eusko Label sagardoa ekoizten, Hazi erakunde arduradunek baieztatu dutenez.

SAGARDO EDERRA

Eusko Label sagardoa %100 hemengo sagarraz egina da. Uzta berriaren kalitate handiko sagarra jaso dute, eta, ondorioz, sagardo berria ederra aterata da. «Ikusi egin beharko da, baina lehenengo analisiek eta dastaketek diotenaren arabera oso sagardo ederra aterata da».

Eusko Label ziurtagiria duten produktu guztietan bezala Euskal Sagardoa ekoizteko bete behar diren zehaztasun guztiak produktuaren araudi teknikoan daude jasota. Aipatu araudia sagar ekoizleek, sagardogileek, teknikariek, Hazi erakunde arduradunek eta Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza sailko ordezkariak osatutako lan talde batek finkatzen du. Hazi erakunde arduratzen da produktu ho-

rren kontrol eta egiaztapen lanak egiteaz. «Era berean, azpimarratu behar da marka publiko eta ofizialen kontrol sistemek behar bezala funtzionatzen dutela, eta, ikusiko balitz araudia ez dela betetzen, ondorioak eta behar diren neurriak hartuko lirateke».

Produktua kontrolatzeko lanak ez ezik, produktuaren promozio lanak ere egiten dituzte, merkatuan nabarmentzeko, EAEko nekazaritza eta arrantza sektoreari balioa emanez.

Euskal Sagardoa, Eusko Labela duten produktu guztiak bezala, hasieratik bukaeraraino «kontrolatua» egoten da. «Batetik, sagarraren ekoizpena kontrolatu da, ekoizleak ikusatu dira, eta haien sagasti eta sagarrak kontrolatu dira. Halaber, araudiak sagarra sagardotegietara nola garraiatu behar den adierazten du, eta, azkenik, sagardoa nola egin, ontziratatu eta etiketatutako behar den ere jasotzen du».

Azken batean, Eusko Label bereizgarriaren bidez, sagardoaren inguruko prozesu osoa indartzea da asmoa: «Alegia, ekoizpena, elaborazioa eta kontsumoa bultzatzea. Garbi eduki behar da kate osoa kontuan eduki behar dela, eta batez ere produktu bat indartzekoan hemengo ekoizpenaren alde egin dela. %100 babestea hemengo sagarrarekin egindako produktua».

AZTERKETA UGARI

Ekoizpen prozesuan, produktuaren azterketa ugari egiten dira hainbat laborategitan eta unibertsitatetan. 15 ezaugarri aztertzen dira guztira, besteak beste azidotetasuna, alkohol maila, pHa, azido malikoa, azukreak, errautsak eta fenolak. «Azken proba, ordeak, kalifikazio batzordeak egiten du. Batzorde horrek produktua dastatzen du, eta bere ezaugarri organoleptikoak balioesten ditu, ikusmenaren, usaimenaren eta dastamenaren aldetik».

Hainbat hartziduraren ondoren sagar muztioa sagardo bihurtu denean, sagardogileak eta Hazi erakunde teknikaiek erabakitzen dute produktua botilaratzeko unerik egokiena zein den. Sagardoa botilaratzeko teknologia asko aurreratu dira, eta, egun, sagardotegi guztiek azken belaunaldiko makinak dauzkate botilaratzeko.

Eusko Label ziurtagiria duen Euskal Sagardoa onetsitako botila batean ontziratzen da. Horri esker, produktua erraz ezagut daiteke, eta behar bezala babestuta dago argiak honda ez dezan. Ziurtatutako produktuaren identifikazioa eta etiketatzea Kalitatea fundazioak gainbegiratzen ditu. Zerbaita eta kontrolatuta dauden etiketak erabiltzen dira horretarako.

Eusko Label sagardoa gehien bat Euskal Herrian banatzen da. «Dena dela, ari da pixkanaka izena hartzen Espainiako Estatuan ere. Hainbat promozio egin da, batez ere Madril eta Bartzelonan, eta haren banaketak eta salmentak eragina izan du merkatu haian», Hazi erakunde arduradunek adierazi dutenez.

Eusko Label sagardoi buruzko informazio gehiago: www.euskolabel-sagardoa.com helbidean.

