

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE
PLANGINTZA, NEKAZARITZA
ETA ARRANTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA

hazi

Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurlaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino

*Kalitatea
Topera!!*



KALITATE ETA JATORRI BEREIZGARRIAK DITUZTEN EUSKADIKO ELIKAGAIAK

– Ibilbide Gidatuak –

Aurkibidea

Kalitate eta Jatorri Bereizgarriak dituzten Euskadiko Janari eta Edariak	3
HAZI Korporazioa	4
Glosarioa	6
IN AGRO SALUTE PROIEKTUA	8
EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUTEN ELIKAGAIAK	14
■ Euskal Okela	16
■ Euskal Baserriko Oilaskoa	18
■ Euskal Esne Bildotsa	20
■ Hegaluzea eta Hegalaburra	22
■ Euskal Baserriko Arrautza	24
■ Euskal Esnea	26
■ Eztia	28
■ Arabako Patata	30
■ Gernikako Piperra	32
■ Euskal Tomatea	34
■ Ibarrako Piparrak	36
■ Euskal Babarrunak	38
■ Euskal Letxuga	40
■ Euskal Sagardoa	42
■ Oliba-Olio Birjina Estra	44
EUSKAL BASERRI BERME MARKA	46
JATORRI DEITURA	48
■ Idiazabal Gazta	50
■ Arabako Errioxako Ardoa	52
■ Araba, Bizkaia eta Getariako Txakolina	54
EKOIZPEN INTEGRATUA	56
EUSKADIKO EKOIZPEN EKOLOGIKOAREN ELIKAGAIAK	58



hazi

Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurlaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino

Euskadiko Elikagaiak

Euskadiko baserriek betidanik ekoiztu izan dituzte kalitate handiko janariak eta edariak. Hala ere, kantitatea eta prezioaren aldetik, ezin zuten munduko ustiategi handiekin lehiatu, horiek izaera erabat produktibista zutelako.

Landa eta Itsas eremua bultzatzeko Eusko Jaurlaritzak sortu duen HAZI Korporazioak lehen sektorean zein elikagaietakoan lehiakortasuna bultzatzeko eragingarriagoa izatea du helburu, sektoreko ajenteekin eta erakundeekin lankidetzaz zerbitzu integral bat abian jarritz. HAZI Korporazioaren barruan, HAZI Marketin eta Egiatzapen Unitatea, besteak beste, itsasoko eta landako elikagaiak eta produktuak garatzea, bultzatzea eta sustatzea eta produktu horien kalitatea eta kontsumitzaileen segurtasuna ziurtaraztea izango ditu helburu.

HAZI Korporazioaren helburu nagusienetariko bat nekazaritzako elikagaien kateko profesionalak eta kontsumitzaileak **informatzea, prestatzea eta zabalkuntza-lana egitea** da. Horretarako, komunikazio-kanpainak egiten ditu produktu horien ezagutza sustatzeko, aipatu profesionalen lana ezagutaraziz eta gure ingurumena, ongizatea eta osasunari dakarkioten onurak azalduz.

Zabalkunde-lan horren xede-talde garrantzitsuenetako bat **ikasleak** dira. Izan ere, etorkizunean produktu horien kontsumitzaileak izan daitezke, eta nekazaritzako elikagaien kalitatearen arloko teknikariak ere bai.

“Kalitatea Topera!” Programa EAEko hainbat tokitara bisitaldi gidatuak egitean datza. Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako, Natur eta Osasun Zientzien Batxilergoko eta nutrizioa eta elikadurarekin loturiko Erdi Mailako Prestakuntza Zikloetako ikasle-taldeei dago zuzendurik.

Ekimen honen xedea da **kalitateko produktuak merkaturatzeko baserritarrak egiten ari diren lana erakustea**, eta lan horrek natura-ingurunea eta landa-ondarearen kontserbazioan duen garrantzia ikustea. Bisitaldietan, ikasleek Euskadiko kalitate- eta jatorri-bereizgarriak dituzten nekazaritzako elikagaien ekoizpen-prozesuak “in situ” ezagutzeko aukera izango dute. Laburbilduz, azken xedea da ikastetxeek nekazaritzako elikagaien sektorearekin loturiko jarduerak antolatzea beren ikasketa-planen barruan.

Ibilbideen barruan nekazaritzako ustiategiak eta produktuen ikerketa, hautaketa, ontziratze eta eraldaketarako zentroak bisitatzen dira, nekazaritzako elikagaien katearen alderdi guztiak ezagutarazteko. Bisitaldian zehar, Euskadiko kalitateko produktuak eta bermatzen dituzten bereizgarriak zeintzuk diren eta produktuok nola ezagutzen diren ikusiko dugu.

Kalitatea Topera! ibilbideetan parte hartzera gonbidatzen zaitugu; horrela, zapore aparta eta kalitate ziurtatua duten Euskadiko elikagaiak pixka bat hobeto ezagutuko dituzu. Gure nekazaritzako elikagaien sektorearekiko interesa piztuko zaizula espero dugu, eta Euskadiko paisaia-, ingurumen- eta kultura-balioen kontserbazioarentzat duen garrantzia ulertuko duzula.

hazi

Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurlaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino

ITSASMENDIKOI, IKT eta Kalitatea Fundazioa enpresek eratutako korporazio bat da HAZI. Eremu komun bat eta zeharkako zenbait eremu partekatzen dituen itun bat da.

Zerbitzuak modu orokor batez bateratzeko helburuz sortu da HAZI Korporazioa, lehen sektorearen, elikagaigintzaren, landa-ingurunearen eta itsas bazterraren lehiakortasuna eta iraunkortasuna sustatzeari begira. Ekimen honen bitartez, lankidetzari handiagoa lortu eta baliabideen eraginkortasuna, erabilgarritasuna eta balio-ekarpena areagotu nahi dira.

KORPORAZIO BERRI HAU SORTZEAN HELBURU HAUEK IZAN DITUZTE KONTUAN:

1. Unitateen sinergiak aprobetxatzea eta horien helburuak Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurraldearen Antolaketa, Nekazaritza eta Arrantza Sailak dituenekin egokitzea.
2. Enpresa-ekintza publikoen gainezartzeak eta barreatzeak eragozteak.
3. Bolumen eta/edo kudeaketa-lan bakoitzeko kostuak murriztea.
4. Gardentasun handiagoa erdiestea.
5. Enpresa-kudeaketa publikoa gizarte-erantzukizun korporatiboaren printzipioetara modu bateratu batean egokitzea.
6. Jarduerak eta Unitateetako pertsonen oihartzun zabalagoa izan dezatela erdiestea.

HAZI korporazioak Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurraldearen Antolaketa, Nekazaritza eta Arrantza Sailaren erreminta bat izan nahi du EAEn sektore honetara eta ingurunera bideratzen diren politikak eta jarduerak definitzeko eta abian jartzeko orduan. Sailak duen irudia indartuz eta beharrezkoak izan daitezkeen jarduera eta proiektu guztietan euskarri teknikoak eta solaskidetzak eskainiz.

Aldi berean, Korporazio honek zerbitzu integral bat garatuko du sektoreak eta inguruneak dituzten premiei erantzuteko, ekimen endogenoak garatu daitezela sustatuz, adituen ezagapenak zabalduz eta laguntza eraginkor, arduratsu eta kalitatezko bat eskainiz. Hori guztia, jakina, sektore honekin eta ingurunearekin loturiko heziketa, sensibilizazioa eta gizarte-erantzukizun partekatua erdiesten lagunduz.

EGINKIZUNA

Zerbitzu orokor baten bitartez Euskadiko lehen sektorearen nahiz elikagaigintzaren eta landa-ingurunearen nahiz itsas bazterraren lehiakortasuna eta iraunkortasuna sustatzea, bertako eragile eta erakundeekin elkarlanean.

IKUSPEGIA

Nazioartean erreferentzia izango den erakunde bilakatzea, lehen sektorearen nahiz elikagaigintzaren eta landa-ingurunearen nahiz itsas bazterraren lehiakortasuna eta iraunkortasuna eraginkorki sustatuz.

Zein dira HAZIk dituen helburuak?

- Euskadiko lehen sektorearen nahiz elikagaigintzaren eta landa-ingurunearen nahiz itsas bazterren lehiakortasuna sustatzeko Sailak duen tresnarik eraginkorrena bilakatzea.
- Zerbitzu aurreratuak eskainiz sektoreko eta inguruneako eragile eta erakunde guztien aliaturik onena izatea .
- Bezeroei balio erantsia duten produktu eta zerbitzuak eskaintzea, sinergiak eraginkortasunez aprobetxatuz eta Hazi osatzen duten Unitateen potentziala garatuz.
- Jarduerak zentzuz banatzea, koordinatzea eta horien kudeaketa hobetzea, Unitateen barne-eraginkortasuna eta kudeaketaren bikaintasuna bilatuz.
- Sektorearen eta ingurunearen irudia hobetzen laguntzea eta nazioarteko proiektu eta foroetan protagonismoa handitzen laguntzea.

HAZIk bost **Arlo Korporatibo** ditu; lankidetzeta eta zeharkakotasuna bultzatzea da arlo horien ardura eta eginkizuna, korporazioaren erantzun-gaitasuna eta eraginkortasuna areagotzeko begira:

- **Berrikuntzarako Unitate Mistoa.**
- **Antolakuntza Garatzeko Arloa.**
- **Ekintzailetasunaren eta Lanerako Prestakuntza Arloa**
- **Komunikazio-Arloa.**
- **Proiektuen eta Laguntzarako Zerbitzuen Arloa.**

Arlo korporatiboek gain, **bi unitatek** osatzen dute HAZIren egitura. Erakundea eratzen duten enpresek aurrez egiten zuten lanari eutsiko diote bi unitate horiek:

- **Marketin eta Egiatzen Unitatea.**
- **Kontsultoria Unitatea.**

Korporazioak, guztira, 190 profesional ditu hainbat espezialitatetan banatuak, eta nekazaritzako elikagaien sektorearen garapenarekin eta landa nahiz itsas ingurunearen garapenarekin loturiko proiektuetan aritzen dira lanean.



Definizioak

Kalitatearen eta jatorriaren ezaugarrien artean ez dago inolako hierarkiarik. Bakoitzak bere ezaugarri bereizgarriak gordetzen ditu eta aldi berean baita osagarritasuna, koherentzia eta izaera berezia ere kontsumitzaileen eskaerei erantzuteko orduan. Horrela bakoitzak gogokoena aukeratuko du.

Nolanahi ere horiek erabiltzea borondatezkoa izaten da, baldintzak eta obligazioak arautegi batean jasota daude eta hori betetzen dela egiaztatzeko kontrol-planak eta ziurtapen-planak egiten dira 45011 arauaren arabera.

Produktu batek bi babes eta/edo aitorten izan ditzake aldi berean. Besteak beste, Gernikako Piperraren eta Eusko Labela duen abelgorri-okela Eusko Labela den produktua izateaz gain AGB gisa onartuak daude 2004. urteaz geroztik.



EUSKO LABEL berme handiko marka bat da, HAZI Korporazioaren jabetzakoa, eta E.A.E.n ekoitzi, eraldatu eta/edo prestatzen diren eta batez besteko **kalitatea eta berezitasuna gainditzen duten nekazaritzako elikagaiak identifikatzeko eta bereizteko** erabiltzen da. Produktu bakoitzaren ezaugarriak eta baldintzak Erabilera Arautegi batean jasota daude.



NEKAZARITZA BIOLOGIKOAK edo NEKAZARITZA EKOLOGIKOAK (NE) ekoizpen-sistema definitzen du; horren helburu nagusia elikagai osasungarriak eta kalitatezkoak lortzea da, betiere ingurumena errespetatuz eta lurraren emankortasuna zainduz, eta hori guztia baliabide naturalak behar bezala erabiliz lortuko dugu, sintesiko produktu kimikoak erabiltzea baztertuz eta garapen iraunkorraren alde lan eginez.

834/2007 ARAUDIA (CE).

P. I.

EKOIZPEN INTEGRATUA: elikagai seguruen ekoizpenerako eta kontsumorako alternatiba berri bat da; elikagaien segurtasuna bermatzen du, produktuaren osasungarritasuna hobetzen du eta gure ingurumena errespetatzen du.

Ekoizpen Integratua nekazaritzaren eta/edo elikagaien ekoizpen sistema bat da eta:

- Baliabide eta ekoizpen-mekanismo naturalak gehiago erabiltzearen alde egiten du eta epe ertainera begira nekazaritza iraunkorrago bat garatu dadila errazten du.
- Metodo agronomikoak jasotzen ditu, hala nola laborantza-lanak, ongarriztatzea, ureztatzea, borroka biologikoa edo kimikoa, ez modu sistematikoan, baizik eta aplikatu beharreko teknikaren edo tratamenduaren egokitasuna ala ez erabakiko duen alde aurreko balioespen tekniko eta diagnostiko baten arabera.
- Une oro bateragarri egiten ditu ingurumenaren babesa, gizartearen eskakizunak eta nekazaritzaren emankortasuna.



JATORRI DEITURA BABESTUA (JDB) eskualde baten, leku jakin baten edo, kasu berezietan, herrialde baten izena da eta eskualde horretakoa, leku jakin horretakoa edo herrialde horretakoa den nekazaritzako produktu bat edo elikagai bat izendatzeko erabiltzen da; elikagai horren kalitatea edo ezaugarriak neurri handi batean edo bereziki ingurune geografikoaren ondorio izango dira, giza alderdiak eta alderdi naturalak kontuan hartzen dituela, eta horien ekoizpen, eraldaketa eta prestakuntza gune geografiko mugatu horretan egingo da. 510/2006 ARAUDIA (CE).

Euskadin honako JDB hauek ditugu:



ADIERAZPEN GEOGRAFIKO BABESTUA (AGB) eskualde baten, leku jakin baten edo, kasu berezietan, herrialde baten izena da eta eskualde horretakoa, leku jakin horretakoa edo herrialde horretakoa den nekazaritzako produktu bat edo elikagai bat izendatzeko erabiltzen da, eta jatorri horren ondorio izango diren nolakotasun zehatza, ospea edo bestelako ezaugarriren bat izango du, eta horien ekoizpena eta/edo eraldaketa eta/edo prestakuntza gune geografiko mugatu horretan egingo da. 510/2006 ARAUDIA (CE).

Euskadin AGB bi ditugu: Euskal Okela eta Gernikako Piperra.



BEREZITASUN TRADIZIONAL BERMATUAK (BTB) ezaugarri bereziak dituzten produktu tradizionalak babesten ditu. 509/2006 Araudiaren arabera, Berezitasun Tradizional Bermatuen erregistroan inskribatzeko, nekazaritzako eta elikadurako produktu horiek lehengai tradizioaletatik abiatuta ekoiztiko dira, edo osaera tradizionala izan edo ekoizpen eta/edo eraldaketa tradizionalaren arabera ekoizpen eta/edo eraldaketa modua eduki beharko dute. 509/2006 ARAUDIA (CE). Espainian Urdaiazpikoa, Esne Ziurtatua eta Panellets izenekoak BTB dira.

BESTE DEITURA BATZUK: Bai estatu mailan eta bai beste herrialde batzuetan ere, ezaugarri edo berezitasun jakin batzuk dituzten nekazaritzako elikagaiak babesten dituzten beste bereizgarri batzuk daude, berezitasun bat ematen dietenak: "mendiko produktuak (mendialdean ekoizti, prestatu eta egokitu diren elikagaiak biltzen dituzte beren barnean. FRANTZIAN, ITALIAN eta SUITZAN bakarrik arautua); produktu artisauek eta natur parkeetako produktuak,..."

In Agro Salute



GIZARTEAK NEKAZARITZA SEKTOREA EZAGUTZEKO PROGRAMA



hazi

Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurtitzairen Korporazioa

Corporación del Gobierno
Vasco para el desarrollo
del medio rural y marino



IN AGRO SALUTE Proiektua, bere barruan honako unitate didaktiko hau biltzen duela, Nafarroa, Akitania eta Euskadiren arteko Lurralde Lankidetzarako proiektu bat da, eta horren helburua nekazaritza-jarduerak duen garrantzia gizarteari hurbildu eta ezagutarazteko beharrezkoak diren baliabideak garatzea da.

Programa honetan bazkide gisa ondorengo parte-hartzaileak izan ditugu: ITSASMENDIKOI, Euskal Autonomia Erkidegoko Landa Eremuen Prestakuntza, Sustapen eta Garapenerako Zentro Integrala; FUNDAGRO, Nafarroako Nekazari eta Abeltzainen Batasunarekin loturiko fundazioa, eta Pirinio Atlantikoetako Nekazaritza Ganbera Akitanian.

Programari buruzko informazio gehiago:
www.inagrosalute.eu

Beste gizarte industrial batzuetan gertatzen den moduan, Euskadin, zenbait hamarralditatik hona, ikusten ari gara nekazaritza-jarduerak atzerantz doazela eta urritzen ari direla. Fenomeno hori hainbat modutara islatu da: landa-ingurunean sortutako lanpostuak, okupazioa eta aberastasunak galtzen ari dira, eta lurra pixkanaka abandonatzen ari dira edo erabilera murriztegia egiten da. Jarduera ekonomikoak hiri-eremu handietan metatzeko joera gero eta nabarmenagoa da, eta horren ondorioz, lehen sektoreak gero eta garrantzi txikiagoa du gizartearen barruan.

Nekazaritza-jardueren etengabeko atzerakada hori produkzio-sektore baten krisi ekonomikoa baino haratago doa. Arazo hori, gainera, oso larria da, Euskadiko lehen sektoreak aldi berean hainbat eginkizun betetzen dituelako: elikagaiak eta beste zenbait lehengaiak hornitzeaz gain eta lanpostuak eta aberastasunak sortzeaz gain, ingurumen eta gizarte arloko beste funtzio batzuk ere betetzen ditu, beste ekoizpen-jarduera batzuetan modu berean betetzen ez direnak: lurra kudeatzea, ingurua zaintzea eta natura babestea, lurraldea antolatzea eta orekatzea, kultura, gastronomia, arkitektura... aldetik dugun ondarea iraunaraztea.

Egoera hori are larriagoa da, ez ditugulako ezagutzen nekazaritza-jarduerak desagertzeak gizarte osoarentzat eduki ditzakeen ondorioak eta kostuak. Gure gizarteak landa-ingurunea bizirik eduki nahi badu, ezinbestekoa da bertako biztanleentzat etorkizuneko aukerak eskaintzea, bestela behartuta egongo baikara tradizioz landa-ingurunean egin izan diren jarduerak (berezi nekazaritza) bertan behera abandonatzeko prozesuei aurre egitera, gizarte, ingurumen eta lurralde arloan horrek berarekin dakartzan kostuekin, bai oraingo belaunaldientzat eta bai etorkizunekoentzat ere.

Landa-ingurunean bizi eta lan egiten duten pertsonak ezinbestekoak dira gure lurraldea orekaz eta iraunkortasunez garatu dadin, eta horrexegatik, gure aitortza, babesa eta inplikazioa behar dute.

NEKAZARITZA-JARDUEREN MULTIFUNTZIONALITATEA

Nekazaritzaren multifuntzionalitatearen kontzeptuak, hain zuzen ere, giza biziraupenerako funtsezko jarduera honek betetzen dituen funtzioen ugaritasun zabala aitortzea dakar. Merkaturatu daitezkeen elikagaien eta lehengaien ekoizle gisa betetzen duen **funtzio ekonomikoaz** haratago, nekazaritzak **ingurumen-eginkizun** bat ere betetzen du, lantzen diren lurra landareen eta animalien biziraupenerako era askotako habitat garrantzitsu bilakatzen direlako. Nekazaritzak, halaber, **eginkizun sozial** garrantzitsua betetzen du, eta bere ekarpena oso garrantzitsua izan da balio handiko ondare historikoa osatu baitu, herri eta eskualdeen nortasunak eraiki baititu eta giza ekintzek eraldatutako paisaiak eratu baititu. Gurea bezain hiritartua eta teknifikatua dagoen mundu batean, nekazaritzak **eginkizun sortzaile** bat ere betetzen du, hiriko bizitzari hainbat esperientzia alternatibo eskaintzen dizkiolako, eta era berean, aisialdiaz eta kirolaz gozatzeko modua.

Bere eginkizun ekonomikoari dagokionez, nekazaritzak zuzeneko onura dakarkie nekazariari, nekazaritzaren errenta gisa. Hala eta guztiz ere, gainerako eginkizunek zeharkako ondasunak eta zerbitzuak sortzen dituzte, normalean ordaintzen ez direnak. Gizarteak nekazaritza-jardueren eragin positibo horiek jasotzen dituen arren, badirudi ez dituela horren ondorio gisa ikusten.

Kapital natural bat dugu eskuartean, historian barrena nekazaritza, abeltzaintza eta basozaintzako jarduerak sortu dituen. Lurraldea zainduko duen biztanle nekazarien gutxieneko kopuru bat mantentzen ez bada, kapital natural hori osatzen duten ekosistemek desagertzeko arriskua izango dute.

Azken hamarraldi hauetan nekazarien kopuruak izandako murrizpen garrantzitsua maila larrietara iristen ari da nekazaritza, abeltzaintza eta basozaintzako jarduera horiek mantendu ahal izateko. Bertan behera uzte hori arazo larria da Euskadiko eskualde guztietan, eta jada agerian geratzen hasia da larre-guneen eta baso-guneen degradazioa, baita abeltzaintzako eta basozaintzako jardueren desagertzea ere zenbait eremutan.



Horrenbestez, lehen sektorea abandonatuta geratu dadila eta landa-eremuetan ekosistemak hondatu daitezela eragozten laguntzeko, **beharrezkoa da nekazaritza, abeltzaintza eta basozaintzako jarduerak erabakitasunez babestea**, nekazaritza-sektorearekin inplikazio handiagoa bultzatuz, nekazariak landa-eremuan gera daitezela bermatuz eta, era horretan, landa-eremua biztanlez osatua, zaindua eta babestua egon dadila ahalbidetuz. Bestela, urte gutxi barru gizarte, kultura, demografia eta ingurumen alorrean kostu handia izango duten arazoei aurre egin beharko diegu. Nekazariak ingurumena zaintzeko lanak egiten dituzte, administrazioak lan horiek soldatapekoak kontratatuz edo lan horiek zerbitzu-enpresen esku utziz baino askoz ere kostu gutxiagorekin.

Nekazaritza-jardueraren balio ekonomiko osoa neurtzeko, nekazaritzaren funtzio bakoitzaren balio ekonomikoak gehitu beharko genituzke, ondorio negatiboen kostua deskontatuz (horrelakoak ere bai baitaude, edo egon baitaitezke). Balioespen hori egitea oso zaila da, batez ere gizarte arloan eta ingurumenaren arloan, dena ezin baita objektibotasunez neurtu eta zenbatu.

Laburbilduz, nekazal funtzioak bitan sailkatu daitezke:

- **funtzio komertzialak**, kontsumitzaileek ordaintzen dituzten ondasun pribatuak sortzen dituztenak.
- **funtzio ez-komertzialak**, gizartearentzat ondasun publiko batzuk eskaintzen dituztenak, ordaintzen ez direnak izan arren balio ekonomiko handia dutenak.

Jakina, ez nekazaritza-jarduera guztiek eta ez ekoizpen-sistema guztiek ere eskaintzen dituzte funtzio berberak, ez kantitatez eta ez kalitatez ere. Nekazaritza-jarduerak sortzen dituzten funtzioen kantitatea nahiz kalitatea zenbait faktoreren mende dago, hala nola: **ustiapen-sistemak, lur mota, ustiapenaren egitura** (tamaina, eragiketaren eskala...), **kokapena** (mendigunean, parke naturaletan edo balio ekologiko handiko guneeetan, ibai-arroetatik hurbil, energia-hornidura...) **faktore historikoak** (paisaia-elementu bereziak, ezaugarri arkeologiko eta kulturalak...), tokian tokiko **egitura sozio-ekonomikoak**...

Hurrengo orrialdeetan sakonago ezagutuko ditugu nekazaritzak ingurumen alorrean eta arlo sozialean betetzen dituen funtzio batzuk, horiek gure gizartearentzat duten garrantzia eta Euskadiko lehen sektoreak horiek mantentzen edo babesten betetzen duen eginkizuna zehaztuz.



BIODIBERTSITATEA

Ingurune batean nekazaritza-jarduerak agertzea hertsiko lotua dago jarduera horiek bertako aberastasun naturalean duten eraginarekin, hau da, bertan elkarrekin bizi ohi diren espezieen aniztasun eta dentsitatearekin.

Alde batetik, nekazaritzak bertako nekazaritza-espezieen dibertsitateari egiten dion ekarpena dago, **agrobiodibertsitatea**, nekazariak historian zehar **landare desberdinen barietateak edo animalia-arraza desberdinak nekazaritza-sistema iraunkorretan erabili izanak sortua eta garatua.**

Agrobiodibertsitatea, nekazaritza-sistemen eta habitat naturalen baitan, inoiz ikusi gabeko erritmo batean desagertzen ari da. Azkeneko berrogeita hamar urte hauetan, nekazaritza-laboreen barietate kopuru txiki batek tokian tokiko milaka barietate ordezkatu ditu ekoizpen-eremu zabaletan. Agrobiodibertsitateari eustearen alde hainbat erakunde lanean ari dira Euskadin (*Euskal Herriko Hazien Sarea, Euskal Abereak...*), eta horien helburua baratze-landare tradizionalen barietateak eta abeltzaintza-arraza autoktonoak ezagutzea eta kontserbatzea da, eta horrekin batera, etorkizunean horiek etengabe erabili ahal izateko oinarriak finkatzea, galtzen baldin badira oso zaila izango baita gero berreskuratzea.

Gero eta gehiago hazten ari den biztanleria elikatzeke eta ekosistemak babestuz klima-aldaketari aurre egingo dioten bideak indartzeko munduak egun duen eta etorkizunean izango duen gaitasuna nekazaritzako eta basozaintzako biodibertsitatea mantentzearen mende dago. **Munduko biodibertsitatearen zaindari diren aldetik, nekazariak tokiko landare eta zuhaitzak sortu eta mantendu eta animalia autoktonoak ugaltzen lagundu dezakete, eta era horretan horien biziraupena ziurtatu.**

Beste alde batetik, eta lehen sektoreak kudeatzen duen azalera guztia kontuan izanik, **lur hauek ekosistema ugari osatzen dituzte, eta animalia eta landare espezie askorentzat ezinbestekoak dira** ekosistema horiek energia-trukeak errazten dituztelako eta ekosistema horietan bizi diren edo ezinbesteko pasabide gisa erabiltzen dituzten (hegaztiek,...) basa-espezieen populazioen arteko harremanak berronkatzen dituztelako.

- Mundu osoko baratze-landare eta fruta-arbolen 400 labore baino gehiagoren ekoizpen arrakastatsua, neurri handi batean, **erleen polinizazioaren** mende dago eta, neurri txikiagoan, beste intsektu batzuen mende. Euskadin erleek garrantzi handia dute fruta-arbolen polinizazioan, esate baterako, sagardotarako sagarretan, baina baita barazkietan ere, hala nola tomateetan eta piperretan. Horrek esan nahi du erlezainik gabe ez genukeela gaur egun eskuragarri ditugun elikagaien kantitatearik eta kalitatearik izango.

- **Gune Natural eta ekosistema babestu** gehienak nekazaritza-eremu estentsiboetan aurkitzen dira. Oso zaila izango litzateke Entzia, Aralar edo Gorbeia bezalako Natura Parkeen paisaia imajinatzea, mendeetan zehar horietan egin izan den abeltzaintza-erabilerak sortutako mendi-larrerik gabe. Gune horiek aurrerantzean ere erabiltzen jarraitzeko, ezinbestekoa da horietan artzaintzari eta nekazaritzako eta basozaintzako jardueri bere horretan eustea, nahiz eta gaur egun hainbat arazo dituzten ekonomikoki errentagarri izateko.

- Nekazaritzako eta abeltzaintzako etengabe jarduerak garbi mantentzen dituzte lur-eremuak, eta ekosistemen oreka apurtzen duten **espezie inbaditzaileen** presentzia kontrolatzen dute. Lurraldean jarduera horien presentzia izateak, gainera, basa faunarentzat **hainbat hezegune eta korridore ekologiko** sortzea ahalbidetzen du. Guardia herriko Prao de la Paul aintzira, orain urte batzuk presatua –soro-lurren ureztapenerako urmael gisa erabili zedin–, gaur egun Euskadiko aberastasun ornitologiko handieneko tokietako bat dugu, eta Guardiako Aintziren Biotopo Babestuaren parte da.

- Ganadua, halaber, zenbait **espezie sarraskijalerentzako** elikagai da, baina egun elikagai-iturri hori urritzen ari zaenez gero, atzerakada-prozesu batean murgilduta daude.

- **Nekazaritzako eraikinek**, ukuiluek esate baterako, animaliek habiak egiteko, babesteko eta atseden hartzeko toki gisa balio dute. Are garrantzitsuagoak dira **heskaiak, zuhaitz-lerroak, harrizko hormak eta zuhaitz isolatuak**, bai lur-zatien mugetan eta bai bideen ertzetan ere. Egitura biziak dira, eta ugaltun, hegazti eta are anfibio eta narrastien espezie kopuru handi bati ostatu emateko eta elikagaia bermatzeko gaitasuna dute, horietan dagoen elikadura-oinarri itzelagatik. **Uraska** tradizionalak, halaber, oso gune garrantzitsuak dira anfibio ugariaren ugalketa, hazkunde eta garapenerako.

- **Nekazaritzako barietateen** (hala nola Ibarrako Piparrak, Gernikako Piperrak, Tolosako Babarrunak...) eta **araza autoktonoen** (hala nola Latxa Ardia, Pirinioetako Behia, Azpigorri ahuntza...) kontserbazioak gure landa-inguruneak dibertsitate genetikoak bermatzen du, eta, horrez gain, Euskal Herriko kultura, tradizioak eta ohiturak mantendu eta kalitate goreneko produktuen (esate baterako, Idiazabal Gaztaren) ekoizpena eta merkaturaketa sustatzen du. Horiek lortu duten egokitze bikainak ingurune naturala babesteko aukera ematen du, eta beste arraza batzuentzat oso zailak izango liratekeen eremuak aprobetxatzea ahalbidetzen du, oreka biologikoa sustatuz eta ekoizpen-sistema iraunkorrek bultzatuz.

- **Baso-espezie** autoktonoek, hala nola pago eta haritzek, animalia-espezie ugari elikatzeke beharrezkoak dituzten fruituak eskaintzen dituzte, eta oihaneztatzeek, esate baterako intsinis pinuaren landaketek, babesa eskaintzen diete basoko hegaztiei.



PAISAIA

Lehen sektorea, lurralde-eremurik zabalena kudeatzen duelako eta jarduera horren berezko izaeragatik, paisaia gehien eragiten duten eta historian zehar gehien eragin izan duten giza jardueretako bat da, bai ingurune naturalaren ikuspegitik eta bai kulturaren ikuspegitik ere. Gure baserriarrek mendeetan barrena egin duten lanak paisaia bereziak sorrarazi ditu, hala **nola landazabal atlantikoa** ipar isurialdean eta **paisaia mediterranea** hego isurialdean. Nekazaritza-paisaia mosaiko modura antolatua dago, eta soroak eta baratzeak heskai eta larrediekin batera tartekaturik ageri dira, nekazaritza-jarduerarekin batera bizi diren animalia eta landare espezie ugariaren babestoki bilakatuz. Lurraldean soroek duten banaketa horrek paisaia antolatzen du eta interesgarriago eta askotarikoago bilakatzen du.

- Nekazariak **lan eta jarduera** ugari burutzen dituzte, **landako paisaia kontserbatzen eta hobetzen dutenak**: heskaiak eta basa-landaretzako guneak sortu eta kontserbatzen dira, larreak erabiltzen dira, errekek, ur-bazterrak, gu ibili ohi garen bide eta landa-bidexkak mantentzen dira, Zuhaitz Bereziak...
- Ikusmenarentzat erakargarriak izateaz gain, nekazaritza iraunkorrak sortzen dituen paisaiak horiek aurkitzen diren tokietarako **egokienak dira**. Inguruko baliabideak

eta landare eta animalia espezie autoktonoak erabiltzen direlako lortzen da hori. Adibidez, tempranillo mahatsaren barietate autoktonoa Arabako Errioxako klimara eta lurzorura ongien egokitzen dena da, eta horixe da bertako ardo bikainen eta eskualdeko paisaiaren bereizgarria.

- Landa-ingurunekeo biztanleek **arkitektura tradizionala paisaian ere** mantentzen dute. Baserriez eta soroek gain, nekazaritza-jardueren paisaiak elementu ugari ditu, hala nola harrizko hormak, iturriak, uraskak, garbitokiak, zubiak, baselizak, errotak, karobiak eta abar, landako bizimoduarekin loturik daudenak eta bertako ondare historikoaren parte direnak, eta horrexegatik, kultura eta ingurumen alorrean ere balio handia dute.
- Paisaiaren egiturarekin harreman handiena duten nekazaritza-jardueretako bat **artzaintza** da. Larrean dabilen ganaduak beste helburu batzuetarako nekez erabil daitezkeen azalerak aprobetxatzen ditu, mendiak garbitzen ditu, sastrakadiak hazi daitezela kontrolatzen du eta sute-arriskua gutxitzen du. Biodibertsitate handiagoa lortzen laguntzen du sastrakadien eta zuhaitzen haziak sakabanatuz eta beren gorozkiekin lurzorua ongarriz.



KULTURA ONDAREA

Gure landa-inguruneak landa-ondare zabal bat du, eta ondare horrek berebiziko eragina izan du egungo kulturari, nortasun kolektiboan eta gure bizimoduan. Euskadiko biztanleek landa-inguruneaz duten iritzia zein den ezagutzeko egindako inkesta batek agerian jarri duenez, landa-inguruneak egindako ekarpen gisa duen balioagatik gizarteak aitortzen dion bigarren elementua, produktu freskoak ekoiztearen ondoren, bertako tradizio, ohitura eta kulturarena da.

Landa-inguruneak denboran zehar tradizio batzuk, ohitura batzuk, bizitzeko modu bat, hizkuntza bat, folklore bat... mantentzen eta babesten jakin du, eta horiek belaunez belaun iraunarazten. Gure landa-inguruneetan ondare kultural zabal bat dugu, bai **materiala** (arkitekturan, paisaian, etnografian...) eta bai **inmateriala** ere (ahozko tradizioa, dantza, musika, kirolak...).



1) Landa-inguruneak Ondare Kultural MATERIALARI egindako ekarpenak:

- **Arkitektura:** eraikuntza-elementu ugari ondare-balio bat eta balio historiko bat dute, Euskadiko landa-inguruneen geografia osoan barrena barriatuak daude, eta hainbat helbururekin eraiki dira: etxebizitzak eta jarduera-gunea (baserriak), animalien babeslekuak (txabolak, sarioak...), materialak erdiestekoak (karobiak, txondorrak...), biltegiak (garaikiak, elurtegiak...), hiletak-ospakizunak (trikuharriak, tumuluak...), erlijiozkoak (baselizak, elizak...).

- **Paisaia:** landako paisaia, nekazariak eman dioten erabileraren eta morfologiaren arabera mendeetan zehar osatzen joan dena, historia nahiz kultura aldetik balio handikoa da, gure herriaren nortasunarekin eta memoriarekin hertsiki lotua baitago.

- **Etnografia:** landako erkidegoek etnografiako elementu ugari kontserbatu eta iraunarazi dituzte: lanabesak, laborantzako erremintak, janaria prestatzeko tresnak, altzariak, arropak, musika-instrumentuak (txalaparta, txistu, danbolina), jolasak...

- **Artisautza:** Euskal Herriko herri-arteek osatutako ondarearen parte handi bat artzainen eta nekazarien beharretatik eta ekoizpenetatik sortuak dira (zur-taila, otarregintza, artilea, lihoa...).

- **Biodibertsitatea:** bai nekazaritzako landareen barietateak eta bai etxeko abere-arraza autoktonoak ere gure landa-ingurunearen kultura-emaizta eta gure arbasoek utzi diguten ondarea dira, hautapen naturalak eta gizakiaren esku-hartzeak moldatu egin baititu.

- **Azpiegiturek:** bidezidorren, bideen, ur-ibilguen... sare zabala, halaber, tokiko kulturaren eta historiaren lekuko da, izan ere, horiek guztiek ondare garrantzitsua osatzen baitute gizarte osoarentzat, batez ere aisialdirako, bai kirolean aritzeko eta bai naturaz gozatzeko ere. Horren adibide bat litzateke antzinako landa-bideak, hala nola gurdibideak eta elizbideak, berreskuratu izana, horiek hainbat jardueratan erabiltzeko xedez (xendazaletasuna, trekkinga...).



2) Landa-inguruneak Ondare Kultural INMATERIALARI egindako ekarpenak:

- **Hizkuntza:** industria-iraultzaren ondoren eta beste eskualde batzuetatik etorkin ugari etorri ondoren, euskararen erabilera oso hedatua egotetik, indarra galtzen hasi eta, egoera larri bateraino iritsi zen. Baina landa-guneetan euskara erabiltzen jarraitu zuten, eta horri esker, euskara berreskuratzeko prozesuari ekin ahal izan zioten.

- **Ahozko transmisioak:** atsotitzak, ipuinak, abestiak eta olerkiak, hala nola bertsoak, landa-jatorriko ahozko eta bat-bateko olerkigintza kantatua, gaur egun gure kulturaren elementu bereizgarrienetako bat da. Urteko hilabeteak ere nekazaritza-zikloari jarraiki izendatzen dira (uztaila=uzta jasotzen den hila).

- **Jaiak eta herri-tradizioak:** hala nola erromeriak, azokak, prozesioak... horien jatorria askotarikoa da, baina ia denak landa-inguruekin, naturarekin eta produktuen urteko zikloekin lotuak daude (adib. San Tomas Azokaren jatorria baserriaren errenta ordaintzeko eta beren produktuak hiriko jendeari saltzeko hirira egiten zuten bidaia da). Horietan, landa-guneetako biztanleek ez ezik, hiri-inguruetatik etorritako pertsonak ere parte hartzen dute, eta era horretan, topaleku, trakerako toki eta nortasuna berresteko gune bilakatzen dira.

- **Kirolak:** euskal herri-kirolek landa-ingurunean egiten zituzten lan eta jardueretan dute jatorria; indar eta erresistentzia handia behar izaten zen horietarako. Idipareekin gurdia garraiatzea, belarra moztea, enborrak ebakitzea, harrizko eraikinak egitea... bezalako eguneroko lanak kirol bihurtu dira: idi-demak, sega-apustuak, aizkora-lehiaketak edo harri-jasotzeak.

- Gure **folklorearen** parte handi batek, hala nola dantzak (herri-dantzak) eta musika tradizionalak, nekazaritzako eta landako kulturari dute jatorria.

- **Gastronomia:** gastronomiak eta sukaldaritzak oso lotura estua dute gure kulturarekin. Landa-inguruneak, tokiko eta kalitateko elikagaiak eskaintzeaz gain, Euskadira bisitan datorren turistari era askotako eskaintza gastronomikoa luzatzen dio, oso balioespen positiboa jasotzen duena eta Euskadiko ekonomia osoaren mesederako dena.

- **Bizimoduak eta elkarrekin lan egiteko moduak,** hala nola auzolana, landa-inguru bateko biztanleek erkidegoaren mesederako doan egiten duten lan-eskaintza; horren helburua denon intereseko premiak betetzea eta auzokoei premia-egoera desberdinetan (gaixotasunak, heriotzak, suteak eta abar) laguntza eskaintzea da. Lan egiteko modu hau, landa-inguruek berezkoa dutena, beste eremu batzuetara zabaldu beharreko eredu bat da, are gehiago lankidetzaren bezalako balioak halako indarrez agertzen ari direnean.

OSASUNA

Badakigu lehen sektorea lehengaien eta elikagaien ekoizle nagusia dela, eta elikadura osasungarri eta orekatuak eragin zuzena duela gure organismoaren osasunean. Gero eta gehiago dira **produktu freskoak eta denboraldikoak kontsumitzeak kontsumitzaileen osasunari zuzenean nahiz zeharka mesede egiten diotela** uste duten adituak, hainbat arrazoiengatik:

- Nutrizio-kalitate handiagoa eskaini ohi duten produktuak dira, ekoizpenaren eta heltzearen zikloak errespetatu egiten direlako.
- Erabilitako ekoizpen-sistemak inguruko errealiterata egokituak egon ohi dira, beren baliabideak iraunkortasunez erabiltzen dituztelako, eta beraz, ekoizpen horiek ez direlako hain intentsiboak izaten.
- Ekoizpena eta kontsumoa energetikoki eraginkorrak izan ohi dira, bai produktua eta bai ekoizlea eta kontsumitzailea ere inguru berekoak direlako, eta beraz, elikagaien kontsumoak ingurumenean duen eragina txikiagoa izan ohi da, horrek herritarren osasunerako dituen ondorio mesedegarriekin.

Euskal Herriko lurra zein itsasoak baliabide bikainak eskaini izan dituzte belaunaldiz elikadura ona mantentzeko lantegi horretan. Eta halaxe da egun ere. Gure itsasoak, gure baserriek eta gure landa-eremuak oraindik kalitate goreneko elikagai eta edariak ekoizten eta eraldatzen dituzte.

Baina bertako elikagaien ekoizpenak, elikadura egoki baterako oinarria izatetik haratago, hainbat faktoretan

ere badu bere eragina, pertsonen osasuna hobetzea eta, aldi berean, gure lurraldearen osasuna hobetzea dakartenak:

- **Osasun pertsonal eta soziala**, ongizate psikologiko modura ulertuta, gaixotasunik eza salbetsi gabe.
- **Ingurumen-osasun orokorra**, biodibertsitatearen mantenurako ardatza dena, errespetuan oinarritutako nekazaritza-jardueren erabilerak, ekoizte-prozesu eraginkortasun handiagoak nahiz ekoizle eta kontsumitzaileen arteko distantzia gero eta urriagoak babestuz.
- Lehen sektorea azalera gehien kudeatzen duen jardueretarako bat izan eta, horrenbestez, lurraldea, gizarte-kohesioa, eta gure paisaiaren egitura bere horretan mantentzeko zereginean eragin gehien duena izan, ingurune fisiko eta naturalarekin harremanetan izateak ematen duen **egonkortasun eta ongizatea**.
- Produktu fresko eta sasoikoan oinarritutako **gastronomia** baten garapena, zalantzarik gabe, sukalde-jardun batzuekin lotuta. Jardun horrek, era berean, kidesun eta identitate sentimendua azaleratzen du, gure sustraiera itzuliz.

Horrenbestez, eskuragarri ditugun tokiko eta kalitateko elikagaiak kontsumituz, gure kultura, ingurumena eta landa-eremua mantendu eta hobetzearen, gure gizartea iraunkorrago egitearen nahiz gure ekonomia sustatzearen alde egiten ditugu.

Nekazaritzaren
Funtzioak



NEKAZARITZAREN FUNTZIOAK



Eusko Label

Kalitate oneko nekazaritzako elikagaien identifikazioak tradizio luzea duen arren, Europar Batasunean 1980ko hamarkadatik aurrera hasi ziren, batez ere, kalitate-bereizgarriak erabiltzen. Bereizgarrien xedea aipatu elikagaiak ezagutaraztea eta beren merkaturatzea erraztea zen, eta aldi berean, ustiategi txikien iraunkortasuna sustatzea. Izan ere, merkaturatzea nekazaritza-ekoizle handien eskuetan zegoen, eta ustiategi txikiek ezin zuten horien aurka lehiatu.

Testuinguru horretan, eta Europako merkatu bateratuaren ildoari jarraiki (kalitateko marken sorrera bultzatzen zuen), Eusko Jaurlaritzak berezko marka bat sortzearen eta sustatzearen aldeko apustu irmoa egin zuen, gure erkidegoko produkturik hoberenei laguntzeko. Une hartan, Euskadiko laborantza-sektorea ustiategi eta ekoizpen txikiez osaturik zegoen, eta ezin zien aurre egin nekazaritza intentsiboagoetatik sortutako produktuei. 1989an sortu zenetik, Eusko Label kalitate-bereizgarria tresna eraginkorra bihurtu da Euskadiko kalitateko janari-produktuei eta nekazaritzari laguntzeko, eta babes handia jaso du kontsumitzaileen aldetik.



Beraz, Eusko Label bereizgarria zigilu edo marka bat da, Kalitatearen "K" zeinu grafikoaren bidez adierazten dena. Euskadin ekoiztu, eraldatu edota prestatu diren eta beren kalitatea, espezifikotasuna edo berezitasunagatik batez besteko orokorra gainditzen duten nekazaritzako elikagaiak identifikatzeko eta bereizteko balio du.

Eusko Label bereizgarriaren **Helburu** nagusiak hauek dira:

- Kalitate-maila handia bermatzea kontsumitzaileei.
- Kontsumitzailea zerbitzatzea, produktuen jatorria eta egiazkotasuna ziurtasun osoz identifikatu ahal ditzan.
- Ekoizleen lana defendatzea.
- Kalitate handiko ekoizpena sustatzea.

Eusko Label produktu guztiak Araudi Tekniko baten menpe daude, eta kontrol batzuk igaro behar dituzte araudi hori betetzen dutela bermatzeko. HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitatea arduratzen da Eusko Label produktuen kontrolaz eta ziurtapenez. Produktu bakoitzak bere araudia du, produktu horren egoera eta inguruabarrak kontuan hartzen dituena.

Eusko Label bereizgarria **HAZI Korporazioarena** da. Fundazioak bereizgarri hori erabiltzen uzten die nekazari, arrantzale, abeltzain eta ekoizleei; horren truke, eta kontratu bat sinatu ondoren, ekoizleak Eusko Label produktuaren Araudi Teknikoa bete behar du, eta HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitateak egiten dituen erregistro eta kontrolen pean jarri behar du bere borondatez.

Eusko Labela **ekoizpen-sektore partaideentzako laguntza-tresna** bat da. Izan ere, bereizgarri horri esker, produktuak ezagutu egin daitezke merkaturatzen, eta beraz, kontsumitzaileek gehiago estimatzen dituzte. Eusko Labelak, gainera, egiteko garrantzitsua betetzen du nekazaritzako azpisektoreen eragile gisa. Sektorre horiek hobeto antolatzen eta egituratzen laguntzen du, eta banaketa- eta merkaturatze-kateekin koordinatzen ditu.

Kontsumitzaileek ere, gero eta gehiago eskatzen dute Eusko Label bereizgarria. Izan ere, beste abantaila batzuen artean:

- Kalitate handiko produktuak eskaintzen ditu arrazoizko prezioetan.
- Erosten denari buruzko informazio egokia eta zehatza ematen du.
- Produktuen jatorria eta ezaugarriak identifikatzen laguntzen du.
- Bidegabeko ekintzek edo imitazioek eragindako iruzurraren aurka babesten du.
- Kalitate- eta benetakotasun-maila handia bermatzen dio kontsumitzaileari.



Eusko Label bereizgarria duen produktu batek kontsumitzaileari eskaintzen dizkion bermeak:

- Jatorria
- Osasun Segurtasuna
- Kalitate Handia
- Egiazkotasuna

Produktu batek Eusko Label bereizgarria lortzeko bete behar dituen baldintzak

- Euskadikoa izatea
- Tipikoa edo tradizionala izatea
- Kalitatearen aldetik merkatuko batez bestekoa gainditzea
- Ekoizle-talde batek eskatu behar du bereizgarria, ez banakako enpresa edo ekoizleek
- Ezaugarri jakin batzuk eduki behar ditu, araudi batean jasoak
- Eta kontrol-sistema bat ere bai, aurrekoa bermatu ahal izateko

Eusko Label bereizgarria lortzeko prozesua

Produktu batek Eusko Label bereizgarria lortzeko, oso prozesu konplexua igaro behar du. Besteak beste, **aldez aurretik** ekoizpen- eta eraldaketa-sektorea, merkaturatze-bideak eta produktuaren izaera bera aztertu behar dira.

Azterketa horiek egin ondoren, produktuaren ezaugarri guztiak zehatz-mehatz jasotzen dira **Araudi** batean, ekoizteko modua, merkaturatzea, ontziratze-etiketatea eta kontrol-sistemarekin batera.

Hurrengo fasean, hala nahi duten operadoreak (abeltzain, baratzezain, ontziratze-zentroak etab.) **erregistratu egingo dira** beren borondatez. Horretarako, Araudia beteko dutela agindu behar dute kontratu bat sinatuz.

Ikuskari batzuk beren instalazioetara joango dira, horiek onetsi eta homologatzeko eta behar diren azterketak egiteko. Une horretatik aurrera, produktu jakin horrentzat ezarritako urteko kontrol-planetan eta azterketetan sartuko dira.

Gaur egun, Euskadiko hamabost produktuk dute Eusko Label kalitate-bereizgarria. Horietatik zazpi animalia-jatorrikoak dira, eta zortzi landare-jatorrikoak.

Animalia-jatorrikoak:

- Euskal Okela
- Euskal Baserriko Oilaskoa
- Euskal Esne Bildotsa
- Hegaluzea eta Hegalaburra
- Euskal Baserriko Arrautza
- Euskal Esnea
- Eztia

Landare-jatorrikoak:

- Arabako Patata
- Gernikako Piperra
- Euskal Tomatea
- Ibarako Piparrak
- Euskal Babarrunak
- Euskal Letxuga
- Euskal Sagardoa
- Oliba-Olio Birjina Estra



Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior



Euskal Okela
Carne de Vacuno del País Vasco



Euskal Okela

Behikia funtsezko elikagaia da gure eguneroko dietan, balio mantentzaile handia duelako. Gure gorputzak garatzeko behar dituen proteinen %15 eta %20a artean haragiak ematen dizkigu. Haragia da burdina eta B12 bitaminaren iturririk onena, eta funtsezko beste mantenugai batzuk ere baditu. Horregatik, ez dago haragia ordezka dezakeen beste elikagairik.

Abeltzaintzak lurralde garrantzia eta garrantzia ekonomiko handia izan du Euskadin, gure klimaren baldintza bereziek lagunduta: euri asko egiten du, eta lurzorua aberatsak dira materia organikoan. Bi baldintzei esker, kalitate handiko larreak eta bazkak dauzkagu.

Euskadiko behi-azienden kudeaketa txandakako larratzean oinarritu izan da betidanik: ganaduak mendietako herri-lurretan igarotzen du uda, eta negua, berriz, ibarretako zelaietan. Larreen ustiapen tradizional horrek gure paisaia naturala eta landa-ingurunea moldatu ditu.

Euskadin ekoiztutako behikia zapora handikoa eta samurra da. Izan ere, **arreta handiz zaindutako eta elikagai naturalekin hazitako animalietatik dator**. Hazkuntza horri eta gure baserriarrek egindako lanari esker, haragi naturala eta kalitate handikoa lortzen da.

Gaur egun, ordea, merkatuan behiki mota asko aurki daitezke, eta alde handiak daude kalitatea, prezioa eta jatorriari dagokionez. Horregatik, kontsumitzailearentzat zaila izaten da berme osoa duen produktu bat aurkitzea.

Merkatuko errealitateaz eta ekoizle nahiz kontsumitzaileen interesez jabeturik, HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitateak Euskal Okelarentzako Araudi Teknikoa garatu zuen, Eusko Label bereizgarria izan zezan, honako helburu honekin: aipatu araudiak eskatzen duen kalitate-maila duten Euskadiko haragiak kontsumitzailearengana helaraztea, modu fidagarrian eta ongi identifikatuta.

Euskal Okelak, beraz, Araudi Tekniko horretan jasotako jatorri-, osasungarritasun- eta kalitate-eskakizun guztiak betetzen ditu. Hala ere, Euskadiko **behi-azienda guztia ez da Euskal Okela**. Euskal Okela izateko, animaliek

lehenik, eta ondoren horien haragiak, kontrol eta azterketa ugari gainditu behar dituzte. **Euskal baserrietan jaiotako eta arreta bereziaz hazitako** animaliak izan behar dute, beren bizitzako fase guztietan kontrolatuak izan direnak, **Euskadiko hiltegi homologatuetan hildakoak** eta beren kalitateagatik banan-banan aukeratuak.

Araudi Teknikoak 90 parametro edo baldintza baino gehiago zehazten ditu (prozesuak, elikadura eta kalitate-mailak), Euskal Okela gisa ziurtatua izateko haragi batek bete behar dituen. Ikuskapen sarriak eta zuzenekoak nahiz hainbat proba analitiko eginez, eta prozesu osoan kontrol-sistema informatizatua ezartzearen bidez, haragia berme guztiekin iristen da kontsumitzailearengana. Horri esker, HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitateak ENACen (Ziurtapeneko Erakunde Nazionala) onespina jaso du Euskal Okela ziurtatzeko erakunde eskudun gisa.

2004an, Euskal Okelak Europar Batasunaren **Adierazpen Geografiko Babestua (AGB)** izendapena jaso zuen, eta hala dago inskribatuta Jatorri Deituren Erkidegoko Erregistroan. AGB izendapena edukitzeaz gain, Euskal Okelak Eusko Label kalitate-bereizgarria darama 1994. urtetik.

EREMUA ETA EKOIZPEN-MODUA: Euskal Okela Eusko Labelen erregistratuta eta homologatuta dauden baserrietan jaio eta hazi diren abereetatik dator. Abere horiek hazteko, sistema tradizionala teknologia modernoekin uztartzen da. Animaliak kontu handiz zaintzen dira baserrietan, eta arreta horri eta elikadurari esker, kalitate handiko eta zapore naturaleko haragia lortzen da.

Baserriak berak sortzen dituen baliabideak aprobetxatuz, abereak bazkaz elikatzen dira batez ere (belar freskoa, belar ondua, lastoa, alpapa etab.). Osagarri moduan, produktu naturalak erabiliz (artoa, garagarra, oloa etab.) egindako pentsuak jaten dituzte. Pentsu horien formulazioa eta osagaiak HAZI Marketin eta Egiatzapen Unitateak onesten eta kontrolatzen ditu, eta berariaz debekatuta dago animalia-jatorriko edozein produktu edota botikak erabiltzea.

JARRAIPENA ETA KONTROLA, jaiotzatik hiltzeko uneraino: berme handienak eskaintzeko, ganaduak kontrol oso zorrotzak igaro behar ditu. Eusko Labelen erregistratutako baserrietara egiten dituzten bisitaldian, albaitariak ustiatagietako instalazioak ikuskatzen eta kontrolatzen dituzte, eta baita abereen ongizatea eta elikadura ere. Abereek dagokien belarritakoa eraman behar dute, uneoro abelburu bakoitzaren jarraipen egokia egin ahal izateko eta teknika analitikoaren bidez kontrolatu ahal izateko.

Abereak indarreko legeria betetzen duten Autonomia Erkidegoko hiltzari baimenduetan hil behar dira. **Hiltzeko unea** iristean, prozesu informatiko baten bidez, animalia bakoitzak eskakizun guztiak betetzen dituen egiaztatzen da. Hiltzearen bertan, eta jarraipen-planarekin jarraituz, abereen laginak hartzen dira, azterketa gehiago egiteko.

HARAGIAREN SAILKAPENA ETA ZIURTAPENA: kontsumitzailearengana iristen den haragiak Eusko Label izendapena jasotzeko behar diren baldintza guztiak bete ditzan, bi fase gehiago gainditu behar ditu oraindik.

- Lehenik, aberea hil ondoren, **kanala sailkatu** egin behar da. Horretarako, Araudian zehazturiko baldintza guztiak bete behar ditu: adina, kanalaren osaera eta koipea, haragiaren kolorea eta PH maila. Kanalaren ezaugarriek Araudian ezarritakoa betetzen baldin badute, kanala Euskal Okela gisa sailkatuko da, eta izendapen hori emango zaio.

Aberearen adinaren arabera, Euskal Okela **hiru kategoriatan** sailkatzen da: Txahala-Txekorra, Zaharra eta Idia.

- Bigarrenik, haragiak gutxieneko **heltze-aldi** bat igaro behar du hotz-ganberan. Aldi hori piezaren arabera finkatzen da. Heltze-aldi horri esker, haragiak kontsumitzeko behar duen zapore eta samurtasun egokia lortzen du.

MERKATURATZEA: kontsumitzaile guztiek haragi hau berme osoarekin eskura dezaten, **Euskal Okela baimendutako harategietan baino ez da saltzen**. Euskal Okela saltzen duten establezimenduek baimendutako harategiaren eta produktuaren logotipoak dauzkate bai kanpoaldean eta bai barrualdean, eta kontrol zorrotzak igaro behar dituzte.



Euskal Okela gisa identifikatuta establezimendu horietan salerosten den haragi guztia sakonki ikuskatzen da. Baimendutako harategiek balantza berezi bat dute, **etiketa-ziurtagiri** itsaskor bat igortzen duena haragiaren salmenta-eragiketa bakoitzarekin. Salmenta eragiketaren eta animalia-eragiketaren datu guztiak azaltzen dira etiketa horretan. Soilik Euskal Okela da egiaztatutako etiketa badarama.

Laburbilduz, Euskal Okelaren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Bertako produktu bat, hautatua
- Kalitate ezin hobekoa
- Araudi zorrotza eta zehatza betetzen duena
- Giza talde tekniko espezializatu batek ikuskatzen duena
- Talde horrek baliabide eta teknologia modernoekin erabiltzen ditu prozesua erregistratzeko eta bermatzeko



Etiketa-ziurtagiria



Euskal
Baserriko
Oilaskoa
Pollo de
Caserío Vasco

Euskal Baserriko Oilaskoa

Hegatzaintza hegaztien hazkuntzaz eta bere produktuen probetxuz arduratzen den arte edo teknika da. Euskadin aspalditik hazten dira hegaztiak. Hala ere, duela gutxira arte, modu estentsiboan egiten zen hazkuntza hori. Hau da, baserri bakoitzean hegazti-kopuru txiki bat hazten zen, etxerako arrautza batzuk eta kontsumorako haragi pixka bat lortzeko.

1940ko hamarkadan, proteinatan aberatsak ziren elikagaien eskasia zela-eta, arrautzatarako oiloen lehenengo granja industrialak sortu ziren. 60. hamarkadan oilo arraza-leinuak bereizten hasi ziren: batzuk arrautzatarako, eta beste batzuk haragitarako. XX. mende bukaeran ustiapen estentsiboan (kanpoan) hegaztiak hazteari berrekiten zaiou.

Euskal Baserriko Oilaskoa

Gaur egun, oilasko mota ugari aurki ditzakegu merkatuan, baina haragi guztiak ez dira kalitate berekoak. Elikadura mota eta ekoizpen-sistema kontuan izanik, **hiru oilasko mota** bereiz ditzakegu saltokietan: oilasko zuria edo oilasko industrialia, oilasko erdi-industrialia eta Baserriko Oilaskoa.

Oilasko zuria intentsiboki hazten da: 30-35 egun igarotzen dira jaiotzen denetik hiltegiara eramaten duten arte. Hazkuntza bizkorreko animalia hauek pabiloi itxietan egoten dira. Oilasko erdi-industrialek elikadura zertxobait zainduagoa dute, normalean ez dira kanpora irteten eta 45-60 egun dituztenean hiltzen dira.

Luma Gorri S.L. ekoizle-taldearen helburua da betiko baserriko oilaskoa berreskuratzea, kontsumitzaileak lehenengo oilaskoen zaporeaz goza dezan. Eusko Label bereizgarria daraman baserriko oilaskoa **artisansu erara hazten da** (gutxienez 81 egun ditu), **elikagai naturalak** ematen zaizkio jateko (bere dietaren %60a, gutxienez, artoa da), haragi osasungarriagoa eta zaporetsuagoa du eta **kanpoan** egoten da. Horri guztiari esker, bere haragiak zapore ezin hobea du.

Eusko Labela duen baserriko oilaskoak haragi ekoizpenerako erabiltzen diren hegaztiak dira; bere arraza-leinuak lumaje gorria du, azal eta hanka horiekin eta honako irizpideak dituzten aukeraketa genealogikotik datoz: hazkuntza motela, landa-gunera ohitzeko ahalmena eta kanpoan hazteko egokitzapena. Landako oilaskoa da, atlantiko motakoa eta hazkunde motelekoa. Bere genetika kontu handiz hautatua izan da. Hegazti hauek Euskadiko ustiategi txikietan hazten dira; ustiategiak Luma Gorri S.L. baserritar ekoizleen elkartean daude sartuta.

Baserriko oilaskoak hazten dituzten **ustiategiak homologatu eta onesteko**, hainbat faktore hartzen dira kontuan; besteak beste, baserriaren kokapen geografikoa (eremu industrializatuetatik urrun, etab.), faktore klimatikoak eta belardien egoera.

Ustiategi bakoitzak, gehienez, hiru oilasko-lote haz ditzake aldi berean. Lote bakoitzak 1.100 oilasko inguru ditu, eta animaliak pabiloi edo etxola txikietan egoten dira, hazkuntza industrial edo erdi-industrialek dakartzaten osasun-arriskuak saihesteko.

Etxola barruko aireztapena eta argiztapena erabat naturalak dira. Ez da sistema beharturik edo artifizialik erabiltzen. Etxola barruan, gehienez, 11 oilasko egon daitezke m²-ko.



Etxola guztiak belardi batez daude inguratutik.

Belardia faktore erabakigarria da. Izan ere, ekoizpen mota honen ezaugarri garrantzitsuenetako bat oilaskoak kanpoan hazten direla da. Baserritarrek belardira irtetera animatzen ditu oilaskoak, bertan janontziak eta edontziak jarriz. Horrela, Eusko Label oilaskoek beren muskuluen garapenerako behar duten ariketa fisikoa egiten dute.

Etxola bakoitzak, gutxienez, 2.600m²-ko belardia eduki behar du (2 m² oilasko bakoitzarentzat). Belarraren dentsitatea, gutxieneko altuera eta kalitatea uneoro kontrolatzen da. Horrez gain, belardian itzalguneak egon behar dira, oilaskoek atsedan har dezaten eta babestuta egon daitezten.

Animalien elikadura bereziki zaintzen da. Elikadura osasungarria eta naturala da, zerealetan oinarritua (%60 baino gehiago artoa da); ez du koiperik, eta oilaskoek jaten duten belarraren zuntzaz osatzen da. Genetika eta hazkuntza-metodoa dela eta, oilaskoek ez dute botikarik behar. Horri esker produktu osasungarria lortzen da, hondakinik sortzen ez duena.

Oilaskoak hazita daudenean, ustiatetikote osoa Luma Gorri S. L. ekoizle elkartearen Zeraingo oilaskoen hiltegiara eramaten da. Osasun-arreta muturreraino eramateko, une horretan haztegiak garbitu eta desinfektatu egiten dira. Gainera, saneamendu-hutsaldia ezartzen da ustiategian, gutxienez 14 egunekoa.

Oilaskoak gutxienez 81 egun dituztenean **hiltzen dira**, baldintza zehatz batzuk betez. Animaliak hil ondoren, kanalak banan-banan aztertzen dira. Oilaskoak Lumagorri markarekin **merkaturatzen** dira.

Arraza-leinu, ekoizpen-sistema, elikadura, hautespena eta Eusko Label kalitate-bereizgarria duen produktuaren aurkezpena eta etiketatzea ekoizleek berek, Luma Gorriko teknikariek eta HAZI Marketin eta Egiatzapen Unitateak arautzen eta kontrolatzen dute. Horrek kalitate handiko produktu bat bermatzen dio kontsumitzaileari, animalien ongizatea zaintzen eta ingurumena errespetatzen duen ekoizpen-sistema baten bidez.

Oilaskoen haragiaren kalitatea, eta ondorioz, haragi horren zati eta eratorriena, hazkuntza-metodo tradizionalaren eta elikadura naturalaren emaitza da. Eusko Labela duen baserriko oilaskoa haragi osasungarria, mamitsu eta zapoetsua nahi duten kontsumitzaileei zuzenduta dago. Kontsumitzaileek belardietan hazitako baserriko oilaskoaren benetako zapoeraz goza dezakete, eta aldi berean, kalitate- eta higijene-kontrol zorrotzenak igaro dituen produktu baten berme osoa dute.



Laburbilduz, Eusko Labela duen Baserriko Oilaskoaren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Kanpoan hezia.
- Elikadura naturala, zerealetan oinarritua (%60 baino gehiago artoa da).
- Hiltzeko unean gutxienez 81 egun ditu.
- Eusko Labela duen baserriko oilaskoak **Eusko Labela sinboloa darama beti**. Oilaskoa osorik dagoenean, Eusko Labelen sinboloa eta kontrol-zenbakia daramatzan eraztuna eduki behar du hanketako batean. Erretiluek eta oilasko-zatiek, berriz, etiketa zenbakitu bat eraman behar dute. Oilasko bakoitzak bere zenbakia dauka, eta zenbaki horrek ekoizpen-prozesu osoaren **trazabilitatea** bermatzen du (ustiategia, lekua, lotea, animalia noiz hil den...).





Euskal Esne
Bildotsa
Cordero Lechal
del País Vasco

Euskal Esne Bildotsa

Antzina, artzaintza zen Euskal Herriko bizimodu nagusia. Jarduera hau K.a. 2.000 urtearen inguruan hasi zen, kobazuloetan eta monumentu megalitikoetan aurkitutako hondarrek frogatu dutenez. Artzaintza izugarritzko aurrerapausoa izan zen gizakiarentzat. Harrapakaria izatetik, gizakia ekoizle izatera pasa zen, animaliak etxekotzeari esker. Erdi Aroan zehar, ganadulapurreta eta liskar ugari egoten ziren herri mugakideen artean. Orduan azaldu ziren artzaintza arautzeko lehenengo kontratuak.

Artaldeak eta artzainak Euskal Herri osoan zehar aurkituko ditugu. Gaur egun ardiak dira nagusi, baina behi- eta zaldi-taldeek ere garrantzia izan dute. Ardi-arraza garrantzitsuena latxa da, Neolitikoan sortutako euskal arraza autoktonoa. Euskadin, transhumantzia erdi-mailakoa da; ganadua toki batetik bestera eramateko ez dira distantzia handiegiak egin behar. Udan zehar, ganadua mendietako larreetan egoten da, eta neguan behe-lurretara eramaten da, baita kostaldera ere.

Latxa Ardia

Latxa izena euskarazko "latza" hitzetik dator, eta ardi honen ilearen laztasuna adierazten du. Aspaldi sortutako arraza da, eta ezin hobeki dago moldatuta bizi den ingurunera. Tamaina ertain edo txikiko ardiak dira, eta ile luze eta bitxia dute. Bi barietate daude: latxa muturbeltza (hau da hedatuena, eta handiena ere bai), eta latxa muturgorria, antzeko ezaugarri morfologiko eta funtzionalak dituena. Latxa ardia ezin hobea da **esnetarako**. 180 eguneko esnealdia du, eta denbora horretan, ardi bakoitzak 216 litro esne ematen ditu batez beste. Bere esnearekin **Idiazabal Gazta** egiten da, Euskal Herriko produkturik estimatuenetako bat. Dagoeneko arraza hau ez dago desagertzeko arriskuan.

Latxa ardiaren ugalketa aldia urtarokoa da: estalketa Ekainetik Urrira arte luzatzen da. Emeak 12-14 hilabete dituztenean estaltzen dira lehenengo aldiz. Bildotsak Azarotik Apirilera bitartean jaiotzen dira. Urtarokotasun horren eta manei-sistemaren ondorioz, normalean bildots bakar bat lortzen da ardi eta urte bakoitzeko. Jaiotako bildotsen artean, Euskal Esne Bildotsa gisa merkataturako direnak aukeratzen dira.





Euskal Esne Bildotsa

Laburbilduz, Euskal Esne Bildotsaren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Bildotsak **Euskadiko arraza autoktonoetako batekoa izan behar du**, hau da, Latxa edo Karrantzakoa. Horrez gain, Eusko Labelek erregistratutako eta kontrolatutako ustategietan jaiotako hazi behar da.
- Bildotsa Euskal Herriko belardietan hazi behar da, eta **amaren esneaz bakarrik elikatu behar da**. Esne hori naturala izango da eta bere balio mantentzaile guztia edukiko du.
- Umazte-garaia azarotik maiatzera arte luzatzen da. Ezaugarri organoleptikorik hoberenak lortzeko, bildotsa **21 eta 35 egun artean** dituenean hil beharko da.
- Eusko Labela duen esneko bildotsaren ezaugarriak hauek dira: haragiaren kolorea (nakar-koloretik arrosakarara), trinkotasuna, urtsutasuna eta samurtasuna.
- Burua eta gibelerraiak barne, 5 eta 8 kilo arteko kanaleko pisua duten esneko bildotsek baino ezin dute Eusko Labela marka jaso.

Euskal Esne Bildotsa betidanik oso preziatua izan da, bai herritar arrunten artean eta bai gastronomoen artean. Bere ezaugarri ezin hobeengatik, Eusko Labela bermermarka jaso du. Ekoizle eta teknikarien lankidetzarekin **Araudi espezifikoa** bat garatu da, esneko bildotsak Eusko Labela lortzeko bete behar dituen baldintzak zehazten dituena. Hazkuntza, hilketa, hautaketa eta produktuaren identifikazioa HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitateak kontrolatzen ditu. HAZI, halaber, Araudia betearazteaz arduratzen da. Eusko Labela marka ezarritako kalitate-baldintzak betetzen dituzten bildotsei bakarrik ematen zaie.

Bildotsak Euskal Herrian kokaturiko eta HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitateak onetsi eta ikuskaturiko **hiltegietan hilko dira**. Hiltegiek Araudian ezarritako baldintzak bete beharko dituzte. Hona hemen baldintza garrantzitsuenak:

- Animaliei ahalik eta sufrimendu gutxien eragingo zaie; horretarako behar bezala garraiatuko dira, eta hiltegiara iristerakoan atsedean hartzen utziko zaie, estresa saihesteko.
- Hiltegiara iristen direnean, daramaten belarritakoaren arabera bereiziko eta kontrolatuko dira.
- Hiltegian, eta hilketa-kate osoan zehar, bildotsak Eusko Labela jarri behar ez zaien bildotsetatik bereizita edukiko dira, etengabe identifikatuta egon daitezen.
- Animalien sailkapena eta kalifikazioa teknikari adituek egingo dute. Kalitate-eskakizunak betetzen dituztela egiaztatzen ondoren, bildotsen kanalei Eusko Labela bereizgarriak jarriko zaizkie: Kalitatearen sinboloa daraman **pegatina** bat eta trazabilitate-zenbaki bat animalien laurdenetako bakoitzean.





Hegaluzea
eta
Hegalaburra
Bonito del Norte
y Cimarrón

Hegaluzea eta Hegalaburra

Betidanik, arrantza oso jarduera garrantzitsua izan da gizakiarentzat. Arrantzari esker, gainera, merkataritza eta nabigazioa ere garatu dira. Euskaldunak XII. mendetik aritu dira baxurako arrantzan, batez ere sardina eta bisigua harrapatzeko. Balearen arrantza ere oso garrantzitsua izan zen. Hala ere, arrantza-ontzien lehenengo irudiak ez ziren XIII. mendera arte azaldu. XV. mendetik aurrera, ontzien tamaina handitu egin zen, eta horri esker, euskaldunek itsas zabaleko arrantzari ekin zioten.

Arrain mota asko eta asko daudenez, espezie edo espezie-talde bakoitzera egokitutako arrantza-tresnak eta aparailuak sortu dira. Gure arrantzaleek gehien harrapatu dituzten espezieak **bisigua, hegalaburra eta hegaluzea, sardina eta legatza izan dira, itsas aingirarekin batera.**

Gaur egun, bi arrantza-modalitate daude: baxurakoa eta alturakoa. **Baxurako arrantza** zapalda kontinentalean egiten da, 14 miliako distantziara arte. Pelagikoa edo tradizionala izan daiteke, eta antxoa, sardina, hegaluzea eta hegalaburra harrapatzen da batez ere. **Alturako arrantza** arraste-arrantzaren baliokidea da eta itsaso zabalean egiten da. Arrantza mota honekin legatza, bakailaoa eta bisigua harrapatzen da.

Egun, arrantzak ekarpen txikia egiten dio Euskadiko ekonomiaren guztizkoari. Hala ere, oraindik oso garrantzitsua da kostaldeko herrietako ekonomiarentzat, eta beste hainbat jarduerekin lotuta dago, hala nola arrantza-produktuen eraldaketa, kontserbazioa, banaketa eta merkaturatzearekin. Horregatik, arrantzak funtsezko sektorea izaten jarraitzen du. Harrapatutako espezieen artean, garrantzia ekonomiko handiena dutenetako bi Hegaluzea eta Hegalaburra dira. Gure arrantza-portuetan deskargatzen den arrainaren ehuneko handi bat osatzen dute espezie horiek.

Eusko Labela duten Hegaluzea eta Hegalaburra kalitate handiko arrainak dira. Banan-banan harrapatzen dira, sarerik gabe, **arrantza-tresna tradizionalak erabiliz:** kanaberaz (beita biziak) eta kazako edo xaxiangoa aparailuez. Metodo horiek, arrainaren kalitatea hobetzeaz gain, arrantzategien iraunkortasuna bermatzen dute eta

itsasoko baliabideak zaintzen dituzte. Bestalde, hegaluzea eta hegalabur hauek Europa osoan kalitate-ziurtagiria duten arrain bakarrak dira, 1998. urtetik.

EAEko arrantza-portuetan, deskargaren unean bertan, langile adituek **arrainen aukeraketa** egiten dute. Tamaina eta freskotasuna kontuan izanik, alerik hoberenak bakarrik aukeratzen eta identifikatzen dira. Horrela, Eusko Label bereizgarria daraman arrain bat erosterakoan, kontsumitzailea ziur egon daiteke kalitate handiko produktu bat kontsumitzera doala, geure arrantzaleek harrapatutakoa.

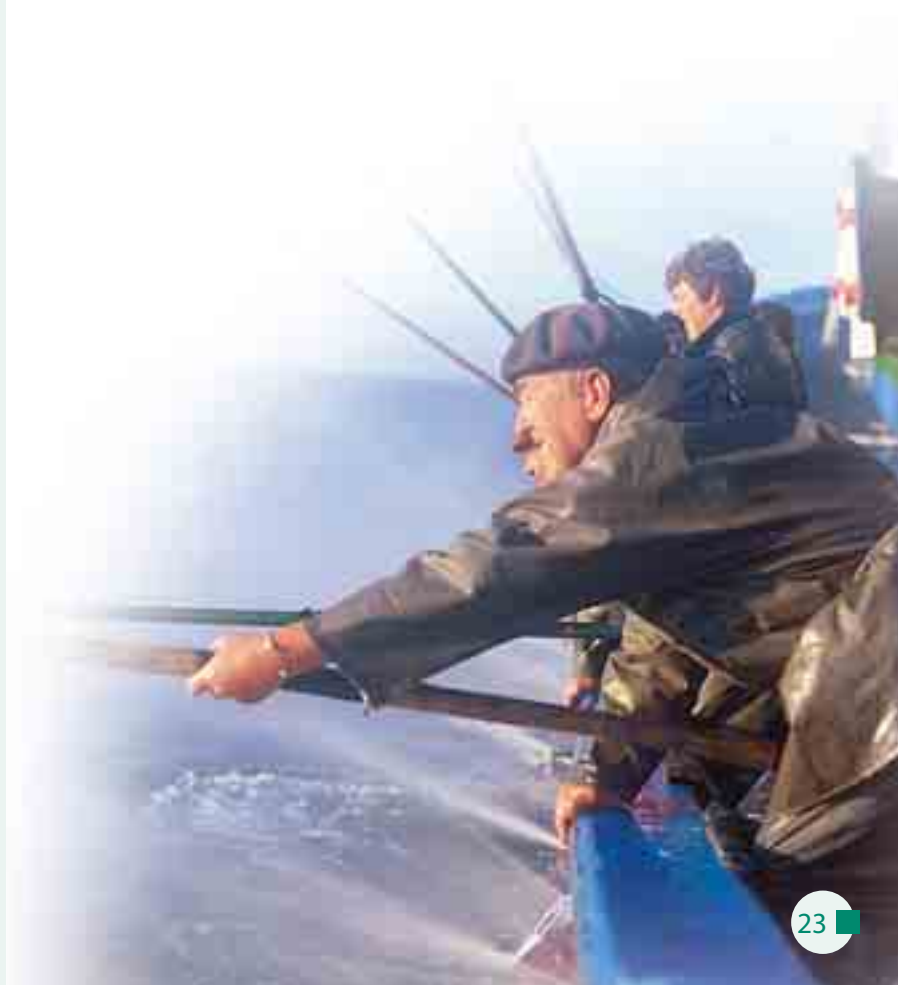




Laburbilduz, Eusko Label Bereizgarria duten Hegaluzea eta Hegalaburraren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Eusko Label bereizgarria Hegalaburrari (Thunnus Thynnus) eta Hegaluzeari (Thunnus Alalunga) soilik emango zaie, kontuan izanik EAEko ontziek harrapatuak eta HAZIn izena emandako eta baimendutako EAEko portuetan deskargatuak izan behar dutela. Hauek dira baimendutako kofradiak: Getaria, Hondarribia, Bermeo, Ondarroa, Donostia, Pasaia eta Lekeitio.
- Arrantza-aparailuei dagokienez, indarreko legeria betetzeaz gain, baimendutako arrantza-aparailu tradizionalak (kanabera edo beita bizia eta kazako edo xaxiango aparailuak) soilik erabiltzen dituzten ontziak bakarrik baimenduko dira.
- Arrainak ontziaren sotoan gordeko dira izotzetan edo haztegitan, eta behar den guztia egingo da zapalketak galarazteko. Arrainen deskarga eta aukeraketa egiterakoan, loteak freskotasuna eta tamainaren arabera sailkatuko dira. Aleak langile adituek sailkatuko dituzte, pisuaren eta kategoriaren arabera.
- "Estra" eta "A" freskotasun-mailak baino ez dira onartuko; ezaugarri hauek dituzten arrainak, alegia: azal distiratsua, ongi definitutako koloreak, kornea argia, begi-nini beltza eta gardena, zakatz gorri distiratsua.
- Arrainak usain neutroa eta suabea edukiko du, itsasoa gogorarazten duena; bere haragia trinkoa eta elastikoa izango da, eta azala leuna, hematomarik gabea.
- Eusko Label bereizgarria lortzeko, gutxienezko tamaina 4 Kg-koa izango da Hegaluzearentzat, eta 8 Kg-koa Hegalaburrarentzat.
- HAZI Marketin eta Egiatzapen Unitateak prozesuaren kate osoa kontrolatzen du (arrantza, kontserbazioa, biltegiatzea, garraioa, etiketatzea, manipulazioa eta merkaturatzea). Horrela, Eusko Label bereizgarria duten arrainek Araudi Teknikoan jasotako trazabilitate- eta kalitate-baldintza guztiak betetzen dituztela egiaztatu dezake.

- Eusko Labela duen Arrainek **segurtasun-zigilu zuri eta bortxaezin bat** daramate isatsean. Zigiluan datu hauek azaltzen dira: arraina deskargatu eta kontrolatu den portuaren izena; espeziearen izena; kontrol-zenbakia, arraina harrapatu duen ontzia identifikatu ahal izateko; arraina aukeratu duen kontrol-taldea; arraina harrapatu den zona; erabilitako arrantza-aparailua; eta Eusko Labelen sinboloa, arrainaren kalitatea bermatzen duena.





Euskal
Baserriko
Arrautza
Huevo de Caserío
Vasco

Euskal Baserriko Arrautza



Oilo-arrautza gizakiaren elikagai garrantzitsuenetariko bat izan da betidanik. Oiloak duela 8.000 urte inguru etxekotu zituzten, India eta Txinako zenbait eskualdetan. Animalia honek, gainera, berriazko sektore bat sorrarazi du abeltzaintzaren eta elikagaien industriaren arloan. XX. mendearen erdialdera arte, hegatzaintzak baserriekin loturiko jarduera bat izaten jarraitzen zuten, eta arrautzen ekoizpena nahiz kontsumoa nahiko baxua zen. 40. hamarkadatik aurrera, ordea, hegatzaintza intentsiboa garatzen hasi zen. 1970 eta 1985 artean ekoizpena izugarri handitu zen, kontsumitzaileen eskari gero eta handiagoari erantzuteko. Horri esker, biztanle guztiek arrautzak arrazoizko prezioan eskuratzeko aukera izan zuten.

Arrautzen ekoizpen intentsiboan, oilo erruleak baterian jarritako karioletan egoten dira. Sektoreak teknifikazio-maila altua lortu du, bai instalazioen aldetik eta baita osasun-programen, bizitokien, elikaduraren eta maneiu zooteknikoaren aldetik ere. Hala ere, ekoizteko ahalmena handitzeak desoreka nabarmenak eragin ditu, eta errentagarritasun handiko aldiekin batera, marjina negatiboko garaiak ere egon dira.

Aldi berean, hegazti-ekoizpenaren areagotzeak ingurumen-arazoak handitu ditu. Karioletan oinarritutako ekoizpen-sistemak zalantzan jarri dira hainbat herrialdetan, eta ekoizpen-sektorearen etorkizuna kolokan dago, arauak, kontsumitzailearen eskaerak eta abeltzaintza intentsiboaren aurkako presio soziala direla eta.

Haztegi industrialen aurrean, kalitate oneko arrautzen ekoizpena alternatiba ezin hobea da. Mota horretako arrautzak kanpoan hazitako oilo erruleek jartzen dituzte. Horretarako instalazio egokituak jarri behar dira, behar adina atsedeneku eta errutegi bermatzen dituztenak. Oiloei elikagai naturalak ematen zaizkie, zerealetan oinarrituak (artoa, adibidez). Horrez gain, ez da antibiotikorik erabiltzen, eta ezta hazkundea bizkortzeko produkturik ere.

Eusko Labela duten Euskal Baserriko Arrautzak

Euskal Baserriko Arrautzak **kanpoan hazitako oiloek jarritako arrautzak** dira. Animalien **ongizatea** funtsezkoa da ekoizpen-sistema honetan: oiloak aske bizi dira egunez, belarrez eta zuhaitzez beteriko leku zabal eta babestuetan. Gaez, berriz, kalitateko atsedenekua dute, teknologia aurreratuenek hornitutako instalazioei esker.

Oiloen **elikadurak** ere berebiziko garrantzia du. Izan ere, elikadura egokiak kalitate oneko produktu bat lortzea ziurtatzen du. Horregatik, oilo erruleen dieta zerealetan dago oinarriturik: jaten dutenaren %50 baino gehiago artoa da. Horrez gain, produktuaren **freskotasuna** nabarmendu behar da (banaketari esker, gehienez hiru egun igarotzen dira arrautza erruten denetik merkatua iristen den arte); eta horrekin batera, **produktuaren kalitatea**, fase guztietan (ekoizpenetik etiketatzerara) kontrol-sistemak ezartzen dituen araudiari esker.

Arrautza-ekoizpenari buruzko **araudi zorrotza** dela eta, bakarka arituz gero gairatutako oso zailak diren hainbat baldintza bete behar dira. Egungo legeriak, besteak beste,

baldintza hauek jasotzen ditu: ekoizpen-jardunbide egokiak, kalitate-sistemen ezarpena, prebentzio-planak eta trazabilitatea, arrautzak banan-banan markatzeko betebeharrak barne. Eskakizun horiek guztiak betetzeko inbertsio handiak egin behar dira. Gainera, ustiategi txikiak zein handiek inbertsio bera egin behar dute.

Arrautza-ekoizle txikiak modu lehiakor eta errentagarri lan egiten jarraitzeko aukera izan dezaten, sormena nahiz berrikuntza bateragarri eginez tradizioarekiko errespetuarekin eta gure nekazaritzako elikagaien ondarearen babesarekin, **Euskaber S.L** sortu da (Euskadiko arrautza berezituak). Bere eginkizun nagusia arrautza berezien egungo eta etorkizuneko ekoizleak elkartzea da, ekoizpena, garraioa, harrera, sailkapena, ontziratzea, etiketatzea eta merkaturatzearen inguruko kudeaketa eta koordinazioa egiteko.

Euskaber S.L.ek **sailkapen- eta ontziratze-zentro** bat du Zaldibian. Euskadin arrautza berezientzat berariaz sortutako zentro bakarra da, eta bere egitekoa elkarte horri zerbitzua ematea da, ekoizle txiki askorekin lan eginez. Sailkapen- eta ontziratze-zentroaren lehentasuna osasun-berme guztiak dituen kalitate handiko produktu batekin lan egitea izango da, HAZI Marketin eta Egiatzapen Unitatearekin adostutako Araudi Teknikoa betez.

Une honetan, Euskadin produktu hau ekoizten diharduten ustiategiak gutxi dira. Hala ere, datozen urteetan, 35 ustiategi izatera iritsiko direla espero da (200.000 oilo eta 4,5 milioi arrautza-dozena inguru).

Kanpotik begiratuta, eta tamaina, kolorea edo pisuari dagokionez, Eusko Labela duen baserriko arrautza ez da ia desberdintzen gainerako arrautzetatik. Hala ere, bere egitura eta edukia desberdinak dira: gorringo horiagoa du, zapora handiagoa eta zuringo sendoagoa. Arrautzek kalitate-kontrol zorrotzak igarotzen dituzte, kolore bizia duten arrautza gozo, osasungarri eta naturalak soilik merkaturatzeko asmoz, ohiko arrautzek baino zapora eta elikadura-ezaugarri hobek dituztenak. Baserriko arrautza bakoitzak daraman kodean, lehenengo zenbakia 1 da, eta kanpoan hazitako oiloak direla adierazten du. Gainerako zenbakiek granja kokatuta dagoen herrialdea, probintzia, udalerría eta ustiategi adierazten dute.

Baserriko Arrautza hasieratik amaierara arte kontrolatutako produktua da. Araudi zorrotz batekin kontrol-sistemak ezartzen ditu produktuaren prozesu-kate osoan: ekoizpena, garraioa, harrera, sailkapena, ontziratzea, identifikazioa eta etiketatzea. Horri esker, produktua kalitate-, segurtasun- eta freskotasun-baldintzarik onenetan iristen da kontsumitzailearengana.



Laburbilduz, Eusko Labela duen Euskal Baserriko Arrautzaren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Kanpoan hazitako oilo helduek jarritako eta Euskal Autonomia Erkidegoan ekoiztutako arrautzek bakarrik lor dezakete Eusko Label bereizgarria.
- Oiloak lurrean haziko dira jaiotzen diren unetik.
- Oilo-lote bakoitza behar bezala identifikatuta, lokalizatuta eta dokumentatuta egongo da. Ustiategi bakoitzak oilo-lote bakarra edukiko du, hazkuntza-lote beretik sortua.
- Ustiategiak familiarrak izango dira, indarreko legerian ezarritakoa beteko dute eta behar diren erregistro eta baimenak edukiko dituzte.
- Pabiloiek zuzeneko sarbidea izango dute belardira; argiztapena, errutegiak eta kotak ere edukiko dituzte. Belardia hesituta eta belarrez estalita egongo da; behar adina itzal edukiko du eta behar adinako distantziara egongo da beste eraikinetatik eta errepideetatik.
- Oiloei ematen zaizkien pentsu konposatuek lehengaien zerranda positibo batean oinarrituta egon beharko dute. Pentsu horren %50a gutxienez artoa izan beharko da.
- Arrautzak gutxienez egunean bitan bilduko dira. Bildutako arrautzak tenperatura kontrolatua edukiko dira sailkapen- eta ontziratze-zentrorara eraman arte. Arrautzak kamioi isotermetan garraiatuko dira.
- Arrautzak HAZI Korporazioan erregistratutako zentroetan sailkatu eta ontziratuko dira.
- Eusko Labelerako aukeratutako arrautzak A Kategoriakoak izango dira, oskol marroideak eta gutxienez 53 gr-ko pisukoak.
- Arrautzak zigilu bortxaezin batez itxitako ontzietan aurkeztu dira. Derrigorrezko etiketaz gain, ontziak **Euskal Baserriko Arrautzen logotipoa eramango du, Eusko Label bereizgarriarekin batera**, produktuaren egiazkotasuna bermatzeko.



**Euskal
Esnea**
Leche del
País Vasco

Euskal Esnea



Behi-esnearen ekoizpena Euskadiko jarduera ekonomiko tradizionalenetako bat da. Gure lurak eta klimak belardientzako sortzen dituen baldintza ezin hobeei eta Euskadiko ezaugarri orografikoei esker, ganadu-ustiategi asko esnearen ekoizpenean espezializatu dira.

Behi-esnea euskal nekazaritzaren elikagai-ekoizpenik garrantzitsuenak da egun, bolumen ekonomikoaren ikuspuntutik. Esnearen kalitatea etengabe handitzen ari da, ganaduaren hobekuntzari eta animalien maneian eta elikaduran egindako aurrerapenei esker. Higienaren arloan eta instalazioetan egindako ahaleginari esker, Euskadiko behi-esneak Estatuko osasuntsuenen artean daude.

Kontsumorako esne-ekoizpenaren sektorea oso espezializatuta dago gaur egun. Esne asko ematen duten arrazak hazi behar dira, eta ustiategia errentagarria izan dadin, inbertsio handiak egin behar dira lursailetan, instalazioetan (jetzitegiak, ukuiluak...) eta lanekuan. Euskal Esnea kontsumitzerakoan, gure nekazaritzarentzat hain garrantzitsua den abere-jarduera hau mantentzen laguntzen dugu, eta landa-paisaia kontserbatzen ere bai.

Esnetarako behi Arrazen EZAUGARRIAK eta MANEIOA

Orokorrean, Euskadiko ustiategiak **intentsiboak** dira: aske egon beharrean, behiak eraikin berezietan sartuta egoten dira. Bertan jaten ematen zaie eta arreta handiagoa jasotzen dute, produktibitate handia lortzeko asmoz. Estabulazio mistoa erabiltzen da. Une jakinetan, behiak larreetara irteten dira eta libreki mugi daitezke, eta egunaren gainerakoan ukuiluratuta egoten dira.

Esnetarako behi-arrazarik zabalduena **frisiarra** da, eta Holandako Frisia eskualdetik dator. Orban zuri-beltzak izaten ditu, eta errape oso handiak. Emea 650 kg-ko pisua izatera iris daiteke. Behi honen esnea oso zuria da, koipe gehiegirik ez duelako. Behi bakoitzak, batez beste, 8.000 litro esne ematen ditu urteko.

Behiak abere **hausnarkariak** dira. Gizakiek bezalako edoskitzaroa dute, eta gero elikagai solidoak eta haritsuak jaten hasten dira. Behiek "hausnarketa"ren bidez digeritzen dute jatekoa. Behiei honako hau ematen zaie jaten: belar ondua, silokoa (hartzitutako bazka edo belarra), bazka berdea (moztua edo larratua) eta pentsuak.

Esnetarako behien bizitzak hiru fase ditu:

- 1 Hazkuntza: Jaiotzen denetik, elikaduraren eta bizitokiaren aldetik arreta berezirik behar ez duen arte.**
- 2 Aurrerakoan hazkuntza: Hazkuntzatik erditzeak eta esne-ekoizpena hasten diren unera arte (behiak 2 urte inguru dituenean).**
- 3 Ekoizpen-aldia: 4 edo 5 urtekoa da. Behia jezten hasten denetik bere errentagarritasuna jaisten den arte irauten du.**

Behiak urtean behin erditzen dira, 9 hilabeteko ernaldiaren ondoren. Behia hamar hilabetez jezten da, eta erditu aurreko bi hilabeteetan jezteari uzten zaio. Normalean, behiak makinaz **jezten** dira, egunean bitan. Jezteko makinetatik, esnea hodi batera igarotzen da, eta handik tanga batera. Esnea esnetegian biltegitratzen da. Hotz-tangetan gordetzen da, tenperatura baxuetan (3-5° C), bakterioak ugaltzea ez daitezen.

Abeltzainak esnea zuzenean sal dezake (poltsetan, baldintza zehatz batzuk betez), edota esne-zentralari sal diezaioke. Zentralak esnea jasotzen du eta kalitatearen arabera ordaintzen du litro bakoitza. Behin zentralan, bildutako esnea homogeneizatu egiten da eta tratamendu berezia ematen zaio, germen patogenoak suntsitzeko. Esnearen ezaugarriak eta balio mantentzaile nahiz biologikoa ez dira apenas aldatzen tratamendu horrekin. Esne gordinari hainbat bero-tratamendu eman ahal zaizkio. Hauek dira ohikoenak: Pasteurizazioa (74°C 15 segundoz), Ultrapasterizazioa (115°C 4 segundoz), Uperizazioa (UHT esnea, 135-150°C 2 segundoz) eta Esterilizazioa (121°C 15 minutuz).

ESNEA, ELIKAGAI EZIN HOBEA

Bere ezaugarri nutrizionalak direla eta, **behi-esnea elikagai osatuenetariko bat da**. Behi-esneak kalitate oneneko proteinak ematen dizkigu. Oso aberatsa da kaltzioan, B taldeko bitaminetan eta, neurri txikiagoan, A, D eta E bitaminetan (esnea osoa denean). Substantzia horiek oso garrantzitsuak dira giza gorputzaren garapenerako eta hezurren higadura saihesteko. Esneak, gainera, energia ematen digu bere mantentzeagatik.

Kaltzio asko duenez, esnea kontsumitzea oso onuragarria da pertsona guztientzat. Berezi gomendagarria da haurrentzat, haurdun dauden emakumeentzat eta adineko pertsonentzat.

Sarritan, esnea elikagairik perfektuena dela esaten da. Bere osagaietatik, proteinak dira garrantzitsuenak, kalitate nutritibo ezin hobea baitute. Esneak %95eko balio biologikoa du, eta kalitate baxuagoko proteinak dituzten elikagai askoren osagarri aparta da.

Eusko Labela duen Euskal Esnea

Eusko Labela duen Esnea (esne freskoa ere deitzen zaio) ultrapasterizazio izeneko prozesu termikoa ezartzen zaion esne naturala da. Prozesu horretan, esnea 115°Ctara berotzen da 4 segundoz, izan ditzakeen germen patogenoak suntsitzeko.

Prozesu hori da **produktuaren ezaugarri nutritiboak eta organoleptikoak hobekien kontserbatzen dituena**. Pasteurizazioari esker, bitamina eta aminoazido esentzial ia guztiak mantentzen dira, eta esnea ia-ia bere egoera naturalean iristen da kontsumitzailearengana.

Ekoizpenean eta kontserbazioan erabiltzen den **teknologia modernoari esker** (batez ere, produktua biltzen denetik kontsumitzailearengana iristen den arte hotzean edukitzeari esker), ultrapasteurizazio-prozesuaren ondoren, esneak bere ezaugarriari eutsi diezaieke 23 egunez, 2°C eta 6°C artean gordetzen den bitartean.

Esne ultrapasteurizatu osoa eta erdigaingabetua (koipe-edukiaren arabera bereizten dira) tratatzeko eta ontziratzeko prozesu osoa mekanizatuta dago. Prozesua esnearen tratamenduarekin hasten da, eta paketatuta eta erretraktilatutako ontzi-pakarekin amaitzen da.

Kalitate handiko esnea ekoizteagatik eta plantatik gertu egoteagatik aukeratutako baserrietan egiten da **bilketa**, egunero; jarraian, esnea tanga isotermikoetan gordetzen da. Ultrapasteurizazio-prozesuan zehar, esnea homogeneizatu egiten da linean, eta gero botilatzeo makina elikatzen duen tangara bidaltzen da. Kalitate-kontrolak 24 orduz egiten dira, eta horri esker, esnea bi egunen buruan iristen da kontsumitzailearengana.

Eusko Labela duen Esne ultrapasteurizatuak kalitate-mailarik altuena eskaintzen du, eta **Europako araudirik zorrotzena gainditzen du** kalitate nutrizionalari eta baldintza higieniko-sanitarioei dagokienez. Jarraipen- eta kontrol-sistema zorrotz baten bidez, Eusko Labelak esnearen kalitatea egiaztatzen du, bai bilketaren unean eta bai esnea ontziratu ondoren, merkatura iristen denean bere Araudian jasotako ezaugarriak dituela bermatzeko.

Laburbilduz, Euskal Esnearen EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Ustiategi bakoitzean bildutako esneak baldintza zehatzak bete behar ditu proteina-kantitateari, germen-edukiari eta zelula somatikoen edukiari dagokionez. Gainera, esneak ez du antibiotikorik, bestelako hondakin farmakologikorik edota inhibitzailearik eduki behar.
- Esne ultrapasteurizatuak kolore zuri uniforme eta usain nahiz zapora berezia eduki behar du. Horrez gain, Araudian zehazturiko parametro fisiko-kimikoak bete behar ditu.
- Esnea homologatutako plantetan prozesatu behar da, eta bere ezaugarri nutritiboak kontserbatzen eta esnea ongi mantentzen duen ontzi batean aurkeztuko da. Ontziak, gainera, esne mota hau argi bereizteko balio beharko du. Ontziak Eusko Labelen sinboloa darama, esnearen kalitatea bermatzen duena. Esnea banatzerakoan, hotz-kateari eutsi behar zaio produktua merkatura iristen den arte.





Eztia
Miel

Eztia

Gizakiak historiaurretik jan izan du eztia, eta oso estimatua da bere ezaugarri osasungarriengatik (biologikoak eta elikagarriak). Euskadiko erlezainek ekoiztutako eztiak ezti naturalak dira, gardentasun poliniko handikoak, eta kalitateari dagokionez Europako Araudi Tekniko zorrotzetako bat betetzen dute. Eusko Label bereizgarriak produktuaren kontrola eta kalitatea ziurtatzen ditu.

EZTIAREN EKOIZPENA

Eztia erleek egindako produktu bat dela esan ohi dugu, baina, egiaz, prozesu luze baten emaitza da:

Landareek nektarra eta beste sekrezio batzuk sortzen dituzte → Erleak bere erlauntzaren inguruan dauden loreenak biltzen ditu → Paparoan eramaten ditu erlauntzara, eta diluitu egiten du bere listuak dauzkan hainbat substantzia erabiliz → Ekarritakoa erle gazteei ematen die, gelaxketan gorde dezaten → Abaraska beteta dagoenean, hainbat aldaketa gertatzen dira: nektarra edo sekrezioa kontzentratu egiten da → Azukre-kantitatea igo egiten da, zenbait substantzia gehitzen dira eta emaitza deshidratatu egiten da, Ezti bihurtuz → Gelaxkak beteta daudenean, erleek itxi egiten dituzte operkulu izeneko argizari-geruza batekin, eztia kanpoko kutsaduratik babesteko.

Erlezainak erlauntzak zaintzen ditu eta loraldien arabera lekuz aldatzen ditu; eztia biltzen du, erauzketa-plantara eramaten du, abaraskatik eztia ateratzen du eta ontziratatu egiten du. Kate luze horretako maila guztiek eztiaren kalitateari eragiten diote.

Eztiaren osaera

Eztia azukre sinplez (fruktosa eta glukosa) eta konposatuz (sakarosa, maltosa eta melazitosa) osaturik dago. Eztiaren %18a, berriz, ura da. Osagai horiez gain, eztiak gure osasunarentzat funtsezkoak diren beste substantzia batzuk dauzka: entzimak, bitaminak, proteinak, gatz mineralak, azido organikoak... Oso elikagai konplexua da, eta aldatu egiten da klimaren, loreen eta erle motaren arabera. Horren ondorioz, hainbat ezti mota aurki ditzakegu:

LORE EZTIA:

- **Lore anitzeko eztia:** lore mota askoren nektarrarekin eginda dago, eta ez da landare zehatzik nabarmentzen.
- **Ezti lorebakarra:** lore mota bakar batetik lortutako eztia da: erromero-eltia, akazia-eltia, txilar-eltia, labanda-eltia...

EZTIALDIKO EZTIA: (baso edo mendikoa) nektarretik edo landarearen beste ataletako jariakinetatik lortutako eztia.

Eztiak, gainera, hainbat kolore izan ditzake: alde batetik, jatorrizko sustantziaren menpe dago (erromeroa, gaztainondoa, txilarra...), eta bestetik, gatz mineralen kantitatearen menpe. Adibidez, erromero-eltia ia gardena da, baina gatz mineral asko baldin baditu, zertxobait ilunduko da.



Eztiaren propietateak

Energia-iturria: Eztiaren %80a azukrez osaturik dagoenez, argi dago **produktu energetiko** bat dela (326 kal/100 gr.), eta oso kalitate onekoa gainera. Izan ere, azukre horietako gehienak monosakaridoak dira, eta zuzenean odolera igarotzen dira digestiorik egin beharrik gabe. Hainbeste azukre izanik, **eztiak ez du kontserbatzaile osagarririk behar**, eta kalitate-arauak erabat debekatzen du horrelakorik gehitzea.

Bere elikadura-propietateez gain, eztiak **osasunarentzako oso onuragarriak** diren beste ezaugarri batzuk ditu: gibelaren funtzioak dinamizatzen eta indartzen ditu, bihotza suspertzen du eta hesteen funtzioak hobetzen ditu. Efektu lasaigarria du, eta oheratzerakoan hartuz gero lo egiten laguntzen du. Horrez gain, propietate antiseptikoak ditu eta eztarriko minarentzat oso egokia da. Eztia osasungarria izateko, pasteurizatu gabe kontsumitu behar da. Izan ere, pasteurizazioaren tenperaturak eztiaren propietate biologiko guztiak suntsitzen ditu.

Gainera, **eztiak freskoa behar du izan eta gehienez bi urte eduki behar ditu** (Eusko Labela duen eztiak bezala). Izan ere, eztiaren entzima onuragarriak desagertu egiten dira. Beroarekin eta denboraren iragaitzarekin oso erraz hondatzen ditu entzima horiek. Beraz, ezti aztertuz noizkoa den jakin daiteke.

EZTIAREN PROZESAKETA

- 1 Erlauntza irekitzea:** ezti biltzerakoan minik hartu ez dezan, erlezainak babes-ekipamendu egokia jantzi behar du: buzo zuria, maskara, eskularruak eta botak. Ke-hauspo bat erabiliz erleak uxatzen ditu, eta minutu bat edo bi igaro ondoren, erlauntza irekitzen du. Altzak edo abaraskak bereizi ondoren, erlazuoloak kokatuta dauden koadro operkuludunak hartzen ditu.
- 2 Operkulua kentzea:** gelaxkak estaltzen dituen argizari-geruza kentzean datza, ezti atera ahal izateko.
- 3 Erauzketa:** argizari-geruza behin kenduta, ezti erauzi egiten da indar zentrifugozko ekipamendu bat erabiliz.
- 4 Iragazketa:** ezti erauzi ondoren, iragazi egiten da, ezpurutasunak eta zentrifugazioan eztiarekin nahastu diren argizari-hondarrak kentzeko.
- 5 Egonkortzea:** ezti iragazi ondoren, ontzi batean jalkitzen uzten da, aire-burbuilak eta iragazkiak atxiki ez dituen ezpurutasunak kentzeko.
- 6 Ontziratzea;** ontziek eztiaren propietateei eusteko gai izan behar dute. Merkatuan gehien erabiltzen direnak 500 eta 1.000 gramokoak dira.

Eztia erauzterakoan, helburua kalitate handiko produktu bat lortzea da, kontsumitzailearen itxaropenak beteko dituen eta inolako arriskurik eragingo ez diena. Osasunaren aldetik oso elikagai segurua den arren, ezti aldaketak gerta daitezke, produktua erauzterakoan eta prozesatzerakoan behar ez bezala maneiatu delako. Hondakinak edo kutsatzaileak ere eduki ditzake, erleak xurgatzen ibili diren loreei emandako tratamenduen ondorioz. Balizko kutsadura organiko edo kimikoak saihesteko, prozesuaren puntu kritikoak aztertzen dira eta behar diren neurri guztiak hartzen dira azken produktuaren kalitatea bermatzeko.

Laburbilduz, Eusko Labela duen ezti bereizten duten EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- **Aberastasun naturala:** eztiak Euskadin erroldaturiko eta kokaturiko erlauntzetatik atera izan behar du. Bere ezaugarri geografiko eta klimatikoak direla eta, Euskadiko flora aberatsa eta askotarikoa da, eta horri esker hainbat ezti mota daude: lore anitzekoa, txilar-eztia, labanda-eztia, masusta-eztia, basoko ezti, etab.
- **Ekoiaren tradizioa:** Euskadiko erlategiak txikiak direnez, erlezainak etengabeko arreta eskaintzen die, eta kalitate handiko ezti, osasungarria eta garbia lortzen da.
- **Purutasun maila:** ezti mota bakoitza osatzen duten polenak eta ezaugarri fisikoak (Kolorea, eroankortasuna, e.a) edo kimikoen (fruktosa ehunekoaren eta kopuruaren arabera) ematen dute.
- **Aberastasun biologikoa:** ezti gordinak eta naturalak dira, beren propietate biologiko, nutritibo eta osasungarriei eusten dietenak. Izan ere, ezti hauek **ez dira pasteurizatzen**, merkatuan dauden ezti likido gehienak ez bezala.
- **Freskotasuna:** ezti freskoak dira, biltzen direnetik bi urte baino gehiago ezin baitira igaro. Horri esker, denborarekin galtzen diren balio eta propietate guztiei eusten diete. Kontraetiketan uztaren data aurki dezakegu.
- **Kalitate-kontrola:** zenbait erauzketa-prozesu, adibidez prentsaketa, debekatuta daude Eusko Label eztiaren kasuan. Iragazketak polenari pasatzen utzi behar dio. Ezti guztiak aztertu egiten dira, Araudi Teknikoak zehazten dituen baldintza zorrotzak betetzen dituztela bermatzeko.
- **Kalitate-bermea:** Eusko Labelak kontrola eta jarraipena egiten du prozesuko fase guztietan, eta Araudi Teknikoak betetzen duten enpresei Eusko Label kalitate-bereizgarria jartzen uzten die **ontziaren etiketa-zigiluan**. Gainera produktuaren ibilbide guztia ezagutu dezakegu, lotearen zenbakiaren edo zigiluaren kontrol zenbakiaren bitartez.



Arabako
Patata
Patata de
Alava

Arabako Patata

Patata Solanaceae familiako landare bat da (Solanum tuberosum). Hego Amerikakoa da jatorriz; XVI. mendean Europara iritsi zen, eta handik mundu osora zabaldu zen, 250 urte baino gehiago iraungo zuen prozesu motel batean. Landare horren tuberkulu jangarriari ere patata deitzen zaio, eta landarea bera baino ezagunagoa da.



Jatorrizko basa-landaretik, patatak bilakaera handia izan du. Gaur egun hainbat eta hainbat patata-barietate daude, hautaketa eta gurutzatzeen ondorioz. Aniztasun horrek sukaldaritzaz aukera handiak (gaitasunak) eskaintzen dizkio kontsumitzaileari. Produktuak portaera desberdinak ditu ematen zaion tratamendu gastronomikoaren arabera, eta ekoizleek beren lurren ezaugarrietara hobekien moldatzen diren barietateak aukera ditzakete.

Patata landare belarkara eta bizikorra da. Bi zati ditu: puja edo aireko zatia (zurtoinak, hostoak, loreak eta fruituak), eta lurpeko zatia, izaera errizomatosoa duena (sustraiak eta tuberkuluak).

Patataren landareak kolore berde ilun arrexka du. Bere hostoak konposatuak dira, eta loreen kolorea barietateen arabera aldatzen da (zuria, arrosa, morea etab.) Fruitu esferikoak ditu, kolore horikoak helduta daudenean. Sustraiak meheak eta luzeak dira. Sustraiak tamaina oso aldakorreko tuberkulu obalatu batzuk dituzte, landareak almidoia gordetzeko erabiltzen dituenak. Sustraien toki jakinetan sortzen diren lodiune hauek dira landarearen zati jangarriak.

Patataren tuberkulua funtsezko elikagaia da gure gizartean. Freskoan kontsumitzen da, eta beren elaborazio-prozesuetan almidoia (patatatik aterea) gehitzen zaien elikagai prozesatuen bidez ere bai.

Patataren %75a ura da, eta laurden bat, berriz, gai lehorra (azukreak, almidoia, proteinak eta koipeak). Patatak, gainera, bitaminak ditu, eta baita elementu mineral ugari ere, proportzio txikitik. Horregatik oso elikagarritzat hartzen da. Baldintza egokietan gordez gero, leku fresko eta lehorrean, bere ezaugarri nutritibo eta organoleptiko

guztia kontserbatzen ditu zenbait hilabetez. Barietate egokia aukeratu eta sukalde-tratamendu egokia emanez gero, patata elikagai ezin hobea bihurtzen da.

Landare hau klima epel erdihotzetara dago egokituta, eta ongi hazten da hezetan- eta tenperatura-baldintza ertainetan. Landarea hil egiten da zikloaren amaieran, eta berriro sortzen da tuberkuluetatik eta heldutako hazietatik. Oso sentikorra da hotzarekiko (izoztu egin daiteke), eta baita gehiegizko hezetanarekiko ere. Lurra istilduz gero, sustraiak usteldu egin daitezke, eta onddoak eta beste patologia batzuk sor daitezke. Patata oso ongi hazten da lur bigun eta hareatsuetan, hezetan- eta tenperatura-baldintzak egokiak baldin badira.

Patata berria salbuetsiz, bildu eta berehala merkaturatzen baita, gainerako patata motek eraldaketa-aldi nahiko luzea izaten dute (250-300 egun iraun dezake). **Biltegirotuta** dauden bitartean, tuberkuluek aktiboki arnasten eta transpiratzen dute. Hainbat kalte jasan ditzakete (kalte mekanikoak, gaixotasunak), eta azukre erreduzitzaileetako edukia aldatu egin daiteke.

Kontserbazio-tekniken helburua pisu-galerak murriztea, kimuen hazkuntza galaraztea, gaixotasunak saihestea eta patataren itxurari nahiz sukalde-kalitateari eustea da. Patatak lokal isoterma aireztatuetan gordetzen dira, tenperatura, hezetan-maila eta karbono-dioxido kantitatea kontrolatzeko. Biltegirotutako produktuaren tenperatura jaisteko aireztapen-prozesuak ez direnean nahikoak, hozte bidezko kontserbazioa erabiltzen da. Kasu horietan, hozteko unitateak erabili behar dira, kontserbatzeko tenperatura egokia lortu arte.

Arabako Patata

Klimari, lurri eta tradizioan oinarritutako hazkuntzari esker, Arabako Patata kalitate ezin hobeko produktutzat hartzen dute kontsumitzaileek. 1993. urtetik, Arabako Patatak Eusko Label bereizgarria darama, produktu horren egiazkotasuna bermatzen duena. Arabako patata ingurumena errespetatuz hazten da, ekoizpen integratuko eredua jarraituz, eta berme osoa eskaintzen du osasungarritasunari eta sukalde-kalitateari dagokionez.

Eusko Labellek **patata-barietate onenak aukeratzen ditu**, eta kalitate eta portaera parametroetan batzbestekotik gorako balioak gainditu dituztenak soilik onartzen ditu. Bi barietate nagusi daude: **Monalisa eta Kennebec**. Lehena belaunaldi berriko barietate bat da, itxura leuna eta garbia duena. Ezin hobea da frijitzeko edo mikrouhin-labean prestatzeko. Bigarrena, berriz, Araban oso sustraituta dagoen patata mota bat da. Itxura zakarragoa du, eta oso egokia da gisatzeko, egosteko eta saltsak loditzeko. Bere kalitatea bermatzeko, Kennebec patata ez da garbituta saltzen (lur-hondarrak ditu). Izan ere, oso sentikorra da argiarekiko eta gehiegizko manipulazioarekiko.

Udapak, ekoizleen partaidetza duen bigarren mailako sozietate kooperatiboak, egun merkaturatzen den eta Eusko Labela duen Arabako Patata guztia ekoizten, aukeratzen eta ontziratzen du. Udapak beste patata-barietate batzuk lantzen ditu, eta hazitarako patata ziurtatua, kontsumorako patata freskoa eta gaitasun industrialeko patata merkaturatzen ditu.

Klimatologia onuragarriari, laborantzaren mekanizazio-maila handiari eta pilatutako eskarmentuari esker, Arabako nekazariak **kalitate handiko** patatak ekoizten dituzte, tamaina homogeneoak eta ia deformaziorik ez dutenak.

Teknikari adituen ikuskaritzapean, barietateak lurrazen ezaugarrien arabera hazten dira, ahalik eta etekin handiena ateratzeko eta kalitate ezin hobeko produktu bat lortzeko.

Bilketa eta biltegiatzea kontu handiz egiten da, patataren kanpoaldea zein barrualdea ez hondatzeko.

Patatak ahalik eta denbora gutxienean **aukeratzen eta manipulatzen** dira, produktuaren freskotasuna bermatzeko. UDAPAREN kalibrazio- eta ontziratze-instalazio modernoek arreta handiz aukeratzen dituzte patatak, Araudi zorrotz batek ezarritako irizpideak jarraituz.

Eusko Label bereizgarriak pataten **trazabilitatea** bermatzen du. Bestela esanda, produktua identifikatzea eta kontrolatzea ahalbidetzen du, prozesu guztietan (ekoizpenetik salmentara) eta alderdi guztiei dagokienez (barietatea, tamaina, itxura, etab.).



Laburbilduz, Eusko Labela duen Arabako Patataren EZAUGARRI NAGUSIA dira:

- Patatek Arabako Lurralde Historikoan ekoiztuak izan behar dute, eta Eusko Labelen Araudi Teknikoak onartutako barietateetakoak.
- Tuberkuluek osoak, osasuntsuak, sendoak eta itxura leunekoak izan behar dute. Itxura erregularra, tamaina homogeneoa eta akatsik gabeko azala edukitzeagatik, tuberkulu bakoitzari etekin handiena ateratzea ahalbidetzen duten patatak baino ez dira aukeratu. Patatek ez dute hezetasunik, usain edo zapore arrarorik, deformazio handirik edo bestelako akatsik edukiko. Ez dute lurrik, kimurik edo hondatutako tuberkulurik edukiko.
- Patatak hazteko, kalitate handieneko produktua lortzen lagunduko duten teknikak bakarrik erabiliko dira, eta ezingo da 3 urte igaro arte lur berean landatu, ezta sustrai laborerik ere.
- Patatek 40 eta 80 mm arteko tamaina izango dute. Zorro bakoitzaren barruan, patatek tamaina homogeneoa edukiko dute, eta gehienez 20 mm-ko aldea egongo da aleen artean.
- Zorroaren kanpoaldean Arabako Patata izena azaldu behar da, eta **Eusko Label bereizgarria** ere bai, produktuaren egiazkotasuna bermatzen duen bakarra.



**Gernikako
Piperra**
Pimiento de
Gernika



Gernikako Piperra

Gernikako Piperra Eusko Label bereizgarria lortu zuen lehenengo produktuetakoa bat izan zen (1993ko ekainean). Orduz geroztik, produktu honek oso bilakaera positiboa izan du. Bizkaian soilik ezagutzen zen produktu bat izatetik, Gernikako Piperra Euskadi osoan (eta baita handik kanpo ere) saltzen den elikagaia izatera pasa da.

Antzintatik, gure baratzezainak uztak aurreratu edo atzeratu ahal izateko sistemak bilatzen aritu dira, merkatuan prezio hobeak lortzeko eta salmentak bermatzeko asmoz.



Plastikoa azaldu arte, barazkien laborantza behartua beirazko estalkien eta azpi bero eta hotzen erabileran oinarritzen zen. Plastikoa azaldu zenean, batez ere polietilenoa, tunelak erabiltzen hasi ziren, eta duela zenbait hamarkada lehenengo berotegiak eraiki ziren.

Aterpeko laborantzaren helburua uzten goiztiartasuna, ekoizpena eta kalitatea handitzea da. Berotegi mota aukeratzeko orduan, hazi nahi den espeziearen eskakizun bioklimatikoak eta berotegia jarriko den lekuaren ezaugarri klimatikoak hartu behar dira kontuan, besteak beste.

Berotegiko barazkien hazkuntzan parte hartzen duten FAKTOREAK.

Laborantzako edo lurreko estalkien helburua da laboreei mesede egiten dieten faktore klimatikoak aprobetxatzea (argia, tenperatura, hezetasuna, etab.), eta horrekin batera, uzten bilketa atzeratzen duten faktore klimatikoen kalteak gutxitzea edo saihestea. Normalean, barazkiak berotegi klimatizatueta hazten dira. Berotegi horietan tenperatura, ingurune eta lurreko hezetasuna, argia, airea eta abar kontrolatzen da.

Babes horiek ez dute berotegia dagoen lekuko klima aldatzen; egokitu egiten dute klima, landarearen mesedetan. Lurra, tenperatura, argia eta aireari etekin handiena ateratzen zaie, barietate egokienak eta errendimendu handiagokoak erabiltzearen bidez.

- **Argia:** landareak erabiltzen duen energia-iturri nagusia eguzkiaren izpiak dira. Izpi horiek zuzeneko eragina dute landareengan (fotosintesian eta hazkuntzan), eta lurra nahiz ingurunea berotzen dute. Euskadin, argi gutxi egoten da neguan zehar, eta sarritan udaberrian ere bai. Horregatik, instalazioak leku eguzkitsuetan eta noranzko egokian kokatu behar dira, landareek ahalik eta argi gehien jaso dezaten.

- **Temperatura:** tenperatura egokia baldin bada, landare guztiak hobeto hazten dira eta gehiago ekoizten dute. Eguzki-izpiek atmosfera eta lurra berotzen dute egunean zehar, eta gauez, lurra bero horren zati bat askatzen du. Berotegien estalkiek eguzki-erradiazioei barrura sartzen utzi behar diete, eta lurretik atmosferara doazen erradiazioak, berriz, atxiki egin behar dituzte. Tenperatura altuegiak saihesteko aireztapena eta itzalak erabiltzen dira, eta ingurunea hezatu egiten da. Tenperaturak baxuegiak baldin badira, berokuntza eta babes-estalkiak erabiltzen dira.

Neguan, eguzkiaren beroa ez da nahikoa izaten labore mota askorentzat, eta bero artifizialera jotzen da. Tenperatura igotzeko, berokuntza erabili behar izaten da.

- **Ingurune hezetasuna:** landare-espezie bakoitzak hezetasun-maila jakin bat behar du ongi hazteko. Euskadin, urritik apirilera bitartean, ingurune hezetasuna handiegia izaten da. Horrek eragozpenak sortzen dizkio landareen hazkuntzari, eta gaixotasunak ere azaltzen dira. Berotegietan, ingurune hezetasuna handiegia denean aireztapena eta berokuntza



erabiltzen da. Udan, berriz, hezetasun gutxiegi dagoenean, ureztapen eta lainoztapenera jotzen da arazoa konpontzeko.

- **Ureztapena:** berotegietan ezinbestekoa da landareak ureztatzea, estalkiak ez baitio euri-urari sartzen uzten. Berotegietako landareen premiak ez dira kanpoan hazitakoen berdinak, euririk jasotzen ez dutelako eta eguzki-erradiazioaren eraginez lurra ura galtzen duelako.

Udaberri-udako laboreetan, haziak urtarrila-otsailean ereiten dira. Landareak martxo-apirilean eramaten dira berotegira. Honela, bilketa ekainaren erdialdean hasten da; aire zabaleko barazkien bilketa baino hilabete eta erdi lehenago, gutxi gorabehera. Horri esker, prezio lehiakorragoak lortzen dira eta laboreak errentagarriagoak izaten dira.

Hasieran, hazkuntzak landarea agortu arte jarraitzen zuen, eta uza urrian edo azaroan jasotzen zen. Duela zenbait urtetik hona, hazkuntza abuztuaren erdialdera amaitzen da. Horri esker, ekoizleek berotegia prestatu eta iraila-urrian neguko hazkuntzari ekin diezaioke.

Gernikako Piperra

Amerikaren aurkikuntzak ekarri zizkigun janari gozoetatik (patata, tomatea, artoa, piperra, etab.), azkenak berehalako arrakasta izan zuen. Bere lehen bidaiari, Kolonek piperbarietate minak ekarri zituen. Europako klima gozoagoetan, ordea, piperrek beren jatorrizko garrantasuna galdu zuten, eta gaur egun, zapore erabat desberdina dute.

Barazkitzat hartzen den arren, piperra fruitu bat da. Ezin hobeki egokitu da gure baratzeetara, eta baita gure gastronomiara ere. Bizkaian ia 200 barietate sailkatzera iritsi dira.

Eusko Labela duen Gernikako Piperra **barietate autoktonoa** da. Ezaugarri oso zehatzak ditu: tamaina, egitura eta sendotasun jakinak eta zapore oso fina. Duela urte gutxira arte, piper mota hau Bizkaian soilik ezagutzen zen. Bere zapore apartak eta fintasunak, ordea, gastronomo mokofinenak txunditu ditu, eta goi-mailako sukaldaritzaren erreferentzia bihurtu da Estatu osoan. Eusko Label bereizgarria Araudian ezarritako kalitate-baldintzak betetzen dituzten piperrei bakarrik ematen zaie.

Laburbilduz, Gernikako Piperraren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Euskadiko ustiategi erregistratuetatik datozen eta baimendutako barietate autoktonoetakoak diren piper hautatuek (Iker eta Derio izenekoek) bakarrik izan dezakete Eusko Label bereizgarria.
- Aurrekoaren ondorioz, bereizgarria ezingo zaie eman beste jatorri batekoak diren piperrei, eta nahasketak eragozteko, Gernikako Piperra terminoa ezingo da erabili inolako beste izen, adierazpen, marka edo bereizgarritan.
- Piperrek osoak, osasuntsuak eta sendoak izan behar dute, eta barietatearen berezko itxura eduki behar dute; ez dute kalterik, gaixotasunik edota usain edo zapore arrarorik eduki behar, eta ezta ere alteraziorik beren mamian.
- Kolore uniforme du, berde ertainetik berde ilunera doana.
- Tamaina txikikoa da, hozkada batean jateko modukoa, 6 eta 9 cm artekoa.
- Estua eta luzanga da, sekzio eliptiko edo triangeluarrekoa, eta gutxi nabarmentzen diren bi edo hiru lobulu ditu.
- Pedunkulu edo txorten berezia du, estua eta luzea.
- Mami oso fina eta biguna du, itxura freskoa eta testura leuna.
- Piperrek ekoizteko, **ingurumena gehien errespetatzen duten hazkuntza-teknikak erabili behar dira**. Ahal den guztietan, borroka biologikoko tratamenduak edo teknikak erabiliko dira. Tratamenduren bat ezarri gero, baimenduta egon beharko da, eta ekoizpen integraturako onartzen direnetako bat izango da.
- Piperrek **eskuz eta mailaka bilduko dira**, puntu-puntu daudenean. Bilketa kontu handiz egingo da, produktua ez hondatzeko.
- Hautaketa eskuz eta kontu handiz egingo da, ontziratze-zentro baimenduetan. Horri esker, produktuak bere ezaugarri eutsi ahal izango die.
- Produktua kontsumitzailearentzako amaierako salmentako unitateetan ontziratzea behar da. Piperrek 2 dozenako ontzietan aurkeztuko dira, eta edukia homogeneoa izan beharko da, barietatea, tamaina, kolorea eta heldutasun-mailari dagokionez.
- Ontzian **Eusko Label bereizgarria daraman kontrol-etiketa zenbakidun bat azaldu beharko da**, ontziratzaile edota bidaltzailearen izena eta helbidearekin batera.



Euskal
Tomatea
Tomate del
País Vasco

Euskal Tomatea

Tomatea baratze-produktu garrantzitsuenetariko bat da. Hala ere, labore hau oso berria da, kontsumorako tomatearen ekoizpena joan zen mendearen amaieran hasi baitzen. Gaur egun, tomate-barietate eta hibrido asko daude. Interesgarrienak fruitu handiak ematen dituztenak dira, horiek gehiago estimatzen baitira merkatuan.

Tomateak beroa behar du bere hazkuntza-ziklo osoan zehar. Ezin du hotza jasan, eta are gutxiago izotza. Ureztapenak mesede handia egiten dio, hostoak bustitzen ez diren bitartean (mildia sor daiteke, loreak erortzeaz gain). Tomatearen hazkuntzak baditu bere eragozpenak: laneku asko behar da, izurrien eta gaixotasunen arriskua handia da eta abuztuaren erdialdetik aurrera prezioak asko jaisten dira. Hori dela eta, duela urte batzuetatik hona, tomatea berotegietan hazten da. Produktu hau merkatuan azaldu ohi den garaia baino lehen uzta biltzea da horren helburua.

Ereiterakoan **hazi hautatuak erabiltzen dira**. Gramo batek 250-300 hazi inguru ditu. Haziak hazitegi babestu batean ereiten dira, 1 cm-ko sakoneran, eta gero estali egiten dira beroa eta hezetasuna mantentzeko. Landareek benetako 4-5 hosto dituztenean, **birlandatu** egiten dira,

eta elkarrengandik 12 cm-ra jartzen dira. Landareak behinbetiko landatu baino 15 egun lehenago, estalkiak kendu egiten dira, baldintza normaletara egokitzen joan daitezela. Landareak 40 cm-ko altuera hartzen duenean, **zurkaitza** jarri behar zaio. Hainbat modutara egin daiteke hori.

Tomatearen **hazkuntza hidroponikoa edo hidroponia** gero eta zabaldago dago. Modalitate honetan, landareak ez dira lurrian hazten. Horren ordez substratu bat erabiltzen da euskarri gisa, eta substratu horri mantenugai mineralezko disoluzio bat eransten zaio, landarea hazi eta garatu dadin. Benetako hazkuntza hidroponikoa uretan egiten dena izango litzateke. Sistema honen bitartez, landareari mantenugaiak ematen zaizkio, hazkuntza-egoera bakoitzean behar dituen proportzio eta kantitateetan. Horrek abantaila asko dakartza: landare-ekaiaren ekoizpena handitu daiteke, landareak azkarrago hazten eta heltzen dira, tratamendu selektiboagoak ezar daitezke, uzten kalitatea handitu daiteke, etab.

Eusko Labela duen Euskal Tomatea

Euskadiko baserrietan hazitako tomatea asko estimatu izan da beti, zapore ezin hobea duelako eta oso urtsua delako. Kontsumitzailearen gustuak, luraren eta klimaren ezaugarriak, ekoizpen-sistemak eta ustiategi txikiengan laboreei eskaintzen zaien arreta direla eta, ezaugarri oso preziatuak dituzten tomateak sortu dira.

Europako merkatu bakarraren etorrerak, banaketa modernoaren garapenak eta eskaintzaren kontzentrazioak eragin izugarria izan zuten salmenta-sistemetan, eta produktu honen ohiko saltoki asko desagertu egin ziren.



Supermerkatuak kanpotik zetozen tomate merkeez bete ziren, eta bolumen txikiko ekoizleak zailtasun handiak zituen lehia horri aurre egiteko.

Azken hamarkadan, ekoizpenerako tomate-barietateak aukeratzeko orduan, ekoizpena handitzeari eta garraioa edo manipulazioarekiko erresistentzia garatzeari eman zaido lehentasuna, zapoaren eta kalitatearen aurretik.

Hala ere, kontsumitzaileei ez zitzaion ahaztu gure baserrietako tomateen zaporea, eta produktu berezi bat eskatzen hasi ziren. Beraz, gure ekoizleek beren arazoa konpontzeko modu bat aurkitu zuten. Euskal Tomatea bereizgarria 1997an sortu zen, Araudi zehatz baten jasotako ezaugarriak eta kalitate-mailak betetzen dituzten eta Euskadin ekoiztu diren tomateak bereizteko asmoz.



Baratzeak merkatutik gertu daudenez, tomateak saltokietara azkar iris daitezke. Beraz, produktua puntu-puntu dagoenean biltzen da, beste eskualde batzuetatik datorrena ez bezala. Horrez gain, tomateek kalte gutxiago jasaten dute manipulatu eta biltegiatzerakoan, eta merkatura iristen direnean zapora eta kalitate handiagoa dute.

Hazkuntzak ingurumena errespetatu behar du, ekoizpen integratuko teknikak erabiliz. Ekoizpen integratua produktu fitosanitarioak zentzuz erabiltzean datza, hau da, ingurumenari kalte gutxien egiten diotenen erabiltzean, fauna lagungarriari lehentasuna emanez (*adibidez, tomateari erasaten dioten intsektuak jaten dituzten beste intsektu batzuk erabiltzea*). Gauzak ongi egiteko diziplina horren bidez, produktu fitosanitarioen erabilera asko murrizten da. Erabilera hori, gainera, HAZI Marketin eta Egiatzen Unitateko teknikariek ikuskatu eta onetsi behar dute.

HAZI Marketin eta Egiatzen Unitateak, ekoizpenetik merkatura doan etengabeko ikuskaritza- eta kontrol-prozesu baten bidez, ekoizpen integratuaren araudia

betetzen dela egiaztatzen eta bermatzen du. Bestalde, tomateak daramatzan etiketei esker, kontsumitzaileak erraz identifika dezake.

Kontrolak ikuskaritza-bisitaldien eta hainbat azterketen bidez egiten dira. Ohikoenen artean kalitatearen kontrol fisikoa eta kontrol organoleptikoa daude (*bigarrenen tomatearen zaporea eta kolorea aztertzen da*). Horrekin batera, tomateak hondakin-arrastorik ez duela eta onartutako barietateak erabiltzen direla egiaztatzen da. Kontsumitzailearen erantzuna oso positiboa izan da, eta eskaria dela eta, gero eta nekazari gehiagok aukeratzeko dute ekoizpen mota hau.

Eusko Labela duen Euskal Tomatea ezin hobeki identifikatuta merkaturatzen da: Eusko Label berme-zigilua eta produktuaren logotipoa daramatza. Bi modutara aurki daiteke merkaturatzen: ale solteetan, kontrol-etiketa txiki batekin, eta zelulosazko erretilu birziklagarri berezietan (kasu horretan, erretiluak darama etiketa zenbakiduna).

Laburbilduz, Eusko Labela duen Euskal Tomatearen EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Tomateak Euskadiko ustiategi erregistratuetan ekoiztua eta Euskadin ontziratua izan behar du.
- Beren kalitatea eta zapoeragatik **baimendutako barietateek** bakarrik jaso dezakete Eusko Label bereizgarria.
- Tomateak zapora ezin hobea izan dezan, **puntu-puntu dagoenean bildu behar da**, landarean bertan heltzen hasi denean. Tomatea ezingo da berde dagoenean bildu.
- Tomateak ildokatu eta kolore gorri-berdekoa izan behar du (horiek dira Euskadiko tomatearen ohiko bereizgarri preziatuak), eta onartutako barietateen ezaugarriak eduki behar ditu.
- Tomateak alerik **onenen artean hautatua izan behar du**, 60 mm-tik gorako tamaina eduki behar du eta merkaturatzen diren aleek tamaina homoginoa izan behar dute.
- **Tomateak ekoizteko, ingurumena gehien errespetatzen duten hazkuntza-teknikak** erabili behar dira.
- Araudian zehazturiko baldintzak betetzen dituzten tomateek bakarrik jaso ahal izango dute **Eusko Label etiketa**.



Ibarrako
Piparrak
Guindillas
de Ibarra

Ibarrako Piparrak

Gizakiak, betidanik, elikagai naturalak denbora igaro ahala hondatu egiten direla jakin du. Horregatik, historian zehar, nekazariak hainbat prozedura asmatu dituzte produktu horiek ahalik eta denbora gehien kontserbatzeko.

Goi Erdi Aroan, adibidez, barazkiak ozpinetan ontzeko teknika oso zabaldua zegoen, ardo asko mingosten zelako. Turkiarrek eta greziarrek olibak gatzetan hartitzen zituzten, eta gero ozpinetan eta belar aromatikoetan kontserbatzen zituzten. XIX. mendean aurkikuntza oso garrantzitsua egin zen: elikagaiak beroaren bidez kontserba zitezkeen, hermetikoki itxitako ontzietan.

Kontserbazioaren helburua hau da: elikagaia gozoen dagoen eta balio nutritiborik handiena duen unean biltzea eta ahalik eta denbora gehienez egoera horretan gordetzea, elikagai horren eskasia edo falta dagoenean kontsumitu ahal izateko.

Barazki-kontserbak landare-jatorriko produktuekin egindako elikagaiak dira, baimendutako beste elikagai batzuk gehitu ahal zaizkienak, beren kontserbazioa bermatzeko tratamendu baimenduak ezartzen zaizkienak eta ontzi egokietan sartuta daudenak.

Landareak ozpinetan kontserbatzeko ohitura (emaitzari ozpinetakoa deitzen zaio) oso zaharra da. Produktuak zapore atsegina hartzen du, hainbat plater prestatzeko egokia. Ozpinetan ondu beharreko barazkiek kalitate handikoak eta freskoak izan behar dute. Kontu handiz bildu behar dira, eta ahalik eta lasterren prestatu. Ongi garbitu ondoren, produktua behar adinako graduazio azetikoa duen kalitate oneko ozpinetan jartzen da.

Elikagai industrialen aurrean, modu tradizionalan eta eskuz egindako produktuek gero eta estimazio handiagoa dute kontsumitzaileen artean. Elikadura osasungarri eta naturalaren aldeko egungo joeraren eraginez, kalitate oneko ekoizpen tradizionalari balio handiagoa ematen zaio.

Hainbat eta hainbat kontserbazio-metodo daude, baina ohikoenak hauek dira:

- 1 Tratamendu termikoa:** elikagaiaren esterilizazioa bermatzen du; elikagaia ontzi hermetikoetan sartzen da.
- 2 Izoztea:** produktuaren egonkortasuna bermatzen du salmentaren unera arte; elikagaiak beren izozte-puntua baino tenperatura baxuagoetan jartzen dira.
- 3 Deshidratazioa:** produktuari hezetasuna kentzen zaio, egonkortzea lortu arte.
- 4 Azukretan kontserbatzea:** azukrea oso kontserbatzaile eraginkorra da. Mikroorganismoek ez die ugaltzen uzten, eta elikagaiek giza kontsumorako egokiak jarraitzen izaten dute.
- 5 Gatzuna:** asko erabiltzen da elikagaiak kontserbatzeko. Kantitate handietan erabilia, gatzak ez die mikroorganismoek ugaltzen uzten, eta ez du elikagaien zaporea aldatzen.
- 6 Ozpinetan ontzea:** gatzunetan egon edo hartidura laktikoa jasan ondoren, elikagai freskoak ozpinetan jartzen dira, edo ardotik eratorritako azido azetikoan.

Ibarrako Piparrak

Eusko Labela duen Ibarrako Piparra **pipermín-barietate autoktonoa da**, ezaugarri bereziak garatu dituena, jatorriz Ameriketako den landare hau hazkuntza-eremuko baldintza klimatologikoetara egokitzearen ondorioz.

Ardo-ozpinetan kontserbatutako produktu bikain honek gero eta estimazio handiagoa du merkatuan; hainbat plateren osagarri izateaz gain, aperitibo askoren oinarria bihurtu da. Bere azal finak, ia batere mina ez den mami samurrak, kolore hori-berdexkak eta zapore suabeak nahastezin egiten dute.

Eusko Label bereizgarria lortzeko, piperminek onartutako barietateetako izan behar dute (Berezi). Landarea Euskadiko tenperatura gozoko inguru Atlantiarretan hazten da, 450 metrotik beherako altuerako lurretan. Euri asko eta 585 mm lurruntze-transpirazio erreala behar du behar bezala garatzeko (1.000 eta 1.500 mm artean urteko). **Ekoizpen- eta ontziratze-gune nagusiak Gipuzkoako Usurbil eta, produktuari izena ematen dion, Ibarra eskualdea dira.**

Pipermínak apirila eta maiatza artean **landatzen dira**. Ustiategi erregistratuetan ekoiztu behar dira, beren garapenerako egokienak diren hazkuntza-teknikak erabiliz. Hazkuntzak ingurumena errespetatu behar du, eta debekatuta dago produktu fitosanitarioak sistematikoki erabiltzea. Tratamenduren bat ezarri gero, arazoarentzako egokia izan behar da eta teknikari eskudunek onetsitako produktuak bakarrik erabiliko dira.

Pipermína **eskuz biltzen da**, puntu-puntu dagoenean, ekainaren amaieratik urriaren amaierara bitartean. Hilabete eguzkitsuetan, pipermínak bi egunean behin biltzen dira, eta eguraldi txarra dagoen garaietan, berriz, 15 egunean behin.

Jarraian, pipermínak kalitatea eta tamainaren arabera **sailkatzen dira**, irizpide oso zorrotzak jarraituz. Ondoren potoetan sartzen dira eta ardo-ozpinez estaltzen dira. Pipermínak Euskadin kokaturiko zentro baimendu eta erregistratuetan **ontziratuta** behar dira. Ezarritako baldintzak betetzen dituzten eta kontsumitzailearentzako amaierako salmentako unitateetan ontziratuta dauden pipermínei bakarrik emango zaie Eusko Label bereizgarria.

Eusko Labela duten Ibarrako Piparrak hainbat edukieratako beirazko potoetan ontziratzen dira (etxean erabiltzeko edo ostalaritzarako izan daitezke). Derrigorrezko etiketatze-datuez gain, poto guztietan **Eusko Labelen kontrol-etiketa zenbakiduna** azaldu behar da.

Produktuaren prozesu-kate osoa (ekoizpena, biltzea, kontserbazioa eta biltegiatzea, garraioa, ontziratzea, manipulazioa eta merkaturatzea) kontrolatu eta ikuskatu egiten da, produktuak Kontrol Araudian zehazturiko kalitate-parametro guztiak betetzen dituela bermatzeko.



Laburbilduz, Eusko Labela duten Ibarrako Piparren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Fruitu estua eta luzanga, osoa eta sendoa, ebakidura biribilekoa.
- Kolore berde-horixka, distira pixka batekin, eta kolorazio uniforme.
- Zapore suabea, ez da mina.
- Azal fina, testura samurra eta itxura freskoa.
- Punta zorrotza, zertxobait okerra, eta pedunkulu osoa, fina eta luzea.
- Zati jangarriak 5 eta 12 cm arteko luzera eduki behar du.
- Potoa behin irekita, kontserba naturala denez, hozkailuan gorde eta gehienez bost egunen buruan jan behar da.



Euskal
Babarrunak
Alubias del
País Vasco



Euskal Babarrunak

Seguruenik, babarruna XVI. mendean iritsi zen Euskadira Ameriketatik, kolonizazioaren ondoren. Hala ere, denbora asko igaro behar izan zen babarrunaren hazkuntza zabaldu eta bere kontsumoa areagotzeko, "euskal eltzekaria"ren oinarritzko lekalea bihurtu arte. XVIII. mendearen amaieratik XX. mendearen erdialdera arte, ohiko platera izan zen Euskadiko etxe gehienetan.

XX. mendearen bigarren erdialdetik aurrera, ordea, babarrunaren ekoizpena nahiz kontsumoa izugarri jaitsi zen. Gainbehera hori hainbat faktorek eragin zuten: jateko ohituren aldaketak, erosahalmenaren igoerak, laneskufaltak eta garapen industrialak, ordura arte nekazaritzarako erabiltzen ziren lurak bereganatu zituela.

Hala ere, azken hamarkadan, nutrizioaren eremuko joera berriek lekaleak berriro gure dietan sartzea gomendatu dute, nutrizio-kalitate handia dutelako. Landare-jatorriko elikagaien artean, babarruna proteina gehien dituenetako bat da. Karbohidrato konplexuen kantitate handia du, eta zuntz asko ere bai, mineralez eta bitaminez gain (batez ere, B taldekoak).

Bere bertuteei esker (nutrizioaren arloko adituek zabaldu dituzte), eta kontsumitzaileek Euskadiko produktu natural tradizionalekiko duten interes gero eta handiagoari esker, babarruna gure dietara itzuli da eta bere kontsumoak gorakada handia izan du.

Euskadin, hiru babarrun-barietate nabarmendu izan dira beren kalitate handiagatik: **Tolosako Babarruna, Arabako Babarrun Pintoa eta Gernikako Indaba**. 1999an, hiru barietateek Eusko Label bereizgarria lortu zuten, produktuaren jatorria, kalitatea eta benetakotasuna bermatzen duena. Hiru babarrunak desberdinak dira, kalitate gastronomiko ezin hobea dute eta tradizio handiko laboreak dira. Beren ekoizpenak ingurumena errespetatzen du. Gernika eta Tolosako babarrunak eskuz biltzen dira, eta lan zail eta gogor hori beren salmenta-prezioan islatzen da.

HAZI Marketin eta Egiatzapen Unitateak hiru marka horien defentsa juridikoa egiten du, merkatuan dauden beste babarrun batzuen aurrean. Izan ere, sarritan, azken horiek geure babarrunen antzeko izenak erabiltzen dituzte.

Arabako Babarrun Pintoa

Arabako Babarrun Pintoa "Arabakoa" (Laura) barietatearen barruan kokatzen da. **Arabako Mendi eta Ibarretan hazten da**. Tamaina txikiko babarruna da, 0,5 eta 1,5 cm artekoa, eta itxura oboidea du. Bere kolorea granate ilunetik arrosa argira doa, eta orban edo izpi txiki argiagoak ditu. Dastatzerakoan, bere fintasuna eta azal mehea nabarmentzen dira.

Altuera gutxiko landarea da. Zurtoin mehea eta laburra du. Fruitua heltzen denean, landareak ezin izaten dio bere pisuari eutsi eta leka lurlean bermatzen da. Babarrun hau udaberrian eraiten da, eta uzta abuztuaren amaieran edo irailaren hasieran biltzen da. Bilketa babarrunak ateratzeko makinarekin egiten da. Makinak bost landare-ilara mozten ditu eta lurrera botatzen ditu, ilara bakarra sortuz. Babarrunak 10-15 egun uzten dira finkan lehortzen, hezetan-maila %17tik jaisten den arte. Orduan babarruna aletu egiten da, makina berezi bat erabiliz.

Jarraian, aletutako babarruna ontziratzeko-zentrora eramaten da. Nekazariak lehenengo hautaketa egiten dute, tamainaren arabera, makina kalibratzailea erabiliz. Aukeraketa kolorearen arabera egiten da, zelula fotoelektriko batez hornitutako makina baten bidez. Makina horrek barietatearen berezko kolore-parametroak betetzen ez dituzten aleak kanporatzen ditu. Azkenik eskuzko aukeraketa egiten da. Behin hautatuta eta garbituta, babarrunak kotoizko zorroetan sartzen dira eta etiketa jartzen zaie eskuz.

Azken urteotan, Garlan kooperatiba arduratu da Arabako Babarrun Pintoa saltzeaz. Kooperatibaren erronka babarrun mota honen merkatua zabaltzea da. Izan ere, barietatea oso ezaguna da probintzian, baina ez eskualde mugakideetan. Gaur egun, 100.000 Kg. babarrun inguru ekoizten dira urtero.





Gernikako Indaba

Gernikakoa babarrun nabar mota bat da. Kolore granatea du, eta orban gorri edo arrosak. "Gernikarra" barietatearen barruan kokatzen da (Malen), itxura oboide luzanga du eta tamaina ertaina, 1 eta 1,5 cm artekoa. **Betidanik Bizkaia osoan landatu izan da, baina gaur egun Uribe, Lea Artibai eta Busturialdeko eskualdeetan ekoizten da batez ere.**

Babarrun honen hazkuntzak 120 eta 140 egun artean irauten du. Normalean artoarekin landatzen da, edota zurkaitzarekin, hazten denean euskarri bat behar duelako. Bi kasuetan, babarruna maiatzaren erdian da. Zurkaitzak (kanabera, sarea, hagaxka) erabiliz gero, horiek ekainean jartzen dira.

Babarruna eskuz biltzen da, irailaren amaieran edo urriaren hasieran, landareak sustraitik atereaz edo zorroak banan-banan jasoz. Zurkaitzarekin hazitako babarrunen kasuan, landarea sustraitik ateratzen da. Orduan, babarruna lehortzen uzten da denbora jakin batez, eguraldiaren arabera (zenbat eta euri gehiago egin, orduan eta denbora gehiago beharko du lehortzeko). Lehortu denean, babarruna aletu eta ondoren garbitu egiten da, ale akastunak baztertzeko.

Tolosako Babarruna

Tolosako Babarrunak itxura oboidea du, eta 1 eta 1,5 cm arteko tamaina. Bere kolorea more ilunetik beltzera doa. "Tolosarra" (Aiena) barietatearen barruan kokatzen da. Oso babarrun ospetsua da, azal leuna eta zapora bikaina duelako. Altuera handiko landarea da, eta artoarekin landatu ohi da, lursail txikietan.

Babarrun hau betidanik egon da Tolosarekin lotuta, bere asteroko merkatuari esker (Hiribildua sortu zenetik antolatzen da, 1256. urtetik). Bertan Gipuzkoako babarrunaren ekoizpen-soberakinak merkaturatzen ziren, babarrunak Estatuaren gainerakora salduz.

Tolosako babarruna modu tradizionalen eta ingurumena errespetatuz hazten da, inolako behartzerik gabe eta lan esku ugari erabiliz. Bere hazkuntza maiatzaren erdialdetik urriaren erdialdera luzatzen da, gutxi gorabehera; 120 eta 170 egun arteko iraupena du.

Babarruna maiatzaren erdialdean erditzen da, izoztean ariskua igaro denean. Artoarekin landatzen da, eta gero eta gehiago hainbat motatako zurkaitzekin (sarea, hagaxka...). Zurkaitzak landarearen euskarria eta gidaria izango dira hazten denean.

Bilketa eskuz egiten da, eta era mailakatuan, zorroek barruan dauzkaten "perlak" puntu-puntu daudenean. Behin bilduta, zorroak lurlean zabaltzen dira, euritik babestutako leku batean, aleek %17ko hezetasun-maila duten arte.

Behin lehortuta, Tolosako Babarrunaren Ekoizle Elkarteko langileek babarrunak aletu eta hautatu egiten dituzte, gurgurioaren kontrako hotz-tratamendua ezartzen diete, eta azkenik, ontziratu eta merkaturatu egiten dituzte. Zeregin horiek elkarrekin Tolosan duen hautaketa-plantan burutzen dira. Bertan, izan ere, elkarteko kideek bakarka amortizatu ezingo lituzketen instalazioak, makinak eta zerbitzuak daude. Urtero 30.000 kg babarrun inguru ekoizten dira.

Elkartearen helburu nagusia hau da: ekoizpena bultzatu, ekoizpen sistemak hobetu, bertako babarruna defendatu, identifikatu eta nabarmentzea, beste jatorri batzuetako babarrunen sarrera masiboaren aurrean, kontsumitzaileari jatorri- eta kalitate-bermeak dituen produktu bat eskaintzeko, eta nekazariari, berriz, kontraprestazio ekonomiko duin bat emateko.

Laburbilduz, Eusko Labela duten Euskal Babarrunen IDENTIFIKAZIOA ETA EZAUGARRIAK dira:

- Babarrunek garbiak, osoak eta sendoak izan behar dute; itxura freskoa eduki behar dute, eta dagokien barietatearen ezaugarriak bete behar dituzte. Dastaketan kalitate **Ezin Hobea edo Oso Ona** gisa kalifikatutako babarrunek baino ezin dute Eusko Label bereizgarria lortu.
- Babarrunak osorik egongo dira, eta ez dute edukiko kalte, lizun, usteldura, intsektu edo parasitorik, ezta ere hezetasun anormalik kanpoaldean edota usain edo zapora arrarorik.
- **Hazkuntzak ingurumena errespetatu beharko du**, eta guztiz debekatuta dago tekniko batek onetsi gabeko produktu fitosanitarioak erabiltzea.
- HAZI Marketin eta Egiatzen Unitateak babarrunaren azterketak eta kontrolak egiten ditu, ekoizpen-kate osoa barne hartzen dutenak, hazkuntzatik hasi eta merkaturatzeraino.
- Produktua Araudiak onartutako zorroetan bakarrik merkaturatu ahal izango da. Zorroak zigilu bortxezinaz itxita egongo dira, eta produktuaren identifikazioa ahalbidetu behar dute, berau babestu eta kontserbatzeaz gain.
- Derrigorrezko datuez gain, zorroan **Eusko Label bereizgarria duen kontrol-etiketa zenbakiduna** azaldu beharko da.



Euskal
Letxuga
Lechuga del
País Vasco

Euskal Letxuga

Euskadiko barazkigintza-sektorea nekazaritzaren barruan bigarren azpisektorea da, mahastizaintzaren ondoren, EAEko nekazaritza-sektorearen amaierako ekoizpenari ekarpenik handiena egiten diotenetatik. Ustiapenek bi ezaugarri dituzte: batetik, beren tamaina murrizta da, eta, bestetik, ingurunearekin errespetuz jokatzen duen kalitateko produktu osasungarri bat erdiestea du helburu ekoizpenak.

Bizkaiko eta Gipuzkoako barazkien ekoizpenak eredu intentsibo bati jarraitzen dio, gehienetan familia erako ustiategi txikietan. Araban, aldiz, laborantza-azalera handiagoko barazkigintza estentsiboa egiten da. Barazkigintza-sektorearen ekonomia hiru laboretan oinarritua dago nagusiki: letxuga, piperra eta tomatea, ekoizpen-azalera osoaren % 75raino hartzen baitute.

Letxugari dagokionez (*Lactuca sativa*), **Euskadin urte osoan ekoizten eta kontsumitzen den produktu bat da**, eta horrexegatik du halako garrantzi ekonomikoa, Euskadiko barazki-ekoizpenaren kopuru handi bat hartzen duelako, eta landutako azalera osoaren barruan ehuneko garrantzitsu bat betetzen duelako, bereziki irailetik martxora bitarte doan epealdi horretan.

Azken hamarraldi hauetan, laborantza babestuen azalera nabarmenki gora egin du teknologia berriak sartu direlako, hala nola ureztatze-sistemak, laborantza hidroponikoak eta berokuntza-sistemak. Neguan letxuga gehienak berotegian hazten dira, eta udaberriaren etorrerarekin batera, aire librean hazitako lehenengoak ikusiko ditugu salgai. Letxuga-landarea bere takoarekin aldatzen denetik 30-45 egun beharko ditu merkatuak eskatutako tainara iristeko udaberriaren aire librean hazten baldin bada, eta 70-80 egun berotegian hazten baldin bada, azarotik martxora bitarteko epealdi horretan argitasun gutxiago dagoelako.

Euskadiko kontsumitzaileak letxuga zapoetsu eta samurrak lehenesten ditu, **kukulua ongi osatuak dutenak, eta nahiago izaten ditu kolore berde urrekara duten hosto ugarikoak, Batavia motakoak**. Letxuga mota hau oso zapoetsua da, baina klima leun eta hezea behar du hazteko, eta horregatik oso gutxi ekoizten da beste inguru batzuetan.

Kontsumitzaileen lehenetasunak gero eta gehiago elikagai osasungarri eta naturaletara zuzentzen dira, eta are zorrotzago betetzen da ingurumenarekin errespetuz

jokatzen duen ekoizpen iraunkor baten eskakizuna; hori dela eta, ekoizpen integratuaren sistemak pixkanaka gero eta gehiago zabaltzen ari dira. Berotegiko barazkien ekoizpen integraturako arau teknikoek eta letxugaren laborantzarako arau bereziek ekoizpen, elaborazio eta manipulaziorako jardunbide zehatz batzuk finkatzen dituzte, eta Ekoizpen Integratuaren sistemari atxikita dauden ekoizleek bete egin behar dituzte.

Euskal Letxuga

Eusko Labela duen letxuga batavia motako barietateetatik datorren letxuga bat da, gure ekoizpen-ingurueta ongi egokitua, eta Euskadin bakarrik hazten da, betiere ingurumenarekin errespetuz jokatuz.

Eusko Labelaren kalitate-marka erdiesteko xedea duten **letxuga guztiek osorik eta osasuntsu egon behar dute**, hosto ugari eduki, izurtuak eta/edo kizkurtuak eta ongi osatuak, eta kolore berde argi, distiratsu eta homogeneoak izan behar dute. Fresko eta garbi aurkeztuko dira, lurrik gabe eta beste gai arrotz batzuen arrastorik gabe.

Gure baserrietako baldintza egokietan egindako laborantzari esker eta produktuaren prozesu guztian, ekoizpenean, kontserbazioan eta biltegiratzean, garraioan, ontziraketan eta merkaturatzean **ezarritako kontrol-sistema zorrotzari esker** ezaugarri horiek guztiak ditu. Bere Araudian ezarritako baldintza guztiak betetzen dituzten letxuga aukeratuak bakarrik identifikatuko dira Eusko Labelaren bereizgarriarekin.

Ekoizten den eta kontsumitzen den tokien arteko hurbiltasuna dela eta, Eusko Labela duten letxugak beti fresko iristen dira gure merkatuetara, eta bertan, **unitateak osorik edo, bestela, garbitutako eta kontsumitzeko prest** dauden letxuga-poltsetan topatuko ditugu.

Laugarren gama deitu izan zaion formatu hau abian jarriz merkatuko joera berriei erantzun nahi zaie, gero eta produktu elaboratuagoa eta prestatuagoa eskatzen baitu jendeak. Gero eta denbora gutxiago izaten dugu sukaldetan aritzeko eta elikagaiak prestatzeko eta, egoera horren aurrean, laugarren gamako produktu hauen eskaera gero eta indar handiagoa hartzen ari da azkeneko urte hauetan.



Laburbilduz, Eusko Labela duen Euskal Letxugaren EZAUGARRI NAGUSIAK hauek dira:

- Euskadin ekoitzia dago ingurumenarekin errespetuz jokatzuz, letxugaren Ekoizpen Integratuak Arau berezia ezarria duten ustiategi erregistratuak.
- Batavia motako barietateetatik dator, ekoizpen-ingurura egokituak daude eta baimendutako Barietateen Zerrenda batean erregistratuta daude.
- Letxugek izurtuak eta/edo kizkurtuak izan behar dute eta kolore berde argi, distiratsu eta homogeneoa eduki behar dute.
- Hostoak ugariak eta ongi osatuak izango ditu eta osasuntsu eta garbi aurkeztuko da, lurrik, parasitorik eta beste era bateko gai ikusgarri arrotzik gabe.
- Gutxieneko pisua 200 gr izango da udazkeneguan eta ez 300 gr-tik beherakoa udaberri-udan.
- Bildu ondoren, produktua banan-banan hautatu eta identifikatzen da, eta Araudian zehaztutako baldintzak betetzen dituztenak bakarrik ziurtatuko dira Eusko Labelaren zigiluaz.
- Unitateka merkaturatutako Euskal Letxuga banan-banan aurkeztuko da merkatuan, kanpoaldetik babesten duen paperezko poltsa baten barruan, eta **Eusko Labelaren logotipoarekin zenbakitutako etiketa bat izango du.**
- Beste alde batetik, 140 gr-ko poltsetan ere merkaturatu ahal izango da garbituta, ebakita eta kontsumitzeko prest, baina horrelakoetan ere Eusko Labelaren logotipoa eta kontrol-zenbakia eramango du.
- Bildu zeneko tenperatura, biltegiatzea, garraioa eta banaketa kontrolatuko da, amaierako produktuaren baldintzak eraldatu ez daitezela.





Euskal
Sagardoa
Sidra Natural
del País Vasco

Euskal Sagardoa

Sagardoa edari freskagarria da, alkohol-graduazio baxukoa eta hainbat sagar-motarekin egiten dena. Sagarrondoaren hazkuntza eta sagardogintza Euskal Herriko landa-inguruneko kultura eta ekonomiaren jarduera errotuenetariko bat izan dira. "Sagarra" hitza kultura indoeuroparrak baino lehenagokoa da, sagarrondoari buruz Euskal Herrian egin den idatzizko lehen aipamena 1014. urtekoa bada ere. 1617an bidaiari frantses batzuek kontatu zutenenez, Donostia eta Bilbo arteko ibilbidea egiterakoan, txundituta geratu ziren ikusi zuten sagasti eder mordoagatik.

Mende askotan zehar, **sagardo-sagarrak** Euskal Herriko baserri guztietan ekoitzi izan dituzte. Pixkanaka, ordea, landatutako sagarrondoaren kopurua gutxitu eta sagardo naturalaren kontsumoa jaitsi egin zen; besteak beste, ardoaren kontsumoa handitzen joan zelako eta gariak eta artoak gero eta garrantzia handiagoa hartu zutelako.

XIX. mendean zehar, euskal landa-inguruneak sagardo naturalaren kontsumoari eutsi zion, baina hiriguneetan ia desagertu egin zen ohitura hori. 1970eko hamarkadako industrializazioarekin batera, Euskal Herriko sagardogintzaren ekoizpenak behea jo zuen. 1980ko hamarkadatik aurrera, ordea, edari historiko hori suspertzen hasi zen, kontsumitzaileen harenaganako estimua handitzeari eta ekoizleak gehiago espezializatu eta profesionalizatzeari esker. Bertako sagar-barietateak suspertzeko eta sagardogintzaren prozesua hobetzeko egindako lanari esker, kalitate handiko produktu bat lortu da, 2011n Eusko Label markaren Kalitate Ziurtagiria eskuratu duena.

"Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco" bereizgarriak bertako sagardo-sagarrak egindako eta Euskal Herrian botilaratutako sagardo naturala deskribatzen du. Produktu naturala da, azukre edo gas erantsirik gabekoa. Teknika tradizionalen bidez egina dago eta bere gutxieneko alkohol-edukia 5 gradukoa da.

Euskal Sagardoa Euskal Autonomia Erkidegoan ekoitzi diren eta bertakoak diren zenbait sagardo-sagar barietateekin egina dago. Berau egiteko gomendatzen diren barietate autoktonoak Baimendutako Barietateen Zerrendan daude erregistratuta.

Ustiategiko sagasti-lursail guztiek ere erregistratuta egon behar dute, sagarraren ekoizpenean kalitate-parametro guztiak (inausketak, ongari orekatuak, tratamenduak, landare-estalduraren zainketa...) betetzen direla eta Ekoizpen Integratuaren edo Nekazaritza Ekologikoaren sistemaren arabera Ingurumena errespetatzen dela kontrolatu eta egiaztatuta ahal izateko.

Sagardoa egiten **hasi baino lehen sagarrak bildu eta upeltegira eraman behar dira, eta makinak eta upeltegia garbitu. Funtsezkoa da sagarrak biltzeko unerik aproposena noiz den zehaztea.** Horri esker, sagarrek ez dute gaitzik izango, heldutasun-punturik onenean egongo dira eta kalitate handiko sagardoa egiteko behar diren ezaugarriak izango dituzte. Sagarrak elaborazio-zentroetara eramateko orduan, ezinbestekoa da frutaren hasierako kalitateari eutsiko dioten sistemak erabiltzea. Sagarrak garbitasun-baldintza ezin hobeean eta ontzi egokietan garraiatu behar dira eta bat-bateko tenperatura-aldaketak saihestu behar dira, produktua alferrik gal ez dadin.

Upeltegira iristen direnean, **sagarrak presiopeko uraz garbitzen dira lokatza, hostoak eta germenak kentzeko.** Garbi daudenean, aukeraketa-zinta batean jartzen dira, onak ez daudenak bereizi eta baztertzeko. Gainerako sagarrak birringailura eramaten dira. Birrindutako sagarrari "patsa" deitzen zaio (mamia eta zukuaren nahasketa), eta 6 eta 24 ordu artean beratzen uzten da.

Hurrengo pausoa nahasketa hori prentsara eramatea da. Patsa hainbat aldiz zapalduz, muztioa aterako da.

Muztioaren elaborazio-prozesuaren amaieran, 100 Kg. sagardo-sagarretik 75 litro muztio aterako dira gehienez.

Jarraian, muztioa behar bezala identifikatuta eta kontrolatuta dauden altzairu herdoilgaitzeko upeletan sartzen da. Upel horien barruan, berezko bi hartidura gertatzen dira elkarren segidan. **Hartzidura** alkoholiko edo zalapartatsuan zehar, muztioaren berezko legamiek (sagarraren azaletik sortuak) alkohol eta anhidrido karboniko bihurtzen dituzte azukreak. Hartidura malolaktiko edo isilean zehar, bakterio laktikoek azido malikoari eragiten diote, azido laktikoa eta anhidrido karbonikoa sorraraziz. Prozesu osoan zehar, muztioaren tenperatura eta dentsitatea kontrolatzen da.

Hartzidura amaitu denean, **lortu den sagardo naturalaren kantitateak erregistratu behar dira. Botilaratu aurretik, laborategian egindako kontrol fisiko-kimiko bat gainditu behar du sagardoak. Horrez gain, Kalifikazio Batzordeak azken dastaketa egin behar du**, sagardoaren ezaugarri organoleptikoak (kolorea, usaina, zaporea...) egokiak diren ala ez erabakitzeko.

Ezarritako kontrol guztiak gainditzen dituen sagardo naturala soilik botilaratzen eta merkaturatzen da Eusko Labelaren bereizgarriarekin. Euskal Sagardoa 75 cl.-ko botilatan saltzen da bakarrik, eta **Eusko Label zigilua daraman etiketa** batek identifikatzen du. Etiketa horrek produktuaren egiazkotasuna bermatzen du.

HAZI, Marketin eta Egiaptapen Unitate Teknikariet produktua kontrolatzen eta ikuskatzen dute prozesu osoan zehar (**ekoizpena, kontserbazioa eta biltegiatzea, garraioa, ontziratzea, manipulazioa eta merkaturatzea**), Eusko Label bereizgarria daraman sagardo naturalak bere Araudian ezarritako baldintza guztiak betetzen dituela ziurtatzeko.

Laburbilduz, Euskal Sagardoaren EZAUGARRI NAGUSIAK honako hauek dira:

- Euskal Autonomia Erkidegoan ekoiztu diren sagardo-sagarrez egindako sagardo naturalak soilik eskuratu ahal izango du Eusko Label bereizgarria; Kalitatea Fundazioarekin adostutako Araudi Teknikoa betetzen duten eta erregistratuta dauden sagastietakoak izan beharko dute sagar horiek.
- Onartutako barietate autoktono gomendatuak Baimendutako Barietateen Zerrendan erregistratuko dira. Ustiatagietako sagarrondo-sail guztiek Araudiaren baldintzak bete beharko dituzte, eta sagarrak Ekoizpen Integratuaren edo Nekazaritza Ekologikoaren sistemaren arabera ekoiztiko dira.
- Sagardoa Euskal Autonomia Erkidegoan kokatuta eta Eusko Labela duen Euskal Sagardoaren erregistroetan inskribatuta dauden zentroetan ekoiztu, ontziratu eta etiketatuko da.
- Trazabilitatea, eta baita elaborazio-zentroan muztioak eta/edo sagardo naturalak izaten dituen lekualdaketak ere, erregistratutako ekoizle, sagardogile eta ontziratzaileen ardura izango dira. Kalitatea Fundazioak produktuaren prozesu-kate osoa kontrolatzen eta ikuskatzen du, Eusko Label bereizgarria daraman sagardo naturalak bere Araudi Teknikoan ezarritako baldintza guztiak betetzen dituela ziurtatzeko.





Oliba-Olio
Birjina Estra
Aceite de Oliva
Virgen Extra

Eusko Labela duen Oliba-Olio Birjina Estra

Euskadiko olibondo-eremuetan kalitate handiko olioak egin izan dira aspaldidanik, gure olio-errotetan arreta eta mimo handiz landuak. Jarduera horren lekuko dira oraindik ere gure herrialdean ditugun ehun urtetik gorako olibondoak.

Olibondoa Arabako Errioxako paisaiaren parte da aspaldiko mendeetatik. Dieta mediterraneoaren barruan ardoarekin eta zerealarekin hirukotea osatzen duela, eskualde osoan barrena egin izan da. Baina hegoaldean mahasgintzan eta iparraldean zerealgintzan espezializatu zirenez gero, atzerapauso bat gertatu zen olibaren laborantza-teknikan, neurri batean albo batera utziz, eta hala, autokontsumorako ekoizpenak bakarrik iraun du.

Laborantza hau berreskuratuz alternatiba bat eskaini nahi da Arabako ustiapenetako ekoizpenak beste arlo batzuetara ere zabaltzeko, landa-garapenari lagunduko dioten eta biodibertsitatea babestuko duten ekimen berriak sortuz. Beraz, Araba hegoaldean olibondoak berreskuratu nahi dira, mahastizaintzaren osagarri modura, eta nekazariari aukera berriak eskaini, sektore errentagarriago bat sustatzearen alde.

Eusko Labela duen Oliba-Olio Birjina Estra goi-kalitateko produktu bat da, **erabat EAEn ekoitzia, landua eta ontziratua**. Araudi zorrotz batek finkatzen ditu horiek bete behar dituzten kalitate-ezaugarriak.

Olio hau nagusiki **Arroniz barietateko olibak erabiliz egiten da, eta zuhaitzetik jaso berriak dira beren heldutasun-punturik onenean, elikadura eta zapore aldetik dituzten ezaugarri guztiak gorde ahal izan ditzaten**. Hotzean erauzten da olio, eta prozedura mekanikoak edo fisikoak erabiliz bakarrik, produktuak eraldaketarik jasan ez dezan.

Bai produktuaren kalitatea ahalik gehiena zaintzearen eta bai ingurumenarekiko errespetua bermatzearen, aditu profesionalak gainbegiratzen dituzte ekoizpenaren alderdi guztiak.

Emaizta ezaugarri orekatuak eta konplexuak dituen **Oliba-Olio Birjina Estra bat da, eta usainez oliba berdetik hasi eta espezie eta oliba helduetaraino doazen ñabardurak ditu**. Ahoan arinak eta gutxi-asko mingots eta minak izan ohi dira, Arroniz barietateak berezkoak dituen platanoaren eta alkatxofaren arrastoak dituela. Ontziratatu aurretik, kalifikazio bat egin ohi zaio, bere ezaugarri fisiko-kimikoak eta organoleptikoak balioesteko, eta Araudiaren baldintza guztiak gainditzen dituen Oliba-Olio Birjina Estra bakarrik izendatzen da Eusko Labelaren bereizgarriaz.

Eusko Labela duen Oliba-Olio Birjina Estra kristal tindatuko 50 cl-ko botiletan merkaturatzen da eta **Eusko Labelen etiketa batez identifikatuta doa, bere kalitatea eta benetakotasuna bermatzen duen kontrol-zenbaki batekin**.



OLIBA-OLIOEN KATEGORIAK BEREN EZAUGARRIEN ARABERA *(kalitate handienekotik gutxienehora ordenatuak)*

Europako legeriaren arabera, olio mota hauek ditugu merkatuan:

- **Oliba-olio birjina estra:** Ezaugarri organoleptiko guztiz akasgabeak dituen oliba-olioa; azido oleikoan adierazitako azidotasuna ez da 1º baino handiagoa. "Jatorri Deitura" kalitateko etiketekin merkaturatu daitezkeen olio bakarrak dira. Olio usaintsuak dira, gorputza dutenak edo suabeak, beren bitamina eta antioxidatzaile natural guztiak gordetzen dituztenak. Barietateak, lurrak, klimak, mimo handiko elaborazioak eta beste faktore batzuek izaera berezia eta desberdina eskaintzen diote eskualde bakoitzeko olioari.
- **Oliba-olio birjina:** Ezaugarri organoleptiko guztiz akasgabeak dituen oliba-olioa; azido oleikoan adierazitako azidotasuna ez da 2º baino handiagoa. Zuzenean kontsumitzeko egokia. Aurrekoen antzeko olioak dira, usaintsuak dira, gorputza dutenak edo suabeak, eta beren bitamina eta antioxidatzaile natural guztiak gordetzen dituzte, baina akats txikiren batekin.
- **Lampante oliba-olioa:** Oliba-olio birjina, gustu akastuna duena edo azido oleikoan adierazitako azidotasuna 3,3º baino handiagoa duena. Legeriak ez du onartzen ontziratzea. Ez dira egokiak zuzenean kontsumitzeko. Beti findu egin behar da.
- **Oliba-olio findua:** Merkatuan ez da horrelakorik aurkitzen, baina oliba-olioa prestatzeko, kontserbatarako –batez ere, arrainenak– eta beste elikadura erabilera batzuetarako erabili ohi da, hala nola maionesak, margarinak eta abar. Ez dira egokiak zuzenean kontsumitzeko.
- **Oliba-olioa:** Oliba-olio finduaren eta oliba-olio birjinaren edo birjina estraren arteko nahasketa da. Merkatuan 0,4º eta 1º motakoak topatu ohi ditugu. Bere zapore suabeagatik hazi-olioekin antz handiena dutenak dira. Merkatuan ugariak era honetakoak dira.
- **Oliba-patsaren olio gordina:** Olibaren patsetik ateratako olio, erauzketarako disolbatzaile organikoak behar dituena. Ez dira egokiak zuzenean kontsumitzeko. Merkatuan ez da horrelakorik aurkitzen. Findu egiten da.
- **Oliba-patsaren olio findua:** Oliba-olio gordinetik dator. Ez dira egokiak zuzenean kontsumitzeko.
- **Oliba-patsaren olio:** Oliba-patsaren olio finduaren eta oliba-olio birjinaren edo birjina estraren arteko nahasketa da, eta kontsumitzaileengana iristen da.



Eusko Labela duen Oliba-Olio Birjina Estra lehen kategorian aurkitzen da eta, beraz, Eusko Labelaren kalitate-zigilua duen olio orok finkatutako ezaugarri horiek beteko ditu.

Euskal Baserri



Euskal Baserri **Euskadiko fruta, barazki, lekale eta ortuariak** identifikatzea ahalbidetzen duen jatorrizko berme-marka bat da. Produktu hauek guztiak Araudi Teknikoan zehaztutako ezaugarriak bete behar dituzte eta baita arauak betetzen direla bermatzen duten kontrolak gainditu ere.

Euskadiko baserrietatik hurbil dauden ustiapen txikietan produzitzen dira, belaunaldiz-belaunaldi egin den bezala. Horrela, baserritarrak arreta handiagoz zaintzeko aukera du.

Ekoizleak merkatuarekiko duen hurbiltasunari esker, Euskal Baserriko elikagaiak beren heldutasun **puntu gorenena** iristean biltzen dira, duten bete-beteko zaporea gordez, eta freskotasun osoz iristen dira saltokira.

Produktu hauek freskoan merkaturatzen dira batik bat, baina kontserban ere aurkitu daitezke, beti Euskal Baserri logotipoarekin behar bezala **identifikatuta**.





Euskal Baserri fruta eta barazkiak:

- Euskal Baserri fruta eta berdurek Euskadin hazitakoak izan behar dute, eta **“estra” eta lehen kategoriatakoak**.
- Produktua ekoizteko orduan, garapen eta fruktifikazio ezin hobea lortzeko egokienak diren teknikak erabiliko dira. Ezingo da produktuaren kalitateari eragiten dioten produktu edo hazkuntza-sistematik erabili.
- Behar-beharrezkoak diren tratamenduak baino ez dira ezarriko, eta nolana ere, HAZI Marketin eta Egiaztapen Unitateak baimendutako produktuak erabiliko dira.
- Bilketa produktua puntu-puntu dagoenean egingo da. Bilketa kontu handiz egin beharko da, frutak ez hondatzeko eta beren kalitate-ezaugarriari eusteko.
- Etiketan, indarreko legeriak ezarritako derrigorrezko datuez gain, **Euskal Baserri logotipoa eta marka azaldu beharko da**.
- Fruta eta barazkien ekoizpen-kate osoan zehar (ekoizpena, kontserbazioa, biltegitratzea, garraioa, ontziratzea, manipulazioa eta merkaturatzea) kontrolak ezarriko dira, Euskal Baserri bereizgarria daraman produktuak Araudi Teknikoan ezarritako baldintza guztiak betetzen dituela egiaztatzeko.

Euskal Baserri Kontserbak:

- Euskal Baserri kontserbak Kalitateak baimendutako Euskadiko enpresek ekoizten dituzte, Euskal Baserri lehengaiak erabilia.
- Modu tradizionalan egindako kontserbak dira, barazkien zapore eta testura osoa gordetzen duten errezetak oinarritzat hartuta lantzen dira, edozein unetan elikagai osasuntsuez gozatu ahal izateko.
- Gaur egun honako elikagai hauek aurkitu daitezke kontserban: **tomate birrindua, zerbak, azalorea eta zerben orrimamiak...**; ontziak elikagaien benetakotasuna bermatzen duen **Euskal Baserri bereizgarria** izaten dute beti. Baratzeko produktu onenak dastatzeko modu erraz eta azkarra.

Euskal Baserri Lekaleak :

Euskal Baserri lekaleak gure nekazarien esku adituek Euskadin landatutako lekaleak dira, betiere **ingurumena errespetatuz**.

Arabian landatzen diren babarrun eta garbantzua dira, bertako klimatologiaren eraginez errazago hazten delako eta kalitate handiko produktuak lortzen direlako.

- **Euskal Baserri Babarrun Pintoa** tamaina txikikoa da, kolore pintoa du eta estra kategorian sartzen da. Azal fina du, beraz, erraz egosten da eta ahogozo betekoa da.
- **Euskal Baserri Arabako Babarrun arrozgara** tamaina txikikoa da, kolore zuria du eta estra kategorian sartzen da. Ahogozo betekoa da, erraz prestatzen dena eta digestio onekoa da fekula gutxiago duelako.
- **Euskal Baserri Arabako Garbantzua** tamaina txikikoa da, kolore argia du eta estra kategorian sartzen da. Garbantzua ez du bere azal fina galtzen, zapore bikaina eta testura mantekatsua ditu.

Euskal Baserri lekaleak pisu ezberdinetako zorroetan eskaintzen dira, baina bere jatorria ziurtatzen duen **Euskal Baserri bereizgarria** daramate.



Jatorri Deitura



Oro har, esan dezakegu Jatorri Deitura leku geografiko baten izenari loturik dagoela, eta beraren bidez adierazten da nekazaritzako produktu jakin bat leku jakin batean sortua dela, haren kalitatea edo ezaugarriak funtsean edo erabat ingurune geografiko horri eta bertako natura eta giza baliabideei zor zaizkiola, eta haren ekoizpena, eraldaketa eta prestaketa eremu geografiko horretan egiten direla.

Bestela esanda, elikagai jakin batek kalitate ziurtatua duela eta parametro zehatz batzuk betetzen dituela bermatzeko erabiltzen den kalifikazioa da. Kontsumitzaileek, gero eta gehiago, kalitate handiko elikagaiak eskatzen dituzte, eta ekoizleak ere, kalitate oneko produktuak ekoizteko beharraz jabetu dira. Hori dela eta, azken urteotan, Jatorri Deiturak asko ugartu dira Europa osoan zehar. Batez ere ardoekin gertatu da hori, baina beste hainbat produktuekin ere bai: haragi freskoak, gaztak, arrozak, turroia, olioak, frutak...

Kantitatearen aurrean, Europako lehen sektoreak kalitate oneko ekoizpenaren alde egindako apustua islatzen du fenomeno horrek. Jatorri Deiturako produktuen ekoizleek ahalik eta kalitate handiena eskaintzeko konpromisoa hartzen dute, eta aldi berean, ekoizpenean hainbat tradiziori eusteko hitza ematen dute; adibidez, arraza edo barietate autoktonoak erabiltzen dituzte. Era berean, Jatorri Deitura arautzen duen erakunde publiko bat egon ohi da, baldintzak betetzen dituzten ekoizleei bereizgarria erabiltzeko baimena ematen diena.

Idiazabal Gaztak Europar Batasuneko Jatorri Deitura Babestua (J.D.B.) du.

Euskal Okelak eta Gernikako Piperrak, berriz, Europar Batasuneko Adierazpen Geografiko Babestua (A.G.B.) dute.

A) ARDOAZ BESTELAKO PRODUKTUEI DAGOKIENEZ

Europar Batasunak hiru kalitate-zigilu dauzka, ardoaz eta edari espiritutsuez bestelako nekazaritzako produktu eta janari-produktuen kalitatea balioesten eta babesten dutenak.

Jatorri Deitura Babestua (J.D.B.): eskualde edo leku jakin baten izena da, bertan ekoiztutako nekazaritzako produktu edo janari-produktu bat izendatzeko erabiltzen dena. Produktu horren kalitatea edo ezaugarriak, funtsean edo erabat, ingurune geografiko horri eta bertako natura eta giza baliabideei zor zaizkio, eta haren ekoizpena, eraldaketa eta prestaketa eremu geografiko horretan egiten dira.

Adierazpen Geografiko Babestua (AGB): eskualde edo leku jakin baten izena da, ingurune geografiko horrekin loturik egoteagatik ospetsua den nekazaritzako produktu edo janari-produktu bat izendatzeko erabiltzen dena. Produktu horrek ingurune horretan ekoiztua, eraldatua edo prestatua izan behar du.

Tradiziozko Berezitasun Bermatua (T.B.B): ezaugarri zehatzak dituzten nekazaritzako produktuak edo janari-produktuak dira, kategoria berekoak diren antzeko beste produktu batzuetatik bereizten direnak, osagai tradizionalak dituztelako, edota modu tradizionalan ekoiztu edo eraldatu direlako.





B) ARDOEI DAGOKIENEZ

Mahastia eta Ardoari buruzko Legeak honako kategoria hauek bereizten ditu, eskualde jakinetan ekoiztutako kalitate oneko ardoen artean:

- Adierazpen Geografikoa duten Kalitate Oneko ardoak.
- Jatorri-Deitura duten ardoak (JD).
- Jatorri-Deitura Kalifikatua duten ardoak (JDK).
- Ordainpeko ardoak.

Ardo baten Jatorri Deitura (JD) eskualde, udalerrri edo leku jakin baten izena da, administrazioaren onespina jaso duena ingurune horretan ekoiztu diren, bertako mahatsarekin eginda dauden eta beren jatorriagatik merkatuan ospe handia duten ardoak izendatzeko. Ardo horien kalitatea eta ezaugarriak, funtsean edo erabat, ingurune geografiko horri eta bertako natura eta giza faktoreei zor zaizkio.

Horrez gain, ardo batek jatorri-deitura lortzeko, gutxienez bost urte igaro behar dira Adierazpen Geografikoa duen Kalitate Oneko ardo izendatzen dutenetik.

Jatorri Deitura Kalifikatua (JDK) duten ardoei dagokienez: Jatorri-Deiturako ardoei eskatzen zaizkien baldintzez gain, honako hauek bete beharko dituzte:

- Jatorri Deitura gisa aitortu direnetik gutxienez hamar urte igaro izatea.
- ardo-botila guztiek eremu geografiko horretan inskribatutako eta kokatutako upeltegien merkaturatuak izan behar dute.
- ekoizpenetik merkaturatzera arte, eta kalitatea eta kantitateari dagokionez, kontrol-sistema bat egon behar da, kontrol fisiko-kimikoa nahiz organoleptikoa barne hartzen dituena, bolumen mugatuko lote homogeneoen arabera.
- debekatuta dago upeltegi berean JDK duten ardoak eta horretarako eskubiderik ez dutenak ekoiztea, lurralde horretan kokaturiko Ordainpeko ardo kalifikatuen kasuan izan ezik.
- JDKrako eskubidea duten ardoak ekoizteko egokiak diren lurrek kartografikoki mugatuta egon behar dute, udalerrien arabera.

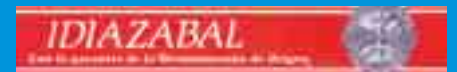
Arabako Txakolinak, Bizkaiko Txakolinak eta Getariako Txakolinak Europar Batasuneko Jatorri Deitura (J.D.) dute.

Errioxako Jatorri Deitura duten Ardoek, eta horien barruan, Arabako Errioxako Ardoek, Europar Batasuneko Jatorri Deitura Kalifikatua (J.D.K.) dute.

Jatorri Deitura lortzea zaila izaten da ekoizleentzat. Hala ere, **berme horrek eremu jakin batean ekoizten diren elikagai jakinak Europa osoan legez babesteko balio du**, urte askoren ondoren eta beren kalitateagatik elikagaiek horiek bereganatu duten ospeaz baliatu nahi duten beste toki batzuetako ekoizleen aurrean. Jatorri Deiturak, gainera, ekoizpen-sektore hori antolatzen laguntzen du, eta bertako zein nazioarteko merkatuetan sartzen laguntzen dio produktuari.

Horrelako produktuak legez babesteko premiaren adibide bat Gernikako Piperra da. Azken urteotan hartu duen ospe handiaren eraginez, iruzur asko sortu dira Jatorri-Deitura horren inguruan. Antzeko izena duten kalitate txikiagoko piperrak azaldu dira merkatuan, batez ere Marokon ekoiztuak. Duela gutxi, 1997az geroztik Eusko Label kalitate-bereizgarria duen produktu honek Adierazpen Geografiko Babestua jaso du. Horri esker, Gernikako Piperrak babes handiagoa izango du usurpazio edo imitazioen aurrean, eta bere ospea areagotu egingo da.





Idiazabal Gazta

Latxa ardia Euskal Herriko ardi-arraza autoktonoa da, aspaldi sortutakoa eta bizi den ingurunera ezin hobeki egokitu dena. Artzain-belaunaldi asko bizi izan dira bere ustiapen eta zainketatik, eta arrazaren garbitasunari eustea lortu dute. Ardiaren inguruan artzain-kultura aberatsa garatu da, udaberrri, uda eta udazkenean abereak mendietan eta neguan ibarretan bazkatzen edukitzean oinarritua. Karrantzako ardia ere oso egokia da esnetarako, eta Bizkaiko Karrantza ibarretik dator.

Latxa ardia ezin hobea da esnetarako. Ardi bakoitzak batez beste 180 litro-esne inguru ematen ditu denboraldiko, otsailetik ekainera bitartean, 150 egunez gutxi gorabehera. Bere esnea kalitate handikoa da, eta Idiazabal gazta famatua egiteko erabiltzen da batez ere.

Idiazabal gazta Euskal Autonomia Erkidegoan eta Nafarroan egiten da, duela milaka urtez geroztik, eta berau ekoizteko modua ez da apenas aldatu. Gazta ondua da, gutxienez 2 hilabete ontzen egona, eta ardi latxa eta karrantzarraren esne hutsaz egina, gatzagi naturala erabiliz. Ketua eta ketu gabe merkaturatzen da. **Idiazabal Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzaileak** kontrolatzen eta egiaztatzen du gaztaren kalitatea. Gazta hau banda gorri baten bidez identifikatzen da.

GAZTAREN EKOIZPEN PROZESUA

Gaztagintzaren helburua hau da: esnari ur-portzentaje aldakor bat kentzea, ahalik eta proteina- eta koipe-kantitate handienari eutsiz, hori baita gaztaren oinarritzko edukia.

1 Ardiak jaitea eta esnea artzainei biltzea.

2 Iragazketa: esnearen ezpurutasunak kentzeko.

3 Homogeneizazioa: hainbat artzainengandik bildutako esnea nahastea. Ardi-esne hutsa, alde zurretiko inolako aldaketarik gabe (esne gordina da, eta beraz, ezin daiteke pasteurizatua izan) emeki berotzen da altzairu herdoilgaitzezko upeletan, 30°C-ko tenperaturara iritsi arte.

4 Gatzatzea: esneko arkumearen gatzagia botatzen zaio esnari; esnea 30 minutuz tenperatura jakin batean eduki ondoren, mami zertxobait azido bat lortzen da. Jarraian, mami arto-ale baten tamainako zatitxoetan moztzen da liraz. Zatitxo edo pikorrak behar bezain beste gogortu direnean, beroketa eteten da eta pikorrak upelaren hondora jaisten dira.

5 Gaztura kentzea: tenperatura pixkanaka igoz, mamiari ahalik eta gazur-kantitate handiena kentzen zaio, esnearen sustantzia elikagarriak bakarrik gordetzeko.

6 Prentsaketa: aurreko prozesutik sortutako gazta molde batzuetan sartzen da. Geratzen den gaztura moldeetako zirrikituetatik irteten da. Jarraian, moldeak prentsatu egiten dira, gutxienez hiru orduz eta gehienez hamabi orduz. Orduan **kaseinazko plaka zenbakidun bat** jartzen zaio gazta bakoitzari. Horri esker, ale bakoitzaren jarraipena egin daiteke.

7 Gazitzea: gazta gazitzeko, gatzunetan sartzen da 24 orduz gutxi gorabehera (gatz- eta ur-nahasketa batean).

8 Aireztatzea eta ontzea: gaztak behin gazituta, aireztatu egiten dira egun batez edo biz gela egurastu, lehor eta fresko batean. Egunero irauli egiten dira, azala lehor dadin. Jarraian, ontzeko ganberan sartzen dira. Bertako tenperatura freskoagoa da (10°C inguru), eta zertxobait aireztatuta dago. Gaztak pixkanaka ontzen dira, gutxienez bi hilabetez.

9 Keztatzea: zenbait lekutan, Idiazabal gazta keztatzeko ohitura dago, eta beste batzuetan ez. Hori dela eta, Idiazabal gaztaren **bi barietate daude** (ketua eta ketu gabea).

Idiazabal Jatorri Deiturako ardi-gazta guztiak antzeko moduan egiten dira, baina desberdintasun batzuk egon daitezke urte-sasioaren, eskualdearen eta gazta egiteko teknikaren arabera.



Idiazabal J.D. Gazta

Idiazabal gazta produktu naturala eta benetakoa da. Europako gazta hobereenen artean dago, eta harribitxi gastronomikoa dela esan dezakegu. Natura-ingurune izugarri eder baten (Aizkorri, Aralar, Gorbeia, Urbasa...), ardi autoktono eta egoki batzuen (latxa eta karrantzakoa) eta tradizio eta jakituria handiko gaztagileen emaitza da.

Idiazabal gaztaren Jatorri Deituraren (J.D.) Araudiak - 1987ko amaieran sortu zen deitura- oinarrizko parametro batzuk ezarri zituen gaztaren ekoizpenerako: latxa eta Karrantzako ardien esne gordinaz egin behar da, esneko arkumearen gatzagi naturala erabili behar da eta kanpoaldetik ketu daiteke. Horren ondorioz, ardi-esne hutsez eginda zeuden eta ekoizten ziren lekuetako izenak zeramatzen gazta asko (*Urbia, Entzia, Gorbeia, Urduña, Urbasa, Aralar...*) J.D.ren Araudi bakarraren babespean geratu ziren.

Jatorri-deituraren helburua latxa eta Karrantzako ardien artzaina eta benetako Idiazabal gaztaren egilea defendatzea zen, eta aldi berean, kontsumitzaileari gazta horren jatorria eta kalitatea bermatzea. **Gaur egun, 500 artalde eta 125 gaztandegi biltzen ditu Idiazabal Jatorri-Deiturak.** Gaztak beren ardien esneaz egiten dituzten ekoizle txikiak dira gehienak. Nolanahi ere, tamaina txiki horrek ekoizpena arreta handiz eta eskuz egiten dela bermatzen du, bai gazta egiteko orduan eta bai berau ontzeko orduan.

Kanpaina bakoitzean 8 milioi ardi-esne litro biltzen dira guztira, eta horren emaitza 1.400 tona Idiazabal gazta dira. Ez dugu ahaztu behar ondutako **gazta-kilo bat egiteko zazpi litro esne inguru behar direla.**

Ekoizle guztien artean, ospe eta estimazio handiko gazta bat sortzea lortu dute. Urtetik urtera, **gazta honek sari ugari jasotzen ditu**, bai Estatuko eta bai nazioarteko lehiaketetan. Besteak beste, Idiazabal gazta "Europako Sukaldaritza Ondareko Produktu" izendatu dute, eta Gastronomiaren Nazioarteko Akademiaren Urrezko Domina jaso du.



Laburbilduz, Idiazabal gaztaren EZAUGARRI NAGUSIAK dira:

- Esneak zein gaztak Euskal Autonomia Erkidegoan eta Nafarroan ekoiztua izan behar du (Erronkariko bailara salbuetsiz).
- Esne gordinaz eta gatzagi naturalaz egindako gaztak izan behar dute, prentsatuak, erdionduak edo onduak, **gutxienez 2 hilabetez ontzen edukitakoak**. Eskuz eginda daude, eta ez dute inolako kontserbatzaile edo koloratzailerik.
- Ketua eta ketu gabe merkaturatzen da.
- Itxura zilindrikoa, homogeneous eta erregularra du, aurpegi lau eta ertz erregularrekin. Hala ere, eskuz eginda dagoenez, irregulartasun txikiak onartzen dira.
- Azalak gogorra eta leuna izan behar du, kolore homogeneouskoa, erabilitako oihalen marka txikiek.
- Oreak kolore matea eta homogeneous du, eta adinaren arabera aldatzen da, marfil-zuritik hori lastokarara. Begi gutxi ditu, tamaina txikiak, orean zehar ausaz sakabanatuak, eta ez du inolako pitzadurarik eduki behar.
- Usain bizia eta berezia du, ardi-esne eboluzionatua gogorazten duena; ez du usain arrarorik edo berezkoa ez den usainik eduki behar.
- Oro har, gazta trinkoa da, elastikotasun ertainekoa; nahiko sendoa, eta mastekatzerakoan pikor txikiak antzeman daitezke, pikortsuegia izatera iritsi gabe.
- Zapore bizia eta orekatua du, ardi-esne heldua asko gogorazten duena, eta gatzagi naturalaren ukitu bat ere badu. Jan ondoren, zapore bizia utzi behar du ahoan, hasierako zapore bereziari eutsiz.
- **Banda gorri zenbakidun bat darama, eta bertan hau jartzen du: "Idiazabal", Jatorrizko Deituraren bermearrekin.** Kalitatea hobeto kontrolatzeko, gaztek **kaseinazko plaka** zenbakidun bat daramate azpialdeko azalean, ale bakoitza identifikatzen duena. Bi elementu horiek gaztaren benetakotasuna frogatzen dute.



Arabako Errioxako Ardoa

Arabako Errioxan ekoiztutako ardoa (Errioxa Jatorri Deitura Kalifikatuaren barruan kokaturik dago azpierrez hori) kalitate handikoa da, eta oso ospetsu egin da bai hemen eta bai nazioartean. Arabako Errioxa Arabaren hegoaldean dagoen zerrenda estua da, eta hirurehun kilometro koadro inguru baino ez ditu. Kantabriako Mendien eta Ebro ibaiaren artean kokaturik dago, eta bertako mahastiek 13.000 Ha-tik gora hartzen dute. Batez beste, 65 milioi litro ardo egiten dira urtero, Errioxa Jatorri Deitura Kalifikatuaren Kontseilu Arautzailearen kontrolpean.

Eskualde honetako ardoen kalitatea hiru faktoreren emaitza da: lehena, **mahastizaintzarako apartak diren baldintza agronomikoak**, lur buztintsu-karetsuei esker (mahatsondoek behar duten hezetasuna xurgatzeko ezin hobeak); bigarrena, **klima eta mahastien kokapena**. Izan ere, Kantabriako Mendiek babestu egiten dituzte mahastiak Iparraldeko haize hotzetatik. Mahastiak, gainera, hegoaldera daude begira, eta horri esker, eguzki-ordu gehiago jasotzen dituzte. Eta hirugarrena, **ardogileek eskainitako arreta**. Ekoizleek ardogintza tradizionala eta teknologia berriak uztartzen dituzte, eskarmentu eta espezializazio handia bereizgarri dituen sektore horretan.

Arabako Errioxako mahats-barietateak ere dira ardoen kalitate handiaren eta ardoa ontzerakoan lortzen diren emaitza bikainen erantzuleak. Arabako Errioxan ekoizten den **ardoaren %79a Tempranillo** izeneko mahats-barietatearekin egiten da. Eskualde horretako barietate autoktonotzat hartzen da mahats hori. Oso aproposa da ontzeko, eta kolore ederra eta azidotasun neurritsua duen ardoa ematen du. Bere izena mahatsaren goiztiartasunarekin dago loturik.

Eskualdean honako barietate hauek ere aurki daitezke, proportzio txikiagoan: biura (Mediterraneotik datorren mahats zuria), garnatxa (Aragoikoa jatorriz, eta oso interesgarria ardo gorriak egiteko), mazuela (gradu gutxiko muztioak egiteko), graciano (bertakoa hau ere; ardo beltz gorri biziak eta usaintsuak ematen ditu, ezin hobeak beste mahats-barietate batzuekin nahasteko), garnatxa zuria eta malbasia.

MAHASTIZAINZA

Gariarekin batera, mahatsa da munduko labore zaharrenetariko bat. Mahastizaintza duela 4.000 urte inguru sortu zen, Itsaso Beltzaren ekialdean. Hasieran, gizakiak basa-mahatsa biltzen zuen. Denborarekin, ordea, mahatsondoak etxekotu egin zituen, ekoizpen handiagoak eta kalitate hobeagoak lortzeko asmoz.

Urtean zehar, eta garaiaren eta landarearen bizi-zikloko etaparen arabera, **hainbat zeregin egiten dira mahastian**. Zeregin horien helburua ahalik eta fruitu hoberenak lortzea da. Izan ere, ardoaren kalitatea, neurri handi batean, bilketa egin ondoren upeltegira iristen den mahatsaren kalitatearen menpe dago.

- 1 Inausketa:** neguan egiten da, mahatsondoei hostoak erortzen zaienetik aurrera eta izerdia jariatzen hasten diren arte (fase horri negarra deitzen zaio). Eskuz egiten da, artazi berezi batzuk erabiliz. Inausketaren helburua landareari itxura jakin bat ematea da, eta horrekin batera, mahats-mordoen kopuru jakin baten fruktifikazioa kontrolatzea.
- 2 Jorratzea:** elikagaiak eta ura lortzeko mahatsondoekin lehian ari diren belarrak kentzean datza.
- 3 Udaberriko kimaketa:** mahatsondoaren adar iraunkorretan dauden kimuak kentzean datza, aihen berde nagusien garapena bultzatzeko.
- 4 Kimu berrien kimaketa:** bigarren mailako kimu berriak kentzea, aihen berde nagusien garapena bultzatzeko eta mahats-mordoen aireztapena hobetzeko.
- 5 Puntak moztea:** aihen nagusien puntako 3-4 hostoak ezabatzea, mahats-mordoen hartzea bermatzeko eta korridoreetan makinak errazago sartzeko.
- 6 Tratamendu fitosanitarioak:** mahats-ekoizpenari eta landareari eragiten dioten eta kontrolatu ezean kalte handiak sor ditzaketen gaixotasun eta izurrien aurkako substantziak botatzea da.
- 7 Bilketa:** udazkenaren hasieran egiten da. Unerik egokiena zein den zehazteko, alderdi hauek hartzen dira kontuan: mahatsaren azukre- edukia, azidotasuna, kolorea eta osasun-egoera (ustelduririk dagoen ala ez). Mahats-mordo onenak landarean bertan hautatzen dira, edota hautaketa-mahaian, mahatsa upeltegira eramanez ondoren.

Arabako Errioxako Ardoa.

Arabako Errioxako mahastizaintza eta ardogintzaren sektoreak izugarrizko aldaketak bizi izan ditu azken urteotan. Aldaketok eskualdeko nekazariei eragin diete, eta baita ardoa egiten eta merkaturatzen dutenei ere. Gaur egun, Arabako Errioxako ardoa munduko ardorik onenetakoen artean dago; sari ugari jasotzen ditu parte hartzen duen lehiaketa guztietan, eta nazioarteko jatetxerik bikainenentz kartetan aurki daitezke. Urtable ezin hobeez, gainera, ardo hauen ospea handitu dute, eta baita eskaria ere.

Arabako Errioxako ardogintzaren sektorea **lau azpisektoretan** bana daiteke: urteko ardoen ekoizleak, ardo-kooperatibak, ardo onduak egiten dituzten upeltegi txikiak eta ardo onduak egiten dituzten upeltegi handiak. Orokorrean, Arabako Errioxako ardoak kolore distiratsua eta bizia du; usain finekoa eta fruta-gustukoa da, eta ahogozoa uzten du. Ardoaren graduazioa 11 eta 13 gradu artekoa da.

Ardo Beltza da Arabako Errioxako ardorik bereizgarriena. Bi ekoizpen-metodo erabiltzen dira: mahats-mordoari txortena kendu eta aleak txikitzen dituen, eta metodo tradizionala, mahats-mordoa txorten eta guzti txikitzen duena. Bien arteko desberdintasuna "hartzidura-lakua" delakoan datza. Metodo tradizionalan erabiltzen da: mahats-mordoak osorik hartitzen dira, ardoari ahalik eta usain eta kolore gehien emateko.

Urteko ardo beltza (ardo gaztea) egiteko, gehienetan, **beratze karbonikoaren** metodo tradizionala erabiltzen da. Mahats-mordoak 7 eta 10 egun artean uzten dira hartitzen, txorten eta guzti. Azalak eta txortanak kendu ondoren, lortutako muztioa upel batzuetara aldatzen da, eta bertan amaitzen da hartzidura-prozesua. **Urteko Ardo** edo ardo gazte honek fruta-usain eta zaporea izaten du.

Ardo Onduak, Erreserbakoak eta Erreserba Handikoak

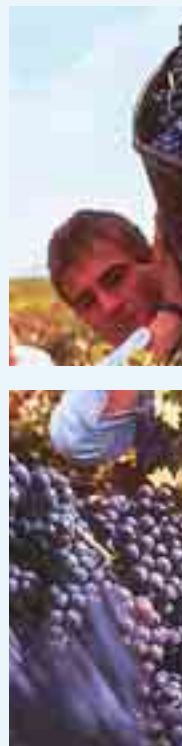
Bordeleko prozeduraren bidez egiten dira. Hau da, mahats-mordoei txortanak kendu ondoren, aleak txikitu egiten dira eta muztioa zazpi egunez upelaratzen da patsarekin batera. Jarraian, ardoa hartzidura malolaktikoko tangetan sartzen da, eta azkenik, lekuz aldatzen da ondu dadin. Hiru ardo mota hauen arteko desberdintasuna ontze-denborak finkatzen du: ardo ondu batek 2 urte izan behar ditu gutxienez, eta horietatik bat gutxienez barrikan igaro behar du; erreserbako ardoak, berriz, 3 urte izan behar ditu gutxienez, barrikan eta botilan ematen duen denbora batuz (eta urte bat, gutxienez, haritzeko barrikan igaro behar du). Erreserba handiko ardoak gutxienez 2 urte igaro behar ditu haritzeko barrikan, eta beste 3 urte botilan.

Ardo zurien kasuan, mahats-mordoaren zati solidoak ez dira erabiltzen muztioa hartzitzeko; eta beraz, azalak ez dira beratzen. Horixe da ardo hauen ezaugarri nagusia.

Ardo gorriak, berriz, mahats beltzarekin egiten dira, eta aurrekoak bezala, azalik gabe hartitzen dira. Ardo gorriak ardo zurien antzera egiten dira, salbuespen txiki batekin: azalak denbora labur batez beratzen uzten dira, muztioa hartzidura-tangara aldatu aurretik. Horrek ematen dio ardo gorriari bere kolore berezia. Ardo zuria nahiz gorriarekin ere onduak egin daitezke, eta mota bakoitzak denbora jakin bat igaro behar du barrikan eta botilan.

Errioxako Jatorri Deitura Kalifikatuaren Kontseilu

Arautzaileak mahatsaren ekoizpen-prozesu osoa kontrolatzen eta egiaztatzen du, ardoaren elaborazio-prozesu osoarekin batera: baimendutako barietateak, ekoizpena lur-zati bakoitzeko, ardoaren parametro fisiko-kimiko eta organoleptikoak, ontze-aldiak eta metodoak, etab. Era berean, **J.D.K.aren zigilu zenbakiduna** ematen die bere Araudi zorrotzaren baldintzak betetzen dituzten ardoei. Horrez gain, Arabako Errioxako ardoek "**Arabako Errioxa**" adierazpena daramate etiketa edota kapsulan.





Txakolina

Erdi Aroan, mahastizaintza kantauriar isurialde osoan zehar garatu zen. Eskualde honetako baldintza klimatikoaren eta lurzoruen ondorioz, bertako ardoak oso desberdinak ziren barrualdeko eskualdeetan egindakoetatik. Hainbat mendez ardogintzan aritu ondoren, XIX. mendearen bigarren erdialdean, izurriek eta gaixotasunek (oidioa, filoxera...) gure mahastietako asko desagerrarazi zituzten. Horren ondorioz, ardoaren ekoizpena nahiz kontsumoa izugarri murriztu zen.

XX. mendearen azken hamarkadetan, ordea, mahastizaintza suspertu egin zen berriro, eta hiru Jatorri Deitura sortu ziren: Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina eta Getariako Txakolina. Deitura horiek sortu zirenetik, txakolingintza asko zabaldu da, eta azken urteotan, mahastien hektarea-kopurua boskoiztu egin da.

Gaur egun, txakolin-mahastiek 522 hektarea hartzen dituzte. Horietatik gehienak parraletan daude antolatuta. Ipar eta Mendebaldeko haizeetatik babestutako hegaletan landatzen dira. Mahastiek eguzki asko jasotzen dute eta izozteetatik babestuta daude, eta horri esker, ardo orekatuak lortzen dira.

Hiru Jatorri Deituretan, **Txakolin zuria** da ezagunena eta gehien egiten dena. Ardo oso berezia da, berezko nortasuna duena. Mahats-bariedade autoktonoek ematen diote bere zaporea (batez ere, Ondarrabi Zuri mahatsak), eta horrekin batera, klimatologiak eta mahastien kokapenak (hegoaldera begira daude eta kostaldetik gertu). Ardo gaztea da, fruta-usainekoa eta ardo txinpartadunaren ukitua duena. 10,5 eta 12 gradu artean ditu, batez beste.

Beste ardo batzuk baino garratzagoa da; horrek ematen dio bere freskura eta bizitasun berezia. Kolore distiratsua du, hori argia irisazio berdexkekin, eta fruituen edo loreen usaina dakar gogora.

Txakolin zurien erakargarritasun handienetako bat beren usaina da. Folle Blanche mahatsaren usain fresko eta zitrikoetatik hasi, eta Hondarrabi Zuri, Gros Manseng, Petit Manseng eta Petit Corbu bariedadeen usain konplexuagoetara (fruta helduak, sagarra, mihilua eta zitrikoak dakarzkigute gogora).

Txakolin gorria, "oilar-begi" izenez ere ezagutzen dena, Ondarrabi beltza mahats-bariedadearekin egiten da batez ere. Bere ekoizpena ez da handia hiru Jatorri Deituretako batean ere, eta Bizkaiko Txakolina deituran egiten da nagusiki. Ardo honen erakargarritasun handienetako bat bere kolorea da. Tonu arrosak eta gorri biziak ditu.

Txakolin beltza, zalantzarik gabe, ardo hauen artean ezezagunena da. Ondarrabi beltza mahatsarekin egiten da hiru Jatorri Deituretan. Kolore more-urdinxka oso nabarmena du, eta belar onduaren usaina dakar gogora, espezien ukituekin.

MAHATS BARIETATEAK

Hiru Jatorri Deituretan, txakolina egiteko mahats-bariedade hauek erabiltzen dira nagusiki: **Ondarrabi Zuri** txakolin zurientzat eta **Ondarrabi Beltza** txakolin gorri eta beltzentzat.

Hiru Jatorri Deituretan, horiek dira gomendatutako bariedade edo bariedade nagusi bakarrak. Nolanahi ere, aurrekoek gain honako bariedade hauek onartzen dira:

- Getaria: Petit Courbu, Gros Manseng, Riesling eta Chardonnay.
- Bizkaia: Petit Courbu, Gros Manseng, Petit Manseng, Folle Blanche, Sauvignon Blanc, Riesling eta Chardonnay.
- Araba: Petit Courbu, Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Riesling eta Chardonnay.

Bariedade horiek guztiak ongi moldatzen dira Euskadiko klimatologiara eta lurzoruetara.



TXAKOLINGINTZA

Txakolin zuriei dagokienez, elaborazio-prozesuaren fase nagusiak hauek dira:

- 1 Upeltegia prestatzea:** mahatsa bildu aurretik, erabiliko diren makinak nahiz instalazioak garbitu, txukundu eta berrikusi egin behar dira.
- 2 Txortena kentzea:** mahats-mordoen txortena aleetatik bereizten dira, alea bakarrik txikitzeko.
- 3 Mahatsa txikitzea eta prentsatztea:** mahatsa hautsi egiten da, zuku aska dezan. Mahatsa prentsatzera, azala (patsa) muztiotik bereizten da.
- 4 Hondarra garbitzea:** hartzidura hasi aurretik, eta dekantazioa erabiliz, muztioari ezpurutasunak kentzen zaizkio (mahats-hondarrak, lurra...).
- 5 Muztioa upeleratzea, hartzitu dadin:** muztioa altzairu herdoilgaitzezko tangetan sartzen da. Tanga horietan, eta legamiei esker, hartzidura alkoholikoa gertatuko da (muztioaren azukreak alkohol bihurtuko dira). Prozesu horretan, anhidrido karbonikoa askatuko da. Hartzidura tenperatura kontrolatua egiten da (16-17°C ingurutan), eta 10 eta 15 egun artean irauten du.
- 6 Intsuldaketa:** ardoa tangetan jalkitzen diren gaietatik (ligatik) bereizteko egiten dira. Zenbait upeltegitan, prozesu hori ez da egiten. Horren ordez, txakolina ligarekin uzten da tangetan, eta ez da lekuz aldatzen. Horrek ematen dio, izan ere, bere nortasunaren zati bat txakolinari.
- 7 Iragazketa:** txakolina iragazi egiten da, ardo garbia eta distiratsua lortzeko.
- 8 Botilatzea eta etiketa jartzea:** botilatu ondoren, ardoari upeltegiaren etiketa jartzen zaio, eta Kontseilu Arautzailearen zigilua edo kontraetiketa ere bai.

JATORRI DEITURAK

Hiru Jatorri Deiturek baimendutako barietateak, hazkuntza-teknikak, ekoizpen-bolumenak eta elaborazioa arautzen dituzte. Era berean, azterketa analitikoak eta organoleptikoak egiten dituzte, txakolinaren benetakotasuna eta kalitatea bermatzen duten ekoizleak bakarrik onetsiz. Kontrol horren adibide nagusia **zigilu eta kontraetiketa zenbakidunak eta kontrolatuak dira**, gure txakolinak ezagutzeko balio dutenak.

Arabako Txakolina

Txakolin Ekoizleen Arabako Elkarte (Arabako Txakolina), Aiarako Eskualdean txakolingintza suspertzeko helburuz sortu zen. Jarduera hori, izan ere, tradizio handikoa izan da eskualde horretan. Hainbat urte mahatsa landatzen, mahastizaintza eta ardogintzako teknikak hobetzen eta upeltegietan ekipamenduak jartzen igaro ondoren, 2001ean Arabako Txakolinaren Jatorri Deitura onetsi zen, kalitate handiko produktu bat sortzeko asmoz.

Emitzak ezin hobeak izan dira. Egun 100 hektarea hartzen dituzte eta 7 upeltegi daude, eta azken urteotan, mahasti-hektareak eta bildutako mahats-kantitateak etengabe hazi dira.

Jatorri Deitura hau **Aiarako Eskualdera** mugatzen da. Bost udalerrik osatzen dute eskualdea: Aiarak, Artziniegak, Amurriok, Laudiok eta Okondok. Arabako iparraldean dago kokaturik, eta aukeratutako mahats-barietate autoktonoak ezin hobeto moldatzen dira bertako klima atlantikora.

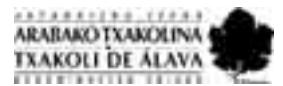
Bizkaiko Txakolina

Txakolina mende askotan zehar egin izan da Bizkaian; duela hamarkada batzuk, ordea, desagertzeko arrisku larrian egon zen. Zenbait ekoizle konprometituen ekimenari eta erakundeen babesari esker, 1994an Bizkaiko Txakolina J.D. sortu zen. Deiturak **Bizkaiko Lurralde osoa** hartzen du barne. Bertako lurzoru eta mikroklima anitzen ondorioz, ardo hauek oso aberatsak eta askotarikoak dira.

Gaur egun, Bizkaiko txakolin-mahastiek 358 hektarea hartzen dituzte, eta 50 upeltegi daude. Txakolin zuria egiten da gehien bat, eta neurri txikiagoan, txakolin beltza ere bai. Aspaldi oso ospetsua izandako txakolin gorria, "oilar-begi" deiturikoa, gutxi egiten da gaur egun.

Getariako Txakolina

Getariakoa da hiru Jatorri Deituretatik zaharrena, 1989an sortu baitzen. Hala ere, duela oso gutxira arte, txikiena ere izan da, hiru udalerritara mugatzen zelako. Duela gutxi, deitura **Gipuzkoako Lurralde osoa zabaldu da**, eta horren ondorioz, ardo honen ekoizpena nabarmen handituko dela aurreikusten da. Gaur egun, mahastiek 402 hektarea hartzen dituzte eta 26 txakolindegia daude. Txakolin hauek zuriak dira gehien bat, freskoak, fruta-usainekoak. Garraztasun- eta eferbeszentzia-puntu bat dute.



Ekoizpen Integratua

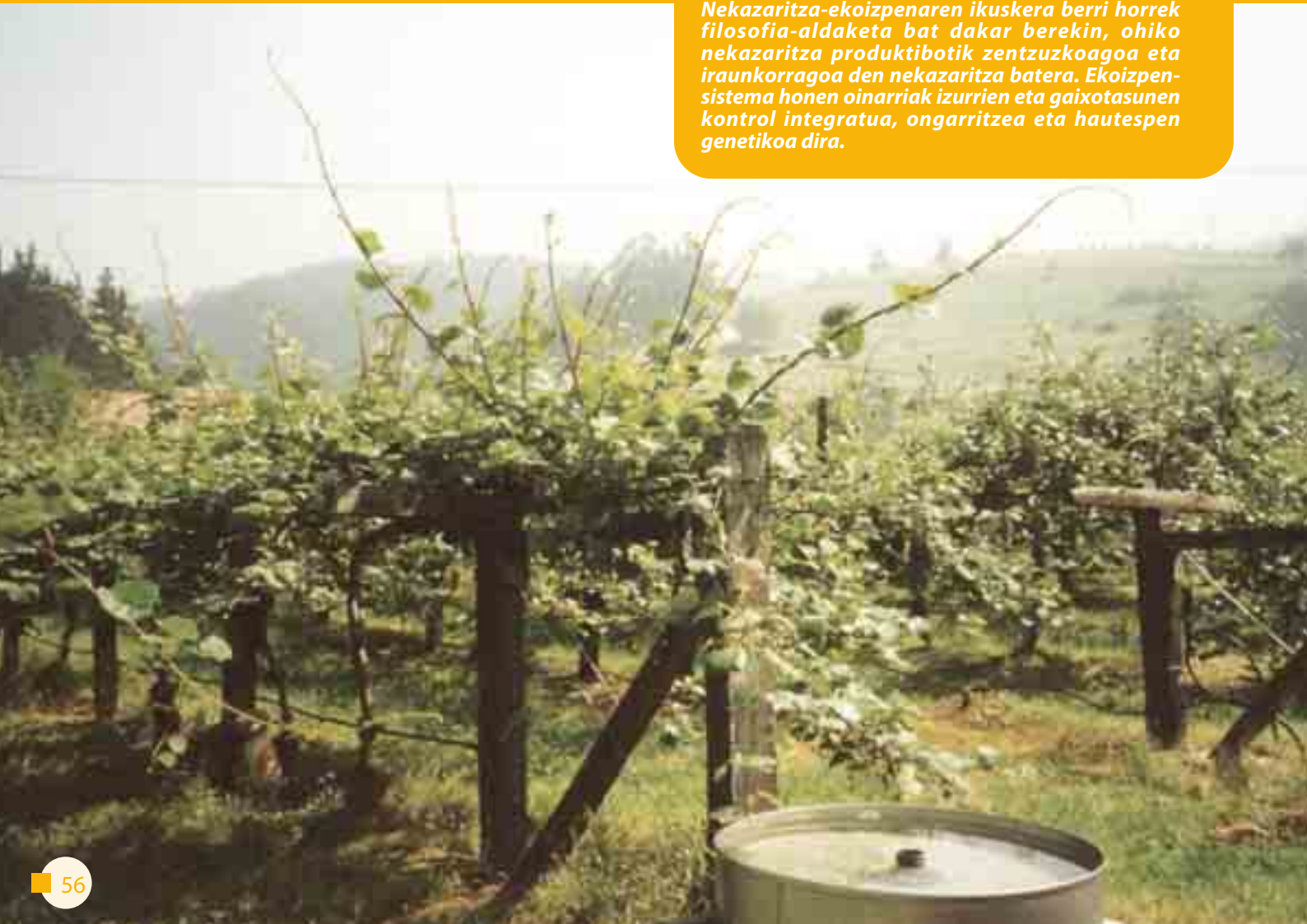
Ustiategi txikiak bereizgarri zituen iraupeneko nekazaritzatik nekazaritza-ekoizpen intentsibora igarotzerakoan (tamaina handiko lursailletara), ekoiztutako elikagaien kopurua asko handitu zen. Zoritxarrez, ordea, laboreei erasaten dieten izurriak eta gaixotasunak ere izugarri ugartu ziren.

Izurrien aurka borrokatzeko eta lurzorua ongarritzeko, azken hamarkadetan produktu kimiko gehiegi erabili dira (fitosanitarioak, pestizidak...), eta horrek arazo larriak sorraziti ditu: erresistentziak, fitotoxikotasuna, hondakinak, kontsumitzaileentzako osasun-arazoak eta pestizidek nekazaritza-lurretan eragindako kutsadura. Horren guztiaren ondorioz, izurriak kontrolatzeko kostuak izugarri handitu dira. Zenbait eremu edo laboretan, "hondamendi-fasea" delakora ere iritsi dira: pestiziden bidezko kontrolaren kostua hain da handia, non laboreak errentagarri izateari uzten baitio.

Ekoizpen Integratua elikagaiak ekoizteko nekazaritza-sistema bat da, baliabide eta erregulazio-mekanismo naturalak gehiago erabiltzearen alde dagoena, ingurumenaren kutsadura saihesteko, eta epe ertainera nekazaritza iraunkorragoaren garapena ahalbidetzen duena.

Ekoizpen Integratuan metodo agronomikoak erabiltzen dira, adibidez labore kulturalak, ongarritzea, ureztapena eta borroka biologikoa edo kimikoa. Metodo horiek, ordea, ez dira sistematikoki erabiltzen. Aldez aurretik ebaluazio tekniko bat egiten da, diagnostiko batez gain, ezarri beharreko teknika edo tratamenduaren egokitasuna zehazteko. Ekoizpen mota honek ingurumenaren babesa, gizartearen eskakizunak eta nekazaritza-produktibitatea bateratzen ditu uneoro.

Nekazaritza-ekoizpenaren ikuskera berri horrek filosofia-aldaketa bat dakar berekin, ohiko nekazaritza produktibotik zentzuzkoagoa eta iraunkorragoa den nekazaritza batera. Ekoizpen-sistema honen oinarriak izurrien eta gaixotasunen kontrol integratua, ongarritzea eta hautespen genetikoa dira.





EKOIZPEN INTEGRATUA EUSKADIN

2001ean, Ekoizpen Integratuari buruzko 31/2001 Dekretua onetsi zen (259/2003 Dekretuak aldatu egin du). Dekretu horrek animalia- eta landare-jatorriko nekazaritzako produktu eta janari-produktuen ekoizpen, elaborazio eta merkaturatzean jarraitu beharreko oinarritzko ildoak finkatzen ditu, izurri eta gaixotasunen Kontrol Integratuari, ongarrizeari eta hautespen genetikoiari begira.

Ekoizpen-sistema hau pixkanaka garatzen eta ezartzen joan da Bizkaia eta Gipuzkoan, eta zertxobait beranduago Araban. Lehenik, **ekoizle eta teknikariari informazioa ematen zaie**, ekoizpen integratuko sistemak ezartzeko bete beharreko baldintzei eta kostuei buruz. Jarraian, nekazaritzako ustiatuek arduratzen diren ekoizle eta teknikariek nolako **prestatuntza jaso behar duten zehazten da**, eta azkenik, **Ekoizpen Integratuko arau teknikoak prestatzen dira** ekoizpen-mota bakoitzarentzat.

Nekazal Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea (NEIKER-Tecnalia) hainbat ikerketa egiten dihardu sistema horiek hobetzeko eta egokitzeko asmoz. Aldian behin kontrolak egiten ditu ustiatuek, eta laginak hartzen ditu balizko izurri eta gaixotasunak antzemateko. Horrez

gain, aholkuak ematen dizkie ustiatuei tratamenduak ezartzeko eta harrapakariak askatzeko orduan.

Euskal Autonomia Erkidegoan, **HAZI, Marketin eta Egiatzapen Unitatea** da Ekoizpen Integratuaren Jarraipena eta Egiatzapena egiten duen erakundea. Bere eginkizun nagusia hau da: nekazaritzako produktuen erregistroetan inskribatuta dauden operadoreek Ekoizpen Integraturako Arau Teknikoak betetzen dituztela **egiaztatzea eta ekoizpen horren jarraipena egitea**.

GAUR EGUN ARAUTUTAKO LABOREAK

Barazkien Berotegiko Ekoizpen Integraturako Arau Teknikoak (letxuga, tomatea, piperra eta zerba), fruta Arbolen Ekoizpen Integraturako Arau Teknikoak (bereziki kiwia eta sagarrondoak), patataren ekoizpenerako arauak, azukre-erremolatxaren, mahatsondoaren eta esne behien hazkuntzarako arauak argitaratu dira momenturarte.

Arau horiek nekazaritzaren sektoreak eta administrazioak elkarrekin egin duten ahalegina islatzen dute, nekazaritzako elikagaien euskal sektorea kalitateko erreferentzia bihurtze aldera, ekoizpen-prozesuen eta produktuen kalitatearen hobekuntzari dagokionez.



Euskadiko Ekoizpen Ekologikoaren Elikagaiak



ES-ECO-026-VAS



Lurzoruen osasuna, ekosistemak eta pertsonak babesten eta hobetzen dituen ekoizpen-sistema bat da nekazaritza ekologikoa, biologikoa edo organikoa. Prozesu ekologikoak, biodibertsitatea eta tokiko baldintzetara egokitutako zikloak dira beraren oinarria, eta ez da erabiltzen ondorio kaltegarriarik duen insumorik. Nekazaritza organikoak tradizioa, berrikuntza eta zientzia uztartzen ditu guztiona dugun ingurumena bultzatzearen eta bertan parte hartzen dugun guztion bizi-kalitate ona eta bidezko harremanak sustatzearen (1).

Produktu ekologikoen ekoizpenari eta etiketatzeari buruzko 834/2007 Araudi Komunitarioak arautzen du Europa osoan nekazaritza ekologikoa, eta Euskadin, **Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (ENEK)** ziurtatzen du produktuaren benetakotasuna araudi horrekin bat etorritik.

Elikadura ekologikoa gero eta pisu gehiago du erosketa-saskian, eta joera hori mundu osoan indartzen ari da. Euskadin sektore minoritarioa izan arren, landu daitekeen nekazaritza-azalera osoaren %1 baino gutxiago baita, eta Euskadiko kalitate eta jatorriaren bereizgarrien artean presentzia murrizta duen arren, ekoizpen ekologikoa euskal nekazaritza-sektorearen etorkizuneko apustu bat da, bere balioak gizartearen etorkizuneko balioak direlako, elikadura osasungarria ingurumenarekiko errespetuarekin bateragarri egin nahi duena.

Nekazaritza ekologikoaren oinarria OSASUNA, EKOLOGIA, BERDINTASUNA eta ZAINKETA dira. Produktu ekologikoaren aniztasuna elikagaien ugartasuna bezain handia da.

EKOIZPEN EKOLOGIKOAREN TEKNIKAK

Ekoizpen ekologikoaren bidez lurzorua baliabideak beharrezko kantitatean eta kalitatean ateratzeko modua topatu nahi da, **lurzorua jarraitasun emankorra baldintzatu gabe eta guztiona den ingurumen-ondarea murriztu gabe**. Horretarako, nekazaritza ekologikoko teknikak baztertu egiten dute ongari kimikoak, pestizidak, genetikoki eraldatutako organismoak edo transgenikoak erabiltzea, eta oro har, sintesiko produktu kimiko guztiak. Berriaz debekatua dago laborantza hidroponikoa.

Aldiz, txandakako laborantza, izurriteen kontrol biologikoa, ongari berdeen laborantzak eta abar erabiltzen dituzte, **eta hori guztia, ekosistemaren lurzorua emankortasuna orekan mantentzeko xedez**, horixe izaki landareen elikagaia, ingurunea hondatu gabe eta elikagaiak kutsatu gabe.

Abeltzaintza ekologikoa lurrarekin lotua dago, ikuspegi estentsiboa du eta ganaduaren elikadura ekologikoa da bere oinarria, batez ere ustiapenetik bertatik ateratakoa. Sendagai alopatikoak erabiltzea murriztua dago eta arreta bereziki zaintzen da animalien ongizatea.

Sistema konbentzionaletik sistema ekologikora igarotzeko prozesuari **Bihurketa** esaten zaio. Jarduerak ekoizpen ekologikoaren araukin bat datozen unetik bertatik hasten da. Partzelaz partzela kudeatzen da eta kontrolatu egin behar da.

Produktu ekologiko elaboratuek elikagaien berezko ezaugarriak gordetzen dituzte. Hori lortzeko, beharrezkoa da osagaien %95 nekazaritza ekologikotik erdieste, gehigarrien erabilera oso mugatua dago eta ezin daiteke erabili elikagaien natura eraldatzen duen sustantzia edo elaborazio-prozedurarik ere.

(1)IFOAM Nekazaritza Ekologikoko Mugimenduen Nazioarteko Federazioak 2008ko ekainean Vignolan (Italia) bere batzar nagusian onetsi zuen moduan.

Ekoizpenetik elaborazioa bitarteko prozesu guztiak kontrolpean egongo dira fase guzti-guztietan.

Teknika ekologikoek **planteamendu integratzailea dute**, teknika tradizionalak eta modernoak aprobetxatzen dituzte, jakituria tradizionala eta egungo ezagupen zientifikoak biltzen dituzte eta, horrez gain, zentzuz erabiltzen dituzte eskura dauden baliabideak.

Elikagai ekologikoen EZAUGARRIAK:

1. Osasungarriak eta elikagarriak dira. Bere osuera orekatuari esker, betiko zaporeez gozatzeko aukera dugu. Zer izan halako zaporea.

- **Osasungarriak** dira laborantza-entzatzat, ingurumenarentzatzat, animalientzatzat eta nekazariarentzatzat inguru osasungarrietan bakarrik ekoizten direlako, pestizidarik, sintesi kimikoko ongarririk eta pentsu intentsiborik eta transgenikorik gabe. Era horretan, sustantzia kaltegarri horiek ingurunera igaro daitezela eta giza kontsumorako elikagaietan ager daitezela eragozten da.

- **Elikagarriak** dira ez delako onartzen landareen ziklo naturalak edota animalien hazkuntza naturala artifizialki eraldatzea, eta ahalik eta gehien errespetatzen delako animalien ongizatea. Abeltzaintza ekologikoaren ekoizpena arautzen duten arauak oso murrizgarriak dira ekoizpen-teknikek animalien ongizatea kaltetu ez ditzatela bermatzeko orduan.

2. Lurraren artisauek ekoizten dituzte, beren esku onari esker eta lur emankorraren eta bertan bizi diren izaki bizidunen laguntzari esker. Helburua, hain zuzen ere, elkarrekiko harremanean bizi diren lurreko organismoen, landareen, animalien eta gizakien komunitatearen osasun maila on bat eta emankortasuna erdiestea da. Bai landareen ekoizpenak eta bai animalienak ere lurrarekin lotuta egon behar dute, eta debekatuta dago landareak hidroponian haztea edo animaliak larredirik gabe haztea.

3. Nekazari eta abeltzain ekologikoak ingurumena babesten eta aberasten dute. Besteak beste, klima-aldaketaren eragina gutxitzen, nekazaritza-sistemen energia-eraginkortasuna hobetzen, biodibertsitatea bultzatzen eta gai kutsakorrek ingurunean metatu daitezela murrizten laguntzen dute.

4. Zainketaren printzipioa aplikatzen da, izurriten eta gaixotasunen aurka borroka egiteko transgenikoak edo sintesi kimikoko osagaiak erabili daitezela baztertuz, sarritan alferrikako direla frogatzen delako. Ekoizpen ekologikoaren arauak berriaz debekatzen dute genetikoki eraldatutako organismoak egitea eta erabiltzea, bai animalien elikadurarako eta bai gizakien elikadurarako ere.

5. Produktu elaboratuetan mugatuta dago gehigarriak erabiltzea. Elikagai ekologikoak eraldatzeko eta elaboratzeko prozesu horretan, gehigarrien kopuru oso murriz bat bakarrik erabili daiteke, hots, eraldaketa hori segurtasun-berme guztiakin eta produktuaren natura erabili gabe egiten dela ziurtatzeko ezinbestekoak direnak soilik erabiliz.

6. Duela 30 urte baino lehenagotik ezin hobeto definitutako eta araututako ekoizpen-metodo bat da, eta arauak finkatzen dituen nazioarteko sistema bat betetzen du. Europar Batasunaren kasuan, araudi bakar bat dago kide diren estatu guztientzat.

7. Elikagai ekologikoak ekoizteko, prestatzeko eta merkaturatzeko prozesuan parte hartzen duten pertsonen eta enpresen lana ziurtapenerako entitate independenteen eta aitortuen aldizkako jarraipenaren mende daude.

ZIGILU EKOLOGIKOA

Elikagai ekologiko bat identifikatzeko gogoratu beharra dago **Ekologiko, Eko, Biologiko, Bio eta Organiko hitzak** ekoizpen-sistema hau aplikatuz lortutako elikagaietara bakarrik mugatuak daudela.

Alde horretatik, nekazaritza ekologikoaren aipamena erabili ahal izateko, ekoizpen-prozesuak **kontrol zorrotz batzuen** mende egongo dira, ziurtapenerako entitate baimendu batek eginak. Produktu ekologikoen ekoizpenari eta etiketatzeari buruzko 834/2007 Araudi Komunitarioak arautzen du Europa osoan nekazaritza ekologikoa, eta **Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (ENEEK)** ziurtatzen du Euskadin araudi horren arabera produktuaren benetakotasuna.

Elikagai horien etiketan produktuaren benetakotasuna ziurtatzen duen entitatearen izenak eta kodeak agertu behar dute. Euskadin ziurtatuta dauden elikagaiek (**ES-ECO-026-VAS**) kodea eta Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren (ENEEK) zigilua daramate. EBaren logo ekologiko berria, "eurohostoa" izenez bataiatua, nahitaezkoa da Europar Batasunean aurrez ontziratutako elikagai ekologiko guztientzat. Europako logotipoa norberaren borondatez ere erabili daiteke EBean ekoiztitako eta aurrez ez ontziratutako elikagai ekologikoetan.



