



Prensa txostena

2017ko urtarrila

Euskal Sagardoa jatorri-deitura berriaren irudia aurkeztu dute sektoreak eta erakundeek

- %100 bertako sagarra eta kalitate-bermea duten sagardoek lortuko dute sor-markaren zigilua.

- Aurrerantzean, kalitatezko bi marka publiko egongo dira merkatuan: *Euskal Sagardoa eta Gorenak*.

Euskal Sagardoa jatorri-deituraren marka irudi berria aurkeztu dute gaur, urtarrilak 9, Donostiako Kursaal Jauregian egindako prentsurrekoan. Irudiak sagarra, egurra, lurra eta kirikoketa uztartzen ditu.

Euskal Sagardoa jatorri-deituraren koordinatzaile Unai Agirrekin batera, prentsurrekoan sor-marka sustatzen duten erakunde publikoetako ordezkariak parte hartu dute: Bittor Oroz (Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politika-ko Sailburuordea), Eduardo Aguinaco (Arabako Foru Aldundiko Nekazaritza Diputatua), Ainhoa Aizpuru (Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapena, Landa Ingurunea eta Lurralde Oreka Diputatua) eta Lucia Isla (Bizkaiko Foru Aldundiko Nekazaritza Zuzendaria). Halaber, bertan egon dira Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagargile eta sagardogile elkarte guztietako ordezkariak.

Jatorri-deitura urte askotako lanaren emaitza eta etorkizuneko apustua dela nabarmendu dute sustatzaileek, eta marka irudi berriaren sorrerak aurrerapauso handia suposatzen duela. “Sektore eta erakundeen batasuna da gehien azpimarratu beharrekoa, eta aurkezpen hau mugari garrantzitsua da proiektuarekin aurrera egiteko”, adierazi du Bittor Orozek.

Eusko Label sagardoaren bideari lekukoa hartzen dio jatorri-deiturak, “eta beste sagardotegi ugari ere batu dira bertan beren ekarpenak eginda”, aipatu du Unai Agirrek. Izan ere, sektorearen apustu bateratua da jatorri-deitura, Euskadiko sagar eta sagardo sektoreko elkarte guztiek babestu eta bultzatu dutena.

Euskal Sagardoa zigilua eramango duten sagardoek bi ezaugarri nagusi izango dituzte: %100 bertako sagarrarekin eginak egongo dira eta kalitate-bermea izango dute. “Dagoeneko kupeletan daude jatorri-deiturara bideratutako sagardoak eta izendapenaren zigilua duten lehen botilak udaberrian merkatuan egotea aurreikusten da”, Agirrek aipatu duenez. Guztira, jatorri-deiturara bideratuta 1.320.000 litro sagardo egin dira, “Euskadiko produkzioaren %12 inguru”.

Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagar eta sagardogileen elkarte guztiak eta Eusko Jaurlaritza elkarrekin ari dira sagardoaren sektore sustatzeko lanean, eta horren

emaitza da Euskal Sagardoa jatorri-deitura berria. Ez da, ordea, sektoreak eta erakundeek aurkeztu duten kalitatezko marka publiko bakarra. Izan ere, Gorenak marka publiko egin dute eta HAZI fundazioak kudeatuko du aurrerantzean. “Gaur hasi da Gorenak markaren irekiera eta ikusiko dugu zenbat sagardogilek egiten duten markarekin bat”, azaldu du Bittor Orozek.

Kalitatezko bi zigilu publiko eta ofizial

Hemendik aurrera, beraz, kalitate-bermea izango duten bi zigilu publiko eta ofizial egongo dira merkatuan:

- EUSKAL SAGARDOA jatorri-deitura: Bertako sagarra bakarrik erabiliz egindako sagardoa, eta kalitate-bermea duena. Eusko Label sagardoaren lekukoa hartuko du, azken urteetan prestatu eta azaldu bezalaxe. Kontseilu Arautzaileak kudeatuko du marka eta bertan sagargile eta sagardogile sektoreak eta administrazioek izango dute ordezkaria.
- GORENAK: bertan egina han-hemengo sagarrak erabiliz, eta kalitate-bermea duena. Lehen dozena inguru sagardotegik erabili zezaketena, orain publikoa izango da; hau da, baldintzak betetzen dituzten sagardogile guztiek baliatu ahal izango dute. HAZI Fundazioak kudeatuko du marka, sektorearekin elkarlanean.

Euskal Sagardoa zein Gorenak marken kalitatea bermatzeko, HAZI Fundazioak ziurtatuko du prozesua. Panel Organoleptikoa, berriz, Fraisoro Laborategian pasako dute sagardoek. Botila-lote guzti-guztiek pasa behar dituzte kalitate-kontrolak.

ENAC erakunde akreditatuaren ziurtagiri ofiziala dute HAZI Fundazioak eta Fraisoro Laborategiak.

Eusko Jaurlaritzak HAZIren bitartez, bi marka ofizial hauek ziurtatzea berme bat da: merkatu lehiakor batean kontsumitzaileari kalitatezko produktuen hautua egiterakoan, segurtasuna eskaintzeko.

Hurrengo 15 urteetan bi marka publikoen elkarbizitza egotea aurreikusten da. “Helburua da kanpoko sagarra gutxiago ekartzea eta etorkizunean sagardoa %100 bertako sagarrarekin egitea”, azpimarratu du Bittor Orozek. Horretarako, sektore zein erakundeek behar den ekoizpen maila lortzeko plangintza zehaztuko dute, “eta guztion elkarlana izango da proiektuari arrakasta emango dion faktore nagusia”.

Informazio osagarria

Proiektuaren eragileak

- **Euskal Sagardoa jatorri-deitura landu duten elkarteak**

Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagar eta sagardo elkarte guztiak ari dira parte hartzen jatorri-deitura berriaren lanketan, sektorea %100 ordezkatuz: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak, Sagardo Mahaia Elkarteak, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak, Sagar Uzta Elkarteak, Arabako Sagarzale eta Sagardogileen Elkarteak, Fruitel Sagarzale Elkarteak eta Bialka Sagarzaleen Elkarteak.

- **Jatorri-deiturara atxikitako sagastiak eta sagardotegiak**

Hiru herrialdetako 400 hektarea sagasti daude izen emanda eta 35 sagardotegik egin dute jatorri-deiturako zigilua eraman ahal izango duen sagardoa 2016ko uztarekin:

- Araba: Iturrieta (Aramaio)
- Bizkaia: Axpe (Markina-Xemein) / Eguskiza (Gatika) / Etxebarria (Gatika) / Laneko (Gizaburuaga) / Uxarte (Zornotza)
- Gipuzkoa: Aburuza (Aduna) / Aialde Berri (Usurbil) / Alorrenea (Astigarraga) / Altzueta (Hernani) / Añota (Azpeitia) / Astarbe (Astigarraga) / Barkaiztegi (Donostia) / Begiristain (Ikaztegieta) / Bereziartua (Astigarraga) / Eula (Urnieta) / Gartziategi (Astigarraga) / Gurutzeta (Astigarraga) / Iparragirre (Hernani) / Iruretxiki (Zestoa) / Isastegi (Tolosa) / Itxasburu (Hernani) / Izeta (Aia) / Lizeaga (Astigarraga) / Oiharte (Zerain) / Ola (Irún) / Olagi (Alzaga) / Otatza (Zerain) / Petritegi (Astigarraga) / Saizar (Usurbil) / Satxota (Aia) / Tximista (Ordizia) / Txindurriturri (Deba) / Zapiain (Astigarraga) / Zelaia (Hernani)

Guztira, Euskal Sagardoa jatorri-deiturara bideratuta 1.320.000 litro sagardo egin dira, Euskadiko produkzioaren %12 inguru.

Bertako sagarra

- **Konpromisoa eta helburua**

Jatorri-deiturara atxikitako sagargile eta sagardogileek konpromisoa hartu dute geroz eta gehiago bertako sagarra bakarrik erabiltzeko. Azken helburua, urte batzuen buruan, Euskadin beharrezko den sagar gutzia bertan sortzea litzateke.

- **Jatorri-izendapenera atxikitako lehengaiak: bertako sagar barietateak**

Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako 115 sagar mota dira guztira izendapenean onartutako bertako sagar barietateak, honakoak:

Aia, Altza, Ama Birjiña, Ami Sagarra, Anarregui, Andoain, Añarre, Aranguren, Arantzate, Areso, Arimasagasti, Astarbe, Aizpuru Garratza, Aizpuru Sagarra, Begi Zabala, Berandu Erreinetza, Berrondo, Billafrankie, Bizkai Sagarra, Bostkantoi, Burgo, Burgo Sagarra, Burni, Buztin, Dominixe, Enpan, Enpan Sagarra, Errege, Errezil Sagarra, Errezila, Gazi Zuri, Gazi Gorri, Gazi Zuria, Gazia, Gaziloka, Gezamina Beltza, Gezamina, Goikoetxe, Goikoetxea, Goozti, Gorri Txikia, Greñas, Haritza, Ibarra, Illunbe, Intxausti, Limoi, Manttoni, Manzana de Quesillo, Manzana-Pera (Udare-Sagarra), Martiku, Maximela, Mendiola, Merabi, Merkalina, Mikatza, Milasagarra, Mocetas, Moko, Mokote, Moliua, Mozoloa, Muxugorri, Muzuzabal, Odixa, Orkola, Orri Zarraute, Oru Sagarra, Ostro Beltza, Palacio, Palancaya, Patzulo Gorria, Patzuloa, Perran Sagarra, Piko Sagarra, Potrokilo, Sagar Beltza, Sagar Gorria, Sagar Txuria, Saltxipi, Saluetia, Santa Ana, Sulei, Txalaka, Txarba, Txitu, Txistu Sagarra, Txori Haundia, Txori Sagarra, Txotixe Sagarra, Txurten Luze, Udare, Udare Marroi, Udare, Txuri, Udare Zuria, Ugarte, Urdan Iturri, Urdin, Urdin Sagarra, Urkola, Urtebeta, Urtebete, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Verde Agria, Zubieta, Zuri Txikixe, Pelestrina, Kapandoja, Telleri Sagarra, Azpeiti Sagarra, Bizi, Zuzen, Legor, San Francisco.

Aurrerantzean bertako sagar mota berriren bat erantsi nahiko balitz, horretarako aukera zabalik da, sagar mota bertakoa eta interesekoa dela ikusiz gero.



Marka

- **Irudiaren esanahia**

Txalapartak kirikoketan du jatorria, adituen ustez; hau da, sagarra jotzen ari zirela, egurrarekin ateratzen zuten soinuan. Ideia hori du oinarrian, marka irudian sagarra, egurra, lurra eta kirikoketa presente egoteak; txalaparta osagaiak uztartu eta iradokitzea.

Aurkeztutako marka-irudia izango da jatorri-deituraren identifikatzailea, berau agertuko da jatorri-deiturara bideratuta dauden sagardo kupeletan egun gutxi barru hasiko den txotx denboraldian. Era berean, marka hau izango da jatorri-deitura lortu duten botilen identifikagarria.



- **Identifikazioa**

Euskal Sagardoa bada, zenbakidun berme-zigilua edukiko du botilan; izan ere, horrek bermatzen du indarrean dagoen araudian zehaztutakoa betetzen duela.

Sagardoa, Euskal Herriko edaria

- **Sagardoaren historia eta bilakaera**

Sagardoa Euskal Herriko edaria izan da ehundaka urteetan. Idatzi eta erreferentzia zaharrenek, bertako edari garrantzitsua izan dela adierazten dute, baita oraindik ere bertan dauden 1.800 sagar mota desberdinek.

XV-XVI. mendeetan izugarritzko gorakada izan zuen gaitera sagardoaren kontsumoak, Euskal Herria herri industrialak zelako eta jende multzo horrek sagardoa edaten zuelako. Hortik sortu ziren Tolare Baserriak, sagardoa egiteko industria erraldoiak zirenak garai hartarako. Zenbaitek diotenez, 1.000tik gora zeuden Araba, Bizkaia, Gipuzkoa, Iparralde eta Nafarroan. Gaur egun, adibide bat geratzen da: Ezkio-Itxasoko Igartubeiti baserria.

Besteak beste, marinelen edaria izan da sagardoa itsasaldi luzeetan, eta sagardoa eramateko ohitura zutenek, eskorbutorik ez zuten izaten euskal marinelek.

Sagardoak beherakada izugarria izan zuen gerra ostean eta 50-60 hamarkadatan, jendea baserriak uzten joan zelako. Ondoren, zenbait sagardogilek berriz lanari heldu eta oraindik indarrean dagoen susperraldia eragin zuten.

Euskal Sagardoa jatorri-deiturak badu helburu bat: garai batean gertatzen zen moduan, berriz ere bertako sagarra izatea euskal sagardogintzaren ardatza.

- **Euskal sagardoaren aro berria**

2011. urtean Euskadiko sagardoaren sektorean bi kalitate marka sortu ziren: Eusko Label eta Gorenak. Orain, sektorea batu, parametroak guztien artean adostu, eta, kontsumitzaileari kalitate handiena eskaintzeko asmoz, proiektu berean elkartu dira eta publikoak eta ofizialak izango dira marka biak. HAZIK ziurtatuko du prozesua eta Fraisoro Laborategiko dastaketa akreditatuak pasata iritsiko dira kontsumitzailearengana bi markak: Euskal Sagardoa eta Gorenak.

Proiektu berean batuta, sagardoa prestigiatu eta produktuari duintasuna emateko lanean jarraituko dute erakundeek zein sektoreak elkarrekin.

- **Erakundeen babesa**

Eusko Jaurlaritza, Foru Aldundien eta tokiko erakundeen babesa ezinbestekoa izan da sagargileen eta sagardogileen elkarteekin batera, sagardoaren panorama berri hau sustatu, sektorea indartu eta kalitatezko produktua eskaintzeko.

Kontaktua

Informazio gehiago izateko edota elkarrizketak hitzartzeko deitu 687 069 509 telefonora edota idatzi info@euskalsagardoa.eus helbidera. Mila esker informazio hau gizarteratzen laguntzeagatik.

www.euskalsagardoa.eus

