



2020ko uztako sagardo naturala udaberrian egongo da salgai Eroskiko dendetan. Argazkia: N.G.

Miloi bat litro sagardo erosiko du Eroskik aurten

LAS CIFRAS LE SITÚAN COMO EL PRINCIPAL COMERCIALIZADOR DE SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO

2020ko uztako miloi bat litro sagardo erosiko du Eroskik eta udaberri aldera iritsiko da bere dendetara. Kopuruei begiratuta, Euskal Autonomia Erkidegoko sagardo naturalaren saltzaile nagusia da, bai Euskal Sagardoa jatorri deiturarena eta bai Gorenak zigiluarena.

Iragarri duenez, 2021ean iaz baino %15 gehiago saltzeko asmoa du. Ia miloi bat litro saldu zituen (930.642 litro); hala, EAEko banaketa kanalean saldukoaren bi botilatik bat Eroskiren saltokiren batean saldu zen.

Kooperatibak EAEko hogeit bat etxerekin lankidetzan dihardu, Euskal Sagardoa eta Gorenak zigiluen 38 bat erreferentzia komertzializatzen, bere marka barne. Gero eta indar handiagoz ari da, gainera, hemengo ekoizpen ehunaren aniztasunaren alde.

"Euskal Sagardoarekin dihardugu 2016an sortu zenetik. Erakunde horrek sagardoa prestigiatzeko lan egiten du, eta elkarrekin berrikuntzak lantzen goaz arlo horretan,

dela formatu berriekin, dela premia berriekin, ohiko merkatuen alternatibak bilatzeko estrategian sagardo naturala balioan jartzeko", adierazi du Eroskiko Tokiko Produktuen zuzendari komertzialak, Asun Bastidak.

La cooperativa colabora con una veintena de productores de sidra vascos a través de 38 referencias

"Euskal Sagardoa Jatorri Deitura daraman sagardoa bertako sagarrarekin bakarrik egiten da. Sagarraren ekoizpena profesionalizatzen ari dira pixkanaka, sagarrak ahalik eta kalitate onenekoak eta uztak orekatuak izan

daitezten eta, era berean, Euskal Sagardoaren kalitatea berma dadin. Horrekin batera, Eroski bera, banatzailea den aldetik, funtsezkoa da sagardoaren sektorearen etorkizuna bermatzeko", azaldu du Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren gerenteak, Unai Agirrek.

2017an, Euskal Sagardoa zigilua- rekin egiaztatua dagoen kalitatezko sagardo bati bere marka jartzen dion lehenengo banaketa katea izan zen kooperatiba. Ekimen horrekin, Eroskik beste pauso bat eman du euskal ekoizpen ehunaren aniztasunaren alde. "Apustu hori aurrera eramateko garaian, Eroskik laguntza eta hurbiltasuna eskaintzen die nekazaritzako produktuak hornitzeaz arduratzen diren tokiko eragileei, eta eskaintza zabal eta askotarikoa egiteko erabakia hartu du; ondorioz, tokiko 2.000 ekoizle txikiren 20.000 produktu baino gehiago eskaintzen ditu", esan du Tokiko Produktuetarako zuzendari komertzialak. — N.G.

Nuevo sistema de contabilidad para las sidrerías

LA NORMATIVA ES LA MISMA; LO QUE SE HA MODIFICADO ES EL PLAZO Y LA FORMA DE NOTIFICACIÓN

El Suministro Inmediato de Libros de Información Contable de Impuestos Especiales (SILICIE) sustituirá la presentación de Libros Contables de Impuestos Especiales por el suministro electrónico de asientos contables, a través de la Sede Electrónica de las haciendas forales.

El nuevo sistema, que ya se había implantado en Araba y en Bizkaia, está ahora en marcha en Gipuzkoa. La normativa sigue siendo la misma, lo que se ha modificado es el plazo y la forma de notificación. La declaración de existencias y movimientos de materias primas y productos terminados deberá realizarse dentro de las 24 horas hábiles siguientes al momento de producirse el movimiento, la operación o el proceso objeto del asiento.

Más allá de los cambios en la parte técnica, uno de los objetivos que persigue esta nueva modalidad de

informar es el aumento del control y la mejora de la gestión de las empresas; por lo que el cumplimiento de la trazabilidad del producto afecta directamente a los sagardogiles.

Están obligados a aportar esta información los productores, depósitos fiscales y depósitos de recepción de alcohol que elaboren más de 100.000 litros al año. El nuevo sistema no afecta solo a las propias bebidas alcohólicas, sino también a las materias primas empleadas para su obtención. Es decir, deben informar de los movimientos relativos tanto a las sidras o los destilados, como a las manzanas o mostos empleados para su elaboración.

En la página web de la Hacienda foral guipuzcoana está disponible un manual para elaboradores de sidra y txakoli que la entidad ha preparado a fin de facilitar el cumplimiento de la norma. — N.G.



Irugarate-gain auzoa · Zerain · T 686 299 158 · 943 501 013

agínaga
Aginaga Tolare Sagardotegia
Urte osoan txotxetetik! Lunes cerrado.
Ahora, puedes quedarte a dormir!
Hotel** · Lurraldebus UK09 a 50 m.
Todo tipo de celebraciones.
Aginaga auzoa · 20170 Usurbil
943 37 67 10 / 943 37 06 68
aginasagardotegia.com
info@aginasagardotegia.com



ola
SAGARDOTEGIA
www.olasagardotegia.eus
info@olasagardotegia.eus
Meaka auzoa 102, IRUN
(+34) 943 623 130