

2018

NARDIZ

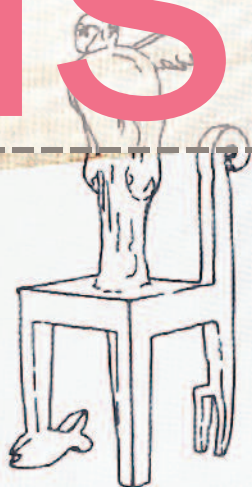
BENGOETXEA

Sariak

sustrai

109

primer
semestre
2018eko
1. seihilekoa



Premios
**GONZALO
NARDIZ
BENGOETXEA**
Sariak

2018

Euskadi, azalana, bien común

EUSKO JA

GOBIERNO V



Directora
Nerea Haig · sustrai@ej-gv.es

Colaboran en este número
Alejandro Cantero
M.ª Elena Potes
Laura González
R. S.
A. R.
UPV/EHU
Hazi Kontsultoria
A. Cantero

Fotografía
Mikel Arrazola
(Archivo 'Argazki' E.J.-G.V.)
argazki@ej-gv.es
Neiker-Tecnalia
Azt-Tecnalia
Conrado Tejado
R. S.
UPV/EHU
Laura González
Nerea Haig
Colectivo Nirea

Fotografía de portada
Adrián Ruiz Hierro

Colaboraciones gráficas y humor
Iñaki Cerrajería

Traducciones
IZO, Itzutzaile Zerbitzu Ofiziala

Edita
Eusko Jaurlaritzaren
Donostia-San Sebastián 1
01010 Vitoria-Gasteiz

Diseño y maquetación
enza © · enza.ed@gmail.com

Impresión
Euskopi S. L.

Depósito Legal VI-313-1985
ISSN 0123-33-OX

Suscripciones gratuitas
Revista Sustrai · sustrai@ej-gv.es
Departamento de Desarrollo
Económico e Infraestructuras
c/ Donostia-San Sebastián 1
01010 Vitoria-Gasteiz
www.euskadi.net/sustrai

Publicación gratuita. Prohibida su venta. Sustrai no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores. Sólo se permite la reproducción de los artículos y fotografías citando la fuente y el autor, y siempre que éste haya dado su consentimiento.

Impreso en papel libre de cloro
Kloro gabeko paperean imprimatuta

Ondo egindako lanari gorazarre hunkigarria Un emotivo homenaje al trabajo bien hecho

Azken urteetan bezala aurten ere Gonzálo Nardiz Bengoetxea Sariak eman dira. Dagoeneko sari hauen banaketa berebiziko bilgunea da lehen sektorea eta baserriaren mundua maite dituzten eta beraren garapenaren alde diharduten guztientzat. Ohi bezala, arlo honekin lotura duten lan-munduko zein erakundeetako berrehun pertsonatik gora bildu ziren ekitaldira Eusko Jaurlaritzako Nekazaritzako lehen sailburua izan zena omentzeko, eta gaur egun hark utzitako ondarea bizirik mantentzen duten pertsonen eta enpresen lana goraipatu zuten. Sustrai aldizkariaren ale honen erreportaje nagusian azaltzen den bezala, joan den maiatzaren 15ean, San Isidro egunaren harira, Lehendakariaren egoitzan (Gasteiz) egin zen ekitaldian sari bana jaso zuten Gipuzkoako Arrantza Kofradien Federazioak, Hijos de José Serrats konterba-enpresak eta nekazari-elkarteen aitzindari Alfredo Montoyak Iñigo Urkullu Lehendakariaren eta Ekonomiaren Garapen eta Azpiegiturarako sailburu Arantxa Tapiaren eskutik.

Ekitaldi sinboliko honek argi erakusten du Eusko Jaurlaritzarentzat oso garrantzitsua dela Euskadiko nekazaritzako elikagaien kateko kide guztiak aintzatestea: ekoizleak, jate-jabeak zein tarteko guztiak. Sinbolismotik askoz gutxiago dute, bestalde, gaur egun laguntza publikoei esker landa-lurren eta itsasertzen garapenerako abian diren 340 proiektuek. Izan ere, aurten laguntza hauen zenbatekoa %27 gehitu da. Helburuak, funtsean, hauexek dira: Euskadiko landa-lurreko eta kostaldeko udalerrien garapen sozioekonomikoa sustatzea herritarren bizi-maila hobetzen duten jarduketan bidez eta udalerriri horietako ekonomia dibertsifikatzea, aberastasuna eta lanpostuak sortzeko. Labor esanda, landa-ingurunea eta kostaldea bizitzeko eta lan egiteko erakargarriak izatea da xedea. Denontzat hobea den herria sortzea, alegia.

Se ha celebrado una nueva edición de los Premios Gonzálo Nardiz Bengoetxea, la séptima, consolidados ya como una de las citas más importantes y emotivas para todos los que aman el sector primario y el mundo rural y trabajan por y para su desarrollo. Más de doscientas personas de todos los estamentos relacionados, tanto profesionales como institucionales, rindieron de nuevo homenaje al primer Consejero de Agricultura del Gobierno Vasco y pusieron en valor el trabajo de personas y empresas que a día de hoy mantienen vivo su legado. Como se refleja en el reportaje central de este número de Sustrai, la Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa, la empresa conservera Hijos de José Serrats y el pionero del asociacionismo agrario Alfredo Montoya recogieron de manos del Lehendakari Iñigo Urkullu y de la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras Arantxa Tapia, estos galardones en un acto celebrado en la sede de Lehendakaritza en Vitoria-Gasteiz, el pasado 15 de mayo, aprovechando así la celebración de San Isidro.

Este es un acto simbólico y, como tal, es un reflejo del enorme interés del Gobierno Vasco en el reconocimiento y el apoyo al conjunto de la cadena agroalimentaria de Euskadi, desde el productor hasta el restaurador. Un ejemplo menos simbólico y más práctico, o muchos ejemplos mejor dicho, son los 340 proyectos de desarrollo rural y litoral que en la actualidad se están ejecutando con ayudas públicas, que este año se incrementarán en un 27%. El objetivo último es incentivar y fomentar el desarrollo socioeconómico de los municipios rurales y litorales de Euskadi, a través de actuaciones que mejoren la calidad de vida de las personas que residen en estas zonas y diversificar la economía del entorno para la generación de economía, creación de empleo. En definitiva, hacer de los entornos rurales y litorales lugares atractivos donde residir y trabajar. En definitiva, hacer de este país un lugar mejor para todos.



sustrai

NEKAZARITZA ETA ARRANTZA ALDIZKARIA REVISTA AGROPESQUERA
Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco · Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco

109 primer semestre 2018eko 1. seihilekoa



BERRIAK NOTICIAS

- 4 Premios Gonzalo Nardiz 2018 Gipuzkoako Arrantzaleen Kofradien Federazioak, Hijos de Jose Serrats kontserba enpresak eta nekazaritza elkarteen aintzindari Alfredo Montoyak Gonzalo Nardiz 2018 sariak jaso zituzten
texto N. H.
- 8 Euskadik erreferente bihurtu nahi du Europako hegoaldean baso bioekonomiaren arloan
testua N. T.
- 10 Un brindis por el sector lácteo vasco
texto R. S.
- 14 Azpeitiko Azoka Plaza berria hiriko eta baserriko munduen topalekua izango da
testua R. S.

- 18 Eusko Jaurlaritzak kalitate-marka ofizialekin bat egitera animatu ditu baserritarak
testua A. E.
- 28 Gran representación de las bebidas de calidad de Euskadi en ProWein
texto N. H.
- 30 Handitu da Euskal Sagardoaren presentzia merkatuan, Jatorri Izendapenaren proiektuari 4 milioi litro eta 47 sagardotegi atxikita
testua A. E.
- 40 HAZIk kudeatzen dituen elikagai produktuen markak %7 igo dira fakturazioan 2016arekin alderatuta
testua N. H.
- 43 KOMIKIA CÓMIC
Iñaki Cerrajería

IKERKETAK INVESTIGACIÓN

- 44 Itsas planktonaren tamaina gakoa da bere sakabanaketa eta banaketa globalerako
testua A. T.
- 46 Neiker convierte residuos agroalimentarios en aceite a través del cultivo de microalgas
texto A. T.
- 48 Latxa, Manex eta Euskal-Biarnotar ardi arrazen lehiakortasuna hobetzeko proiektu bat
testua N. T.
- 49 Idiazabal ekoizteko aukera jasangarri moduan koltzaren erabilera proposatzen duen proiektu bat saritu dute, eta Neiker bertan parte hartu du
testua N. T.

BASOGINTZA FORESTAL

- 50 Método de diagnóstico ARCHI aplicado a robles y hayas en el País Vasco
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

IBILBIDEAK RECORRIDOS

- 54 La ruta de las cascadas del Gorbeya
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

ORNODUNAK VERTEBRADOS

60 AGENDA AGENDA

63 LIBURUAK LIBROS

64 ERREZETA RECETA



Premios Gonzalo Nardiz 2018

Gipuzkoako Arrantzaleen Kofradien Federazioak, Hijos de Jose Serrats kontserba enpresak eta nekazaritza elkarteak aintzindari Alfredo Montoyak Gonzalo Nardiz 2018 sariak jaso zituzten

texto N. H. · fotografías M. A.



La Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa, la empresa conservera Hijos de José Serrats y el pionero del asociacionismo agrario Alfredo Montoya recogieron de manos del Lehendakari Iñigo Urkullu y de la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, los premios Gonzalo Nardiz 2018. El acto, celebrado en la sede de Lehendakaritza en Vitoria-Gasteiz, reunió a más de 150 representantes de todos los estamentos institucionales y a profesionales relacionados con el sector primario, la cadena agroalimentaria y el ámbito rural de Euskadi.

Estos galardones, instaurados en el año 2003 y que llevan el nombre del primer Consejero de Agricultura del Gobierno Vasco, se convocan cada dos años y suponen el reconocimiento y la puesta en valor de unas trayectorias profesionales ejemplares, prolongadas en el tiempo y que se han desarrollado principalmente en el sector primario, la cadena agroalimentaria y el mundo rural vasco. Cada una de las candidaturas cuenta con el apoyo de, al menos, dos agentes sectoriales de Euskadi y debe estar acompañada de una memoria en la que se ha recogido detalladamente la trayectoria profesional de la persona o colectivo propuesto, haciendo especial énfasis en aquellos aspectos que, por su mayor repercusión o trascendencia, confieren una especial singularidad a la misma.

LOS PREMIADOS 2018

Alfredo Montoya

Nacido en Comunión (Valles Alaveses) en 1957, el séptimo de diez hermanos y el único que se ha dedicado a la agricultura,

pasión que ha transmitido a sus hijos Joseba y Endika. Cultiva el cereal, las oleaginosas, remolacha y también es productor de legumbres. Gran amante de su pueblo, del que ha sido alcalde muchos años, no es difícil verle colaborando en las fiestas del pueblo o en la vereda. El premio se le concede por su dilatada trayectoria profesional como agricultor y, especialmente, por su compromiso y trabajo incansable en el campo de asociacionismo y el cooperativismo agrario. Inició este trabajo en la Unión de Agricultores y Ganaderos Alaveses UAGA, en la que llegó a ser presidente entre los años 1985 – 1988. Posteriormente se integró en la Federación de Cooperativas Agro-alimentarias de Euskadi, siendo su primer presidente desde 1989 hasta 2015. También ha sido gerente de la cooperativa COAFOR S. Coop., comercializadora de patata de consumo y germen de UDAPA S. Coop. Asimismo, ha ocupado cargos en la cooperativa de Lantaron, en Garlan, en Cuma Valles Alaveses o en Cuma Entresieras, ha

sido miembro del Consejo Rector de la Confederación de Cooperativas Agro-Alimentarias de España, así como del Consejo Rector de la Confederación de Cooperativas de Euskadi y del Consejo Superior de Cooperativas de Euskadi. También ha sido promotor y miembro del Consejo Administración de OINARRI Sociedad de Garantía Recíproca y de HAZILUR, Sociedad de Promoción de Empresas, entidad que presidió durante 7 años.

Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa

Los encargados de recoger el premio de manos del lehendakari en representación de esta institución han sido su presidente Eugenio Elduaen y Miren Garmendia, secretaria general de la Federación. En opinión del jurado, la Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa se ha hecho merecedora de este premio por su importante labor de representación y mantenimiento del sector pesquero durante más de cien años y desde todos los ámbitos de actuación, tanto social como económico y medio-



Esperanza Serrats



Alfredo Montoya

Saria 2003an ezarri ziren, Eusko Jaurlaritzako lehen Nekazaritza Sailburuaren izenarekin, bi urtean behin deitzen dira eta denbora luzean eta batez ere lehen sektorean edo euskal nekazarien munduan ibilbide profesional eredugarriak izan dituztenen aitortza eta balioespena dakarte.



Eugenio Elduahien

Alfredo Montoya “Mi vocación ha sido siempre la agricultura y el asociacionismo agrario. Desde él, he trabajado para profesionalizar las cooperativas buscando su rentabilidad y una garantía de futuro”.

Esperanza Serrats “La calidad es el único camino para seguir contando con la confianza de los consumidores. Formamos, junto con nuestra plantilla, una gran familia que respeta la tradición pero busca siempre la innovación”.

Eugenio Elduahien “Mi deseo es que en un futuro exista una única Federación de Cofradías de Euskadi, porque la unión hace la fuerza y eso, en un sector tan duro como el nuestro, me parece imprescindible”.

ambiental, lo que ha contribuido a la sostenibilidad de la actividad pesquera y su cadena de valor.

La Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa fue creada por la cofradías de nueve localidades de la costera del territorio (Hondarribia, San Juan, San Pedro, Donostia, Orio, Zarautz, Getaria, Zumaia y Mutriku) y celebró el pasado mes de abril en San Sebastián su centenario. Las seis cofradías que la conforman actualmente (de Donostia, Getaria, Hondarribi, Mutriku, Orio y Pasaia) prestan cobertura a cerca de 800 arrantzales que trabajan en unos 85 barcos de bajura, 50 de ellos dedicados a la pesca con artes menores y a cacea y el resto a capturar al cerco y con cebo vivo.

Durante sus cien años de historia se ha caracterizado por desarrollar y mantener unos valores que le han caracterizado durante toda su historia:

- Apuesta por la sostenibilidad de los recursos pesqueros.
- Utilización de artes de pesca selectivas y respetuosas con el medio ambiente.
- Innovación y mejora continua en busca de las mejores prácticas de pesca.
- Formación y capacitación de los arrantzales.
- Colaboración con las instituciones y con otras ORPs para desarrollar e implementar políticas sostenibles.

El trabajo que está llevando a cabo la Federación junto con el Gobierno Vasco y las Escuelas de Formación para dignificar la actividad pesquera y animar a los jóvenes a desarrollarse profesionalmente en este sector es digno de ser mencionado, es importante destacar la apuesta por seguir trabajando en base al conocimiento científico, como pilar fundamental para garantizar la sostenibilidad de los recursos pesqueros. Asimismo, cabe destacar el apoyo que se ha dado en los últimos años desde la Federación, por la renovación y modernización de la flota a través de la inversión en tecnología.

Conservas Hijos de José Serrats S. A.

El premio se concede por la dilatada trayectoria profesional de la empresa en Euskadi, más concretamente en Bermeo, ya que, durante 128 años, la generación de riqueza, la utilización de las materias primas locales, la innovación y la creación de empleo han sido una constante en su filosofía de trabajo. En representación de la empresa, el galardón ha sido recogido por Esperanza Serrats.

La empresa se fundó en 1890, año en el que José Serrats se establece industrialmente en Bermeo, con el deseo de conservar y llevar a los lugares más alejados, “la deliciosa frescura y sabor de los productos del mar Cantábrico”. Ayudado por la excepcional calidad del pescado, implanta las nuevas técnicas de conservación provenientes de Francia, que le permiten introducir rápidamente sus elaborados en los mercados europeos. A partir de 1914 empieza a exportar también al mercado norteamericano. En sus comienzos solamente se dedicaron al salazón y semiconserva de anchoa, pero poco a poco fue diversificando y ampliando la gama de productos a ofrecer, hasta hoy día donde se pueden encontrar tanto anchoas como bonito del norte, mejillones, berberechos, etc...

La continua modernización e innovación por parte de los miembros de la saga familiar hizo que de un pequeño taller de salazón naciera un grupo pesquero integrado por fábricas de conservas, filiales salazoneras, planta de secado de bacalao y embarcaciones propias.

La empresa utiliza las mejores materias primas, bonito del norte y anchoa de primerísima calidad, pescados especialmente seleccionados y siempre respetando las artes de pesca tradicionales. Sus conservas se elaboran siguiendo un cuidadoso proceso artesanal, perfeccionado y transmitido a lo largo de cinco generaciones. Asimismo, sus instalaciones están dotadas de innovadoras tecnologías con las que mejoran las condiciones de mantenimiento, selección y envasado del producto, asegurando, de este modo, que llegue a su destino en óptimas condiciones. Ello, unido a un minucioso y estricto sistema de control de calidad, es lo que les permite seguir contando con la confianza de los más exigentes mercados nacionales e internacionales.

Así, a día de hoy Conservas Hijos de Serrats, con la quinta generación, mantiene sus valores como son:

- La calidad de las conservas y su valor diferencial.
- Tradición, artesanía e innovación. Fueron los primeros en exportar a EEUU, en introducir el tarro de cristal en las conservas de Bonito del Norte, los primeros en tener una peladora desarrollada en conjunto con el inventor...
- Sostenibilidad. Han obtenido el certificado de pesca sostenible MSC, y han realizado inversiones en materia de depuración de agua y medioambiente.
- Seguridad Alimentaria. Desde el principio del siglo XXI Hijos de José Serrats, obtuvo los certificados de ISO y a día de hoy están certificados con la IFS.
- Personas. En sus valores caben destacar, la importancia de las personas que trabajan en la empresa, prueba de ello es la fidelidad de estas para con la misma.



Euskadik erreferente bihurtu nahi du Europako hegoaldean baso bioekonomiaren arloan

testua · argazkiak N. T.

“Bioekonomia Euskadin: erronkak eta aukerak” izenburupean, Donostiak ekitaldi bat hartu du, eta Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak baliabide biologiko berriztagarrien ekoizpena eta horiek balio erantsiko produktu nola bihurtzen diren aurkeztu du, datozen urteetan Euskadin lortzeko helburu moduan.

Baso bioekonomiak gaur egungo ereduak planteatzen dituen erronkei erantzuteko aukera bat eskaintzen du, izan ere, egungoa erregai fosilen eta baliabide ez berriztagarrien mende dago, eta ingurumen arazo larriak eta lehengaiak eskuratzeko arazoak eragiten ari da. Arazo horien artean aipa daitezke klima aldaketa, hondakinen krisia, biodibertsitatea

galtzea eta baliabide naturalak agortzea. Jokaleku horretan, baso bioekonomiak ekonomia ulertzeko planteatzen duen modu berria aukera gisa agertzen da erantzun jasangarria eta errentagarria emateko. Finlandian edo Alemanian, esaterako, egiten ari dira bioekonomiaranzko trantsizioa. Europan, dagoeneko, 18,6 milioi lagun enplegatzen ditu, eta BPGaren %13 da. Orozek agerian jarri du Euskadik trantsizio horri bermearekin ekiteko beharrezko elementuak badituela: “Baso sektore indartsua daukagu. Gure lurraldearen %55a dago zuhaitzez beteta, sektoreak Euskadiko BPGren %1,53a suposatzen du eta ia 20.000 pertsonari lana ematen dio. Gainera, karbono aztarna txikia sortzen duen materiala sortzen du eta eraldatzeko ahalmen handia du. Basogintzaren sektorea da gure biomasa-ren ekoizle nagusia, transformaziorako material nagusietako, eta baloi erantsia sortzeko ahalmena duen baliabide endogenorik handiena”, gogoratu du sailburuordeak. Jardunaldia NEIKER-Tecnaliak antolatu du, eta Leire Barañano bere zuzendari nagusiak helburuak azaldu ditu: “Euskal ekonomiaren hainbat eragileren topagunea izatea nahi dugu, horien artean baso-egur balio kateko enpresak, kimika berdekoak, zentro teknologikoak, unibertsitateak eta klusterrak, kanpoko esperientziak entzuteko, ea inspiratzen gaituzten Euskadin nahi dugun aldaketari ekiteko”. Barañanok nabarmendu du ahalegin handia egin dela “Euskadira hizlari sorta bikaina ekartzeko. Denak nazioartekoak, eta bioekonomiaren arloan esperientzia handikoak. Gai bakoitzeko onenak izango ditugu”.

Ekitaldia Kursaal Jauregian egin da, eta bertan izan dira nazioarteko sona duten bioekonomiako adituak, beren esperientziak azaltzeko eta beren ikuspegia eskaintzeko Euskadi bezalako eskualde batek bere ekonomia eraldatzeko dituen aukerei buruz. Halaber, lehen eskutik ezagutu ahal izan dira baso bioekonomian oinarritutako negozio eredu berrietarantz aldatu eta orientatzen asmatu duten herrialde eta enpresa ezberdinen kasuak. Hizlarien artean nabarmentzen da Esko Aho, 1991 eta 1995 bitartean Finlandiako lehen ministro izana eta egun Finlandiako European Forest Instituteko aholkulari estrategikoa dena (EFI), eta bioekonomiak gaur egun Europan duen egoera azaldu du eta ezartzeko dauden erronkak eta elementu gakoak. Inazio Martinez de Aranok, Mediterraneorako EFIn zuzendariak, ‘Bioekonomia Europa hegoaldean’ izeneko azterketak aurkeztu du: Eusko Jaurlaritzak eskatuta egin da, eta oso ondorio interesgarriak eskaintzen ditu Euskadik egungoa ez bezalako eredu ekonomiko baterantz jotzeko dituen aukerei buruz. Christian Patermann mundu mailan bioekonomiaren gurutaketat jotzen da,

El Palacio de Congresos Kursaal acogió una jornada en la que se presentaron casos de diferentes países y de empresas que han sabido transformarse hacia modelos de negocio basados en la bioeconomía forestal.

gaur egun Alemaniako gobernuaren aholkularia da gaiari buruz, eta azaldu egin du Alemaniak nola egin duen bioekonomiaranzko trantsizioa eta nola lortzen ari diren egurrean oinarritutako produktu eta alternatiba berriak sortzen merkatuarentzat, lehengai biologikoa eta jasangarria baita, eta herrialde hartan oso ugaria. Patermannek, gainera, hainbat industria konektatzeko gakoak azaldu ditu: lehengaiak sortzen dituztenak eta amaierako erabiltzaileak (automobilgintza, aeronautika, ehungintza...), arreta berezia jarrita berrikuntzan eta soluzio teknologiko berrietan. Topaketan Alemaniako basogintzaren, automobilgintzaren eta sektore kimikoaren arteko sinergiak ezagutu dira,

Alemaniako Bioekonomia Klusterreko Matthias Zscheilerin eskutik, eta bioekonomiak dakartzen inplikazio sozialak ere landuko dira, Lukeko (Finlandia) Biogizarte-ari buruzko Ikerketa Programaren zuzendari Pasi Rikkonenen eskutik. Jardunaldiaren zati praktikoa enpresen esperientziekin egin den mahai inguru bat izango da, beraien jardura bioekonomiari lotuta daudenez gero, eta askotariko gaiak landuko dira, hala nola oinarri biologikoko plataforma molekularrak (Succinity Gmb, Alemania), bioplastiko funtzional eta jasangarriak (Synvina, Holanda), bioehun jasangarriak (Lenzing, Austria) edo eraikuntza jasangarriak (Ekin/Ekoinnovating, Espainia). Halaber, mahaian parte hartu du baita ere Joensuu Science Parke (Finlandia), eta azaldu du start-upei nola lagundu bioekonomiarantz jo dezaten. Jardunaldia NEIKER-Tecnaliak eta European Forest Institutek antolatu dute, laguntzaileak izan direlarik BaskEgur-Euskadiko Egurraren Elkartea, Hazi eta Europa Hegoaldeko Silbikultoreen Bata-suna (USSE), eta politika, enpresa, ikerketa, kluster, egurraren elkarte eta unibertsitateen ordezkariak parte hartu dute.



Un brindis por el sector lácteo vasco

texto y fotografías R. S.

El Museo Guggenheim de Bilbao fue escenario de un brindis muy especial; un brindis con leche para reivindicar el valor nutricional de este alimento así como el peso económico del sector lácteo vacuno en la agricultura vasca. Un centenar de ganaderos junto con cooperativas agrarias, productores de lácteos, empresas de distribución, organismos públicos y personalidades de la vida social, cultural, deportiva y de la comunidad científica se unieron en un acto organizado dentro de la iniciativa NIREA para destacar el papel esencial en nuestra dieta de la leche de vaca y sus derivados y alertar a la sociedad de las consecuencias de su cada vez menor presencia en nuestros hábitos alimentarios.

Pese a sus probadas propiedades dietéticas, el consumo de lácteos en los hogares vascos es cada vez menor. En 2015 el consumo de leche era de 70'7 kilogramos per cápita frente a los 106,57 de 2005, lo que representa una caída del 34%. Igualmente, el consumo de otros

productos lácteos (leches fermentadas, batidos, mantequilla, queso, helados y tartas, postres lácteos y otros) ha descendido un 13,7% en el mismo período hasta situarse según los últimos datos en el los 39,6 kilogramos anuales per cápita.

Una Iniciativa sectorial con numerosos apoyos

Este acto es una de las acciones englobadas en el programa NIREA, inciativa que agrupa a los principales agentes del sector primario para la revitalización del medio rural y litoral de Euskadi. Junto con numerosos ganaderos venidos de toda Euskadi, representantes de los sindicatos agrarios ENBA y EHNE, el secretario general de la Federación de Cooperativas Agrarias, Iñaki Nubla, productores de lácteos como Makatza y Goenaga o grandes distribuidoras, entre otros agentes, secundaron la reivindicación que comenzó con una jornada científico-divulgativa en el Hotel Domine y se cerró con la foto colectiva de un brindis con un vaso de leche frente al Museo

Guggenheim. Al apoyo al consumo de leche y al sector lácteo vasco se sumaron muchas caras conocidas del mundo del deporte como el mítico portero José Angel Iribar, los pelotaris Mikel Urrutikoetxea y Andoni Aretxabaleta y las dos pelotaris campeonas de Master Cup 2018, Olatz Arrizabalaga y Leire Etxaniz; futbolistas de los equipos femeninos del Alavés, Athletic, Eibar, Osasuna y la Real Sociedad; el presidente de la Liga ACT de Remo, Borja Rodrigo y remeros del Kaiku, Xabi Blazquez y Ander Alqueigui, y del Zierbena, Aitor Lazkano y Endika Morán; del mundo de la hostelería como Karlos Argiñano y Boni García, presidente de la Asociación de Hosteleros de Bizkaia; del mundo del comercio como Julián Ruiz, Secretario General de la patronal CECOBI y Unai Aizpuru, Presidente de la Asociación de Comerciantes del Casco Viejo bilbaíno.

Tampoco faltó el compromiso institucional. En representación del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria,

ha querido dejar patente el decidido apoyo del ejecutivo vasco a este sector y a toda la cadena agroalimentaria. Este apoyo al sector agroalimentario y a los productos saludables y de calidad que produce está reflejado en el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación (PEGA) que constituye la principal base de trabajo del Gobierno Vasco en este campo. Junto a él varios responsables públicos como la Concejala Delgada del Area de Juventud y deporte, Oihane Agirregoitia, o el Diputado de Agricultura de Araba, Eduardo Aginako.

Las leche es un alimento básico en todas las etapas de la vida

El acto comenzó con la intervención de los investigadores Bittor Rodríguez Rivera, del Grupo de Investigación y Obesidad de la UPV-EHU, y Javier Fontecha Alonso, Doctor en Bioquímica e investigador del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el Instituto de Investigación en Alimentos. En su exposición, Javier Fontecha explicó que “la leche es un alimento básico para la primera etapa de la vida, pero también en la dieta del adolescente y del adulto, debido a su amplia gama de nutrientes. Entre los alimentos disponibles en una dieta, los lácteos aportan un excelente balance entre los constituyen-

tes mayoritarios (proteínas, grasa, carbohidratos, minerales, vitaminas, etc.) y el contenido en calorías. Destaca su aporte de calcio, potasio y magnesio, asociados a una regulación de la tensión arterial, proteínas de alto valor biológico que contienen todos los aminoácidos esenciales y su elevada digestibilidad genera péptidos bioactivos”. Por su parte, Bittor Rodríguez, que desarrolla su trabajo en el campo de la bromatología y nutrición en la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco y en el Centro de Investigación Lucio Lascaray del campus de Álava, explicó que, según las principales líneas de estudio, “la leche y los lácteos, a pesar de la mala prensa adquirida en los últimos tiempos, son alimentos de un excelente valor nutricional e interés dietético. El consumo regular de leche y productos lácteos, además de contribuir a una adecuada salud ósea y crecimiento, protegen frente a enfermedades de alta prevalencia en nuestra sociedad. Por ello, en todas las representaciones que pretenden informar sobre las características de una alimentación saludable, incluyen la leche y los lácteos como alimentos a consumir diariamente entre dos y tres raciones.”

Fortalezas y debilidades

El sistema de ganadería extensiva vinculada a la producción láctea, a través de la gestión de pastos, desempeña en Euskadi no sólo una actividad económica que oferta productos de elevada calidad, sino que además ejerce importantes funciones en el plano ecológico y social. Ecológico, en cuanto a biodiversidad vegetal y bienestar animal, prevención de incendios, secuestro del carbono en el suelo, creación y conservación de paisajes. Y social, en cuanto a que dicha actividad se concentra en las zonas rurales, manteniendo con vida nuestros pueblos, nuestra herencia cultural y favoreciendo la diversificación de actividades en dichas zonas.

El sector presenta fortalezas, entre las que destacan su grado de organización (cooperativo dinámico y fuerte, asociaciones profesionales dinámicas, etc.), su cabaña ganadera saneada y elevado nivel

Sektoreari buruz datu batzuk

- 2017. urteko datuen arabera, 588 ustiategi inguruk saldu zuten behi esnea Euskadin. Erregistratu ziren esnetarako behiak 21.993 buru izan ziren guztira, eta merkaturatutako esne bolumena 186 milioi kilogramokoa da.
- Produkzioaren balioa 75 milioi eurora iristen da (%80 saldutako esnea da, eta gainerakoa haragi edo txahalen salmenta). Horietatik, behi esnetik 60,1 milioi ateratzen dira, hau da, Euskal Nekazaritzako Amaierako Ekoizpenaren %11.
- Ustiategietan salmenetatik lortutako sarreren bolumenari dagokionez bigarren sektorea da, kalitatezko ardoen sektorearen atzetik. Esnearen salmenta bakarrik kontuan hartuta, hirugarren sektorerik garrantzitsuen da, ardogintzaren eta behi haragiaren sektorearen atzetik.
- 1.500 lagun baino gehiago enplegatzen ditu, 53,6 urteko batez besteko adinarekin (gainerako sektoreetan baino baxuagoa).

de mejora genética, las altas productividades, (fundamentalmente en las explotaciones más profesionales), los buenos niveles de calidad microbiológica, su base cooperativa y la garantía de calidad que ofrece al consumidor. Entre sus debilidades, se pueden citar la elevada edad de las personas titulares y el escaso relevo generacional (a pesar de ser uno de los sectores con edad media más baja), la base territorial limitada, la carga ganadera elevada en las explotaciones, la dificultad en el manejo y mecanización de cultivos forrajeros por su situación orográfica, la rigidez de normativas medioambientales, sanitarias y burocráticas, las altas necesidades de inversión para una adecuación tecnológica satisfactoria, escasa diversificación hacia productos transformados y la dependencia prácticamente exclusivas de un único comprador.



El Gobierno Vasco ejecuta 340 proyectos de desarrollo rural y litoral e incrementa las ayudas públicas un 27% en 2018

texto A. E. · fotografía M. A.

El Gobierno Vasco dió a conocer los proyectos que está ejecutando en 2018 como consecuencia de las ayudas destinadas en 2017 para el impulso del desarrollo rural y litoral, y anunció que incrementará en un 27% las convocatorias de este año al elevar las partidas de los programas Leader y Erein, y recuperar la convocatoria del programa Itsaspen cuya última convocatoria fue en 2016. Las convocatorias de 2018 se han dotado con 18,3 millones a través de las líneas Leader, Erein e Itsaspen, mientras que el año pasado las convocatorias sumaron 14,4 MM.

El objetivo último de la suma de las tres iniciativas es incentivar y fomentar el desarrollo socioeconómico de los municipios rurales y litorales de Euskadi, a través de actuaciones que mejoren la calidad de vida de las personas que residen en esta zonas y diversificar la economía del entorno para la generación de economía, creación de empleo y hacer de los entornos rurales y litorales lugares atractivos donde residir, trabajar y visitar. En la presentación celebrada en la Granja Modelo Arkaute, participaron la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, el viceconsejero de Agricultura,

Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, y la directora de Desarrollo Rural, Litoral y Políticas Europeas, Irma Basterra, así como representantes de las Asociaciones de Desarrollo Rural de Euskadi y beneficiarios/as de las diferentes ayudas destinadas al medio rural y litoral de Euskadi.

La inversión final triplica la inicial de los programas
Este apoyo financiero al desarrollo socioeconómico y a las actividades de diversificación es muestra del decidido apoyo que el ejecutivo autónomo da a nuestro medio rural y litoral.

Los recursos públicos, en forma de subvenciones a fondo perdido, son un estímulo a inversiones adicionales que provienen de otras entidades públicas y/o privadas, de manera que el importe público genera una inversión final que triplica el importe previsto en los programas. Los 14,4 millones de euros de subvención de 2017 han generado una inversión de casi 42 millones.

340 proyectos en marcha en el conjunto de las comarcas de Euskadi
En la actualidad se están ejecutando un total de 340 proyectos: 195 actuaciones del programa Leader, 132 de Erein y 13 de Itsaspen.

• **195 actuaciones Leader para zonas más rurales**

En los años 2017 y 2018 se han aprobado a través del programa Leader más de 17 millones de euros en ayudas. De ellos 10 millones corresponden a las recientemente aprobadas para 2018, mientras que en el pasado ejercicio se contó con una dotación superior a los 7 millones de euros.

Los proyectos subvencionados en 2017 han provocado una inversión superior a los 21 millones de euros, lo que supone triplicar la inversión pública inicial. Por territorios, la mayor inversión correspondió a los municipios alaveses, con cerca de 12 millones de euros, seguidos de los vizcaínos (9,6 millones) y guipuzcoanos (6 millones). El criterio de la iniciativa Leader de incidir en los entornos con un mayor grado de ruralidad explica que Álava sea el territorio que más participa en el este programa.

• **132 actuaciones EREIN en zonas con menor grado de ruralidad**

Por lo que se refiere al programa Erein, cuenta con dos líneas diferenciadas en función del tipo de beneficiario. La primera de ellas está destinada a las entidades locales para la mejora de la calidad de vida y el apoyo a proyectos de inversión en patrimonio cultural y natural ligado al turismo, así como de infraestructuras recreativas, turísticas y de información para uso público. La segunda está

destinada a financiar actividades desarrolladas por promotores de carácter privado para la diversificación económica y la generación de empleo. En 2017 se adjudicaron 132 proyectos (82 a entidades locales y 50 a iniciativa privada) con una inversión aprobada total superior a los 20MM de euros y una subvención pública de 7,3 millones. También en este programa la subvención pública logra estimular y ser catalizador de inversión adicional triplicando la inversión final de las actuaciones.

La convocatoria correspondiente a 2018, en vigor, conlleva un importe de 7,8 millones de euros.

• **13 actuaciones ITSAPEN en municipios costeros**

En cuanto a Itsaspen, su objetivo es potenciar la promoción y el desarrollo de las zonas litorales de Euskadi, mejorando los servicios básicos y la calidad de vida de la población y apoyando la generación de nuevas actividades económicas que contribuyan a la revitalización y renovación de las poblaciones costeras y al desarrollo de las mismas.

Para la consecución de estos objetivos en los años 2016 y 2018 se ha centrado en dos líneas de ayudas, una para la implantación de servicios básicos para la economía y la población litoral y otra de conservación y mejora del patrimonio litoral, pudiendo ser beneficiarias de las mismas, municipios directamente o a través de sus organismos autónomos, sus entes públicos de derecho privado, sus sociedades públicas, consorcios, mancomunidades, personas jurídicas privadas sin ánimo de lucro, agrupaciones de personas físicas o jurídicas que puedan llevar a cabo este tipo de actuaciones.

La anterior convocatoria de este programa, de un millón de euros, sirvió para financiar un total de 13 proyectos, que contemplaban inversiones por valor de 993.611 euros. En el año 2018 se han aprobado para este programa un total de 500.000 euros.

Leader programa
Landatartasun handiko udalerrien sustapena, garapena eta dibertsifikazio ekonomikoa bultzatzen du, landatartasun maila besteak beste aldagai hauek kontuan hartuta definituta: biztanleria, zerbitzu publikoetarako irisgarritasuna, nekazaritzako Balio Erantsi Gordina, erakundearen BPGda, nekazaritzako azalera, nekazaritzako ustiatzearen marjina gordina, etab. Feader fondo europarrekin %80 ere finantzatuta, “landatartasun indizierik handieneko” udalerriei zuzenduta dago, eta besteak beste helburu hauek ditu: enpresak sortu, handitu eta modernizatzea; besteren konturako kontratazioa; azpiegitura eta oinarritzko zerbitzuen eraikuntza eta konponketa; turismoaren sustapena; eta etxebizitzaren eskuragarritasuna eta bizi kalitatea areagotzea.

Leader programaren aplikazio eremuan sartzen dira Euskal Herriko landatartasun handieneko udalerriak, hau da, 122 udalerri guztira, non 93.000 biztanlelik gora bizi diren.

Diru laguntza ez-itzulgarritzat jotzen dira. Laguntzen onuradunak izan daitezke pertsona fisiko edo juridikoak, publikoak edo pribatuak, eta esandako udalerrietan aurreikusitako jarduera eta proiektuak gauzatu ditzaketen beste edozein erakundeak. Leader laguntzak erakunde hauek kudeatzen dituzte elkarrekin: Eusko Jaurlaritza; Mendinet Tokiko Ekintza Taldea, Euskadiko Landa Garapeneko 18 Elkarteek osatutako erakundea; eta Hazi Fundazioa, Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailari atxikitako erakundea.

Erein programa
Euskal Autonomia Erkidegoaren Aurrekontu Orokorren konturako laguntzak dira, eta beren helburua da landatartasun txikiagoko guneen garapen sozioekonomikoa, landa inguruneetan biztanleriari eusteko, enplegu aukerak sustatzeko, eta inguru horietako bizi kalitatea hobetzeko ekipamenduak eta zerbitzuak ezartzeko.

Itsaspen programa
Euskal Autonomia Erkidegoko itsasertzeko guneen sustapena eta garapena bultzatzea, bertan bizi direnen bizi kalitatea eta oinarritzko zerbitzuak hobetuta eta kostaldeko herriak biziberritzen eta berritzen lagunduko duten jarduera ekonomikoko berriak sortzen lagunduta.



Bittor Orozek, Eusko Jaur-laritzako Nekazaritza, Ar-rantza eta Elikagaien Poli-tikako sailburuordeak, Az-peitiko Azoka Plaza proiektuaren inaugurazioa presi-ditu zuen, herriko alkateare-kin eta lehen sektoreko eta baserri munduko estamen-tuetako ordezkari batzuekin batera. Instalazio berriek –esan zuen– “ez dute soilik gunea eraberritzea ekarri, Urola Erdiko baserri eremu-ko biztaleekin eta biztanle-entzat egindako proiektu baten emaitza dira eta”.

Azpeitiko Azoka Plaza berria hiriko eta baserriko munduen topalekua izango da

testua eta argazkiak R. S.

Proiektuak, hasieratik, Urkomen Landa Garapeneko Elkartearen laguntza osoa eduki du, Udalarekin, eragile sozialekin eta eskualdeko baserriarrek elkarlan estuan aritu baita. Proiektuan, halaber, diziplina askotarako gunea bat dago, eta gunea hori hiriko eta baserriko munduak elkartzeko eta elkarri eragiteko lekua izango da, Eusko Jaur-laritzak bultzatutako NIREA ekimenaren barruan, herritarren artean ingurune hori bizirik mantendu beharraren garrantzia zabaltzeko eta neka-zaritzako elikagaien kate osoa balioeste-ko, bai baserriarren lana, bai nutrizioa eta gastronomia.

Gauza horrela, gunearen birmoldaketa oso ondo sartzen da Urkomek, NIREA Sarean agentze sustatzaile gisa parte

hartzen duen erakundeak, eskualdeko landa garapenerako duen estrategiaren barruan eta, gainera, haren ardatz strate-gikoak burutzen ditu: Nekazaritza susta-tzea, landa guneatoko jarduera ekonomi-koak bultzatzea, landa guneean azpiegi-turak eta zerbitzuak bermatzea, eta landa ingurunearen polibalentzia agerian jartzea. Asmoa da proiektu hau esperientzia pilo-tua izatea eta mota horretako landa gara-peneko ekimen gehiago sortaraztea Euskadiko hainbat udalerritan. NIREAren helburuekin bat etorrita baserria eta hiria hurbilduko dituzten esperientziak, bertako lehen sektorea eta nekazaritzako elikagai-gintza bultzatuko dituztenak, eta bertako produktua balioetsiko dutenak, garapen iraunkorra ekarriko dutelakoan.

Elkarbizitazarako eta dibulgaziorako lekua

Gune honetan elkarrekin egongo dira eli-kagaiak, gastronomia eta kultura, eta jar-duera programa zabal bat edukiko du guneak, tartean ikastaro, hitzaldi, erakus-keta eta profesionalen zein aditu ez diren pertsonen topaketekin, euskal gizartea Euskadiko landa eta itsasertzeko inguru-nearekin konprometitzera bultzatzeko eta norberak hartzen dituen erabaki txi-kiek eta egiten duen orok gure eredu ekonomiko, sozial eta ingurumenekoan eragina duteneko mezua helarazteko. Filosofia hori du NIREA ekimenak, Eusko Jaur-laritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordetzak lehen sektorea suspertzeko eta landa eta



Azoka Plaza berriaren bitartez, Azkoitiak Nirea proiektuarekin bat egiten du, hau da, Euskadiko lehen sektorea eta landa eta itsasertzeko inguruneak berpizten latuntzeko asmoarekin Eusko Jaur-laritzak bultzatu duen lankidetzak publiko-pri-batuko programarekin bat egiten du.

Instalazio berrietan elkarrekin ikusiko ditugu elikadura, gastronomia eta kultura, eta jarduera osagarrien pro-grama zabal bat eskainiko da bertan.

itsasertzeko ingurunea biziberritzeko bultzatutakoak. Gastronomia eta Elikadu-raren Plan Estrategikoarekin ere bat dator, zeina legegintzaldi honetarako exe-kutibo autonomoak duen erronka nagu-sietakoa baita, planaren ildo nagusietatik, azpimarratzekoak dira lurraldearen gara-pen iraunkorra eta biztanleen bizi kalita-tearen hobekuntza, erronka horiei dizipli-na askotatik helduta, esaterako, osasu-naren, elikaduraren, eta bizi ohituraren eta bizimoduaren ikuspegietatik. Era bere-an, Plan honek lankidetzak bultzatzeko premia azpimarratzen du, eta balio kate-ko agenteak elkarlanean arituta eta gas-tronomiaren eta elikaduraren eremueta-ko ekimenak egituratuta eta batuta sor-tzen diren proiektuak laguntzen ditu.

NIREA ekimena

NIREA lankidetzak publiko-pribatuko pro-grama bat da, zeinak lehen sektorearen suspertzea eta landa eta itsasertzeko ingurunea biziberritzea dituen azken hel-burutzat, protagonistak Euskadiko lehen sektorea eta landa eta itsasertzeko ingu-runea osatzen duten pertsonak izanik.

NIREAren asmoa da hiriaren eta base-riaren arteko sinbiosia ikusaraztea eta haien arteko elkarriketa bultzatzea, elka-rrekin aurrera egin dezaten, geurea kont-sumitzea bultzatzeko eta elkarrekin lehen sektorea sustatzeko. Bere filosofia da elkar ulertzeko, lankidetzan aritzeko eta gure lurraren etorkizuna bultzatzeko leku bat sortzea.

NIREA eragile sustatzaileen sare mo-duan egituratzen da, non misio bera par-tekatzen duten Euskadiko eragile sekto-rialek eta lurralde eragileek bat egiten duten (nekazaritza sindikatuak, LGAK, Eusko Jaur-laritza, Kudeaketa Zentroak, tokiko elikadura sistemak bultzatzen dituzten GKEak...).

NIREA ekimenarekin bat egin duten enpresa nagusien artean, orain arte azpi-marratzekoak dira banaketa talde handi batzuk (Eroski, Urvesco, BM...), Euska-diko Ikastolen Federazioa eta erakunde batzuk, hala nola Tolosaldea eskualdeko udalak (Abaltzisketa, Aduna, Anoeta, Amasa-Villabona, Asteasu, Berastegi, Berrobi, Ibarra, Oresa, Tolosa eta Zizurkil).

Euskadiko Nekazaritzako elikagaien Kooperatiben Federazioak XXIX. Batzar Nagusia egin zuen, eta urteko kontuak onartu eta 2018ko Gestio Plana aurkeztu zuen bertan

Eusko Jaur-laritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek eman zion amaiera Batzarrari, gogora eka-rrita Europar Batasuneko elikadura-ren eta nekazaritzaren etorkizunari buruzko gogoeta prozesua amaitu berri dela eta horrek azkenean Nekazaritza Politika Bateratuaren beste Erreforma baten araudia garatzea ekarriko duela.

NPBren Erreforma berriaren aurre-an, Oroz sailburuordeak esan zuen Eusko Jaur-laritzak defendatzen duen posizioa “inplikaturako agen-te guztien arteko adostasunaren emaitza dela, beti gure eskumen eremuaren errespetu aduratsua-re-kin eta pentsatuta lehen sektorea eta elikagaien kate osoa, ia 1.000 enplegurekin eta BPGd-ri %10,6ko ekarpena eginda, Euskadira-ko es-trategikoak direla, eta garbi edukita NPBa funtsezko tresna dela sekto-reari eta landa garapenari laguntze-ko”.

Zentzu horretan, NPB berriari begi-ra, Eusko Jaur-laritzak erregioen protagonismo handiagoa eskatzen du, bai eta erkidegoaren araudiaren garapenean erregioei Nekazaritza Politika Bateratuaren Plan Estrate-gikoen lanketan eta defentsan dagokien zeregina eman diezaietela ere.

Batzarrean, halaber, Vicente Llo-pisek, AGR Food Marketing enpre-sako sormen zuzendari nagusiak eta bazkideak “Estrategia digital en la cadena agro-alimentaria. Comer-cialización inteligente y cambio de modelo en las relaciones comercia-les. Reposicionamiento en la cade-na” izeneko hitzaldia eman zuen.



“Ardiaren sektorearen etorki-
zunak milaka urteko jarduera
hau prestigiatzea eta gure
gazteak erakartzea behar du.
Funtsezkoa da sektoreak etor-
kizuna edukitzea, izan ere,
horrek ahalbidetuko du
belaunaldien arteko erreleboa
gertatzea eta artzaintza, lan
bokazionala izateaz gain,
enplegua, aberastasuna eta
ongizatea sortzen dituen jar-
duera ekonomiko dela eta
lehen sektorearen eta
Euskadiko landa inguruneak
biziberritzeko oinarritzko pieza
dela ere onartzea”

Artzain Eskolatik pasa diren 270etik gora ikasleek artzaintzaren jarraipena bermatzen dute Euskadin

testua eta argazkiak A. E.

Egin zen artzain ikasketen XXI. ikasturtea ixteko ekitaldia, zeinarekin Arantzazuko eskolak beste ikasturte bat amaitu duen. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Politikako sailburuorde Bittor Orozek presiditu zuen ekitaldia, hauekin batera: Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Abeltzaintzako zuzendari Ikerne Zuluaga; Gipuzkoako Nekazaritza eta Landa Inguruneko zuzendari Xabier Arruti; Gipuzkoako Medien eta Natura Inguruneko zuzendari Arantxa Aristimuño; Arabako eta Bizkaiko foru aldundietako ordezkariak, eta Arantzazuko eskolako ordezkari Batis Otaegi.

Ikasturte honetan emakume bakarra egon da, eta diploma eskuratu duten gainerako 10 ikasleak gizonak dira. Azpimarratzeko da ikastetxetik igaro diren ikasle gehienak 30 urtetik beherakoak direla. Datua garrantzitsua da, izan ere, horrek ziurtatzen du Artzain Eskola garrantzitsua dela artzaintzaren sektorearen barruan belaunaldien erreleboa lortzeko eta Euskadin artzantzari eusteko. Hala nabarmendu zuen Nekazaritza, Arrantza eta Elikaduraren Politikako sailburuorde Bittor Orozek bere interbentzioan. “Ardiaren sektorearen etorkizunak milaka urteko jarduera hau prestigiatzea eta gure gazteak erakartzea behar du. Funtsezkoa da sektoreak etorkizuna edukitzea, izan ere, horrek ahalbidetuko du belaunaldien arteko erreleboa gertatzea eta artzaintza, lan bokazionala izateaz gain, enplegua, aberastasuna eta ongizatea sortzen dituen jarduera ekonomiko dela eta lehen sektorearen eta Euskadiko landa inguruneak biziberritzeko oinarritzko pieza dela ere onartzea”.

Ikasleei egindako lanagatik zorionak eman ondoren eta beraien etapa profesional berrian etorkizun ona opatu eta gero, Oroz sailburuordeak animatu zituen lehen sektore estrategikoa eta lehiakorra garatzen laguntzeko duten aukeraz baliatzera. “Zuek denak orain duzue aukera sektore honetako eta Euskadiko elikaduraren balio kateko partaide izateko, eta aukera duzue, baita ere, kalitate produktuak, produktu osasungarriak eta iraunkorrak lortzearen alde lan egiteko, produktu horiek baitira kontsumitzaileak gero eta gehiago eskatzen dituenak. Eta gu, Eusko Jaurlaritzatik, lagundu egingo dizuegu lan horretan, Elikaduraren eta Gastronomiaren Plan Estrategikoan (PEGA) definitzen diren neurrien bitartez.” Plan honen helburuak dira sektorea indartzea, bertako produktuak, kalitatekoak, seguruak eta iraunkorrak gehiago

ekoiztea eta kontsumitzea, eta elikaduraren balio kateko agente guztien lehiakortasuna orokorrean hobetzea, berrikuntzaren, ezagutza berrien eta lankidetzaren bitartez. Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoak proposatzen du elikaduraren eta gastronomiaren balio katearen pisua handitzea euskal BPGd-ean, egungo %10,56tik %12ra igarota, lau urtean.

2017/18 ikastaroaren ikasleen profila
Gaur itxi den kurtsoa amaitu duten 11 ikasleetatik 10 gizonak dira eta bat emakumea. Jatorriari dagokionez, berriaz, 6 Euskadin bizi dira, eta gainerako 5ak Nafarroatik etorri dira. Artzain ikasturte honetan eta aurrekoetan, ikasle gehienak 30 urtetik beherakoak dira. Datu horrek bermatzen du zentroa garrantzitsua dela belaunaldien erreleboa lortzeko. Gainera, dipolma eskuratu dutenen erdiak baino gehiagok nola baiteko lotura dute etxean artzaintzarekin, eta horrek baieztatzen du lanbidearekiko bokazio sendoa eta artzaintzaren sektorearekiko konpromisoa dutela. Zenbaki orokorretan, Artzain Eskolak

dituen 21 urteetan 270 ikaslek eskuratu dute guztira diploma, eta horietatik 212 gizonak dira eta 58 emakumeak. Ikasle guztien %69 Euskal Autonomia Erkidegotik etorritako gazteak dira eta %15 Nafarroako Foru Komunitatetik etorritakoak. Eskolak, halaber, beste autonomia erkidego batzuetako ikasleak hartu ditu, %7, bai eta atzerriko herrialdeetatik ere, %9.

Ikastaroaren ezaugarriak
XXI. ikastaro trinkoa 2017ko urrian hasi zen, eta bost hilabete iraun du: 810 ordu guztira. Modulu teorioez gain, ikastaroaren zatirik handiena hartzen baitute, ikasleek praktikak egin dituzte artzain profesionalen baserrietan, eta ekintzailatzara bideratutako zati bat ere badute, eskola proiektu bat landu behar izateaz gain. Ikastaroaren edukiari dagokionez, historiari eta artzaintza iraunkorraren orokortasunei lotutako gaiak landu dira, artaldearen elikadura eta maneia, ugalketaren eta hautaketaren maneia, marketina eta merkaturatzea, kudeaketa tekniko-ekonomikoa eta gazta, gaztazahar, mami eta zezinaren elaborazioa.

E-Commercea, elikagaien euskal industriarako negozio aukera nazioarteratzearen eremuan

Upategiak eta gourmet produktuak E-commercearen bitartez nazioarteratzeko soluzio digitalak izeneko jardunaldia egin zen, Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailak, Araex Grands taldeak eta DHL Spainek antolatuta.

Kontuan hartuta marken beharrezkoa dutela kanal guztietan egotea eta ikusita nazioarteratzeak enpresa txiki eta ertainei ematen dien aukera, jardunaldiaren zeregin nagusia izan da on line kanalak salmentarako eskaintzen dituen aukerak ezagutaraztea, maila globalean ari diren aktore nagusien eskutik. Hizlariak, gainera, Ecommercea nazioarteratzean erabiltzeko dauden arauen gakoak azaldu dituzte, bai eta euskal araudira egokitzeko modua ere. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek moderatu zuen “Ecommercea nazioarteratzean erabiltzeko araudia eta euskal araudirako egokitzapena” izeneko mahaia, non Arabako Foru Aldundiko Ogasun zuzendari Teresa Vigurik eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Ogasun diputatu Javier Larrañagak parte hartu baitzuten. Bittor Orozek azpimarratu zuen esportazioak direla elikagaien euskal industriaren erronka bat; izan ere, “elikagaien euskal industriek beren ekoizpenaren %12 esportatzen dute, eta Espainia osoan, berriaz, %25 esportatzen dute. Gure marken kanal guztietan egon behar dute, eta ikusita zer aukera ematen duten soluzio digitalek upategiak eta gourmet produktuak nazioarteratzeko, funtsezkoa da ezagutzea Ecommercea nazioarteratzean erabiltzeko dauden arauak eta euskal araudira nola egokitzen den”. Elikagaien industriek, Euskadin, 4.400 milioi euro baino gehiago saltzen dute eta 14.660 pertsonari ematen diete lana. Esportazioaren eremuan, industria honek 817 milioi euro saltzen ditu gure mugetatik kanpo, 2016. udatuan arabera.



Eusko Jaurlaritzak kalitate-marka ofizialekin bat egitera animatu ditu baserritarrak

testua A. E. · argazkiak A. E. / M. A.

Arantxa Tapia Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburua buru zela egin zen 2017an zenbait nazioarteko lehiaketatan saria jaso duten Idiazabal jatorri-deiturako gaztandegiak aintzatesteko egintza. Egintza horretan, sailburuarekin batera, Bittor Oroz sailburua ere izan zen.

Idiazabal Gazta Jatorri Deitura Babes-tuaren Kontseilu Erregulatzaileak -Eusko Jaurlaritzak eta HAZI fundazio publikoak lan-hitzarmena dute Kontseilu Erregulatzaile horrekin- Ordizian bildu ditu 2017ko nazioarteko sarietan aintzatestsi dituzten euskal gaztandegiak. Zehazki, bildu ditu Gourmet eta Great Taste 2017 sarietan, Erroma Sariko nazioarteko lehiaketan eta Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministerioaren sarietan aintzatestsi dituzten 8 euskal gaztandegiak

eta aurten Londresen egin den World Chese Award nazioarteko topaketan aintzatestsi dituzten beste 29 gaztandegiak. Egintza horretan, Tapia sailburuak adierazi zuen garrantzi handikoak direla produktuaren trazagarritasunaren zorroztasuna, produktuaren kalitatea eta produktua nazioartean kalitate-marka ezagunen pean sustatzea eta finkatzea, hala nola Basque Country markarekin lotuta dau den jatorri-deituren pean.

Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak, Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagai Politikako Sailburuordetzaren bitartez eta HAZI fundazio publikoaren bitartez, jatorri-deiturei eta kalitate-markei laguntzeko zenbait ildo jarri ditu abian, hitzarmenen bidez eta tokiko zein nazioarteko azoketan sustatzeko laguntzen bidez. Kontseilu Erregulatzaileen bitartez bideratzen den laguntzaz gain, lehen aldiz kalitate-marka ofizialekin bat egiten duten ekoizleei zuzenean emango zaizkien laguntzak aipatu ditu sailburuak. Hartara, ekoizleak urrats hori ematera animatu ditu; izatez, zenbat eta handiagoa izan kalitate testatua eta aitortua duen produkzioa, orduan eta posizio



hobea lortuko da produktuaren osotasunaren barruan.

690.000 euro, baserritarrek kalitate-markekin bat egin dezaten
Eusko Jaurlaritzak onartu zuen 2018 ekitaldirako 690.000 eurotik gorako balioa izango duten laguntzak deitzeko agindua. Laguntza horien helburua da kalitate-erregimenetan parte har dadin erraztea (jatorri-deituretan, adierazpen geografiko babestuetan eta kalitate-marketan) eta euskal nekazaritza-produktuen eta elikagaien informaziorako eta sustapenerako jarduerak egitea.

Laguntza horiek Euskadiko Gastronomia eta Elikadurarako Plan Estrategikoaren barruan sartzen dira (PEGA), eta plana, berriz, exekutibo autonomoak lege-gintzaldi honetarako dituen apustu nagusietako bat da eta elikadura osasuntsua du jomuga; izan ere, bere helburu nagusiak dira kalitateko eta jatorrizko euskal produktuak babestea eta produktu horiek sustatzea nazioarteko merkatuetan.

Bi eratako laguntzak aurreikusten dira:

- Nekazariak kalitateko erregimenetan lehen aldiz parte hartzeko laguntza. Laguntza urteko prima bat izango da ustiategi bakoitzeko, eta bere zenbatekoa kalitate erregimenetan parte hartzeko eskatzaileak egin behar izan dituen gastu finkoen mailaren arabera erabakiko da. Laguntza gehienez ere bost urterako izango da, onuraduna inskribatu den urtetik hasita. Laguntza horietarako aurrekontu maillegua 207.446,81 eurokoa izango da; horietatik, 97.500,00 euro Euskal Autonomia Erkidegoaren Aurrekontu Orokorren kontura finantzatzeko dira eta 109.946,81 euro, berriz, FEADER Europako Fondoaren kontura, Euskal Autonomia Erkidegoaren Landa Garapeneko 2015-2020 Programaren babespean.
- Kalitate erregimen baten pean dauden produktuen informaziorako eta sustapenerako ekoizleen elkarteek Europako Erkidegoko merkatuan egiten dituzten jardueretarako laguntza.

Zuzeneko diru laguntza bat izango da, ekintzen kostuetatik diruz lagundu daitezkeen kostuen portzentaje bat estaltzeko.

Laguntza horietarako aurrekontu maillegua 484.042,55 eurokoa izango da; horietatik, 227.500,00 euro Euskal Autonomia Erkidegoaren Aurrekontu Orokorren kontura finantzatzeko dira eta 256.542,55 euro, berriz, FEADER Europako Fondoaren kontura, Euskal Autonomia Erkidegoaren Landa Garapeneko 2015-2020 Programaren babespean. Horiek denak 2018ko ekitaldiaren ordainketa mailleguari dagozkio. Laguntzak eskatzeko inprimakiaren eredu orrialde honetan dago eskuragarri: <http://www.euskadi.eus>. Eskabideak, berriz, Eusko Jaurlaritzako Elikagaien Kalitateko eta Industrietako Zuzendaritzari zuzendu behar zaizkio eta, eskabideak aurkezteko, hilabete bat egongo da aginduak indarrean jartzen den egunetik hasita.



Las ayudas directas de la Política Agraria Común para 2018 superan los 47 millones de euros

texto y fotografía N. H.

El Gobierno Vasco aprobó la Orden de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras por la que se convocan para el ejercicio 2018 las ayudas directas contempladas en la Política Agrícola Común (PAC). Con una cuantía de 47,56 millones de euros, serán abonadas a través del Organismo Pagador de la Comunidad Autónoma con cargo al fondo comunitario FEAGA (Fondo Europeo Agrícola de Garantía). Las solicitudes se podrán presentar en las Oficinas Comarcales Agrícolas hasta el próximo 30 de abril.

La estimación de la cuantía de las ayudas para este año asciende a la cantidad de 47,56 millones de euros, que estarán destinados a:

- **Pago Básico:** 22,7 millones de euros.
- **Pago Verde** para la aplicación de prácticas beneficiosas para el clima y el medio ambiente (Greening): 12,4 millones de euros.
- **Pago complementario para jóvenes agricultores** que inician su actividad: 260.000 euros.
- **Régimen Simplificado para pequeñas explotaciones:** 2,3 millones de euros.
- **Ayudas Asociadas** (agricultores y ganaderos): 9,9 millones de euros.

Adecuación a los intereses de Euskadi

El Gobierno Vasco viene trabajando para que la que la Política Agraria Europea se adapte a los intereses de Euskadi y ha demandado en multitud de ocasiones un mayor protagonismo de las regiones y que el desarrollo de la reglamentación comunitaria otorgue a éstas el papel que les corresponde en la elaboración y defensa de los Planes Estratégicos de la PAC. Desde Euskadi se reclama al Estado español total subsidiariedad, a favor de las Comunidades Autónomas que lo exijan, en la definición, elaboración, defensa e implementación de la totalidad de las medidas que incluyan los Planes Estratégicos de la PAC, conforme a los objetivos básicos definidos por la UE y sin más restricciones que las que impone el propio marco normativo que derive de la normativa comunitaria. Así, estas ayudas estarán en mejor consonancia con el Plan de Desarrollo Rural del País Vasco 2015-2020 que tiene por objetivos el relevo generacional, la modernización del mundo rural, el desarrollo de las ideas de innovación y competitividad, la formación en el ámbito agrario, el apoyo a la industria agroalimentaria, la potenciación del valor añadido de los distintivos de calidad. Asimismo, persigue la protección del medio ambiente y el paisaje natural, la dotación de servicios básicos en las zonas rurales y la diversificación y la creación de empleo en el medio rural-litoral.



Las 92 empresas socias del Cluster de Alimentación de Euskadi facturan 9.000 millones de euros y emplean a 25.000 personas

texto y fotografías N. H.

Las 92 empresas y entidades asociadas en estos momentos al Cluster de Alimentación de Euskadi facturan cerca de 9.000 millones de euros, en toda la cadena de valor de la alimentación, y dan empleo a 25.000 personas en Euskadi, según los datos facilitados por Manu Giner y Jon Ander Engaña, Presidente y Director de esta asociación, respectivamente, con motivo del Cluster Eguna, Encuentro Anual del sector de la Alimentación que reunió en esta edición de 2018 a cerca de medio millar de profesionales en el Museo Balenciaga de Getaria y que fue inaugurado por la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia.

La jornada acogió la celebración de la Asamblea General de Socios del Cluster, así como la habitual Exposición/Degustación de los productos elaborados y

comercializados por las empresas y entidades adheridas a la asociación. También hubo lugar para una serie de ponencias centradas en la apuesta por la innovación, un campo estratégico para el futuro del sector alimentario como palanca de crecimiento y herramienta de diferenciación. Además, por segundo año consecutivo, se instaló el Espacio de la Innovación. Este espacio es una muestra que expone más de un centenar de productos innovadores que los socios del Cluster han venido desarrollando durante el último año. Ante la necesidad de impulsar la incorporación de la innovación como herramienta de desarrollo del sector, el Cluster ideó este emplazamiento para reconocer la labor de los socios en su apuesta por introducir elementos innovadores en sus procesos. La industria vasca de Alimentación y Bebidas, referida a la industria transformadora, registró unas ventas netas de 4.240 millones de euros en 2016, último

año contabilizado. Tras tres ejercicios al alza, correspondientes a la recuperación económica tras el periodo de crisis, el dato supone un descenso del 5% respecto a las cifras de 2015, año en que se obtuvo el récord histórico de facturación con 4.469 millones de euros. Los subsectores de bebidas, con 1.589 millones de euros, y el de otras alimenticias –que agrupa actividades como el procesado y conservación de frutas y hortalizas, entre otras–, con 1.079 millones, volvieron a ocupar los primeros puestos del ranking de ventas. Al finalizar el año 2016, en el País Vasco estaban registrados un total de 1.492 establecimientos, lo que supone una reducción del 3,3% respecto al año anterior. En cuanto al número de trabajadores, la industria vasca de alimentación contaba en 2016 con 14.599 puestos de trabajo. La cifra, la segunda mejor de los últimos años, supone mantener los niveles de empleo y constata la recuperación tras la crisis.

Euskal industriaren erakusketa bateratua, europako “Carrefour du Bois” egurraren feria handian

testua eta argazkia C. G. V.



Euskadiko Egurraren Baskegur elkarteak, nazioarteko misio bateratu berri bateko buru zen, Nantesen maiatzaren 30etik ekainaren 1era bitartean egin zen Carrefour International du Bois feria ospetsuan euskal sektorea eta egurra ordezkatzeko asmoz. Lan handiko hiru egun, 550 erakustoki eta laurogei herrialdeetatik etorritako 10.000 bisitari profesional baino gehiago. Hauek dira, bezeroak fidelizatze, merkatu berriak erdiesteko eta euskal egurra goraiatzeko –Euskadik berezko duen baliabidea, zeinen azaleraren %55^a zuhaitzek okupatzen duten eta enpresen %70ek bertako egurra erabiltzen duten- Baskegurreko enpresa-kideak joango diren ekitaldiaren kopuru nagusiak.

Eusko Jaurilaritzako ordezkaritza instituzional bat Nanteseko frantziar hirira abiatu zen, Euskadiko basogintza-egurgintza sektoreak nazioartekotzea lanaren aldeko administrazioaren babesa erakusteko. Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuorde Bittor Oroz eta Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendari Peli Manterola, Ekonomia Garapen eta Azpiegitura Sailaren ordezkariek izan ziren frantziar hitzorduan.

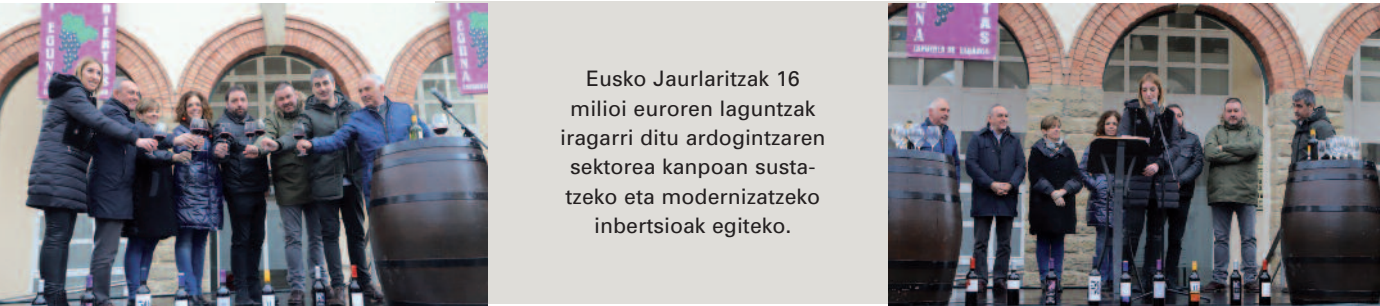
“Bois Basque Country” Guztira bost izan dira, “Euskadiko Egurra/Bois Basque Country” markapean Carrefour International du Bois-era joan ziren konpainiak. Enpresa proiektu eta produktu desberdinak eramango badituzte ere, xede bera izan dute: basogintza-egurgintza sektoreko euskal industriaren kalitate eta balioak areagotu eta goraiatzeko. Nazioartekotze estrategia berriak, modu bateratuan nazioarteko merkatuetara eta sektoreko hitzordua

El sector de la madera vasca crecerá un 3% debido al aumento de la demanda y la subida de los precios Baskegur Eguna se celebró en Pasaia rindiendo homenaje a la construcción naval en madera. La Asociación de la Madera de Euskadi organiza desde hace dos años este encuentro donde los profesionales del sector y la sociedad comparten experiencias para fomentar así el conocimiento del sector forestal-madera y hacer balance del estado actual y de los retos de futuro. Tal y como indican los datos ofrecidos por Baskegur el sector de la madera en Euskadi volverá a crecer en 2018. Se prevé un incremento del 3% debido al aumento de la demanda a nivel europeo y a un ligero aumento de los precios. El director de Baskegur, Oskar Azkarate, confirmó que va a ser un año positivo para la mayoría de las empresas, fundamentalmente en la primera y segunda transformación. El director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, participó en la celebración del Baskegur Eguna destacando que la silvicultura constituye uno de los ejes estratégicos en torno al que pivota el PDR 2014-2020 de Euskadi por formar parte integrante del desarrollo rural y su contribución para el desarrollo sostenible.

garrantzitsuetara heldu eta berton lan egitea ahalbidetzen die enpresei. Hala ez balitz, oso zail izango lukete bakarrik bertara heltzea. Baskegur, euskal basogintza-egurgintza sektoreko elementu bultzatzaile eta zuzentzaile gisa, nazioartekotze ekintzak identifikatu ditu bertako enpresentzako funtsezko ardatz gisa. izan ere , honela, esportazioak areagotzen baitira, baita arriskuak dibertsifikatu eta ekoizpen gaitasunak aprobetxatzea ere, beste abantaila batzuen artean.

Arabako Errioxako ardoen esportazioen aldeko bilakaera finkatuta Erresuma Batuko eta Suitzako merkatuetan

testua eta argazkia R. S.



Uztaberri Egunaren edo Upategi Irekien Egunaren hamalagarren edizioa egin zen Arabako Lapuebla de Labarcan, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturako sailburu Arantxa Tapiak presidentia, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Oroz ondorian zuela. Tapia sailburuak sektorea esportazioaren eremuan dituen datu onak aurkeztu zituen, eta azpimarratu zuen “enpresek beraiek egindako esfortzuen eta exekutibo autonomotik jasotzen duten babesaren emaitza direla. Gastronomiaren eta Elikaduraren Plan Estrategikoan (GEPE) jasota dauden gure lehentasunezko ildoen artean –esan zuen– leku garrantzitsua dauka Elikaduraren Balio Kate osoaren sustapenak, aukera lurralde bat eta Euskadiren ezaggarri bereizgarrietako bat den heinean, bai gure mugen barruan bai munduaren gainerakoan”.

Ardoen esportazioari buruzko 2017ko datuak 2017. urteari buruzko datuek berresten dutenez, azken urteetako joera ona izan da. Izan ere, euskal upategiek %3,6 gehiago fakturatu zuten ardoen esportazioengatik, 169 milioi euro baino gehiagoko zifrara iritsia, hau da, 2016an, aldi berean, fakturatutakoa baino ia 6 milioi gehiago fakturatuta. Bolumenean pixka bat igo zen, %1,1, 48,2 milioi litroko

kopurura iritsita, eta batez besteko prezioa 3,50 baino pixka bat gehiago izan zen litroko, %2,5 igo ondoren. Jatorri Izendapena duten Arabako Errioxako ardoak dira esportazio horien motarra. Izan ere, esportatutako bolumenaren ia %50 eta guztira fakturatutakoaren %73 baino gehiago Arabako Errioxako ardoei dagokie, batez bestekoa baino gehiago hazi baitziren, 23 milioi litro baino gehiagorekin (+%3,1) eta 124 milioi euro baino gehiagorekin (+%4,6). Bere batez besteko prezioa 5,38 eurokoa izan zen litroko, Espainian Jatorri Izendapen Babestua duten ardoek batez beste duten prezioa baino askoz prezio handiagoa, horiena 3,40 eurokoa izan baitzen. Barietateen arabera, ardo zuriak izan dira kanpoko merkatuan kuota gehien irabazi dutena, bolumenean %8,4 hazi baitira eta %15,8 balioan, ia 1,9 milioi litroko kopurua iristeraino eta 6,2 milioi euroko kopurua gainditzeraino, prezio handiagotan. Hori gorabehera, ardo beltzek eta gorriek liderrak izaten jarraitzen dute Arabako Errioxako ardoen esportazioetan, 21,2 milioi litroekin eta 117,7 milioi euroekin, gorantz egiten jarraitzen duten eta jada 5,60 eurokoak diren prezioetan. Merkatuei begiratuta, Erresuma Batua saldutakoa, Arabako Errioxako merkatu nagusia baita, egonkor mantendu da 2017an, bolumenari dagokionez, eta

pixka bat jaitsi da, balioari dagokionez. Horrenbestez, beste bi jomugako merkatu dira igoera orokorra markatzen dutenak: Suitza bigarren merkatu gisa sendotu da, litrotan %10 gehiago saldu zaiolarako eta eurotan %12tik gora gehiago, batez beste 7 euro baino gehiagoko prezioan. Balio handiko beste merkatu batzuk, hala nola Estatu Batuak eta Kanada, erritmo onean hazten ari dira, batez ere eurotan. Suedian, Alemanian eta Holandan, berriz, jaitsi egin dira salmentak.

Laguntza finantzarioak Ardoen esportazioei laguntza finantzarioa emateko, Eusko Jaurilaritzak 16 milioi euroren laguntzak onartu berri ditu, 2018an hirugarren herrialdeetan ardogintzaren produktuak ezagutarazteko eta sustatzeko ekintzak eta programak garatzeko eta sektorean hainbat inbertsio egiteko. Kalkuluen arabera, 47 milioi euro banatu ahal izango dira (17 sustapenerako eta 30 inbertsioetarako). Tapia sailburuak azaldu duenez, “laguntza hauen helburua da ardoa gure mugetatik haratago sustatzea eta sektorean inbertsioak egiten laguntzea, merkatuaren eskarietara hobeto egokitze eta Euskadiko nekazaritzako elikagaien sektorean eta, beraz, Euskadiko ekonomian ere zati nagusi diren enpresen lehiakortasuna eta etekin globala areagotzeko”.



Euskadi, a la vanguardia en materia de competitividad y seguridad de sus productos locales

texto y fotografías F. E.

El Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras y el Departamento de Salud del Gobierno Vasco blindan ante Europa unas condiciones legales específicas adaptadas a las pequeñas actividades agroalimentarias vascas.

El pasado mes de enero del 2018, veían la luz en el Boletín Oficial del País Vasco sendas publicaciones que posibilitan la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios a las pequeñas explotaciones, con el objetivo de facilitar su implantación y desarrollo. En ocasiones, las inversiones en equipamientos e infraestructuras que exige la normativa en materia sanitaria comprometen la rentabilidad de pequeñas actividades. En Euskadi, gran parte de las explotaciones que conforman el tejido agroganadero son de carácter familiar y reducido volumen por eso, desde el Gobierno Vaso, se ha priorizado la adaptación de las condiciones que exige la normativa para facilitar su implantación y el desarrollo, sin menoscabo de garantizar la calidad y seguridad de sus producciones, con el objetivo final de poner en valor el producto local y los circuitos cortos de comercialización.

En concreto, se han trabajado los sectores de huevos y de derivados lácteos:

- **Orden de 12 de enero de 2018**, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por el que se aprueban las normas técni-

cas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de Categoría A no industrial.

- **Orden de 12 de enero de 2018**, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por el que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los productos lácteos y helados.

De forma resumida, esta adaptación permite en muchos casos contar con un solo obrador, sin necesidad de construir locales independientes, además de reducir la frecuencia de las analíticas y simplificar los sistemas de autocontrol (los denominados APPCC) garantizando en todo momento la seguridad de las producciones.

De este modo, se facilita que la propia persona productora transforme su producción y controle todas las fases, incluida la comercialización, con el valor añadido que ello supone.

Estos son los primeros sectores que se han trabajado. Próximamente entrarán en vigor las normativas específicas para pequeños obradores de pan y pastelería y de conservas vegetales, sectores con una considerable demanda en Euskadi.

HUEVOS

¿Qué productos? Huevos de gallinas producidos en la propia explotación.

¿Qué volumen? De 50 a 1.000 gallinas ponedoras.

¿Qué tipo de venta? De ámbito local o proximidad:

- Venta directa: al consumidor final sin intermediarios
- Venta en circuito corto de comercialización: a través de un establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos.

¿Qué requisitos se adaptan?

Nave de cría de gallinas (hasta 350 gallinas):

	Se aplica 50 -350 gallinas	No se aplica Más de 350 gallinas
Condiciones de cría	Se permite multiedad	No se permite multiedad
Instalaciones	Se flexibiliza	No se flexibiliza
Analíticas <i>Salmonella</i>	1/año	Cada 15 semanas

Centro de embalaje de huevos (hasta 1.000 gallinas):

	Se aplica 50 - 1.000 gallinas	No se aplica Más de 1.000 gallinas
Registro/Autorización	REACAV/Registro Autonómico (Comunicación previa)	RGSEAA/Registro Estatal (Autorización Sanitaria previa al funcionamiento)
Instalaciones	Posibilidad de reducir compartimentación de instalaciones	Locales independientes Diseño de circuitos limpio-sucio y marcha hacia delante
	No equipo miraje huevos. No dispositivo medición cámara aire	Equipo miraje huevos. Dispositivo medición cámara aire
	Instalación conjunta para lavado manos y utensilios	Instalaciones independientes para el lavado de manos y utensilios
	No inodoro (si el establecimiento está anexo al caserío/vivienda)	Servicios higiénicos y vestuarios completos
Autocontrol	Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)/APPCC simplificado	Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)



La flexibilización de los requisitos referentes a las instalaciones puede suponer un ahorro de hasta un 40% para las pequeñas actividades.

LÁCTEOS

¿Qué productos?

- **Productos elaborados a partir de leche higienizada:**

- Leche pasteurizada.
- Leche fermentada: yogures, cuajadas, kéfir.
- Quesos frescos y semicurados.
- Mantequillas, natas, requesón.
- Otros

- **Productos elaborados a partir de leche cruda:**

- Quesos con un periodo de curación mínimo de 60 días

- **Helados lácteos.**

¿Qué volumen? No superior a:

- 100.000 litros de leche de vaca transformada/año
- 30.000 litros de leche de oveja transformada/año
- 40.000 litros de leche de cabra transformada/año.

¿Qué tipo de venta? De ámbito local o proximidad:

- Venta directa: al consumidor final sin intermediarios
- Venta en circuito corto de comercialización: a través de un establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos.



La feria del producto alimentario y gastronómico, Gustoko acercó la riqueza de mundo rural y litoral a la ciudad

texto y fotografías N. H.

Los días 2, 3 y 4 de marzo Bilbao Exhibition Centre acogió Gustoko, la feria de producto alimentario y gastronómico. Gustoko apuesta por productos de calidad y diferenciados, de elaboración sostenible y artesanal y de origen autóctono, que no se encuentran habitualmente en los canales de distribución. Con más de 300 productores Gustoko muestra su afianzamiento, creciendo tanto cuantitativa como cualitativamente con respecto a su primera edición celebrada en 2016.

En esta edición, la feria, que cuenta con el apoyo y la colaboración del Gobierno Vasco y la Fundación HAZI, adoptó intensamente la filosofía NIREA. Su innovadora disposición pretendió reflejar la riqueza que agricultores/as, ganaderos/as y arrantzales aportan a nuestra comunidad. Gustoko contó con productores, pequeñas empresas elaboradoras e instituciones relacionadas con alimentos del mar y la tierra, y se dirige al consumidor final, público profesional, hostelería, distribuidores, pequeños comercios especializados y grandes superficies, procedentes del Gran Bilbao, de Euskadi y zonas limítrofes, y del resto de comunidades autónomas.



Nirea Topaketa Gustoko azokan

BECen ospatu den Gustoko azokaren tesuinguruan ospatu zen Nirea Topaketa. Programa bultzatzen duten eragileek parte hartu zuten, baita gonbidatu gisa ere, programaren helburuak lortzen lagundu ahal duten enpresa eta erakundeek. Euskal gizarteak Euskadiko landa nahiz itsasertzeko ingurunearen garapen iraunkorrarekin duen konpromisoa sustatzea du helburu NIREAK. Erabaki eta ekintza txikiek eragin bat dutelako gure ekonomiaren, gizartearen nahiz ingurumenaren ereduari. "Nirea" da horren izena, konpromisoa pertsonala delako, eta Programa hau norberaren erabakiekin eraiki delako, ekintzak eta nahiak batuz. Bertan bai enpresek eta bai erakundeek ere parte hartzen dute. Eta batez ere, euskal gizarteak osatzen duten pertsonen parte hartzen dute. Topaketa Bittor Oroz, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordeak inauguratu zuen, eta parte hartu zuten 60tik gora pertsonak.



Gipuzkoako landa garapeneko proiektuek, Landaola Sariak jaso dituzte

testua eta argazkia A. E.

Lehenengo edizio honetan, erakunde pribatuen arloan, Landaola Saria Hazitik kooperatibak jaso zuen Bizilore eskola eta Abaraxka gazte-aterpetxea abian jarzteagaitik. Erakunde publikoei dagokionez, Tolosako udala -rentzako izan zen garaikurra, Santa Santa Luziako hazitegia berriztatzeagaitik. Proiektuen sarien banaketarekin batera Landaolak urteetako ibilbidea saritu nahi izan zuen landa ingurunea garatzen aritu diren bi lagun, bata Antton Dorronsorok jaso zuen eta bestea German Muruamendiarazek. Eusko Jaurilaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, Bittor Orozek, parte hartu zuen sarien banaketan, azpimarratuz sari hauek "landa ingurunea garatzeko, martxan jartzen diren proiektu publiko zein pribatu errekonozitzen dituzten sari hauek, errekonozimenduz edo sariaz haratago, balio dute proiektu hauek gizarteratzeko". Oroz sailburuordeak landa ingurunea bizirik jarrai dezan sortzen diren proiektuak, bai esparru pribatutik zein publikotik, Jaurilaritzaren babesa izaten jarraituko dutela berretsi du. Eusko Jaurilaritzak, eragile pribatuek martxan jartzeko proiektuak laguntzeko 2.000.000 eurotako laguntzak bideratu zituen 2017an. Aldiz proiektuak esparru publikotik bideratuak direnean laguntzak 5.300.000 eurotakoak izan ziren. Baita ere landa gunean ekonomiaren dibertsifikaziorako zuzentzen diren errekurtsioak, LEADER programaren baitan 2017an 7.066.000 eurotakoak izan ziren.

Landaola, Gipuzkoako Landa Garapen Elkarteen Federazioak Landaola Sariak banatu zituen lehenengo aldiz. Sariak lurraldean egindako landa eremua garatzeko proiektuei errekonozimendua egiteko asmoz sortu ziren.

Proiektuak

- Guztira 10 proiektu izan dira Landaola Sarietarako hautatuak:
- Lurbizi. Oiartzungo Udala.
- Gatz eguna eta azoka ekologikoa. Leintz-Gatzagako Udala.
- Burugorri eraikina. Itziarko Auzo-Udala.
- Bertatik bertara. Urola Garaiko Garapenerako Agentzia.
- Santa Luzziako Nekazaritza Hazitegia. Tolosako Udala.
- Azoka Plaza. Azpeitiko Udala.
- Baserritik zuzenean. Lurrarte.
- Baserritik lantokira. Elay enpresa.
- Gogoeta estrategikoa eta eraberritzea. Goierriko Nekazal Kooperatiba.
- Bizilore eskola eta Abaraxka gazte-aterpetxea. Hazitik Kooperatiba elkartea.



Gran representación de las bebidas de calidad de Euskadi en ProWein

texto y fotografías N. H.

Desde el domingo 18 hasta el martes 20 de marzo la ciudad alemana de Düsseldorf acogió la Feria Internacional de vinos y bebidas ProWein, la cita más importante a nivel mundial del sector vitivinícola. El Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, dentro de su estrategia Euskadi Basque Country de internacionalización y promoción de las empresas de la industria agroalimentaria vasca, organizó, con la colaboración de la Fundación HAZI, la asistencia agrupada de 39 bodegas vascas, a través de una inversión de 140.000 euros. Las bodegas vascas expusieron sus caldos en un espacio de 290 m² del pabellón 10 de la feria alemana. Se ha tratado de la edición de ProWein a la que Euskadi ha acudido con mayor representación de empresas: 27 bodegas de Rioja Alavesa, 2 bodegas de Txakoli de Álava, 2 bodegas de Txakoli de Bizkaia, 7 bodegas de Txakoli de Getaria y una destilería de Vodka. Aumenta la presencia de bodegas de Rioja Alavesa, pero sobre todo aumenta la presencia de bodegas de Txakoli, ya que año tras año, estos vinos van ganando relevancia tanto en el propio espacio de la feria como en el mercado internacional de las bebidas. La representación de Euskadi estuvo acompañada por el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, y el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, que acudieron a la feria alemana para apoyar la presencia de las bodegas vascas.

ProWein, punto de encuentro para la internacionalización del sector vitivinícola ProWein es una cita ineludible para el sector del vino y licores y cada año la demanda de asistencia es mayor. Las empresas y bodegas vascas, cada vez más competitivas y mejor preparadas para exportar sus productos, establecen contactos con posibles nuevos mercados de exportación a través de las agendas de negocio y los encuentros B2B que ofrece la feria. Este año ProWein ha contado con 6.616 expositores de 60 países diferentes que ofrecerán 400 especialidades de bebidas. En la anterior edición visitaron la feria alemana 58.500 profesionales especializados procedentes de 130 países. ProWein es una feria para visitantes especializados de los sectores de la gastronomía, la hostelería, el comercio al por menor, el comercio exterior y al por mayor, y el sector de la elaboración.

Alemania, tercer mercado europeo para las exportaciones de Euskadi Alemania sigue siendo es un mercado importante para los vinos y txakolis vascos ya que se sitúa como el tercer mercado europeo, después de Reino Unido y Suiza al que más vino exportan nuestras bodegas. El consumo de vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP) ha registrado durante 2017 en ese país unas ventas por valor de 17,41 millones de euros, con 3,08 litros exportados.

Empresas presentes en el stand de Euskadi Basque Country en ProWein 2018

- Bodegas de Rioja Alavesa
- Amador García
- Artuke Bodegas y Viñedos
- Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa ABRA
- Belezos
- Bodega Señorío de las Viñas S.L
- Bodegas Loli Casado
- Bodegas Bello Berganzo
- Bodegas Covila
- Bodegas de La Marquesa - Valserrano
- Bodegas Exopto
- Bodegas Heredad de Aduna
- Bodegas Javier San Pedro Ortega
- Bodegas Landaluce
- Bodegas Larchago
- Bodegas Ondalan
- Bodegas Ruiz de Viñaspre
- Bodegas Tierra
- Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia S.A.
- Bodegas y Viñedos Pujanza
- Caecus
- García de Olano
- Maisulan
- Ostatu
- Señorío de Osuna
- Señorío de Arana
- Sierra de Toloño
- Ardoa Wines
- Txakoli de Araba
- Astobiza
- Batgara Txakoli Uno
- Txakoli de Bizkaia
- Bodegas Itsasmendi
- Magalarte Lezama
- Txakoli de Getaria
- Bodega Emeterio Aizpurua
- Gaintza Txakolina
- Hika Txakolina
- Hiruzta Txakolina
- Talai Berri Txakolina
- Txakoli Gañeta
- Txakoli Zudugarai
- Basmoon Vodka

Además de las empresas que participaron dentro del stand de Euskadi Basque Country, otras 11 bodegas vascas han estado presentes en ProWein con un stand propio.

Euskadiko kalitateko elikagai eta edarien 34 enpresak Madrilgo Gourmets Azokan parte hartuko zuten haien produkturik berritzaileenekin

testua N. H.

Euskadiko kalitateko elikagai eta edarien 34 enpresak haien produkturik berritzaileenak erakutsiko zituzten Gourmets Azoka 2018an, gourmet produktueta espezializatutako Europako nazioarteko azoka bakarra. Eusko Jaurilaritzako Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailak, nekazaritzako elikagaien euskal industria nazioartekotzeko eta sustatzeko duen Euskadi Basque Country estrategiaren barruan, HAZI Fundazioaren laguntzarekin antolatu zuen euskal enpresa hauetako 24ren asistentzia, Euskadi Basque Country markaren barruan talde moduan parte hartuz. Eusko Jaurilaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendari Peli Manterola, azokan izan zen euskal nekazaritza elikagaien enpresen parte hartzea babesteko.

Gourmets Azoka abangoardiaren erakusleihoa Gourmets Azoka Europako delicatessenen azoka nagusia da . Bere hogeita hamai-kagarren edizioan 1.630 erakustoki izan ditu, 40.000 gourmet produktu baino gehiago erakusteko. Zalantzarik gabe, nekazaritza elikagaien industriako azken joerak ezagutzeko erakusleiorik handiena da. Pasa den urtean azoka honek 93.346 bisitatik gora izan zuen. Horietatik %14 atzerriko 71 herrialdetakoak izan ziren. Gourmets Azoka banatzaile profesionaleri (inportatzaileak/esportatzaileak, saltoki handiak, e-commerce, txikizkako merkataritza, elikadura kateak eta HORECA kanalean espezialistak), ostalaritzako profesionaleri eta kalitateko elikaduraren segmentuan espezialistei zuzenduta dago.

“Euskadi Basque Country” standean egon diren enpresak: Orotara Euskadiko Orotara Euskadiko 24 elikagai enpresa eta upategik parte hartu dute aurtengo Gourmets Azokan Euskadi Basque Country markaren barruan.

- Alaiza Brewing
- Andres Eizaguirre
- Artomaña txakolina
- Alkorta bakailaoak
- Garcia De Olano upategiak
- Baque kafeak
- Ortiz kontserbak
- Dastatzen
- Ederpesca eta deribatuak
- Añanako Gatz Harana Fundazioa
- Gastronorte
- Eizaguirre hanburgesak
- Hijos de Jose Serrats
- Idiazabal
- Izarmendi txakolindegia
- Licores Barañano
- Luberri- Monje Amestoy familia
- Okendo txakolina
- Petritegi sagardoak
- Rafa Gorrotxategi 1680
- Salica-Campos
- Astarbe sagardoak
- Vascolac
- Zubelzu Piparrak

Marka horietaz gain, beste 10 euskal enpresa eta upategik ere parte hartu dute Gourmets Azoka 2018an, modu indibidualean.



Handitu da Euskal Sagardoaren presentzia merkatuan, Jatorri Izendapenaren proiektuari 4 milioi litro eta 47 sagardotegi atxikita

testua eta argazkiak A. E.

Bittor Oroz, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordea, pozik agertu zen 2017an sagardo uztaren emaitza bikainengatik, eta azpimarratu nahi izan zuen exekutibo autonomoak sektore horri erabateko babesa ematen diola. Euskadiko sagardoa, sailburuak esan zuenez, “aukerez beteriko unean dago, izan ere, duela justu urtebete Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena proiektua abian jarri zen eta Eusko Jaurlaritza hasieratik inplikatu da proiektuarekin, sektorearekin eta beste erakunde batzuekin elkarlan estuan Jatorri Izendapena bultzatzuta. Sektorea batzea, sagardoaren kultura sustatzea, sagar ekoizleei eta sagardogileei bultzada bat ematea eta kontsumitzaileei kalitatea duen bertako produktu bat eskaintzea da gure helburua -ziurtatu zuen.

Sasoiko, kalitateko eta jatorriko euskal produktu honen eta beste batzuen sustapena da –esan zuen– Euskadiko Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoak (GEPE) oinarri dituen zutabeetako bat. Izan ere, gure lurraldean nekazaritza-ko elikagaien balio katea –ekoizleengan-

dik kontsumitzaileengana– indartzeko eta bultzatzeko exekutibo autonomoak lege-gintzaldi honetan lehenetsiko dituen lan ildo nagusiak markatzen ditu planak. Plan honek bertako sagarraren ekoizpena handitzen lagunduko duten tresnak eman ahal dizkio sektoreari, eta horren ondo-

rioz Jatorri Izendapena duen produktua- ren ekoizpena handitu daiteke, baita produ-ktuak merkatuan duen presentzia eta produktua- ren salmentak ere.

Gogoeta urteak

Urteetako gogoeta eta lanaren ondorioz, 2016ko uda ostean ekin zitzaion Euskal Sagardoa Jatorri Izendapena sortzeko prozesuari. Eusko Jaurlaritzak, merkatua- ren premiei erantzuten dien bertako eta kalitateko produktua bultzatzeko eta sus- tatzeko estrategia baten barruan, oso ondo baloratu zuen proiektua, non sagra- do eta sagar ekoizleen taldeek berresten zuten azken urteetan sagardogileek ber- tako sagarraren alde eta egiaztatutako kalitatea eta jatorria dituen ekoizpenaren alde egindako lana.



Eusko Jaurlaritza prozesu osoan egon da sektorearen ondoan, eta prozesu horren goreneko uneetako batzuk izan dira, esate- rako, sagardoaren sektoreko ekoizle eta egileek eta administrazio publikoen ordezkariak Jatorri Izendapenaren irudia aurkeztu zutenean, 2017ko urtarrilean, eta lehen botilak merkaturatu zirenean, pasa den ekainetik aurrera. Harrez gero, Eusko Jaurlaritzak produktua- ren hobe- kuntzan eta posizionamenduan aurrera egiten lagundu du, hainbat jardunaldi tek- niko eta Donostian eta Bilbon egindako promozio ekintzak bultzatuta, esaterako.

2017ko uztari buruzko datuak

2017ko uztak 12 milioi litro inguru sagra- do egitea ekarri du Euskal Herrian. 2017ko uztak kalitate eta jatorri zigor- sortu zenetik bigarrena izan da, eta azken urteetako emankorrena lurralde guztie-

tan. Euskal Sagardoa J.I.-ko 4 milioi litro sagardo egin dira, Gipuzkoan, Bizkaian eta Araban bildutako 6 milioi kilo sagar erabiliz. 250 hektarea baino gehiago izan dira eta 200 ekoizle baino gehiagok hartu dute parte.

Sagardogileei dagokienez, 47 sagardote- gi izan dira guztira Jatorri Izendapeneko sagardoa egin dutenak: 40 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban.

Euskal Sagardoa J.I.-ko sagardoaren ezaugarriak

Jatorri izendapena duten sagardo botila guztiek bi ezaugarri nagusi dituzte. Alde batetik, sagardoaren %100 bertako sagra- rrekin eginda dago. Hau da jatorri izen- dapenaren helburu estrategikoetako bat da: bertako sagarraren ekoizpena babes- tea eta bultzatzea. Helburu horrekin, 115 sagar barietate onartu dira jatorri izenda-

penaren araudian. Beste aldetik, bigarren ezaugarria kalitatearekin lotura du.

Jatorri izendapeneko sagardo botila guz- tiek kalitate egiaztagiria dute. Frisoro laborategi espezializatua arduratzen da kalitatea neurtzeaz, eta HAZik prozesua egiaztatuko du. Botila sorta guztiek kali- tate kontrolak gainditu behar dituzte, dastatzaile trebatuen bitartez, eta era- kunde ofizialek sagardoaren jatorria egiaztatuko dute, sagarrondotik botilara iritsi arte.

Ekimenean parte hartzen duten erakun- deek nabarmendu dutenez, jatorriko izendapenaren lorpen nagusietako bat izan da sektorearen batasuna, sagardoa- ren ekoizpenarekin zerkusia duten elkar- te guztiek, hiru foru aldundiek eta Eusko Jaurlaritzak indarrak batu baitituzte.



Idiazabal eta Erronkari Jatorri izendapenetako gaztagintzan koordinatuta egiten duten lana aurkeztu dute esnetarako Ardi Latxen sektorearen balio kateko agenteek

testua eta argazkia A. E.

Esnetarako Ardi Latxen sektorearen balio katea osatzen duten agenteak elkartu ziren INTIAko egoitzan, artzaintzatik hasi eta Idiazabal eta Erronkari Jatorri Izendapenak dituzten gaztak egin arte elkarrekin egiten duten lanaren berri emateko Latxa Esnea Elkartek antolatutako ekitaldian. Benetako ahalegina, zeinarekin kalitateko eta gero eta iraunkorragoa den produktu bat lortzen ari den, ardi latxaren esneaz egindako gazta, alegia.

Aurkezpenean, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Oroz eta Nafarroako Gobernu Landa Garapeneko, Ingurumeneko eta Toki Administrazioeko sailburua, Isabel Elizalde, egon ziren sektoreari babesa ematen diotela erakusteko eta balio kateko agente guztiak elkarlanean eta koordinatuta egiten ari diren lanaren alde agertzeko berriro ere. Duela ia urtebete hasi zen exekutibo bien arteko lankidetzak, Esnetarako Ardi Latxen sektorea Dinamizatzeko Plana abian jartzearekin batera, non, besteak beste, marjinak alde guztien artean banatzeari helden zaion, balio katearen maila guztien etorkizun lehiakorra eta iraunkorra bermatu ahal izateko. Oroz sailburuordeak azpimarratu zuenez, “artzaintza ere bada enplegua eta abe-

rasasuna sortzen duen jardura ekonomikoa. Elikaduraren balio katearen adibide garbia da. Lehen sektoretik abiatzen den jardura da, larreen kudeaketarekin eta ardiekin zuzenean egindako lanarekin hasten da, eraldaketatik igarotzen da eta gastronomiaraino iristen da.” Orozek Nafarroan esan zuen Ardi Latxaren sektorearen balio kateko agente guztien arteko koordinazioa dela Euskadiko Gastronomia eta Elikaduraren Planak bilatzen dituen helburu estrategikoetako baten erakusgarri bat; izan ere, koordinazio horri esker lortzen da “Elikaduraren balio kateko agente guztien hobekuntza orokorra, berrikuntzaren bitartez eta ezagutza berriak sartuz eta agente guztien elkarlanaren bidez, elikagai osasungarriak, seguruak, bereziak eta iraunkorrak lortzeko” – gehitu zuen sailburuordeak.

Ardi Latxaren esnea
Euskal Autonomia Erkidegoan eta Nafarroako Foru Erkidegoan 328 ganadutegi daude guztira, eta denek batera ia 5 milioi litro esne saltzen dituzte Jatorri Izendapeneko gaztak egiteko. Latxa Esnea esnetarako ardi hazleen elkarteak eskaintzen duen ia esne guztia hiru gaztandegi hauei saltzen die: Quesos Larra, Erronkari Jatorri Izendapeneko, eta Gaztandegi Dorrea eta Buruaga Arditegia, Idiazabal Jatorri Izendapenekoak. Latxa Esnea, ardiaren esnearen Ekoizleen Elkarteak 2011ko azaroan sortu zen eta Euskal Autonomia Erkidegoan eta Nafarroan kokatutako ardi latxen artzainekin soilik osatua. Gaur egun, hogeita hamabost ustiapenekin osatzen da, lau lurraldetan barna sakabatuak.



Bermeo Tuna World Capitala

BWTC proiektu publiko pribatuak hegazuaren balio kate osoaren inplikazioa bilatzen du, bajurako sektoretik hasi atun kongeladoreak eta konserba industria ere barneratzen ditu, gastronomiara iritsi arte. Ekimen honek berme moduan dauka sektorearen aportazio ekonomiko eta sozial garrantzitsua, ozeanoen jasangarritasunerako lehentasunezko ardatza jakintza zientifikoa delarik.



El Txakoli de Euskadi y el Espárrago de Navarra, protagonistas

texto N. Haig · fotografías R. S.

Las Consejeras de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, y de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local de Navarra, Isabel Elizalde, presidieron un acto de promoción de los productos amparados por denominaciones y certificaciones de origen de Euskadi y Navarra. El acto consistió en un maridaje entre el Espárrago de Navarra y txakoli de las tres Denominaciones de Origen de Euskadi (Araba, Bizkaia y Getaria) que se celebró en el Basque Culinary Center, y que contó con la presencia de los cocineros Hilario Arbelaitz, nombrado recientemente embajador del Espárrago de Navarra, y Javier Díaz, quien realizó lademostración culinaria.

Ambos gobiernos comparten un decidido interés por apoyar la alimentación y la

gastronomía de calidad, que tiene en los productos amparados por denominaciones y certificaciones de origen uno de sus puntos angulares. Tanto la etiqueta navarra Reyno Gourmet como nuestro Euskolabel garantizan la superior categoría de los productos, permiten su implantación e identificación en el mercado, e impulsan su notoriedad y prestigio entre los consumidores. “No debemos olvidar –explicó Arantxa Tapia– que el proceso para que un producto sea distinguido con estas etiquetas de calidad es muy laborioso. Existen unas tareas previas que incluyen, fundamentalmente, 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 y comercialización, envasado y etiquetado y sistema de control.” Por su parte, la consejera navarra Isabel Elizalde, quiso destacar que el consumo de espárrago aumenta en los últimos años. “De hecho, las previsiones para este año es que se produzcan 200.000 kilos más que el ejercicio pasado, lo que supone un 13% más. Pero detrás de estos buenos resultados, nos encontramos con el trabajo excelente realizado por los hombres y mujeres del campo que día tras día luchan por conseguir valorizar nuestros productos y continuar cultivándolos articulando así el desarrollo económico, la sostenibilidad y en definitiva la vida del territorio en el que se asientan. Son 452 productores, que proporcionan espárragos a 42 conserveras asentadas también en la zona de producción.



Udapak Arabako Patata kanpaina bukatu du salmentetan berriro errekorra lortuta

testua R. S. · argazkia M. A.

Udapak Arabako Patataren merkatu-ratze kanpainaren itxierako datuak aurkeztu zutuen Carrefour Gorbeian. Datuek erakusten zutenez, salmenten errekorra hautsi da berriro. Izan ere, 5.829.433 kilo patata egiaztatu eta saldu dira Eusko Label eta Euskal Baserri markekin, patataren kalitatea eta jatorria bermatzen duten zigiluak baitira.

Udapa kooperatiba arabarrarentzat, zeinak jada 25 urte egin baititu bertako nekazarien, ingurunearen eta, batez ere, berrikuntzaren alde egiten, salmenten errekor berri hori da "apustu seguru baten baieztapena, eta ez soilik Udaparena, baizik eta, batez ere, bere bezero batzuen –tartean Carrefour, beti Arabako Patataren alde egin duena– eta kontsumitzaileena, Eusko Label eta Euskal Baserri marken kalitatea baloratzen baitakite”. Gainera, ekitaldi berean, Carrefourrek produktuen eta ekoizleen babesa nabarmendu zuen, bertako ekoizpen biodibertsibitatea bultzatuta eta bizilagun bat gehiago garen aldeetan aberastasuna sortarazita, eskualdeko produktuaren sustapenaren bidez. Hori dela eta, akor-

dio bat izenpetu du berriro Udaparekin, Euskal Herriko zentroak patataz hornitze-ko Carrefour markarekin saltzeko, eta kalkulatzen da urte honetan 1.200.000 kilo baino gehiago erosiko dituela. Akordio hau Erosketen gerente Vicente Tortajadak eta Udapako zuzendari komertzial Jesus Manuel Moreno Garzonek izenpetu dute, aurrean zirela Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburua eta Arabako Foru Aldundiko Nekazaritzako diputatua.

Udapari buruz

Udapa kooperatiba bat da, 1993an sortu zen eta nekazari ekoizleek, enpresa kudeatzaileek eta langileek parte hartzen dute bertan. Udaparen helburua da berritzea, patata freskoan ekoizteko, kudeatzeko eta merkatutzeko prozesuak hobetzeko eta profesionalizatzeko. Ingurunearekin konprometituta gaude eta ingurumena errespetuz tratatzen dugu, hala egiaztatzen baitu kalitatea, ingurumena eta elikagaien segurtasuna kudeatzeko dugun sistema bateratuak, zeinak kontsumoko patataren egokitzapena eta ontziratzea hartzen baitu bere baitan.

Título de especialización en Diseño de Espacios Gastronómicos

En el marco de la creciente pujanza de la gastronomía en Euskadi, la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la UPV/EHU, en Donostia-San Sebastián, tiene previsto ampliar su oferta docente mediante el lanzamiento de un Título de especialización en Diseño de Espacios Gastronómicos. Un nuevo Posgrado dirigido a profesionales del sector del diseño, arquitectura, ingeniería e interiorismo que se centra en el ámbito de la hostelería y la gastronomía y su finalidad es la de complementar el conocimiento de este sector de la economía para aquellos profesionales que deseen adquirir un mayor nivel de competitividad en lo que al diseño, funcionamiento y materialización de entornos gastronómicos se refiere.

Este grado se enmarca dentro del Plan Estratégico de la Gastronomía y la Alimentación de Euskadi con el que se pretende avanzar hacia una alimentación y una gastronomía vasca: Segura, Saludable Singular y Sostenible (social, cultura, económica y medioambientalmente). Si algo caracteriza a nuestra gastronomía, es el respeto por la sabiduría técnica, la creatividad e innovación, la mezcla perfecta de tradición y vanguardia, y por supuesto la cooperación y colaboración.



Eusko Jaurlaritzak Nekazaritza Politika Bateratuaren lanketan Autonomia Erkidegoek partaidetza handiagoa izatea eskatu du

testua eta argazkiak R. S. / M. A.

Eusko Jaurlaritzak erregioen protagonismo handiagoa eskatu du, Nekazaritza Politika Bateratuaren Plan Estrategikoak lantzeko eta defendatzeko partaidetza handiagoa izan dezaten, eta, NPB berriari dagokionez, Gobernu Zentralari exijitzen dio estatu mailan subsidiaritate printzipioa aplikatzeko beraien eskumen eremuaren barruan eskatzen duten Erkidego Autonomoen alde. ENBA nekazari sindikatuak antolatutako “2020tik aurrerako NPBaren erreformaren klabeak” izeneko jardunaldietan, Eusko Jaurlaritzak baieztatu zuen Euskadik erabateko eskumenak dituela bere lurraldeko nekazaritza politikaren barruan, eta eskumen horiek gauatzeko borondate politikoa dagoela.

Bide horretan aurrera egiteko, Eusko Jaurlaritzak NPBa sakon erreformatzeko jarrera azaldu du, bost puntutan oinarrituta:

- Gaur egungo bi zutabeak mantentzea.
- Merkatuaren krisietan laguntzeko mekanismoak ezartzea.
- Estatu kideen artean funtsak banatzea aurrez zehaztu gabe eta status quo-aren mende egon gabe, baizik eta efizientetzat jotzen den eredura zuzenduta.
- NPBaren kudeaketarako arau orokorretan laguntza eta malgutasun handiagoa eskualdeentzat, haietako bakoitzaren berezitasunei lekua emateko.
- NPBaren eskema iraunkorra bultzatzea, etengabe erformen mende egon gabe.

Bere mintzaldian, nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuorde Bittor Orozek NPBaren gaur egungo garapenaren puntu nagusiak aztertu zituen, izan ere, azken erreforma bere aurreko legegintzaldiarekin batera egin zenez, “Espainiako Gobernuarekin zein Bruselarekin negoziatzea egokitu zitzaigun, bai alderdi estrategikoak argitzeko, bai, sektorearekin lankidetzan, laguntzak definitzeko eta diseinatzeko eta kudeaketa sistemak inplementatzeko, betekizun berrietara egokitzeko.

Ziurgabetasun unea

Ziurgabetasun handiko unean gaudelarik, kontuan hartuta Brexitaren ondorioak, Europar Batasuneko 27 kideek jarduteko lehenetsunez eta etorkizuneko esparruei buruz hartu beharreko estrategia globala, Urte Askoko Finantza Esparru berriaren onarpena, NPB berria inplementatzeko datak eta abar, Eusko Jaurlaritzak, orientazio berri horren aurrean, eskualdeen protagonismo handiagoa eskatzen du, eta galdegin du araudi komunitarioaren garapenak eskualdeei dagokien rola eman dakiela, NPBaren Plan Estrategikoak lantzeko eta defendatzeko. Halaber, Gobernu Zentralari eskatu dio, NPB berriari dagokionez, estatu mailan subsidiaritate printzipioa aplikatzeko beraien eskumen eremuaren barruan eskatzen duten Erkidego Autonomoen alde.

Kezka nagusiak

Araudi berriari buruz Eusko Jaurlaritza gehien kezkatzen duten alderdietako bat da nekazaritzako aurrekontua murriztea eta Lehen Zutabeko zuzeneko ordainketen kofinantzaketa nazionala egotea, baita ere laguntzak murrizteko aukera eta merkatua kudeatzeko neurriei ematen zaien arreta eskasa, izan ere, neurri horiek oso garrantzitsuak dira aurreikusten diren prezioen aldatortasunari, elikadura krisiei, hiru garren herrialdeekiko gatazkei eta abarri dagokienez. Ekitaldian, Eusko Jaurlaritzak nabarmendu nahi izan zuen baita ere Euskadik erabateko eskumenak dituela bere lurraldean nekazaritza politika aplikatzeko, eta hori gauatzeko borondatea duela, bere kudeaketa esparruan NPBaren erreforma aplikatzeko, bai gure baserritarrentzako zuzeneko laguntzei dagokienez, bai landa ingurunearen eta sektorearen garapenerako laguntza estrukturaleri dagokienez, eta bere muga araudi komunitariotik eratorriko den arau esparrua baino ez dela.



Azti Indiako Ozeanoan atunaren iraunkortasuna bermatzeko lanean ari da Seychelleetako bulegoan

testua eta argazkiak A. T.

Azti Indiako Ozeanoko hesi tropikalaren atun flota babesten ari da, gehiena euskal jabetza-koa izanik, Seychelleetako hiriburu Mahen dagoen Victoriako arrantza portuko bulegotik. Egitasmoa Atun izoztuaren sektorearen ekimenez (ANABAC y OPAGAC) sort zen, Eusko Jaurilaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordetzak finantzatzen du, Seychelleetako Arrantza Agintaritzaren (SFA) babesa dauka, eta bere helburua da arrantzari buruzko datuak eta lagin biologikoak hartzea, ontzietako behatzaileak prestatzea eta moni-torizazio elektronikoko sistemen garapena bultzatzea, Indiako Ozeanoko baliabide naturalen erabilera jasangarri eta arduratsua bermatu ahal izateko.

AZTIk Seychelleetan duen bulego iraun-korraren helburu nagusia da Indiako Ozeanoan diharduen espainiar flotaren jarduera modu integral eta zientifikoan monitorizatzea, tunido tropikalen popula-zioen ebaluazioa hobetzeko behar den informazioa jasotzeko xedearekin. Victo-riako portuko instalazioetan atun popula-zioen dinamikei eta ingurunearekin dituz-ten harremanei buruzko ikerketa zorrotza egiten da, arrantzarekin dituzten interak-zioak barne. Postuan deskargatzen ari diren ontziekin duten komunikazio etengabeari esker, informazioa lortzen da helburuko espe-zieen zein helburukoak ez direnen harra-paketei buruz, eta ontziko bertako prakti-kei buruz (helburukoak ez diren espezie oso sentiberak askatzea, hala nola marra-zoak, erraiak eta dortokak; eta arrain kontzentrazioko dispositiboen biodegra-dagarritasuna eta saretzearen aurkako propietateak), eta jitoko arrainak kontzen-tratzeko dispositibo kopurua ere egiazta-tzen da (DCPD edo FAD). Halaber, detek-

zio ekipamenduen, komunikazioaren eta arrantzategiaren ahalmen operati-boaren gaineko datuak hartzen dira. Indiako Ozeanoko Atunaren Batzor-dearen proiektuari erantzuteko (IOTC), intereseko espezieen populazioaren egiturari buruz, bulego iraunkorra atu-nontzietako bertako behatzaileek mare-etan jasotako laginak zentralizatzear eta monitorizatzear arduratzen da (oto-litoak, muskuluak eta hezurrak), eta berdin kontserba fabriketan jasotzen diren laginekin, lehorrean edo portuan, deskargetan zehar. Bulegoak laginak AZTIri bidaltzeko jarduerak kudeatu eta antolatzen ditu, eta AZTIIn prozesatu eta analizatu egiten dira, aztertzeko. Halaber, AZTIk Mahen daukan instala-zioan herrialde hartako behatzaileak ontzian bertan prestatzen ari dira, etor-kizunean programa erregional batean sartu ahal izateko estandarrak betez. Datuak behatzaileen bidez jasotzea funtsezkoa da, batez ere praktika onak egiaztatzeko.

Atun harrapaketa jasangarria eta arduratsua
Egitasmoa 2016an abiarazi zen, Eusko Jaurilaritzaren laguntzarekin, eta AZTI eg-itzen ari den ekintzen barruan kokatzen da, atun izoztuaren sektorearekin batera, baliabide naturalen epe luzerako iraun-kortasuna bermatzeko, ustiapen eta kudeaketa praktikarik onenen bitartez, ezagutza zientifikorik onenaren gainean oinarrituta. Ildo horretan, Atunontzi Izoztailleen Armadoreen Elkar-te Nazionalak (ANA-BAC) eta Atunontzi Izoztaille Handietako Ekoizle Elkartuen Erakundeak (OPAGAC) Praktika Onen Kode bat ezarri zuten 2012an, selektibitatea hobetzeko, atuna-ren harrapaketa jasangarria eta ardurat-sua egiten laguntzeko hainbat praktika sartuz.Kode hori aplikatuz lortu nahi dena da arratza tresnen selektibitatea hobe-tzea eta arrantzu arduratsu eta jasangar-riago garatzea, nahigabeko harrapaketa ahalik eta gehien murrizteko, batez ere itsas dortokei eta marrazoei dagokienez.



HAZIk kudeatzen dituen elikagai produktuen markak %7 igo dira fakturazioan 2016arekin alderatuta

testua eta argazkiak N. H.

Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak Bittor Orozek eta HAZI Fundazioko zuzendariak, Asier Arrese, HAZIren 2017ko Urteko Memoria aurkeztu zuten Vitoria-Gasteizko Abastos Merkatuan. Aurkezpenean, HAZI sektorea egituratzeko eta Euskadiko elikadura katea indartzeko egiten ari den esfortzuaren barruan, 2017an zehar egin diren aurrerapen esanguratsuak azaldu ziren.

Horren adibidea sagardoaren sektorea da, izan ere, ekainean jada merkaturatu ziren Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako lehen botilak. Jatorri deitura duten sagardo botila guztiak bertako sagarrekin egin da daude %100ean. Berez, jatorri izendapenaren helburu estrategikoetako bat da

hori: bertako sagarraren aldeko apustua indartzea eta sustatzea. Horretarako, jatorri deituraren araudiaren barruan Euskal Herriko 115 sagar mota sartu dira, izaera desberdinekoak. 2017an 1.320.000 litro bideratu dira jatorri deiturara, eta asmoa da datozen urteetan kopuru hori handitzea. Halaber, 200 hektarea sagasti erabili dira aipatu sagardoa egiteko. Hori guztia eszenatoki partekatu bat eratzeke testuinguru baten barruan, eta lanerako espazio komun baten barruan, Euskadiko Sagardo Naturala sustatzeko. Finean, helburua da sagardoa tradizio handiko nekazaritzako produktu moduan duintzea, eta sagardoaren eta bere kalitatearen eta berrikuntzaren alde egitea, etengabeko hobekuntzarako alderdi moduan, eta sagardoaren kultura bat sortzeko estrategiaren oinarri moduan.

2017an, gainera, nabarmen indartu da Basque Label harategien proiektua, eta marka horren pean hainbat harategi ireki dira Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan. Marka berriarekin harategi tradizionalen irudia eta kontzeptua aldatu nahi da, eta harategiek Euskal Herriko abeltzainekin eta kalitatezko produktuekin duten konpromisoaren balioa agerian jarri. Halaber, HAZI plataforma informatikoak garatzeko egiten ari den lana azpimarratu daiteke, informazio eta kudeaketa sistematik integratzeko, abangoardia teknologikoan egongo diren tresnak eskuratu ahal izateko. 2017an lanean jarraitu dugu erakundeen arteko harremanak hobetzea lortzeko, sektoreko erakundeen arteko komunikazioen egituraketa hobetzeko, eta Euskadiko Elikaduraren Balio Katea osatzen duten enpresen kudeaketa



errazteko eta lehiakortasuna hobetzeko irtenbide teknologikoak emateko. Bittor Orozek azpimarratu zuenez, une hauetan sektorea eta bere kate maila guztiak egituratzeko aukera dago, kateko guztien arteko zeharkako lankidetzaren bitartez gizarteak etorkizunean izango dituen premiei begira egiten dituen eskareiei erantzuteko. Sailburuordeak gehitu zuenez “aukera bat da produktu berriak sortzeko, eraginkorrakoak eta iraunkorrakoak izateko, jarduera berriak sortzeko, negozio eredu berriak eratzeko eta inbertsiogileak eta nazioarteko turismoa gastronomiaren eta elikaduraren ekosistemara erakartzeko, Euskadik duen bezalako sistemara, nazioartean erreferentziazkoa baita”.

Eusko Label
2017. urtea, oro har, positiboa izan da Eusko Label markaren pean bermatutako kalitatezko produktuentzat. Aipagarriak da Arabako Patataren, Euskal Baserriko Txerriaren eta Euskal Baserriko Arrautzaren ibilbidea. Euskal Baserriko Arrautzak hazkunde graduala izan du ekoizleei eta ekoizpenari dagokienez: erregistratu diren 17 ekoizleek 20.600.000 arrautza ekoizti dituzte gutxi gorabehera. Produktu horretan, gainera, nabarmen handitu da produktuaren komertzializazioa HORECA kanalean.

Produktua gure baserritarrek ongizate baldintzarik onenetan hazitako oiloetatik dator, garapen harmoniatsuarekin, aire zabaleko hazkuntza sistema baten bitartez. Arabako Patatari dagokionez, berriz, oraindik ez dago behin betiko daturik, izan ere, kanpaina indarrean dago oraindik, baina, zantzu guztien arabera, Eusko Labelarekin identifikatutako ekoizpena 3.500.000 kilo baino gehiago izango dela espero da. Azken urtean 3 nekazari berrik egin dute apustu euren patataren ekoizpena ziurtatzeko (guztira 15 dira), eta azalera %15 handitu da. Sektorean freskoan kontsumitzeko egokiak izango diren aldaera berriak garatzen eta ikertzen jarraitzen dute, baita transformazio prozesuak lantzen ere, kontsumitzaileari kalitate hobea eskaintzeko. Euskal Baserriko Txerriaren haragia kalitate eta berme sanitario handiko produktua da, Euskadin hazi, hil eta zatikatutako animalietatik datorrena. Aire zabalean hazten dira, animaliaren ongizatea errespetatuz, eta bere produkzio fase guztiek kontrol zorrotzak betetzen dituzte, HAZIk ezarritako Erregelamenduaren arabera. 2017an zehar, erregistratutako ekoizleen kopurua %25 handitu da, eta Eusko Label kalifikazioa duten kiloak ere %12,5 gehiago dira. Guztira 925.000 kilo inguru ekoizti dira.

Estimatutako fakturazio datuak
HAZIk zuzenean 3 marka publiko eta ofizial kudeatzen ditu: Eusko Label, Euskal Baserri eta Euskal Herriko Kantauriko Kontserbak (Hegaluzea eta Antxoa). 2017an produktu horien fakturazio estimatua %7 igo da 2016arekin alderatuta, hain zuzen ere 152.437.339,97 euro fakturatu dira.

Jarraian produktu bakoitzaren eboluzioa ikusiko dugu:

Eusko Label
2017: 145.035.237,14 euro, %6ko igoera.
2016: 137.014.358,09 euro.

Euskal Baserri
2017: 5.303.890,83 euro, %62ko igoera.
2016: 3.256.032,07 euro.

Euskal Herriko Kantauriko Kontserbak
2017: 2.098.212 euro, %13ko beherakada.
2016: 2.413.392 euro.

Produktu berriak
Produktu batek Eusko Label ezaugarria lortzeko prozesua neketsua da. Aurretiaz egin beharreko zeregin batzuk daude, hala nola ekoizpen eta eraldaketa sektorearen azterketak, merkaturatze kanalenak eta merkatuarenak, baita produktuaren izaera berari buruzkoak ere. Azterketa horietatik abiatuta, bere ezaugarri guztiak erregelamendu batean zehatz-mehatz definitzen dira, baita ekoizteko, merkaturatzeko, on-tziratze eta etiketatze modua eta kontrol sistema ere. Une hauetan Eusko Label produktu berriak gehitzeko aukera lantzen ari da, eta hainbat barazki eta fruta aztertzen ari dira. Horrez gain, auri Eusko Labelekin landutako produktu berriak merkaturatuko dira: Arabako Patata aurre-egosiak; Eusko Labeleko behi haragiarekin egindako albondigak, biribilkia saltsan, haragia arrautza-irinetan pasatua, lasagna eta sukalkia; eta Ibarrako Piparrarekin egindako pipersaltsa. Eusko Labelekin egindako edo prestatutako produktuen ezaugarria da bere osagai nagusia edo nagusiak Eusko Label bereizgarria duten produktuak direla.



19 jóvenes inician este año sus proyectos de investigación en el sector primario, becados por el Gobierno Vasco

texto y fotografía N. Haig

El director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, recibió en las instalaciones de la Granja de Arkaute a los 19 jóvenes, 13 chicas y 6 chicos, investigadores y tecnólogos, que han conseguido las becas financiadas por el Gobierno Vasco para ampliar su formación en áreas científicas y empresariales relacionadas con los sectores agrario, pesquero, alimentario y forestal.

Estas becas se enmarcan en la decidida política que el Gobierno Vasco viene desarrollando de cara a avanzar en la formación de los futuros profesionales y fomentar la actividad de I+D+i en toda la cadena de valor de la industria alimentaria, actividad que se considera estratégico para conseguir un sector primario más moderno y competitivo. El primer año en el que se concedieron fue 2007 y desde entonces se han financiado un total de 72 becas para jóvenes investigadores y 104 para jóvenes tecnólogos. En concreto, este año se han convocado doce becas para jóvenes del Programa de Personal Investigador en Formación (predoctorales) y diez becas del Programa de Formación de Personal Tecnólogo en el entorno científico-tecnológico y empresarial

del sector agropesquero y alimentario vasco, de las que finalmente se han cubierto 19. En conjunto, contarán hasta el año 2022 con una dotación aproximada de 1.300.000 euros para las becas propiamente dichas y de cerca de 200.000 euros para la adscripción a la Seguridad Social.

Temática de los proyectos

Según el área de investigación, algunos ejemplos de la temática de los proyectos son:

- **Agraria:** control agroecológico de plagas y enfermedades en cultivos en cultivos extensivos y viñedo.
- **Alimentaria:** desarrollo de nuevas

metodologías sensoriales para medir la conducta alimentaria en población con necesidades específicas.

- **Animal:** racionalización del uso de antibióticos en las especies productivas.
- **Pesquera:** towards and integrated assesment of de Bay of Biscay marine ecosystem.
- **Medioambiente:** valorización de residuos marinos.

Los centros destino en los que se desarrollarán son Azti-Tecnalia, Neiker, Leartiker (Centro Investigación en Tecnología de Alimentos), Lactiker (Grupo de investigación de la UPV/EHU Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal y la Escuela de Ingeniería de Gipuzkoa de la UPV/EHU.

Duración y dotación

En el caso de ayudas destinadas a personal investigador en formación, la duración del contrato es de un año, prorrogable por períodos anuales. En ningún caso la duración acumulada del contrato inicial más las prórrogas puede exceder de cuatro años. Respecto a las ayudas destinadas al programa de formación de personal tecnólogo, si bien el Decreto regulador contempla la posibilidad de ayudas con duración de uno o dos años consecutivos, en este caso todas son otorgadas han sido otorgadas para dos años de duración.

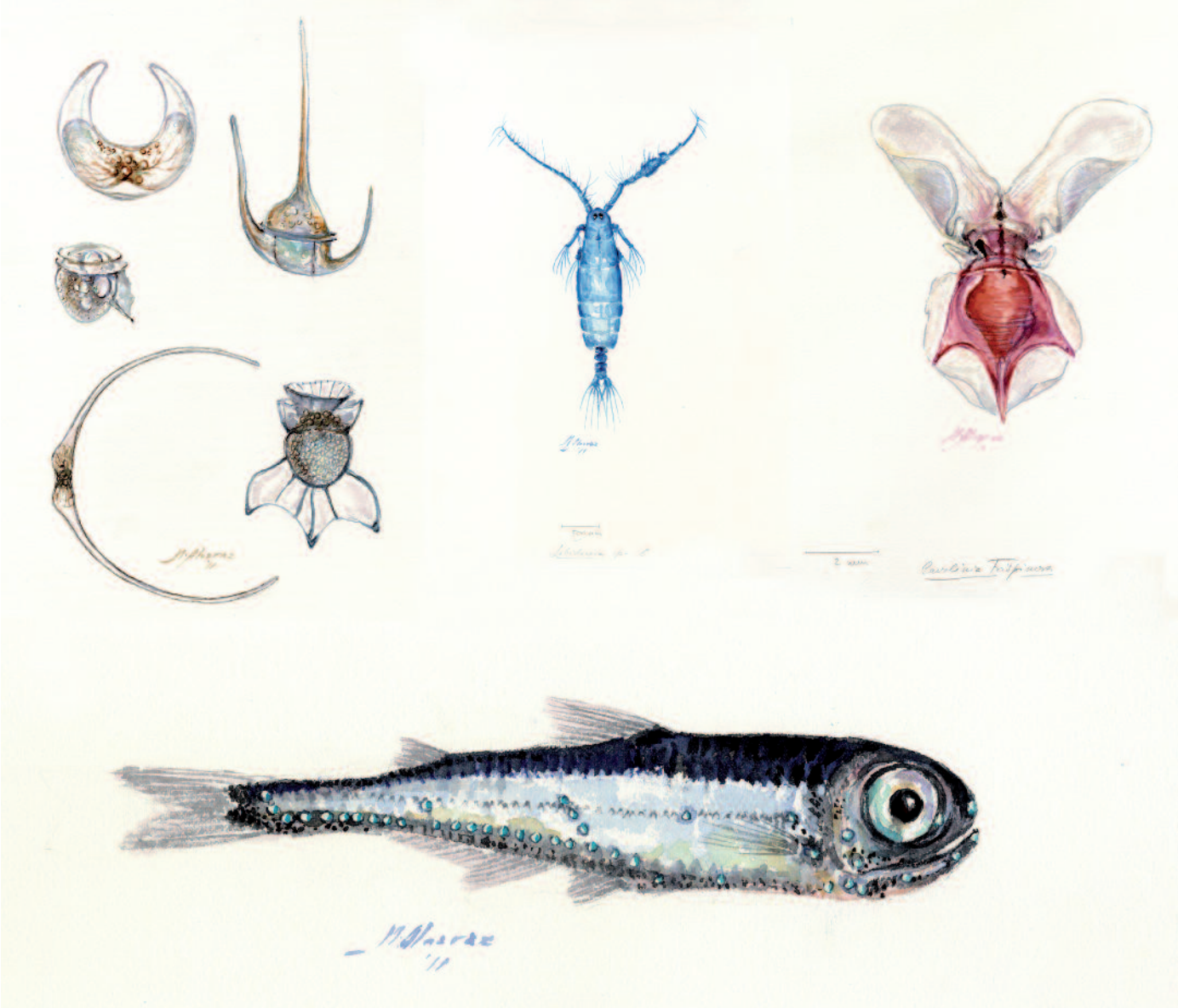
En cuanto a las cuantía de las ayudas, el personal investigador en formación (becas predoctorales) percibirá 18.574 euros el primer y segundo años, 19.833 el tercer año, y 24.555 el cuarto. Las personas beneficiarias disfrutarán, además, de una ayuda complementaria cuyo importe máximo a percibir por ayuda no sobrepasará la cuantía de 2.000 euros anuales y que servirá para sufragar los gastos de matriculación en cursos de doctorado, asistencia a congresos científicos y jornadas de trabajo, estancias cortas en otros centros de investigación, otros cursos, etc.

Por lo que se refiere a las ayudas de Formación de personal tecnólogo tendrán una dotación económica de 13.000 euros anuales, más las cuotas a la Seguridad Social. Las personas beneficiarias disfrutarán, además, de una ayuda complementaria cuyo importe máximo a percibir por ayuda no sobrepasará la cuantía de 1.000 euros anuales y que servirá para sufragar, previa su justificación, los gastos de asistencia a congresos científicos y jornadas de trabajo.

KOMIKIA CÓMIC

Íñaki Cerrajería

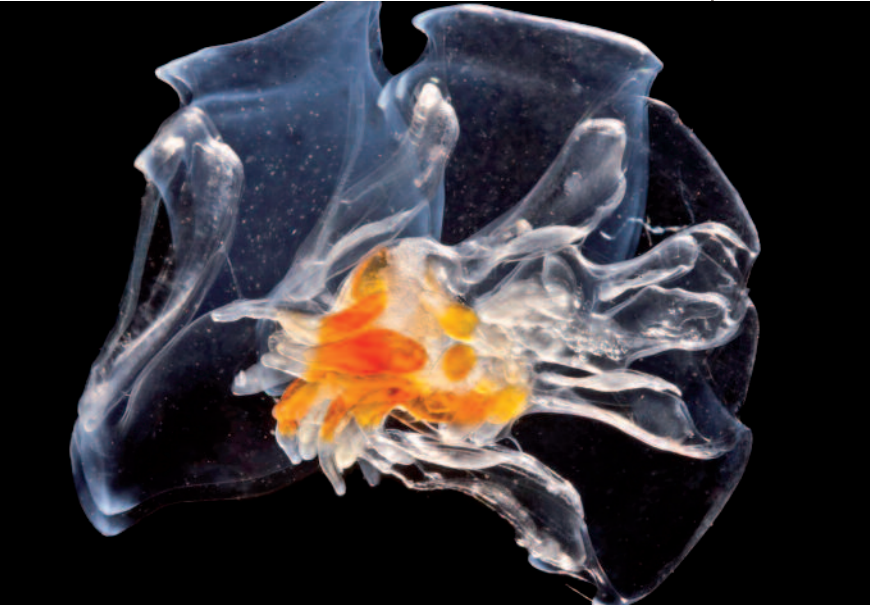




Itsas planktonaren tamaina gakoa da bere sakabanaketa eta banaketa globalerako

testua A. T. · argazkiak A. T.

AZTIk gidatutako hainbat ikerlarik itsas planktonaren tamaina bere sakabanaketa eta banaketa globalerako gakoa dela frogatzea lortu dute, Nature Communications aldizkariak bere azken alean argitaratutako artikuluan jasotzen duenez. Aurkikuntza garrantzitsua da, planktona itsasoko elikadura katearen oinarria baita, arnasten dugun oxigenoaren %50 sortzen baitu eta, aldi berean, atmosferatik CO₂-a kentzen baitu. Funtzio horiek planktona osatzen duten espezieen banaketaren eta organismoen tamainaren araberakoak dira.



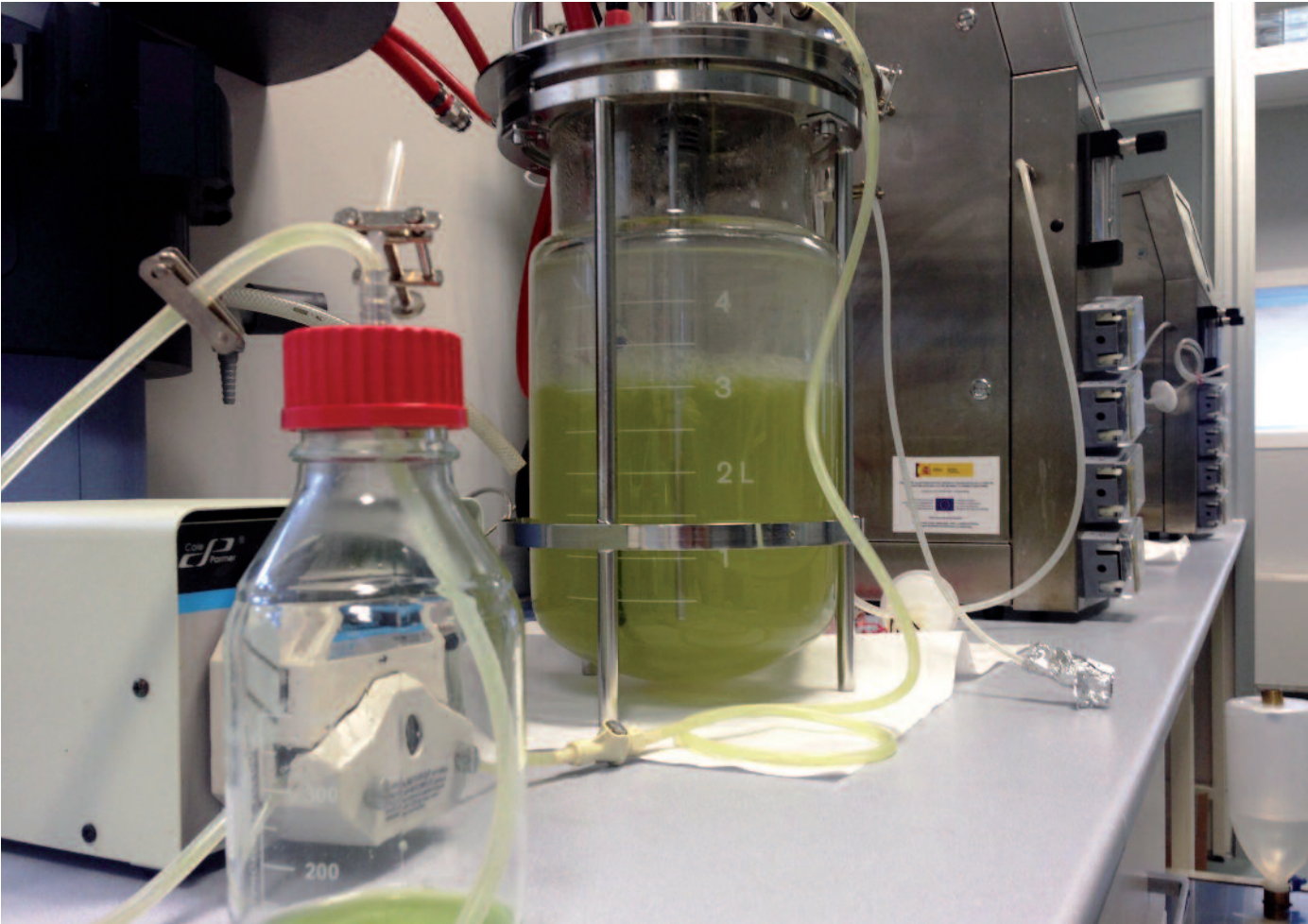
AZTIk gidatutako nazioarteko ikerketak dioenez, plankton organismoak zenbat eta handiagoak izan, komunitateen arteko konexioa orduan eta txikiagoa da.

Planktona osatzen duten espezieen banaketari eragiten dioten faktoreak zein diren ezagutzea funtsezkoa da aldaketa globalak itsas ekosistemaren funtzionamenduari nola eragingo dion jakiteko.

Emaitzek aditzera ematen dute ingurumen faktoreak baino garrantzitsuagoa dela sakabanaketa.

"Large-scale ocean connectivity and planktonic body size" artikuluan, nazioarteko ikertzaile talde batek alderantzizko harreman bat aurkitu du plankton talde batzuen eta mikro-nektonen sakabanaketa eskalen eta horien beraien tamainaren artean. Ikertutako taldeek komunitate eta tamaina zabala hartzen dute, bakterioetatik hasi eta arrain meso-pelagiko txikietara, mikroalgetatik eta zooplanktonetik igarota. "Ozeanoek luraren ingurune jarraiturik handiena osatzen dute, eta epe luzera itsasoko ekosistema guztiak elkarren artean konektatuta egongo dira korrante ozeanikoen bidez", azaldu du Ernesto Villarinok, AZTIko ikertzaile eta ikerketaren lehenen egileak. Hala ere, adierazi duenez, "bereizitako azpipopulazioen bidezko konektibitate biologikoa edo indibiduen elkartrukea ez da uniforme, bere sakabanaketarako oztopoak baitaude. Planktona osatzen duten espezieen banaketari eragiten dioten faktoreak zeintzuk diren ezagutzea funtsezkoa da aldaketa globalak itsas ekosistemaren funtzionamenduari nola eragingo dion jakiteko".

Ikerketaren emaitzek ebidentziak ematen dituzte sakabanaketa ingurumenaino garrantzitsuagoa dela frogatzeko (hala nola, itsasoko tenperatura eta nutrienteak), plankton globalaren dibertsitatearen banaketari dagokionez. Ikerketan, AZTIko ikertzaileekin batera Espainiako, Estatu Batuetako, Britainia Handiko eta Saudi Arabiako instituzioetako ikerlariak aritu dira. Bigarren emaitzak adierazten du plankton organismoaren tamaina alderantziz proportzionala dela bere abundantzia lokalarekiko eta sakabanaketa eskalarekiko, hau da, plankton organismoak zenbat eta handiagoak izan, orduan eta txikiagoa dela komunitateen arteko konexioa. Hori gertatzen da espezie txikiak ugariagoak direlako eta korronteek gehiago sakabanatzen dituztelako. Ikerketaren datuak Malaspina 2010 zirkumnabigazio espediziotik eskuratu ziren, ozeano sakoneko ekosistemaren eta biodibertsitatearen inbentario koherente eta bereizmen handikoa sortu baitzuen. Orain argitara ematen den artikulua giltzarria da itsasoko biodibe.



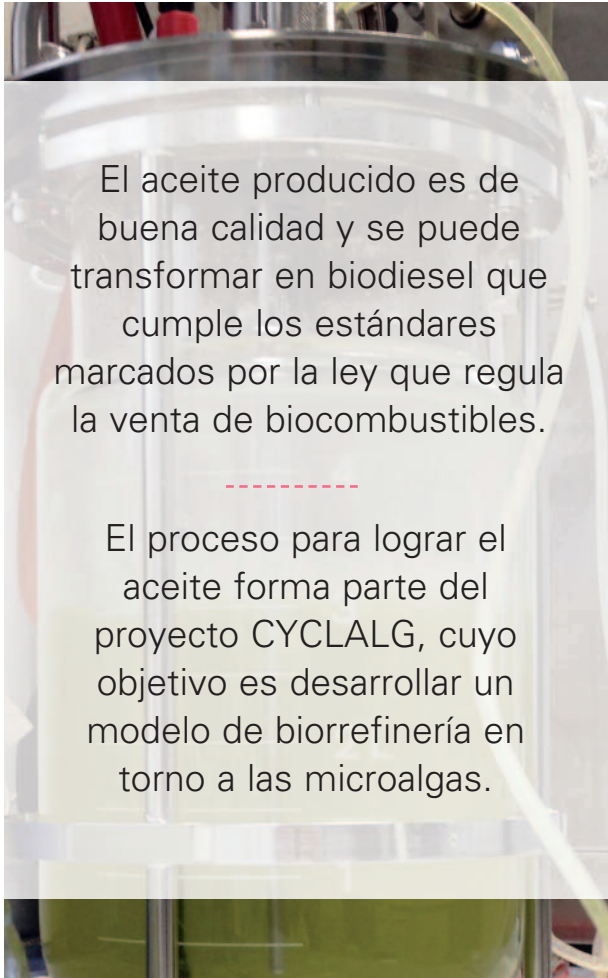
Neiker convierte residuos agroalimentarios en aceite a través del cultivo de microalgas

texto N. T. · fotografías N. T.

Neiker-Tecnalia ha desarrollado un proceso para el cultivo de la microalga Chlorella que permite obtener más del 50% de su peso en forma de aceite si se cultiva en determinadas condiciones. El aceite generado a partir de las microalgas destaca por su elevado contenido en ácido oleico y palmítico y porque se puede transformar en biodiesel que cumple los estándares marcados por la ley que regula la venta de biocombustibles.

La clave para lograr este aceite radica en el medio de cultivo que se emplea para el crecimiento del alga: está compuesto en más del 80% por nutrientes obtenidos a partir de residuos orgánicos como linaza, restos de ciruelas y de conservas de maíz o peladuras de patata. Otro de los residuos utilizados es

la propia biomasa del alga una vez desgrasada, que está compuesta mayoritariamente por proteína e hidratos de carbono. Lo más destacable es que el uso de estos residuos como nutrientes en el medio de cultivo ha implicado un incremento del 30% en la productividad del proceso. La nueva estrategia de bioeconomía adoptada por la Unión Europea pone de manifiesto la necesidad de promover la investigación en torno a nuevos recursos biológicos que faciliten la diversificación de las cadenas de valor existentes. Las microalgas son un ejemplo de este tipo de recursos. El cultivo de estos vegetales microscópicos permite obtener un amplio rango de productos de valor económico, al tiempo que se alinea de manera adecuada con los aspectos necesarios de sostenibilidad medioambiental.



El aceite producido es de buena calidad y se puede transformar en biodiesel que cumple los estándares marcados por la ley que regula la venta de biocombustibles.

El proceso para lograr el aceite forma parte del proyecto CYCLALG, cuyo objetivo es desarrollar un modelo de biorrefinería en torno a las microalgas.

Las microalgas, materia prima para obtener bioproductos

Una de las características más reconocidas de los cultivos de microalgas es su elevada productividad, superior a la de cualquier otro cultivo vegetal. Además, por su riqueza en proteínas, lípidos y carbohidratos las microalgas se consideran actualmente como una materia prima de alto valor para su explotación en diferentes sectores económicos.

Su composición química convierte a las microalgas en una materia prima (biomasa) con alto potencial para el desarrollo de biorrefinerías (producción integrada de insumos alimenticios, productos químicos y combustibles). Más allá de su potencial comercial, el cultivo de microalgas se puede considerar como una vía interesante para el desarrollo de nuevas estrategias de valorización de residuos muy beneficiosas para la economía circular.

CYCLALG, un proyecto para lograr biodiesel vía cultivo de microalgas

NEIKER-Tecnalia, entidad pública del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, es el coordinador de CYCLALG, un proyecto de I+D+i que tiene como objetivo desarrollar y validar procesos tecnológicos que permitan mejorar la rentabilidad económica y la sostenibilidad medioambiental del proceso de obtención de biodiesel vía cultivo de microalgas. El proyecto adopta los principios de la bioeconomía circular y trata de mejorar el valor de la biomasa de microalgas mediante el uso eficiente de recursos y el alargamiento de la vida útil de los residuos.

El proyecto CYCLALG es un programa de cooperación territorial España-Francia-Andorra en el marco de POCTEFA 2014-2020 y en el mismo participan, además del coordinador NEIKER-Tecnalia, los siguientes socios: Fundación CENER-CIEMAT, Fundación Tecnalia Research & Innovation, Asociación de la Industria Navarra (AIN), Association Pour L'environnement et la Securite en Aquitaine (APESA) y CATAR-CRITT Agroressources. La última reunión periódica del proyecto se ha celebrado recientemente en las instalaciones de NEIKER-Tecnalia en Arkaute.

El objetivo final del proyecto es desarrollar un modelo de biorrefinería en torno a las microalgas, lo que significa explotar la biomasa de microalgas de una manera integral, optimizando los flujos de recursos, materiales y energía, y dando lugar a múltiples productos comerciales. El reto es obtener al menos cinco productos comercializables a partir de la microalga Chlorella: dos productos energéticos (biodiesel y metano), un concentrado rico en aminoácidos, un fertilizante de uso agrario y biomoléculas para la industria cosmética.

El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

Web del proyecto: <http://www.cyclalg.com>

Latxa, Manex eta Euskal-Biarnotar ardi arrazen lehiakortasuna hobetzeko proiektu bat

testua N. T. · argazkia M. A.



Ardi proiektuaren helburua hobekuntza estrategikorako programen kudeaketa komunean egitea da, Pirinioetako esnetarako ardien arraza autoktonoen lehiakortasuna handitzeko eta asentamendua eta ustiapena indartzeko. Egitasmoaren liderra Neiker-Tecnalia da, eta bertako bazkideak Frantziatik INRA (Nekazaritza Ikerketako Erakunde Nazionala), IDELE (Abeltzaintzako Erakundea) eta CDEO (Departamenduko Ardi Aziendaren Zentroa), Nafarroako ASLANA (Nafarroako Latxa Arrazako Hazleen Elkartea) eta Ardiekin (Latxa eta Karrantzar arrazetako ardien Hautaketa eta Intseminazio Artifizialeko Zentroa).

Pirinioetako esnetarako ardien arraza autoktonoek –Latxa, Manex eta Euskal-Biarnesa– balio ekonomiko eta sozial handia dute, baina euren biziraupena mehatxatuta dago beste arraza batzuen presentziagatik, ekoizpen sistema askoz intentsiboak baitituzte. Ardi proiektuaren bitartez, elkarlana ezarri nahi da Europako

Erregelamendu Zootekniko berriaren babespean, 40 urte baino gehiago elkarren ondoan jarduten duten hautaketa programen desberdinen artean, eta arraza puruen hazleen elkartea bat eratu nahi da. Helburu estrategikoa da aurrera egitea Latxa eta Manex ardiak hautatzeko programen kudeaketa komunerantz. Helburua lortzeko, mugaz gaingiko ikerketa, garapen eta berrikuntza ekintzak garatuko dira. Horien artean nabarmentzen da balorazio genetikoa lortzea, oraindik aztertu ez diren hainbat gai lantzea, eta Mugaz Gaingiko Lankidetzarako Europako Elkartea sortzea (AECT), kudeaketa komunerako erakunde moduan. Proiektuaren bazkideek martxoaren 16an egin zuten lehen bilera, eta neurri txikiko populazioetan hautapen genomikoa ezartzeko dauden arazoak aztertuko dituzte, esaterako, Pirinioetako esnetarako ardi arrazetan. Ikerketa soziologiko eta parte hartzaileko teknikak erabiliz, abeltzainen iritziak ea helburuak hartuko dira kontuan. Proiektuaren aurrekontu totala 1.155.072 € da, eta POCTEFAk horien %65 laguntzen du diruz.

Idiazabal ekoizteko aukera jasangarri moduan koltzaren erabilera proposatzen duen proiektu bat saritu dute, eta Neiker bertan parte hartu du

testua N. T. · argazkia M. A.



Turtolio proiektuak koltzaren erabilera integrala bultzatzen du Idiazabal JDBko gazta ekoizteko alternatiba jasangarri moduan, eta Nekazaritza Berrikuntzaren saria bereganatu du, gaur Madrilen egin den ekitaldian, “Innagrotables” I. Foroaren esparruan.

Turtolio garatu duen talde operatiboko kideak dira NEIKER-Tecnalia, Kerixara Gaztandegia, Kerizara Agroturismoa eta NSG-Noemi Salazar Gomez, eta Eusko Jaurlaritzaren lehen sektorearen lehiakortasuna eta iraunkortasuna hobetzeko Lankidetzeta eta Berrikuntza proiektuen barruan kokatzen da, animaliak elikatzeke lehengaien ikuspegitik, zein energia berriztagarrien ikuspegitik. Koltza Arabako laboreen errotaioan orain dela ia hiru hamarkadatik hona integratzen ari den laborea da, gehienbat zereala, patata eta erremolatxa lantzen diren ingurune batean. Hazi oleaginoso hori prentsatzan denean koltza irin koipetsua lortzen da –animaliak elikatzeke balio du–, baita olio ere, erregai moduan

erabil daitekeena. Landare olio hori galdaretan erregai moduan erabiltzeak aukera ematen du lehen sektoreko agenteek bertan ekoiztutako bioerregaiak erabiltzeko, eta erabilera horretarako aukera iraunkorra izan daiteke. Aldi berean, koltza irinak kalitate nutritibo handia dauka animaliak elikatzeke, eta hori erabiliz nazioarteko merkatuetatik datozen beste osagaiekiko menpekotasuna murriztu daiteke, bertako lehengaien erabilera sustatuz. Turtolio proiektuak lankidetzeta bultzatzen du, eta berrikuntzaren kultura sustatzen du latxa arrazako esne ardien hazkunde iraunkor eta integratzaileko, Idiazabal JDBaren peko artisau gazta landuz. Egindako lanari esker autokontsumoa, autosufizientzia eta ekonomia zirkular eta lokala sustatzea lortu du. Aldi berean, proiektuak agerian jarri du latxa ardien ustiategien efizientzia energetikoa handitu eta Idiazabal JDB gaztaren karbono aztarna murriztu dela. Horrekin guztiarekin latxa ardien ustiategien iraunkortasuna eta lehiakortasuna handitzea nahi da.



Método de diagnóstico ARCHI aplicado a robles y hayas en el País Vasco

texto y fotografías Alejandro Cantero, Ingeniero de Montes, Hazi Fundazioa

Una de las ventajas de participar en un proyecto europeo es poder contactar con otros socios e intercambiar conocimientos con ellos. Es el caso del proyecto POCTEFA Canopée (2016-2019), un proyecto cuyo objetivo es ayudar a los gestores forestales del macizo pirenaico a anticiparse a los cambios globales a través del desarrollo de herramientas específicas.



En la página anterior, evaluación visual en el hayedo.

En esta página, observación de yemas en una rama de haya.

Orígenes del método ARCHI

En la web de HAZI se ha habilitado un apartado(<http://www.hazi.eus/es/proyectosshazi/7913-poctefa-canopee.html>) dedicado al proyecto POCTEFA Canopée, donde se deposita toda la información generada para su consulta o descarga. Las entidades que participan en este proyecto son Forespir (jefe de fila), Centre National de la Propriété Forestière, Centre Tecnologic Forestal de Catalunya, Office National des Forêts, Centre de la Propietat Forestal, GAN-NIK de Navarra e Institut Pirenaico de Ecologia - CSIC, además de la propia HAZI Fundazioa. Incluida en la Acción 2 “Diagnosticar” de este proyecto POCTEFA Canopée se encuentra la difusión del método ARCHI en las regiones pirenaicas. Actualmente se cuenta con claves ARCHI desarrolladas para estas 10 especies: *Quercus robur*, *Quercus petraea*, *Quercus pubescens*, *Fagus sylvatica*, *Castanea sativa*, *Abies alba*, *Pseudotsuga menziesii* (abeto Douglas), *Pinus sylvestris*, *Pinus nigra Salzmännii* y *Pinus uncinata*.

Hay que remontarse a la sequía del año 2003 para encontrar el origen de este método. El verano de ese año fue demoledor para las masas forestales de Francia, debido a las fuertes temperaturas que se alcanzaron. El creador de este método ha sido Christophe Drénou, ingeniero forestal del Centre National de la Propriété Forestière en Toulouse, en concreto en su Instituto de Desarrollo Forestal (IDF). Christophe fue apreciando en 2009-2010 que la respuesta de los robles afectados por la citada sequía era muy variable, ya que algunos fueron capaces de recuperarse de ese stress sin intervención humana, mientras que otros iban debilitándose hasta acabar muriendo años después. El decaimiento sin causa aparente es un fenómeno emergente entre algunos bosques y puede provocar la muerte del árbol. Las causas pueden ser los cambios en los regímenes de humedad edáfica o climática o de temperatura, así como factores sanitarios y otros motivos. Dicho decaimiento, más o menos

severo y rápido, se manifiesta por la pérdida de hojas (defoliación), decoloraciones y mortalidad de las ramas. Es importante no confundir el decaimiento con la enfermedad de un árbol: si un árbol está enfermo, se puede deducir la causa que provoca esa enfermedad. Sin embargo, en un árbol que padece un proceso de decaimiento, las causas pueden ser múltiples y más o menos solapadas, presentando diversos síntomas agravantes pero ninguna causa específicamente determinante o conocida. Es el caso de la aparición de defoliadores u hongos como *Armillaria* en robledales que están previamente debilitados por otras causas. Los árboles tienen una determinada capacidad de resiliencia o resistencia ante daños. Dos árboles que presenten la misma tasa de mortalidad de ramas o que presenten déficit foliar idéntico no tienen las mismas posibilidades de supervivencia, ya que su capacidad de resistir (resiliencia) depende de la naturaleza de las yemas que presenten.



Explicación de campo por parte de Christophe Drénou.

Esquema ARCHI realizado de un roble puntiseco.

Robles puntisecos de la parcela piloto.

“Los árboles son clasificados en categorías según su ramificación y naturaleza de las yemas, que marcarán los procesos de estrés o restablecimiento del árbol en cuestión.”

El resultado de las observaciones de Drénou ha sido el método ARCHI, término que procede del vocablo “architecture”, arquitectura en francés. El nombre procede del hecho de que para aplicar este método hay que fijarse en la estructura de crecimiento de cada árbol y seguir varios pasos con el fin de emitir un diagnóstico sobre su futuro previsible. La metodología diseñada para evaluar el decaimiento analiza la noción de reversibilidad de un estado de estrés. Consiste en analizar la arquitectura vegetal del árbol, o análisis morfológico del árbol, a través de una serie de preguntas que van guiando para detectar los síntomas de degradación y el proceso de restauración de la copa del árbol. Los árboles son clasificados en categorías según su ramificación y naturaleza de las yemas, que marcarán los procesos de estrés o restablecimiento del árbol en cuestión. Al final, el árbol será clasificado entre sano, estresado, resiliente, creación de una segunda copa o decaimiento irreversible y ello permitirá planificar las intervenciones posteriores al decaimiento de cada árbol. Dentro de esas yemas, hay que fijarse en la existencia de “chupones”, término propio de la fruticultura y utilizado para designar aquella brotación infértil cuyo desarrollo “agota” las ramas productivas. Este término tiene por lo tanto, desde un principio, una connotación negativa, al igual que en el mundo forestal, ya que la gran mayoría de los defectos que deprecian la calidad de la madera están atribuidos a estos “chupones”. Por ello, puede ser aconsejable emplear el término “suplente”, ya que suplir significa remediar un defecto, una insufi-

ciencia o una falta, reemplazando, compensando. La distinción entre ramas y “chupones” y evaluar el nivel de ramificación de un árbol son la clave para clasificarlo según ARCHI, lo mismo que diferenciar entre “suplentes” ortótropos, plagiótropos y ageótropos. Hay que saber manejar todos esos conceptos para poder aplicar las claves y clasificar cada árbol observado en unos pocos minutos. Las claves en que se basa el método ARCHI varían en función de la especie arbórea de que se trate. De momento sólo se cuenta con claves para las 10 especies comentadas, cinco de coníferas y cinco de frondosas. Los retos próximos de ARCHI, además de aumentar el número de claves de especies y traducirlas a diversos idiomas, es terminar de desarrollar una aplicación móvil con las claves disponibles, para facilitar el trabajo in situ de los observadores. Sobre todo, los objetivos más inmediatos son aplicar este método en el conjunto de los territorios pirenaicos y formar a profesionales en la noción de reversibilidad de un estado de estrés a través de una formación específica dirigida a los socios del proyecto POCTEFA Canopée. Las jornadas de formación en ARCHI realizadas Dentro del proyecto POCTEFA Canopée se han diseñado dos periodos de formación ARCHI en 2018. Se ha comenzado los días 25 y 26 abril por Álava y se continuará los días 4 y 5 julio en Néouvielle, en los Altos Pirineos franceses; el primer periodo se ha centrado en frondosas caducifolias (haya y roble) y el segundo en coníferas de montaña (abeto, pino uncinata y pino silvestre).

Organizadas por HAZI, las primeras jornadas de formación han sido impartidas por el propio Christophe Drénou (CNPFF-IDF) y por Sylvie Sabatier (CIRAD, Montpellier). Dentro de la veintena de alumnos de las distintas entidades socias del proyecto se incluyeron cinco guardas forestales del Servicio de Montes de la Diputación Foral de Álava. La idea de HAZI es repetir esa misma formación, pero ya abierta al público interesado, en semestres próximos. Mientras tanto, los apuntes se encuentran disponibles en la web de HAZI. Álava es el Territorio Histórico con mayor superficie ocupada por bosques naturales de frondosas y por montes de Utilidad Pública. Precisamente, ese fue el perfil de las dos localizaciones visitadas: un robledal y un hayedo, con abundantes pies puntisecos, en sendos montes públicos propiedad de pueblos situados en el municipio de Urkabustaiz. Tras un repaso teórico del método en la Granja Modelo de Arkaute, alumnos y profesores se desplazaron durante dos días a los bosquetes elegidos para proceder a clasificar los árboles elegidos. Se señalaron robles y hayas puntisecos o en diversos estados de decaimiento, se dibujaron esquemas de su arquitectura y se procedió a aplicar las respectivas claves ARCHI para poder clasificarlos uno a uno. En el caso de los robles, además, se extrajeron barrenas para poder analizar el decaimiento en sus anillos de crecimiento año a año. De esta forma, quedaron establecidas dos parcelas piloto ARCHI, las cuales se prevé volver a visitar en años próximos para así comprobar la evolución del decaimiento de cada roble y haya analizados.

La ruta de las cascadas del Gorbeia

texto y fotografías Alejandro Cantero, Ingeniero de Montes, Hazi Fundazioa



Alejada de la cumbre de Gorbeiagane se ubica una de las mayores masas forestales continuas del País Vasco. Se trata del hayedo-robleal de Altube, de propiedad repartida entre diversos montes públicos de Zuia y Urkabustaiz. Por el límite entre ambos municipios discurre una ruta poco conocida, pero de gran interés cuando corre el agua por su red fluvial.



En la página anterior, cascada y poza en el río Altube. En esta página, cascada de Altube y señal de entrada al Parque Natural de Gorbeia.

El valle de Urkabustaiz

Se extiende por unas 6.000 ha y su capital es el pueblo de Izarra. La mitad de esa superficie es bosque de haya y roble, siendo la otra mitad principalmente compuesta por prados de siega y otras superficies desarboladas. Nada menos que el 70% de la superficie total del municipio son montes de Utilidad Pública, propiedad de diversos pueblos del valle de Urkabustaiz. La práctica totalidad de estos montes públicos se incluyen en Espacios Protegidos o espacios Natura 2000: Parque Natural de Gorbeia al norte, el espacio Arkamu-Gibillo-Arrastaria al oeste y los Robledales-Isla de Urkabustaiz y el río Baia al sur. Aunque cuenta con algunas industrias, es un valle dedicado al sector primario, principalmente a la ganadería bovina y ovina. Según el Censo Agrario de 2009, se contabilizaron 1.630 cabezas de vacuno y 550 de ovino, las primeras en número creciente desde el Censo de 1989 y las segundas en descenso. Cuenta con 12 pueblos, divididos en 10 concejos o juntas administrativas. En cuanto a la población, entre los Censos de 1996 y de 2017 se ha constatado un importante aumento de los habitantes del valle de Urkabustaiz, ya que se ha duplicado y

ronda actualmente los 1.330 pobladores, de los cuales más de 900 habitan en Izarra. La situación geográfica y las buenas comunicaciones han ayudado a este crecimiento poblacional.

El itinerario propuesto

La ruta permite unir dos espacios Natura 2000, dos Zonas Especiales de Conservación, como son el robledal de Godamo (incluido en la ZEC “Robledales-Isla” de Urkabustaiz) y el extenso hayedo de Altube (extremo sudoccidental de la ZEC y Parque Natural de Gorbeia). Al ir en dirección sur-norte, parte de la vertiente mediterránea del País Vasco y desciende siguiendo la red fluvial del río Altube por la vertiente cantábrica. Se aconseja comenzar el itinerario desde Beluntza (cota 650). A este pueblo se puede llegar mediante la carretera A-2521 Vitoria-Orduña. En el extremo oriental del pueblo, al borde de la citada carretera, existe una pequeña área de aparcamiento donde se puede dejar el coche. Precisamente, este aparcamiento se ubica en la divisoria de aguas cantábrico-mediterráneo. Es fácil comenzar visitando desde ese punto el robledal de Godamo, hacia el sur. Se trata de un extenso robledal puro, en



el que por causas desconocidas comenzó un proceso de decaimiento en muchos robles al terminar el siglo XX. Por ello, hacia 2004 se procedió a cortar algunas centenas de ellos, para favorecer su regeneración natural, y a analizar el origen de ese decaimiento, pero sin resultados definitivos hasta la fecha. En su interior se ha procedido a marcar, extraer muestras y clasificar una quincena de robles en distintos estados de decaimiento, constituyendo una parcela piloto del método ARCHI. Desde el robledal, el itinerario se dirige al norte atravesando la carretera y el pueblo de Beluntza, descendiendo primero por una pista de buen firme y luego por un sendero claro. Se adentra por el Parque Natural de Gorbeia y busca una sucesión de espectaculares caídas de agua en dirección este-oeste, denominadas como cascadas de Altube. Se trata de un afluente estacional que se dirige hacia el propio río Altube (cota 440), el cual continúa descendiendo suavemente en dirección norte. Todo este itinerario fluvial coincide con el límite entre los municipios de Zuia y Urkabustaiz. Siguiendo durante cerca de un kilómetro el curso del citado río Altube, se alcanza otra conocida cascada, con poza incorporada y de caudal permanente durante todo el año (cota 400). Desde este punto hay una pista forestal que conduce hacia el caserío Olabarrieta (cota 450), ubicado en la carretera vieja de

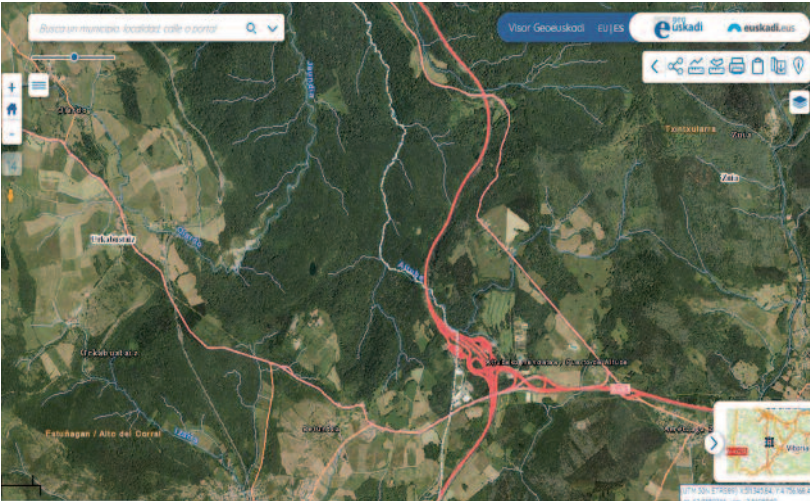
Altube A-624. Cerca de este caserío, un kilómetro al norte, se encuentra el llamado roble pedunculado de Altube, árbol declarado Singular (Decreto 265/1995), de dimensiones espectaculares y protegido con una valla de madera, pero que esta primavera también ha mostrado ramas puntisecas en su parte superior. Muy cerca de esta cascada del río Altube, unos 400 m al oeste, se ubica la segunda parcela piloto recientemente levantada aplicando el método ARCHI, en la que se ha procedido a marcar y clasificar una decena de hayas puntisecas para ir analizando su evolución en años sucesivos. Obviamente, se aconseja recorrer esta ruta fluvial en época de lluvias o de deshielo, pues así se asegura poder disfrutar de caudales abundantes en ríos y cascadas. También están cerca las conocidas cascadas de Gujuli y, más al oeste, la espectacular caída del río Nervión. Da igual el itinerario que podamos seguir de vuelta atravesando el hayedo-robledal. Dependiendo de la época del año, se puede disfrutar del paisaje cambiante, de la búsqueda de setas o de la fauna. Es un bosque muy recomendable para recorrer, ya que no hay grandes desniveles y lo cruzan abundantes caminos, hoy solitarios pero hasta hace pocos años muy transitados por pastores y leñadores.

Roble pedunculado de Altube, que también presenta síntomas de decaimiento.

Prados de Urkabustaiz. Vista del Gorbeia desde Beluntza.

Cascada de Altube.

Mapa del recorrido.





Mirlo común
Zozo arrunta
Turdus merula

Descripción

Paseriforme que alcanza una longitud de 24-25 cm. El plumaje del macho es de una negro uniforme y sus patas son pardo-negruzcas. Destaca la llamativa coloración amarillo-anaranjada del anillo ocular y el pico. La hembra presenta un plumaje pardo oscuro, carece de anillos ocular y su pico es marrón con la base amarillenta. La zona de la garganta adquiere tonos de fondo grisáceos, ligeramente rayados y el pecho se tiñe de una coloración parda siena. Los ejemplares juveniles son similares a las hembras aunque algo más rojizos con un ligero jaspeado en la zona dorsal. Las alas son relativamente cortas como adaptación al medio en el que se desarrolla el ave.

Hábitat

Es una especie propia de sotobosque, ocupando en general zonas arbustivas abiertas, campiñas, espacios cultivados con setos y huertos de frutales. Típico habitante de parques y jardines en nuestras ciudades. En áreas deforestadas se refugia en pequeños enclaves de matorral y sotos fluviales.

Alimentación

De costumbres muy terrestres, es un ave que puede ser observada habitualmente desplazándose por el suelo en busca de lombrices y caracoles. Su dieta es muy variable dependiendo de la estación anual y las regiones. En primavera es predominantemente insectívoro, capturando todo tipo de pequeños invertebrados, mientras que en la época otoñal se transforma en frugívoro, consumiendo tanto frutos cultivados (peras, manzanas y uvas) como silvestres (moras y bayas).

Reproducción

A comienzos de primavera el macho emite un melodioso y sonoro canto, señal del inicio de la época de reproducción. Tras el apareamiento es la hembra la que selecciona la ubicación del nido, normalmente entre arbustos espesos o árboles de poca altura. Ocasionalmente el nido puede ocultarse en huecos de paredes de viejos edificios o entre hiedras y enredaderas de zonas ajardinadas.



Restos de conchas fragmentada de caracoles junto a una piedra que es utilizada a modo de yunque por mirlos y zorzales.

El nido en copa tienen una tamaño bastante grande y una estructura muy robusta constituida por ramas secas y raíces tapizadas con barro. En su parte interior está cubierto por materiales más finos, plumas, pelos y hojas secas. En la última semana de marzo y comienzos de abril pueden observarse las primeras puestas, que se componen de 3-5 huevos de color azul pálido profusamente moteado de pardo-rojizo poco contrastado. Normalmente realiza dos puestas anuales, en ocasiones tres en los años más favorables. La hembra se ocupa de la incubación que se prolonga durante 12-16 días, periodo tras el cual se produce la eclosión. Los pollos son nidícolas y lucen un plumón gris-cremoso claro en cabeza y dorso. Los polluelos son alimentados por ambos progenitores durante una par de semanas, tras las cuales abandonan el nido y permanecen en las inmediaciones. En esta fase el macho se encarga de sus cuidados hasta que son independientes, mientras que la hembra inicia una segunda puesta.

Distribución

Se encuentra distribuido en el conjunto de la C.A.V., donde es una especie sedentaria. Incrementa su población con su gran número de ejemplares que acu-

den a invernar desde el norte y centro de Europa. A nivel general presenta una amplia distribución preleártica, nidificando desde el sur de las Islas canarias y el Noroeste de África hasta el norte en la península escandinava (sectores meridionales de Noruega y Suecia). Alcanza por el este la cordillera de Himalaya y el sur de China. En la Península Ibérica nidifica en su conjunto, siendo más abundante en la húmeda franja cantábrica.

Estatus y conservación

Se trata de una especie catalogada como “no amenazada” en el catálogo vasco de Especies Amenazadas. Sus poblaciones en nuestro territorio paracen ser estables y abundantes. Es muy común en las reglones climáticas cantábrica y subcantábrica, encontrándose de forma más localizada al sur de la Rioja Alavesa, en aquellas áreas dominadas por cultivos cerealistas y viñedos donde escasea el arbolado.

texto
M^a Elena Potes
ilustración y fotografía
Conrado Tejado Lanseros
Instituto Alavés de la Naturaleza



ekaina junio

2 GERNIKA-LUMO

URDAIBAIKO TXAKOLINAREN EGUNA
Gazta eta Bizkaiko Txakolina jatorri izen-
dapena duen Urdaibaiko txakolina dastat-
zea. Barazki eta fruten azoka. Euskal
eskulangintzen erakusketa eta salmenta.
Antolatzailea: Gernika- Lumoko Udala.

6 BARANBIO

ABELTZAINITZA ETA ESKULANGINTZA
XXI. Ahuntz Eguna. Azpigorri eta azpizuri
ahuntzen lehiaketa eta erakusketa.
Artisau erakusketa. Antolatzailea: Baran-
bioko Administrazio Batzordea.

10 BASTIDA-LABASTIDA

BODEGAS A PIE DE CALLE
IX Edición de degustación y venta de
todos los vinos del pueblo de Labastida;
a través de la compra de tickets y una
copa se dan a probar sus caldos.
Organiza: Ayuntamiento de Labastida.

16 IRUN

LANDAREEN ETA LOREEN AZOKA
Baserritarrek zuzenean ekoitzitako landa-
reak ikusi eta eros daitezke. Antola-
tzaileak: Irungo Udala eta Behemendi
landa garapeneko elkarte

17 BEDIA ALIMENTARIA Y ARTESANA

Degustación, exposición y venta de ali-
mentos y productos artesanos. Orga-
niza: Ayto. de Bedia y Arbaso.

24 - 25 ANDOAIN

ESKULANGINTZA
Eskulangintza azoka. Euskal Herriko arti-
sautza erakusketa eta salmenta. Anto-
latzailea: Andoaingo Udala.

uztaila julio

7 AÑANA SALINAS DE AÑANA GATZAREN AZOKA

Argi eta soinu ikuskizuna Añanako Gatz
Haranean. Gatzaren Artisau Azoka: neka-
zaritzako produktuen, eskuz egindakoen
eta gatz ez egindako produktu adierazgar-
rien erakusketa eta salmenta, eta gatz
harana bisitatzea. Antolatzaileak: Añana-
ko Gatz Harana Fundazioa. Gatzagak
Elkartea eta Gesaltza Añanako Udala.

8 ABANTO-ZIERBENA

NEKAZARITZAKO ELIKAGAIEN ARTI-
SAUTZAREN AZOKA
Tokiko nekazaritzako elikagaien eta herri
artisautzaren erakusketa eta dastaketa.
Antolatzaileak: Sanfuestesko Jai Batzor-
dea (SANJAIBA) eta Abanto Zierbenako
Udala.

14 AMURRIO AGRÍCOLA

Concurso agrícola. Exposición y venta de
productos hortícolas, frutícolas, queso,

sidra, txakoli y miel. Organiza: Ayunta-
miento de Amurrio.

19 - 22 VILLABONA

GARAGARDO AZOKA
Euskadiko, estatuko eta nazioarteko
ekoizleen XXII. Garagardoaren jaia.
Antolatzailea: Irrintzi elkarte.

25 AZPEITIA BASERRITARREN EGUNA

Concurso de ganado, sidra y quesos.
Degustación de ternera y bonito.
Organiza: Ayuntamiento de Azpeitia.

28 - 29 MUNDAKA

URDAIBAIKO ESENTZIAK
Eskualdeko produktuen IV. erakusketa
eta salmenta. Jarduera ugari: tailer gas-
tronomikoak, show cookingak, produktu-
dastatzea (Euskal Okela, Eusko Label
hegaluzea, txakolina...) Antolatzailea:
Mundakako Udala.

abuztua agosto

4 GERNIKA-LUMO

DÍA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA Y
DEL BACALAO
Cata y degustación de vino de Rioja
Alavesa y bacalao. Feria hortofrutícola.
Exposición y venta de artesanía vasca.
Organiza: Ayto. de Gernika-Lumo.

17 ZARAUTZ

NEKAZARITZA BIOLOGIKOA. XXII
Produktu ekologikoen erakusketa eta sal-
menta. Antolatzailea: Biolur, Zarauzko
Udala eta Urkome

19 PLENTZIA

IDIAZABAL GAZTAREN LEHIAKETA
XXIX Idiazabal jatorrizko deiturako gazta
lehiaketa. Plentzia Hiriko XXXIV. Gazta
lehiaketa. Antolatzaileak: Plentziako
Udala, Plentziako Perretxiko Taldea eta
BBK.

24 LAUDIO LLODIO

DÍA DEL BASERRITARRA
Exposición y venta de productos durante
la celebración de las fiestas de San
Roque. Concurso de perros pastor.
Organiza: Ayuntamiento de Audio/
LLodio y Arabako Artzain Txakur Aldeko
Elkartea (ARATE).

25 ELGOIBAR

NEKAZARITZA ETA ABELTZAINITZA
Azienda lehiaketa. Gazta lehiaketa.
Sagardo dastaketa eta lehiaketa. Herri
kirolak. Nekazaritzako lanabesak. Antola-
tzailea: Elgoibarko Udala.



iraila septiembre

2 ANGOSTO SANTUTEGIA SANTUA- RIO DE ANGOSTO

NEKAZARITZA, ABELTZAINITZA ETA
ESKULANGINTZA
XXVII. azoka Aziendaren eta nekazaritza-
ko makinen erakusketa. Artisautzako
produktuen eta produktu tradizionalen
salmenta. Erakustaldiak, artzain txakur
lehiaketa, eta txekor dastatzea jende
guztiarentzat. Antolatzailea: Añanako
landa garapenaren elkarte.

5 ORDIZIA EUSKAL JAIK

Latxa ardien esneaz egindako gazten
XLV. lehiaketa. Fruta eta barazki lehiake-
ta. Perretxiko erakusketa. Euskal oiloa-
ren XXXVII. Erakusketa. Pirinioetako
aziendaren Gipuzkoako lehiaketa. Base-
rriko produktuen erakusketa eta salmen-
ta. Antolatzailea: Ordiziako Udala.

16 AMURRIO DÍA DEL PASTOR

Concurso de ganado ovino. Exposición y
venta de productos caseros e instrumen-
tos de pastoreo. Concurso de perro pastor.
Degustación de carne de oveja y concurso
de queso. Organiza: Ayto. de Amurrio.

16 BILAR ELVILLAR

AGRÍCOLA. FIESTA DE LA VENDIMIA
DE RIOJA ALAVESA
XXV Edición. Degustación y venta de
vino de Rioja Alavesa y otros productos.
Organiza: Cuadrilla de Laguardia-Rioja
Alavesa.

22 BUSTURIA ECOLÓGICA

XVIII Feria Ecológica. Degustación y
venta de productos: hortalizas, vino, pan,
quesos, conservas de frutas, mermela-
das, huevos, miel, txakoli... Organiza:
Ayuntamiento de Busturia y Lurreko
Nekazari Ekologikoen Elkarte.

23 LAZKAO

NEKAZARITZA ETA ABELTZAINITZA
VII. Baserri azoka. Lazkaoko ganaduaren
eta nekazaritza produktuen erakusketa
eta salmenta. Aspaldiko garaietako ogibi-
deen erakusketa eta bertako produktue-
kin egindako pintxoaren eta sagardoaren
dastaketa. Antolatzaileak: Lazkaoko Uda-
la eta Herriko Baserritarrak.

urria octubre

6 VITORIA-GASTEIZ

BIONEKARABA. EKOIZPEN EKOLOGI-
KOAREN AZOKA.
Euskal Herriko eta inguruko elikagai eta
ekoizle ekologikoen erakusketa eta sal-
menta. Nekazariei, abeltzainei eta kont-
sumitzaileei argibideak emateko pos-
tuak. Antolatzailea: Bionekazaritza (Neka-
zaritza Ekologikoko Arabako Elkarte).

8 ZALLA

ABELTZAINITZA ETA NEKAZARITZAKO
ELIKAGAIK
Mauken LXXV. Eguna: Euskal nekazarit-
zako produktuen lehiaketa; ogia, eztia,
gazta... Eta Zallako tipula more preziatua.
Nekazaritza ekologikoaren erakusketa.
Tokiko aziendaren XXI. erakusketa. Txa-
hala erretzea eta dastatzea. Antolatzai-
lea: Zallako Udala.



12 IDIAZABAL
BASERRITARREN EGUNA.
VII. azoka. Herriko produktuen eta abere-
en erakusketa. Hainbat ekitaldi. Herri
bazkaria bertako produktuekin. Antola-
tzaileak: Idiazabalgo Udala eta Idiaza-
balgo baserritarren elkarte.

13 MARKINA-XEMEIN
GANADERA Y AGRÍCOLA
XXXIV Lea - Artibaiko Urriko Azoka Nagu-
sia. Concurso de ganado Blond-Aquitania
y exposición de ganado comarcal. Expo-
sición y venta de productos del caserío.
Exposición de útiles agrícolas y de ani-
males de raza del País Vasco. Organiza:
Asociación de Desarrollo Rural Lea-
Artibai y Ayuntamientos de la comarca
de Lea-Artibai.

14 ZIZURKIL
NEKAZARITZA ETA ESKULANGINTZA.
XXI. azoka. Eskulangintzako eta nekaza-
ritzako produktuen erakusketa eta sal-
menta. Antolatzailea: Zizurkilgo Udala

21 BOBEDA AGRÍCOLA Y ARTESANA.
FERIA DE LA PATATA DE VALDEGOVIA
XXVII Edición. Exposición y venta de
variedades de patata autóctona. Degus-
tación gastronómica a base de patata.
Feria de Artesanía. Mercado comarcal de
productores de Añana. Deporte rural
vasco. Organiza: Ayuntamiento de Val-
degovia.

azaroa noviembre

1 TURTZIOZ TRUCIOS
FERIA DEL QUESO
III Edición. Queso, repostería, chacinería,
artesanía de madera, del vidrio...
Premios al mejor queso y mejor pan.
Organiza: Ayuntamiento de Trucios-
Turtzioz, Enkatur, Bizkaia, Idiazabal,
Euskadi y Visit Enkarterri.

4 AMURRIO
MIKOTURISMOAREN EGUNA
Baserriko produktuen erakusketa eta sal-
menta. Zizen erakusketa. Pintxo lehiaketa.
Antolatzaileak: Amurrioko Udala eta
Amurrio Bidean eta Arriola Elkarte
Mikologikoa.

11 FORUA
NEKAZARITZA ETA ESKULANGINTZA
XVII. azoka. Eskulangintzako eta nekaza-
ritzako produktuen salmenta eta baserri-
ko animalien erakusketa. Antolatzaileak:
Kultur etxea eta Foruko Udala.

17-18 TOLOSA
BABARRUNAREN ASTEA
Tolosako babarrun ale onenaren XXIV.
lehiaketa. Babarrunekin lotutako produk-
tuen erakusketa eta salmenta. XXXI.
Lehiaketa gastronomikoa eta babarrun-
jana. Antolatzaileak: Tolosako Udala,
Tolosako Babarruna Elkarte eta Gure
Kayola.

abendua diciembre

4 MUTILOA TXERRIAREN AZOKA
XI. azoka. Txerriarekin lotutako produk-
tuen erakusketa eta salmenta. Antola-
tzailea: Mutiloako Udala.

6 IZURTZA GAZTARDOGI FERIA
VIII Edición. Degustación de queso, vino
y pan. Exposición de productos del case-
río y degustación de Pollo con Eusko
Label. Organiza: Ayto. de Izurtza.

7 - 9 TOLOSA TXULETAREN AZOKA
Gastronomía azoka. Erretegiak bazkariak
eta afariak. Antolatzaileak: Tolosako
Udala eta Tolosako erretegiak.

15 - 16 PASAIA SAN TOMAS EGUNA
Baserriko produktuen erakusketa eta sal-
menta. Ganaduaren erakusketa. Antola-
tzaileak: Itsas-Mendi (Donibane) eta
Pasai Antxoko zenbait elkarte

20 VITORIA-GASTEIZ
MERCADO AGRÍCOLA DE NAVIDAD
Exposición, venta y degustación de pro-
ductos agrícolas y ganaderos con espe-
cial atención a los productores alaveses.
Concurso y exposición de aves.
Organiza: Fundacion Vital.

24 GALDAMES OGI EGUNA
Artisau ogiaren XXXI. Azoka. Okintza pro-
duktuen erakusketa eta salmenta: irina,
euskal pastela, magdalenak... Artisau
ogiaren lehiaketa. Artisautza produktuen
erakusketa eta salmenta. Antolatzailea:
Galdamesko Udala.



DENOMINACIONES DE ORIGEN, ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA Y DESARROLLO SOSTENIBLE EN ZONAS RURALES
Manuel Ceballos Moreno
Dentro de las actuales propuestas acerca de la obligada incorporación de los enfo-
ques social, cultural y ambiental de la nueva política agraria comunitaria, la obra se
centra en un análisis particular de las posibilidades que en tal sentido se ofrecen
cuando nos referimos al subsector vitivinícola. Se analiza especialmente el aprove-
chamiento del capital simbólico que los vinos amparados por una denominación de
origen poseen respecto a los territorios con los que se identifican culturalmente y
como este enorme potencial se podría canalizar hacia el desarrollo sostenible de
muchas zonas rurales desfavorecidas. Editorial Tecnos. 307 páginas.

MANUAL PARA LA GESTIÓN DE LA AVISPA ASIÁTICA (VESPA VELUTINA)

Egoitz Galartza Garialde
Esta obra, editada por el Departamento de Medio Ambiente y Política Territorial
del Gobierno Vasco en colaboración con las tres Diputaciones Forales, recoge los
siguientes extremos: biología de la vespa velutina, vía de introducción y distribu-
ción, consecuencias de la invasión y medidas de lucha contra ella. 77 páginas.



EL FUTURO DE LA CARNE. 25 AÑOS DE EUROCARNE

Estrategias Alimentarias S. L.
Esta obra está dividida en tres partes principales. La pri-
mera de ellas, la de mayor extensión y contenido pura-
mente periodístico, contienen más de 200 páginas de
reportajes dedicados a cómo será la industria cárnica en los
próximos 25 años. Tras esta parte, se ofrece un desplega-
ble central con ilustraciones de Romualdo Faura. Por últi-
mo, una historia futurista novelada por el periodista David
Barreriro. Las 304 páginas del libro están profusamente
ilustradas con dibujos y fotografías.

Todas las publicaciones están a
disposición para consulta de quien
lo desee en la Biblioteca del
Departamento de Desarrollo
Económico y Competitividad del
Gobierno Vasco.
m-garcia-serrano@gv.es
945 01 96 86



Tataki de bonito del norte o atún rojo con Euskolabel



1

Ingredientes

- 1 Lomo de bonito del norte Euskolabel o de atún rojo Euskolabel sin espinas y sin piel
- Zumo de Naranja
- Zumo de Limón
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de azúcar
- 1,5 cda. de vinagre
- 2-3 gotas de Tabasco o de wasabi
- 1/2 cucharadita de harina

2

Preparación

Pedimos en la pescadería que nos corten un lomo de bonito del norte o de atún rojo con Euskolabel en tiras rectangulares como de dos centímetros de lado, y que nos quiten espinas y piel.

El día anterior congelamos el bonito, ya que al ser una preparación semicruda debemos cuidar al máximo la seguridad alimentaria. Una vez descongelado, mezclamos todo menos el aceite en una fuente en la que quepan las piezas, que tienen que quedar cubiertas. Debe de macerar durante al menos dos horas, dando la vuelta de vez en cuando para que el líquido de la maceración llegue a todas partes. Pasado este tiempo retiramos del líquido, secamos con papel de cocina y reservamos

Para la salsa, reducimos en un cazo el líquido de la maceración junto con la harina y un poco de aceite.

El aceite restante lo ponemos a calentar en una sartén y cuando este bien caliente, sellamos las tiras de pescado por todos los lados durante 2-3 minutos, cuidando que no se pase demasiado, debe quedar rosa por dentro.

Laminamos del tamaño que más nos guste y acompañamos de la reducción de su salsa y de un poco de mayonesa picante (añadiéndole una pizca de wasabi, pero con cuidado porque es muy fuerte). Se sirve templado.



Hegaluzea eta Hegalaburra

Betiko usadioa jarraituz arrantzatuak, freskoak eta kalitatearen garantia osoaz

Betiko usadioa jarraituz arrantzatuak, freskoak eta kalitatearen garantia osoaz Eusko Labela duten Hegaluzea eta Hegalaburra kalitate goreneko arrainak dira, banaka-banaka, antzinako tresneria erabilita harrapatutakoak, horrela, itsasoko flora eta faunarekiko erabateko errespetua bermatuz.

EAEko arrantza portuetan, pertsona adituek, untzien hustuketa egiten den une berean egiten dute hautaketa, tamainaren eta freskotasunaren irizpideei jarraituz, arrain onenak soilik aukeratu eta bereiztuz.

Horrela ezagutzen da

Arrainak, bereizgarri gisa, isatsean ziurtasunerako zigilu zuri aldaezin bat darama honako datuak bilduz: lehorreratua eta kontrolatua izan den portuaren izena; zein espezieetako den; kontrol zenbaki bat zein untzik harrapatu, noiz lehorreratu eta hautaketan aritu den kontrol-taldea zein izan den jakiteko eta bere kalitate gorena ziurtatzen duen Eusko Label ezaugarria.