

hazi

LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



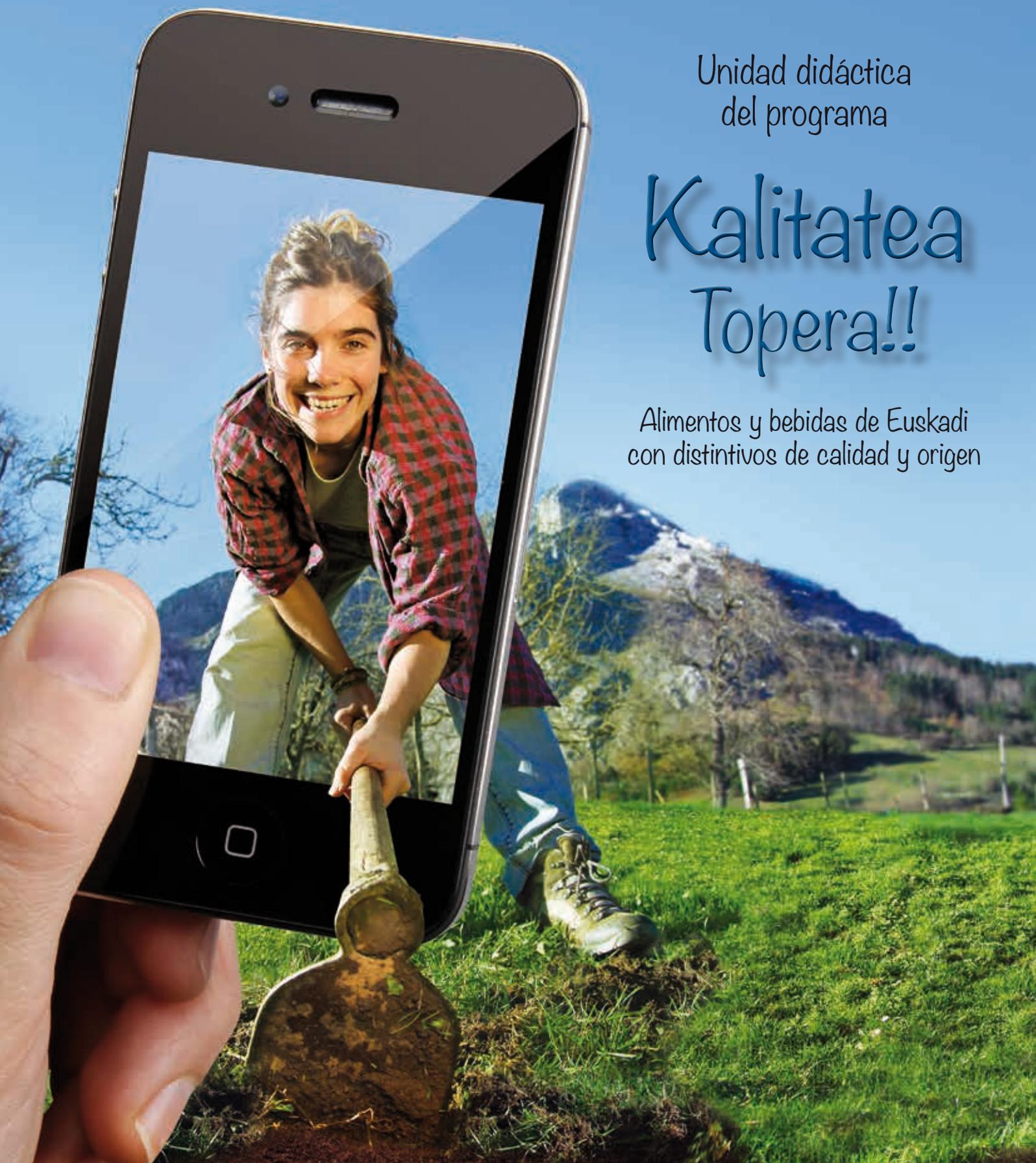
EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

Unidad didáctica
del programa

Kalitatea Topera!!

Alimentos y bebidas de Euskadi
con distintivos de calidad y origen



Alimentos y bebidas de Euskadi con distintivos de calidad y origen

Visitas Guiadas

Indice

INTRODUCCIÓN	3
FUNDACIÓN HAZI	4-5
PROGRAMA NIREA	6-7-8-9
GLOSARIO DE LOS DISTINTIVOS DE CALIDAD	10-11
ALIMENTOS CON DISTINTIVO EUSKO LABEL	12-13
Euskal Okela / Carne de vacuno del País Vasco	14-15
Pollo de Caserío Vasco	16-17
Cordero lechal del País Vasco	18-19
Bonito del Norte y Atún Rojo	20-21
Huevo de Caserío Vasco	22-23
Leche del País Vasco	24-25
Miel	26-27
Cerdo de Caserío	28-29
Patata de Álava	30-31
Pimiento de Gernika	32-33
Tomate del País Vasco	34-35
Guindillas de Ibarra	36-37
Alubias del País Vasco	38-39
Lechuga del País Vasco	40-41
Sidra Natural del País Vasco	42-43
Aceite de Oliva Virgen Extra	44-45
MARCAS DE GARANTÍA	
Euskal Baserri	46-47
Anchoa y Bonito del Cantábrico del País Vasco en conserva	48-49
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA	50-51
Queso Idiazabal	52-53
Vino de Rioja Alavesa	54-55
Txakoli de Álava, Bizkaia y Getaria	56-57
PRODUCCION INTEGRADA	58-59
ALIMENTOS DE PRODUCCION ECOLOGICA DE EUSKADI	60-61-62-63
OTROS TEMAS DE INTERES	
LOS BOSQUES Y LA MADERA DE EUSKADI. GURE ZURA	64-65
EL SECTOR PRIMARIO COMO FUTURO PROFESIONAL	66-67

Introducción

Euskadi ha producido desde siempre en sus caseríos alimentos y bebidas de inigualable calidad, pero con dificultades para competir en cantidad y precio con las grandes explotaciones mundiales de carácter exclusivamente productivista.

La Fundación del Gobierno Vasco para el desarrollo rural, litoral y alimentario, HAZI, tiene como misión impulsar la competitividad y sostenibilidad del sector primario y alimentario, tanto del medio rural como del litoral, a través de un servicio integral de colaboración con las instituciones y los agentes sociales. HAZI se ocupa de impulsar, promover y desarrollar productos de calidad agropesqueros y alimentarios, y garantizar a las personas consumidoras la seguridad y la calidad de esos productos, mediante las correspondientes certificaciones.

Uno de los principales objetivos de la Fundación HAZI es **informar, divulgar y formar** a los profesionales de la cadena agroalimentaria y a los consumidores, desarrollando campañas de comunicación para promover el conocimiento de estos productos, dando a conocer su labor y los beneficios que reportan a nuestro entorno, bienestar y salud.

Entre los colectivos de consumidores/as susceptibles de ser informados y formados en esta labor divulgadora destaca la **comunidad escolar**, por su importancia como futuros consumidores de estos productos y posibles técnicos en materia de calidad agroalimentaria.

El **Programa “Kalitatea Topera!”** consiste en la realización de visitas monitorizadas, por diferentes itinerarios de Euskadi, de grupos de alumnas/os que cursen Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato de Ciencias de la Naturaleza y la Salud y Ciclos formativos de Grado Medio relacionados con la nutrición y alimentación.

El objetivo de esta iniciativa **es mostrar la labor que están realizando las/los base-ritarras para sacar al mercado productos de calidad**, y a su vez, el trabajo que hacen por mantener el entorno natural y el patrimonio rural, ofreciendo la oportunidad de conocer “in situ” los procesos de producción de los productos agroalimentarios con distintivos de calidad y origen de Euskadi. En definitiva, se pretende que los centros educativos promuevan la programación de actividades relacionadas con el sector agroalimentario dentro de sus planes de estudio.

Dentro de los itinerarios se visitan explotaciones agrarias y centros de investigación, selección, envasado y transformación de los productos, dando a conocer todos los aspectos de la cadena agroalimentaria. Durante la jornada se conocerán cuáles son los productos de calidad de Euskadi, que distintivos los avalan y como se reconocen.

Te invitamos a participar en los itinerarios Kalitatea Topera! y a conocer un poco mejor nuestros alimentos de sabor auténtico y calidad certificada y de paso nuestro sector primario. A través de este conocimiento confiamos en despertar tu interés hacia nuestro sector agroalimentario y su contribución en el mantenimiento de nuestros valores paisajísticos, medioambientales y culturales. ¡ Y quién sabe si como futuro profesional !

Fundación HAZI

HAZI es una Fundación del Sector Público de la Comunidad Autónoma de Euskadi cuyo fin fundacional es el siguiente: impulsar, promover y desarrollar la competitividad, sostenibilidad e innovación dentro de su ámbito de actuación, que comprenderá el sector (primario/agrícola, ganadero, pesquero y forestal), el medio rural y litoral y la industria alimentaria, contribuyendo a su valorización y al mantenimiento del patrimonio natural y cultural. Para lograr ese objeto la fundación presta un servicio integral de calidad en colaboración con los agentes e instituciones implicados en este ámbito.

MISIÓN

Impulsar la competitividad y viabilidad del sector primario y alimentario y el desarrollo sostenible del medio rural y litoral.

VISIÓN

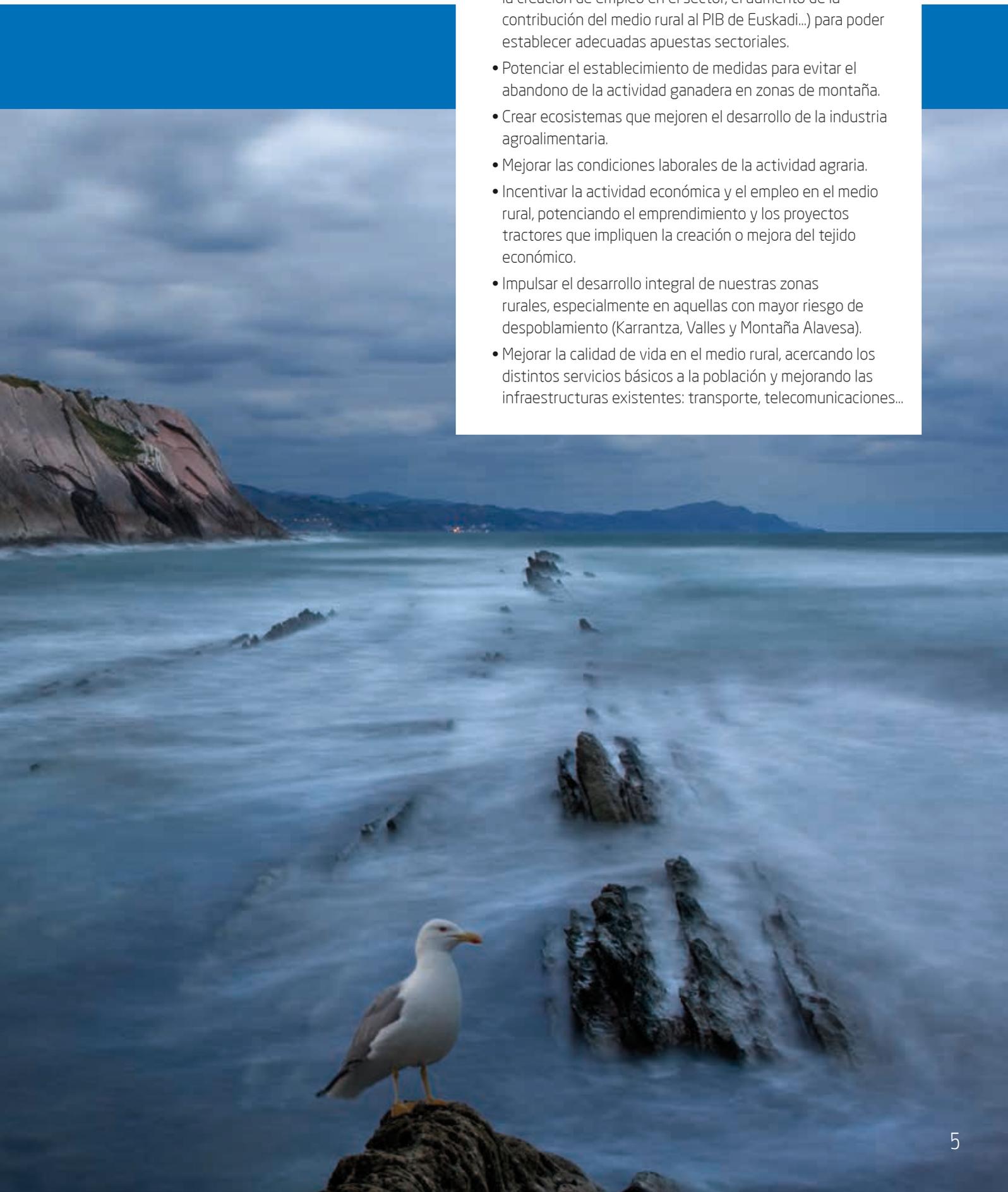
Ser un aliado imprescindible de las instituciones y referente del sector.

VALORES

- Actitud de servicio, compromiso y orientación al cliente.
- Colaboración y cooperación.
- Proactividad y actitud innovadora.

Objetivos finales

- Mejorar la eficacia y la eficiencia en la gestión, simplificando la relación entre la administración, las entidades gestoras, el sector y el medio rural, para reducir la burocracia.
- Identificar las principales necesidades del sector (como la creación de empleo en el sector, el aumento de la contribución del medio rural al PIB de Euskadi...) para poder establecer adecuadas apuestas sectoriales.
- Potenciar el establecimiento de medidas para evitar el abandono de la actividad ganadera en zonas de montaña.
- Crear ecosistemas que mejoren el desarrollo de la industria agroalimentaria.
- Mejorar las condiciones laborales de la actividad agraria.
- Incentivar la actividad económica y el empleo en el medio rural, potenciando el emprendimiento y los proyectos trectores que impliquen la creación o mejora del tejido económico.
- Impulsar el desarrollo integral de nuestras zonas rurales, especialmente en aquellas con mayor riesgo de despoblamiento (Karrantza, Valles y Montaña Alavesa).
- Mejorar la calidad de vida en el medio rural, acercando los distintos servicios básicos a la población y mejorando las infraestructuras existentes: transporte, telecomunicaciones...





nirea

ZUREGANATZEN BADUZU,
GUREAGO BIHURTZEN DUZU
SI LO HACES TUYO,
LO HACES MÁS NUESTRO

Programa Nirea

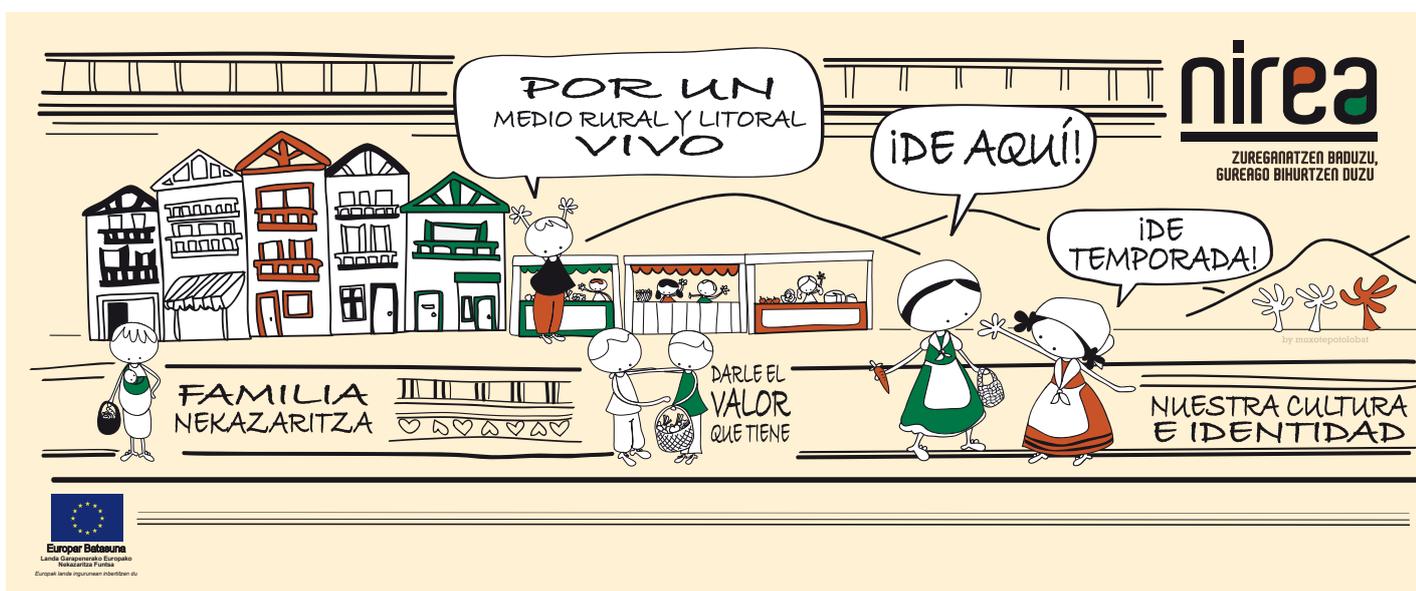
Un programa de todos/as para poner en valor la importancia del nuestro sector primario y medio rural y litoral, y contribuir a su revitalización.

En el medio rural y litoral se llevan a cabo una serie de funciones imprescindibles para nuestra vida. No se trata únicamente de abastecernos de alimentos y otras materias primas. Las personas que viven en el medio rural y litoral son necesarias para mantener nuestro patrimonio cultural, gastronómico, y arquitectónico, realizan numerosas funciones ambientales y sociales, generan empleo y riqueza para toda la sociedad y contribuyen decisivamente en la conservación del entorno y el cuidado de la naturaleza.

Para mantener el bienestar de toda la sociedad es imprescindible poner en valor nuestro sector primario, apoyar a los habitantes del medio rural y litoral y aumentar nuestro compromiso como ciudadanos/as a través de nuestras decisiones, principalmente en las decisiones de compra.

Optar por alimentos producidos, elaborados o capturados por nuestros agricultores/as, ganaderos/as, arrantzales..., así como por otros productos elaborados en nuestro medio rural y litoral tiene una influencia decisiva en su mantenimiento vivo.

Desde hace años, son muchas las iniciativas que distintos grupos sociales, institucionales, sectoriales, etc., están poniendo en marcha para ayudarnos a ponerlos en valor, y para aglutinarlas en un movimiento y multiplicar fuerzas para llegar a todos los rincones de Euskadi, **es por lo que se ha puesto en marcha el Programa Nirea.**



El principal objetivo del programa Nirea es contribuir, mediante el trabajo en red, a la corresponsabilización de la sociedad vasca con nuestro medio rural y litoral para:

- Mejorar la sostenibilidad de las explotaciones.
- Incrementar el valor para productores/as.
- Generar nuevas posibilidades de negocio.
- Conseguir en la sociedad vasca el reconocimiento del papel del medio rural y litoral en el mantenimiento y desarrollo de Euskadi (acercar medio rural y urbano).
- Aumentar la demanda y el consumo de productos locales.

EL PROGRAMA NIREA

NIREA es un programa cuyo objetivo último es la **Reactivación del Sector Primario y la Revitalización del Medio Rural y Litoral**, en el que los protagonistas son las personas que conforman el sector primario y el medio rural y litoral de Euskadi. A través de esta iniciativa se quiere dar a conocer la importancia de un Medio Rural y Litoral vivo en su entorno y a valorar el papel y las personas del sector primario y del medio rural y litoral dentro del modelo de sociedad actual. En definitiva, NIREA aboga por mantener el ecosistema y promover un desarrollo del medio rural y litoral sostenible reconociendo la aportación que éste realiza al desarrollo económico y social de Euskadi.

Cada uno de nosotros/as tomamos decisiones todos los días, y nuestras pequeñas decisiones y acciones, como nuestras decisiones de compra, influyen directamente en el modelo económico, social y cultural de nuestro entorno.

Comprando productos de aquí a productores/as y emprendedores/as de aquí estamos sosteniendo un modelo del que nos beneficiamos todos/as, poniendo su trabajo en valor, y por tanto, reconociendo la importancia del mantenimiento vivo de nuestro medio rural y litoral.

Si queremos seguir beneficiándonos todos/as de un modelo de sociedad como éste, tenemos que comprometernos.

NIREA se ha puesto en marcha para **contribuir a promover el compromiso de la sociedad vasca con el desarrollo sostenible del medio rural y litoral de Euskadi**. La iniciativa se llama NIREA porque el **compromiso es personal, uno a uno**. El programa se construye con las decisiones unitarias de quienes hacen suyos los objetivos del Programa adhiriéndose al mismo, bien mediante la firma de compromisos concretos a través del Acuerdo Nirea, o bien desarrollando iniciativas y proyectos que



DECÁLOGO NIREA

- 1) NIREA es un programa cuyo objetivo último es la Reactivación del Sector Primario y la Revitalización del Medio Rural y Litoral.
- 2) Las personas que conforman el sector primario y el medio rural y litoral de Euskadi son los PROTAGONISTAS de NIREA.
- 3) NIREA SIGNIFICA CONOCER la importancia de un Medio Rural y Litoral vivo en su entorno, como base del modelo de sociedad que tenemos.
- 4) NIREA SIGNIFICA VALORAR el papel y las personas del sector primario y del medio rural y litoral dentro del modelo de sociedad actual.
- 5) NIREA SIGNIFICA preservar nuestra identidad y nuestra cultura, mantener el ecosistema y promover un desarrollo del medio rural y litoral sostenible.
- 6) NIREA en definitiva SIGNIFICA que el medio rural y litoral de Euskadi aporta VALOR al medio urbano.
- 7) NIREA PRETENDE que la sociedad sea consciente de que sus decisiones de compra afecten al modelo de país.
- 8) NIREA PRETENDE que la sociedad sea capaz de identificar los productos que corresponden al Sector Primario de Euskadi. Producto local / de proximidad y de calidad.
- 9) NIREA PRETENDE que la sociedad se COMPROMETA incluyendo los productos del Sector Primario en sus hábitos de compra.
- 10) NIREA PRETENDE que la sociedad se COMPROMETA social y culturalmente con el sector primario y con el medio rural y litoral de EUSKADI.

ayuden a reconectar la sociedad rural y urbana, mostrando así su apoyo a los propósitos del Programa. La suma de todos los compromisos y acciones, así como de nuestros propios compromisos personales, hará que entre todos/as podamos avanzar en el modelo de sociedad sostenible que queremos para Euskadi.

SUMARSE A NIREA

¿Cómo se puede contribuir?

Desde su puesta en marcha Nirea ha ido sumando adhesiones: grupos de distribución alimentaria, representantes políticos, miembros de la comunidad cultural...y sobre todo personas individuales que conforman la sociedad vasca. ¡Juntos/as podemos llegar muy lejos!

Entre las instituciones y grupos promotores/agentes impulsores de Nirea se encuentran la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, la Fundación HAZI, los sindicatos agrarios, las Cofradías de Pesca de Euskadi, el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK), la Asociación de Agroturismos y Casas Rurales de Euskadi (Nekatur) y el Clúster de la Alimentación de Euskadi, así como los centros de gestión agrarios, las Asociaciones de Desarrollo Rural, sectoriales y de productores del sector primario y organizaciones sociales.

1.- Sumarse como agente impulsor: aquellos agentes sectoriales, territoriales y sociales que trabajan en pro de la reactivación del sector primario y del medio rural y litoral, impulsando la consecución de compromisos por parte de los agentes socioeconómicos de Euskadi, y trabajando en la sensibilización de la sociedad vasca, pueden ser agentes impulsores de Nirea.

Estos agentes impulsan, colaboran y/ o visibilizan proyectos e iniciativas que transmiten los valores Nirea y ayudan a la consecución del objetivo común de reactivación del sector primario y del medio rural y litoral.

2.- Sumarse como empresa u organización: Las empresas e instituciones de Euskadi tienen un papel fundamental en el mantenimiento y desarrollo de nuestro medio rural y litoral. Muchas de ellas están trabajando en la inclusión de criterios que favorezcan esta revitalización y están sumándose al proyecto adquiriendo un **Compromiso Nirea**.

Los **Compromisos Nirea** son compromisos concretos de un agente socioeconómico o una institución en la reactivación del sector primario y del medio rural y litoral. El compromiso de la entidad se formaliza mediante un documento público, la "Firma de compromisos Nirea" entre los agentes implicados.

La empresa recibe un sello/marca "**Compromiso Nirea**" que reconoce la puesta en marcha del citado compromiso de la empresa con el impulso de la reactivación del sector primario y del medio rural y litoral mediante acciones concretas. Así comienza a formar parte de una **red de agentes** comprometidos con los objetivos del Programa Nirea.

3.- Sumarse a nivel individual: tus decisiones personales también tienen impacto. Si quieres que tus acciones sumen y contribuir al mantenimiento de nuestro medio rural y litoral vivo ¡Súmate al compromiso!

- Compra productos locales, visita el mundo rural, invita a tus amistades a descubrirlo, compártelo en tus redes sociales, valóralo de forma positiva frente a los demás...
- Puedes informarte sobre el programa y leer el decálogo Nirea. Si tienes esa sensibilidad, si asumes el reto y el compromiso... únete al movimiento!
- En caso de que lo desees, podrás estar permanentemente informado/a de los diferentes proyectos a través de la plataforma **www.nirea.eus**, las redes sociales y nuestro boletín, y participar en sorteos, actividades y promociones exclusivas.

Para difundir los valores que defiende NIREA se ha creado la página web **www.nirea.eus**, en la que aparece toda la información relacionada con la iniciativa, así como la posibilidad de que las personas interesadas manifiesten su adhesión al acuerdo.

En **www.nirea.eus** encontrarás:

- Un portal con diferentes herramientas para el sector profesional.
- Información sobre productores/as y productos locales y de temporada, y sus ventajas.
- Experiencias y eventos que visitar en Euskadi que te permitan conocer mejor y valorar nuestro medio rural y litoral.
- Un escaparate con las iniciativas de conexión rural-urbana.
- Una ventana donde conocer las actividades que los baserritarras, arrantzales y la sociedad rural llevan a cabo, sus historias, el origen de sus productos, tradiciones, etc.

PROYECTOS NIREA: Para que el mundo rural y urbano se unan.

Los proyectos Nirea son acciones que ponen en valor la aportación social, medioambiental y económica del sector primario y del medio rural y litoral y el de la cooperación. En ellos colaboran diferentes agentes y tienen un componente de sensibilización de la sociedad. Algunos de los proyectos que se muestran a través del Programa Nirea son:



Kalitatea Topera! es un proyecto Nirea. Su objetivo es dar a conocer cuáles son los alimentos de calidad de Euskadi, que distintivos los avalan y como se reconocen por medio de visitas monitorizadas a explotaciones del sector primario y alimentario vasco. Con estas visitas queremos mostrar la labor que están realizando los y las baserritarras para sacar al mercado productos de calidad, y a su vez el trabajo que hacen por mantener nuestro entorno natural y el patrimonio rural. ¡Tú también estás participando en Nirea!

Estos proyectos se van sumando, describiéndose y georreferenciándose en www.nirea.eus

NIREA SAREA: La red de todos los agentes.

Nirea Sarea es una red integrada por aquellos agentes que impulsan, desarrollan o colaboran en el programa Nirea. Trabajar juntos implica caminar juntos en construir el futuro de la sociedad y valores de Euskadi, apostando por un marco global en el que la sociedad, tanto rural como urbana, tome un papel protagonista.

¿Por qué trabajamos en red?

Porque cooperar en busca de un objetivo común permite:

- Generar espacios para compartir conocimiento y capacidades, experiencias de colaboración y de innovación, y buscar alternativas a problemas comunes o compartidos.
- Generar espacios para crear nuevas experiencias y nuevas capacidades.
- Ampliar las visiones locales y sus perspectivas de futuro.
- Facilitar el conocimiento y reconocimiento de la sociedad de Euskadi al actuar bajo paraguas común.
- Multiplicar el efecto de las iniciativas puestas en marcha.

Si conoces una empresa que comparta los valores de Nirea, o alguna entidad o proyecto que cumpla estos criterios y crees que podría sumarse al programa, no dudes en ponerte en contacto con las personas dinamizadoras de Nirea a través de este e-mail:

info@nirea.eus



www.nirea.eus



info@nirea.eus

También
puedes
seguirnos
en:



Twitter
[@nirea_akordia](https://twitter.com/nirea_akordia)



Facebook
[facebook.com/
nirea.akordia](https://facebook.com/nirea.akordia)

Los distintivos de calidad y origen no establecen jerarquías entre ellos. Cada uno conserva sus diferencias a la vez que su complementariedad, su coherencia y su carácter específico con respecto a las expectativas de los consumidores. Así cada uno tiene su vocación particular.

En todos los casos la utilización de los mismos es voluntaria, los requisitos y obligaciones están recogidos en un Reglamento y el cumplimiento de este se verifica mediante planes de control y certificación según la norma UNE-EN 17065.

Glosario de los distintivos de calidad

El mismo producto puede tener más de una protección y/o reconocimientos al mismo tiempo. Entre otros destacamos los casos del Pimiento de Gernika y Euskal Okela, productos con Eusko Label reconocidos también como IGP.

EUSKO LABEL es una marca de garantía que sirve para **identificar y distinguir** aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi cuya **calidad o singularidad superan la media general**. Las características y requisitos de cada producto con Eusko Label están recogidos en un Reglamento de uso.



MARCAS DE GARANTÍA: además del distintivo Eusko Label, en Euskadi disponemos de otras Marcas de Garantía, como son la marca **EUSKAL BASERRI** que protege productos hortofrutícolas con el objetivo básico de garantizar su origen, y las marcas **BONITO Y ANCHOA DEL CANTABRICO DEL PAIS VASCO**, que sirven para distinguir las conservas de anchoa y bonito pescados por nuestros arrantzales y elaborados siguiendo métodos tradicionales.



ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA Y ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA.

- DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país, cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada. En Euskadi se reconocen como DOPs:



- INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.



En Euskadi hay dos IGP: Euskal Okela y Pimiento de Gernika.



- LA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG) protege aquellos productos que se elaboran con un método de producción tradicional o con materias primas o ingredientes usados tradicionalmente.



La **PRODUCCIÓN INTEGRADA** es un sistema de producción agrícola y/o alimentario que compatibiliza la protección medioambiental, las exigencias de la sociedad y la productividad agrícola. Los aspectos básicos en los que se fundamenta son el control integrado de plagas y enfermedades, la fertilización y la selección genética.

P. I.

ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE EUSKADI

La agricultura ecológica, biológica u orgánica es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin usar insumos que tengan efectos adversos. La agricultura orgánica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella⁽¹⁾.



ES-ECO-026-VAS



PRODUCCIÓN ARTESANAL ALIMENTARIA

Mediante el Decreto 126/2012, de 3 de julio, se regula por primera vez en Euskadi la producción artesanal alimentaria que es definida como la actividad de manipulación y transformación de productos agrarios realizada por agricultores y ganaderos a partir de las materias primas principales obtenidas en sus explotaciones.

(1) Definición consensuada en 2008 por IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica).

Aunque la identificación de los productos agroalimentarios de calidad cuenta con una larga tradición histórica será sobre todo a partir de los años 80, cuando se empiezan a utilizar en el conjunto de la Unión Europea los distintivos de calidad como herramienta para dar a conocer y facilitar la comercialización de este tipo de alimentos y para, al mismo tiempo, favorecer la sostenibilidad de las pequeñas explotaciones que de otra manera difícilmente podrían competir en un mercado dominado cuantitativamente por los grandes productores agrarios.

Eusko Label



**Goi-mailako
elikagaiak**
Alimentos de
calidad superior

En este contexto de incorporación al mercado único europeo, y siguiendo la línea que desde Europa incentivaba la creación de marcas de calidad, el Gobierno Vasco apostó decididamente por la creación y potenciación de un distintivo propio, con el que apoyar los mejores productos de Euskadi en un momento en que nuestro sector agrario, compuesto por explotaciones agrarias de pequeñas dimensiones y con producciones reducidas, se enfrentaba a los productos procedentes de agriculturas más intensivas. Desde su creación en 1989 el distintivo de calidad Eusko Label se ha configurado como una eficaz herramienta de apoyo a nuestros productos alimentarios de calidad y a nuestro sector primario, llegando a contar con un alto grado de reconocimiento y apoyo entre los consumidores de Euskadi.

El distintivo Eusko Label es por tanto un sello o marca, cuyo signo gráfico es la K, que sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi cuya calidad, especificidad o singularidad superan a la media general.

Sus **Objetivos** principales son:

- Garantizar a los consumidores un exigente nivel de calidad de los productos.
- Servir al consumidor, permitiéndole identificar el origen y la autenticidad de los productos con total seguridad.
- Defender la labor de los productores.
- Promover la producción de calidad.

Todos los productos Eusko Label están sujetos a un Reglamento Técnico, y a unos controles que garantizan el cumplimiento del mismo. HAZI es el órgano encargado del control y certificación de los productos Eusko Label. Cada producto tiene su propio Reglamento, teniendo en cuenta la situación y circunstancia del producto.

Este distintivo es propiedad de la **Fundación HAZI**, que lo cede en uso a los agricultores, arantzales y ganaderos productores a cambio de la firma de un compromiso contractual por parte del mismo de cumplir el Reglamento Técnico del producto Eusko Label y de someterse voluntariamente a los registros y controles que establezca HAZI.

Eusko Label supone un instrumento de **apoyo para los sectores productivos** implicados, ya que permite que sus productos sean reconocidos en la comercialización y así sean más apreciados por los consumidores. Además ejerce una importante labor como elemento de tracción de los distintos subsectores agrarios, ayudando a lograr una mejor ordenación y vertebración de los mismos y mejorar su articulación con la distribución y la comercialización.

Asimismo Eusko Label es un distintivo cada vez más solicitado por los **consumidores** porque, entre otros elementos positivos:

- Oferta productos de alta calidad a los mercados a precios asequibles.
- Proporciona una información adecuada y concreta sobre lo que se compra.
- Ayuda a identificar el origen y características de los productos.
- Proteger contra el fraude que se puede generar por prácticas desleales o imitaciones.
- Garantiza al consumidor un exigente nivel de calidad y de autenticidad en el producto identificado.
- El consumo de alimentos autóctonos y de calidad contribuye a mantener nuestra cultura, nuestro medio ambiente y medio rural, a hacer más sostenible nuestra sociedad y a impulsar nuestra economía.

Garantías que ofrece al consumidor un producto con distintivo Eusko Label:

- Origen.
- Seguridad Sanitaria.
- Calidad Superior.
- Autenticidad.

Requisitos que debe cumplir un producto para ser reconocido con el distintivo Eusko Label:

- Ser de Euskadi.
- Típico o tradicional.
- Con una calidad superior a la media del mercado para ese producto.
- Debe beneficiar a un colectivo.
- Tiene que contar con unas características bien definidas, recogidas en un Reglamento.
- Y con un sistema de control que permita garantizar lo anterior.

Proceso para la obtención del distintivo Eusko Label:

El proceso para que un producto sea distinguido con Eusko Label es muy laborioso. Existen unas **tareas previas** que incluyen estudios del sector productivo y transformador, de los canales de comercialización y de mercado y de la propia naturaleza del producto.

A partir de estos estudios se procede a la definición precisa de todas sus características en un **Reglamento**, así como la forma de producción, comercialización, envasado-etiquetado y el sistema de control.

La siguiente fase es conseguir que los operadores (ganaderos, horticultores, centros de envasado, etc...) que así lo deseen, **se registren voluntariamente**. Esto quiere decir que se comprometan mediante la firma de un contrato a cumplir el Reglamento.

Reciben una visita de los inspectores para aprobar y homologar sus instalaciones y realizar los análisis correspondientes. A partir de ese momento son incluidos en los planes anuales de control y analíticas establecidos para ese producto en concreto.

Reciben una visita de los inspectores para aprobar y homologar sus instalaciones y realizar los análisis correspondientes. A partir de ese momento son incluidos en los planes anuales de control y analíticas establecidos para ese producto en concreto.



En la actualidad dieciséis productos de calidad de Euskadi están reconocidos con el distintivo de calidad Eusko Label: ocho de origen animal y ocho de origen vegetal.

ORIGEN ANIMAL:

- Euskal Okela / Carne de Vacuno del País Vasco.
- Pollo de Caserío Vasco.
- Cordero Lechal del País Vasco.
- Bonito del Norte y Atún Rojo.
- Huevo de Caserío Vasco.
- Leche del País Vasco.
- Miel.
- Cerdo de caserío.

ORIGEN VEGETAL:

- Patata de Álava.
- Pimiento de Gernika.
- Tomate del País Vasco.
- Guindillas de Ibarra.
- Alubias del País Vasco.
- Lechuga del País Vasco.
- Sidra Natural del País Vasco.
- Aceite de Oliva Virgen Extra.



Euskal Okela – Carne de Vacuno del País Vasco



La carne de vacuno es un alimento fundamental en nuestra dieta, ya que posee un elevado valor nutritivo. Entre un 15 y un 20% de las proteínas que nuestro cuerpo necesita para su desarrollo son proporcionadas por la carne. Es la mejor fuente de hierro y vitamina B12, además de contener otros nutrientes esenciales que la hacen difícil de igualar por otros alimentos.



La actividad ganadera ha tenido una amplia significación territorial y económica en Euskadi, favorecida por las especiales condiciones de nuestro clima, con abundantes precipitaciones y nuestros suelos, ricos en materia orgánica, ambas son condiciones ideales para la producción de pastos y forrajes de gran calidad.



Caracterizada desde siempre por su gran sabor y su ternura, **la carne de vacuno producida en Euskadi proviene de animales criados con esmero y alimentados naturalmente.** Como resultado de esta crianza y del trabajo de nuestros productores la carne así obtenida es, en definitiva, natural y de calidad.

Sin embargo en el actual mercado conviven infinidad de carnes de vacuno, de distintas calidades, precios y procedencias, no siempre es fácil para el consumidor conseguir un producto con plenas garantías.

Conscientes de la realidad del mercado, y de los intereses de los productores y consumidores, HAZI desarrolló un Reglamento Técnico para la Carne de Vacuno del País Vasco – Euskal Okela – para que fuese calificada con el distintivo Eusko Label, con el objetivo de hacer llegar al consumidor, de manera fiable y bien identificada, las carnes de Euskadi que alcanzan el alto nivel de calidad que exige el citado reglamento.

La carne Euskal Okela cumple con todos los requisitos de origen, salubridad y calidad definidos por el Reglamento Técnico que la regula. **No todo el ganado de Euskadi es Euskal Okela**, para serlo los animales primero, y después su carne, deben superar numerosos controles y análisis. Ha de proceder de **animales nacidos y criados** con especial cuidado en los caseríos vascos, controlados en todas las fases de su vida, **sacrificados** en mataderos homologados de Euskadi y seleccionados por su calidad uno a uno.

El Reglamento técnico define más de 90 parámetros o requisitos (procesos, alimentación y niveles de calidad) que debe cumplir una carne para ser certificada como Euskal Okela. A través de las inspecciones frecuentes y directas, la realización de múltiples pruebas analí-

ticas y la aplicación de un sistema de control informatizado a todo el proceso, la carne llega con todas las garantías al consumidor. Esto le ha valido a HAZI la acreditación de la ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) como organismo competente para certificar Euskal Okela.

Euskal Okela consiguió el reconocimiento de la Unión Europea como **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** en el año 2004 y está inscrita como tal en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen. La carne de Euskal Okela, además de ser una IGP, está reconocida con el distintivo de calidad Eusko Label desde el año 1994.



ÁMBITO Y MODO de producción: La carne Euskal Okela procede del ganado criado en los caseríos de Euskadi que se han registrado y homologado en Eusko Label. En ellos se combina el sistema tradicional de crianza con la aplicación de los conocimientos más modernos. El especial cuidado y el mimo con el que se tratan a los animales en los caseríos y la alimentación son factores clave del resultado, una carne natural y de calidad.

Partiendo de los recursos que el propio caserío genera, la alimentación se compone principalmente de forrajes (hierba fresca, heno, paja, alfalfa, etc.) que se complementan con piensos elaborados en base a productos naturales (maíz, cebada, avena, etc.) y cuya formulación y componentes hayan sido aprobados y controlados por HAZI, estando expresamente prohibido el empleo de cualquier producto de origen animal y medicamentos.

SEGUIMIENTO Y CONTROL desde la crianza hasta el sacrificio: Para ofrecer las máximas garantías, el ganado del que procede Euskal Okela es sometido a **rigurosos controles**. En las distintas visitas que realizan los veterinarios a los caseríos integrados en Eusko Label son inspeccionados y controlados tanto las instalaciones de las explotaciones como el bienestar de los animales y su correcta alimentación. Los animales estarán identificados con su crotal correspondiente, que permita en todo momento el seguimiento adecuado de cada una de las cabezas y su control mediante distintas técnicas analíticas.

Los animales deben ser sacrificados en mataderos autorizados de Euskadi, que cumplan toda la legislación vigente. Al llegar el **sacrificio**, se conoce a través de un proceso informático si el animal que se presenta ha cumplido con los requisitos que se le exigían en la crianza. En el propio matadero, y continuando con el plan de seguimiento, son recogidas muestras de los animales, con el fin de realizar análisis complementarios.

CLASIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN de la carne: Para que la carne que llegue al consumidor reúna todas las características necesarias para ser calificada como Eusko Label ha de superar aún dos fases más.

- La primera es la **clasificación de la canal** después de ser sacrificado el animal, para ello debe cumplir todos los requisitos definidos en el Reglamento: edad, el peso del animal, la conformación de la canal y su engrasamiento, el color de la carne y el nivel de PH. Si las características que presenta cumplen lo establecido en el Reglamento, la canal será clasificada como Euskal Okela e identificada como tal.

La carne de Euskal Okela se clasifica en función de la edad y peso del animal en **tres categorías**: Txahala-Txekorra (ternero/a), Zaharra (vacuno mayor) e Idia (buey y novillas).

- La segunda es que ha de superar el **periodo de maduración** establecido en cámara durante un período mínimo según la pieza. Esta maduración permite que la carne alcance unas características de sabor y ternura óptimas para su consumo.

COMERCIALIZACIÓN: Para que todos los consumidores puedan adquirir esta carne con total garantía, Euskal Okela **únicamente se comercializa en carnicerías autorizadas**, las carnicerías que la venden están señalizadas en el exterior y en el interior con los logotipos de carnicería autorizada y de producto, y son sometidas también a rigurosos controles.

Características generales de Euskal Okela.

- Un producto de aquí, seleccionado.
- De calidad excelente.
- Con un Reglamento exigente y preciso.
- Con un equipo humano técnico especializado.
- Con los medios y la tecnología más moderno para registrar y garantizar el proceso.



Pollo de Caserío Vasco



Euskal
Baserriko
Oilaskoa
Pollo de
Caserío Vasco

La avicultura es el arte o la técnica relacionada con la cría de las aves y el aprovechamiento de sus productos. En Euskadi se practica desde tiempo inmemorial, sin embargo hasta una época relativamente reciente la crianza de las aves se hacía de forma extensiva, es decir, unas pocas aves en cada caserío, que permitían obtener algunos huevos para el hogar y limitadas cantidades de carne para el consumo.

En los años 40 la escasez de alimentos ricos en proteínas en los mercados incentivó la instalación de las primeras granjas industriales de gallinas de puesta. Hacia 1960 se consiguieron diferenciar distintas razas, orientadas unas hacia la producción de huevos y otras a la producción de carne. A finales del s. XX se retoman las producciones de aves de forma extensiva (al aire libre).

En la actualidad hay muchas clases de carne de pollo en el mercado, aunque no todos tienen la misma calidad. Teniendo en cuenta la alimentación y el sistema de producción podemos distinguir **tres tipos de pollo** en los puntos de venta: el pollo blanco o pollo industrial, el pollo semindustrial y el pollo de Caserío.

El pollo blanco se produce de forma intensiva, en 30-35 días desde su nacimiento a la fecha de sacrificio. Estos animales de crecimiento rápido se crían en naves cerradas. Los pollos semiindustriales tienen una alimentación algo más natural, no es habitual que salgan al exterior y se sacrifican con 45-60 días de vida.

La agrupación de productores Lumagorri S.L. tiene como objetivo recuperar el pollo de caserío rústico, que el consumidor añora como aquella carne de gran prestigio. El auténtico pollo de caserío con distintivo Eusko Label tiene una **crianza artesana** (con un mínimo de 81 días), una **alimentación natural** (los animales comen al menos un 60% de maíz), una carne más sana y sabrosa, y una crianza **al aire libre** que le proporciona al pollo todo su sabor.

POLLO DE CASERÍO VASCO

Los Pollos de Caserío con Eusko Label son aves destinadas a la producción de carne cuya estirpe tiene plumaje rojizo, con la piel y las patas amarillas y proceden de una selección genealógica cuyos criterios son el crecimiento lento, la rusticidad y la adaptación a la cría al aire libre. La producción de pollo de caserío se realiza en pequeñas explotaciones de Euskadi, integradas en Lumagorri, S.L. Asociación de baserritarras productores.

Para la homologación y **aprobación de las explotaciones** donde se crían pollos de caserío se tienen en cuenta múltiples factores como la situación geográfica del caserío (alejado de zonas industrializadas, etc.), los factores climáticos y el estado de las praderas.

Cada explotación puede llegar a criar simultáneamente un máximo de tres lotes de pollos, cada uno de ellos con 1.100 pollos aproximadamente, con un sistema de producción artesanal en pequeñas naves o casetas para cada uno de los lotes, para así evitar los riesgos sanitarios derivados de las crianzas industriales o semi-industriales.

En el interior de la caseta, tanto la ventilación como la iluminación son totalmente naturales. No existe ningún sistema forzado o artificial. La densidad en el interior es de 11 pollos/m².

Todas las casetas cuentan con una pradera alrededor, un factor determinante, ya que una de las características más importantes de este tipo de producción es la crianza al aire libre de los animales. En todo momento el baseritarra motiva al máximo la salida de los pollos a la pradera, poniendo comederos y bebederos en el exterior. Es aquí donde los pollos desarrollan una actividad física suficiente para su conformación y desarrollo muscular.

La superficie mínima de pradera que ha de tener cada una de las casetas es de 2.600m² (2m² de pradera para cada pollo). En todo momento se controla la densidad, altura mínima y calidad de la hierba en la misma. También se destinarán espacios de sombra en la pradera para la tranquilidad y el sosiego de los pollos.



La **alimentación de los animales se cuida especialmente**. Se trata de una alimentación sana y natural, basada en cereales con más de un 60% de maíz, sin grasas adicionales, completada por la fibra de la hierba que comen en la pradera. Debido a la genética y al método de crianza, los pollos no necesitan ningún medicamento durante la crianza, obteniéndose así un producto sano y sin residuos.

Al finalizar la crianza, todo el lote de una explotación se destina al matadero de la agrupación de productores Lumagorri S.L., situado en Zerain, para su posterior sacrificio. Con el fin de extremar los cuidados sanitarios en este momento se realiza la limpieza y desinfección de los locales de cría, estableciendo además un vacío sanitario en la explotación de un mínimo de 14 días.

El **sacrificio** se realiza a una edad mínima de 81 días, bajo condiciones reglamentadas e inspeccionando una a una las canales obtenidas. La **comercialización** se realiza bajo la marca Lumagorri.

La gama de productos del Pollo de Caserío con Eusko Label está dirigida a los consumidores que buscan una carne sana, jugosa y sabrosa, con el genuino sabor del pollo de caserío criado libre en pradera, y además tienen la seguridad de un producto garantizado por los más exigentes controles de calidad e higiene.

Características generales del Pollo de Caserío con Eusko Label.

- Criado al aire libre.
- Alimentación natural basada en cereales, con más del 60% de maíz.
- Edad mínima de sacrificio: 81 días.
- El pollo de caserío con Eusko Label siempre se identifica con el símbolo Eusko Label y lleva un número de control. Este número es distinto para cada animal y nos permite seguir la trazabilidad de todo su proceso de producción (explotación, lugar, lote, fecha de sacrificio...).



Cordero Lechal del País Vasco



Euskal Esne
Bildotsa
Cordero Lechal
del País Vasco

En otros tiempos fue el pastoreo el modo de vida predominante en el territorio vasco. Para hablar del origen de esta actividad hay que remontarse unos 2.000 años a.C., como lo demuestran los restos hallados en diversas cuevas y monumentos megalíticos. Supone un gigantesco avance dado por la humanidad, que pasa de tener una actividad depredadora a una ocupación productiva, gracias a la domesticación de los animales. Durante la época medieval eran frecuentes los altercados y robos de ganado entre pueblos limítrofes, para evitarlo aparecieron los primeros contratos donde se reglamenta el pastoreo.

Hay rebaños y pastores en todo Euskal Herria. En la actualidad el pastoreo es mayoritariamente de ganado ovino, aunque también el bovino y equino han tenido importancia. La raza ovina predominante es la latxa, raza autóctona vasca cuyo origen se remonta al Neolítico. En Euskadi se practicaba la trashumancia media, con distancias más cortas a la hora de trasladar el ganado. Durante el verano el ganado pasta en la montaña, siendo trasladado a zonas más bajas, e incluso costeras en invierno.

LA OVEJA LATXA

La raza Latxa, nombre que proviene del euskera *"latza = basta"*, en relación con la aspereza de su lana), agrupa un conjunto ovino de origen muy remoto, perfectamente adaptado al medio en el que habita. Son ovejas de tamaño mediano o pequeño y poseen un peculiar y largo vellón. Existen dos variedades, cara negra (la más numerosa, de mayor tamaño) y cara rubia, de características morfológicas y funcionales similares.



La oveja latxa es una raza de excepcional **carácter lechero**. Tiene un periodo de lactación de 180 días, con una producción media por oveja de 216 litros de leche durante este período. Con su leche se elabora el **Queso Idiazabal**, uno de los productos más apreciados de Euskal Herria. En la actualidad no se encuentra en peligro de desaparición.

Esta raza tiene un periodo reproductivo estacional, que comprende desde junio hasta octubre, tiempo en el que se lleva a cabo la cubrición. Las hembras se cubren por primera vez a los 12-14 meses de edad. Así los partos se producen durante los meses de noviembre a abril. A consecuencia de la estacionalidad y del sistema de manejo se obtiene generalmente un solo parto por oveja y año. Entre los corderos nacidos se selecciona aquellos que se comercializarán como Cordero Lechal del País Vasco.

Conocido tradicionalmente y muy valorado, tanto a nivel popular como por los gastrónomos, el Cordero Lechal del País Vasco tiene características reconocidas que le hacen merecedor de la marca de garantía Eusko Label. Con la colaboración de productores y técnicos se desarrolló un **Reglamento específico** que define las cualidades que el cordero lechal ha de respetar para acceder a Eusko Label. La crianza, sacrificio, selección e identificación del producto están controlados por HAZI, que supervisa el cumplimiento del Reglamento. El sello de Eusko Label sólo se otorga a aquellos corderos que cumplen las exigencias de calidad definidas.

El proceso de sacrificio se realiza en los mataderos ubicados en Euskadi, aprobados y supervisados por HAZI. Estos mataderos deberán respetar las normativas establecidas en el Reglamento, de las cuales se pueden destacar las siguientes:

- Eliminar al máximo el sufrimiento de los animales, procurando transportes adecuados y zonas de reposo a su llegada al matadero, para evitar el estrés.
- En el momento de la llegada serán separados y controlados a través de los crotales con los que vienen provistos.
- En el matadero, y durante toda la cadena de sacrificio, los corderos permanecerán aislados de otros corderos no labelizables, a fin de mantenerlos continuamente identificados.
- Técnicos especializados realizarán la clasificación y calificación de los animales. Una vez comprobados que reúnen las exigencias de calidad las canales de los corderos reciben los identificativos de Eusko Label. Una **pegatina** con el distintivo de Eusko Label y un número de trazabilidad en cada uno de los cuartos del animal.

Características generales del Cordero Lechal del País Vasco.

- El cordero deberá ser de alguna de las razas autóctonas de Euskadi: Latxa y Carranzana y deberá nacer y ser criado en explotaciones registradas y controladas por Eusko Label.
- La crianza del cordero se realizará en las praderas de Euskadi, y deberá ser alimentado exclusivamente con leche materna natural.
- El período de cría es entre los meses de noviembre y mayo. Con el fin de obtener el producto con mejores cualidades organolépticas el sacrificio tendrá lugar entre los 21 y 35 días transcurridos desde el nacimiento.
- El cordero lechal amparado por Eusko Label se caracteriza por el color de la carne, que va desde el blanco nacarado a rosáceo, por su consistencia, su jugosidad y su textura suave.
- Solo los corderos lechales con un peso de la canal entre 5 y 8 kilogramos con cabeza y asadura pueden ser calificados como Eusko Label.





Bonito del Norte y Atún Rojo



Hegaluzea
eta
Hegalaburra
Bonito del Norte
y Atún Rojo

La pesca ha sido una de las actividades humanas más importantes desde los tiempos primitivos hasta la actualidad. Gracias a ella se ha favorecido indirectamente además el desarrollo del comercio y de la navegación. La dedicación de los vascos a la pesca costera, especialmente sardina y besugo, así como la más conocida de la ballena, se conoce desde el s. XII. Sin embargo hasta el siglo XIII no aparecen las primeras representaciones de embarcaciones pesqueras. A partir del s. XV los barcos adquirieron un mayor porte, con lo cual pudieron acceder a la pesca lejos de la costa.

Dada la abundante diversidad de especies capturadas existen artes de pesca y aparejos específicos, que se utilizan para cada especie o grupo de especies. En general las especies más abundantes pescadas por nuestros arrantzales han sido tradicionalmente el **besugo, atún y bonito del norte, sardina y merluza, junto con el congrio.**

La pesca actual tiene dos modalidades: **Pesca de bajura** o de superficie, que se lleva a cabo dentro de la plataforma continental, hasta unas 14 millas de anchura. Puede ser pelágica o artesana y se captura principalmente anchoa, sardina, bonito del norte y atún. La **Pesca de altura** es equivalente a la pesca de arrastre en alta mar. Sus principales capturas son la merluza, el bacalao y el besugo.



Hoy en día la contribución de la pesca al total de la economía de Euskadi es reducida, sin embargo sigue siendo una actividad muy significativa por su importancia para la economía de las zonas costeras y su relación con otras actividades como la transformación, conservación, distribución y comercialización de los productos pesqueros, que hacen de la actividad pesquera un sector clave a desarrollar. Entre las especies capturadas con mayor importancia económica se encuentran el



Bonito del Norte y el Atún Rojo, que suponen un importante porcentaje del tonelaje desembarcado en nuestros puertos pesqueros.

El Bonito del Norte y el Atún Rojo con Eusko Label son pescados de alta calidad, capturados de uno en uno sin redes, **con artes de pesca tradicionales**: caña (cebo vivo) y cacea o curricán. Estos métodos, además de mejorar la calidad del pescado, garantizan la sostenibilidad de los caladeros y el mantenimiento de los recursos marinos. Se trata además de los únicos pescados de toda Europa amparados (desde 1998) por una certificación de calidad.

En los puertos pesqueros de Euskadi, en el mismo momento de la descarga, se procede a su **selección** por parte de personal experto. Siguiendo criterios de tamaño y frescura sólo se eligen e identifican las mejores piezas. Así el consumidor cuenta con la seguridad de que al comprar un pescado identificado con el distintivo Eusko Label está consumiendo un producto de alta calidad, pescado por nuestros arrantzales.



Características generales del Bonito del Norte y Atún Rojo con Distintivo Eusko Label.

- Sólo podrán optar al distintivo Eusko Label el Atún Rojo (*Thunnus thynnus*) y el Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*) pescado por barcos de Euskadi, cuando la venta de la captura se realice en puertos de Euskadi, y que se encuentren autorizados e inscritos en Eusko Label. Las Cofradías autorizadas son: Getaria, Hondarribia, Bermeo, Ondarroa, Donostia, Pasajes y Lekeitio.
- En cuanto a artes de pesca, sólo se autorizarán los barcos de pesca que, además de cumplir con la normativa vigente, estén provistos únicamente de artes de pesca tradicionales autorizadas: caña o cebo vivo y cacea o curricán.
- Los ejemplares se conservarán con hielo en la bodega de los barcos, evitando que sufran aplastamiento y serán descargados y seleccionados de tal manera que los lotes se ajusten a categorías de frescura y tamaño similares. Se clasificará a los ejemplares por parte de personal especializado, de acuerdo a sus pesos y categorías.
- Solo se admitirán las categorías de frescura "Extra" y "A", con piel brillante, colores bien definidos, ojos con córnea clara y pupila negra y transparente y branquias color rojo brillante.
- Su olor será fresco, marino, neutro y suave y con consistencia firme y elástica y superficie tersa, sin hematomas.
- El tamaño para ser identificados con el distintivo será, como mínimo de 4 Kg. para el Bonito del Norte y 8 Kg para el Atún Rojo o Cimarrón.
- HAZI controla toda la cadena de proceso (obtención, conservación, almacenamiento, transporte, etiquetado, manipulación y comercialización) de manera que se verifique que los ejemplares identificados con el distintivo Eusko Label cumplan con todos los requisitos de trazabilidad y calidad del producto establecidos en su Reglamento Técnico.
- El Pescado con Eusko Label se reconoce por llevar en su cola una precinta blanca de seguridad inviolable, en la que aparecen los siguientes datos: nombre del puerto donde ha sido desembarcado y controlado, nombre de la especie de que se trata; un número de control que permite conocer el barco que lo ha capturado, el equipo de control que lo ha seleccionado, la zona de captura, el arte de pesca utilizado, y el símbolo de Eusko Label, que garantiza su alta calidad.



Huevo de Caserío Vasco



Euskal
Baserriko
Arrautza
Huevo de Caserío
Vasco

El huevo de gallina es desde la antigüedad uno de los alimentos más importantes para el hombre, ya hace unos 8.000 años que se inició la domesticación de las gallinas en ciertas regiones de la India y China. Además da origen a un sector específico en el conjunto de la producción ganadera y la industria alimentaria.

Hasta bien entrado el siglo XX, la avicultura seguía siendo una actividad ligada al medio rural y la producción y el consumo de huevos eran relativamente bajos. Pero a partir de los años 40 surge con potencia la avicultura intensiva y entre 1970 y 1985 se asiste a una verdadera explosión de la producción, que permitió satisfacer la demanda creciente de los consumidores a un precio accesible para toda la población.

La producción intensiva de huevos se realiza mayoritariamente con ponedoras criadas en batería. En el sector existe un alto nivel tanto en la tecnificación de las instalaciones como en los programas sanitarios, alojamiento, alimentación y manejo zootécnico.

Al mismo tiempo, la intensificación de la producción avícola ha originado un aumento de la problemática medioambiental y los sistemas de producción en jaula están actualmente cuestionados en algunos países.

Una nueva alternativa en la avicultura, frente a las tradicionales explotaciones de cría industrial, es la producción de huevo de calidad. La producción de huevos camperos se realiza en un sistema de cría al aire libre de gallinas ponedoras.

HUEVOS DE CASERÍO VASCO CON EUSKO LABEL

Los Huevos de caserío vasco proceden de gallinas criadas por los baserritarras mediante un **sistema de cría al aire libre**. Las condiciones de **bienestar** de los animales son primordiales en este sistema de producción: estas gallinas viven en libertad durante el día, en terrenos amplios y dentro de un entorno natural y arbolado que les protege del exterior. Y por la noche gozan de un descanso de calidad, con unas instalaciones dotadas de las tecnologías más avanzadas.



La **alimentación** de las gallinas es otro aspecto fundamental, ya que una buena alimentación asegura un producto de calidad. Por eso la dieta de las gallinas ponedoras está basada en cereales con más de un 50% de maíz. Características fundamentales son asimismo la **frescura** del producto, por la inmediatez en la distribución, ya que el plazo entre la puesta y el consumo puede ser de sólo tres días; y la **calidad del producto**, con un Reglamento que incluye sistemas de control en todas las fases, desde la producción hasta el etiquetado. Para cumplir todos estos requisitos hace falta unas grandes inversiones que, además, son las mismas tanto para explotaciones pequeñas como grandes.

La **exigente normativa** en relación a la producción de huevos obliga a cumplir una serie de requisitos que individualmente son muy difíciles de afrontar.

Para que los pequeños productores de huevo puedan seguir trabajando en esta actividad de forma competitiva y rentable, se ha creado **Euskaber S.L.** (Euskadiko arrautza bereziak), cuya principal misión es agrupar a los actuales y futuros productores de huevo diferenciado, para la gestión y coordinación de la producción, transporte, recepción, clasificación, envasado, etiquetado y comercialización conjunta de los baserritarras.

Euskaber S.L. cuenta con un **centro de clasificación y envasado** en Zaldibia, centro específico para huevo diferenciado de Euskadi, desde el que se da servicio a esta agrupación. La prioridad del centro de clasificación y envasado será en todo momento, trabajar con un producto de calidad y con las mejores garantías sanitarias, cumpliendo con el Reglamento Técnico consensuado con HAZI.

En estos momentos las explotaciones que trabajan en Euskadi con este nuevo producto son escasas, pero se espera alcanzar en el futuro, con un crecimiento paulatino, las 35 explotaciones (200.000 gallinas y cerca de 4,5 millones de docenas de huevo) en los próximos años.

Exteriormente el huevo de caserío con Eusko Label no ofrece demasiadas diferencias con el resto, y no es fácil distinguirlo por tamaño, color o peso, pero sí por su estructura y contenido: una yema más amarilla, un sabor más intenso y una clara más consistente. Los huevos obtenidos son sometidos a estrictos controles de calidad con el objetivo de comercializar únicamente huevos de color intenso, sabrosos, sanos y naturales, con un sabor y unas características alimenticias superiores. En el mercado individual de los huevos de caserío figura como primer dígito el 1, que identifica a las gallinas camperas o criadas al aire libre. El resto de los dígitos indica el país, provincia, municipio y explotación donde está ubicada cada granja.

El Huevo de Caserío es un producto controlado de principio a fin. Un estricto Reglamento establece los sistemas de control en la cadena de proceso del producto: producción, transporte, recepción, clasificación, envasado, identificación, y etiquetado. De esta manera, el producto llega al consumidor en las mejores condiciones de calidad, seguridad y frescura.



Características generales del Huevo de Caserío Vasco con Eusko Label.

- Sólo podrán obtener el distintivo Eusko Label los huevos procedentes de gallinas adultas adaptadas a la cría al aire libre y producidos en Euskadi.
- Las gallinas se criarán en suelo desde su nacimiento
- Cada lote de gallinas estará perfectamente identificado, localizado y documentado. Cada explotación albergará un único lote de gallinas procedente de un mismo lote de cría.
- Las explotaciones serán de tipo familiar, cumplirán con lo establecido en la legislación vigente y contarán con los registros y autorizaciones pertinentes.
- Las naves contarán con acceso directo a la pradera, iluminación, ponederos y aseladeros. La pradera está cercada y cubierta de hierba, con suficiente superficie sombreada y a una distancia suficiente de otras edificaciones y carreteras.
- Los alimentos compuestos utilizados para la alimentación de los animales deberán estar constituidos a partir de una lista positiva de materias primas. El porcentaje de maíz total en el mismo no deberá ser inferior al 50%.
- La recogida se realizará al menos dos veces al día. Los huevos recogidos se mantendrán a una temperatura controlada hasta su transporte al centro de clasificación y envasado, realizado en camiones isoterms.
- La clasificación y el envasado de los huevos se realizarán en centros registrados en la Fundación HAZI.
- Los huevos seleccionados para Eusko Label, serán de Categoría A, cáscara de color moreno y un peso mínimo de 53 grs.
- Los huevos están presentados en envases convenientemente cerrados con una precinta inviolable. Además del etiquetado obligatorio el envase llevará el logotipo de Euskal Baserriko Arrautza junto al distintivo Eusko Label, lo que garantiza su autenticidad.



Leche del País Vasco



La producción de la leche de vaca es una de las actividades económicas más tradicionales de Euskadi. Las excelentes condiciones de tierra y clima del medio rural vasco para la producción de forrajes y las características orográficas de nuestra tierra han hecho que muchas explotaciones ganaderas se hayan especializado en la producción de leche.

La calidad de la leche producida, fruto de la mejora de la cabaña y del manejo y alimentación de los animales aumenta continuamente. Los cuidados en higiene e instalaciones han hecho por otra parte que la cabaña de vacuno de leche de Euskadi sea actualmente una de las más saneadas del Estado.

El sector de producción de leche para consumo está en la actualidad altamente especializado, y requiere la cría de razas de alta producción lechera y un elevado nivel de inversiones en terrenos, instalaciones (sala de ordeño, cuadras...) y mano de obra para rentabilizar la explotación. A través del consumo de la Leche del País Vasco contribuimos al mantenimiento de esta actividad ganadera tan importante para nuestro sector agrario, así como el equilibrio del paisaje rural.

CARACTERÍSTICAS Y MANEJO DE LAS RAZAS LECHERAS

Las explotaciones en Euskadi son en general de tipo **intensivo**. El ganado permanece alojado con libertad de movimiento en edificios especiales con elevadas medidas de confort y bienestar animal, en los que se les da el alimento y una atención mayor con el fin de obtener una alta producción. El tipo de estabulación es mixta, de manera que el animal tiene acceso a praderas y zonas de ejercicio en determinados momentos y permanece estabulado durante el resto del día.

La raza lechera más habitual es la **Frisona**, que procede de la región de Frisia (Holanda). Lo habitual es que presente manchas típicas en blanco y negro y un acusado carácter lechero con ubres grandes.

Las vacas son **rumiantes**. Tienen un período de lactancia como los humanos y luego pasan a comer alimentos sólidos y fibrosos, que las vacas pueden digerir por la "rumia". Para su alimentación se emplean: heno (hierba seca), ensilado (forraje o hierba fermentados), forraje verde (segado o pastado) y piensos.

Idealmente las vacas tienen un parto cada año, con una gestación de 9 meses. Durante el año se ordeña diez meses y los dos anteriores al parto se deja sin ordeñar. El ordeño es generalmente



mecánico y se realiza al menos dos veces al día. La leche pasa de las ordeñadoras a un tubo que las conduce al tanque donde se almacena. En la lechería se almacena la leche obtenida. Contiene tanques de frío en los que la leche se mantiene a temperaturas bajas (3-5° C) para evitar que se multipliquen las bacterias.

En la central la leche recogida se homogeniza y se trata de tal forma que se destruyen los gérmenes patógenos mientras que sus características y su valor nutritivo y biológico apenas se modifican. Existen diversos tipos de tratamiento por calor en función de los tratamientos a los que se someta la leche cruda, los más frecuentes son la Pasterización (74°C durante 15 segundos), la Uperización (leche UHT: 135-150°C durante 2 segundos) y la Esterilización (121°C durante 15 minutos).



LA LECHE, UN ALIMENTO EXCELENTE

La leche de vaca es, por sus características nutricionales, **uno de los alimentos más completos** que se encuentran a nuestra disposición. La leche de vaca nos proporciona proteínas de la mejor calidad, es muy rica en Calcio, Vitaminas del Grupo B y en Vitaminas A, D y E (estos nutrientes cuando se consume la leche sin desnatar), sustancias con las que el ser humano desarrolla su estructura, asegura su crecimiento y controla su desgaste. Además, nos proporciona energía a través de los nutrientes con que cuenta.

Al ser su contenido en calcio muy alto, su consumo, destinado para todos los consumidores en general, está especialmente recomendado en períodos de crecimiento, durante la gestación y en edades avanzadas.

Muchas veces se habla de la leche como el alimento más perfecto. De sus componentes, son las proteínas las que tienen mayor importancia, ya que son de excelente calidad nutritiva. Su valor biológico es del 95% y es un suplemento eficaz de muchos alimentos que cuentan con contenidos proteicos de menor calidad.

LECHE DEL PAÍS VASCO CON EUSKO LABEL

La Leche con Eusko Label es leche natural sometida a un proceso térmico denominado **Pasterización**, donde la leche alcanza 74°C de temperatura durante 15 segundos, con el fin de asegurar la destrucción de los gérmenes patógenos que pueda contener.

Este proceso **es el que mejor conserva las cualidades nutritivas y organolépticas del producto**, permitiendo mantener la casi totalidad de las vitaminas y aminoácidos esenciales, haciendo llegar la leche al consumidor con las características que más se acercan a las de su estado natural.

La **moderna tecnología** utilizada en la producción y conservación, (especialmente en la preservación del producto correctamente refrigerado desde las propias explotaciones hasta llegar al consumidor), permite que la leche, tras la pasterización, mantenga sus características hasta 23 días después del proceso, siempre que se conserve adecuadamente a temperaturas entre 2°C y 6°C.

La línea de producción para el tratamiento y envasado de leche pasterizada entera, semidesnatada o desnatada (únicamente diferenciadas por el contenido en grasa) está mecanizada por completo durante todo el proceso, que se inicia con el tratamiento de la leche y finaliza con el envasado.

La **recogida** tiene lugar diariamente en los caseríos seleccionados por su producción de leche de alta calidad y proximidad a la planta y posteriormente es depositada en cisternas isotérmicas. Homogeneizada en línea durante la Pasterización, se envía a continuación a un tanque desde el que se alimenta la llenadora. Los controles de calidad se realizan a las 24 horas, lo que permite que la leche llegue al consumidor tan sólo dos días después.

La Leche pasterizada con Eusko Label reúne los índices de calidad más altos, **superando la normativa europea** más exigente en cuanto a calidad nutricional y requisitos higiénico-sanitarios exigidos. Eusko Label a través de la implantación de un completo sistema de seguimiento y control verifica la calidad de la leche, tanto en recogida como una vez envasada, de manera que llegue al mercado con las características definidas en su Reglamento.

Características generales de la Leche del País Vasco con Eusko Label.

- La leche cruda recogida en cada explotación debe cumplir una serie de requisitos de calidad higiénico sanitaria superiores a los exigidos por la legislación vigente, esto es: exigentes niveles en proteína, en contenido de gérmenes y células somáticas. Además debe ser negativa para antibióticos y otros residuos farmacológicos e inhibidores.
- La Leche pasterizada debe tener un color blanco uniforme, un olor y sabor característicos y debe cumplir con los parámetros físico-químicos determinados en el Reglamento.
- El procesado deberá ser realizado en plantas homologadas y presentarse en un envase que conserve sus características nutritivas y permita una buena preservación. Se reconoce por llevar el símbolo de Eusko Label, que garantiza su alta calidad. Al ser una leche pasterizada, en la distribución se debe controlar el mantenimiento de la cadena de frío.



La miel es un producto utilizado en la alimentación humana desde la prehistoria y muy apreciado por sus valores nutritivos y saludables. Las mieles producidas por los apicultores de Euskadi son mieles naturales con una alta pureza polínica, y están sujetas a uno de los Reglamentos Técnicos más exigentes de Europa en cuanto a calidad. El distintivo Eusko Label certifica el control y la calidad del producto.

Miel



Eztia
Miel

FORMACIÓN DE LA MIEL

Aunque siempre decimos que es un producto producido por las abejas, la miel es el resultado de un largo proceso:

Las plantas producen el néctar y otras secreciones → La abeja lo recolecta → Lo transporta en el buche hasta la colmena, donde se diluye con diversas sustancias de la saliva de las abejas → Entregan la carga a abejas jóvenes para que la depositen en las celdillas → Cuando el panal se llena se producen varias transformaciones: el néctar o secreción se concentra, → Aumenta el azúcar, se incorporan algunas sustancias y el resultado se deshidrata, convirtiéndose en Miel → Una vez llenas las celdillas las abejas las tapan con una película de cera denominada opérculo, para preservar la miel de la contaminación exterior.

El apicultor cuida de las colmenas y las lleva de una floración a otra; recoge la miel, la lleva a la planta de extracción, extrae la miel del panal y la envasa. Todos los eslabones de esta larga cadena tienen su importancia en la calidad de la miel.

COMPOSICIÓN DE LA MIEL.

La miel es un producto compuesto sobre todo de azúcares (por eso es tan dulce) de los que los más abundantes son los azúcares simples (fructosa y glucosa) y compuestos (sacarosa, maltosa y melecitosa). El agua representa un 18%. Además de estos componentes la miel contiene otros productos (6%) que son fundamentales para nuestra salud: enzimas, vitaminas, proteínas, sales minerales, ácidos orgánicos... Se trata de un alimento muy complejo, que es diferente según el clima, flora del lugar y tipo de abejas, dando lugar a distintos tipos de miel:

MIEL DE FLORES o DE NÉCTAR: es la miel que procede del néctar de las plantas.

- **Miel milflores:** es la miel recolectada por las abejas de muchos tipos de planta, sin que destaque ninguno sobre el resto.

- **Miel monofloral:** es la miel producida principalmente de un solo tipo de planta: de acacia, de brezo, de lavanda...

- **MIEL DE MIELADA (bosque o montaña):** es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de planta (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o secreciones de las partes vivas de las plantas.



El color de las mieles es muy variado: por una parte depende de las sustancias de las que procede (romero, castaño, brezo...) y por otra nos indica la cantidad de sales minerales que contiene, por ejemplo, la miel de romero es casi transparente, pero si tiene muchas sales minerales oscurecerá un poco.

PROPIEDADES DE LA MIEL

Dado que el 80% de la miel está compuesto por azúcares está claro que es un **producto energético** (326 cal/100 gr.) y de muy buena calidad, dado que la mayoría de dichos azúcares son monosacáridos que van a parar directamente a la sangre sin necesidad de digestión. Al estar formada por un 80% de azúcar **no necesita conservantes adicionales**, así la norma de calidad establece una prohibición absoluta para hacerlo.

Además de sus propiedades alimenticias la miel posee otras reconocidas propiedades que tienen **relación directa con la salud**: Dinamiza y refuerza las funciones hepáticas, tonifica el corazón y mejora las funciones intestinales. Tiene efecto sedante y resulta relajante si se toma al acostarse y son bien conocidas sus propiedades antisépticas y beneficiosas en las lesiones de garganta. Si se quiere que la miel aporte salud, además de calorías, es necesario consumir la miel **sin pasteurizar**, ya que la pasteurización hace desaparecer todas sus propiedades biológicas.

Además **la miel ha de ser fresca, que no tenga más de dos años**, como es el caso de la miel con Eusko Label, ya que las enzimas beneficiosas que contiene se degradan fácilmente con el calor y el paso del tiempo. A través de analíticas se puede determinar el envejecimiento del producto.

PROCESADO DE LA MIEL

1. Apertura de la colmena: para recoger la miel el apicultor debe ir protegido convenientemente con un mono blanco, careta, guantes y botas. Echa humo con un ahumador para espantar a las abejas y después de uno o dos minutos abre la colmena. Tras separar las alzas coge los cuadros o panales operculados donde están las celdillas con la miel.
2. Desoperculado: consiste en eliminar la capa de cera que recubre las celdillas y poder así extraer la miel.
3. Extracción: una vez eliminada la capa de cera se procede a la extracción de la miel mediante un equipo que usa la fuerza centrífuga.
4. Filtrado: tras la extracción la miel es filtrada para eliminar impurezas y restos de cera que se mezclan con la miel durante el centrifugado.
5. Estabilización: una vez filtrada la miel se deja en reposo en un recipiente con el objeto de eliminar las burbujas de aire e impurezas que no haya retenido el filtro.
6. Envasado: los envases utilizados deben ser adecuados para preservar las propiedades de la miel.



Características generales de la Miel con Eusko Label.

- Riqueza natural: la miel debe proceder de colmenas censadas y ubicadas en Euskadi. Las zonas de trashumancia estarán aprobadas por HAZI.
- Producción tradicional: los colmenares de Euskadi son pequeños, lo que posibilita un cuidado esmerado y continuado por parte del apicultor, y la obtención de una miel de calidad, sana y limpia.
- Nivel de pureza de los distintos tipos de miel: viene dada por la proporción, el porcentaje y cantidad de polen y las características físicas (color, conductividad, etc.) o químicas (fructosa y glucosa) que caracterizan cada tipo de miel.
- Riqueza biológica: son mieles crudas y naturales, que preservan al máximo sus propiedades biológicas, nutritivas y aquellas que benefician a la salud.
- Frescura: son mieles frescas, que no superan dos años desde su recolección. En la contraetiqueta se puede encontrar la fecha de la cosecha.
- Control de calidad: Los procesos de extracción como el prensado están prohibidos a la hora de obtener una miel con Eusko Label. El filtrado deberá permitir el paso del polen, factor que determina la floralidad de una miel.
- Garantía de calidad: HAZI realiza el control y seguimiento en todas las fases del proceso anteriormente mencionadas, certificando y autorizando la utilización del distintivo de calidad Eusko Label en la etiqueta-precinto del envase de las empresas que cumplen su Reglamento.



Cerdo de Caserío



El cerdo ha sido un animal fundamental para la alimentación humana. Hasta principios del siglo XX en todos los caseríos de Euskadi había al menos una cerda para cría. Se vendían los lechones en el mercado y se guardaban uno o dos animales para engordarlos con los restos de la huerta o con los alimentos disponibles en el bosque.

A partir de los años 60 el modelo de producción cambió por completo. El despegue económico trajo consigo un gran incremento de la demanda y el consumo de carne de cerdo. El sector se intensificó y la producción se concentró en pocas explotaciones de gran tamaño, altamente especializadas y cualificadas. Para aumentar la producción se introdujeron razas foráneas con un mayor rendimiento cárnico.



En la actualidad **este modelo de producción intensivo convive con otras formas de producción alternativas que proponen un regreso a la tradición**. Pequeñas explotaciones familiares donde los cerdos se crían al aire libre, con alimentos naturales y en condiciones óptimas de bienestar animal. Esta crianza saludable y controlada contribuye a conseguir una carne de elevada calidad, alta garantía sanitaria y sabor diferenciado.

Euskadi es un buen consumidor de carne de porcino pero produce únicamente el 6-7% de la carne que consume. Existe una oportunidad de crecimiento para este tipo de carne de calidad, tanto para el consumo en fresco como para la elaboración de otros productos tradicionales (embutidos, jamones...). La **Asociación de ganaderos Txerrizaleok** apuesta por el futuro de este sector produciendo y comercializando carne de cerdo diferenciada de alta calidad.

Txerrizaleok agrupa a numerosos baserritarras vascos de Álava, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra que crían sus cerdos al aire libre y coordina todos los procesos necesarios hasta la venta del producto. La Asociación comercializa una amplia gama de diferentes productos con diversas marcas, entre las que destaca la carne de Cerdo de Caserío con Marca de Garantía Eusko Label.

CERDO DE CASERÍO CON EUSKO LABEL

El distintivo Eusko Label "Baserriko Txerria / Cerdo de Caserío", se otorga a la **carne fresca de porcino** procedente de animales criados al aire libre, sacrificados y despiezados en Euskadi, que cumplan con los requisitos establecidos en su Reglamento específico.

La producción de Cerdo de Caserío se realiza en pequeñas explotaciones de Euskadi integradas en la Asociación Txerrizaleok. Todas las explotaciones deben de estar registradas y autorizadas. Para homologarlas se tienen en cuenta numerosos factores, como su situación, superficie disponible, cobertizos, parques...etc.

Todos los lechones nacen en explotaciones que producen en exclusiva para Txerrizaleok. Se trata de un cruce de varias razas porcinas (Duroc, Large White y Landrace) que busca conseguir animales que se adapten bien a la vida en el monte y que tengan una carne de alta calidad, dulce y sabrosa.

En todas las explotaciones se manejan los animales del mismo modo. Los lechones llegan con 2,5 meses de vida, cuando tienen alrededor de 20 kilogramos. Tras unos días de adaptación comienzan a **vivir al aire libre**, aunque siempre tienen acceso a un refugio abierto para descansar en un entorno seguro, limpio y agradable. Los terrenos en los que se crían los animales varían según la ubicación del caserío: prados, pastizales, bosques....

Cada animal dispone como mínimo de una superficie exterior de 350m². El contar con amplios espacios de terreno les permite poder hacer ejercicio, lo cual es fundamental para su bienestar y también para conseguir un buen desarrollo armónico.

Durante unos meses los animales comen todo lo que quieren, alimentándose de los **recursos que encuentran en el entorno** (hierba, monte bajo, bellotas, castañas, hayucos...) complementados con un **pienso natural de alta calidad que tienen a su disposición**. La alimentación natural proporciona a la carne su color, sabor y características específicas. El tipo y composición del pienso empleado es asimismo fundamental para asegurar un producto de calidad, por lo que el Reglamento recoge de manera específica los requisitos que debe cumplir.

Cuando los cerdos tienen entre 182 y 250 días de vida y un peso de entre 145 a 150 kg se trasladan a las instalaciones de sacrificio. Todas las canales se clasifican una a una comprobándose el peso, conformación, grasa, color de la carne, etc. **Únicamente las canales que cumplen todos los requisitos especificados en el Reglamento Técnico serán las que cuenten con el distintivo Eusko Label.** El despiezado se realiza en instalaciones anexas a las de sacrificio, evitando el transporte de las canales. Esto asegura una calidad y frescura máxima de la carne.

La carne de cerdo es una fuente de proteína muy importante ya que contiene niveles altos de aminoácidos esenciales muy favorables para el cuerpo humano. Contiene además vitaminas, especialmente del grupo B, y minerales como el hierro, manganeso y fósforo. Su grasa sirve como vehículo a las vitaminas y es indispensable en el proceso de fabricación de productos cárnicos o embutidos.

La **carne "Baserriko Txerria/Cerdo de Caserío" con Eusko Label** tiene una mayor cantidad de grasa infiltrada, y por ese motivo es mucho más tierna y sabrosa. En cuanto a su aspecto, es una carne de color más intenso, ya que tiene una mayor cantidad de pigmentos debido al modo de cría y



al consumo de alimentos frescos. Es en resumen un producto de calidad, ternura y sabor excepcional que **sólo puede comercializarse al corte en carnicerías registradas y autorizadas**. La etiqueta numerada con el distintivo Eusko Label que se adjunta a la carne certifica su autenticidad.

El distintivo Baserriko Txerria- Cerdo de Caserío con Eusko Label **certifica exclusivamente producto fresco**. No obstante con esta carne también se producen embutidos y alimentos elaborados. La carne destinada a estos productos elaborados se transforma en instalaciones de fabricantes artesanales. Se busca conseguir elaboraciones lo más naturales y simples posibles, que mantengan la calidad de la carne de origen en el resultado final de una amplia gama de productos: jamón cocido artesano, chorizo, bacón, morcillas, paleta cocida artesana... **Estos productos elaborados se comercializan debidamente etiquetados con el distintivo "Elaborado con Baserriko Txerria/ Cerdo de Caserío con Eusko Label"** lo que garantiza una calidad superior en la materia prima empleada.

HAZI, como órgano de control y certificación, garantiza mediante controles continuos a toda la cadena la trazabilidad, calidad, seguridad y autenticidad del producto.

Características generales del Cerdo de Caserío con Eusko Label.

- Animales criados al aire libre en explotaciones registradas.
- Alimentados con recursos propios de la explotación y piensos autorizados, compuestos de materias primas únicamente vegetales y con un porcentaje total de cereales nunca inferior al 65%.
- Toda la cadena de producción, sacrificio, clasificación, identificación, despiece, elaboración, conservación, almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y comercialización posee un sistema de control y certificación con el fin de certificar que el producto que llegue identificado con los símbolos del distintivo Eusko Label cumple todos los requisitos establecidos en el Reglamento.
- Los envases deberán asegurar la fácil identificación del producto y la adecuada protección de la carne, que se podrá comercializar tanto embandejada como "al corte" en siempre con una etiqueta numerada con el distintivo Eusko Label.



Patata de Álava



Arabako
Patata
Patata de
Álava

La patata es una planta de la familia de las Solanaceae (*Solanum tuberosum*). Originaria de América del Sur, en el siglo XVI llegó a Europa y desde allí, se difundió por todo el mundo en un lento proceso que duraría más de 250 años. El nombre de patata se aplica también al tubérculo comestible de ésta planta, el cual es más conocido que la propia planta.

La patata, desde la originaria planta silvestre hasta las actuales de consumo, ha evolucionado y ha dado origen a una enorme cantidad de variedades, obtenidas por selección y cruces. Esta diversidad proporciona un abanico de posibilidades culinarias, (aptitudes), al consumidor, permitiéndole obtener diferentes comportamientos del producto en función del tratamiento gastronómico y permite a los productores la elección de las más óptimas para las características de sus campos de cultivo.

La patata es una planta herbácea y vivaz que presenta dos partes diferenciadas, una aérea, (tallos, hojas, flores y frutos), y otra subterránea de naturaleza rizomatosa, (raíces y tubérculos).

La planta de la patata es de color verde oscuro pardo, con hojas compuestas e inflorescencias de color variable según variedades (blanco, rosa, violeta, etc.); los frutos son esféricos y una vez maduros de color amarillo. Las raíces son finas y largas, presentan unos tubérculos de tamaño muy variable y forma ovalada, donde la planta acumula reservas de almidón, que surgen como un engrosamiento en determinadas partes de la raíz y constituyen la parte comestible de la planta.

El tubérculo de la patata, representa un alimento primordial en nuestra sociedad, tanto en fresco como a través de los alimentos procesados que incorporan almidones (extraídos de la patata) en sus procesos de elaboración.

La patata está constituida por un 75% de agua y una cuarta parte de materia seca (azúcares, almidones, proteínas y grasas). Además posee vitaminas y una gran cantidad de elementos minerales en pequeñas proporciones, por lo que está considerada como muy nutritiva. Conservada en condiciones adecuadas, ambiente fresco y seco, mantiene todas sus cualidades nutritivas y organolépticas durante varios meses; una elección adecuada de variedad y un buen tratamiento culinario en cada caso, la convierten en un alimento excepcional y económico.

Esta planta se adapta preferentemente en climas templados semifríos, desarrollándose bien en condiciones de humedad y temperatura media. La planta muere al final del ciclo y resurge nuevamente de los tubérculos y de las semillas maduras.

Con excepción de la patata temprana, comercializada en los días siguientes a su recolección, los demás tipos de patatas son susceptibles de sufrir un periodo de transformación más o menos prolongado (puede durar hasta 250-300 días). Durante el **almacenamiento** los tubérculos evolucionan, respiran y transpiran activamente, están expuestos a diversos ataques y su contenido en azúcares reductores varía.

Las **técnicas de conservación** tienen por finalidad limitar las pérdidas de peso, impedir la brotación y el desarrollo de enfermedades, y preservar la presentación y calidad culinaria.

PATATA DE ÁLAVA

El clima, el suelo y un cultivo arraigado en la tradición han hecho que hoy en día la patata de Álava sea reconocida por los consumidores como una patata de altísima calidad. El distintivo Eusko Label garantiza al consumidor desde 1993 la correcta identificación de la auténtica Patata de Álava. Una patata cultivada de acuerdo a criterios de respeto al medio ambiente, siguiendo un modelo de producción integrada y con altas garantías de salubridad y calidad culinarias.

Eusko Label **selecciona las mejores variedades** y sólo autoriza aquellas que han obtenido valores superiores a la media en parámetros de calidad y comportamiento.

Udapa, sociedad cooperativa de segundo grado, participada por productores, produce, selecciona y distribuye la totalidad de la Patata de Álava con Eusko Label que se comercializa en la actualidad.

Sumando a una adecuada climatología su experiencia y elevado nivel de mecanización de labores, los agricultores alaveses producen tradicionalmente patatas de **gran calidad**, calibre homogéneo y un mínimo absoluto de deformaciones.

Bajo la supervisión de técnicos especializados las variedades se cultivan según las características del terreno para obtener el máximo rendimiento y un producto de inmejorable calidad. La **recolección y almacenamiento** se realiza con el mayor esmero, con el fin de no dañar internamente la patata.



La **selección y manipulado** de las patatas se realiza en el menor tiempo posible con el fin de garantizar la frescura del producto. Las modernas instalaciones calibradoras y realizan una meticulosa selección en base a los criterios establecidos por un exigente Reglamento.

El distintivo Eusko Label garantiza la **trazabilidad** de las patatas, es decir, permite identificar y controlar el producto en todos los procesos (desde la producción hasta la venta) y en todos los aspectos (variedad, calibre, aspecto, etc.).



Características generales de la Patata de Álava con Eusko Label.

- Las patatas deberán ser producidas en el Territorio Histórico de Álava y de variedades aceptadas por el Reglamento Técnico de Eusko Label.
- Los tubérculos deben ser enteros, sanos, consistentes y con apariencia lisa. Sólo se seleccionan aquellas patatas que por su forma regular, tamaño homogéneo y piel sin defectos, permitan el aprovechamiento máximo de cada tubérculo. Deben estar exentas de humedad, olor y sabor extraño, fuertes deformaciones y otras alteraciones. Asimismo no presentan prácticamente tierra, germinación o tubérculos dañados.
- El cultivo se realizará utilizando aquellas técnicas que permitan conseguir el producto de mayor calidad.
- Las patatas se presentarán calibradas, estando su calibre comprendido entre 50 y 80 mm. Dentro de cada envase el tamaño de los tubérculos será homogéneo, no pudiendo variar en más de 30 mm.
- En el exterior de todos los envases ha de figurar el término Patata de Álava y el distintivo de Eusko Label, único garante de la autenticidad del producto.



El Pimiento de Gernika fue uno de los primeros productos que obtuvo el Distintivo Eusko Label, en junio de 1993. Desde entonces la evolución de este producto ha sido muy positiva. El Pimiento de Gernika ha pasado de ser un producto que sólo se conocía en Bizkaia a comercializarse en toda Euskadi e incluso fuera del territorio vasco.

Nuestros horticultores han buscado desde antiguo nuevos sistemas que les permitieran adelantar o retrasar las cosechas, con lo que conseguirían mejores precios en el mercado y mayor seguridad de venta.

Pimiento de Gernika



Hasta la introducción del plástico en agricultura, el cultivo forzado de hortalizas se realizaba con cubiertas de cristal y empleo de camas calientes y frías. Con la introducción del plástico, principalmente el polietileno, se inició el cultivo bajo túneles, y hace unas décadas se construyeron los primeros invernaderos.

El fin del cultivo bajo protección es aumentar la precocidad, la producción y la calidad de las cosechas. La elección del tipo de invernadero está en función de las exigencias bioclimáticas de la especie en cultivo y de las características climáticas de la zona donde se va a construir el invernadero, entre otras cosas.

FACTORES QUE INTERVIENEN EN CULTIVO DE HORTALIZAS EN INVERNADERO

Con las cubiertas de cultivo o de suelo se trata de aprovechar los factores climáticos beneficiosos para los cultivos (luz, temperatura, humedad, etc.) y disminuir o evitar los daños de factores climáticos que retrasan la recolección de las cosechas. El cultivo se realiza normalmente en invernaderos climatizados. En ellos se realiza un control de la temperatura, humedad ambiente y de suelo, de la luz, del aire, etc.

Estas protecciones permiten un máximo aprovechamiento del suelo, temperatura, luz y aire, mediante el uso de variedades adecuadas y de mayor rendimiento.

- **Luz:** la principal fuente de energía que utiliza la planta proviene de las radiaciones solares, que tienen acción directa sobre las plantas (fotosíntesis y crecimiento) y calientan la tierra y el ambiente. En Euskadi la luminosidad en los meses de invierno y muchas primaveras es bastante deficiente, esto motiva que las instalaciones se deben ubicar en zonas bien soleadas y con exposición apropiada para recibir el máximo de luz en cantidad y en tiempo.

- **Temperatura:** todas las plantas tienen mejor desarrollo y producción con una temperatura adecuada. Los rayos de sol calientan la atmósfera y el suelo durante el día y por la noche el suelo devuelve parte del calor recibido. Las cubiertas de los invernaderos deben ser permeables a las radiaciones solares y lo más impermeables posibles a las radiaciones del suelo hacia la atmósfera. Las temperaturas demasiado altas se evitan con ventilaciones, sombreado y humedeciendo el ambiente. Las demasiado bajas se evitan con calefacción y cubiertas protectoras, ya que en el invierno el calor solar es insuficiente para realizar muchos cultivos.

- **Humedad ambiente:** también cada especie de plantas se desarrolla mejor en un determinado grado de humedad. En Euskadi desde octubre hasta abril la humedad ambiente suele ser excesivamente elevada, lo que supone problemas en el crecimiento de las plantas y la aparición



de ciertas enfermedades. En los invernaderos la humedad ambiente excesiva se modifica por medio de la ventilación y calefacción.

- **Riegos:** el riego en invernaderos es imprescindible para aportar agua a las plantas, dado que la cubierta impide el paso del agua de lluvia. Las plantas tienen diferentes necesidades que las cultivadas al aire libre, por esta falta de lluvia y porque la pérdida de agua del suelo se produce principalmente por radiación solar.

En los cultivos de primavera-verano se realiza la siembra en enero-febrero y el transplante al invernadero en marzo-abril. De esta forma las recolecciones se inician a mediados de junio, aproximadamente mes y medio antes que el inicio de la recolección al aire libre. Esto supone la obtención de unos precios más competitivos y una mayor rentabilidad de los cultivos.

PIMIENTO DE GERNIKA

De entre las suculentas aportaciones que nos hizo América tras su descubrimiento (patata, tomate, maíz, pimiento, etc.), fue este último, el pimiento, el que logró una popularidad más inmediata. Aunque Colón trajo en su primer viaje variedades picantes, estas, cultivadas en climas más suaves modificaron su acritud hasta tener un sabor totalmente diferente del original.

Aunque está considerado como verdura, en realidad es un fruto, que se ha asentado estupendamente en nuestras huertas y al cual, nuestra gastronomía ha sabido adaptarse muy bien. En Bizkaia se han llegado a clasificar casi 200 variedades.

El Pimiento de Gernika con Eusko Label es un pimiento de **variedad autóctona** con unos marcados rasgos diferenciales, que van desde su tamaño, estructura y consistencia, hasta su delicado sabor. El sello identificativo de Eusko Label se concede sólo a aquellos pimientos que reúnen las exigencias de calidad previamente especificadas en el reglamento.

Características generales del Pimiento de Gernika con Eusko Label.

- Sólo pueden pertenecer a Eusko Label los pimientos de las variedades autóctonas autorizadas (denominadas Iker y Derio), seleccionadas y procedentes de explotaciones registradas de Euskadi.
- Como consecuencia de lo anterior no se podrá otorgar el distintivo a pimientos con otra procedencia, ni utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que puedan inducir a confusión con el término Pimiento de Gernika - Gernikako Piperra.
- Deben de ser enteros, sanos y consistentes, con el aspecto característico de la variedad y exentos de daños, enfermedades u olores o sabores extraños o alteraciones de la pulpa.
- Color uniforme, con tonalidad entre verde medio y oscuro.
- Es de pequeña longitud, de bocado, entre 6 y 9 cms.
- La forma es estrecha y alargada, con sección elíptica a triangular, con dos o tres lóbulos poco marcados.
- También es característico por su pedúnculo o rabo, estrecho y alargado.
- Su carne es muy fina y tierna, siendo su aspecto fresco y la textura tersa.
- Su producción se ha de realizar de forma cuidadosa, utilizando las prácticas de cultivo más respetuosas con el medio ambiente.
- La recolección será manual y escalonada, realizada en el punto de desarrollo óptimo del producto y se realizará cuidadosamente, a fin de no dañar el producto.
- La selección será manual y se realizará siempre con sumo cuidado y en centros de envasado autorizados, permitiendo de este modo mantener las características del producto.
- El producto debe estar envasado en unidades de venta final al consumidor. Los formatos de los envases serán de dos docenas y el contenido debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, coloración y grado de madurez.
- En el etiquetado figurará obligatoriamente una etiqueta numerada de control con el símbolo Eusko Label, además del nombre y domicilio del envasador y/o expedidor.





Tomate del País Vasco



El tomate es uno de los productos hortícolas de mayor importancia, aunque se trata de un cultivo prácticamente nuevo, ya que solamente se produce para consumo desde finales del siglo pasado. El número de variedades y de híbridos es muy elevado. De todas ellas interesan sobre todo las variedades de fruto grande, ya que tienen mayor aceptación en el mercado.

El tomate necesita calor en todo su ciclo de cultivo. No soporta el frío, ni las heladas. Los riegos le son muy beneficiosos, siempre que no mojen las hojas para evitar los ataques de mildiu y caída de las flores. El cultivo tiene como inconvenientes su alta exigencia en mano de obra, el riesgo de plagas y enfermedades y la importante caída en los precios que se produce a partir de mediados de agosto. Este es el motivo por el que desde hace unos años, se realiza su cultivo en invernadero, procurando obtener la cosecha antes de la época en la que aparecería normalmente en el mercado.

En la **siembra se utilizan semillas seleccionadas**. Un gramo contiene alrededor de 250-300 semillas. La siembra se hace en semillero protegido, las semillas se entierran 1cm y se cubren para mantener el calor y la humedad. Cuando las plantitas tienen 4-5 hojas verdaderas se hace un **repicado**, colocando las plantas separadas 12cms. Unos 15 días antes del trasplante definitivo se retiran las cubiertas para conseguir una mejor aclimatación a las condiciones normales. Cuando la planta alcanza 40 cm. es indispensable el **entutorado**, que puede realizarse de diferentes formas.

Cada vez es más frecuente el cultivo del tomate en la modalidad de **cultivo hidropónico o hidroponía**. En esta modalidad no se utiliza el suelo para el crecimiento de las plantas sino un sustrato como soporte de cultivo, al que se le añade una solución de nutrientes minerales que necesita la planta para su crecimiento y desarrollo. El verdadero cultivo hidropónico sería el realizado en agua. Por este sistema se facilita a las plantas nutrientes, en la proporción y cantidad que requieren



en cada estado de crecimiento. De esta manera puede aumentarse la producción de material vegetal, la precocidad de crecimiento y maduración, la aplicación de tratamientos más selectivos, la calidad de las cosechas, etc.

TOMATE DEL PAÍS VASCO CON EUSKO LABEL

El tomate producido en los caseríos de Euskadi ha sido tradicionalmente un producto muy valorado tradicionalmente por su excelente sabor y jugosidad. Las variedades que se cultivan, adaptadas al gusto del consumidor, las peculiaridades de la tierra, el clima, los sistemas de producción, así como el cuidado en los cultivos al tratarse de explotaciones más reducidas, dan como resultado un tomate de características muy apreciadas.

El distintivo Tomate de Calidad del País Vasco nace en 1997 con el objetivo de diferenciar ante el consumidor aquellos tomates producidos en Euskadi que reúnen los diferenciales y niveles de calidad establecidos en un Reglamento específico.

La proximidad de las huertas al mercado, con la consiguiente posibilidad de un rápido acceso a los puntos de venta, permiten que el producto pueda ser recogido más en sazón que el procedente de otras zonas geográficas, sufra menos en la manipulación y almacenado y pueda llegar al mercado con unas características de sabor y calidad más acentuadas y apetecidas por el consumidor.

La producción debe de ser respetuosa con el medio ambiente, mediante el empleo de técnicas de Producción Integrada, que consiste en racionalizar la utilización de los productos fitosanitarios, es decir, utilizar sólo los menos agresivos con el medio ambiente, primando la utilización de la fauna auxiliar (insectos que combaten a otros insectos que atacan al tomate), etc. Poniendo en práctica esta disciplina de hacer las cosas bien se consigue una muy considerable disminución en el empleo de productos fitosanitarios, que deben ser supervisados y aprobados por los técnicos de HAZI.

HAZI, a través de un continuado proceso de inspección y control que abarca desde la producción hasta el mercado, certifica y supervisa el cumplimiento de dicho Reglamento y permite, a través de las etiquetas que lleva el producto, su identificación por parte del consumidor.

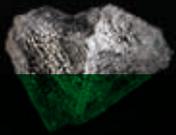


Los **controles** se realizan a través de visitas de inspección y la realización de diversos análisis. Entre los más habituales están el control físico de calidad, organoléptico (sabor y olor del tomate), la ausencia de residuos y el uso de las variedades admitidas. La respuesta del consumidor ha sido muy positiva y la demanda está haciendo posible que cada vez más agricultores opten por este tipo de producción.

El Tomate del País Vasco con Eusko Label se comercializa siempre perfectamente identificado a través de etiquetas que incorporan el sello de garantía de Eusko Label con el logotipo de producto. Se puede encontrar en el mercado de dos formas: en unidades, identificadas con una mini-etiqueta de control, y en bandejas especiales reciclables de celulosa, en cuyo caso es la bandeja la que lleva la etiqueta numerada.

Características generales del Tomate del País Vasco con Eusko Label.

- El tomate ha de ser producido en explotaciones registradas y envasado en Euskadi.
- Sólo las variedades autorizadas por su calidad y sabor pueden ser calificadas con Eusko Label.
- Para lograr que el tomate consiga el óptimo de sabor, deberá ser recolectado en su punto óptimo de maduración, una vez que haya empezado a madurar en la propia planta, no permitiéndose la recogida del tomate en verde.
- El tomate ha de ser seleccionado entre los mejores, debiendo contar con un tamaño superior a los 60 mm. y ser presentado a la comercialización en calibres homogéneos.
- La producción se ha de realizar de forma cuidadosa, utilizando las prácticas de cultivo más respetuosas con el medio ambiente.
- Solo aquellos tomates que reúnen las condiciones especificadas en el Reglamento podrán ser identificadas con la etiqueta de Eusko Label.



Desde siempre el hombre ha comprobado cómo los alimentos naturales se deterioran con el paso del tiempo. De este modo, los agricultores se han preocupado en todas las épocas de encontrar procedimientos para conservar estos productos durante el mayor tiempo posible.

Guindillas de Ibarra



**Ibarrako
Piparrak**
Guindillas
de Ibarra

Se tiene conocimiento que en la Alta Edad Media estaba extendida la técnica del encurtido, aprovechando los muchos litros de vino que se avinagraban. Turcos y griegos sometían las aceitunas a fermentación salina y luego las conservaban con vinagre y hierbas aromáticas. Es en el s. XIX cuando se realizó un trascendental descubrimiento: la conservación de alimentos por calor en recipientes herméticamente cerrados.

El objetivo de la conservación consiste en coger el alimento en el punto que resulte más sabroso y con el mayor valor nutritivo, y mantenerlo en ese estado durante el mayor tiempo posible, para su posterior consumo en un momento de escasez o ausencia del mismo.

Podemos definir como **conservas vegetales** aquellos alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación, y contenidos en envases adecuados.

La conservación de vegetales en vinagre, llamados también encurtidos, es un procedimiento tradicional, ya que el producto adquiere un sabor agradable, muy adecuado para la preparación de diversos platos. Las verduras empleadas han de ser de alta calidad y frescas. Deben recolectarse con cuidado y elaborarse tan pronto como sea posible. El producto, debidamente limpio, se coloca en un vinagre de buena calidad y suficiente graduación acética.

Frente a los procesos industriales alimentarios, nos encontramos en un momento donde los productos artesanales, elaborados a la manera tradicional gozan de una gran aceptación por parte del consumidor. La tendencia actual hacia una alimentación sana y natural nos lleva a una revalorización de este tipo de producciones con calidad tradicionalmente reconocida.



Existe una gran variedad de métodos de conservación, entre los más habituales están:

- Tratamiento térmico: por el que se garantiza una esterilización del alimento con envasado en recipientes herméticos.
- La congelación, por la que se garantiza la estabilidad del producto hasta su venta, sometiendo a los alimentos a temperaturas inferiores a su punto de congelación.
- La deshidratación por el que se garantiza la eliminación de la humedad hasta conseguir la estabilidad del producto.
- La conservación en azúcar, ya que es un útil conservador que proporciona condiciones inadecuadas para la multiplicación de los microorganismos, sin que los alimentos resulten inapropiados para el consumo humano.
- La salmuera, método muy popular para la conservación de los alimentos. En grandes cantidades, la sal impide la multiplicación de los alimentos en los alimentos sin alterar su sabor.
- El encurtido, por el que se someten los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre, o ácido acético de origen vínico.

GUINDILLAS DE IBARRA

La Guindilla de Ibarra con Eusko Label es una **variedad autóctona de pimiento** que ha desarrollado una serie de características diferenciales debido a la transformación que ha sufrido la planta, originaria de América, al ir adaptándose a las características climatológicas de la zona de cultivo.

Este exquisito manjar, presentado en conserva de vinagre de vino, va ganando reconocimiento en el mercado, no sólo como acompañamiento de platos sino como base de gran variedad de aperitivos. Su piel fina, su carne tierna que prácticamente no pica, su color amarillo verdoso y su suave sabor son las características que la hacen inconfundible.

Para poder obtener el distintivo Eusko Label, las guindillas deberán pertenecer a la variedad admitida (Ibarroria). Las plantas se cultivan en la zona atlántica de Euskadi, que se caracteriza por temperaturas suaves, pluviosidad elevada y una evapotranspiración real de 585mm, correspondientes a un clima suave. Asimismo la altitud deberá ser menor a 450m. sobre el nivel del mar, lo que permite su desarrollo en las condiciones de mayor calidad. **Las zonas de producción y envasado mayoritarias son la zona de Usurbil e Ibarra**, en Gipuzkoa, que da nombre al producto.

La **plantación** se realiza entre abril y mayo. Su producción se realizará en explotaciones previamente registradas y con las técnicas de cultivos más adecuadas para su desarrollo. Su cultivo será respetuoso con el medio ambiente y está prohibida la utilización sistemática de productos fitosanitarios en las plantaciones.

La guindilla se recolecta a mano cuando se encuentra en su punto óptimo de desarrollo, en el periodo que va desde final de junio hasta final de octubre.

A continuación **se clasifican** por calidades y tamaños, siguiendo una selección de producto muy rigurosa, se introducen en los tarros y se cubren con vinagre de origen vínico. El **envasado** se deberá realizar en centros autorizados y registrados, situados en Euskadi. Solamente se concederá el distintivo Eusko Label al producto que, reuniendo las condiciones exigidas, este envasado en unidades de venta final al consumidor.

Todos los tarros deben incluir además de los datos de etiquetado obligatorios la **etiqueta precinto de control numerada de Eusko Label**.

La totalidad de la cadena de proceso del producto (producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y comercialización) está controlada y supervisada con el fin de asegurar que el producto cumpla todos los parámetros de calidad definidos en el Reglamento de control.



Características generales de las Guindillas de Ibarra con Eusko Label.

- Fruto estrecho y alargado, entero y consistente, de sección redonda.
- Color verde amarillento, con ligero brillo y coloración uniforme.
- Sabor suave, no pica.
- Piel fina, textura tierna y aspecto fresco.
- Ápice agudo y ligeramente encorvado y pedúnculo entero, fino y largo.
- La longitud de la parte comestible deberá estar entre 5 y 12 cm.
- Una vez abierta, al tratarse de una conserva natural, han de conservarse en la nevera y comerse en un periodo no superior a cinco días.



Probablemente las alubias llegaron al País Vasco desde América en el s. XVI, tras la colonización, aunque tuvo que transcurrir un largo período de tiempo para que su cultivo fuese generalizado y su consumo aumentase hasta convertirse en la legumbre básica del “Cocido Vasco”.

Alubias del País Vasco



Euskal Babarrunak
Alubias del País Vasco

En la segunda mitad del siglo XX comenzó la fuerte decadencia de la alubia, tanto en la producción como en el consumo. Los motivos de esta decadencia fueron varios: los cambios de costumbres alimenticias, el mayor nivel económico, la falta de mano de obra en el campo y el desarrollo industrial, que ocupó los terrenos destinados hasta entonces a la actividad agraria.

Sin embargo en la última década, las nuevas tendencias nutricionales aconsejan de nuevo incluir las legumbres en la dieta, debido a su alta calidad nutricional. La alubia es uno de los alimentos de origen vegetal más rico en proteínas. Contiene una gran cantidad de hidratos de carbono complejos y mucha fibra, además de minerales y vitaminas, en especial del grupo B.

Gracias a sus virtudes, divulgadas por los especialistas en nutrición y al interés creciente de los consumidores hacia los productos naturales tradicionales de Euskadi, la alubia ha vuelto a estar presente en nuestra dieta y su consumo ha experimentado un notable ascenso.

Las Alubias del País Vasco lograron el distintivo Eusko Label en 1999 y actualmente se comercializan bajo este sello la Alubia de Tolosa y la Pinta Alavesa. Dos alubias diferentes, con una calidad gastronómica inmejorable y un cultivo de larga tradición. Su producción es respetuosa con el medio ambiente y además, en el caso de la alubia de Tolosa, la recolección es totalmente manual, por lo que su cultivo conlleva un trabajo duro y difícil, que justifica su precio en el mercado.

ALUBIA PINTA ALAVESA

La alubia pinta alavesa pertenece a la variedad “Alavesa” (Laura). **Se cultiva en las comarcas de Montaña y Valles Alaveses.** Es una alubia de pequeño tamaño de 0,5 a 1,5 cm. de longitud de forma ovoidea Su color oscila de granate oscuro a rosa claro, con pequeñas pintas o motas más claras. Al gustarla destaca su finura al paladar y su escasa piel.





La planta de esta variedad es de porte bajo. Posee un tallo delgado y corto, que al cuajarse el fruto en la planta no suele aguantar el peso y descansa en el suelo. La siembra se realiza en primavera para ser recogida a finales de agosto o principios de septiembre. Esta labor se realiza con una máquina arrancadora, que corta cinco filas de plantas y las echa al suelo formando una sola hilera. Una vez se hayan secado las alubias, se realiza el desgranado o trillado de la alubia con la trilladora.

La alubia desgranada se lleva al centro de envasado, donde los agricultores realizan la primera selección de la alubia en función de su tamaño con una máquina calibradora. Después se selecciona por color, mediante una máquina equipada con una célula fotoeléctrica. Una vez seleccionada y limpia se envasa en sacos de algodón y se etiqueta.

Durante estos últimos años la cooperativa Garlan, dedicada a la comercialización de productos agrarios, gestiona la comercialización de la Alubia Pinta Alavesa. El reto es ampliar el mercado de esta alubia, muy asentada en Álava, pero que resulta ser desconocida en otros lugares limítrofes.

ALUBIA DE TOLOSA

La Alubia de Tolosa es de forma ovoidea, con un tamaño comprendido entre 1cm y 1,5cm. Su color oscila desde el morado oscuro hasta prácticamente el negro. Corresponde a la variedad tipo "Tolosana" (Aiena). Es muy conocida por su piel suave y su sabor excelente. Es una alubia de mata alta que se cultiva tradicionalmente asociada al maíz utilizando diversos tipos de tutores (malla, varilla...), que servirán de soporte y guía a la planta durante su desarrollo.

Esta alubia siempre ha estado ligada a Tolosa gracias a su mercado semanal, que se celebra en la Villa desde su fundación en 1256. En él se comercializaban los excedentes de la producción de alubia gipuzkoana, exportando alubias

al resto del Estado.

La Alubia de Tolosa se cultiva de forma tradicional y respetuosa con el medio ambiente, sin forzado alguno y con gran cantidad de mano de obra. Su cultivo se extiende desde mediados de mayo hasta mediados de octubre aproximadamente, con una duración entre 120 y 170 días.

La recolección se realiza de forma totalmente manual y escalonada a medida que las vainas van madurando y cuando sus "perlas" han alcanzado su estado de óptima maduración.

Una vez secas, los trabajos de desgranado, selección, tratamiento de frío contra el gorgojo, envasado y comercialización se realizan por los trabajadores de la Asociación de Productores de Alubia de Tolosa, en la planta de selección de Tolosa, donde disponen de instalaciones, maquinaria y servicios que ninguno de los socios podría amortizar individualmente.



Características generales e identificación de las Alubias del País Vasco con Eusko Label.

- Las alubias deben ser limpias, enteras y consistentes, con aspecto fresco y característico de su respectivo tipo varietal. Solo pueden obtener el distintivo Eusko Label aquellas alubias que son calificadas en cata como de calidad Excelente o Muy Buena.
- Estarán sanas y exentas de daños, mohos, podredumbres, insectos o parásitos, humedad exterior anormal y sin olores o sabores extraños.
- El cultivo ha de ser respetuoso con el medio ambiente y está prohibida la utilización de productos fitosanitarios que no hayan sido aprobados por un técnico especializado.
- HAZI realiza analíticas de las alubias así como controles que abarcan toda la producción desde el cultivo hasta el transporte a los puntos de venta.
- El producto sólo se puede comercializar en los envases admitidos por el Reglamento. Los envases estarán cerrados de manera inviolable y deben asegurar la fácil visualización del producto, así como su adecuada protección y conservación.
- El etiquetado debe incluir, además de los datos obligatorios, la etiqueta de control numerada con el distintivo de Eusko Label.



Lechuga del País Vasco



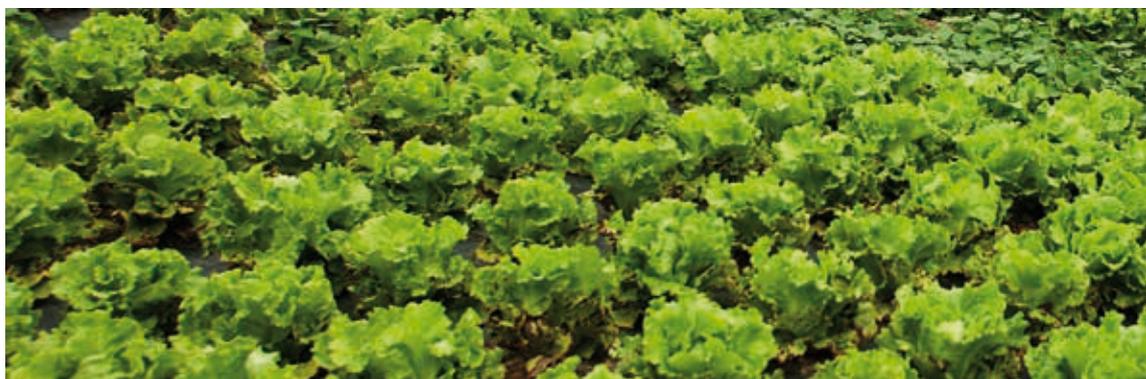
Euskal
Letxuga
Lechuga del
País Vasco

El sector hortícola vasco es el segundo subsector agrícola, tras el viñedo, con mayor aportación a la producción final agrícola de Euskadi. Se caracteriza por la reducida dimensión de sus explotaciones y por la producción basada fundamentalmente en la obtención de un producto de calidad, saludable y respetuoso con el medio natural.

La producción hortícola en Bizkaia y Gipuzkoa sigue un modelo intensivo, generalmente en pequeñas explotaciones de tipo familiar. En Álava se practica la horticultura extensiva con mayores superficies de cultivo. La economía del sector hortícola se basa fundamentalmente en tres cultivos: lechuga, pimiento y tomate, que ocupan hasta un 75% de la superficie de producción.

Con respecto a la lechuga (*Lactuca sativa*), se trata de un producto que **se consume y produce en Euskadi a lo largo de todo el año**, de ahí su importancia económica, ya que supone una buena parte de la producción hortícola en Euskadi, ocupando un significativo porcentaje de la superficie cultivada total, en especial durante el periodo de septiembre a marzo.

En estas últimas décadas la superficie de los cultivos protegidos ha aumentado considerablemente merced a la introducción de nuevas tecnologías como sistemas de irrigación, cultivos hidropónicos, y de sistemas de calefacción. Durante el invierno la mayor parte de las lechugas son cultivadas en invernadero y con la primavera llegan las primeras cultivadas al aire libre. Desde el momento del transplante del pequeño plantón con su taco necesitará entre 30-45 días para llegar al tamaño solicitado por el mercado si se cultiva al aire libre en primavera y 70-80 días si se cultiva en invernadero, en los meses entre noviembre y marzo, en los que hay más escasez de luz.



El consumidor de Euskadi aprecia las lechugas sabrosas y tiernas que presenten un buen acogollado, con preferencia especial para las de **abundante hoja de color verde dorado, tipo Batavia**. Esta clase de lechuga es muy sabrosa, pero precisa un clima suave y húmedo para su cultivo, por ello se cultiva poco en otras zonas.

Las preferencias de los consumidores se inclinan cada vez más hacia alimentos saludables y naturales y hacia una mayor exigencia de una producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente, provocando que los **sistemas de producción integrada** se extiendan progresivamente. Las Normas Técnicas de Producción Integrada de hortalizas de invernadero y las normas específicas para el cultivo de la lechuga establecen las prácticas de producción, elaboración y manipulación que deben cumplir los productores acogidos al sistema de Producción Integrada.

LECHUGA DEL PAÍS VASCO

La lechuga con Eusko Label es una lechuga procedente de variedades del grupo batavia, bien adaptadas a nuestras zonas de producción, que es cultivada exclusivamente en Euskadi, de forma respetuosa con el medio ambiente.

Todas las lechugas destinadas a la marca de calidad Eusko Label **deberán estar enteras y sanas**, con hojas abundantes, onduladas y/o rizadas y bien formadas, de color verde claro, brillante y homogéneo. Se presentarán frescas y limpias, sin tierra ni restos de otras materias extrañas.

Estas características se deben a un cultivo en condiciones idóneas en nuestros caseríos y a la implantación de un **exigente sistema de control** durante todo el proceso del producto, en producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado y en la comercialización. Solamente se identificarán con los símbolos del distintivo Eusko Label aquellas lechugas seleccionadas que cumplan todos los requisitos establecidos en su Reglamento.

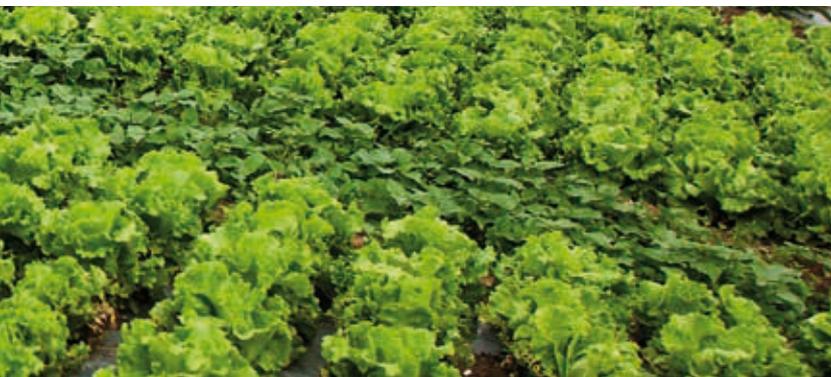
Gracias a la cercanía entre el lugar de producción y de consumo, las lechugas con Eusko Label llegan siempre frescas a nuestros mercados, donde podemos encontrarlas en **unidades enteras o en bolsas de lechuga lavada y lista para consumir**.

Con el lanzamiento de este formato, llamado de cuarta gama, se quiere responder a las nuevas tendencias de mercado que buscan cada vez un producto más elaborado y preparado. Cada vez se dispone de menos tiempo para cocinar y preparar los alimentos y ante esta situación, la demanda de estos productos de cuarta gama está adquiriendo una mayor fuerza en estos últimos años.



Características generales de la Lechuga del País Vasco con Eusko Label.

- Está producida en Euskadi de forma respetuosa con el medio ambiente, en explotaciones registradas que tengan implantada la Norma específica de Producción Integrada de lechuga.
- Procede de variedades del grupo batavia, adaptadas a la zona de producción y registradas en un Listado de Variedades autorizadas.
- Las lechugas deberán ser onduladas y/o rizadas y de un color verde claro, brillante y homogéneo.
- Sus hojas serán abundantes y bien formadas y se presentará sana y limpia, exenta de tierra, parásitos y otras materias extrañas visibles.
- Su peso mínimo será de 200 gr. en otoño-invierno y no inferior a 300 gr. en primavera-verano.
- Tras la recolección el producto se selecciona y se identifica individualmente y sólo se certificará con el sello de Eusko Label aquellas que cumplan las condiciones especificadas en el Reglamento.
- La Lechuga del País Vasco comercializada por unidades se presentará en el mercado de forma individual dentro de una bolsa de papel que la protege del exterior y que incorpora una etiqueta numerada con el logotipo de Eusko Label.
- Por otro lado, también se podrá comercializar lavada, cortada y lista para consumir en bolsas de 140 gr., en cuyo caso también llevará el número de control y el logotipo de Eusko Label.
- Se controlará la temperatura de recogida, almacenamiento, transporte y distribución, de manera que no se alteren las condiciones del producto final.





Debemos gran parte de nuestra cultura a la sidra. Era la bebida de los marineros vascos que iban tras el bacalao y la ballena por todo el Atlántico Norte y, más tarde, de los que atravesaban el océano hacia las colonias de América. Los contratos recogían explícitamente: para cada tripulante dos o tres litros de sidra al día. Gracias a ella no sufrían el tan temido escorbuto, lo que alimentó la fama de nuestros marineros. Esto permitió la exportación del afamado hierro vasco y la importación de todo tipo de materiales. La época dorada que vivió Euskal Herria en los siglos XVI-XVII, una sociedad urbana, industrial y comercial envidiada en toda Europa, no sería posible sin la sidra.

Sidra Natural del País Vasco



La sidra es una bebida refrescante, de baja graduación alcohólica, que se elabora a partir de diversas clases de manzana. El **cultivo de la manzana** de sidra fue durante siglos generalizado en todos los caseríos vascos, hasta que la plantación de manzanos y el consumo de sidra natural fueron progresivamente disminuyendo debido, entre otras razones, al paulatino incremento del consumo del vino y a la importancia creciente del cultivo del trigo y el maíz.

Durante el siglo XIX aún se mantiene el consumo de sidra natural en el medio rural vasco mientras que en los centros urbanos prácticamente desaparece. Durante la industrialización de los años 70 se alcanza la producción mínima histórica en Euskadi, pero a partir la década de los 80 se inicia un proceso de recuperación de esta bebida histórica, ayudado por una mayor valoración por parte de los consumidores y una mejor especialización y profesionalización de los productores. Los trabajos de recuperación de las variedades locales de manzano y de mejora en la elaboración de la sidra han dado como resultado un producto de alta calidad, que en el año 2011 consiguió la Certificación de Calidad otorgada por el distintivo Eusko Label.

El distintivo, **“Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco”**, se extiende a la sidra natural elaborada con manzana de sidra autóctona y embotellada en Euskadi. Se trata de sidra natural, sin azúcares ni gas añadido, elaborada con técnicas tradicionales y con una graduación mínima de 5 grados.



La **Sidra Natural del País Vasco está elaborada con diversas variedades de manzana de sidra autóctonas y producidas en Euskadi**. Las variedades autóctonas recomendadas para su elaboración están registradas en un Listado de Variedades Autorizadas.

También deben de estar registradas todas las parcelas de manzanales de la explotación, para poder controlar y verificar que se cumplen todos los parámetros de calidad durante su cultivo (podas, abonados equilibrados, tratamientos, mantenimiento de la cubierta vegetal...) de manera respetuosa con el Medio Ambiente, según el sistema de Producción Integrada o el de Agricultura Ecológica.

La Elaboración de la sidra **comienza con la recolección y transporte a la bodega de la manzana y con la limpieza de la maquinaria y de la bodega**. Es fundamental determinar el momento óptimo de recolección para obtener una manzana sana, en óptimo estado de maduración y con las características apropiadas para elaborar sidra de calidad.

El trabajo en la bodega comienza con el **lavado de las manzanas con agua a presión para eliminar el barro, hojas y gérmenes**. Las manzanas limpias pasan a una cinta de selección, donde se separan y desechan las que no están sanas. Las restantes pasan a la trituradora que reduce la manzana a "patsa" (mezcla de pulpa y zumo).

El siguiente paso es la **prensa** donde se va extrayendo el mosto mediante prensados sucesivos. A continuación el mosto obtenido se introduce en cubas de acero inoxidable debidamente identificadas y controladas, donde tienen lugar de forma natural dos fermentaciones sucesivas. Durante la **fermentación** alcohólica o tumultuosa las levaduras naturales del mosto, que provienen de la piel de la manzana, transforman los azúcares del mosto en alcohol y anhídrido carbónico. En la fermentación maloláctica o silenciosa las bacterias lácticas actúan sobre el ácido málico, generando ácido láctico y anhídrido carbónico. Durante todo el proceso se controla la temperatura y densidad del mosto.

Una vez finalizada la fermentación **se deben registrar las cantidades de sidra natural obtenida. Antes de su embotellado deberá superar un control físico-químico en el laboratorio y una cata final**, en la que se aprueban sus características organolépticas (color, aroma, sabor...).

Sólo se embotella y comercializa como Eusko Label la sidra natural que supera todos los controles establecidos. La sidra natural del País Vasco se presenta en botellas de 75 cl. ó 33 cl., perfectamente identificadas por una **etiqueta con el sello de Eusko Label**, que garantiza su autenticidad.

Técnicos de HAZI controlan y supervisan el producto a lo largo de todo el proceso: **producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y comercialización**, con el fin de certificar que la sidra natural identificada con el distintivo Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en su Reglamento.



Características generales de la Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label.

- Sólo podrá obtener el distintivo Eusko Label la sidra natural elaborada con manzana de sidra producida en Euskadi y procedente de manzanales registrados y que cumplan con el Reglamento Técnico consensuado con HAZI.
- Las variedades autóctonas recomendadas aprobadas se registrarán en un Listado de Variedades Autorizadas y las explotaciones tendrán todas las parcelas con manzanos sometidas a los requisitos del Reglamento y deberán producir según el sistema de Producción Integrada o el de Agricultura Ecológica.
- La elaboración, envasado y etiquetado se realizará en centros inscritos en los registros de "Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco" con Eusko Label que deberán estar ubicados en Euskadi.
- Las trazabilidad y los movimientos de los mostos y/o sidra natural dentro del centro de elaboración recaerán en primera instancia en los productores, elaboradores y envasadores registrados. HAZI controla y supervisa la cadena de proceso de producto, con el fin de certificar que la sidra natural identificada con el símbolo del distintivo Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en su Reglamento Técnico.



Aceite de Oliva Virgen Extra



**Oliba-Olio
Birjina Estra**
Aceite de Oliva
Virgen Extra

En las zonas olivereras de Euskadi se han producido tradicionalmente aceites de gran calidad elaborados con mimo y cuidado en nuestras almazaras. Testigos de esta actividad son los olivos centenarios que aún se conservan en nuestro territorio.

El olivo forma parte del paisaje de Rioja Alavesa desde hace siglos. Dentro de la terna de la dieta mediterránea, junto al vino y al cereal ha sido cultivado a lo largo de toda la región. Pero la especialización en el viñedo en la zona sur y en el cereal en la zona norte hizo que se produjera un deterioro en la técnica de cultivo, relegándolo a un segundo plano, y únicamente manteniendo una producción para autoconsumo.

Con la recuperación de este cultivo se quiere ofrecer una alternativa para diversificar las producciones de las explotaciones alavesas, generando nuevas iniciativas que contribuyen al desarrollo rural y contribuyendo a conservar la biodiversidad. Por lo tanto, se pretende recuperar el olivo en el sur de Álava para complementar al viñedo y ofrecer a los agricultores opciones en la defensa de un sector más rentable.

El Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label, es un producto de alta **calidad producido, elaborado y envasado íntegramente en Euskadi**. Un estricto Reglamento establece las características de calidad que debe cumplir.

Este Aceite **procede de olivas de la variedad Arroniz principalmente, recién cogidas del árbol y en su punto óptimo de maduración con el fin de que conserve todas sus propiedades nutritivas y aromáticas**. La extracción se realiza en frío y únicamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del producto.

Se elabora por expertos profesionales que supervisan todos los aspectos de la producción con el fin de cuidar al máximo tanto la calidad del producto como para garantizar el respeto al medio ambiente.

El resultado es **un Aceite Virgen Extra de perfil equilibrado y complejo, con matices en el aroma que van desde la oliva verde a las especies y olivas maduras**. En boca resultan entre ligeros y medianamente amargos y picantes, con toques de plátano y alcachofa, típicos de Arroniz. Antes del envasado, se somete a una calificación para valorar sus características físico-químicas y organolépticas y sólo se califica como Eusko Label el Aceite de Oliva Virgen Extra que supera todos los requisitos del Reglamento.



El Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label se comercializa en botellas de cristal tintado de 50 o 25 cl. y en latas de 2,5 litros y **se identifica con una etiqueta de Eusko Label con un número de control que garantiza su calidad y autenticidad.**

CATEGORÍAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA (ordenadas de mayor a menor calidad).

Según la legislación Europea estos son los tipos de aceites existentes en el mercado:

- **Aceite de oliva virgen extra:** aceite de oliva de características organolépticas absolutamente irreprochables, cuya acidez expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 1°. Son los únicos aceites que se pueden comercializar con las etiquetas de calidad de las "Denominaciones de Origen". Son aceites aromáticos, con cuerpo o suaves, que conservan todas sus vitaminas y antioxidantes naturales. La variedad, el suelo, el clima, la elaboración con mimo y otros factores, imprimen un carácter específico y distinto al aceite de cada comarca.
- **Aceite de oliva virgen:** aceite de oliva virgen de características organolépticas irreprochables, cuya acidez expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 2°. Apto para el consumo directo. Aceites similares a los anteriores, son aromáticos, con cuerpo o suaves que conservan todas sus vitaminas y antioxidantes naturales, pero con ligero defecto.
- **Aceite de oliva lampante:** aceite de oliva virgen de gusto defectuoso o cuya acidez expresada en ácido oleico sea superior a 3,3°. La legislación no permite su envasado. No son aptos para el consumo directo. Siempre se refina.
- **Aceite de oliva refinado:** no se encuentra en el mercado, pero es utilizado para preparar el aceite de oliva, para las conservas -sobre todo de pescado- y para otros usos alimenticios como mayonesas, margarinas, etc. No son aptos para el consumo directo.
- **Aceite de oliva:** es una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra. En el mercado se encuentran habitualmente los tipos de 0,4° y 1°. Por su sabor suave son los más parecidos a los aceites de semillas. Son los más abundantes en el mercado.
- **Aceite de orujo de oliva bruto:** aceite procedente del orujo de la aceituna que precisa disolventes orgánicos para su extracción. No son aptos para el consumo directo. No se encuentra en el mercado. Se refina.
- **Aceite de orujo de oliva refinado:** procede del aceite de oliva crudo. No son aptos para el consumo directo.
- **Aceite de orujo de oliva:** es la mezcla de aceites de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra que llega a los consumidores.

El Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label se sitúa en la primera categoría y por lo tanto todo el aceite que tenga el sello de calidad Eusko Label responderá a las características definidas.





**MARCA
DE GARANTÍA**

Euskal Baserri



Euskal Baserri es una marca de garantía de origen que permite identificar las frutas, verduras, legumbres y hortalizas de Euskadi. Todos estos productos están sujetos a un Reglamento Técnico y a unos controles que garantizan el cumplimiento del mismo.

La producción en pequeñas huertas o explotaciones cercanas a los caseríos de Euskadi, tal como se ha venido realizando generación tras generación, permite que el baserritarra les dedique una gran atención y cuidado.

La proximidad del productor al mercado hace posible que los productos Euskal Baserri se recojan en su punto óptimo de maduración preservando sus características de sabor y permitiendo además, que lleguen siempre frescos al punto de venta.

Se comercializan mayoritariamente en fresco, pero también se podrán encontrar en conserva, siempre convenientemente identificados con el logotipo de Euskal Baserri.

FRUTAS Y HORTALIZAS EUSKAL BASERRI

- Las frutas y verduras Euskal Baserri deberán ser producidas en Euskadi, dentro de las **categorías comerciales extra y primera**.
- Su producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para su perfecto desarrollo y fructificación. No se pueden utilizar productos o sistemas de cultivo que dañen la calidad del producto.
- Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios, y en todo caso con productos autorizados por HAZI.
- La recolección tendrá lugar en el punto más óptimo de maduración del producto. Deberá ser realizada cuidadosamente, a fin de no dañar los frutos y preservar al máximo sus características de calidad.
- En el etiquetado, además de los datos obligatorios determinados por la legislación vigente, figurará **obligatoriamente el identificativo Euskal Baserri**.
- A lo largo de toda la cadena de producción de las frutas y hortalizas se establece un **sistema de control** en la producción, conservación, almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y comercialización, con el fin de certificar que el producto identificado como Euskal Baserri cumple con todos los requisitos establecidos por su Reglamento Técnico.

CONSERVAS EUSKAL BASERRI

- Las conservas Euskal Baserri se elaboran con materia prima Euskal Baserri por empresas de Euskadi, previamente autorizadas.
- Son conservas elaboradas de forma tradicional, con recetas que preservan al máximo el sabor y textura de las verduras y que nos permiten disfrutar en cualquier momento de un alimento sano.
- Actualmente podemos encontrar en formato de conserva: **tomate triturado, acelgas, coliflor, pencas de acelga...**; siempre con el **identificativo de Euskal Baserri**

que garantiza su autenticidad. Una forma sencilla y rápida de saborear de lo mejor de la huerta.

LEGUMBRES EUSKAL BASERRI

Las legumbres Euskal Baserri han sido cultivadas en Euskadi por las expertas manos de nuestros agricultores y de forma respetuosa con **el medio ambiente**.

Se trata de legumbres cultivadas en territorio Alavés, donde la climatología favorece su cultivo y consigue productos de alta calidad.

- **La Alubia Pinta con Euskal Baserri** es de tamaño pequeño, color pinto y corresponde a la categoría extra. Tiene una piel fina y es de fácil cocción y delicado paladar.
- **La Alubia Arrocinca de Álava con Euskal Baserri** es de tamaño pequeño, color blanco y corresponde a la categoría extra. Tiene un delicado paladar y es fácil de cocinar y muy digestiva ya que contiene menos fécula.
- **El Garbanzo de Álava con Euskal Baserri** es de pequeño tamaño, color claro y corresponde a la categoría extra. Su piel fina que no se despegue y tiene un sabor elegante y textura mantecosa.
- **La Lenteja de Álava con Euskal Baserri**, se produce en gran medida en la zona de Valles alaveses y la Llana-da. Esta lenteja es de color verde claro y grano pequeño, posee la piel fina, lo cual facilita el proceso de cocción. Su riqueza proteica y su alto contenido en fibra la hacen un plato necesario en una dieta equilibrada.
- **El Haba Txiki con Euskal Baserri** de tamaño pequeño y color claro, se cultiva también en Álava donde las suaves temperaturas nocturnas del verano le proporciona una cochura excelente.

Las legumbres Euskal Baserri se pueden encontrar en diferentes formatos, pero siempre con el **identificativo de Euskal Baserri** que garantiza su autenticidad.





**MARCA
DE GARANTÍA**

Anchoa y Bonito del Cantábrico del País Vasco en Conserva



La pesca en el mar Cantábrico ha sido el principal modo de vida y motor económico en todo el litoral de Euskadi y sigue constituyendo hoy en día un sector estratégico. Las conservas del pescado tienen en Euskadi una tradición que se remonta a la Edad Media y la industria conservera es uno de los subsectores industriales de mayor arraigo en todos nuestros pueblos costeros.

En los últimos años la industria conservera ha optado por la importación de pescado de otros países y continentes para garantizar su suministro.

Aunque se han ido incorporando las tecnologías de procesamiento y envasado más avanzadas, existen aún conserveras artesanales, que trabajan con pescado del Cantábrico mediante un trabajo manual, elaborando conservas de reconocido prestigio y alta calidad.

Las Marcas de Garantía “Anchoa del Cantábrico del País Vasco” y “Bonito del Cantábrico del País Vasco” diferencian en el mercado a estas conservas artesanales elaboradas en Euskadi, garantizando la procedencia de la materia prima, el sistema de elaboración por métodos tradicionales y la calidad de los productos.



ANCHOA DEL CANTÁBRICO

La Anchoa (*Engraulis encrasicolus*), es un pez de 15-20 centímetros de longitud, (las atlánticas son de mayor tamaño que las mediterráneas), su cuerpo es esbelto, de color verdoso, con la zona ventral blanca. Es un pescado azul, es decir, con más del 5% de grasa, en función de su ciclo vital y momento de su captura.

Las anchoas más cotizadas y sabrosas son las del Cantábrico, pescadas en el área del Golfo de Vizcaya, que reúnen unas condiciones excelentes para su elaboración en conserva. Para preservarla y garantizar su sostenibilidad, la pesca de esta especie está actualmente limitada y supervisada.

La anchoa vive por lo general en zonas costeras, a profundidades de 150 metros, formando grandes bandadas de pecillos muy voraces, que en primavera suben a la superficie buscando alimento. Este es el momento óptimo de pesca en nuestras costas. La costera de la anchoa del Cantábrico comienza a primeros de año y termina en junio o julio, aunque las mayores cantidades se capturan en la **campaña de primavera, de abril a junio**. Durante estos meses la flota pesquera se dedica principalmente a su pesca, utilizando las tradicionales redes de cerco, sin dañar el fondo del mar ni perjudicar a otras especies marinas.

Es un alimento muy apreciado en la cocina vasca, tanto en fresco como en conserva. La forma tradicional de conservarla es en **salazón**, un proceso de salado y de maduración bajo prensa durante 5-6 meses, que tradicionalmente realizaban las mujeres de los arrantzales. La anchoa seleccionada se introduce en bidones, en los que se alternan capas de anchoas y de sal. Tras varios meses de maduración se limpian cuidadosamente y se envasan o enlatan con aceite.

ANCHOA DEL CANTÁBRICO DEL PAÍS VASCO EN CONSERVA

Los periodos de cierre de la pesquería de la anchoa y la facilidad para encontrar conservas elaboradas con productos procedentes de otros mares y países, con una calidad inferior y a un menor precio, complican la comercialización de la verdadera anchoa del Cantábrico. La **Marca de Garantía Anchoa del Cantábrico del País Vasco** surge de la necesidad de garantizar ante el consumidor un producto auténtico y de calidad. Esta Marca certifica que las semiconservas identificadas con la misma han sido elaboradas con Anchoas del Cantábrico por el método tradicional, respetando y cumpliendo las características y procesos diferenciales que las hacen tan especiales y valoradas.

- Las anchoas del Cantábrico del País Vasco son semiconservas (anchoas en salazón y filetes de anchoa) realizadas con anchoa fresca de la especie *Engraulis encrasicolus* capturada en la costera del Cantábrico.
- Las capturas deben realizarse durante la campaña de primavera (entre el 1 de marzo y el 30 de junio) con artes tradicionales de Euskadi. Las Anchoas presentan en este tiempo sus mejores características, con un equilibrio óptimo entre carne y grasa.
- El método de elaboración será el tradicional. Todos los procesos, desde su recepción y preparación, la maduración hasta su punto óptimo, el fileteado en su caso, el acondicionamiento manual de cada una de las anchoas y el envasado final, se realizará exclusivamente en empresas autorizadas que cumplan los requisitos exigidos.
- El sello de la Marca de Garantía Anchoa del Cantábrico del País Vasco, identifica a las semiconservas que cumplen con las condiciones establecidas. La Marca de Garantía está controlada y certificada por HAZI.



BONITO DEL CANTÁBRICO

En su viaje migratorio anual el Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*, también llamado atún blanco) llega a nuestras costas al principio del verano para alimentarse. Su lomo es azul oscuro y la parte inferior de los flancos y la zona ventral blancos un tanto marfileños.

La pesca del Bonito del Norte en nuestro litoral se realiza capturando los ejemplares de uno en uno sin redes y con artes de pesca tradicionales (caña y cacea) que mejoran la calidad final del pescado, garantizando además la sostenibilidad de los caladeros y el mantenimiento de los recursos marinos.

El Bonito del Norte se caracteriza por su carne clara, casi blanca, e infiltrada de grasa, de exquisito e intenso sabor y delicada textura; la parte más apreciada, en la zona inferior próxima a la cabeza, es la ventresca. Fuera del período veraniego de consumo en fresco podemos seguir disfrutando de tales pescados gracias a las **conservas** al natural, en escabeche o en aceite.

Al llegar a la conservera el Bonito del Norte se limpia, trocea y cuece en agua ligeramente salada. Tras la limpieza del pescado cocido se envasa, rellenando la lata con aceite o escabeche. Después, los envases se cierran herméticamente y se esterilizan. Finalmente se controla el producto terminado antes del almacenamiento y la maduración, proceso necesario para que se exalte el sabor de la conserva.

BONITO DEL CANTÁBRICO DEL PAÍS VASCO EN CONSERVA

La **Marca de garantía "Bonito del Cantábrico del País Vasco"** certifica que la conserva se compone única y exclusivamente de verdadero *Thunnus alalunga*, capturado en el Cantábrico entre los meses de junio y octubre con técnicas que permiten preservar al máximo sus cualidades y seleccionados a partir de criterios de calidad.

El sello avala también que los fabricantes de las conservas han trabajado el pescado partiendo de ejemplares enteros y que el proceso de elaboración completo ha sido realizado **manualmente** por personal experto, con métodos tradicionales y en empresas conserveras locales, reuniendo las características de la más alta calidad.

Este distintivo se diferencia claramente de la mención al "Bonito del Norte" que aparece en muchas conservas comercializadas, pero es únicamente una etiqueta genérica, que no garantiza que el pescado proceda del Cantábrico.

La conserva con Marca de Garantía posee unos atributos diferenciales en términos nutricionales, organolépticos y gastronómicos: olor, color, textura y consistencia, además de un sabor característico y diferenciado respecto a otros productos sin los mismos requerimientos.

Además de los exigentes **controles** establecidos en el Reglamento Técnico de la Marca, tanto sobre el **producto** como sobre el **proceso**, para certificar su calidad y autenticidad, el sello de garantía está **certificado por la Fundación HAZI**.





Denominación de Origen Protegida



Se llama Denominación de origen (D.O.) a un tipo de indicación geográfica, otorgada por la Unión Europea a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

En otras palabras, es una calificación que se emplea para asegurar y garantizar que un determinado alimento es de una calidad certificada y cumple con unos parámetros estrictos. El nivel creciente de exigencia de alimentos de calidad por parte de los consumidores y el mayor nivel de concienciación de los productores hacia la necesidad de una producción de calidad han generado que en los últimos años el número de Denominaciones de Origen en toda Europa se haya incrementado notablemente, sobre todo en cuanto a vinos, pero también en productos tan variados como carnes frescas, quesos, arroz, turrón, aceite, frutas...

Este crecimiento es una muestra de la apuesta del sector primario europeo por una producción de calidad frente a la cantidad. Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción, como emplear las razas o variedades autóctonas. Asimismo, suele existir un organismo público regulador de la Denominación de Origen, que autoriza exhibir el distintivo a los productores de la zona que cumplen las reglas.

A) EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS DIFERENTES AL VINO

La Unión Europea dispone de tres sellos de calidad que valoran y protegen la calidad alimentaria de los productos agrícolas y alimenticios diferentes del vino y de las bebidas espirituosas.

- **Denominación de Origen Protegida (D.O.P):** nombre de una región o de un lugar determinado que se emplea para designar un producto agrícola o alimenticio originario de dicha procedencia y cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

- **Indicación Geográfica Protegida (IGP):** nombre geográfico de una región o de un lugar determinado que se emplea para designar un producto agrícola o alimenticio que posea una reputación que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, en el que se habrá realizado al menos la producción, o la transformación o la elaboración.

- **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG):** productos agrícolas o alimentarios con características específicas, que se distinguen de otros productos similares, pertenecientes a la misma categoría, bien por haber sido producidos a partir de materias primas tradicionales, o bien por presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o transformación tradicional.

El **Queso Idiazabal** está amparado por una **Denominación de Origen Protegida (D.O.P)** a nivel europeo.

La **Carne de Vacuno del País Vasco - Euskal Okela y el Pimiento de Gernika** están amparados por una **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P)** a nivel europeo.

B) EN EL CASO DE LOS VINOS

En el caso concreto de los vinos, la Ley de la Viña y del Vino clasifica, dentro de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, los siguientes niveles:

- Vinos de calidad con Indicación Geográfica.
- Vinos con Denominación de Origen (DO).
- Vinos con Denominación de Origen Calificada (DOCa).
- Vinos de pagos.

La **Denominación de Origen (DO) para un vino** es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que han sido elaborados en esa zona con uvas procedentes de la misma, disfrutan de un elevado prestigio comercial en atención a su origen y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.

Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como Vino de calidad con Indicación Geográfica.

La **Denominación de Origen Calificada (DOCa):** deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, los siguientes:

- que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen.
- que se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
- que cuente con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
- está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
- ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.

El Txakoli de Álava/Arabako Txakolina, el Txakoli de Bizkaia/ Bizkaiko Txakolina y el Txakoli de Getaria/ Getariako Txakolina y el Cava están amparados por una **Denominación de Origen (D.O.)** a nivel europeo.

Los Vinos de Denominación de Origen Rioja, y dentro de ella, los vinos de RIOJA ALAVESA, están amparados por una **Denominación de Origen Calificada (D.O. Ca)** a nivel europeo.

Conseguir una Denominación de Origen en una zona es un importante esfuerzo para los productores, **sin embargo está garantía sirve para proteger legalmente a nivel europeo a algunos alimentos** que se producen en una zona determinada contra los productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han ganado los alimentos originales tras largos años de producción o cultivo de alta calidad. También contribuye positivamente a organizar ese sector productivo y facilita el acceso del producto a los mercados nacionales e internacionales.

Podemos tomar como ejemplo de esta necesidad de protección legal al Pimiento de Gernika. La gran aceptación y la notoriedad que ha obtenido durante estos últimos años ha favorecido a la utilización fraudulenta de su nombre y a la entrada, mayoritariamente desde Marruecos, de pimiento de menor calidad bajo nombres similares. Recientemente este producto, que cuenta desde 1997 con el distintivo de calidad Eusko Label, ha sido reconocido como una Indicación Geográfica Protegida, lo que supone un reforzamiento de su protección ante toda usurpación, imitación o evocación de su nombre y un mayor prestigio para el producto.





Queso Idiazabal



La oveja latxa es una raza autóctona de Euskal Herria, de origen muy remoto y perfectamente adaptada al medio en el que habita. Muchas generaciones de pastores han vivido de su explotación y cuidado, manteniéndola en un notable estado de pureza y han desarrollado una amplia cultura pastoril, basada en el pastoreo extensivo en los pastos de altura en primavera, verano y otoño y en los valles durante el invierno.

La raza latxa es una oveja de aptitud lechera, con una producción media de leche limitada a unos 180 litros por oveja y temporada, principalmente desde febrero hasta junio, durante un periodo de lactación de 150 días. La raza Carranzana, también de aptitud lechera, proviene del Valle de Karrantza (Bizkaia). Su leche, de gran calidad, se destina mayoritariamente para la elaboración del queso Idiazabal de gran tradición y renombre.

El queso Idiazabal se produce en Euskadi y Navarra desde hace miles de años sin apenas variaciones. Es un queso curado, con una maduración mínima de dos meses que se realiza exclusivamente con leche pura de oveja latxa y/o carranzana y cuajo natural. Se presenta ahumado y sin ahumar. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Idiazabal controla y certifica la calidad del queso, que se identifica con una banda roja característica.

CÓMO SE ELABORA

La leche pura de oveja, sin ninguna transformación previa (es leche cruda y por tanto no puede haber sido pasteurizada) es calentada suavemente en cubas de acero inoxidable hasta alcanzar una temperatura de 30°C.

Se añade el cuajo, que es habitualmente de cordero lechal, limpio, seco, triturado y mezclado con sal. La leche coagulada en unos treinta minutos – según la acidez de la leche y la época del año- hasta formar un gel elástico que se corta con lira en trocitos del tamaño de un grano de maíz.

A fin de facilitar el desuerado, los granos se agitan lentamente y se eleva la temperatura de la cuba poco a poco hasta llegar aproximadamente a 37°C. Con ello se pretende extraer la mayor cantidad posible de suero y conservar sólo las sustancias alimenticias de la leche: su grasa y proteínas. Justamente para eso se inventó el queso.

Cuando los granos se han endurecido suficientemente a juicio del quesero, se interrumpe el calentamiento y se deja que estos granos caigan el fondo de la cuba, cubiertos por el suero.

En el momento de introducir los quesos en los moldes se procede a marcarlos con un número único por queso. De esta manera se consigue el seguimiento de cada pieza.

Después de la prensa, los quesos pasarán a la salmuera – baño de sal y agua – y posteriormente se afinarán en una cámara de maduración a una temperatura de unos 10°C y con una humedad relativa aproximada del 90%. A lo largo de todo el proceso, irá aumentando la acidez, que ayuda a su conservación. Este proceso, durará al menos dos meses, siendo el plazo óptimo para extraer las mejores calidades entre cuatro y ocho meses, según el gusto personal.

CUAJADO → CORTE → MOLDEO → PRENSADO → SALADO → MADURACIÓN



El proceso de elaboración de todos los quesos de oveja elaborados dentro de la Denominación es básicamente el mismo, aunque pueden existir diferencias según la época del año, la zona de elaboración y la técnica del elaborador.

QUESO D.O. IDIAZABAL

El queso Idiazabal es un queso natural y genuino, a la altura de los mejores de Europa, una joya gastronómica que es el resultado de una naturaleza bellísima (Aizkorri, Aralar, Gorbeia, Urbasa...), de unas ovejas autóctonas y apropiadas (la oveja latxa y carranzana) y de la habilidad de unos productores en los que la tradición y el saber se dan la mano.

El Reglamento de la Denominación de Origen (D.O) del queso Idiazabal, creada a finales de 1987, definió unos parámetros básicos para su elaboración: utilización de leche cruda de las ovejas latxa y carranzana, el empleo del cuajo natural de cordero lechal y la posibilidad de su ahumado externo. Con ello, muchos de los quesos puros de oveja producidos y conocidos con diversos nombres correspondientes a los topónimos locales donde se elaboraban (Urbia, Entzia, Gorbeia, Orduña, Urbasa, Aralar...) quedaron protegidos en una única reglamentación por la D.O.

La Denominación de Origen nació para defender al pastor de ovejas latxas y carranzanas y al elaborador del auténtico queso Idiazabal, y garantizar al consumidor su origen y calidad. **Actualmente están acogidas a la Denominación más de 300 ganaderías y 120 queserías**, la mayoría de las cuales pertenecen a productores que elaboran exclusivamente con leche de su propia explotación. Su tamaño, en cualquier caso, garantiza un cuidado artesano, tanto en la elaboración como en la maduración o afinado.

Entre todas estas explotaciones se producen aproximadamente cada campaña unos 8 millones de litros de leche de oveja, transformándose en más de 1.200 toneladas de queso Idiazabal. No olvidemos que **se necesitan cerca de siete litros de leche para elaborar un kilo de queso**, debidamente madurado.

Entre todos los productores han conseguido un queso cuyo prestigio está unánimemente reconocido, como lo demuestran los **numerosos premios** que año tras año viene alcanzando en numerosos concursos y certámenes nacionales e internacionales, entre los que destacamos su declaración de "Producto Patrimonio Culinario Europeo" y la Medalla de Oro de la Academia Internacional de Gastronomía.

Características del queso Idiazabal.

- Tanto la producción de la leche como del queso se desarrolla siempre dentro de Euskadi y Navarra (excepto la zona del valle del Roncal).
- Son quesos elaborados con leche cruda y cuajo de origen natural, mediante prensado y de media a larga curación, con una maduración mínima de dos meses. Su elaboración es artesanal y carece por completo de conservantes o colorantes.
- Se presenta ahumado y sin ahumar.
- Es de forma cilíndrica, homogénea y regular, con caras planas y bordes regulares, aunque dado el carácter artesano de su elaboración se permiten pequeñas irregularidades.
- La corteza debe ser dura y lisa, de color homogéneo, con ligeras señales de los paños utilizados.
- El color de la pasta es mate y homogéneo. Con pocos ojos, de pequeño tamaño, y repartidos al azar por la pasta y ausencia total de grietas.
- Su olor es intenso y característico.
- Su sabor es intenso y equilibrado, con marcado carácter de leche madurada de oveja y algo de sabor de cuajo natural. Una vez ingerido, la sensación de su sabor debe permanecer con intensidad en la boca, prolongando su sabor característico inicial.
- Identificación: A través de un sistema de garantías complejo y riguroso, la Denominación de Origen Idiazabal protege la labor de pastores y pastoras y de elaboradores y elaboradoras garantizando a las personas consumidoras las propiedades que debe cumplir un auténtico queso Idiazabal.



- **Contraetiqueta Holográfica:** cada pieza con Denominación de Origen Idiazabal lleva una contraetiqueta holográfica numerada que asegura su autenticidad por diferentes técnicas.



- **Placa de Caseína:** en la corteza de cada queso encontramos integrada una placa de caseína registrada cuya numeración nos permite conocer la trazabilidad del producto.



- **Logotipo Idiazabal:** el logotipo de la Denominación de Origen con su banda roja está numerado en la etiqueta con el fin de controlar la emisión y la autenticidad de las mismas.



Vino de Rioja Alavesa



El vino elaborado en la comarca de Rioja Alavesa, subzona integrada en la Denominación de Origen Calificada Rioja se caracteriza por su alta calidad y goza de prestigio internacional. En apenas tres centenares de kilómetros cuadrados, una estrecha franja al sur de Álava, entre la Sierra de Cantabria y el río Ebro, la Rioja Alavesa cuenta con una extensión de viñedos que ronda las 13.000 Has. La cosecha media anual se aproxima a los 65 millones de litros de vino, elaborados dentro del marco de control de Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La calidad de sus caldos se debe, en gran medida a tres factores: sus **óptimas condiciones agronómicas, privilegiadas para el cultivo de la vid**, sobre suelos arcillo-calcáreos (excelentes para que las cepas absorban la humedad necesaria), al **clima y a la ubicación de los viñedos** tras la Sierra Cantabria, que protege las viñas de los vientos fríos del Norte, orientando los viñedos al sur disfrutando así de un mayor número de horas de sol, y al **cuidado de sus gentes** que conjugan el legado histórico de elaboración y las nuevas tecnologías en un sector con gran experiencia y especialización.

Las variedades de uva en Rioja Alavesa son uno de los factores que determinan la gran calidad de los vinos y excelente respuesta en la crianza. La mayoría **del vino** que se produce en la Rioja Alavesa se elabora a partir de la variedad de uva conocida como **Tempranillo**, que se considera autóctona de esta comarca. Es un tipo de uva apta para envejecer y da un vino de buen color y moderada acidez. Su nombre procede de la precocidad con la que madura.

Otras variedades existentes en menor medida en la comarca son: la viura (uva blanca procedente del Mediterráneo), la garnacha (de origen aragonés y muy interesante en la elaboración de rosados), el mazuelo (que da lugar a mostos de poco grado), el graciano (también autóctona, produce tintos rojos vivo y aromáticos, excelentes para mezclar con otras variedades de uva), la garnacha blanca y la malvasía.

EL CULTIVO DE LA VID

La vid es, junto con el trigo, uno de los cultivos más antiguos, cuyos inicios se datan hace aproximadamente 4.000 años, en la parte oriental del Mar Negro.

A lo largo de todo el año, y en función de la época y la etapa del ciclo vital de la planta en el que nos encontremos, se realizan distintas **labores en la viña** buscando el resultado del mejor fruto posible, ya que la calidad del vino futuro depende en gran medida de la calidad de la uva que entre en la bodega tras la vendimia.



1. **Poda:** tiene lugar en el invierno, en el período entre la caída de la hoja y el lloro (salida de savia antes del brote de la viña). Es una labor que se realiza manualmente con tijeras especiales. Mediante la poda se pretende dar a la planta una forma determinada y controlar la fructificación de un número determinado de racimos.
2. **Escardado:** eliminación de hierbas que suponen a las cepas una competencia por los nutrientes y el agua.
3. **Espergurado:** eliminación de los brotes de yemas latentes en las partes perennes, para favorecer el desarrollo de los pámpanos principales.
4. **Desniete:** supresión de los pámpanos anticipados de las yemas axilares, para estimular el desarrollo de los pámpanos principales y mejorar la aireación de los racimos.
5. **Despunte:** eliminación mediante corte de las 3-4 hojas de las puntas de los pámpanos principales para asegurar el cuajado de los racimos y liberar los pasillos de vegetación para trabajar con la maquinaria.
6. **Tratamientos fitosanitarios:** aplicación de sustancias contra aquellas enfermedades y plagas que afectan a la producción de uva y a la vida de la planta, produciendo graves daños si no se controlan.
7. **Vendimia:** suele tener lugar al comienzo del otoño. Para decidir la fecha apropiada se tiene en cuenta el contenido de azúcar de la uva, la acidez, el color y su estado sanitario (existencia o no de podredumbre). Se realiza una selección de los mejores racimos en la misma cepa o en la mesa de selección en la llegada a la bodega.

EL VINO DE RIOJA ALAVESA

El sector vitivinícola de Rioja Alavesa ha experimentado cambios espectaculares a lo largo de los últimos años, que han afectado tanto al panorama agrario de la comarca como al sector de elaboración y comercialización del vino. Actualmente el vino de Rioja Alavesa es considerado uno de los mejores del mundo.

La estructura del sector vinícola de Rioja Alavesa se puede dividir en **cuatro subsectores**: cosecheros, cooperativas vinícolas, pequeñas bodegas de crianza y las grandes bodegas de crianza. Como características generales, el vino de la Rioja Alavesa tiene un color brillante y vivo, un fino aroma, un sabor afrutado y un paladar agradable. Su graduación oscila entre los 11 y los 13 grados.

El Tinto es el producto más característico de Rioja Alavesa. Se siguen utilizando dos métodos de producción, el que elabora la vendimia estrujada y despalillada, y el tradicional con la vendimia entera.

El **Tinto del año o vino joven** sigue, en la mayoría de los casos, el método tradicional de **maceración carbónica**, en el que los racimos enteros fermentan en un lago entre 7 y

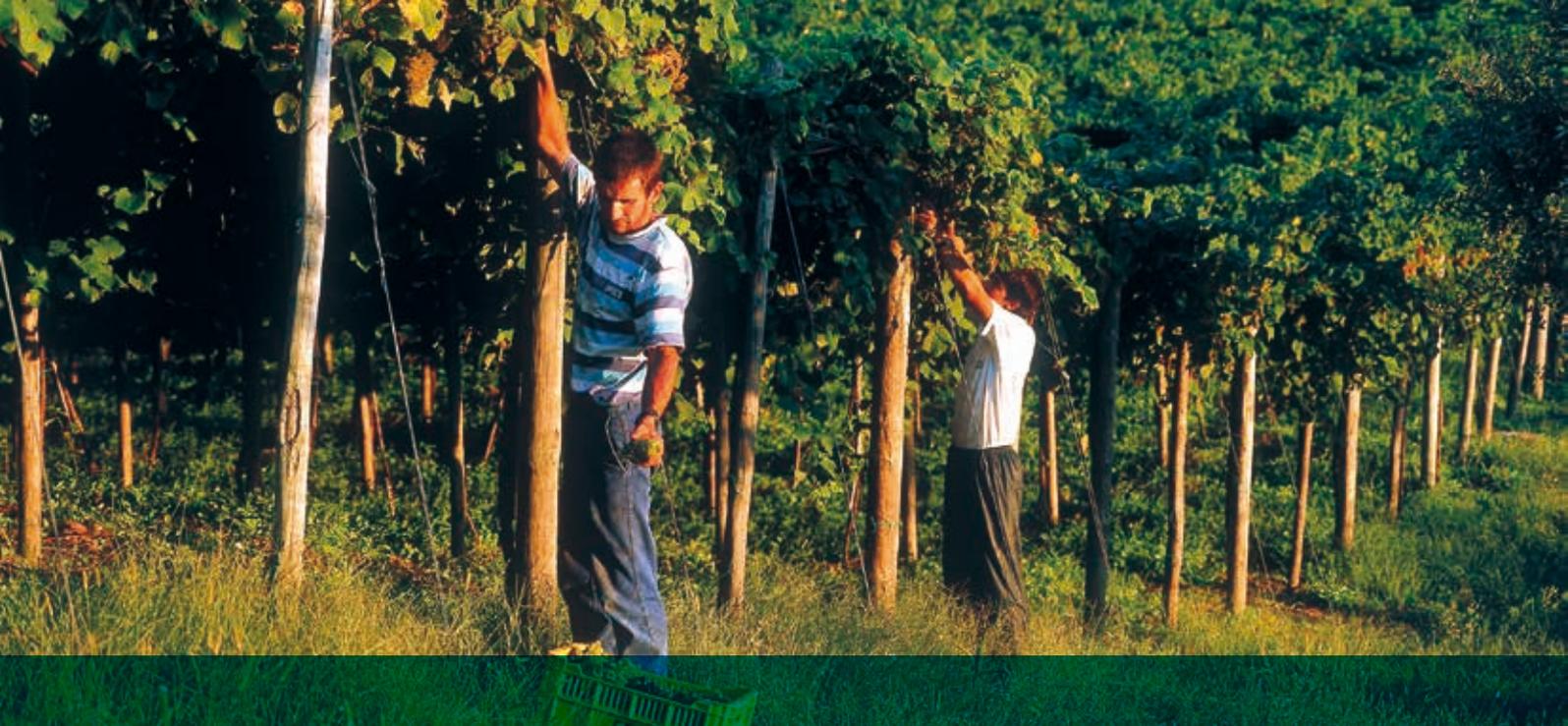


10 días. Libres ya de hollejos y raspones, el mosto obtenido se trasvasa a unas cubas donde termina la fermentación. Este Vino de Año o Joven tiene un aroma y sabor afrutado.

Los **Vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva** se elaboran por el procedimiento bordelés, o despalillado, que consiste en romper la uva retirando los raspones y encubando el mosto con su pasta por un período de siete días. De aquí pasa a los depósitos de fermentación maloláctica, para ser finalmente trasegados de cara a la crianza. La diferencia entre ellos las da el tiempo de envejecimiento: un crianza debe tener al menos 2 años y haber permanecido uno en barrica; un reserva ha de cumplir 3 años como mínimo entre barrica y botella (y uno de ellos en barrica de roble) y un gran reserva pasará al menos 2 años en barrica de roble y completará su sabor con otros tres años en botella.

La característica principal de los **Vinos blancos** es que la fermentación del mosto se hace sin las partes sólidas del racimo, y no hay por tanto maceración de los hollejos. Los **Vinos rosados** por su parte provienen de uvas tintas y fermentan también sin los hollejos. Su proceso de elaboración es similar excepto en una ligera maceración del hollejo. Tanto el blanco como el rosado pueden destinarse a vinos de crianza, con tiempos específicos de crianza en barrica y botella.

El **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja** controla y certifica la totalidad del proceso de producción de la uva y elaboración del vino: las variedades autorizadas, producción por parcela, parámetros físico-químicos y organolépticos del vino, períodos y métodos de crianza, etc., y otorga a aquellos vinos que cumplen los requisitos de su exigente reglamento una precinta numerada de la D.O.Ca. Además los vinos de la subzona de Rioja Alavesa se reconocen con la indicación **"Rioja Alavesa"** impresa en las etiquetas y/o cápsulas.



Txakoli

Durante la Edad Media el cultivo de la vid se desarrolló en toda la vertiente cantábrica. Las condiciones climáticas y los suelos de esta zona dieron como resultado vinos con un carácter muy diferenciado de los elaborados en otras zonas más interiores. Tras siglos de tradición y elaboración las crisis provocadas por las plagas y enfermedades que se sucedieron a lo largo de la segunda mitad del s XIX (oidio, filoxera...) diezmaron nuestros viñedos, manteniéndose tanto su producción como su consumo en un nivel testimonial.

En las últimas décadas del s XX vuelve a resurgir el cultivo de la vid, propiciando el nacimiento de las tres Denominaciones de Origen: Txakoli de Álava/Arabako Txakolina, Txakoli de Bizkaia/Bizkaiko Txakolina y Txakoli de Getaria/Getariako Txakolina. Desde las mismas se ha impulsado su difusión y demanda, llegando a multiplicarse por cinco en los últimos años el número de hectáreas en producción.

La mayoría del viñedo se trabaja en empujado y en laderas resguardadas de los vientos del Norte y del Oeste, buscando siempre la máxima insolación y mínimo riesgo de heladas para alcanzar una equilibrada madurez.

El **Txakoli blanco o Txakoli zuri**, es el más conocido y de producción mayoritaria en las tres Denominaciones de Origen. Se trata de un vino peculiar y con personalidad propia, otorgada por las variedades autóctonas de uva empleadas, en especial la Ondarrabi Zuri y por la climatología y la ubicación de las viñas, orientadas al sur y cercanas a la costa. Es un vino joven, afrutado, con un toque de aguja natural, que posee una graduación media de 10,5 - 12°.

Tiene una acidez más acusada que la de otros vinos, siendo esta una característica propia que les dota de su frescura y viveza características. Su color es brillante, de un tono amarillo pálido con irisaciones verdosas y aromas afrutados o florales.

Uno de los grandes atractivos de los Txakolis blancos reside en su aroma. Desde los frescos y cítricos de la Folle Blanche hasta los más complejos de la Ondarrabi Zuri, Gros Manseng, Petit Manseng y Petit Courbu en donde se combinan aromas de frutas maduras, manzana, hinojo y cítricos.

El **Txakoli rosado o Txakoli gorri**, denominado también "ojo de gallo", se elabora fundamentalmente con Ondarrabi beltza. No representa una gran producción en ninguna de las tres Denominaciones de Origen de Txakoli y casi exclusivamente se elabora en la D. O. Txakoli de Bizkaia. Uno de sus mayores atractivos en cata es su color, con atrayentes tonos rosas y guindas.

El **Txakoli tinto o Txakoli Beltza** es sin duda el gran desconocido de los Txakolis. En las tres Denominaciones se elabora exclusivamente con **Ondarrabi beltza**, poseen una tonalidad violeta-azulada muy marcada y un aroma fragante a heno, con tonos herbáceos y especiados.



VARIEDADES DE VID

Las variedades de vid mayoritariamente empleadas para la elaboración de Txakoli en las tres Denominaciones de Origen son la **Ondarrabi Zuri** en Txakolis blancos y la **Ondarrabi Beltza** en rosados y tintos.

En las tres Denominaciones de Origen éstas son las únicas variedades recomendadas o principales, Además se consideran variedades autorizadas las siguientes:

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

Todas ellas se adaptan bien a la climatología y las cualidades de los suelos de Euskadi.

ELABORACIÓN DEL TXAKOLI

Las principales fases en el proceso de elaboración de los Txakolis blancos se pueden resumir en los siguientes pasos:

- 1. Preparación de la bodega:** antes de la vendimia se requiere la limpieza, orden y revisión de la maquinaria que se va a emplear.
- 2. Despalillado:** separación del grano de uva del raspón, para que únicamente sea estrujado el grano.
- 3. Estrujado y prensado:** tiene como finalidad romper los granos y liberar el mosto, separando el mismo de la piel de la uva (orujos) en la prensa.
- 4. Desfangado:** es la separación por decantación de las impurezas gruesas (restos de uva, tierra...) del mosto antes de su fermentación.
- 5. Encubado para la fermentación:** el mosto obtenido es enviado a depósitos de acero inoxidable, en la que tendrá lugar, gracias a las levaduras, la fermentación alcohólica o conversión de los azúcares del mosto en alcohol, desprendiéndose anhídrido carbónico. Se realiza a temperatura controlada (aprox. 16- 17°C) durante un período que oscila entre 10 y 15 días.
- 6. Trasiegos:** separación del vino obtenido de las lías (sustancias acumuladas en el fondo de los depósitos). En algunas bodegas este proceso no se realiza, sino que el Txakoli se mantiene en los depósitos sobre sus propias lías sin ser trasegado, lo que le confiere parte de su personalidad.
- 7. Filtración:** el paso del Txakoli por un filtro nos proporciona un Txakoli limpio y con brillo.
- 8. Embotellado y etiquetado:** con la etiqueta de la bodega y la precinta o contraetiqueta del Consejo Regulador.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las tres Denominaciones de Origen regulan las variedades permitidas, las técnicas de cultivo, volúmenes de producción, elaboración y realizan pruebas analíticas y organolépticas,

reuniendo a los productores que garantizan la autenticidad y calidad del Txakoli. La expresión de este control son las **precintas y contraetiquetas numeradas y controladas**, que permiten identificar nuestros Txakolis.



TXAKOLI DE ÁLAVA - ARABAKO TXAKOLINA

La Asociación Alavesa de Productores de Txakoli Arabako Txakolina se fundó con el fin de impulsar la recuperación del Txakoli en la Comarca de Aiara, con una larga tradición de este cultivo. Tras varios años de plantaciones de viñas, mejoras en las técnicas vitivinícolas e incorporación de equipamientos en bodega, buscando la obtención de un producto de calidad, en el 2001 se aprobó la Denominación de Origen Txakoli de Álava.

Los resultados obtenidos son muy positivos y en los próximos años se prevé que el número de Hectáreas de superficie de viñedo y kilogramos de uva recolectados no dejen de crecer.

La Denominación de Origen se circunscribe geográficamente a la **Comarca de Ayala**, compuesta por cinco municipios: Ayala/Aiara, Artziniega, Amurrio, Laudio/Llodio y Okondo, en la zona septentrional de Álava, a cuyo clima atlántico se adaptan perfectamente las variedades de vid autóctonas seleccionadas.



TXAKOLI DE BIZKAIA - BIZKAIKO TXAKOLINA

El Txakoli, elaborado en Bizkaia desde hace siglos, estuvo hace unas décadas en serio peligro de desaparición. El impulso de varios productores comprometidos y el apoyo de las instituciones impulsaron la creación de la D.O Bizkaiko Txakolina en 1994. La Denominación comprende **todo el Territorio de Bizkaia** con diferentes suelos y microclimas que enriquecen y aportan variedad a los vinos de la Denominación.

En la actualidad se elabora mayoritariamente Txakoli blanco y, en menor proporción tinto. El antiguamente afamado Txakoli rosado u "ojo de gallo" se produce de manera muy testimonial.



TXAKOLI DE GETARIA - GETARIAKO TXAKOLINA

Es la más veterana de nuestras Denominaciones. Fruto del esfuerzo de recuperación y de calidad llevado a cabo conjuntamente por los cosecheros y la administración vasca, en 1989 el Txakoli de Getaria fue reconocido como **Denominación de Origen** con el nombre de **Getariako Txakolina**. En 2007 la Denominación Getariako Txakolina se amplió a **todo el territorio histórico de Gipuzkoa**.

Sus Txakolis son vinos mayoritariamente blancos y frescos, con aromas frutales, con una leve acidez y efervescencia características.



Producción Integrada



El paso de una producción agraria de subsistencia, con explotaciones de pequeño tamaño, a una producción agraria intensiva, con grandes extensiones de cultivos, supuso un incremento muy importante de la cantidad de alimentos producida por la agricultura, pero trajo como consecuencia un aumento exponencial de las plagas y enfermedades que afectan a los cultivos.

Para luchar contra las plagas y fertilizar el suelo se ha abusado en las últimas décadas del empleo de productos químicos (fitosanitarios, pesticidas...) que han generado importantes problemas: aparición de resistencias, fitotoxicidad, residuos, problemas de salud a los consumidores y de contaminación de los suelos agrícolas por los propios plaguicidas. Todo ello ha producido un aumento extraordinario en el coste de control de plagas, y en algunas zonas o cultivos se ha llegado a la llamada "fase de desastre", en la que el coste del control con plaguicidas es tan elevado que el cultivo deja de ser rentable.

La Producción Integrada es un sistema agrícola de producción de alimentos, que aboga por una mayor utilización de los recursos y mecanismos de regulación naturales para evitar los aportes perjudiciales al medio ambiente, facilitando el desarrollo a medio plazo de una agricultura más sostenible.

En la producción integrada se emplean métodos agronómicos, como labores culturales, fertilización, riego y lucha biológica o química, no de forma sistemática sino en función de una evaluación técnica previa y un diagnóstico que determine la idoneidad o no de la técnica o tratamiento a aplicar, compatibilizando en todo momento la protección medioambiental, las exigencias de la sociedad y la productividad agrícola.



Esta nueva concepción de la producción agrícola supone un cambio de filosofía y actuación desde la agricultura convencional productiva hacia otro tipo de agricultura más racional y sostenible. Los aspectos básicos en los que se fundamenta este sistema de producción son el **control integrado de plagas y enfermedades, la fertilización y la selección genética**.

LA PRODUCCIÓN INTEGRADA EN EUSKADI

En Euskadi se aprobó en el año 2001 el Decreto 31/2001, sobre Producción Integrada (modificado por el Decreto 259/2003). En él se definen los pilares básicos de actuación en la producción, elaboración y comercialización de los productos agrarios y alimentarios, de origen animal y vegetal para el Control Integrado de plagas y enfermedades, fertilización y selección genética.

Este sistema de producción se ha ido desarrollando e implementando progresivamente en Álava, Bizkaia, Gipuzkoa. En primer lugar **se informa a los productores y técnicos** de cuales son los costes y requisitos necesarios para la implantación de sistemas de producción integrada. Después **se establece cual es la formación necesaria** que necesitan recibir los productores y técnicos responsables de las explotaciones agrícolas y por último **se elaboran las Normas Técnicas de Producción Integrada** para cada tipo de producción.

El Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (**NEIKER-Tecnalia**) trabaja en líneas de investigación para la mejora y adecuación de estos sistemas, realizando controles periódicos en las explotaciones y tomando muestras para detectar las posibles plagas y enfermedades y aconsejando a las explotaciones a la hora de realizar los tratamientos y sueltas de depredadores.

HAZI es la entidad de Seguimiento y Verificación de la Producción Integrada en el ámbito de Euskadi. Su función principal es **realizar el seguimiento y verificar el cumplimiento**, por parte de los operadores inscritos en los registros de los distintos productos agrarios de las Normas Técnicas de Producción Integrada.



CULTIVOS REGULADOS EN LA ACTUALIDAD

Están publicadas las Normas Técnicas de Producción Integrada de: hortícolas en Invernadero (concretamente lechuga, tomate, pimiento y acelga), de Producción Integrada de Frutales (específicamente Kiwi y manzano) y para la producción de patata, el cultivo de remolacha azucarera, la vid y el vacuno de leche.

Estas normas reflejan el esfuerzo compartido del sector agrario y la administración para situar al sector agroalimentario vasco como referente de calidad en cuanto a la mejora de los procesos productivos y a la calidad de sus productos.





ES-ECO-026-VAS



Alimentos de Producción Ecológica de Euskadi



La agricultura ecológica, biológica u orgánica es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin usar insumos que tengan efectos adversos. La agricultura orgánica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella⁽¹⁾.

La agricultura ecológica está regulada en toda Europa por el Reglamento Comunitario 834/2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y en Euskadi, es el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEK) la entidad que certifica la autenticidad del producto conforme a dicha reglamentación.

La alimentación ecológica gana peso en la cesta de la compra, en una tendencia que se confirma a escala mundial. A pesar de ser aun un sector minoritario en Euskadi, la producción ecológica tiene el potencial para ser la apuesta de futuro del sector agrario vasco, porque sus valores son los valores futuros de la sociedad, que desea hacer compatible una alimentación sana con el respeto al medio ambiente.

La agricultura ecológica se base en los principios de la SALUD, ECOLOGIA, EQUIDAD y PRECAUCION. La variedad de productos ecológicos es tan amplia como diversa es la propia alimentación.



⁽¹⁾ Tal y como se aprobó en la asamblea general del IFOAM, la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica, en Vignola, Italia en junio del 2008.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

1. **Son saludables y nutritivos.** Su composición equilibrada nos permite disfrutar de los sabores de siempre. Saben a lo que son.
 - **Saludables** porque solamente se producen en ambientes sanos para el cultivo, el medio ambiente, los animales y el propio agricultor, sin pesticidas ni abonos de síntesis química, ni piensos intensivos y transgénicos.
 - **Nutritivos** porque no se permite forzar artificialmente los ciclos naturales de las plantas ni el crecimiento natural de los animales y se ha respetado al máximo el bienestar animal.
2. **Los producen artesanos de la tierra,** a partir de su buena mano y con la alianza de una tierra fértil y llena de vida. Tanto la producción vegetal como la animal tienen que estar ligadas a la tierra, se prohíbe el cultivo de plantas en hidroponía o la cría de animales sin tierras de pasto.
3. Los agricultores y ganaderos ecológicos son **defensores y enriquecedores del medio ambiente.** Contribuyen entre otros efectos, a mitigar el cambio climático, mejorar la eficiencia energética de los sistemas agrarios, favorecer la biodiversidad y reducir la acumulación de contaminantes en el medio.
4. Se aplica el **principio de precaución** renunciando al uso de transgénicos u artificios de síntesis química para la lucha contra plagas y enfermedades que en muchos casos se demuestran innecesarios. Las normas de producción ecológica prohíben explícitamente el cultivo y uso de organismos modificados genéticamente, ya sea para la alimentación animal o para la humana.
5. En los productos elaborados **se restringe el uso de aditivos.** Durante el proceso de transformación y elaboración de productos alimentarios ecológicos, únicamente se puede utilizar un número muy reducido de aditivos, que son los indispensables para asegurar que la transformación se realiza con todas las garantías de seguridad y sin alterar la naturaleza del producto.
6. Es un método productivo **perfectamente definido y normalizado** desde hace más de 30 años que cuenta con un sistema internacional para el reconocimiento de normas. En el caso de la Unión Europea cuenta con una normativa única para todos los estados miembros.
7. La labor de las personas y empresas que participan en el proceso de producción, elaboración y comercialización de alimentos ecológicos está sometido a un seguimiento periódico por **entidades de certificación** independientes y reconocidas.

EL SELLO ECOLÓGICO

Para identificar un alimento ecológico hay que recordar que **los términos Ecológico, Eco, Biológico, Bio y Orgánico** están reservados en exclusiva a los alimentos obtenidos aplicando este sistema de producción.

El proceso de transición desde un sistema convencional al ecológico se denomina Conversión. Comienza desde el momento en que las prácticas son conformes a las reglas de producción ecológica. Se gestiona parcela a parcela y debe ser objeto de control.

En este sentido, para hacer uso de la mención de agricultura ecológica, los procesos productivos están sometidos a unos **controles estrictos**, realizado por una entidad de certificación autorizada.

En la etiqueta de estos alimentos ha de aparecer el nombre y el código de la entidad que certifica la autenticidad del producto. Los alimentos certificados en Euskadi llevan el código **(ES-ECO-026-VAS)** y el sello de ENEEK. El logo ecológico de la UE, bautizado como la "eurohoja", es obligatorio para todos los alimentos ecológicos preenvasados en la Unión Europea. También se puede utilizar el logotipo europeo de forma voluntaria en alimentos ecológicos no preenvasados producidos en la UE.



ES-ECO-026-VAS

TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Con la producción ecológica se pretende buscar un modo de obtención de recursos del suelo, en la cantidad y calidad necesaria, **sin hipotecar la continuidad productiva de éste ni erosionar el patrimonio medioambiental común**. Es una producción basada en la tierra y en su capacidad natural para producir alimentos. El cultivo hidropónico está expresamente prohibido.

En cambio, utilizan la rotación de los cultivos, control biológico de las plagas, cultivos de abonos verdes, etc., y **todo ello con el fin de mantener un ecosistema en equilibrio y la productividad del suelo**, del que se nutren las plantas, sin deteriorar el entorno ni contaminar los alimentos.

La ganadería ecológica está ligada a la tierra, tiene un enfoque extensivo, se basa en una alimentación del ganado ecológica y autoproducida, cuidándose con especial atención el bienestar animal.

Los productos ecológicos elaborados conservan las características propias de los alimentos.

Todos los procesos desde la producción hasta la elaboración están **controlados** en todas y cada una de sus fases.

Las técnicas ecológicas tienen un planteamiento integrador, aprovechando técnicas tradicionales y modernas, recogiendo la sabiduría tradicional y los conocimientos científicos actuales, utilizando además racionalmente los recursos a su alcance. En definitiva, la producción ecológica se aplica a todos los ámbitos de la producción de alimentos, pero cada actividad tiene sus particularidades:



PRODUCCIÓN VEGETAL

- Son producciones ligadas a la tierra. Se busca mantener e incrementar la materia orgánica de la tierra, lo que hace que el suelo fértil se establezca y sea más resistente a alteraciones externas.
- Sólo se emplean abonos orgánicos. El uso de estiércol procedente de ganaderías intensivas no está permitido.
- Se respetan los ciclos naturales de los cultivos. El producto, de temporada.
- Las baserritarras plantan una gran variedad de cultivos para poder realizar una rotación adecuada.
- Las plantas y semillas proceden de la producción ecológica.
- No se utilizan herbicidas para el control de las hierbas adventicias.
- Sólo se permiten fitosanitarios procedentes de sustancias naturales.
- El uso del cobre está limitado: pueden aplicarse como máximo 6kg de cobre por hectárea y año.

Agricultura ecológica. ¡Buena por naturaleza!

GANADERÍA

Origen

- Se da importancia al hecho de que las razas estén adaptadas a las condiciones climáticas locales.
- Los animales deben nacer y criarse en ganaderías ecológicas.

Manejo

- Cuando las condiciones atmosféricas lo hacen posible, los animales están al aire libre.
- No se atan ni aíslan en cubículos individuales, excepto en casos puntuales.
- El suelo de las cuadras es firme. Se buscan condiciones ambientales óptimas (buena ventilación, humedad adecuada, poco polvo...).
- Se limita el número de animales, para que puedan moverse con libertad.
- Se limita al máximo el sufrimiento de los animales, incluso en el momento del sacrificio.

Alimentación

- La alimentación procede de la agricultura ecológica o en conversión, y ha sido producida principalmente en la propia finca o en fincas cercanas.
- Para los rumiantes, el forraje supone más del 70% de la ración diaria. Los cerdos y las aves siempre deben tener forraje a su disposición. Los mamíferos jóvenes se alimentan de la leche materna.
- Los transgénicos no se permiten.
- No se permite el uso de sustancias que aceleren el crecimiento o la producción. No se pueden utilizar hormonas para el control de la reproducción.

Sanidad

- La selección de razas adecuadas, la alimentación de calidad, el ejercicio físico diario y al aire libre, la carga ganadera adecuada y las condiciones buenas higiénicas son la manera de garantizar la salud de la cabaña.
- Los medicamentos que se utilizan proceden de la fitoterapia y de la homeopatía.
- No se admite el uso preventivo de medicamentos alopatícos ni de antibióticos.
- En casos graves pueden utilizarse medicamentos alopatícos bajo supervisión veterinaria. Para comercializar los productos de los animales tratados, el periodo de seguridad se duplica.

Ganadería ecológica. De lo que se come se cría

Transformación

- Los ingredientes procedentes de la agricultura ecológica son mayoría en los productos transformados: por lo menos el 95% de los ingredientes (en peso) tienen que ser ecológicos.
- Si entre los ingredientes hay materias primas procedentes de Europa y de otros países terceros, la etiqueta lo indicará con el identificador UE/No UE.
- No pueden utilizarse ingredientes que procedan de OGMs.
- Se reduce al máximo el uso de aditivos. Sólo se admiten aquellos que tengan un origen natural.
- Al elaborar productos transformados, se registran los ingredientes utilizados, las cantidades y las incidencias en fichas de procedimiento.
- La elaboración de producto ecológico se realiza en series ininterrumpidas, separadas de otros tipos de producción ya sea por medios físicos, o en el tiempo.

Alimentos ecológicos. De total confianza.





Los bosques y la madera de Euskadi. Gure Zura



Si pensamos en una postal de Euskadi tal vez la primera imagen que nos venga a la cabeza sea la de un entorno verde, muy verde, frondoso y lleno de vida ¿verdad?

Nuestros bosques son un componente fundamental del capital natural de Euskadi, una de las principales señas de identidad de nuestro paisaje; un factor determinante en el desarrollo de nuestro pueblo, nuestra cultura y tradiciones. Un espacio en el que sentimos la naturaleza y en el que podemos disfrutar de actividades al aire libre en nuestros momentos de ocio y descanso.

Además de su función económica como fuente de recursos madereros los bosques aportan una serie de funciones muy útiles para la sociedad. Ayudan de manera notable al desarrollo de las zonas rurales, revisten un valor esencial para la conservación de la naturaleza, desempeñando un importante papel en la **preservación del medio ambiente**. Contribuyen a purificar el aire que respiramos. Ante la amenaza del cambio climático los bosques actúan como sumideros de carbono, secuestrándolo de la atmósfera y fijándolo a los árboles y tienen un papel capital en la protección del suelo en el aprovechamiento y regulación del agua.

Por todo ello la palabra que mejor se ajusta a los usos del bosque es la **multifuncionalidad**. Esto significa, por ejemplo, que en un bosque destinado inicialmente a la protección del suelo, pueden darse simultáneamente funciones de protección de la biodiversidad y usos recreativos, y también puede llevarse a cabo una corta selectiva de madera, sin que se pierda ninguna de estas funciones.

LA IMPORTANCIA ECONÓMICA DE NUESTROS BOSQUES

La función económica primordial y tradicional de los bosques es su utilización como **recurso renovable para la obtención de madera y otros productos**, como resina, corcho, pastos, setas y bayas.

Desde hace siglos nuestros bosques nos han proporcionado recursos económicos. En la Edad Moderna fue muy importante la corta de leña para la fabricación de carbón vegetal para las ferrierías. Durante los siglos XVII y XVIII se reforestaron grandes zonas para producir árboles para la construcción naval. A comienzos del s. XX la cubierta forestal de Euskadi era muy escasa, entonces se comenzó a reforestar con diversas especies y pronto se vio que la especie que más interesaba a los propietarios privados era el Pino insignis. A partir de los años 40 el desarrollo industrial provocó que una buena parte de la población rural se trasladase a las ciudades, dejando sin uso importantes superficies de tierra en los caseríos, que se repoblaron rápidamente para obtener un beneficio de esas tierras.



Actualmente la superficie cubierta por árboles alcanza las **396.700 Ha, el 55% de la superficie total de Euskadi, situándonos así como la Comunidad Autónoma del Estado con mayor proporción de superficie forestal arbolada. Tenemos 106 árboles por cada habitante, de los cuales 67 son frondosas y 39 coníferas.**

Para mantener esta importante masa forestal de nuestro territorio es imprescindible contar con el trabajo y la colaboración de los propietarios forestales ya que el **80% de la superficie arbolada de Bizkaia y Gipuzkoa es privada**, y en Álava el bosque privado ronda el 23%. En los últimos 30 años nuestra superficie arbolada ha aumentado de 353.120 a 396.692 hectáreas.

Los bosques son pues un importante activo de nuestra economía. Según un reciente estudio el sector de la madera aporta el 1.53 % del PIB, con un impacto en la economía de 1.010 millones de euros anuales. Si a ello le sumamos, la valoración de servicios ambientales la contribución total se acerca al 1.8%.

GESTIÓN FORESTAL SOSTENIBLE

Como hemos visto el valor económico que tiene para nuestra sociedad la existencia de los bosques de frondosas y coníferas va más allá del que proporcionan los ingresos derivados de la obtención de la madera contribuyendo de manera efectiva a la preservación del medio ambiente.

La gestión de los bosques es indispensable para su mantenimiento. Cuando un bosque se gestiona con criterios de sostenibilidad, garantizando su pervivencia a largo plazo, la tala es sólo una parte del proceso de regeneración del bosque. La actividad forestal maderera realizada en nuestros bosques con criterios de Gestión Forestal Sostenible contribuye por lo tanto al mantenimiento y conservación de los mismos.



MADERA CERTIFICADA

La madera es una materia prima muy versátil que se adecúa a todo tipo de necesidades. Es un material solvente, contrastado y testado. Además es una **materia prima natural**, que no requiere de complejos procesos industriales en su cadena de producción. Sus procesos de transformación (tala, transporte, aserrío, etc.) requieren en general **mucha menos energía que los de otros materiales** como el acero, el aluminio, los plásticos, el cemento, etc. Es **fácilmente reciclable** (convirtiéndose en material para tableros, pasta de papel, serrines, biomasa, etc.), **biodegradable** (no contamina suelos, aguas o atmósfera) y **contribuye a reducir el cambio climático**, por el importante papel de los bosques como sumideros de carbono. Además, si la materia prima es local, genera pocos

impactos ambientales asociados al transporte, reduciendo así las emisiones de CO2 a la atmósfera.

Hoy en día **la madera está presente en la realización de infinidad de productos**, desde los más tradicionales, como la elaboración de tableros y muebles, hasta la elaboración de productos estructurales o la fabricación de envolventes para edificios y fachadas. La gama de productos incluye también equipamientos exteriores, carpintería, pallets y embalajes, bioenergía, pasta de papel...

Para garantizar a los consumidores de productos derivados de la madera que éstos proceden de bosques gestionados con criterios medioambientales, sociales y económicos, ha nacido la **certificación forestal**, un sello emitido por entidades independientes que supervisan las buenas prácticas forestales, garantizando que la madera proviene de una gestión forestal sostenible. Las dos certificaciones más importantes actualmente son PEFC y FSC, siendo la certificación **PEFC** la más implantada en Euskadi y en el resto de Europa.

La certificación de nuestra madera mejora su comercialización, ya que la madera certificada permite competir en países y mercados que valoran y demandan una garantía de sostenibilidad y requiere la puesta en marcha de planes de gestión de los bosques que mejoran el control de los trabajos forestales.

RAZONES PARA CONSUMIR MADERA LOCAL:

La madera de nuestros bosques:

- **contribuye a la creación de riqueza en Euskadi:** existen 20.000 propietarios forestales registrados en Euskadi. Además, el sector forestal-madera agrupa alrededor de 900 empresas, con un volumen de negocio anual que se sitúa en torno a los 800 millones de euros.
- **contribuye a la creación de empleo en el País Vasco:** los propietarios, rematantes, transformadores de 1ª y 2ª transformación, bioenergía y papeleras dan empleo a más de 18.000 trabajadores en Euskadi.
- **contribuye al desarrollo de nuestro medio rural:** un sector primario fuerte es fundamental en la economía actual, ya que es la base sobre la que descansa una economía industrial y de servicios que no debe perder de vista sus origen y sus raíces.
- **contribuye al bienestar social:** el sector forestal-madera de Euskadi en su apuesta por la gestión sostenible de nuestros montes y de sus productos, generando beneficios económicos, medioambientales y sociales, los tres pilares básicos que contribuyen al bienestar de nuestra sociedad.

BASKEGUR, es la Asociación Profesional representativa del sector forestal de la madera vasca e incorpora toda la cadena de valor del sector, desde la propiedad forestal hasta la industria transformadora, pasando por empresas de bioenergía.



Fotografía de Gema Arrugaeta
Gema Arrugaeta en argazkia

El sector primario como futuro profesional



El medio rural vasco tiene un importante potencial que ofrecer a nuestra sociedad, es una actividad con futuro, un creciente reconocimiento y prestigio social, y potencialidades suficientes para atraer a nuevos jóvenes agricultores/as y ofrecer salidas profesionales a las personas que trabajan o quieren iniciar su actividad laboral en el sector primario, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena.



Se trata además de un sector que ofrece múltiples posibilidades de emprendizaje respaldadas por el apoyo y las ayudas de las instituciones vascas.

En el caso de las personas que cuentan con una idea de emprendimiento para crear una empresa HAZI ofrece asesoramiento, tanto en la fase inicial de dar forma a la idea de empresa como en la fase de puesta en marcha de la misma, dentro de los programas GAZTENEK y GEROA.

Por todo ello el sector primario es en la actualidad una oportunidad de futuro para las y los jóvenes con interés por la innovación, la tecnología y el entorno rural, marítimo y/o pesquero.



Para iniciarse en este desarrollo profesional las posibilidades formativas en la CAPV son amplias y variadas. La **formación agraria y alimentaria de carácter reglado o Inicial** es competencia del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco y la **formación agraria y alimentaria del carácter no reglado o Formación para el Empleo** es una competencia compartida entre el Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad (a través de la **Fundación HAZI**) y **LANBIDE del Gobierno Vasco**.

FORMACIÓN INICIAL AGRARIA

Los ciclos formativos que se imparten en la actualidad son:

FAMILIA AGRARIA

- **Ciclos Formativos de Grado Medio:** Producción Agropecuaria, Producción Agroecológica, Jardinería y Floristería y Aprovechamiento y conservación del medio natural.
- **Ciclos Formativos de Grado Superior:** Gestión Forestal y del Medio Natural y Paisajismo y Medio Rural.

Los centros que imparten esta oferta formativa son: Instituto Agrario de Arkaute, IES Murgia, Escuela Agraria de Derio y Fraisoro Eskola.



FAMILIA MARITIMO-PESQUERA

- **Ciclos Formativos de Grado Medio:** Navegación y Pesca de Litoral, Mantenimiento y Control de la Maquinaria del Buque y Embarcaciones, Cultivos Acuícolas, Operaciones Subacuáticas e Hiperbáricas.
- **Ciclos Formativos de Grado Superior:** Transporte Marítimo y Pesca de Altura, Organización del Mantenimiento de Maquinaria de Buques y Embarcaciones, Acuicultura.

Los centros que imparten esta oferta formativa en Euskadi son: Bermeoko Nautika Eskola, Ondarroako Antiguako Ama Arrantza Eskola, IES Náutico Pesquero de Pasaia Blas de Lezo.

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO EN EL SECTOR AGRARIO Y CADENA DE VALOR

HAZI, en colaboración con los centros integrados de formación agraria, impulsa la cualificación del personal del sector a través de la **Formación para el empleo** (FPE). Los **objetivos** de la FPE son:

- **Mejorar la competitividad y la sostenibilidad** del sector primario y alimentario y del medio rural vasco.
- **Responder a las necesidades formativas y de cualificación profesional. Profesionalizar** el sector primario, empresas agroalimentarias y medio rural.
- **Impulsar la adquisición y actualización permanente de conocimiento.**
- **Favorecer la incorporación** de jóvenes al sector primario.
- **Animar el desarrollo de proyectos y actividades.**
- **Potenciar el uso de las nuevas tecnologías en el sector primario y medio rural.**

HAZI desarrolla una **amplia oferta semestral de acciones formativas**, clasificada en diferentes subsectores y ámbitos de trabajo. **Tanto el diseño como la oferta de las actividades formativas se realizan en estrecha colaboración con todos los agentes sectoriales e institucionales de nuestro sector primario y medio rural. Esta oferta formativa se desarrolla con la colaboración de** los centros agrarios dependientes del Dpto. de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco: Instituto Agrario de Arkaute, Escuela Agraria Derio, Fraisoro Eskola.

Dentro de la Formación para el empleo se ofertan **distintas modalidades formativas**, dirigidas a distintos perfiles de alumnado:

- **Formación intensiva:** cursos de larga duración y sobre temas específicos. Su principal **objetivo es favorecer la incorporación al sector de gente joven.** La temática que se aborda en este tipo de cursos es variada: Horticultura, Fruticultura; Agricultura ecológica; Vitivinicultura y enología; Ovino de leche; Agroturismo, Fundamentos básicos de ganadería, etc.
- **Formación Continua:** cursos de duración variable, cuya temática es diversa: General, Agrícola, Forestal y medio natural, Jardinería, Hortofruticultura, Ganadería, Viticultura, Agroturismo y Empresas agroalimentarias.
- **Formación para empresas agroalimentarias:** se dirige a las personas que trabajan en las empresas del sector primario vasco, con el objetivo de aumentar su profesionalización y cualificación.

Para consultar la oferta formativa:

www.hazi.eus



