

Hemen da Euskal Sagardoa

14. labeldun produktuaren zigilu berria Saizarren aurkeztu zen

Sagardoak ere, Eusko Labela du jada. Iragan astean aurkeztu zen jendaurrean, Saizar sagardotegian. Sagardo ekoizle, sagardogile elkarteetako edota udal zein Eusko Jaurlaritzako ordezkariak bertaratu ziren ekitaldira. Guztien adierazpenetan, pozarren, ospakizun eta egun handi bezala definitu zuten aurkezpen ekitaldia. Bereizgarri honekin, ekoizleen lanari balioa eman, merkaturuan lehiakortasunean irabazi eta kontsumitzaileei kalitatea eskaini nahi zaie.

Okela, baserriko oilasko eta arrautza, esne bildotsa, Arabako patata, Gernikako piperra, Ibarako piparrak, babarrunak, hegaluze eta hegalaburra, ezti, eta aurrerantzean, Eusko Labela duen sagardoa ere aurkitu ahal izango dugu merkaturuan. Euskal Sagardoa izenez ezagutuko den marka, Saizar sagardotegian aurkeztu zuten joan den martxoaren 23an.

PILAR UNZALU SAILBURUA

“Kalitatea bermatuko da jatorritik, ekoizpenetik; amaierara, kontsumoraino”

Eusko labeldun hamalagarren produktua izango da Euskal Sagardoa, eta aipatu marka ez duen edariarekin alderatuta, berezitasun nagusi bat izango du: Euskal Sagardoa ehuneko ehunetan bertako sagarrarekin ekoizitakoa izango da. Eta kontrola bermatua egongo da. Prentsa ohar bidez egitasmoko eragileek jakitera eman dutenez, “marka publiko eta ofizialen kontrol sistemek funtzionatu egiten dute, eta ikusiko balitz araudia ez dela betetzen behar diren neurriak hartuko lirateke”.

Aurkezpen ekitaldian aipatu zuten, ingurunearen zainketa, baserriarrek egindako lanaren onarpena, kali-



AURTEN, 860.000 LITRO PLAZARATUKO DITUZTE EUSKO LABEL ZIGILUAREKIN.

tatea eta kontrola, eta kontsumitzaileen gogobetetasuna bultzatu nahi du eusko labeldun produktu honek. Aurten, 860.000 litro Euskal Sagardo ekoitzi dituzte jada Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako hogeitaz sagardotegik, tartean Saizarrek eta Aginagak.

“Zorionak eta aurrera”

Aurkezpen ekitaldian ziren, besteak beste, Eusko Jaurlaritzako eta alkatea buru zuen Usurbilgo Udaleko ordezkariak, baita sagardo ekoizle, teknikari eta sagardogile elkarteetako kideak ere. Esker eta zorion hitzak nagusitu ziren, ospakizunean bihurtu zen aurkezpen ekitaldian. Eusko Jaurlaritzako Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailburu Pilar Unzaluren kasuan, “K kalitatedun produktu berri bat izateagatik”. Jaurlaritzak bertako produktuak kalitatearen bidez bereizteko apustua berretsi zuen Unzaluk. Kalitatea bermatuko da bere esanetan, “jatorritik, ekoizpenetik, amaierara, kontsumoraino”.

Euskal Sagardoaren kalitatea bermatzeko, sagar ekoizpena eta ekoizleak ikuskatuko dira, sagardi eta sagarrak kontrolatu, baita sagarraren garraioa

sagardotegietara, sagardoa nola egin, ontziratu eta etiketatu ere. Azken proba Kalitatearen teknikariek osaturiko kalifikazio-batzordeak egingo du. Bide honetatik aurrera begira lanean jarraitzeko beharra azpimarratu zuen Jaurlaritzako sailburuak. “860.000 litro ditugu K kalitatearekin, baina potentzialtasun handiagoa”, zioen Unzaluk. Aipatzen zuenez, 6-7 milioi kilo sagar guztira. Horregatik bide honetatik aurrera jarraitzeko desioa agertu zuen, “zorionak eta aurrera” adieraziz.

“Janzkera berria du sagardoak orain”

Labela aurkeztuta, urrats garrantzitsua eman dela zioen Eusko Jaurlaritzako sailburu orde Jon Azkuek. “Janzkera berria du sagardoak. Janzkera hau izateko jende askok puntada asko eman ditu. Kalitatez jantzi dugu gainera”, adierazi zuen Saizarren egindako adierazpenetan, egun handitzat definitu zuen ekitaldian.