

BESTELAKO XEDAPENAK

EKONOMIAREN GARAPEN ETA LEHIAKORTASUN SAILA

1908

AGINDUA, 2013ko martxoaren 20koa, Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasuneko sailburuarena, «Euskal Okela» o «Carne de vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren baldintza-agiria onartzeko dena.

Kontseiluaren 2006ko martxoaren 20ko 510/2006 (EE) Erregelamenduak, nekazaritza- eta elikadura-produktuen adierazpen geografikoak eta jatorrizko deiturak babesteari buruzkoak, ezartzen du zer prozedura jarraitu behar duen estatu kide batek giza elikadurara zuzendutako nekazaritza-produktu bat jatorrizko deitura edo adierazpen geografiko babestu gisa onartua izateko, eta 9. artikulua ezartzen du zer prozedura jarraitu behar den lehenago argitaratutako baldintza-agiri bat aldatzeko. Estatuan, urriaren 3ko 1335/2011 Errege Dekretuak arautzen du, gaur egun, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei erkidegoko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura.

Lehen, honako errege-dekretu honek arautzen zuen prozedura: jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei erkidegoko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko prozedura arautzen duen urriaren 22ko 1643/1999 Errege Dekretuak. Prozedura horri jarraikiz, 2005eko martxoan, Euskal Okelaren Batzorde Profesionalak adierazpenaren baldintza-agiria aldatzeko eskatu zuen, bi helbururekin: batetik, agiri hori erregistroko eskabidea aurkeztu zenetik arau aplikagarrietan izan diren aldaketetara egokitzea; eta bestetik, beste betebeharrak batzuk erans-tea, hala nola arraza babestuak eta animalien adina.

Legez ezarritako prozedurari jarraikiz, 2007ko otsailaren 17an ebazpen bat argitaratu zen Estatu Aldizkari Ofizialean, baldintza-agiria aldatzeko eskaria aditzera ematen zuena, aurka egiteko epearen ondorioetarako. Epe horretan ez zen batere idazkirik aurkeztu aurka egiteko. Ondorioz, aldatzeko eskariari buruz aldeko ebazpena eman zen. Aldeko ebazpen hori Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2007ko abenduaren 12ko Aginduaren bidez eman zen (agindu haren bitartez, «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren baldintza agiria aldatzeko eskabidearen aldeko ebazpena ematen zen), eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioari jakinarazi zitzaion, urriaren 3ko 1335/2011 Errege Dekretuaren 15. artikuluan ezarritako aldatze-eskaria helarazteko.

2009ko urtarrilaren 23ko Estatu Aldizkari Ofizialean argitaratu zen aldatze-eskariari babes nazional iragankorra ematen zion ebazpena. Europako Batzordeak, eskaria ebaluatu ondoren, eskariaren zati batzuk aldatzeko eskatu zuen, hala nola, arraza babestuak, animaliak hiltzeko adina eta konformazioan egindako aldaketak.

Gainera, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2007ko abenduaren 12ko Aginduaren bidez emandako aldeko ebazpena eman zenetik egindako aldaketa teknikoak sartu dira, baldintza-agiria hasierako eskaria egin zenetik arlo horretako arauetan izandako aldaketetara egokitu behar delako, hala nola, haragiaren kalitateari buruzko baldintza berriak ezartzea, jatorri-proba (pentsu-ekoizleak barne hartuta), eta lortzeko metodoari buruzko gai batzuk ere bai. Era berean, produktuaren ziurtatze- eta identifikatze-eskema Batzordeak erregistratutako gaur egungo eskemetara egokitu da eta argitu egin dira, oro har, beren idazketagatik errakuntzak sorraraz ditzaketen arloak.

Adierazpen Geografiko Babestuaren (AGB) agiri berria Batzordera bidalita, eta Batzordearen 2006ko martxoaren 20ko 510/2006 Erregelamenduaren 7. artikulua aztertirik, Batzordeak «Euskal Okela» o «Carne de Vacuno del País Vasco» AGBaren Dokumentu Bakarra argitaratu zuen, Europar Batasunaren Aldizkari Ofizialean. Aginduzko denbora-tarteak pasa ostean, Batzordearen 2011ko abenduaren 19ko 1365/2011 (EB) Erregelamenduaren bidez, Adierazpen Geografiko Babestua («Euskal Okela» o «Carne de Vacuno del País Vasco») erregistratu zuen Batzordeak Jatorrizko Deitura Babestuen eta Adierazpen Geografiko Babestuen Erregistroan (2011ko abenduaren 22ko EBAO, L 341/27).

Batzordearen eskariz egindako aldaketen ondorioz, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2007ko abenduaren 12ko Agindua edukirik gabe geratu da. Hori dela eta, «Euskal Okela» o «Carne de vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren baldintza-agiri berria onartu behar da, eta aipatutako agindua indargabetu.

Bestalde, Hazi Fundazioa izendatzen da izendatuta geratzen da adierazpen geografiko babestuaren menpeko produktuak kontrolatu eta ziurtatzeko, bera baita Akreditazio Erakunde Nazionalak UNE EN 45011 araua betez adierazpen hori ziurtatzeko akreditatu duen erakunde bakarra.

Hori horrela, honako hau

XEDATZEN DUT:

1. artikulua.– Baldintza-agiria onartzea.

«Euskal Okela» o «Carne de Vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren (AGB) baldintza-agiria onartzea, agindu honen eranskinean jasotzen dena. Baldintza-agiri hori bi helbururekin onartzen da: batetik, Europar Batasunak egindako eskarietara egokitzea, eta, bestetik, adierazpen geografiko babestuaren betebeharrak teknikoetara egokitzea.

2. artikulua.– Adierazpen geografiko babestua kontrolatzea.

1.– Hazi Fundazioak «Euskal Okela» o «Carne de Vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren menpeko produktuak kontrolatu eta ziurtatuko ditu, bera baita Akreditazio Erakunde Nazionalak UNE EN 45011 araua betez adierazpen hori ziurtatzeko akreditatu duen erakunde bakarra.

2.– Egin beharreko kontrol-lanak urteko analisi- eta kontrol-plan batean zehazten dira, eta hor jasota dago ekoizleen, etiketatzaileen, zatikatze eta xerratze gelen, saltzaile-maioristen, pentsu-fabriken, hiltegien eta salmenta-lekuko ikuskapenen ebaluazioa. Ebaluazio horiek eskatzaile berrien aurretiazko ziurtapena egiten denean nahiz geroko jarraipen-ekintzak egiten direnean gauzatuko dira.

3.– Elikagaien kalitatearen eskumena duen zuzendaritzak gainbegiratuko du Hazi Fundazioaren jardura.

XEDAPEN INDARGABETZAILEA

Indarrrik gabe uztea Nekazaritza, Arrantza eta Elikadurako sailburuaren 2007ko abenduaren 12ko Agindua, «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren baldintza-agiria aldatzeko eskabidearen aldeko ebazpena emateko dena.

2013ko apirilaren 22a, astelehena

AZKEN XEDAPENAK

Lehenengoa.– Elikagaien kalitatearen eskumena duen zuzendaritzak Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministeriora bidaliko du agindu hau, behar diren ondorioak izan ditzan.

Bigarrena.– Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2013ko martxoaren 20a.

Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasuneko sailburua,
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

2013ko apirilaren 22a, astelehena

ERANSKINA

BALDINTZA-AGIRIA

«EUSKAL OKELA» EDO «CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO» ADIERAZPEN
GEOGRAFIKO BABESTUA (AGB)

Izena

«Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco».

Produktuaren deskribapena

Behiki freskoa, Euskal Autonomia Erkidegoan betidanik hezitako behi-arrazetatik datorrena, arraza hauetatik alegia: arraza piriniotarra, limousina, suitzar arrea, blonda, terreña eta beren gutzaketak; gurutzaketen kasuan, aipatutako arrazen genetika-portzentajea % 50ekoa izango da.

Babestutako arrazak bost badira ere, arraza piriniotarra da bereziki aipagarria, bertako behia delako.

Animalien adinaren arabera, hiru haragi-mota bereizten dira:

- a) «Txahala-Txekorra»: 8 hilabetetik 24 hilabetera bitarteko adina duten animalien haragia.
- b) «Zaharra»: 24 hilabetetik 84 hilabetera bitarteko adina duten animalien haragia.
- c) «Idia»: 24 hilabetetik 59 hilabetera bitarteko adina duten animalia ar irenduen haragia.

Mota bakoitzak honako baldintza hauek bete behar ditu:

- Konformazioa: «Txahala-Txekorra»: Europa sailkapeneko S, E, U eta R kategoriak. «Zaharra-Behiki Nagusia» eta «Idia»: Sailkapen horretako S, E, U, R eta O kategoriak.
- Koipeztatze-egoera: «Txahala-Txekorra»: gutxienez «2. klasea». «Zaharra» eta «Idia»: gutxienez «3. klasea».
- Haragiaren kolorea: haragiak ez du ohiz besteko kolorerik izango, eta haragi mota bakoitzari dagokion kolorea izango du, adinaren eta koipeztatze-egoeraren arabera.
- Ezaugarri kimikoak: mota guztietako kanal guztietan, pH-a gutxienez 5,9 izango da, eta hori animalia hil eta 24 ordura neurtuko da, bizkar-muskulu luzean neurtu ere.
- Heltzea: haragiaren heltzea zazpi egunekoa izango da animalia hiltzen duten egunetik hasita, Estra eta A Lehenengoa merkataritza-kategorietako aleetarako; eta hiru egunekoa, gainerakoetarako. Ontziratutako haragi-zatien kasuan, ordea, gutxienerako heltze-aldia produktuaren kontserbazio, formatu eta aurkezpen sistemen arabera ezarriko da.

Eremu geografikoaren mugatzea

«Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» izendapenaren azpian babestu beharreko haragiaren ekoizpenerako azienda hazi, ekoitzi, hezi eta sakrifikatzeko eremua Euskal Autonomia Erkidego osoa izango da, alegia Araba, Gipuzkoa eta Bizkaia probintziak.

Jatorri-froga

Animaliak mugatutako eremu geografikoan sortu, hazi eta sakrifikatu egin behar dira.

Honako hauek dute «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» izendapenarekin zerikusia: ganadutegiek, pentsu-ekoizleek, zatikatze-gelek, saltzaile maioristek eta saltoki minoristek. Horiek guztiek kontratu bidez konpromisoa hartu beharko dute izendapenaren idazkian jasotako xehetasun guztiak betetzeko.

Hazi Fundazioak honako erregistro hauek izango ditu:

- Ziurtatutako produktuen etiketatzailen erregistroa. Operadore horiek etiketatzailerak izatera dute, ziurtatzeko prozedura orokorra betez, eta beraiek dute beren produktuetan «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» marka erabiltzeko baimena, eta beraiek dute produktu etiketatutako baldintza-agiria betetzeko ardura.

- Ekoizleen erregistroa.
- Pentsu-ekoizleen erregistroa.
- Hiltegien erregistroa.
- Zatikatzeko xerratzeko gelen erregistroa.
- Saltzaile maioristen erregistroa.
- Saltokien erregistroa.

Ustiategien identifikazioa eta iraunkortasuna

AGBrako animaliak ekoizten dituzten ustiategiak abeltzaintzako ustiategien erregistroan eta Hazi Fundazioaren erregistroan agertuko dira. Ustiategi bakoitzaren identifikazioa eta animalia bakoitzaren identifikazioa egiaztatu eta erregistratuko da, Bigarren identifikazio hori foru-aldundietako abeltzaintza-zerbizuek egingo dute.

Baliteke EAEko ustiategi batean jaiotako abelburu bat «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» delakoaren erregistroetan ez egotea, eta abelburu hori erregistratuta dagoen ustiategi batean erositako eta gizendua izatea; kasu horretan, animaliak 4 hilabete eman beharko du ustiategi horretan, sakrifikatua izan aurretik.

Nolanahi ere, animalien datu-baseak uneoro eguneratuta egon beharko du, eta horretarako, Administrazio eskudunaren datu-base ofizialak erabili ahal izango dira, abeltzainaren aurretiazko baimena jaso ondoren.

Erregistratuta dauden abeltzaintza-ustiategiek ikuskapen-bisitaldiak jasoko dituzte, eta bisitaldi horietan, kontrol-organoak ikusiko du zer neurritaraino bete diren izendapen-agirian zehaztutako xedapenak, batez ere jatorriari dagozkionak.

Era berean, katearen fase guztietako laginak hartuko dira, jatorria eta trazabilitatea kontrolatzeko, eta horrela, haragiaren egiazkotasuna eta jatorria frogatuko dira, teknika molekularrak erabiliko dira-eta beren analisia egiteko (DNA).

Kanalen eta zatikatzeen ziurtagia

Azienda sakrifikatu ondoren, kanal bakoitza baloratu eta kalifikatuko da.

Baldintza-agiriko baldintza guztiak betetzen dituzten kanalek eta zatiek bakarrik bereiziko dira, TRAZ-CVC dokumentuan xedatutakoaren arabera, unean-unean indarrean den bertsioa aintzat hartuta.

Haragiaren ziurtapena

Kontsumitzaileentzako salmenta-unitateetan saldutako haragiak soilik izango du «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» ziurtapena.

Produktuaren ziurtagiri-etiketetan, gutxienez, indarrean dagoen legeriaren arabera derrigorrezkoak diren aipamenez gain, b) atalean (produktuaren deskribapenari buruzko atala) zehaztutako haragi-mota agertu beharko da, bai eta «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» adierazpen geografiko babestuaren izena eta ziurtapen-entitatearen izena ere.

Ziurtapena duen haragia beharrezko baliabideak dituzten operadore baimenduek baizik ezin dute komertzializatu, betiere haragia kontserbatu, manipulatu, erakutsi eta salmentak egokiro egin baditzakete.

Ziurtapena duen haragia manipulatzeko eta/edo komertzializatzen duten operadore erregistratuek sarreren eta irteeren kontrol zehaztutako sistemak izango dituzte, eta AGBdun haragia gainerako haragietatik bereizi, lokalizatu eta identifikatzeko sistema bat izango dute, lan arlo guztietan (biltegiatzea, salmenta, erakuspena...).

Lortzeko metodoa

Nekazaritzako ustiategiek bete beharreko baldintzak

- Animalien mugimendua ziurtatzeko eta beren beharrezko fisiologikoak nahiz etologikoak egiteko behar besteko azalera izango dute.

Lotu gabeko animalien kasuan, gutxienez 1,5 metro koadro, bizirik dagoela 150 kilo baino gutxiago pisatzen duen animalia bakoitzeko; gutxienez 1,7 metro koadro, bizirik dagoela 150 kilotik 220 kilora bitarteko pisua duen zekor bakoitzeko; gutxienez 1,8 metro koadro, bizirik dagoela 220 kilotik 300 kilora bitarteko pisua duen animalia bakoitzeko; gutxienez 2,5 metro koadro, 300 kilotik 400 kilora bitarteko pisua duen animalia bakoitzeko; eta gutxienez 3,5 metro koadro, 400 kilotik gorako animalientzat.

- Etzauntzak garbi egongo dira eta aldizka berrituko dira. Ez da onartuko animaliak dauden lekuari kaltea egin diezaioketen hondar organikoak edo inorganikoak pilatzea.

- Argiztapen naturalak edo artifizialak naturalaren besteko potentzia izango du.

- Aireztapen egokia bermatuko da.

- Animalientzako ingurumen-faktore kaltegarriak ez dela egongo bermatuko da.

Elikadura

Abereak elikatze honako bazka natural hauek erabiliko dira: belar freskoa, belar lehorra, belar ondua eta lastoa.

Anoaren osagarri modura, Zerrenda Positiboan dauden lehengaiak erabiliko dira, hala nola labore-bihi osoak eta xehetuak, lekadunak, oleaginosoak eta zahiak, eta ustiategiaren berezko baliabideak.

Pentsu guztiek, bai norberak prestatutakoak, bai erositakoak, bete beharko dute baldintza-agiri honetan xedatutakoa, eta Hazi Fundazioaren baimena jaso.

Hazkunde- eta bukaera-faseetan erabilitako janari kontzentratu osoak edo osagarriak lehen-gaiari eta produktu baimenduen zerrenda positibo batetik sortu beharko dira. Zerrenda hori behar den garaian berrikusi eta argitaratuko da.

- A) Laboreak.
- B) Lekadunak.
- C) Oleaginosoak.
- D) A), B) eta C)-etik eratorriak.
- E) Mineralak eta eratorriak.
- F) Bitaminak eta oligoelementuak.

A), B) eta C) taldeetako lehengaiari ehuneko gutxienez pentsuaren osagaien % 80 izango da, edo % 85, konposizioan zahia sartzen bada (A+B+C+zahia, % 85 gutxienez).

Zerrenda positiboan agertzen ez diren lehengaiak animalientzako pentsuak egiteko erabili nahi badira, Hazi fundazioaren berriazko baimena jaso beharko dute, PE-INS-CVC-05 barne-agiriren (pentsua eta pentsu-fabrikak kontrolatu eta ikuskatzeko prozedura), gaur egungo bertsioan xedatutakoa betez. Ondoren, zerrenda positiboan sartuko dira.

Horretarako, ekoizle erregistratuek berriaz eskatu beharko dute lehengai hori erabiltzeko baimena.

Ekoizleren batek pentsu baten baimena lortu nahi badu, «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» markari atxikitako ekoizleek erabil dezaten, kontratu bidez, xehetasun horiek betetzeko konpromisoa hartu beharko du.

Debekaturik dago zerrenda positiboan ez dauden produktuak erabiltzea AGBk babestutako animaliak elikatzeko.

Osasun baldintzak

Ustategiek ofizialki tuberkulosi, bruzelosi eta leukosiaren batere aztarrenik ez dute izango eta behien peripneumoniatik eta behien entzefalopatia espongiiformetik (BEE) libre egongo dira.

Tratamendu terapeutikoren bat aplikatu behar bada, tratamendua gutxienez animalia sakrifikatu baino 30 egun lehenago eten beharko da.

Hiltegira eramateko garraioa

Animalien garraioak gehienez 4 ordu iraungo du.

Debekatuta egongo da erasozko metodoak erabiltzea (ezten elektrikoak eta abar), animaliak zamatzean, zama kentzean eta/edo eramatean, Lasaigarriak erabiltzea ere debekatuta egongo da.

Hiltegiko prozesua

Animaliak Europar Batasunak homologatutako hiltegietan sakrifikatuko dira, Euskal Autonomia Erkidegoan.

Sakrifikatu aurreko itxaronaldia

Itxaron-ukuiluetan uraskak egongo dira, «ad libitum» ura eta behar besteko argiztapena eta aireztapena dutenak.

Sarrera-erreak ez dute ez angelu zuzenik, ez eta hausturarik ere. Lurzorua ez da irristakor egongo eta atzera egitea ezinezko egiten duen sistema bat izango du.

Animaliak hil eta prestatzea

Animaliak hiltzeko orduan, legeria bete behar da.

Egurastea

Hoztea arian-arian egingo da. Estimulazio elektrikoa aplikatzen bada, hoztea azkar egin ahal izango da.

Kanalaren tenperatura arian-arian jaitsiko da. Horrela, gehienez ere 36 orduko epean, tenperatura goitik jota 7 gradukoa izango da, «longissimus dorsii» deritzon muskuluan neurtuak, hamahirugarren bizkar-ornoaren parean.

Kanalaren gainean ez da inolako kondentsaziorik egongo.

Heltzea

Heltzea kanal erdietan edo kanal laurdenetan egingo da, gehienez ere 7 eguneko epean, erre eta frijitzeko piezetarako (merkataritza-kategoria: Apartekoa eta Lehenengo A), eta 3 eguneko epean, gisatzeko piezetarako (Lehenengo A, Bigarrena eta Hirugarrena).

Ontziraturako haragi-zatien kasuan, ordea, gutxieneko heltze-aldia produktuaren kontserbazio, formatu eta aurkezpen sistemen arabera ezarriko da.

Ingurunearekiko lotura

Euskadi 7.300 km²-ko erregio txiki bat da, 2,2 milioi biztanle ditu eta Espainiako iparraldean dago.

Ustiaketa-unitatea baserria da, maiorazko prozesu baten bitartez bizirik iraun duena. Baserriak txikiak dira, 5 eta 30 hektarea bitartekoak, elkarrengandik bereizitako partzela txikietan zatikatuta daude. Partzela horiek paisaiari xake taularen itxura ematen diote, duen itxura tipikoa.

Baserria nekazaritza-jardueraren gune tradizionala da eta landa eremuko eraikin tipikoa da, eta hirigune txikien inguruan kokatuta dago. Ustiategian azienda edukitzeak baldintzatzen du baserriaren arkitektura.

«Baserria zentzu ekonomikorik zabalenean interpretatzen bada, alegia, mendi aldeko nekazaritza eta abelazkuntzako gizarte bateko familia-ekoizpenaren oinarritzko zelulatzat jotzen bada, esan daiteke Erdi Aroan jatorria duen erakunde bat dela, XII. eta XIII. mendeen artean eratu zena». A. Santana.

Gaur egun, harakinak oraindik baserrirantz jotzen du azienda eskuratzera, Euskal Herrian sustai sakonak dituen usadio bati jarraikiz.

Azpimarratzekoa da produktu horrek duen faktore berezi bat, koipeztatze-egoera alegia. Elementu hori euskal kontsumitzaileak asko balioesten du eta produktuari desberdintasun bat eranstean

dio. Beraz, atal honetan adierazitako gutxieneko baldintza hori betetzen ez duten kanalak bazter-tuta geratzen dira.

Haragiaren koipeztatze-mailak eta -kalitateak, eta b) puntuan deskribatutako haragi-mota ba-koitzaren ezaugarriek eragiten diete zentzumenen arlo garrantzitsu batzuei, hala nola haragiaren usainari, aromari, urtsutasunari eta samurtasunari.

Azienda eramateko eta elikatzeko moduak funtsezkoak dira koipeztatze-egoeran, eta horiek eta gutxieneko heltze-aldiak beste ezerk baino gehiago baldintzatzen dituzte «Euskal Okela» edo «Carne de Vacuno del País Vasco» haragiaren ezaugarriak, batez ere, zaporea, urtsutasuna eta samurtasuna, kontsumitzaileek hainbeste balioesten dituzten alderdiak alegia.

Euskal Okelak babestutako kanalei buruzko ikerlan berri batek, adin, arraza eta sexu desberdi-nen gainekoak, ondorioztatzen duenez, kanalen ezaugarri fisiko-kimikoak, teknika instrumentalen bidez neurtuta, homogeenagoak dira antzeko beste ikerlan batzuetakoak baino, bai eta arraza bakar bat baloratu duten azterlanetakoak baino ere.

Produktuaren izen ona han-hemen onartuta dago eta oraintsuko ikerlan batzuek (Ikerfel 2006, Ikerfel 2009) hala ziurtatzen dute. Bi ikerlanetan, ezagutza, bai bat-batekoa, bai iradokia, entzu-tearen % 90etik gorakoa da. Hori dela-eta esan dezakegu Euskal Okela jende guztiak ezagutzen duela Euskal Autonomia Erkidegoan.

Animalien oinarria

Arraza piriniotarra bertako behi-arraza bat da, Euskal Autonomia Erkidegoan haragitarako za-balduen dagoena.

Dokumentu historiko askok berresten dute behi-arraza piriniotar bat bazela Euskadiko mendial-deetan, mendirakoia eta transhumantea zena.

Behi-arraza baten aurreneko liburu genealogikoa, Espainiar Estatuan argitaratutakoa, arraza piriniotarrari buruzkoa izan zen, Donostian 1905ean kaleratu zena.

Arraza horrek zenbait izen izan ditu. A. Staffek «euskal behi-arraza» deitzen dio. Euskadin bertakoek «gurea» edo «hemengoa» deitzen zioten, hemen ziren beste arrazetatik bereizteko. T. Echevarriak ere «gipuzkoar arraza garbia» darabil, M. Goya eta Lopez aipatuta.

Lehengo arraza piriniotarra aire zabalean bizi zen, zenbaitetan urte osoan. Hori dela eta, uzkurra zen eta suhertasun eta oldarkortasun zantzu nabarmenak zituen. Gaur egungo arraza piriniota-rraren aurrekariaren hondarrak «Betizu» arrazako aleak dira. «Betizu» arraza arriskuan dago; etimologikoki «basa-behiak, iheskorak eta etxekotu gabeak» esan nahi du. Arraza hori modu tra-dizionalean ustiatzen zuten, eta horrek berebiziko zailtasunak sortzen zituen, baina bere bizitasun apartarengatik bizirik jarraitu zuen.

Aspalditik bere hiru gaitasun nagusi hauengatik ustiatzen zen: haragia, lana eta esnea, baina batez ere lehenengo biak. Gaur egun haragitarako baino ez da erabiltzen.

Gaur egungo arraza piriniotarrak honako ezaugarri hauek ditu: tarteko neurriko animaliak, ez txikiak, ez handiak; ortoideak, argalak, altuak eta gorputz-adar luzekoak; azal ilehoria dute, krema-rikiko gariaren kolorearen tonalitateak dituenak.

Arraza piriniotarrak, landa eremuko arraza denez, goi-mendialdeko leku malkartsuetara eta era-bilitako ustiapen-erregimenera egokitzeko ahalmen handia du. Erregimen hori betidanik mistoa

izan da, eta udan mendialdeko larreen aprobetxamendua du, eta neguan, ordea, bailaretakoena. Gainera, hazkunde-indize onak eta gurutzatzeko erraztasun handia ditu.

Limusin arraza aspaldikoa da eta Frantziako Erdialdeko Mendigunean sortu zen. Konformazio hipermetrikoa du, eta azal ilehoria edo gorri uniformeoa du. Burua, lepoa eta gorputz-adar laburrak ditu, enbor luzea eta indartsua, zangoak eta ipurmasailak oso garatuak eta muskulatura oso biritila.

Oso landa eremuko animaliak dira, bizkorrak eta biziak, eta ingurumenaren baldintza okerretara ondo asko egokitzen dira. Elikadura baliabide naturalak (artzaintzakoak) soilik profitatuta egiten da, eta baliabideak urritzen direnean eta ekoizpen-zikloaren arabera baizik ez da jotzen anoa osagarrietara.

Haragitarako duten gaitasunari dagokionez, hiru ezaugarri aipatu behar dira: koipeztatzeko joera txikia, hezur proportzio txikia eta, batez ere, kanaletan duten muskulu-portzentaia ez dela aldatzen 9 hilabetetik 19ra dituzten bitartean. Horri esker, animalia berberarekin ekoitz liteke merkatuak unean-unean eskatzen duen kanal-tamaina, akabera-maila berberari eutsita eta koipe kopuru berberarekin.

Arraza hori oso-oso ondo egokitu da gure ustiapen-sistema estentsibora, eta, gaur egun, bertan ditugun arrazen artean hobetu litezkeenetatik garrantzitsuena da. Espainian dauden aleen % 40 dago Euskal Autonomia Erkidegoan. Kontzentrazio handiena duen erregioa da beraz. Arraza horrek pizten duen interesa eta onarpena Euskal Autonomia Erkidegoko probintzia guztietako hezle-elkarteek egiaztatzen dute.

Suitzar errearen arrazaz denaz bezainbatean, 1861ean sartu zen Euskadin, urte hartan erabaki baitzuen Gipuzkoako Foru Aldundiko Sustapen Batzordeak zenbait ale inportatzea, probintziako abeltzaintzaren egoerari on egingo ziolakoan. Eraitza onak lortu zirenez, inportazio berriak egin ziren, 1897, 1903, 1906, eta 1913an. Azal arre iluna dute, eumetrikoak dira, soslai zuzenekoak. Adar zuriak dituzte, mutur beltzekoak, eta gorputz-adar indartsuak eta zuzenak, leku malkartsuetan ibiltzea errazten dutenak.

Arraza horrek gaitasun mistoa duenez, oso ondo egokitu zen Euskadiko orografiara eta ustiapen tradizionalaren sistemara. Garai batzuetan, bertako arrazari gailendu zitzaion, piriniotarrari.

Egokitzapen horri, bere ekoizpen-indize onei eta hobekuntza etengabeari esker, arraza horretako azienda-kopurua dezente handitu zen, batez ere 50eko eta 60ko urteetan.

Gaur egun, haragitarako beste arraza batzuek leku asko jan badiete ere, oraindik garrantzia dute, eramaten errazak direlako eta zekorrek hazteko ezaugarri onak dituztelako.

Blonda arraza gaztea da eta Frantzian du jatorria. 70eko hamarkadako azken urteetan sartu zen Euskadin. Hemen oso ondo egokitu dira, Euskadiko ustiapen-sistema, larreetan oinarritua, orografia eta klima beren jaioterriaren oso antzekoak direlako, ia-ia berdinak (batez ere Ipar Euskal Herria eta Akitania).

Arraza hori ez da zaila ustiatzen, landa eremukoa da guztiz, otzana, gorputz-adar sendoak eta funtzionalak, eta ibiltzeko gaitasun handia dute; bizitza luzeko animaliak dira, bazka-transformatzaile onak, emankortasun handikoak eta erditzeko erraztasun apartekoak.

Haragitarako duten gaitasunari buruz, aipagarriak dira, bai bere hazkunde-indizeak, bai kanalen konformazio ona, hezur eta muskulu txikiaren arteko proportzioa txikiagoa dutelako haragitarako beste arraza batzuek baino, eta berehala prestatzen diren zati nobleen proportzio handia dute.

Terreña

Bi mota daude: Gorbeiaiko Terreñoa eta Gorobel mendizerrako Terreñoa. Arimalia txikiak eta landa eremukoak dira. Betidanik asko lagundu izan dute nekazaritza-lanetan; azpimarratzekoa da arraza horretako idiek egindako lana. Bestalde, eta bere baserritartasuna dela-eta, amatasunerako gaitasun aparta dute. 1988an, Arabako Foru Aldundiak plan bati ekin zion, arraza hori kontserbatzeko. Beste hainbeste egin zuen Bizkaiko Aldundiak 1996an, eratu berria zen abeltzain-elkartearekin batera. Aspaldi honetako hamarkadetan, arraza horretako kide kopurua asko jaitsi da, batez ere mendialdeko larreetan batere konturik jarri gabe egin direlako gurutzaketak beste arraza batzuetako zezenekin. Abeltzain batzuek, ordea, animalia horiek kontu handiz zaindu dituzte guztiz desager ez daitezten. Horri esker, gure arbasoen ondare horri eutsi ahal izan diogu. Orain hamarkada asko ez direla, zekor terreño irenduak idi-probetan erabili ohi ziren, euskal herri kirol tradizionaletako batean alegia.

Arraza terreñaren banaketari dagokionez, Gorbeiaiko mota edo Gorbeiarra (Terreña arrazaren Gorbeia mendizerrako mota) Gorbeiaiko parke naturala osatzen duten udalerrietan eta Bizkaiko eta Arabako inguruetako udalerrietan kokatuta dago; Goroble mendizerrako Terreña, ordea, Arabako ipar-mendebaldean dago kokaturik.

Oro har, landa-eremuko behi sendoak eta harmonikoak dira. Gaztaina koloreko azala dute, tonalitate desberdinekin, eta ur kolorekoa. Muki-mintz beltzak edo gris arbel kolorekoak. Garaiera gehenez ere 142 cm-koa izaten dute. Adar finak, zuriak eta mutur beltzekoak. Emeek krema koloreko errapeak dituzte, biloz beteak.

Ingurune Naturala: baldintza fisikoak eta klimatikoak

Bazka-baliabide naturalei lotutako ustiapen estentsibo batetik abiatuta, kalitateko haragia lortu nahi bada, klimak eta lurzoruak baldintza egoki batzuk bete beharko dituzte. Horixe da Euskadin betidanik ekoiztutako haragiaren alderdi garrantzitsuenetako bat.

«Dударik gabe, Euskadi, bere klima eta lurzoruagatik, erregiorik egokienetako bat da, abeltzaintza sortu eta ustiatzeko. Esan daiteke aspaldi-aspalditik izan dela erregio horretan artzaintza». Vicente Laffitte, «La agricultura y ganadería vascongadas».

Hauek dira Euskadiko abeltzaintzaren ezaugarri gehien eragiten dioten baldintza naturalak: erliebea, edafologia, klima eta bazka-baliabideak.

Erliebea

Euskal Autonomia Erkidegoa (EAE) lurralde menditsutat jo daiteke. 75/278/CEE Zuzentarauaren arabera, lurraldearen % 85 lurralde menditsutat jotzen da. Horrek agerian uzten du nolako muga topografikoak eta klimatikoak dauden. Muga horiek lehen sektoreko jarduera asko baldintzatzen dute. Lehen sektorearen oinarri nagusia abeltzaintza da.

Bi talde handitan banatzen da: euskal arku edo atalasa, Pirinioen mendebaldearen jarraipena dena, eta Ebro ibaiak hegoalderantz duen sakonunea. Lehenengoak azalera handiagoa du (Bizkaia, Gipuzkoa eta Arabaren zati handi bat). Ebro ibaiaren sakonunean, ordea, Arabar Errioxa besterik ez dago.

Lehenengo taldea Mendebaldea-Ekialdea orientazioko tolesdura mesozoiko batzuek osatzen dute, eta bigarren geruza zabal baten zati dira. Halako sakonune bat osatzen dute Kantauri mendizerra eta Pirinioekiko, eta bi horiek mugatu egiten dute ekialdetik eta mendebaldetik.

Isurialde kantauriarrak modelatu korapilatsua du, eta hainbat bailara ditu, itxura eta bilbe desberdinetako mendi-lerroen artean txertatuak. Kostaldetik barrualderaino zenbait multzo kokatuta daude, gero eta gorago doazenak, Kantauri itsasoaren eta Mediterraneoaren arteko banalerroaren katera iritsi arte.

Edafologia

Itsasaldeko klimak eragiten du mikroorganismozen beteriko lurzoru hezeak egotea, Mikroorganismo horiek bizkortu egiten dute materia organikoaren deskonposizioa eta gero gertatzen den hezedura.

Itsasaldeko kliman, ugariak dira humusez beteriko lurzoruak. A horizonte garrantzitsu bat dute ezaugarritzat, eta horizonte hori materia organikoz oso-oso aberatsa da (eskualde hezeetako karrezko lurzoru arrea).

Kare eta materia organiko maila altua duten materialen gainean sortutako lurzoruak dira.

Klima

Latitudea da seguru asko EAeko klimari gehien eragiten dion faktore geografikoa. Izpiek urte sasoi desberdinetan duten okerdura latitudearen arabera da. EAeko latitudea 42 eta 43,05 graduren artekoa da Ekuatorearen iparraldean, eta horregatik, gure erkidegoa alde epelean dago kokatuta.

Klima atlantikoa du, tenperaturetan neurritzakoa, eta gauetik egunera bitarteko tenperaturen aldeak edo udako eta neguko artekoak ez dira oso handiak, eta oso euritsuak da, prezipitazioen arloan.

Itsasoaren hurbiltasunak tenperaturen gozotasuna eragiten du, bai kostaldean, bai hurbileko eskualdeetan. Aldeak handiagoak dira Kantauritik Ebro ibaiaren sakonunerantz egin ahala (hor udak zertxobait beroagoak dira eta neguak zertxobait hotzagoak).

Bazkaren ekoizpena. bazkalekuak

Abeltzaintzak pisu handia izan du Euskadin, bai eremu espazialean, bai ekonomia arloan. Artzaintzari lotutako bizimoldeek sustrai sakonak dituzte eta lurren administrazio-antolamenduan (herri-lurrak, elkarrekiko lurrak...) pisu handia izan dute. M.^a Asun Urzainki «La ganadería en el País Vasco» 1985.

Euskal Autonomia Erkidegoko behi-azienden ustiatzearen kudeaketa tradizionalak, funtsean, mendialdeko herri-lurren erabilera du oinarritzat, eta erabilera horrek gehiago edo gutxiago iraun dezake urtean zehar. Belardien eta larreen ekoizpenak kalitate handia du, klima onarengatik eta artzaintzarengatik.

Bailaretako belardiak larre natural iraunkorak dira eta landare-espezie ugari dituzte. Mendiko belardietan, Agrostis eta Festuca landare-espezieak dira nagusi, neurri handiago edo txikiago batean zuhaixkak (Erica, Calluna) tartekatzen badira ere. Azken urteotan, mendiko larreetan arreta berezia jarri da, hor arruntak izaten hasi baitira zuhaixkak berrereiteko eta mekanikoki kentzeko lanak.

Euskadin, esnetarako haragikia ekoizteko sustraituen dagoen sistema bailaren eta mendialdeen arteko trantsumantzearen oinarrituta dago. Garrantzi handiko ekoizpen-sistema tradizional bat da, zeren eta, alde batetik, bazka-baliabide naturalen aprobetxamendua ahalbidetzen baitu, eta bestetik, ingurune naturalaren paisaia- eta ingurumen-balioa baldintzatzen baitu.

Trantsumantzia-sistema aldatzeak edo desagertzeak paisaiari aldaketa handia eragingo lioke, bai eta kanpoko elikagaiekiko mendekotasun handia ere, eta horrek ustiapen-sistema intentsiboa- goa ekarriko luke, eta sistema horrek ingurunean arazoak eragingo lituzke.

Artzaintza tradizionalari esker, lurraldeko eremu handiak paisaia-intereseko alde bihurtu dira, eta horrek eragin du alde horiek parke natural, biosferako erretserba... gisa ofizialik babestua- k izatea, abeltzaintzako lanak eta aisialdiak elkarrekin bizitzea eraginez.

Behikia ekoizteko tradizioa

Dokumentazio ugariak egiaztatzen du Pirinioetako behi-azienda Neolitikotik dagoela Euskal He- rrian (Pedro Castaños: «Del cazador paleolítico al pastoreo y la ganadería», Jesús Altuna: «Toros en Euskal -Herria», Anes Sarrionaindia: «Los vascos: de la caída de Roma al Cristianismo, siglos V-X, capítulo 11.2, la revolución del Neolítico»).

Hemengo domestikazioari buruzko aipamenak ere asko dira, besteak beste, hau:

«José Miguel de Barandiaranen arabera, litekeena da euskaldunek behi-azienda lehenago etxekotu izana, indoeuropar eragina etorri baino. Dedukzio hori arrazoizkoa da, zeren eta, indoeu- roparren eraginagatik izan balitz, animalia horien izenak indoeuropar hizkuntza batekoak izango baitziren, eta ez da horrela; bertako izenak dituzte, euskarazkoak». «Síntesis de la Historia del País Vasco», Martín Ugalde.

Atal honetan aipagarriak dira José Miguel de Barandiaranen «El hombre primitivo en el País Vasco» liburuan jasotako aipamen batzuk.

«Badira aztarna argiak esaten digutenak Euskal Herriko jendeak abeltzaintza eta artzaintzan ziharduela Neolitoan eta brontze eta burdin aroetan... abereak etxeko aberastasuna ziren. Horren oroigarri aberatsa hitza dugu abere ugari duena esan nahi baitu».

«...Litekeena da, orobat, etxekoturik bizi den behi-azienda hiltzea Neolitoren aztarna bat izatea, hori esateko hitz berezi bat erabiltzen baita esnegaldu. Hitz hori tabutzat edo debeku sakratutzat jotzen da piztien heriotza izendatzeko erabili ohi diren hitzak esateko».

Euskal Pirinioetako gaur egungo behi-arraza garai batean modu basatian hemen bizi zena da. Hori dela eta, argi esan daiteke euskaldunek lehen bere mendietan ehizatzen zuten behia etxeko- tu zutela.

«Gurdizainak eta, oro har, uztarripeko behiekin edo idiekin lan egiten duenak itzai izena du, eta horrek etimologikoki zera esan nahi du idiak zaindu edo larrera eramaten dituenak. Horrek adieraz- ten du behi-aziendaren artzaintza nekazaritza-lanetan erabili ondoren gertatu zela».

Baserría nekazaritza-jardueraren gune tradizionala da eta landa eremuko eraikin tipikoa da, eta hirigune txiki- en inguruan kokatuta dago. Ustiategian azienda edukitzeak baldintzatzen du baserría- ren arkitektura. Gaur egun, Erdi Arloko egiturei eta ezaugarri- e eusten zaie; ondorengo aipamenak horren egiaztari- ri:

«Baserría zentzu ekonomikorik zabalenean interpretatzen bada, alegia, mendi aldeko nekazari- tza eta abelazkuntzako gizarte bateko familia-ekoizpenaren oinarritzako zelulatzat jotzen bada, esan daiteke Erdi Aroan jatorria duen erakunde bat dela, XII. eta XIII. mendeen artean eratu zena». A. Santana.

«Litekeena da XVI. mendea arorik zoriotsuena izatea euskal baserrietarako. Lurraren jabetza dezente onartuta zegoen eta nekazari- e beren lanaren fruituak jasotzen zituzten giro ekonomiko

hedakor eta baikor batean. Egia da klima, lurzoru-mota eta orografia gaiztoa ez zirela egokienak labora landatzeko, baina, familia osoaren esfortzu etengabeari esker, lurrari erauzten zitzaion bizirik irauteko ogia. Sagardoa, gaztainak, behikia, behi-adarrak eta behi-larrua salduz gutxieneko diru-sarrerak osatzen ziren eta hiribilduetako merkatuak Nafarroako eta Gaztelako gariak ondo hornituta zeuden, eskualdearen berezko defizita berdintzeko». A. Santana.

«Laboreak, etxe-abereak eta bereziki behi-azienda baserriaren aberastasunaren adierazgarritzat jotzen ziren... Behi-aziendarentzat eraikinaren beheko solairuaren erdia baino gehiago gordetzen zen. Animaliek zurezko aska bana zeukaten, kaxa itxura zeukana, eta hortik lepoa sartzen zuen janaria hartzeko, eta lurrean bere ohea prestatzen zuen, lastoz eta garoz eginiko oheak, eta lastoa eta garoa geroago ongarri gisa erabiliko dira. XVIII. mendearen erdialderaino, bi aska sukalde ondoko horman kokatzen ziren, gidaridun leihoen bidez komunikatuta baitzeuden sukaldearekin. Horrela, uneoro zaindu zitzaketen erditzeko zeuden behiak edo idirik baliotsuenak, eta haien buru baketsuak familiaren hizketa-gai izaten ziren.Ukuiluaren gainean lastategia zegoen, mandioa. Hor, ganaduarentzako belarra, belar ondua eta lastoa pilatzen ziren. Oholtzoz eginiko lurzoru batean irekitako tranpa batetik oso eroso zen sarde batez jaistea unean-unean behar zen kopurua». A. Santana.

Vicente Laffite-k «La raza Bovina Pirenaica» liburuan honela dio:

«XII. mendean, bidaiari ospetsu batek, Aimeric Picaud-ek, honela esan zuen: garai haietan ere euskaldunek lehengo ohiturei eusten zieten, bati lepotik zintzilik baitzeramatzaten, eta bizpahiru azagairi...».

...« Getariako (1580), Zumaiako (1575) eta Ordiziako (1799) batzarrek behi-aziendari buruzko zenbait gai aztertu zituzten...».

Egile berak «La agricultura y ganadería vascongadas» honela dio:

«Euskal abeltzainak beren ondasunen aurkako arrisku naturaletatik babesteko elkartu ohi ziren. Bada, elkartzeko espiritu hori oso zaharra da. Eta ganaduaren istripuetarako aseguru-elkarteen sorrera bateratsu gertatu zen. Antzina-antzinatik ari dira elkarte horiek, eta kofradia edo ermandade izena dutelarik, beren elkartekideei sorospidetza ematea beste helbururik ez daukate».

Aurrekoaren ildotik, badira 1970eko agiri batzuk, Derioko «Aldacone Zarra», behi-aziendaren aseguruaren ermandadeari buruzkoak, bai eta beste agiri batzuk ere, askoz ere geroagokoak direnak.

Abeltzaintzaren dentsitateari dagokionez, nabarmentzekoak dira Manuel Basas-ek «La ganadería de Vizcaya según el censo de 1865» artikuluan ematen dituen datuak:

«ehun kilometro koadro bakoitzean den buru-kopurua ikusirik, ohartzen gara hiru euskal probintziak direla dentsitate handiena dutenak behi-azienda larriaren arloan».

Ugariak dira, baita ere, euskal lurralde osoko udalerrri askotan egiten diren nekazaritza eta abeltzaintzako lehiaketak eta erakusketak:

«Gipuzkoako lehenengo abeltzaintza-erakusketa Lazkaon egin zen, 1850ean, eta gero aldizka egiten zen han, Azpeitian, Bergaran eta Hernanin». Euskalerrriaren alde aldizkaria: «La ganadería vacuna en Guipúzcoa» Luis Saiz, 1921

Mendi hasierako nekazaritza-lehiaketetan, sariak piriniotar eta suitzar arre (Schwiz) arrazek jasotzen zituzten, horiek baizik ez baitzen. «Concurso de ganadería de las Arenas organizado por

el Ilustre Ayuntamiento de Guecho» (1912), «Revista Agrícola-Ganadera» (1908). Horrela, Gipuzkoan, 1917an:

«probintzia horretako azienda piriniotar (36%) eta suitzar (63%) arrazetako abelburuek osatzen dute. Suitzarra, egia esateko, Suitzar-gipuzkoarra delakoa izan beharko litzateke. Beste misto batzuk eta holandar arraza ere badira (% 1). Ganadería vacuna del País Vasco (1850-195): principales caracteres y factores de su evolución». Ramón Lanza García.

Aurrerago, Adolf Staffe-k, bere Monografía del ganado vacuno vasco (1025-1930??) liburuan honela dio:

«Euskadi, abeltzaintzarako sortua izan balitz bezala, lehenengo lerroan egon liteke, Espainian abeltzaintza duten probintzien artean. Gauzak horrela, abelburu kopurua biztanleenarekin alderatuta, iberiar penintsulan Euskadi, Galiziarekin batera, bigarren lekuan dago erreinuko abeltzaintza-probintzien artean... zenbaki horiek (1921)... argi uzten dute euskaldunen etxe-abereen artean behiak duela garrantzi ekonomiko handiena».

Behikia kontsumitzeko tradizioa

Ugaria da, baita ere, Euskadin behikia kontsumitzeko betidanik izan dugun tradizio handia egiaztatzen duen dokumentazioa.

Ondo dakigu Neolitoan Euskadin gehienbat behikia jaten zutela orduko euskaldunek («Los vascos: de la caída de Roma al Cristianismo, siglos V-X - capítulo 11.2, la revolución del Neolítico», Anes Sarrionaindia). Era berean, eta egile berberaren arabera, Erromaren eraginpeko garaian arztainak batez ere behikitik elikatzen ziren.

«Erdi Aro Berantiarraz geroztik, behikia euskaldunen janari-dietan dago, batez ere mendialdeetan, alegia, haragiz aleez baino hobeto hornituta zegoen isurialde kantauriarrean. Garai hartan gehien kontsumitzen zen haragia, txerrikoa alde batera utzita, behikia zen, familia askotan, hirietan ere bai, hazten baitzituzten behiak, beren autokontsumorako» (J.M. Barandiarán y A. Manterola «La alimentación doméstica en Vasconia»).

XVII. mendean hasi zen hiriguneak behikiaz hornitzeko jarduera. Isidoro Escagües de Javierre, «La economía ganadera de Vizcaya», Vida Vasca aldizkaria.

José M.^a Busca Isasik, gastronomiari buruzko kritikari ospetsua eta historialaria denak, bere «Alimentos y guisos en la cocina vasca» liburuan, zenbait aipamen egiten ditu behikiaren XVI., XVII. eta XVIII. mendeetako kontsumoari buruz. Aipamen horiek Euskal Herrian ibili ziren bidaiaren lekukotasunetatik aterata zeuden.

Hainbat aipamen historikok agerian uzten dute nolako ospea duen hemengo haragiak. Esaterako, Bizkaian Berrizko txuletak, Juliantxo ordezkari nagusia dutelarik, eta Catarro-koak, Gernikako ostatu ospetsuan, eta oraindik lehenago, mende honetako lehenengo urteetan, Villagodioko txuleta ospetsuak (Villagodioko seigarren markesa). Delmasek gogora dakar Abandoko lehenengo abeltzaintza-feria handia egin aurretik, alegia, 1863ko irailaren 6 eta 7a baino lehenago, «base-ritarrak beren azienda hobetzeaz arduratzen ziren eta gizenketan adituak ziren», J.L. Iturrieta. Revista Gastronómica.

Arabari dagokionez, XVIII. mendearen bukaeran, Joaquín de Landazuri arabar kronikariak probintziaren arlo nabarmenak azpimarratzen ditu: «Txerri-hazkuntzak duen estimu handia».

Gipuzkoan, besteak beste, 1815eko eskuizkribu argitaragabe bat aipa dezakegu, moja batzuen eguneroko elikadurari buruzkoa, honela dioena: eguneroko menuan, behiki-libra erdi bat zeukaten, urdaiarekin.

Atal horretan aipagarriak dira Euskal Herriko 1920ko haragi-kontsumoari buruzko datuak, Adolf Staffe-ren «Monografía del ganado vacuno vasco» liburuan jasota daudenak:

«Euskadiko eskualde guztietan behiki asko jaten da eta Euskadiko kontsumo erlatiboa penintsularen gainerako eskualdeetako baino handiagoa da, hemen 33,5 kg jaten baitugu pertsonako eta urteko, eta penintsulan, ordea, 24,9 kg».

Honela dio Jose M.^a Busca Isusik «Alimentos y guisos en la cocina vasca» liburuan (1958):

«Aspaldi-aspaldiko praktika batek, haragi errearenak hain zuzen, ordezkari aparta du gure herrian. Garai batean, txingarren gainean abelburu osoak erretzen ziren eta gaur egun gure udalderri batzuetan oraindik hala jokaten dute. Horrela, txingarretan egindako behiki txuletoia (zeharka ebakitako txuleta xingolaren zati bat, gutxienez 350 gramo pisatzen duena) euskal sukaldaritzaren plater tipiko eta zaharretako bat da eta duen ospea Euskal Autonomia Erkidegotik harantzago doa».

Aipagarria da produktu horrek duen berezitasun bat, koipeztatze-egoera alegia. Elementu hori euskal kontsumitzaileek asko baloratzen dute, eta halako ezaugarri berezi bat ematen diote produktuari. Izan ere, atal honetan markatutako gutxieneko baldintza hori betetzen ez duten kanalak baztertuta geratzen dira.

Haragiaren koipeztatze-graduak eta kalitateak, eta b) atalean deskribatutako haragi-mota bakoitzaren ezaugarriek zentzumenen arlo batzuetan eragina dute, hain zuzen haragiaren usainean, aroman, urtsutasunean eta samurtasunean.

Euskal Okelaren ospea, neurri handi batean, Euskal Herriak sukaldaritzan duen tradizio handiari zor zaio. Tradizio hori belaunaldiz belaunaldi pasatu da, eta behikia orokorrean eta xingarretan egindako txuletak bereziki dira bere erreferente gastronomiko nagusiak. Horrela, adibide modura, Egile Sukaldaritzaren XVI. Kongresu Nazionalean (2010eko apirila, Gasteiz), non munduko sukaldaririk onenak parte hartu baitzuten, txuleta omentzeko ekitaldi monografiko bat egin zen. Behikiak Euskadin duen garrantziaren beste agerbide bat da Euskal Okela burduntzian egindako 70 haragi erre baino gehiago daudela (horixe da txahal osoak erretzeko formarik zaharrena eta tradizionalena). Haragi erre horiek urtero prestatzen dira, Euskal Herriko jaietan, eta hor produktu horren bikaintasuna dastatu eta ezagutzera ematen da.

Folklorea

Bestera etorrita, behikia ustiatzeko jarduerak Euskal Herrian duten antzinatasunaren froga gisa aipatu behar da ezen harria eramateko probak, «idi-probak», non gizonak edo emakumeak eta idiak protagonista diren, eta «segalariak» (belarra mozteko proba) Euskadiko herri-kirol zaharretako eta hedatuenetako batzuk direla. Kirol horiek eta pilota eta arraunketa ia-ia Euskal Herrian bakarrik egiten diren kirol-adierazpenak dira.

Atal horretan, aipatu behar da, baita ere, gaur egun musika-instrumentu zahar-zaharrak daudela eta oraindik erabili erabiltzen direla, esaterako, «alboka», behi-adar batez egindako haize-instrumentua.

Kontrol-egiturari/egiturei buruzko erreferentziak

Hazi Fundazioa da ziurtapen-entitatea, kontrol-erakunde burujabea, 2001etik Akreditazio Erakunde Nazionalaren akreditazioa duena.

Lege-eskakizunak

Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1151/2012 Erregelamendua, 2012ko azaroaren 21ekoa, nekazaritzako produktuen eta elikagaien kalitate-araubideei buruzkoa.

1898/2006 araudia, batzordearena, 2006ko abenduaren 14koa, Kontseiluaren 510/2006 Araudiaren xedapen aplikagarriak xedatzen dituena. 510/2006 Araudia nekazaritza- eta elikadura-produktuen adierazpen geografikoak eta jatorrizko deiturak babesteari buruz ari da.

1335/2011 Errege Dekretua, urriaren 3koa, jatorrizko deitura babestuei eta adierazpen geografiko babestuei erkidegoko erregistroan izena emateko eskabideak izapidetzeko eta horiei aurka egiteko prozedura arautzen duena.

Etiketaren Elementu Bereziak, «AGB» aipamenari lotuak

Etiketari honako hau agertuko da: «Adierazpen geografiko babestua: Euskal Okela-Carne de Vacuno del País Vasco».