

sustrai

110

segundo
semestre
2018eko
2. seihibekoa

Directora
Nerea Haig · sustrai@ej-gv.es

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

Fotografía
Mikel Arrazola
(Archivo 'Argazki' E.J.-G.V.)
argazki@ej-gv.es
Neiker-Tecnalia
Azti-Tecnalia
Conrado Tejado
R. S.
Nerea Haig
Colectivo Nirea
B. C. C.

Fotografía de portada
C. González

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

2018 urte honetako bigarren seihibilekoan konpromiso etiko ugari eta garrantzitsuak hartz dira; erakundeek, sektoreek berak, nekazaritzako elikagaien balio-kate osoak eta landa ingurunean lan egiten duten gizon eta emakumeek parte hartz dute horietan.

Konpromiso horietako bat, hain zuzen, Elikagaien Xahuketaren aurkako Euskadiko Plataforma sortzea izan da. Plataforma iritzia emateko foro bat da. Izan ere, erakundeek, elkarteek, entitateek eta abarrek borondatez eta elkarlanean parte hartzen dute ekimenean, gaur egun gure gizartean eta oro har gizarte zibilizatu guztietan xahutzen diren elikagaien aurka borrokatzeko jarduerak diseinatzen eta ezartzen. Beste konpromiso bat Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Egunean hitzez adierazitakoa izan da, Landa eremuko emakumeen estatutuan jasotzen diren helburuak bultzatzeko eta horietan aurrera egiteko asmoz eman dena. Helburu horiek amaitzen ari den urte honetan betearaziko dira. Bi konpromiso horiek adibide bat besterik ez dira, beste konpromiso orokorrako bat ere hartu baita: Eusko Jaurlaritzak apustu handia egin du nekazaritzako elikagaien sektorearen alde, herri hau aberasteko eta herriak aurrera egiteko motorra delako. Are gehiago, jardunbide egokiak eta aukera berdintasuna funtsezkoak dira konpromiso horretan.

El segundo semestre de este año 2018 ha sido testigo de la consolidación de numerosos y trascendentales compromisos éticos, en los que se han implicado tanto instituciones y organismos como el propio sector, toda la cadena de valor agroalimentaria, y los hombres y mujeres que trabajan en el mundo rural.

Uno de ellos es la constitución de la Plataforma de Euskadi contra el Despilfarro Alimentario, que es un foro de intercambio de opiniones en el que participan instituciones, organizaciones, asociaciones, entidades, etc. que, de forma voluntaria y colaborativa, se suman a esta iniciativa y tienen la capacidad para intervenir en el diseño e implementación de las actuaciones que luchan contra el malgasto de alimentos que padece nuestra sociedad, como todas las sociedades civilizadas en la actualidad.

Otro de los compromisos ha sido el visibilizado con motivo del Día Internacional de la Mujer Rural, de cara a dar impulso y avanzar en la consecución de los objetivos marcados en el Estatuto de la Mujer Rural, cuya puesta en marcha efectiva será una realidad ya en el año que ahora termina.

Ambos compromisos son una muestra y suponen diferentes facetas de otro más global, como es la gran apuesta del Gobierno Vasco por el sector de la agroalimentación concebido en su más amplia expresión como motor de riqueza y progreso para este país, y en el que las buenas prácticas y el respeto a la igualdad de oportunidades son pilares básicos.



sustrai

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

110

segundo
semestre
2018eko
2. seihilekoa



62



33



50



4



26



16



54



44

BERRIAK NOTICIAS

- 4 Euskadiko erakundeek eta agente sektorialek alferrik galduetako elikagai kopurua %50 murrizteko konpromisoa hartu dute
testua E. F.
- 16 Hondarribiko saregileek instalazio berriak estrenatu zituzten
testua R. S.
- 22 El Gobierno Vasco reiteró ante el nuevo ministerio la reclamación competencial en materia de Agricultura, Pesca y Alimentación
texto N. H.
- 27 Buenas previsiones para la pesca de anchoa del Cantábrico en 2019
texto A. T.

IRITZIA OPINIÓN

- 41 Una aproximación a la sentencia del TJUE sobre los OMG
texto L. Elizondo Lopetegi y A. Gutierrez Ventura
- 42 Plan contra el despilfarro de alimentos en Euskadi
texto A. Alza
- 43 KOMIKIA CÓMIC
Iñaki Cerrajería
- 44 ERREPORTAJEA REPORTAJE
El chef escocés Jock Zonfrillo, galardonado con el Basque Culinary World Prize 2018
texto R. S.

IKERKETAK INVESTIGACIÓN

- 48 Método biológico lur kutsatuak lehengoratzeko
testua N. T.
- 49 Naturan inspiratutako irtenbideak hiri ingurunean klima aldaketari aurre egiteko
testua N. T.
- 50 Control de la paratuberculosis bovina en Euskadi mediante vacunación
texto N. T.
- 52 Neikerek mahasti atlantikoetan mahastizaintza iraunkorra sustatzen du, fitosanitarioak murriztuz
testua N. T.

BASOGINTZA FORESTAL

- 54 Los retos del sector forestal vasco
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

IBILBIDEAK RECORRIDOS

- 58 Recorrido por Sierra Salvada
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

ORNODUNAK VERTEBRADOS

- 64 ERREZETA RECETA

Euskadiko erakundeek eta agente sektorialek alferrik galduako elikagai kopurua %50 murrizteko konpromisoa hartu dute

testua eta argazkiak E. F.



Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek eta Elika Fundazioko zuzendari nagusi Arantza Madariagak Elikagaien Xahuketaren aurkako Euskadiko Plataforma aurkezta zuten, eta erakundeeta agente sektorialen 60 ordezkarri inguruk bat egin zuten "Elikagaien Xahuketarik ez Euskadin" izeneko manifestuarekin. Agente publikoek eta pribatuek izenpetu zuten manifestuaren helburua da esfortzuak batzea 2030ean alferrik galtzen ditugun elikagaiak %50 gutxiago izan daitezen.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Saila eta Elika Elikagaien Segurtasunerako Eusko Fundazioa ez ezik, erakunde eta instituzio publiko eta pribatuek eta euskal elikagaien katea osatzen duten sektoreko hainbat agentek izenpetu zuten manifestua, jakin badakite-eta elikagaien xahuketa murrizteko beharrak dela elkarlanean aritza, kontzentziatuta egotea eta lana etengabe egitea.

Manifestuarekin bat egin zuten beste batzuk dira Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Saila; Osasun Saila; Bilboko, Donostia/San Sebastiango eta Gasteizko Udalak; Foru Aldeundiak; Eudel; Kontsumobide; Ihobe, Euskadiko Kontsumitzaleen Federazioa; Euskadiko Nekazaritzako Elikagaien Kooperatiba Kooperatiben Federazioa; Euskadiko Elikaduraren Klusterra; hainbat operadore, hala nola Bizkaiko eta Gipuzkoako Ostalaritzako Elkartea, Mercabilbao, Eroski, UVESCO, Mercadona, Carrefour, Gastronomia Baska, Askora, Gasca Taldea, Lumagorri enpresa; ENBA eta UAGA sindikatuak; Aztizentro teknologikoa; hainbat prestakuntza zentro, hala nola Leioako Ostalaritzako Eskola edo Basque Culinary Centre; ENEEK kontseilu arautzailea; izaera sozialeko hainbat erakunde, hala nola Euskadiko Elikagaien Bankuen Federazioa, Nevera Solidaria, Aunar Elkartea, Lagun Artea eta beste agente gehiago.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailak, Elika Fundazioaren bitartez, Elikagaien Xahuketaren aurkako Ekintzen Plan Multidiziplinarra lantzea proposatu zuen, lantaldeak eratzearaz aparte.



Panorama internacional

Según la FAO, un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a cerca de 1.300 millones de toneladas al año. En el conjunto de la Unión Europea, 88 millones de toneladas de alimentos acaban en la basura. La producción y eliminación de estos alimentos provoca la emisión 170 millones de toneladas de CO₂ y requiere el uso de 26 millones de toneladas de recursos.

Así, y a pesar de que el mundo produce alimentos más que suficientes, el hambre sigue siendo uno de los desafíos más urgentes del desarrollo. Sólo con la mitad de las pérdidas alimentarias actuales se podría nutrir a toda la población que actualmente pasa hambre.

La organización de las Naciones Unidas, dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, propone que para 2030 se reduzca a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de las personas consumidoras, y que se reduzcan las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.



Elikagaien Xahuketaren aurkako Euskadiko Plataformak laguntza, kontzientzia eta etengabe lanean aritzea eskatu du elikagaien xahuketa murrizteko.



Situación en Euskadi

En Euskadi, a falta de completar el diagnóstico cuantitativo que se está elaborando, se estima que la cantidad de desperdicio alimentario que se genera supera las 350.000 toneladas al año. Según ha explicado Oroz, en el País Vasco son varios los planes que de una manera u otra han venido incorporando la sostenibilidad y la lucha contra el desperdicio de alimentos entre sus objetivos, tales como: el Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación, el IV Programa Marco Ambiental 2020 (PMA) y el Plan de Prevención y Gestión de Residuos de la CAPV 2020. Asimismo, muchas instituciones y organizaciones llevan años desarrollando iniciativas, en muchos casos sencillas y en otros casos muy innovadoras para sensibilizar a la población vasca y avanzar en la lucha contra el despilfarro alimentario.

Plan Conjunto de Acciones frente al Despilfarro

“Teniendo en cuenta toda esta realidad, explicó el Vlceconsejero Oroz, creemos necesario aunar esfuerzo y coordinar todas las iniciativas que en Euskadi se pongan en marcha, por lo que la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, a través de Elika Fundazioa, propone la elaboración de un Plan de Acciones frente al Despilfarro de alimentos en Euskadi, que agrupe todas las actuaciones que ya se están llevando a cabo y ponga en marcha nuevas iniciativas.”

El reto de lograr la prevención, la reducción, la reutilización y la revalorización de los excedentes alimentarios únicamente es posible a través de la colaboración, participación e implicación de toda la sociedad, no solo de las administraciones públicas sino también de todos los sectores económicos (producción primaria, transformación, distribución, hostelería, restauración, cocinas centrales, etc.), los centros de investigación y tecnológicos, las universidades, las organizaciones sociales y especialmente la ciudadanía.

Compromisos del Manifiesto

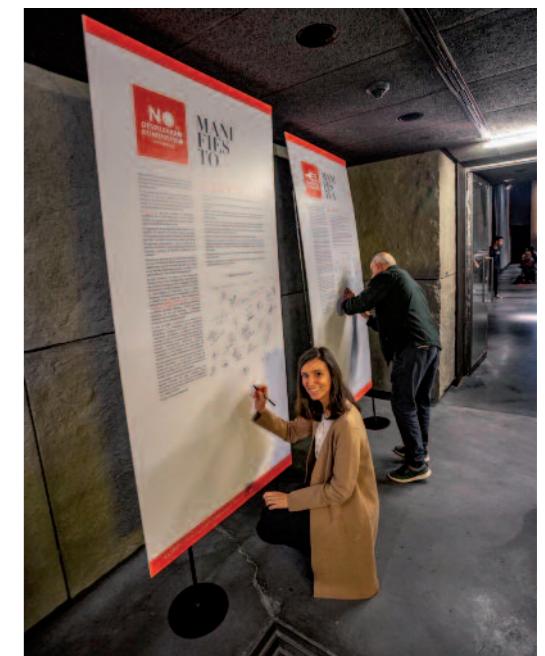
Por ello, desde la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, y en el marco del Plan de actuaciones que se está elaborando, se impulsa este Manifiesto y la creación de la Plataforma de Euskadi contra el Despilfarro Alimentario, que contempla los siguientes compromisos:

MANIFIESTO: NO AL DESPILFARRO ALIMENTARIO EN EUSKADI

- Impulsar la puesta en marcha del Plan de actuaciones y participar activamente en su desarrollo.
- Crear sinergias para facilitar la puesta en marcha de todas las actuaciones que se deriven del mismo.
- Facilitar la información necesaria que ayude a reconocer los puntos de la cadena agroalimentaria vasca donde se producen los excedentes alimentarios y las causas por las que se producen.
- Actuar como agente resonante para la sensibilización de la sociedad, de los agentes económicos y de la comunidad educativa sobre el problema del desperdicio de alimentos.
- Fomentar la formación en las Buenas Prácticas para el aprovechamiento de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Facilitar e impulsar los acuerdos para la colaboración con las redes solidarias.
- Colaborar en la definición de directrices claras y consensuadas para acciones como la donación de alimentos, el aprovechamiento para alimentación animal de alimentos no destinados finalmente al consumo humano, etc., garantizando siempre la Seguridad Alimentaria.
- Promover los cambios normativos y la seguridad jurídica que favorezca el aprovechamiento de los alimentos.
- Apoyar la investigación y la puesta en marcha de soluciones novedosas orientadas al aprovechamiento total de los alimentos.



Kalkulatzen da
Euskadin 350.000
tona elikagai baino
gehiago xahutzen
dela urtean, eta
helburua da
kopuru hori erdira
murriztea 2030.
urterako.





2019an landa eremuko elkartea profesionalek ezingo dute diru-laguntzarik jaso zuzendaritza taldeetan emakumerik ez badago

testua eta argazkia A. E.

Euskadi osotik etorritako ehun emakume baino gehiagok ospatu zuten Eusko Jaurlaritzak Gasteizen duen egoitzan Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Eguna. Arantxa Tapiak, Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura sailburuak itxi zuen ekitaldiak gai nagusitzat izan zuen Emakume Nekazarien Estatutuaren garapena. Estatutu hori aho batez onartu zuen Eusko Legebiltzarren 2015eko urrian.

Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturako Sailak antolatu zuen zabalkundeak egiteko ekitaldia eta departamentuko sektoreko arduradunen eta Bittor Oroz Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordearen

babesa izan zuen. Hasierako hitzen ondoren, Emakume Nekazarien Estatutuaren Oraina eta Etorkizuna izeneko ponentzia azaldu zuten Landaren eta Itsasertzaren Garapeneko eta Europar Politiketako zuzendari Irma Basterrak eta Nekazaritza eta Abeltzaintzako zuzendari Ikerne Zuluagak.

Parte hartzeko lortzeko bidean

Lehendabizi, Estatutuaren edukia eta helburuak azaldu zituzten eta, ondoren, sektorearen egungo egoera zehaztu zuten eta, bereziki, Estatutua bultzatu eta helburu horiek lortzeko bidean Eusko Jaurlaritzak dituen planak. Horrela, bada, aurten bertan abian izango dela adierazi zuten.

Honakoak dira 2018an zehar garatu diren lan lerro nagusienak: nekazaritzako ustiategietan emakumeen titulartasuna sustatzea (nekazaritza sektorean 21.796 dira titularrak eta horietatik 7.402 emakumeak, %34), nekazaritza sektoreko erakundeetan emakumeen ordezkaritza bultzatzearekin batera; eta, gainera, sektorearen araudia egokitu nahi da, emakumeak sektorean aitorrea eta ikusgarritasuna ematea eta genero ikuspegiak eta ikuspegitik heziketa eskaintza. Gainera, iragan urtarrilean Estatutuaren Jarraipen Batzordea eratu zen, Estatutuaren betetze mailaren jarraipena egin ahal izateko xedearekin.

Se trata de una medida recogida en el Estatuto Vasco de las Mujeres Agricultoras, aprobado por unanimidad en 2015, y que ha tenido un plazo de 3 años para su adaptación.

Erabaki organoetan ordezkaria

Baiezta zutenez, "lehentasunetako bat da erabakizte organoetan gizonen eta emakumeen ordezkaria oreaktua lortzea. Helburu horretan guztioak gaude inplikatua: administrazioak, elkartek eta nekazaritza sektorea, oro har". Jakina da nekazaritza arloko elkartea eta erakunde profesional ugarietako erabakitzte organoetan emakumeek ordezkaria txikia dutela, eta Estatutuaren helburuetako bat da gizonak eta emakumeak masa sozialean presente egotea eta erabakitzte organo horietan modu oreaktuan parte hartzea. Parte hartze hori errazteko, euskal administrazioak honako bidatak azpimarratu ditu: bata, 2019ko urriaren 22a, egun horretatik aurrera ez baitzaie diru laguntzarik emango nekazaritza alorrean ari diren erakunde profesionales, empresa erakundeei, sindikatuei edo bestelakoei zuzendaritza organoetan emakumerik ez badute; eta, bestea, 2021eko urriaren 22a, egun horretatik aurrera ez baitzaie diru laguntzarik emango emakumeen presentzia zuzendaritza organoetan gutxienez oreaktua ez bada. Hau da, organoentzat %40a emakumeen osatua egon beharko da gutxienez.

Marixe Noyaren hitzaldia

Ikerne Zuloagaren eta Irma Basterraren parte hartzearren ostean, Marixe Noya Arrizabalagaren eta ehorri zen. Bere hitzaldiaren izenburua "Ahalduntzen duten kulturak" izan zen, eta bertan azaldu zuen zer ulertzen den emakumeek gune publikoan edo nekazaritza sisteman duten parte hartzearaz. Kritika egin zuen esparru pribatu eta esparru publikoa banantzen direlako eta argi utzi nahi izan zuen emakumeek betidanik parte hartzearaz. Gainera, nekazaritza sistemak ez zuela bizi iraungo sarritan ordainik gabe etxean nahiz landan emakumeek egindako lanik gabe.

8 milioi euroko lagunak ardoa atzerrian sustatzeko eta mahastizaintza eta ardogintzaren sektorean inbertsioak egiteko

testua N. H.

Eusko Jaurlaritzaren Kontseiluak Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura sailburu andrearen agindua onartu zuen. Agindu horrek 2019-2020 denboraldirako lagunten deialdia egiten zuen, atzerrian ardo produktuak sustatzeko eta horiei buruzko informazioa zabaltzea zein programetarako, bai eta mahastizaintza eta ardogintzaren sektorea hobetzeko inbertsioak egiteko ere.

Lagunten horiek zinez interesgarriak dira ardo enpresentzat. Sektorean oso aintzat hartzentzen dira, eta inbertsio ekonomiko handia egiten da horiek sustatzeko. Aurreikuspenen arabera, 2019-2020 kanpainarako lagunten zenbatekoa 7.500.000 eta 8.000.000 euro artekoa izango da, aurkezten diren inbertsio proiektuen arabera; hots, aurreko bi ekitaldien baino kopuru handixeagoa. Eusko Jaurlaritzak legegintzaldi honetan martxan jarritako Euskadiko Gastronomia eta Elikadurako Plan Estrategikoaren helburuekin bat etorrira elikaduraren balio katean oinarritzko lan iloak finkatu nahi dituen Plana, hain justu, lagunten ildo honen helburua da ardoa gure mugetatik kanpo sustatzea, eta sektorean inbertsioak indartzea, merkatuaren eskaeretara hobeto egokitzea, eta empresa hauen lehiakortasuna eta errendimendu globala handitzeko, euskal nekazaritzako produktuen sektorean giltzarriak baitira, eta, horrenbestez, baita Euskadiko ekonomian ere, oro har.

Aurretik emandako lagunzak

2015. urteaz gero, 157 enpresak jaso dituzte lagunten hauetako. Hiru urte haustean, zehazki, 32,7tik gora milioi euro eskuratu dituzte, 65,5 milioi euroko inbertsioak egiteko.

Lagunten motak

• Atzerriko herrialdeetan sustatzeko programak: hauetako lagunten jaso dezaketen produktuak: ardoa, likore ardoa, ardo aparduna, kalitatezko ardo aparduna, kalitatezko ardo apardun lurruntasua, ardo txinpartaduna, ardo txinpartadun gasduna, mahaspasa ardoa, gehiegiz umotutako mahatsez egindako ardoa, eta ekoizpen ekologikoko ardoa. Produktu horiek esportatzeko aukera eduki behar dute, edo atzerrian merkatariaritzat irtetear berriak eduki beharko dituzte, eta kontsumo zuzenera bideratuta egon beharko dute. Gainera, honako kategoriatik hautetakoak batekoak izan beharko dute: Jatorri Izendapen babestuko ardoa, Adierazpen Geografiko Babestuko ardoa, edo ardoa egiteko erabili den mahatsaren barrietatea adierazten duen ardoa.

• Inbertsioak ardoaren sektorean: ekoizpen baldintzak, merkaturatzeko baldintzak edo bi baldintza horiek hobetzera, eta produktu, procedura eta teknologia berriak garatzera bideratutako inbertsioak dira.



Los productos con Eusko Label contarán con Certificación de Bienestar Animal

texto y fotografía R. S.

Los productos con Eusko Label quieren seguir avanzando en el cumplimiento de la normativa de bienestar animal y en demostrarlo objetivamente con una certificación reconocida. Para conseguirlo, Hazi y Neiker-Tecnalia están trabajando intensamente en el desarrollo del proceso de certificación de bienestar animal para la totalidad de los productos con Eusko Label de origen animal, mediante la coordinación con los Reglamentos de estos y la certificación conjunta mediante auditorías simplificadas.

La labor de esta nueva certificación la está realizando Hazi, ya que es la entidad responsable de los productos Eusko Label y cuenta con un equipo de certificadores experimentados. Por su parte, Neiker-Tecnalia aportará su conocimiento como centro de investigación del sector

agropecuario de Euskadi y experto en bienestar animal. En concreto, colaborará en la adaptación de los reglamentos de Eusko Label en base a los últimos conocimientos científicos en materia de bienestar animal. También formará y acreditará a los auditores de la marca pública Eusko Label en aspectos de bienestar animal para que puedan aplicar los protocolos a cada una de las especies. Finalmente, cederá las aplicaciones informáticas que ha desarrollado para la aplicación de los protocolos en ovino, pavo y pollo de carne y desarrollará las restantes, en algunos casos en colaboración con otras entidades, para poder efectuar un seguimiento del estado del bienestar de los animales de manera ágil y eficiente.

Neiker cuenta con una amplia experiencia y conocimiento en bienestar animal. En los últimos 10 años ha incorporado a expertos en la materia que le han permitido desarrollar diversos proyectos cen-

trados en este tema, principalmente en avicultura y ovino. Cabe destacar el proyecto Europeo AWIN, que tuvo lugar entre los años 2011-2015, en el que el equipo de Neiker jugó un papel determinante en el desarrollo de protocolos para la evaluación del bienestar en ovejas y pavos, adaptado posteriormente a la producción de pollos. Además, Neiker ha liderado el desarrollo de la primera aplicación móvil a nivel mundial para la evaluación del bienestar animal.

El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, subrayó que "a través de esta iniciativa en Euskadi queremos ser pioneros en materia de bienestar animal" y ha destacado que "la certificación de bienestar animal en productos con Eusko Label va a ofrecer más garantías a la persona consumidora, dando más valor a los productos amparados bajo el mencionado sello público de calidad y origen".

Los productos Eusko Label de origen animal que se pretenden certificar son los siguientes:

- Leche del País Vasco
- Carne de Vacuno del País Vasco
- Cordero Lechal del País Vasco
- Huevo de Caserío Vasco
- Pollo de Caserío Vasco
- Cerdo de Caserío

El compromiso adquirido con las personas consumidoras por Eusko Label desde su creación para garantizar un exigente nivel de calidad, permitiéndole identificar el origen y autenticidad de los productos, ha promovido la producción de calidad y, por lo tanto, la defensa de la labor y los ingresos de los productores. Pero ahora, esas personas consumidoras y los distintos canales de venta han comenzado a solicitar mayor información y atributos a los productos agroalimentarios vascos (características de sostenibilidad, bienestar animal, RSC, etc.). Precisamente con la certificación de bienestar animal se quiere dar respuesta a esa demanda y hacer una apuesta sólida en esta materia.



500.000 euro nekazaritzako eta basogintzako elkarteei laguntzeko

Nekazaritzako eta basogintzako ekoizleen elkartea edo erakundeak sortzeko eta horien batasunak eta federazioak eratzeko Landa Garapeneko 2015-2020 Programaren barruan aurreikusten diren laguntzak 2018ko ekitaldirako iragartzeko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturako sailburuak emandako Agindua onartu zuen Eusko Jaurlaritzak. Eusko Jaurlaritza lehen sektorean enpresen elkartegintza eta lankidetza bultzatzeko egiten ari den politikaren esparruan ematen den beste urrats bat gehiago da.

2018rako aurreikusten diren laguntzak finantzatzeko, 500.000 euro erabiliko dira, eta horietatik 400.000 euro FEADERen kontura izango dira eta gainerakoa, berriz, Euskal Autonomia Erkidegoaren Aurrekontu Orokoren kontura.

Laguntza horiek eskuratu ahal izango dituzte nekazaritza eta basogintzako sektoreetako ekoizleen elkarra edo erakundeek, eta horien batasunek edo federazioek, 2015etik aurrera eratuta eta hala aitorra izan badira eta eskakizun guztia betetzen baditzute, esaterako hauek:

- Ezingo dira enpresta txiki eta ertainen kategoriarri dagokiona baino tamaina handiagokoak izan.
- Ekoizpenaren zati bat elkarteko kideen artean saltzea.
- 5 urterako enpresta plan bat edukitza, salmenten eta fakturazioraren aurreikuspenekin

Lehiaketa izango da laguntzak emateko procedura. Laguntzetara bideratutako diru kopuruarekin aurkeztutako eskaera guztiei erantzuterik ez balego, baremo honen arabera puntuaziorik altuena lortu duten eskaerei emango zaizkie laguntzak:

- Jada eratuta eta aitorra izan dauden ekoizleen elkartek edo elkarra horien batasunek egindako eskaerak, 20 puntu.
- 5 urterako negozio planean euren produktuen salmenta bolumena handitzea aurreikusten duten ekoizleen elkartek edo elkarra horien batasunek egindako eskaerak, 10 eta 6 puntu artean.



Euskal erakundeek pinuen gaitzari aurre egiteko plan bat jarri dute

testua eta argazkiak R. S.

Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako foru aldundiek eta Eusko Jaurlaritzak euskal basogintzaren sektoreari emandako babes berretsi dute, manifestu instituzional bat sinatuz eta pinuen gaitzari aurre egiteko plan bat abiaraziz, «Konifero basoak berreskuratzeko euskal estrategiaren» barruan. Estrategiak hiru jardun esparru nagusi ditu: gaitzari eta horrek hiru lurralteetako baso eremuetan era-giten dituen kalteei buruzko ezagutza sortzea; gaitzari aurre egiteko neurriak zehaztea, eta sektorea berreskuratzea. Aurreko berri den planak aldaketak izan ditzake gerora, egoeraren unean-uneko garapenera egokitzeko.

Plana bera euskal erakundeek azken urtean egin duten lanaren emaitza da. Zehazki, 2017ko urrian egin zuen egoeraren diagnostikoa basoen osasunerako aholkulari taldeak (sektorearen ordezkariek eta Administrazioak osatzen dute talde hori). Euskal basogintza politikaren ildo estrategikoak izan dituzte abiapuntu aurrerantzean garatu beharreko jarduerak

gintza sektore profesional gisa indartzea. Neurri horiek egituratzeko orduan, kontuan hartu da estrategia sustatzen duten erakundeetako bakoitzaren eskumen eremua, bai eta ahalik eta eraginkortasunik handiena lortzeko koordinaturik lan egitearen printzipioa ere. Hiru jardun esparru horiek zehaztu izan-ri esker, euskal erakundeek ezohiko egoera honen neurriko erantzun bateratua eman ahal izango dute.

Gaitzari eta horrek hiru lurralteetako baso eremuetan eragiten dituen kalteei buruzko ezagutza sortzeko ildo hauei jarraituko zaie: batetik, eremu kaltetuak eta gaixotasunaren garapena neurtuko dira, azalerak kalte mailaren arabera sailkatuko dira, eta eritasunak dituen jokabidea, zikloa eta moztu ondoren irauteko



La «Estrategia vasca para la recuperación de bosques de coníferas» diseñada por las tres Diputaciones Forales y el Gobierno Vasco, contempla tres ámbitos de actuación: el de la generación de conocimiento, el de las medidas y el de la recuperación del sector.

Se trata de un plan vivo, abierto a las modificaciones que sea necesarias en función de la evolución de la situación y es fruto del trabajo realizado desde octubre de 2017 en esta materia.

kak bilduko dituen gida bat prestatuko da. Bestalde, foru laguntzen planak indartuko dira larri kaltetutako masak mozteko eta basoberritzeko, mozketak egiteko trámite administrativo erraztu eta arinduko dira, tratamendua egiteko beharrrezko azpiegitura teknico-administrativa prestatuko da, lehentasunezko mozketak egiteko eremuak eta gaitza hedatzea mugatzeko mozketak eremuak izendatuko dira, eta moztutako zura gordeztuko eremuak antolatuko dira, pixkanaka saldu ahal izateko. Sektorea berreskuratzeari dagokionez, gaixotasunarekiko erresistentea eta sektorearentzat merkataritzaren ikuspuntutik intereseoak diren especies identificatuko dira eta horiek esperimentatuko da; jatorri bermeduna duten haziak erabilizta sustatuko da, eta especies desberdinak karakterizatzeko proiectuak egingo dira. Orobata, foru eskumeneko mendietan landaketa experimentalak egiteko proiectuak diseinatuko dira; gaitzak jotako landaketa moztea eta especies eresistenteekin basoberritzearia sustatzenko basogintzako laguntzak indartuko dira, eta gaixotasunarekiko erresistentea diren pinuak bilatu eta ugalduko dira.

Promoción de productos del País Vasco en Cataluña



Carrefour celebró en octubre una muestra monográfica dedicada a los productos del País Vasco en los hipermercados de la cadena en Cataluña. La campaña contó con la participación de 51 empresas locales y regionales con más de 300 productos. La inauguración de la campaña contó con la presencia de Bittor Oroz Izagirre, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; Asier Arrese, director de la Fundación HAZI; Emilio Muñoz Muñoz director regional de Carrefour País Vasco y Jesús Inarejos Milán, director regional Carrefour en Cataluña, entre otras autoridades.



Eusko Jaurlaritzak elikaduraren alorreko ekintzaileta bultzatuko du

testua eta argazkiak A. E.

Elikaduraren Balio Kateko Ekintzaileta Estrategia aurkeztu du Eusko Jaurlaritzak. Zamudion eta sektoreko ordezkariek aurrean zeudela, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburu Arantxa Tapiak eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek martxan jartzen diren helburuak eta jardute ildoak aurkeztu zituzten banan-banan, oraingo honetan arreta elikaduran jarrita.

Agente nagusien ekintzailetzari laguntzeko hartutako konpromisoaren erakusgarria da ekimena, Euskadiko elikaduraren balio katearen eraldaketa ekonomiko eta sozialerako ahaleginean parte hartzeko modu gisa.

Elikaduraren Balio Kateko Ekintzaileta Estrategia garatzeko, Eusko Jaurlaritzak hainbat tresna jarri ditu abian, hala nola hauek:

- Ekintzaileentzako beka programa, berrikuntza irekiko ekimenen bitartez.

- Azpiegitura Teknologikoen Sarea (SFC 4.0).
- Inbertsiorako eta finantzaketarako laguntza neurriak, neurri fiskalak, etab.

- Inkubazio programa, EIT Foodekin elkarlanean, Euskadin instalatu nahi diren ekintzaileentzat.
- Bizkortze programa, EIT Foodekin elkarlanean, EIT FAN Programa.
- Berrikuntza irekiko foroa enpresen eta Start-upen artean.
- Mentoreak.
- Banan banako akonpainamendua (kokaleku bilatzea, partner eta baziideekiko harremana, Administrazioarekiko harremana, etab.)

sortzeko eta produktu berriak proposatzeko ahalmen handia duela, Eusko Jaurlaritza lanean aritu da elikadurari status handiagoa emateko eta manufakturna, energia eta osasunaren moduko lehentasuneko eremuen statusera hurbiltzeko. Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako Sailak eta sektoreko agenteek elkarrekin egindako gogoetak egun dagoen ekintzaileta sistema indartzera eta eremu honi arreta handiagoa egitera eraman du Eusko Jaurlaritza.

Food BIND 4.0

Bind 4.0 da, zalentzarik gabe, Euskadik duen bizkortzailerik arrakastatsuena. Ekimen honen hurrengo edizioan, elikaduren sektoreko enpresek eta startupek ere parte hartuko dute, FOOD BIND 4.0 osatuta.

BIND 4.0ren 2018ko deialdian 524 proiektu jaso dira, aurreko edizioan baino %36 proiektu gehiago, alegia. Proiektu guztietatik, %76 nazioarteko hautagaiaiak dira, eta azpimarragarria da munduan liderrak diren ekintzaileta hubetatik –Estatu Batuetatik, Israelik, Erresuma Batutik eta Alemaniak, esaterako– datozen startup hautagaien igoera.

Osasungintzaren teknologien sektorean sartzen zen lehenengo aldiz, Eusko Jaurlaritzak bere RIS-Espezializazio Adimenduneko Estrategian ezarritako lehentasunei jarraituta. BIND 4.0ren edizio honetan, nazioartean erreferentziakoak ziren 40 enpresta traktorek hartzutzen parte fabrikazio aurreratuaren, energiarengatik eta osasunaren eremuetan 4.0 industriako soluzioak aplikatzen dituzten startupekin, eta datorren urtean eremu horiei guztiei elikadurarena ere gehituko zaie.

Atunaren IV. Kongresu Nazionalea

testua A. T.

Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek eta Arrantza eta Akuikultura zuzendarriak, Leandro Azkuek, Atunaren IV. Kongresu Nazionalean parte hartu zuten Madrileko Arte Ederretako Zirkuluan.

Atunketari izoztaile Handien Ekoizle Elkartuen Erakundeak, OPAGACek, bi urtean behin bultzatzen du topaketa, eta bertan profesional garrantzitsuak eta pertsona ezagunak elkartzen dira atunaren sektoreari buruz duten ikuspuntua eta iritzia adierazteko.

Kongresuaren edizio honen gai nagusia zen atunaren sektoreari kalitate handia ematen dioten balioak sendotzea, "Era arduratsuan arrantzatutako atuna"-ren gaineko UNE 195006:2016 arauen eta OPAGACek garatzen ari den "FIP" Arrantza Hobetzeko Planaren bitarbez.

Oroz sailburuordea izan zen Kongresuari hasiera emateko inaugurazio mahai presiditza gonbidatutako bat, eta mahai horretatik gogora ekarri nahi izan zuen nola Eusko Jaurlaritzak iruzurrik gabeko merkatu baten alde egitea bultzatu duela, espezie batzuk beste batzuekin ordezkatzearen aurka eginda. "Merkatuen defentsa, funtsean, gure arrantza ontziek harrapatutako produktuen kontsumoa defendatzea eta bultzatzea izan behar da, kontrolatutako produktuak baitira eta trazabilitate berme guztiak baitituzte". Zentzu horretan, sailburuordeak azpimarratu zuen, halaber, euskal exekutiboa atun solo moen importazioen kontingenteen aurka dagoela, gutxieneko trazabilitate baldintzak betetzen ez baitituze.

Irekiera hitzaldian, Bittor Orozek adierazi zuen arrantzaren kudeaketa iraunkorra egin beharra dagoela, elikaduraren sektorearen etorkizuna bermatzeko, gero eta sektore estrategikoagoa baita mundu mailan.

"Eusko Jaurlaritzarentzat, arrantzaren sektorea eta, zehazki, atunaren sektorea estrategikoa da Euskadin, eta babesia ematen diogu iraunkortasuna eta ezagutza zientifiko hobea eta berrikuntza oinarritzat hartuta errazago garatu dadin, atun enpresek lehiarako abantaila garbi eduki ahal dezaten, errentagarritasuna bermatuta edukitzeko" gehitu zuen Orozek.



Hondarribiko saregileek instalazio berriak estreinatu zituzten

testua eta argazkiak R. S.

Hondarribiko saregileek etorkizunean lan egiteko erabiliko dituzten instalazioak inauguratu zituzten. 686 metro koadroko eraikinak (619 metro karratu sareak biltzaratzeko eta konpontzeko, eta 17 zerbitzu komunetarako) 1.179.286 euroko aurrekontua izan du.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburu Arantxa Tapiak, arrantzaren sektorean lehorretik emakumeek egiten duten lana azpimarratu zuen. Ezkutuan geratzen den arren, gizarte osoak eskertu eta baloratu ohi duen lana da. Euskadin, saregileen, neskatilen eta paketatzaleen artean ehun bat emakumek osatzen dute sektoreko ezinbestekoa den kolektibo hau. 2012an, Euskadiko 61 emakume saregilek "arrantza-tresnak eta -aparailuak prestatzeko eta mantentzeko" profesionaltasun-ziurtagiria eskuratu zuten; 2 urte beranduago, neskatilek eta paketatzaleek "Arrandegi eta Arrantzako eta akuikulturako produktuen prestaketako" profesionaltasun-ziurtagiriak jaso zituzten.

Arrantza-tekniken bilakaera azkarra (gero eta arrantza-sare handiagoak erabiltzen dira) kontuan hartuz, orain arte sareak gordetzeko eta konpontzeko erabili den eraikina txiki geratu zen. Izan ere, azken urteetan, konponketa-lan horiek egiteko arrain-lonjaren zati bat erabili da, lonjaren beraren azaleraren zati handi bat eraikinak jatorrian zuen funtziorako ezin erabiliz. Horregatik, sareak biltzaratzeko eta konpontzeko behar horri erantzuteko beste leku bat bilatu da, orain arte zeuden portuko beste azpiegitura batzuk kaltetu beharrik gabe.

Instalazio berriaren ezaugarriak

Instalazio berria babes-portuko hegoaldeko kaiaren kontradickean kokatua dago. Kai horrek 1.700 metro koadroko azalera dauka. Horietatik 686 metro koadro pabilioi berrirako erabili nahi dira.

Bolumen bateratu eta monolitiko gisa planteatzen da sare handietarako pabilioia, sareak berak zein sareekin jardunean ariko diren makinak bilduko dituena. Horrela, altuera baxuago batekin kontradickearen topetik hasiko den bolumen gisa planteatzen da, eta apurka-apurka irabaziko du altuera ipar-mendebaldeko aldean; bertan egongo dira eraikinera sartzeko ate handiak.

Atzealdeko eta alboetako hiru fatxadetan bolumen neutroa izatea bilatu da, aurrealdea, irekiguneei esker, fatxada erabat iragazkorra utziz. Fatxada hori erabat irekita gera daiteke kai aldeara. Mantentze-lanik behar ez duen eta itsasoko giroa oso onto jasaten duen itxitura opakua da.





El 40% de la producción total de sidra está ya dentro de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa

texto y fotografías A. R.

En la cita anual del Sagardo Eguna que organiza la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa, participaron 37 sidrerías. Esta fiesta se convierte así en un inmejorable escaparate para probar uno de los productos estrella de Euskadi, y también una invitación para que el consumo de sidra se amplíe a todo el año, a la que se sumaron desde el Gobierno Vasco la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras Arantxa Tapia, y el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria Bittor Oroz.

Los productores de sidra están trabajando duro para la profesionalización del sector y en ese proceso uno de los proyectos más importantes de los últimos años ha sido la creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa.

En la donostiarra Plaza de la Constitución, la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras Arantxa Tapia hizo balance de la recién comenzada vida de Euskal Sagardoa. El proyecto lleva dos años en marcha y cada vez son más los sidreros y productores de sidra que se están sumando a él, y en consecuencia son más también los litros de sidra con D.O. que se producen. Tapia valoró los datos como muy positivos y quiso felicitar al sector por el esfuerzo que está haciendo.

La sidra que estamos consumiendo ahora corresponde a la segunda cosecha de la D.O., la sidra de 2017. En la primera cosecha (producida en 2016 y consumida en 2017) participaron en la D.O. 35 sidrerías y 200 productores de manzana. Se produjo un millón y medio de litros de sidra.

En esta segunda cosecha han sido 48 las sidrerías que han participado (41 en Gipuzkoa, 5 en Bizkaia y 2 en Álava) y 270 los productores de manzana. En total se han producido 4 millones de litros de sidra con D.O. Euskal Sagardoa, lo que supone un 40% de la producción total.

La consejera detalló además que la cosecha de 2018 va a ser menor que la de 2017, pero matizó que el 2017 fue un año extraordinario, con una cosecha bastante más abundante de lo normal. Según apuntan los productores de manzana la cosecha viene adelantada, y no será de extrañar que más de una sidrería comience con la producción ya durante este mes de septiembre.

Hoy el 70% de las sidrerías están ya en la D.O. y el Gobierno Vasco se ha comprometido a que para el 2030 toda la sidra se produzca con manzana local. La gran mayoría de sidra Eusko Label se consume en Euskadi. Los datos de exportación son mínimos ya que solamente se exporta un 3% del total de la producción.



Las exportaciones de vino de Rioja Alavesa alcanzaron durante el primer semestre de 2018 los 11,6 millones de litros y los 65,4 millones de euros. Estas cifras suponen un descenso en volumen comercializado pero no tanto en el valor total de las mismas, lo que significa que los vinos de Rioja Alavesa con Denominación de Origen se revalorizan en el mercado exterior a lo largo de este año.

Los vinos de Rioja Alavesa se revalorizaron en el mercado exterior a lo largo del primer semestre del año

texto y fotografías A. E.

Su precio medio se sitúa ya en los 5,64 euros por litro, lejos de los 5,24 euros del primer semestre de 2017 y muy superior a la media española de vinos con DOP, cuyo precio alcanzó los 3,60 euros.

Por países, han experimentado un fuerte crecimiento las exportaciones de vinos de Rioja Alavesa a Bélgica, China y México, incremento que no ha podido compensar los descensos registrados en Reino Unido, Alemania y Suecia.

La evolución del mercado británico parece indicar que el Brexit está afectando a los vinos de Rioja Alavesa. A pesar de ello, Reino Unido se mantiene como primer mercado para los vinos vascos, ya que, pese a caer más que la media por la pérdida sufrida en tintos y rosados, los

blancos han crecido a buen ritmo en el mercado británico, además a precios que suben.

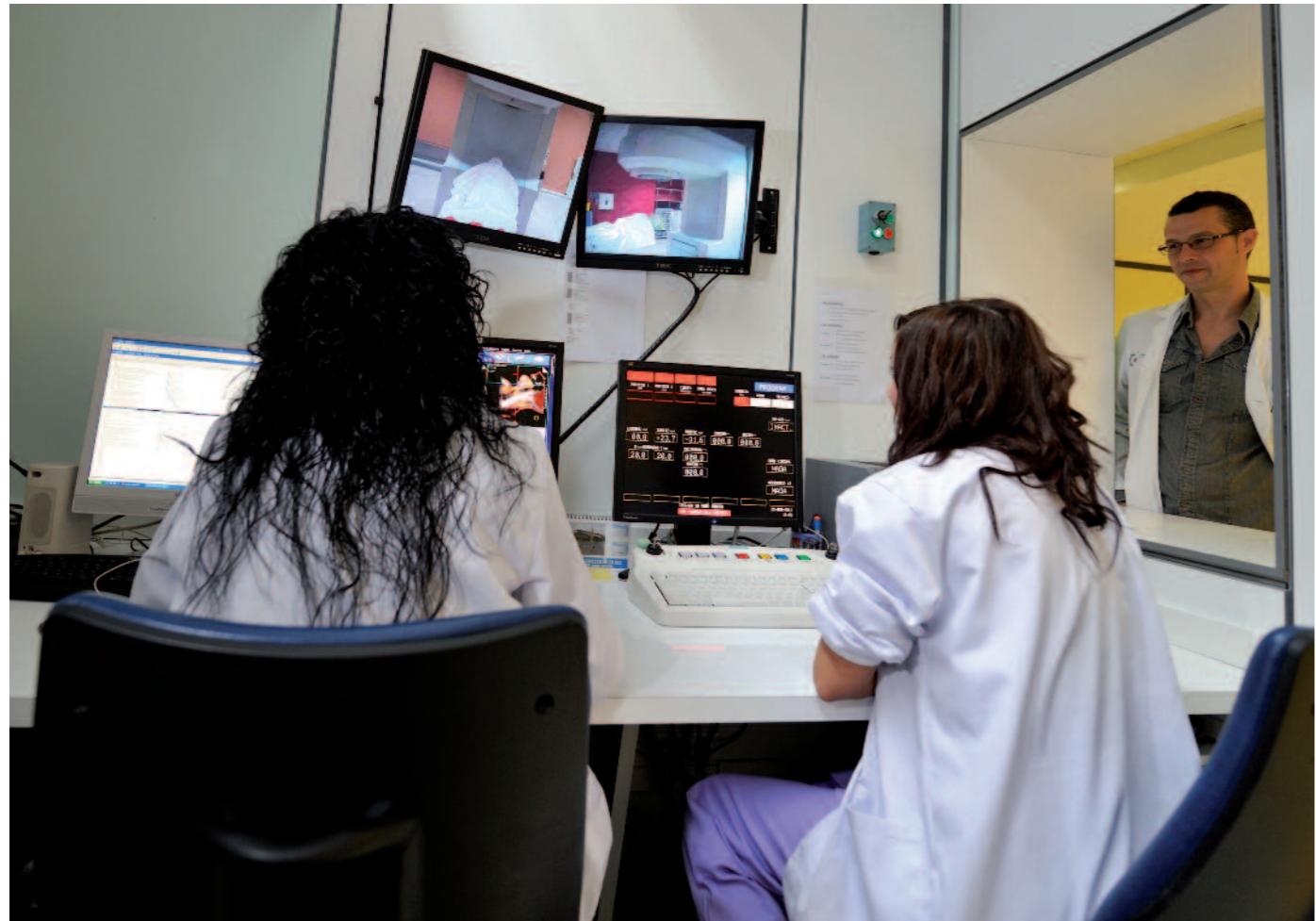
Estos datos fueron facilitados por la

Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, quien participó en la vigesimoquinta edición de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa, que se ha celebrado en la localidad de El Villar. Tapia afirmó que, además de por la

inseguridad del mercado británico, la caída de las ventas está influida también por la reducción de kilos recogidos en la última vendimia, motivada por la meteorología adversa "pero esta caída en volumen de ventas se ha visto compensada por el incremento de los precios de nuestros vinos, lo que quiere decir que

nos estamos situando en un segmento de consumo medio-alto, que es una algo que nos interesa mucho, ya que nuestro objetivo es competir en calidad más que en cantidad".

"Estamos trabajando –explicó– para posicionar nuestros caldos entre los de alta gama dentro de Europa y el mundo, y para eso creo que es muy importante avanzar en su diferenciación. El sector está realizando importantes esfuerzos en innovación y calidad y desde el Gobierno Vasco estamos prestando todo nuestro apoyo y el mayor compromiso para la promoción y el mejor posicionamiento internacional de sus productos. Sin olvidar, por supuesto, el mercado interno."



Cerca de 1,7 millones para becar a jóvenes para el fomento de la actividad de I+D+i en el sector agroalimentario

texto R. S. · fotografías M. A.

El Consejo del Gobierno Vasco aprobó la orden de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras por la que se convocan, para el año 2019, doce becas para jóvenes del Programa de Personal Investigador en Formación (predoctorales) y diez becas del Programa de Formación en el entorno científico-tecnológico y empresarial del sector agropesquero y alimentario vasco. Contarán hasta el año 2023 con una dotación de 1.681.013 euros. Desde 2007, primer año en el que se concedieron estas becas, se han financiado un total de 95 para jóvenes en materia de investigación y 124 para jóvenes que han desarrollado su actividad en materia tecnológica.

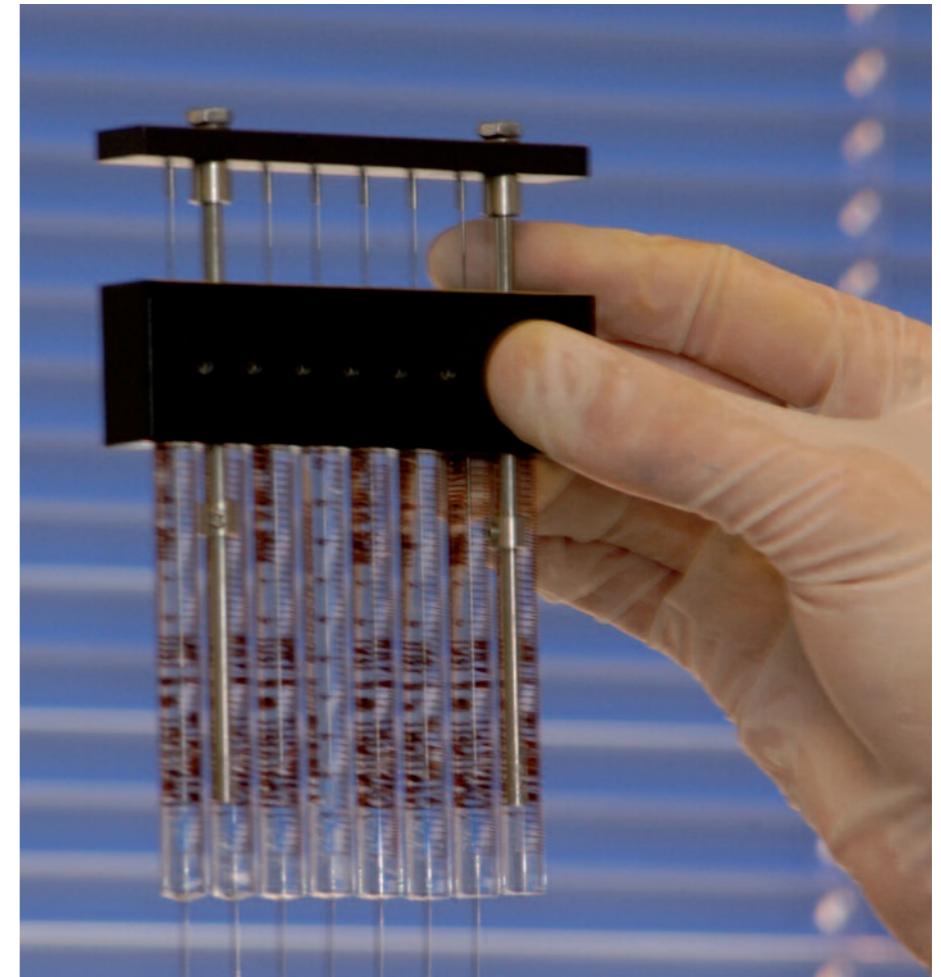
Estas becas forman parte de la política que el Gobierno Vasco viene desarrollando de cara a avanzar en la formación de futuros profesionales y fomentar la actividad de I+D+i en toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria, actividad que se considera estratégica para conseguir un sector primario más moderno y competitivo. Así se recoge en el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación (PEGA) que constituye una de las líneas troncales de la política del ejecutivo autónomo y que tiene

El objetivo es lograr la especialización de personal científico destinado a la realización de actividades fundamentalmente de investigación y desarrollo tecnológico.

entre sus objetivos lograr una mejora generalizada de la competitividad de todos los agentes de la Cadena de Valor alimentaria a través de la innovación, la incorporación de nuevos conocimientos y la cooperación de todos los agentes. Asimismo estas ayudas guardan una estrecha relación con alguno de los Objetivos de País fijados por el Gobierno Vasco para esta XI Legislatura, como son reducir el paro por debajo del 10% y conseguir que al menos 20.000 jóvenes disfruten de su primera experiencia laboral.

Especialización científica y técnica
El objetivo es lograr la especialización de personal científico destinado a la realización de actividades fundamentalmente de investigación y desarrollo tecnológico en los centros tecnológicos y de investigación, tratando de dar respuesta a la necesidad de consolidar grupos de investigación en aquellas líneas prioritarias consideradas de máximo interés para el sector y que presenten una proyección hacia el futuro. Asimismo, se busca la cualificación de personas tecnólogas en las empresas del sector en áreas principalmente de desarrollo tecnológico e innovación empresarial.

Las personas beneficiarias de las ayudas se incorporarán a los centros de investigación referentes en el sector como son NEIKER, AZTI y LEARTIKER. También algunas de las becas se desarrollarán en diversos centros de la EHU/UPV.



Características

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

En cuanto a la cuantía de las ayudas, el personal investigador en formación (bezas predoctorales) percibirá 18.574 euros el primer y segundo años, de 19.833 el tercer año, y de 24.555 el cuarto año. Las personas beneficiarias disfrutarán, además, de una ayuda comple-

mentaria 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 tendrá 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 los gastos de asistencia a congresos científicos y jornadas de trabajo.



El Gobierno Vasco reiteró ante el nuevo ministerio la reclamación competencial en materia de Agricultura, Pesca y Alimentación

texto y fotografías N. H.

La consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, y el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, se reunieron con el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luís Planas, con el objetivo de analizar la posición de ministerio sobre diversos temas de interés para el sector primario y el mundo rural de Euskadi.

Así, en la reunión, primera bilateral que se celebra desde la toma de posesión del nuevo ministro, se abordaron las competencias pendientes de transferir, la posición ministerial ante las propuestas de reforma de la PAC, los mecanismos de trasvase de los fondos FEADER entre Comunidades Autónomas, y el desarrollo de las OCMs, especialmente la del vino. Asimismo, el Gobierno Vasco ha reclamado la revisión de la Ley de Calidad Alimentaria y el estudio de la

En la reunión se abordaron las competencias pendientes de transferir, la posición ministerial ante las propuestas de reforma de la PAC, los mecanismos de trasvase de los fondos FEADER entre Comunidades Autónomas, y el desarrollo de las OCMs, especialmente la del vino.

posibilidad de diferenciación vinícola (zona, municipios y viñedo singular). En el encuentro de trabajo los representantes vascos también abordaron, entre otros, la declaración de Euskadi como territorio libre de OGMs, solicitud que no fue aprobada por el anterior Gobierno del Estado. A su vez, con relación al ámbito pesquero se trataron temas tales como; el análisis del Fondo Europeo Marítimo Pesquero y la propuesta de regionalización del mismo, la constitución del organismo pagador de pesca de la comunidad autónoma de Euskadi, la posición del Ministerio ante la orden de gestión del Cantábrico, el reparto de cuotas de anchoa y bonito del norte, la situación de las de Atún Rojo, el seguimiento del plan estratégico de los atuneros congeladores, la propuesta de inversión territorial integrada de Bermeo, y la equiparación de bases de cotización de las trabajadoras del sector pesquero.

Desde Euskadi se defenderá un modelo de PAC regionalizado conforme al ámbito territorial de cada Comunidad Autónoma

texto y fotografía R. S.

Así lo aseguró la consejera Arantxa Tapia en la reunión anual del Consejo Agrario y Alimentario de Euskadi, presidido por la propia consejera y constituido por las instituciones vascas y agentes sectoriales y que analizó distintos programas sectoriales que se están impulsando desde el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco.

El Consejo Agrario y Alimentario de Euskadi celebró en la sede del Gobierno Vasco en Vitoria-Gasteiz la tercera reunión anual desde su constitución en el año 2016, con la participación de todas las administraciones públicas y los agentes sectoriales. La reunión estuvo presidida por la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, quien expuso ante los presentes el posicionamiento de Euskadi respecto a la nueva reforma de la PAC, que ha trasladado al Ministerio en un reciente Consejo Consultivo, y que se resume, entre otras reclamaciones, en el mantenimiento de los fondos destinados a la PAC respecto al vigente periodo, el desa-

rrollo de una reglamentación comunitaria que dé mayor protagonismo a las regiones, con total subsidiariedad a favor de las Comunidades Autónomas. "Sobre la base de estas premisas –afirmó Tapia– el Gobierno Vasco, con el aval de las Instituciones Forales y de los agentes sectoriales más representativos del sector, defenderemos un modelo de desarrollo Rural (PDR) ligados al ámbito territorial de cada Comunidad Autónoma". En esta reunión también se analizaron distintos programas sectoriales que se están impulsando desde el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, tales como el Plan de Dinamización del Ovino de Leche de Raza Latxa, la actualización del FOPE (Fomento de la Producción Ecológica) y el PEMA (Plan Estratégico de la Madera), actuaciones en el sector de vacuno de carne y en el ámbito de Eusko Label. Asimismo, se abordaron los avances desarrollados en relación con el Estatuto de las Mujeres Agricultoras.

Séptima edición de Egurtek

texto y fotografías F. H.



El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, inauguró el 7º Foro Internacional de Arquitectura y Construcción en Madera, Egurtek, que durante dos días reunió a personas expertas y empresas punteras del sector de la madera en el Bilbao Exhibition Center.

Durante la apertura del certamen, el viceconsejero Oroz destacó que Euskadi cuenta con un sector forestal-madera potente y pujante que trabaja unido desde la producción forestal hasta la transformación de productos derivados de la madera que pone a disposición de los profesionales de la arquitectura y la construcción.

Oroz también indicó que actualmente, el sector forestal en Europa está evolucionando hacia la bioeconomía de forma imparable, "Euskadi se ha sumado a esta apuesta de dar el mayor valor añadido posible a nuestra madera en particular y al sector forestal en general, y de la mano de la Fundación HAZI y NEIKER estamos iniciando proyectos en ese ámbito".

El 55% de la superficie del País Vasco es forestal, uno de los ratios más altos de la Unión Europea. Euskadi cuenta con un sector forestal que genera empleo, con cerca de 18.000 puestos de trabajo en activo, y riqueza con una actividad que supone el 1,5% del PIB. Son muchas las empresas vascas del sector que apuestan por la materia prima local, ya que el 70% de la madera que utilizan proviene de nuestros bosques.

Egurraren sektoreko ehun profesional baino gehiago Neiker antolatutako Life Healthy Forest proiektuaren jardunaldietan

testua eta argazkiak N. T.



"Basoko gaixotasun berriak eta kontrol estrategia berritzaileak" lelopean, irailaren 19an eta 20an transferentzia jardunaldi batzuk egin ziren Neikerek Arkautin dituen instalazioetan. Proiektuko kideek –Neiker, Hazi, Friedrich Schiller unibertsitatea (Alemania) eta DEX aholkulari taldea– eta Neikerrek gonbidatutako nazioarteko aditurek hartu zuten parte jardunaldietan, eta basoen kudeaketaren inguruau dituzten esperientziak partekatu zitzuten.

Lehenengo saioa Neikerekiko ikertzaile eta proiektuko koordinatzaile Eugenia Iturritxaren eta Haziko ikertzaile Alejandro Canteroren eskutik egin zen, eta LIFE Healthy Forest proiektuaren aurrerapenen berri emateaz arduratu ziren nagusiki, arra ta berezia eginda une hauetan Euskal Herriko basoetan kalteak eragiten ari diren gaixotasunen gainean egindako jarduerei. Bizkaiko Basogintza Elkartetik, Fernando Azurmendik basoetan gaixotasunen gainean egiten ari diren jarduketak azaldu zituen, eta Bizkaiko Foru Aldundiko Mendi Zerbitzuko Aitor Omar, berriz, aldundia basoetako patologiekin lotura duten arazoetarako ematen ari den erantzunean zentratu zen. Saioa amaitzeko, Zeelanda Berriko aditurek hartu zuten parte. New Zealand Forest Association erakundeko Jenny Aitken eta Bill Dick izan dira aditu horiek, eta basoetako gaixotasunen kudeaketan eta kontrolean dituzten esperientzien berri eman zuten.

Bigarren egunean irteera bat egin zen, Elorriora, eta han parte hartzaleek proiektuaren lursail pilotu batzuk bisitatzeko aukera eduki zuten. Lursail horietan hainbat tratamendu aplikatuko dira intsinis pinuaren afikulen gaixotasunaren kontra, ikusteko tratamenduak zenbatez gainkorra eraginkorrik ziren.

LIFE programak kofinantzatutako LIFE Healthy Forest proiektuaren lan ildoetako bat da basoetan narradiura garaiz antzeman eta ebaluatzeko sistema berritzaile bat garatzea, espezializazio arlo batzuk konbinatuta, biologia molekularra eta teledetezkiorako teknikak, esaterako. Sistema eskalala handian ezarriko da Euskadin, eta horrek lagunduko du ezagutza oinarria handitzen. Basoetan Biodibertsitatearen gainean Europen dauden politikak garatzeko.



Ordiziako Gazta Lehiaketa irabazi duen artzainik gazteena bihurtu da Julen Arburua

testua eta argazkiak A. E.

Ordiziako Euskal Jaien barruan, protagonistak izan ziren produktu eta ganadu azoka aparta eta Ardi Latxaren edo Karrantzako ardiaren XLV. Gazta Lehiaketa, Euskadin denbora gehien duen gazta lehiaketa.

Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikaduren Politikako sailburuorde Bittor Orozek, Elikagaien Kalitatearen eta Industrien zuzendari Peli Manterolak eta Elika Fundazioaren zuzendari Arantza Madariagak parte hartu zuten jardunaldian, non Julen Arburuak, Lekarozeko 26 urteko artzainak eta Arantzazuko artzain eskolan ikasitakoak, gazta hoberenaren saria eskuratu baizuen, lehiaketa honek bere historian eduki duen artzainik gazteena bihurtuta.

Lehiaketa ondoren egin ohi zen enkantean, San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque Country kongresuak 8.750 euro ordaindu zituen gazta irabazlearen erdiagatik.

Lehiaketaren epaimahaiak, Juan Maria Arzak presidituta, aurkeztu diren gazten maila handia nabarmendu zuen. Zehazki, 54 gazta aurkeztu ziren, aurreko edizioan baino 9 gazta gehiago. Zer lurraldetako gazta izan ziren begiratuta, 26 Gipuzkoakoak ziren, 13 Nafarroakoak, 10 Arabakoak eta 5 Bizkaikoak. Egiteko moduari dagokionez, aurkeztutako 25 gazta ketuak izan ziren eta 29 zuriak.

Ordiziako lehiaketaren edizio honetan, nobedaderik handiena izan da finalera iritsi eta azken dastaketara igaro ziren hamalau artzainak oholtzara deituak izan zirela diploma bat jasotzeko, Idiazabal Gatzaren Kofradiaren eskuak eta J.I.ren presidente Jose Mari Ustarrozen eskuak. Horrela, Kofradiak ahalik eta artzain kopururik handienari eman nahi izan dio protagonismo.

Ordiziako Joseba Intxausti, Araia Unai Lekuona, llarduiako La Leze eta Olaberriako Aizpea izan dira Ordiziako Gazta Lehiaketan sailkatutako gainerakoak.



Buenas previsiones para la pesca de anchoa del Cantábrico en 2019

texto y fotografía A. T.

La campaña científica JUVENA 2018, el estudio de seguimiento anual de biomasa de juveniles de anchoa realizado por AZTI, ha establecido que unas 490.000 toneladas de anchoas menores de un año habitan en las aguas del golfo de Bizkaia, cantidad superior a la media histórica de la campaña. Para recabar los datos, el personal investigador de AZTI se embarcó en septiembre a bordo de los buques oceanográficos "Emma Bardán" y "Ramón Margalef", pertenecientes a las flotas de la Secretaría General de Pesca y del IEO, respectivamente, y posteriormente ha analizado y tratado estadísticamente los datos recogidos para finalmente establecer la estima.

A través de la emisión de ultrasonidos, que alcanzan hasta los 400 metros de profundidad, se ha determinado por el eco obtenido tanto la estima de biomasa de juveniles de anchoa (de unas 490.000 toneladas), como su localización (distribuida tanto por la plataforma continental como el talud). A su vez pescas realizadas durante el recorrido han permitido determinar el tamaño medio de los juve-

niles (de unos 6,3 cm). Esta estima que ofrece la campaña JUVENA 2018 anticipa un reclutamiento medio alto, lo que nos sitúa ante un escenario favorable de cara a la costera de la anchoa de 2019. Conocer cuántos juveniles de anchoa hay en la actualidad, permite anticipar cuántos ejemplares llegarán a adultos el verano que viene, período en el que se produce la pesca de esta especie en nuestras costas, constituyendo la base de una de las pesquerías de mayor importancia para esta zona. Sólo a través de una gestión sostenible es posible garantizar la supervivencia de la especie y el futuro de la actividad económica, un sector que emplea a más de 3.500 personas, entre el sector pesquero y la industria conservera y alimentaria.

El análisis de los datos de esta campaña, financiada por el Gobierno Vasco, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y el Instituto Español de Oceanografía (IEO), permite efectuar recomendaciones a las autoridades pesqueras sobre los riesgos asociados a las capturas admisibles de anchoa y en caso de que los datos así lo aconsejen abrir o cerrar la pesquería y recomendar el TAC para la temporada venidera. Respecto a los mamíferos marinos, se han observado diez especies diferentes, destacando la abundancia del delfín común, seguido de rorcual común y del delfín listado. En cuanto a las aves marinas, se ha estudiado su distribución y abundancia, observándose 18 especies diferentes. Destaca la presencia del alcatraz común, la pardela capirotada y la gaviota sombría.

Teniendo en cuenta que la anchoa tiene una variabilidad interanual muy pronunciada y que la supervivencia, crecimiento y reproducción de los juveniles está muy afectada por factores ambientales, se espera que el enfoque ecosistémico adoptado permita entender mejor los procesos que afectan a su supervivencia.



BioCultura Bilbo

Eusko Jaurlaritzaren Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, Bittor Orozek, BioCultura Bilbo azokaren 5. edizioa inauguratu zuen. Azoka bertako kontsumo ekologikoa handitzeko helburuarekin ospatuko zen.

BioCultura Bilbo profesional eta kontsumitzaileen arteko topagunea izan da. Aurten 263 erakuslek parte hartu dute Bilbao Exhibition Center-en, erdia elikadura ekologikoko enpresak ziren eta 14.000 producto ekologiko ziurtagiriarekin aurkeztuko zituzten.

Euskadiko nekazaritzako elikagaien sektorearen 50 ordezkari baino gehiago Bavarian, bisita profesionalean



Último Lunes de Octubre de Gernika

Gernika-Lumo celebró su tradicional Feria del Último Lunes de octubre con la participación de más de 600 puestos que acercaron los productos de calidad de las huertas de Euskadi a las cerca de 80.000 personas. 330 puestos se ubicaron en las calles y otros 268 dentro del mercado. El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, asistió desde primera hora de la mañana a los actos programados con motivo de la celebración de esta feria. La calidad de los productos que se ofrecen es una de las principales características en el Último Lunes de octubre. Sólo aquellas personas productoras inscritas en el Registro de

Explotaciones de la Diputación Foral de Bizkaia pueden disponer de un puesto y la organización de la feria realiza inspecciones para asegurar el correcto etiquetado y estado de los productos que se exponen a la venta.

El mercado contó este año con 52 puestos de queso, 50 de artesanía, 45 de hortalizas, 42 de pan y pastel vasco, 19 de txakoli, 13 de conservas, 8 de fruta, 7 de patés, 6 de sidra, 5 de rosquillas, 4 de miel, 4 de lácteos y varios de maquinaria y otros destinados a actividades varias relacionadas con el sector.

También se celebró el concurso en las secciones de hortalizas, frutas, plantas ornamentales, txakolí, miel y queso.



Mahasti historikoa, Euskadiko ardoen balio erantsiaren ezaugarri

testua eta argazkia A. E.

Mahasti tradizionalak berreskuratzea eta balioan jartza aldez aurretik egin beharreko pausoa da bai ardogintzako eskualdeen jatorrizko ezauigarriei eusteko bai nazioarteko merkatuetan arrakasta izango duen produktu erakargarri eta bakarra lortzeko. Horixe izan zen Guardian izan zen "Mahasti tradizionalaren defentsa, gure nortasunaren defentsa" Udako Ikastaroan aztertu zen gai nagusia. Ikastaroa Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordetza antolatu du HAZI Fundazioaren lankidetzarekin.

Mahastizaintza eta ardogintzako euskal eskualde desberdinak ardoek ezaugarri bereizgarri horiek dauzkate, eta, hain zuzen ere, horrek egiten zituen erakargarri merkatu askotan. Berezitasun horiek lehiakortasunean eragin garrantzitsua daukaten hainbat faktoretan oinarritzen dira; horien artean, enpresen tamaina, desberdintze estrategiak eta, batez ere, ardoaren ezaugarriak. Eta azken horiek lotura argia daukate mahasti motarekin. Horixe adierazi zuten ikastaroan parte hartu zuten txostengileek, eta baita Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde den Bittor Orozek ere, zeinak "laborantza tradizionalaren garrantzi historiko, sozial eta kulturala" nabarmendu baizuen, "jardueira ekonomiko importantea ez ezik ondare elementu baliotsua ere badelako". Sailburuordeak, gainera, "mahasti zaharren

eta ardogintza tradizionalaren balio handia" azpimarratu zuen "zeren eta ardogintza eta mahastizaintza tradizional horrek ikaragarrizko kalitateko jatorrizko ardoak jarri baititu merkatuan, eta, aldi berean, mendeetan zehar gure lurraldea moldatu du, paisaia berezi bat osatu arte".

Esperientzia arrakastatsuak

Ikastaroan, mahasti zaharraren berreskurapenean izandako esperientzia arrakastatsuak ezagutarazi ziren; horien artean bat, Bodegas Frontonio de Aragon upategiarena, zeinak "Garaje bat, mahasti zaharrak eta amets bat: ardorik onena egitea" goiburuarekin, "ehun urtetik gorako mahats baratze txikiak" berreskratu baititu. Upategiaren jabeek beren filosofia zein den azaldu zuten: arauetan barik, beren lurrean, mahastetan eta

zentzumenetan sinestea, pertsonek pertsonentzat egindako ardo bat egiteko. Gainera, mahastizaintza eta ardogintzako eskualde historikoetan mahasti zaharren kontserbazioaren inguruan izan ziren beste esperientzia batzuk ere ezagutari ziren, hala nola Portugalgo Douro eskualdeko, eta "terroirs" delakoen ezagutza sakondu zen, halako eskualdeak zonaldeka banatzeko oinarri gisa. Ildo horretan, Baigorriko Irulegiko Sotoko mahastiko "terroirs" edo lursail txikiak ezaugarritzeko proiektua aurkeztu zen, ardoen kalitatea hobetze aldera.

Arabako Errioxako ardoetarako marketin estrategia

Ikastarora joan diren 80 pertsonetako gehienak ardogintzan dihardutzen profesionalak dira, bai Arabako Errioxako ardoa bai txakolina egiten dutenak. Mahasti tradizionalen inguruan izandako esperientzia propioen berri emateaz gain, Arabako Errioxako ardoei dagokienez marketin estrategia bat lantzko egiten ari den lanaren behin-behineko emaitzak jakin zituzten. Hala, estrategiari buruzko iritziak emateko aukera izan zuten, sektoreko behar guztiak bilduko zituen baterako proposamen bat osatze aldera.



Renovación de Junta directiva ABRA

texto y fotografía J. A.

Como establecen sus Estatutos, cada dos años ABRA procede a renovar parcialmente la Junta Directiva de la Asociación. Por ello, en Asamblea Extraordinaria de los asociados de ABRA se nombró a los miembros salientes, y a los nuevos miembros de la Junta Directiva para el mandato 2018-2020.

Dejan sus cargos como vocal: Mateo Antonio Maraño Calleja de Bodegas Cooperativa San Tirso de Kripan; Carlos Fernández Gómez (Vicepresidente de ABRA) de Bodegas Tierra-Agrícola Labastida de Labastida; y Gabriel Frías Del Val (Presidente de ABRA) de Bodegas Hermanos Frías Del Val.

Las nuevas incorporaciones a la junta de la asociación que ocuparán las vocalías vacantes son: Miren Itxaso Compañón Arrieta (Vicepresidenta) de Bodegas El Mozo Wines de Lanciego; Álvaro Martínez Casado de Bodegas Idiaquez de Baños de Ebro; Juan Miguel Martínez de Cañas Muñoz de Bodegas Araico de Villabuena; y Aitor Mata Pérez de Bodegas El Otero de Labastida.

Este año, además, esa renovación trae consigo el nombramiento de nuevo Presidente de ABRA en la persona del Sr. Saúl Gil Berzal de Bodegas Gil Berzal de Laguardia.

El Sr. Gil Berzal sustituye en el cargo al Sr. Gabriel Frías Del Val, quien abandona el cargo tras ocho años como miembro de la Junta directiva.

- JUNTA DIRECTIVA ABRA 2018-2020**
- Presidente: Saúl Gil Berzal de Bodegas Gil Berzal (Laguardia).
 - Vicepresidenta: Miren Itxaso Compañón Arrieta de Bodegas El Mozo Wines (Lanciego).
 - Vocal: Emilio Aguiló Mateo de Bodegas Solar de Ayala (Páganos).
 - Vocal: Norberto Miguel Aguiló de Bodegas Laukote (Laguardia).
 - Vocal: Álvaro Martínez Casado de Bodegas Idiaquez (Baños de Ebro).
 - Vocal: Juan Miguel Martínez de Cañas Muñoz de Bodegas Araico (Villabuena).
 - Vocal: Aitor Mata Pérez de Bodegas El Otero (Labastida).

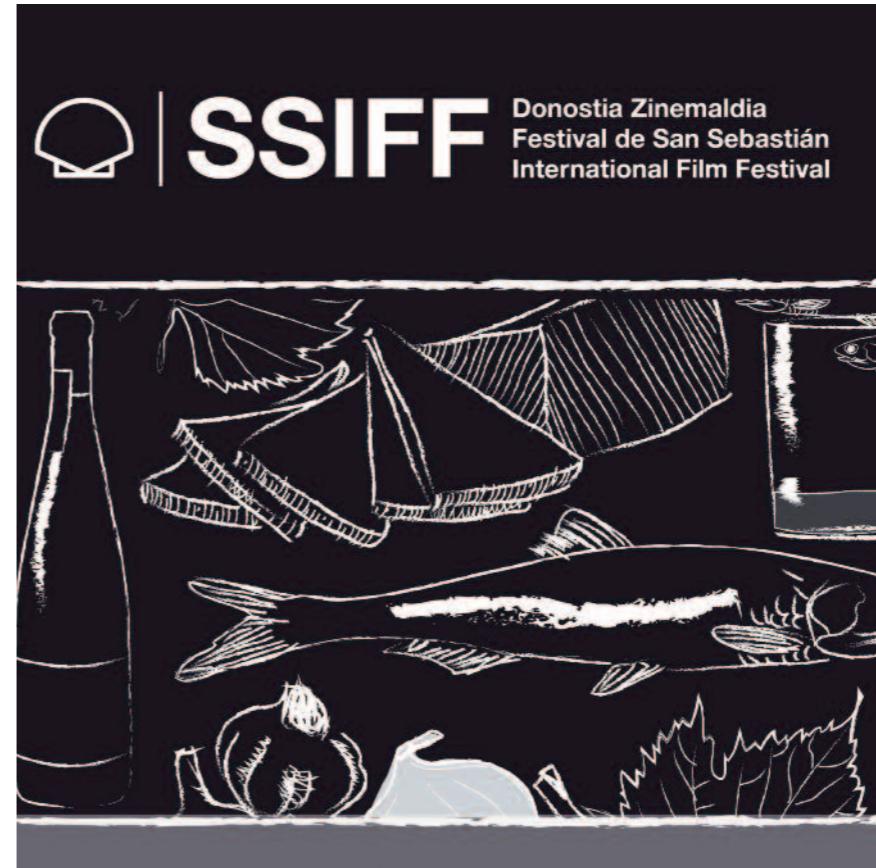


Eusko Label Liga, principal escaparate del verano para la promoción del producto local

texto y fotografía E. L.

Desde 2017, la marca de productos de alimentación Eusko Label da nombre a la principal cita deportiva del verano en Euskadi. En esta última edición, los productos que viajan de regata en regata se convirtieron en uno de los principales aliados de la afición que, además de disfrutar del espectáculo deportivo, visitó todos los fines de semana el área habilitada por Euskal Parrilla donde se pudieron degustar los manjares de la temporada.

En la actualidad existen 15 productos Eusko Label, si bien, durante la época estival los productos que se promocionan en la Fan Zone de Eusko Label Liga son los destacados de la temporada como son el Bonito del Norte, hamburguesas elaboradas con Carne de Vacuno y Carne de Pollo Lumagorri, Pimientos de Gernika, Aceite de Oliva Virgen Extra, así como Euskal Sagardoa, Txakoli de las 3 Denominaciones de Origen –Araba, Bizkaia y Getaria–, y vino tinto de Rioja Alavesa. Las parrillas para la promoción de la marca Eusko Label y la degustación los productos mencionados han viajado desde finales de junio por plazas y entornos próximos a las regatas celebradas tanto en Euskadi como en Cantabria y Galicia.



Donostiako
Zinemaldian
“Euskadi
Basque
Country”
izeneko
españa
prestatu
zen

testua eta argazkia E. L.

Euskadiko nekazaritzako elikagaien sektoreak eta kalitatezko eta jatorriko euskal produktuek gune protagonista eduki zuten aurten Donostiako Zinemaldiaren jarduera osagarrrien barruan. Hilaren 21ean “Euskadi Basque Country” ize-neko gunea inauguratu zen Kursaaleko terrazetako batean. Gunea karpa batean egon zen, topaketarako eremu bat izan zen, eta, bertan, euskal nekazaritzako elikagaien sektoren lana eta bere produktu gastronomikoekin eskaintza zaba-la erakutsi zaien zinemaren industriarekin lotura duten profesionalei (aktoreak, prentsa, empresas, personas ospe-tsuak...) eta jendeari oro har.

Gune berriak ikus-entzunezkoen industriako jendearentzako leku bat eduki zuen eta beste leku bat jendearentzat oro har, eta bietan Euskadiko kalitatezko produktuekin egindako pintxoak eta edariak dastatu ahal izan dira. Besteak beste, Eusko Labeleko produktuak, Idiazabal Gazta, Getariako Txakolina, Euskal Sagardoa eta Arabako Errioxako Ardoa eskaini ziren das-tatzeko.

Karpa irailaren 21etik 29ra arte egon zen zabalik, 12:00etatik 24:00etara. Bertan, erakusketa gastronomicoak eta Euskal Sagardoaren TXOTX izan ziren ikusgai, eta musika zuzenean entzuteko aukera ere egon zen, Estatuko eta Euskadiko DJekin.

Euskadiko Gastronomía eta Elikadurarako Plan Estratégikoaren barruko ekintzetako bat da, bai eta euskal nekazaritzako elikagaien industria eta bere kalitatezko eta jatorriko produktuak sustatzeko Eusko Jaurlaritzak legegintzaldi honetarako egin duen apustu nagusietako bat ere.

Sektoreak eta erakundeek egindako elkarlan estuaren ondorioz, plan honek zeharkako izaera dauka euskal administrazioaren barruan, eta Ekonomiaren Garapenerako eta Azpiegiturako Sailak gidatuta dago. Euskal nekazaritzako elikagaien katearen egungo egoera zehatz diagnostikatzen du, eta diagnostiko horretan oinarrituta hainbat helburu estratégiko planteatzen ditu, esaterako hauek: Euskadik nazioartean duen posiziona-mendua eta eragina indartzea, eta bertako produktuak, kalita-tezkoak eta iraunkorrak, gehiago sustatzea, gastronomiaren eta elikagaien alorrean erreferentziazkor lurrarde bihurtzeko, bai eta hainbat eremutako munduko abangoardiarekin harremanak ezartzear edo mantentzea ere.



Estrategia berri batek “zero” tolerantzia eta prebentzio kultura ezarri nahi ditu elikaduraren eta egurraren balio katearen laneko segurtasun eta osasunaren arloan

testua eta argazkia N. T.

Jon Azkue Eusko Jaurlaritzako Laneko eta Gizarte Segurantzako sailburuordeak, Bittor Oroz Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak eta Alberto Alonso Martín OSALANen zuzendari nagusiak aurkeztu zuten Arkautin, “2019-2025 Euskadiko Elikaduraren eta Egurraren Balio Katearen Laneko Segurtasun eta Osasunerako Estrategia Sektorial” berria. Estrategiara beharrezko baliabide guztiek bideratzeko ahaleginak egiteko konpromisoa hartu dute alderdiek. 5,5 M euro-ko aurrekontua eta finantzaketa lortzea da helburua, 2025era arteko tartean garatu ahal izateko.

Estrategia hau, hain zuzen, Osalanek (Laneko Segurtasun eta Osasunerako Euskal Erakunde) diseinatutako Laneko Segurtasun eta Osasuneko Euskal Estrategiaren baitan kokatzen da, eta bat dator Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen

eta Azpiegitura Sailaren programa sektorialekin, bereziki Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako zein Portu eta Itsas Gaietako arlokoekin, non osasun, segurtasun eta laneko arriskuen prebentzioaren inguruko aldagaiak txertatzen diren Euskadiko elikaduraren eta egurraren balio kateari lotutako jardueren multzoan.

Alberto Alonso Martín Osalanen zuzendari nagusiak nabarmendu zuen hauxe dela estrategiaren helburu lehena: “Prebentzio kultura eta “zero” ikuspegia txertatzea Euskadiko elikaduraren eta egurraren balio katean”; alegia, “heriotza dakarten istripurik ez izatea gure sektorean, eta adierazle nagusietan laneko istripu eta gai-xotasunak %15 murriztea”. Horretarako, lankidetzaren garrantzia nabarmendu du. “Ezinbesteko da alderdi guztiak (sektorea, gizarte eta erakundeak) kooperazio, lankidetza eta konpromisorako ekintzak gauzatzea”, ziurtatu zuen.

Bittor Oroz Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak adierazi zuenez, estrategia honek “laneko segurtasuna eta osasuna lehiarako faktore gisa bultzatzen du sektoreko enpresa eta ustiategientzat”, eta, gehitu duenez, “eragingarria izan beharko luke iraunkortasunaren esparruan, bai eta Euskadi aukeren lurralde bihurtuko duen erakargune gisa ere”.

Jon Azkune Eusko Jaurlaritzako Laneko eta Gizarte Segurantzako sailburuordeak, bestalde, hauxe nabarmendu zuen: “Istripu oro saihets liteke, baita lehen sektorean eta bertako balio katean ere”; horregatik, “prebentzio kultura txertatu behar dugu lan kate guztieta, eta segurtasun eta osasunaren arloan gizarte erantzukizuna eta balioak bultzatu eta transmititzeko motora izan behar luke horrek”.



500.000 euroren laguntzak nekazaritzako elikagaiak, arrantzako produktuak eta basogintzakoak kanpoko merkatuetan sustatzeko

testua N. H. · argazkia M. A.

Nekazaritzako produktuak, elikagaiak, arrantzako produktuak eta basogintzakoak Euskal Autonomia Erkidegotik kanpoko merkatuetan sustatzeko aurten emango diren laguntzak arautzeko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturako sailburuak eman duen Agindua onartu zuen Eusko Jaurlaritzak, abuztuaren 28ko kontseilu bileran. Laguntza horiek “Lehiatu Sustapena Programa”-ren barruan jasota daude, eta 500.000 euroren laguntzak dira.

Euskadiko nekazaritzako elikagaien kate osoa eta bere kalitateko produktuak babesteko eta nazioartekoan merkatuetan sustatzeko Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegiturako Saila garatzen ari den politikaren barruan sartzen dira laguntza hauek. Gastronomiaren eta Elikaduraren Plan Estrategikoan (PEGA) jaso da politika hori, eta planaren helburuetako bat da Euskadik nazioartean duen posizionamendua eta nabarmentasuna indarrenea eta elikaduraren eta gastronomiaren alorrean erreferentziako lurralde bihurtzea eta lurralde erakargarri kalitateko turismoarentzat.

Deialdiaren zenbateko globalari dagokionez, 2017an 431.241,45 euroren laguntzak eman ziren, baimendutako gastua 983.015 eurokoa izan zen, eta deialdian aurkeztutako enpresak 74. 2018ko ekitaldian, ordea, 500.000 euroren laguntzak emango dira, arrantza, elikagaigintza eta basogintzako produktuen eraldaketa eta salmenta dihardutuen industrien sektoreko enpresei.

Ekitaldi honetan, lagunza horien onuradunak izan daitezke egoitza soziala Euskal Autonomia Erkidegoan duten pertsona fisiko edo juridiko pribatuak, enpresak (mikro-enpresak, enpresa txikiak eta ertainak, eta enpresa handiak), Euskal Autonomia Erkidegoko Kontseilu Arautzaleak eta egoitza soziala Euskal Autonomia Erkidegoan duten esportazioko partzuergoak.

Diruz lagundi daitezkeen ekintzak
Une jakinetan ekintzak dituzten ekimenetarako zein sus-tapen programen barruan bilduta dauden ekintzetarako erabili daitezke laguntza hauek.
Onuradun bakoitzak gehienez ere sei mila euro eskuratu ditzake ekintza indibidualtarako eta 22.000 euro plan edo programa oso baterako, baldin eta planak edo programak gutxienez sei jarduera aurreikusten baditu hiru herrialdetan.
Diruz lagundi daitezkeen gastuak onuradunek ekintza hauetan egindakoetara mugatuko dira: azoketan, zuzeneako misioetan edo alderantzizko misioetan parte hartu eta horietara joateko joan-eroriengastuak, mantenukoak eta ostatukoak; azoketan erakusle gisa parte hartzeko gastuak; aretoak eta ikus-entzunezkoak alokatzeako gastuak; salmenta guneetako sustapenen ondoriozko gastuak; sustapen programa baten barruan ekintza bereziak garatzeko enpresa nazionalak edo atzerrikoak kontratatzearen ondoriozko gastuak.



El Lehendakari Iñigo Urkullu, acompañado de la consejera Arantxa Tapia, presidió el acto organizado con motivo del 25. aniversario de Lumagorri.

En su intervención, el Lehendakari destacó la importancia de Lumagorri, considerándolo como "un proyecto propio, integral y específico, un proyecto desarrollado desde arriba hacia abajo, comenzando desde los caseríos hasta llegar a nuestras casas."

Asimismo, el Lehendakari recordó que el proyecto Lumagorri está enraizado en valores. "Defendéis los valores que preservan el caserío, los baserritarras, así como una cultura y forma de vida determinadas, y esos valores son ejemplares para toda la sociedad", ha afirmado. Por otro lado, el Lehendakari afirmó que se trata de un proyecto pionero en diversos aspectos que destacan en la sociedad, entre otros, el desarrollo sostenible; la participación de la mujer; el desarrollo de la cadena de valores y la importancia de la gastronomía; o la apuesta por los productos saludables.

El Lehendakari destacó la visión y el esfuerzo que han permitido la creación y el desarrollo de la marca "Lumagorri Baserriko Oilaskoa", e hizo referencia a su estrategia de adaptación a las nuevas formas de consumo así como a su trabajo colaborativo.

Iñigo Urkullu también citó los productos Eusko Label, porque, según señaló, Lumagorri ha aportado mucho a la trayectoria de esta marca.



Gastrobikain es un nuevo programa de ayudas dirigido a estimular e incentivar la realización de proyectos de promoción de la calidad gastronómica. El objetivo es apoyar económicamente iniciativas gastronómicas que se consideran estratégicas en el sector de la gastronomía y la alimentación, tanto en el inicio de nuevos negocios, como en la consolidación de aquellos de reconocido prestigio y excelencia.

Gastrobikain recoge dos modalidades de ayuda:

- Promoción de nuevos proyectos gastronómicos.** El objetivo es impulsar negocios de restauración emprendidos por personas de reciente titulación en grados universitarios en gastronomía o ciclo superior de cocina y restauración que vayan a poner en marcha un nuevo negocio gastronómico en el que la calidad sea seña de identidad. Dotado con 200.000 euros.

La Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, presentó junto al Viceconsejero Bittor Oroz, el Director General del BCC Joxemari Aizaga y representantes del mundo de la gastronomía de Euskadi, el nuevo programa que cuenta con un presupuesto de 500.000 euros para este año. En la actualidad la cocina vasca afronta como retos de futuro el relevo generacional y la captación de reconocimientos internacionales para seguir siendo un referente en el panorama mundial. Desde el Departamento de Desarrollo

Económico e Infraestructuras se viene trabajando en la Cadena de Valor de la Alimentación en su sentido más amplio, que incluye al sector primario, la distribución, la comercialización y la restauración, además de aspectos como el marketing, la investigación y la educación.

restauración y rankings de excelencia gastronómica reconocidos internacionalmente. Dotado con 300.000 euros.

Costes subvencionables

Los costes subvencionables deben tener la consideración de inversiones, y, por lo tanto, ser contabilizados como tales en las cuentas anuales de la empresa. Puede tratarse de los siguientes tipos de inversiones:

1- Nuevos negocios gastronómicos:

- Obras de acondicionamiento de locales y honorarios de proyecto y dirección de obra.
- Maquinaria e instalaciones.
- Equipamiento, mobiliario, utillaje.

2- Consolidación excelencia:

- Obras de acondicionamiento de locales y honorarios de proyecto y dirección de obra.
- Maquinaria e instalaciones.
- Equipamiento, mobiliario, utillaje.



Eusko Labela duen Eztiak bere 25. urteurrena ospatu du

testua eta argazkia E. L.

25 urte igaro dira jada Eusko Labela bereizgarria duen eztia merkaturatzan egunetik. 1993an, eziarekin batera, beste produktu batzuek ere eskuratu zuten kalitate zibilua, esaterako hauek: Arabako Patata, Euskal Baseerririko Oilaskoa, Esneko Arkumea eta Gernikako Piperra. Garai hartzan, Europar Batasuneko sarrerarekin eta merkatuaren zabalkundearekin, lehia nabarmen handitu zen eta euskal administrazioak Jatorri Izendapenen bitartez eta Eusko Labelaren moduko beste kalitate marka batzuen bitartez identifikatutako kalitatean oinarritutako politika bat diseinatu behar izan zuen.

Gaur egun Euskadiko jakiak eta edariak identifikatzeko premiak funtsezkoia izaten jarraitzen du, izan ere, bizi gareneko mundu globalizatuz honetan mundu osoko produktuak ditugu eta modu horretan baino ezin deigu kontsumitzaleei adierazi produktu horiek Euskadikoak direla eta kalitate egiaztaua dutela.

Getarian eziaren kalitateaz egin zen "Erleak Loretan" izeneko jardunaldian,

Alfredo García Llanerak, Giez-Berriko buruak, Eusko Labeal duen eztiaaren 25 urteko historia kontatu zuen eta, Antonio Gomez Pajuelok, apikulturako adituak eta aholkulariak, berriz, kalitateko eztiaren eta erauatzaren produktuen ezaugarriak balioetsi zituen. Gainera, jardunaldira hurbildu ziren guztiak bisita gidatu bat egin zuten eztia ontziratzeko plantan, eta Eusko Labeal duten eztien dastaketa zuzendua egin ahal izan zuten.

Ekitaldian, beste agintari batzuen artean, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburu Bittor Oroz egon zen, eta azpimarratu zuen jatorria eta kalitatea egiaztatzen duen Eusko Label marka publikoak eztia eta markaren babespeko produktu guztiak bermatzen dituela, haien benetakotasuna agerian utzita eta, hitz batean, Euskadiko kontsumitzaleek eskertzen eta baloratzen duten kontakizuna emanda.

Eusko Label eziaren ezaugarriak

Eusko Labela duen eztia gordina eta paserizatu gabea da. Pasterizazioa ohiko prozesua da eztia likido gehienetan, baina

beren ezaugarri biologiko gehienak deuseztatzen ditu. Horregatik, Eusko Labela duen eztia gordina da eta bere ezaugarri biologiko eta nutritiboak eta osasunari mesede egiten dioten guztiak bere horretan gordetzen ditu. Era berean, eztia freskoak dira eta erlategian bildu orduko ontziratzen dira, kalitate goreneko produkto bat bermatzeko. Ekoizpena artisau erara egiten da, Eusko Labela duen eztia erlategi txikietan egiten da, horrela, arreztatzen eta etengabe zaintzen da. Bestalde, Mota ezberdinako eztiei (eukalipto, akazia, txilarra, ba-sokoa,...) eskatzen zaien purutasun maila Europako zorrotzenetakoak delako, eta eztia guztiak analizatzen dira, eta Europako Arautegirik gogorrenetako bat betetzen dute. Erabat kontrolatua gadoen produktua da, izan ere, HAZIK prozesuaren kate osoaren kontrolla eta jarrai-pena egiten du, kalitate goreneko eztia dela bermatuz.

2017an Eusko Labelen erregistratutako 24 ekoizleek 65.000 kilo inguru eztia ontziratu zitzuzten kalitate bereizgarriarekin.



Nueva
adhesión
a Nirea

EL DIARIO VASCO

texto y fotografía A. E.

El periódico "El Diario Vasco" firmó, en presencia del Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, su adhesión al proyecto NIREA, puesto en marcha por iniciativa del Gobierno Vasco para crear un vínculo de unión entre el mundo rural y el resto de la sociedad.

Este es el primer medio de comunicación que se suma a este programa, creado con el objetivo de colaborar en la reactivación del sector primario y la revitalización del Medio Rural y Litoral. Para ello, NIREA promueve la corresponsabilización de entidades, instituciones y sociedad vasca. Y como reconocimiento a la aportación que hacen al desarrollo equilibrado de Euskadi, impulsa y visibiliza los compromisos que asumen con el desarrollo sostenible del medio rural y litoral, siempre ligado a proyectos y acciones concretas. En la actualidad, son 52 los proyectos NIREA identificados.

El Diario Vasco adquiere así el compromiso de "continuar realizando actividades específicas que pongan en valor el producto local y la labor que desarrollan los/ las productores/as, incorporando, en la medida de lo posible, la referencia y/o la presencia del producto local en los distintos eventos organizados por el grupo". También se compromete a "promover la sensibilización de la ciudadanía de Euskadi con el desarrollo sostenible del nuestro medio rural y litoral, continuando con la labor de cobertura y difusión de aquellos acontecimientos y proyectos sectoriales que la redacción del periódico considere informativamente relevantes."

Además del Viceconsejero Oroz, en la firma han tomado parte Jakes Agirrezabal, Gerente de CM Gipuzkoa; y, como representante del sector, Unai Aguirre, gerente de la D.O. Euskal Sagardoa.

El Diario Vasco es el primer medio de comunicación que se suma al proyecto NIREA, uniéndose así a otras muchas empresas e instituciones, tales como las cadenas de distribución Eroski, Uvesco, la Federación de Ikastolas, Lantegi Batuak, y los ayuntamientos de Abaltzisketa, Aduna, Alegia, Amasa-Villabona, Anoeta, Asteasu, Berastegi, Berrobi, Ibarra, Orendain, Orexa, Tolosa y Zizurkil, y Azpeitia.

365 días impulsando una alimentación saludable en Euskadi

texto R. S. · fotografía M. A.

Con motivo del primer año de trabajo del proyecto "Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi" se celebró una jornada para dar cuenta de los avances en este campo, con la participación de la Viceconsejera de Administración y Financiación Sanitarias, Fátima Ansotegi, la Viceconsejera de Administración y Servicios del Departamento de Educación, Olatz Garamendi, el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz y la Directora de Salud Pública, Miren Dorronsoro.

Este ambicioso plan, a 1.000 días, busca promover la salud a través de la alimentación, que es, en muchos casos, la responsable del auge de enfermedades crónicas como las cardiovasculares, la diabetes y algunos tipos de cáncer. Contempla 18 iniciativas de las que, más de la mitad, se han puesto en marcha en este primer año. Se han constituido 10 grupos de trabajo, integrados por 85 personas, pertenecientes a 21 empresas y entidades, que ya están adheridas a las Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi.

Esas adhesiones reflejan el cambio en los hábitos alimenticios que se está intentando promover en la sociedad vasca. La Viceconsejera de Administración y Financiación Sanitarias, Fátima Ansotegi, agradeció las registradas en este primer año del proyecto y ha apostado por seguir avanzando en esa línea: "Uno de los objetivos es seguir sumando adhesiones, que afiancen la alimentación saludable en Euskadi, como garantía de una mejor salud de toda la población y, en consecuencia, de una mayor calidad de vida para las vascas y vascos". Entre las entidades ya comprometidas con esta causa se encuentran: la Administración Pública Vasca, la propia

Osakidetza o la Universidad Pública Vasca, pero también diferentes empresas alimentarias, colegios profesionales de nutricionistas y farmacéuticos, fundaciones, centros de investigación, Entidades locales y medios de comunicación. Asimismo, se ha logrado la colaboración en los proyectos de más de 60 agentes. Así, por ejemplo, en cuanto a la reducción de sal, hay 39 obradores de panadería que están suministrando pan con menor cantidad de este aditivo.

En la misma línea, se ha realizado una experiencia piloto en 10 colegios, en los que se sirven menús escolares con mayor cantidad de fruta, verdura y pescado azul. De ello se encargan 7 cocinas centrales sumadas a las Iniciativas para una Alimentación Saludable. Según la Viceconsejera de Administración y Servicios del Departamento de Educación, Olatz Garamendi: "el alumnado vasco ya se beneficiaba de menús escolares equilibrados, pero esta iniciativa busca mejorar aún más la calidad de un servicio con gran peso en la educación alimentaria y nutricional de las y los estudiantes. Asimismo, persigue sensibilizar sobre la importancia de la alimentación para una mejor calidad de vida".

Compromiso del sector primario

A partir de 2019 también colaborarán en los proyectos grandes superficies comerciales, comercios minoristas de fruta, verdura y pescado, cocineros de diferentes restaurantes, así como asociaciones de enfermos cardiovasculares. En opinión del Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz: "Euskadi cuenta con productos de indudable calidad, tanto del mar como de la tierra y, en definitiva, con un sector primario activo y comprometido, cuya implicación será indispensable para promover las Iniciativas de Alimentación Saludable".



Entre las iniciativas que ya han echado a andar figuran:

- La elaboración de un mapa de activos que identifique a los agentes comprometidos con la salud y las actividades que contribuyen a generarla, para su desarrollo y difusión.
- Con el fin de disponer de fuentes de información pertinentes, se trabaja para que la próxima Encuesta de Salud de Euskadi, sirva para evaluar las acciones que engloba este Plan.
- La reducción del consumo de sal un 20%, pasando de los 9,6 g. diarios de media, que se consumen por persona actualmente, a 7,5 g. diarios.
- La puesta al día 360º de los comedores escolares con ofertas aún más saludables.
- Incorporar aperitivos saludables en las máquinas de vending. AZTI coordina a proveedores y operadores de máquinas de vending, con el objetivo de lograr que el 50% de la oferta sean productos sanos.
- Formar a los profesionales de la salud en la promoción de la alimentación saludable.
- Crear tendencia y poner de moda los buenos hábitos alimenticios, sobre todo entre la población juvenil, a través del impulso mediático (TV, cine, redes sociales etc.).
- Elaboración de un calendario multicanal de frutas y verduras de temporada, para facilitar su promoción por meses.
- Vigilar la veracidad del etiquetado y la composición de los alimentos, para garantizar que el contenido real se ajusta a la etiqueta de "bajo en sal, azúcar, grasas", etc.
- Promover el consumo responsable de los llamados "alimentos especiales": bebidas energéticas, suplementos vitamínicos, proteicos etc. que, en exceso, pueden poner en riesgo nuestra salud y que no aportan nada que no pueda proporcionar una dieta equilibrada.

Una aproximación a la sentencia del TJUE sobre los OMG

Luis Elizondo Lopetegi y Alain Gutierrez Ventura
Delegación de Euskadi para la UE. Bruselas.

La introducción de Organismos Modificados Genéticamente (OMG, o transgénicos) en la agricultura ha sido un tema controvertido desde el principio. Un transgénico es aquel organismo que posee un gen diferente gracias al uso de la ingeniería genética. A lo largo de los últimos años la ingeniería genética ha desarrollado nuevas técnicas de reproducción, pero muchas de ellas no están basadas en la transgénesis y es ahí donde surgen las dudas de si estamos ante lo que podrían llamarse los OMG 2.0.

En la sentencia de 25 de julio de 2018, el Tribunal de Justicia de la Unión Europea dice que los organismos obtenidos mediante mutagénesis constituyen OMG, y por lo tanto están sujetos en principio a las obligaciones establecidas en la Directiva sobre los OMG.

A diferencia de la transgénesis, la mutagénesis engloba un conjunto de técnicas que permiten alterar el genoma de una especie viva sin insertar ADN extraño. Las técnicas de mutagénesis han permitido desarrollar variedades de semillas resistentes a herbicidas selectivos. Esto supone que las plantas y otros organismos cuyo genoma se modifica con la técnica de edición genética CRISPR-Cas 9 y otras similares, estarán reguladas por la Directiva de 2001 que controla el desarrollo y cultivo de organismos transgénicos.

El sindicato agrícola francés Confédération paysanne y otras ocho asociaciones incoaron un procedimiento ante el Consejo de Estado francés sobre la normativa francesa que exime a los organismos obtenidos mediante mutagénesis de las obligaciones impuestas por la Directiva sobre los OMG. Los demandantes alegaron que las técnicas de mutagénesis han cambiado con el tiempo, y que la utilización de variedades de semillas resistentes a un herbicida entraña un riesgo de graves daños para el medio ambiente y para la salud humana y animal, del mismo calibre que la utilización de OMG obtenidos mediante transgénesis. El Consejo de Estado francés pidió al Tribunal de Justicia de la UE que determinase si los organismos obtenidos mediante mutagénesis eran OMG o no.

En su sentencia, el TJUE considera que los organismos obtenidos mediante mutagénesis son OMG en el sentido de la Directiva sobre los OMG, puesto que las técnicas o métodos de mutagénesis modifican el material genético de un organismo de una manera que no se produce naturalmente. De ello

resulta que esos organismos quedan comprendidos, en principio, en el ámbito de aplicación de la Directiva sobre los OMG y están sujetos a las obligaciones establecidas en ésta. Asimismo, la Directiva sobre los OMG también debe aplicarse a los organismos obtenidos mediante técnicas de mutagénesis aparecidas después de que fuera adoptada.

La Red Europea de Regiones Libres de OMG, que agrupa a 64 gobiernos regionales entre los que se encuentra el Gobierno Vasco, considera muy positiva la sentencia. En una Declaración conjunta aprobada en septiembre de 2018 en Berlín, apuesta por continuar con el principio de precaución, y considera que mantener la mayoría de las regiones europeas libres del cultivo de OMG ha sido positivo tanto para la agricultura como para la biodiversidad y la fertilidad de los suelos. La agricultura vasca se caracteriza por producciones pequeñas con altos costes, debido fundamentalmente a las condiciones orográficas. Por ello, la política agraria del GV ha perseguido "poner en valor las formas tradicionales de cultivo a través de una estrategia de diferenciación de productos de calidad". La introducción de cultivos transgénicos amenazaría no sólo la agrobiodiversidad, sino también la apuesta por la calidad.

Los consumidores confían en la calidad de los productos libres de OMG. El etiquetado voluntario de productos animales que se producen sin el uso de ingredientes de piensos modificados genéticamente ha aumentado constantemente en el mercado europeo. Este etiquetado ha conducido a una mayor demanda de plantas de proteínas no-OMG producidas localmente, que muestran una diversidad de beneficios para las economías locales, la rotación de cultivos y la fertilidad del suelo.

Teniendo en cuenta la concentración del mercado y de la investigación en el negocio de semillas y agroquímicos en las últimas décadas, la Red de Regiones Libres de OMG ve la necesidad de aumentar la participación pública en el mantenimiento y el desarrollo de métodos genéticos, de investigación y agrícolas no-OMG. El germoplasma de todas las plantas y animales debe mantenerse en el dominio público como uno de los bienes públicos más valiosos de la humanidad. La inversión pública en investigación y desarrollo agrícola debería garantizar toda la gama de opciones necesarias para abordar los desafíos presentes y futuros que presentan la agricultura y la producción de alimentos.

Plan contra el despilfarro de alimentos en Euskadi

Antton Alza
Elika Fundazioa



Más de 1.300 millones de toneladas de alimentos acaban en la basura cada año, es decir, un tercio de los alimentos producidos en el mundo o la mitad de la cosecha mundial de cereales, según datos de la FAO. Desde que esta organización publicase el estudio Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo en el año 2012, se han formulado diferentes propuestas, iniciativas y estrategias políticas a escala mundial, europea, nacional y regional. Un ejemplo de ello son los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

El Objetivo 12.3, en concreto, propone para el año 2030 "reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro". A este reto actual también ha querido adherirse el Gobierno Vasco.

Desperdicio de alimentos: algunas cifras

Se considera desperdicio de alimentos el conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos.

Para contextualizar y dimensionar el problema, se apuntan las siguientes cifras:

- La huella de carbono de la comida producida pero no consumida es de 3,3 gigatoneladas de CO₂. La producción del 30% de alimentos que se queda sin consumir supone el uso de un 50% más de recursos hídricos para el riego.
- La cifra de pérdidas y desperdicios alimentarios anuales en los 27 Estados miembros de la UE es de unos 89 millones de toneladas, lo que equivale a 179 kilos por habitante. España es el séptimo país que más alimentos desperdicia, ascendiendo a 7.700 millones de kilos de alimentos los desperdiciados al año.
- La mayor cantidad de desperdicio tiene lugar en los hogares (42%), seguido de los desechos resultantes de los procesos de fabricación (39%), de los servicios de restauración (14%) y, finalmente, de la distribución y comercio minorista (5%).
- En Euskadi, a falta de un diagnóstico más exhaustivo, se estima que la cantidad de desperdicio alimentario que se genera superaría las 350.000 toneladas año, lo que supone unos 159 kg /persona /año.

Frente a estos datos, urge poner en marcha actuaciones para sensibilizar e implicar a todos los agentes de la cadena alimentaria y a la sociedad en general para abordar esta problemática.

Lucha contra el despilfarro de alimentos en Euskadi

En este contexto, recientemente la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, a través de Elika Fundazioa, ha elaborado un Plan de Actuaciones frente al Despilfarro de alimentos en Euskadi, con un periodo de vigencia de 3 años (2018-2020).

Los Objetivos de este Plan de actuaciones son los siguientes:

1. Impulsar y apoyar actuaciones concretas para prevenir y reducir los alimentos que se despilfarran a lo largo de la cadena de producción, suministro y consumo.
 2. Facilitar la reutilización de los excedentes alimentarios (ej. donación) con garantías de Seguridad Alimentaria.
 3. Revalorizar los excedentes alimentarios para su uso en Alimentación Animal.
 4. Dar respuesta al Objetivo de Desarrollo Sostenible de la ONU (ODS 12.3) de reducción del desperdicio de alimentos.
- Este Plan de Actuaciones ha sido diseñado mediante una Mesa Operativa, cuya principal función es la de coordinar y traccionar a los diferentes Grupos de Trabajo Específicos que se van a ir conformando para poner en marcha las actuaciones del Plan. En estos grupos participan diferentes Administraciones y representantes de todos los agentes de la cadena alimentaria.
- La Mesa Operativa ha identificado y definido **6 líneas de actuación prioritarias**:
1. Fuentes de información y datos
 2. Sensibilización, divulgación y formación
 3. Apoyar e impulsar las redes solidarias
 4. Desarrollo de directrices
 5. Analizar y proponer el desarrollo de normativa
 6. Apoyar e impulsar la investigación. Soluciones

Sensibilizar e implicar a todos los agentes

La prevención, la reducción, la reutilización y la revalorización de los excedentes alimentarios únicamente es posible a través de la colaboración, participación e implicación de toda la sociedad, no solo de las administraciones públicas sino también de todos los sectores económicos (producción primaria, transformación, distribución, hostelería, restauración, cocinas centrales, etc.), los centros de investigación y tecnológicos, las universidades, las organizaciones sociales y especialmente la ciudadanía.

Una de las principales actuaciones para luchar contra el despilfarro de alimentos es la concienciación sobre la dimensión del

problema a la sociedad y a todos los agentes de la cadena alimentaria, así como la implicación de todos ellos en las actuaciones para hacer frente a este problema social, medioambiental y económico.

Siguiendo estas premisas de colaboración e implicación de todos los agentes para la concienciación de esta problemática actual, se han puesto en marcha las **dos primeras actuaciones del Plan**:

1. Constitución de la Plataforma de Euskadi contra el Despilfarro Alimentario y adhesión de compromiso a un Manifiesto.

La Plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos pretende ser un FORO de intercambio de opiniones en el que participan instituciones, organizaciones, asociaciones, entidades, etc. que, de forma voluntaria y colaborativa, se sumen a esta iniciativa y que tengan la capacidad para intervenir en el diseño e implementación de las actuaciones que se propongan en el futuro Plan de Acción.

En el acto de constitución de esta Plataforma, que tuvo lugar el pasado 3 de octubre, más de 50 entidades de los sectores públicos y privados se sumaron a esta iniciativa mediante la firma de un Manifiesto, en el que se comprometen a participar activamente en las diferentes acciones planteadas en esta iniciativa.

Más información sobre el Plan de actuaciones, la Plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos y sobre el uso del logotipo en: <https://bit.ly/2Pspngv>

KOMIKIA CÓMIC

Iñaki Cerrajería





El chef escocés Jock Zonfrillo, galardonado con el Basque Culinary World Prize 2018

texto R. S. · fotografías B. C. C.

El Teatro Victoria Eugenia de San Sebastián acogió el pasado mes de noviembre la Gala en la que la consejera Arantxa Tapia entregó el Basque Culinary World Prize 2018 al chef escocés Jock Zonfrillo por su labor en defensa de la cultura de los pueblos nativos de Australia y por su trabajo para salvaguardar la tradición culinaria aborigen.



Irabazi du saria Australiako herri natiboen kulturaren defentsan egin duen lanagatik eta sukaldaritzako tradizio aborigena babes-teko egindako lanagatik.

Munduko eragin handieneko hainbat sukaldarik eta nazioarteko adituek osatutako epaimahaia hautatu zuen irabazlea, Joan Roca chefa buru zuela.

Este premio único y global, creado y otorgado por el Gobierno Vasco en colaboración con Basque Culinary Center, distingue a chefs con iniciativas transformadoras que demuestran que la gastronomía puede traducirse en un motor de cambio en ámbitos como la innovación, educación, medio ambiente, desarrollo social o económico, salud o, en general, que impacten positivamente en la sociedad. El galardón se enmarca dentro de la estrategia integral Euskadi - Basque Country, marca que posiciona Euskadi como actor global, referente de excelencia, como modelo de calidad de vida, de cohesión social, de innovación y competitividad.

Zonfrillo impulsa una de las apuestas más interesantes de la gastronomía actual, dedicándose a estudiar y promover una de las culturas más antiguas del planeta, la de los pueblos originarios australianos. Desde una perspectiva abocada al intercambio y a la investigación, aprovecha su restaurante Orana para impulsar el potencial culinario de una herencia ignorada, identificando ingredientes y tradiciones, pero sobre todo transformando conocimiento en oportunidades de desarrollo para estas comunidades.

Desde que en el año 2.000 Australia se convirtiera en su hogar, Jock Zonfrillo ha visitado comunidades remotas buscando ahondar en el conocimiento de tradiciones nativas que pudieran abrirle puertas a la cocina. Desde la creación de su fundación Orana, ha analizado y documentado ingredientes inexplorados. En alianza con universidades e instituciones locales, impulsa la construcción de una base de datos que actualmente cuenta con más de 2 mil productos registrados con potencial culinario.

La dotación económica de 100 mil euros del Basque Culinary World Prize servirá para desarrollar esta base de datos, que documentará hasta 15.000 ingredientes comestibles y que permitirá su producción, comercialización y la creación de nuevas empresas para las comunidades indígenas.

Además, los fondos contribuirán a la construcción de instalaciones de procesamiento y empaquetado de productos, que maximice su tiempo de conservación, valor nutricional y estándar de higiene, posibilitando así un incremento de las ventas; y a la compra de una planta procesadora de marisco, que permitirá que las comunidades indígenas desplazadas, congelen gambas Cherabin y las transporten a la ciudad, para su comercialización.

Durante la ceremonia de entrega del premio, la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras Arantxa Tapia señaló que el sector de la alimentación y gastronomía se consolida como uno de los sectores más importantes en los que Euskadi puede desarrollarse e innovar, teniendo en cuenta el potencial y las capacidades que está mostrando, que alcanza ya un peso del 10% del PIB, y que tiene gran capacidad de generar empleo y proponer nuevos productos y proyectos emprendedores".

Por su parte Jock Zonfrillo expresó en su discurso que se sentía "extraordinariamente orgulloso de haber sido elegido ganador del Basque Culinary World Prize 2018, por un jurado formado por compañeros de la profesión que respeto tanto. Esto hace que el reconocimiento sea aún más significativo. El 100% de la dotación económica-añadió- será invertida en proyectos para la comunidad indígena que tendrán un impacto sostenible y a largo plazo, tanto en la comunidad, como en su seguridad económica. Esto asegurará un cambio positivo en sus propios términos. El mundo gastronómico está impulsado el cambio y el Basque Culinary World Prize es clave para propiciarlo".

Proceso de elección

Jock Zonfrillo fue sido elegido ganador de entre diez finalistas, por un jurado presidido por Joan Roca, chef del Celler de Can Roca (España) y algunos de los y las chefs más influyentes del mundo, como Massimo Bottura (Italia), Gastón Acurio (Perú), Dominique Crenn (Estados Unidos), Yoshihiro Narisawa



Sariak –100.000 euroko diru-saria du– bultzada emango dio Jock Zonfrilloren misioari: komunitate indígena Australiako gainerako gizartearekin konektatzea, haien ondare gastronomikoa merkatatu eta sustatzeko plataformak sortuz.



Anteriores ganadores

El Basque Culinary World Prize se lanzó en 2016 para brindar testimonios sobre la manera en que la gastronomía puede constituir una fuerza transformadora, subrayando la labor de hombres y mujeres emprendedores y con vocación a la excelencia; de gente innovadora y creativa; tenaz, pero sobre todo, comprometida con su sociedad.

En 2017 este premio fue otorgado a la chef colombiana Leonor Espinosa, por la labor que realiza con comunidades indígenas y afrocolombianas para identificar, reivindicar y potenciar tradiciones gastronómicas como motor social y económico. En 2016 la venezolana María Fernanda Di Giacobbe fue merecedora del galardón por la creación de una red de educación, emprendimiento, investigación y desarrollo, en torno al cacao, como fuente de identidad, cultura y riqueza económica; brindando oportunidades a mujeres en situación de vulnerabilidad económica, emponerándolas, capacitándolas y convirtiéndolas en microempresarias del chocolate. www.funleo.org.



Metodo biologikoak lur kutsatuak lehengoratzeko

testua eta argazkia N. T.

Kutsatutako lurra deskutsatzeko gaur egun dauden teknologietako asko teknika fisiko-kimikoetan oinarrituta daude, eta kostu ekonomiko handia dute. Zorionez, azken hamarkadetan mikroorganismoak eta landareak erabiltzen dituzten teknologia biologikoak agertu dira. Landareek metal astunak ateratzeko gaitasuna dute, eta bakterio komunitate batekin elkartu daitezke, eta multzo hori gai da, halaber, kutsatzale organikoak degradatzeko; landareen eta bakterioen konbinazioak potentzial handia dauka, kostu txikiko teknologia biologiko moduan, kutsadura mistoaren ondorioz degradatutako lurra lehengoratzeko, eta ingurumena errespetatzen du.

NEIKER-Tecnalia, Euskal Herriko Unibertsitate-Universidad del País Vascoarekin lankidetzan, lur kutsatuak biologikoki lehengoratzeko metodologia berritziale bat garatzen ari da, aldi berean erabiliz landareak –gehienbat *Brassicaceae* familiakoak, metal astunak ateratzeko ahalmenarekin– eta kutsatzale organikoak degradatzeko mikroorganismoak. Teknologiaren helburua da aldi berean konposatu organikoekin eta metal astunekin kutsatuta dauden lurzuak lehengoratzea, horretarako tratamendu biologikoak erabiliz *in situ*.

Brassicaceae familiako landareak aukeratzeko arrazoia izan dira garrantzi agronomiko eta ekonomiko ezaguna dutela, fro-

gatuta dagoela metal astunekin kutsatutako lurzuak lehengoratzeko gaitasuna dutela, biomasa produzio tasa handia dutela eta, azkenik, ingurune degradatuetan bioerregaiak ekoizteko erabil daitezkeela.

Landareez gain, lur kutsatuan konposatu kimikoak eta produktu organikoak aplikatzen dira (purinak, simaur freskoa eta konpositua, etab.), degradazioa bultzatzeko. Halaber, bakterio degradatzaleei laguntzen dieten beste elementu batzuk ere erabilten dira, desagerrarazten zailenak diren kutsatzaleetara iristeko.

Teknika biologiko horiek lagungarriak dira lurrek beren osasuna eta ekosistemen zerbitzuak emateko ahalmena berreskuratzeko, hala nola nutrienteen birziklapena, materia organikoaren deskonposizioa, karbonoaren bahiketa, uraren arazketa, etab. Ildo horretan, lurzoruko mikroorganismoen ugaritasuna, aktibitatea eta biodibertsitatea erakusten duten parametro mikrobiologikoek potential handia dute lurzoruan osasuna lehengoratzaren adierazle biologiko moduan.

Proiektua Eusko Jaurlaritzaren 2020 Lurra Babesteko Estrategiaren barrian kokatzen da, eta bere xedea da lurraren baliabidea modu efizienteagoan erabiltzea eta “lurzoruan degradazio garbia zero izatea”, Nazio Batuen Desertifikazioaren aurako Borrokaren Konbentzioak planteatzen duen bezala, Rio+20ko helmugen barrian.

Naturan inspiratutako irtenbideak hiri ingurunean klima aldaketari aurre egiteko

testua eta argazkia N. T.

NEIKER-Tecnaliak eta Tecnalia Research and Innovationek gida bat landu dute, “Irtenbide Naturalen eraginkortasuna ebaluatzen eta diseinatzeko Gida, klima aldaketa arintzeko eta horretara egokitzen neurri gisa”. Egitasmoaren helburua da tokiko administrazioei metodologia bat ematea irtenbide naturalen onura ugariak eta eraginkortasuna ebalutzeko, maila lokalaren klima aldaketa arintzeko eta horretara egokitzen neurri gisa; gainera, hirigintza planifikatzeko prozesuetan integratzeko proposamen bat aurkeztu dute.

Gidak azterketa material lagungarria, metodologiak, tresnak eta azterketa kasu baten adibideak eskaintzen ditu, ebidentziak sortu ahal izateko, irtenbide naturalak ezartzeko erabakiak zuzen hartzeko. Eragingo lituzketen onuren kalkulu kuantitatiboak planteatzen dira, muturreko tenperaturei, uholdeak kontrolatzeari, karbonoa harrapatzeari eta biodibertsitateari dagozkiez. Gainera, hainbat eskala proposatzen dira –auzoa eta hiria–, eta naturan oinarritutako irtenbideek eskaini lezaketen onura bakoitzaren balorazio individuala zein integratua aurkezten da.

Klima aldaketaren gaur egungo testuinguruan, ezinbestekoa da plangintza urbanistikoaren aldaketa hura arintzera eta egokitzera zuzentzea. Ildo horretan, irtenbide naturalak naturan inspiratzen diren interbentzioak dira, eta naturaren sistema konplexuen ezaugarriak eta prozesuak erabiltzen dituzte, hala nola karbonoa gordetzeko ahalmena eta uraren fluxua erregulatzea, gizarteei laguntzeko ingurumen, gizarte eta ekonomiaren erronkei aurre egiteko, modu jasangarrian (besteak beste, muturreko gertakarien ondorioen arriskua murriztea, pertsonen ongiztea hobetzea eta hazkunde berde sozialki inklusiboa lortzea). Irtenbide naturalen adibideak dira estalki edo fatxada begetalak, eta beste elementu natural batzuk, espazio publikoko azpiegitura berdeak eta urdinak, udalerrietako parke eta natura gunekin konektatuta.

Gida NaturAdapt proiektuan kokatuta dago, Trantsizio Ekologikorako Ministerioaren babesia dauka, Biodibertsitate Fundazioaren bitarbez.



Txmin-Eneako adibide praktikoa Donostian

Proiektuan, gainera, kasu praktiko bat landuko da Txomin-Enean, Donostian. Eremu hori Urumea ibaiaren arroan dago, eta, horrenbestez, espazioak hiriaren etorkizunerako aukerak eskaintzen ditu eta garrantzi handiko potentzial paisajistikoa eta ekologikoa dauka. 2017an eraldaketa urbanistiko bat ekin zitzaion. Bere oinarriaren zegoen urbanizazioaren lur arraseko maila orokorra goratzea, urtez urte auzoak nozitzen dituen uholdeak saihesteko. Maila igota, urbanizazioaren beraren esparruan eta ibilguaren esparruak mugatuko dira, ibaiertzaldeko gertatzen diren uholdeetarako lautada moduan utzita.

Gida Donostiarra klima aldaketara egokitzen Batzordean kontrastatu da, baita Iraunkortasunaren aldeko Nafarroako Tokiko Erakundeen Sarearekin batera ere.



Control de la paratuberculosis bovina en Euskadi mediante vacunación

texto y fotografía N. T.

NEIKER-Tecnalia junto con los Servicios de Ganadería de las Diputaciones Forales de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa ha llevado a cabo durante más de una década un ensayo de campo para el control de esta enfermedad. El objetivo de este proyecto ha sido mantener la productividad de las explotaciones ganaderas afectadas por esta micobacteriosis.

La paratuberculosis es una enfermedad de distribución mundial que afecta a muchas especies, pero principalmente a los rumiantes. A partir de la revisión de diferentes estudios publicados se puede decir que entre el 25% y el 65% de las explotaciones de bovino lechero se ven afectadas por esta enfermedad. Estos datos son orientativos, ya que los estudios se

han llevado a cabo en diferentes países y se han empleado distintos criterios técnicos para su estimación. El agente que produce esta enfermedad es una bacteria llamada *Mycobacterium avium* subespecie paratuberculosis (Map). Esta micobacteria posee una compleja pared que le confiere una resistencia extraordinaria y le permite sobrevivir en situaciones extremas. Una característica de esta enfermedad es la lentitud con la que progresá. Los animales afectados eliminan la bacteria principalmente con las heces lo que hace que se disemine con facilidad. Los animales más susceptibles a la infección son los jóvenes, pero los primeros síntomas no aparecen hasta después del primer parto, precisamente cuando los animales empiezan su vida productiva. Esto hace que la rentabilidad de las explotaciones se vea comprometida.

El control de la paratuberculosis bovina en la actualidad se basa en dos estrategias: la detección de los animales infectados mediante técnicas de laboratorio para proceder a su sacrificio en matadero, y la mejora del manejo para evitar el contagio de los animales jóvenes. Existe una tercera estrategia, la vacunación. La primera de estas estrategias es cara tanto por el coste de los análisis como por la necesidad de eliminar un número elevado de animales. La segunda estrategia por sí sola es poco efectiva, aunque totalmente recomendable como apoyo a las otras dos, ya que es necesario ser extremadamente cuidadoso con las pautas de manejo para obtener resultados a muy largo plazo. Finalmente, la vacunación es la estrategia que tiene un mejor balance coste-beneficio, pero su aplicación en ganado bovino dificulta el diagnóstico de la tuberculosis, enfermedad sometida a campañas oficiales de erradicación. Por esta razón, la vacunación frente a paratuberculosis en ganado bovino no está autorizada en el estado. Sin embargo, la baja prevalencia de la tuberculosis bovina en la CAE (< 0,1% de explotaciones afectadas), junto con el problema acuciante que suponía la paratuberculosis para algunas de nuestras explotaciones, hizo que se pusiera en marcha un ensayo de campo tras la obtención de las autorizaciones pertinentes. Durante estos años han participado en este ensayo 29 explotaciones, 21 de ellas

Una característica de esta enfermedad es la lentitud con la que progresá. Los animales afectados eliminan la bacteria principalmente con las heces lo que hace que se disemine con facilidad. Los animales más susceptibles a la infección son los jóvenes, pero los primeros síntomas no aparecen hasta después del primer parto, precisamente cuando los animales empiezan su vida productiva. Esto hace que la rentabilidad de las explotaciones se vea comprometida.

siguiendo un plan de control basado en la vacunación y las 8 restantes un plan basado en la detección mediante técnicas de laboratorio y eliminación de positivos. Los resultados obtenidos confirman que el control de la paratuberculosis mediante vacunación es la mejor estrategia. Dejan de aparecer animales con síntomas clínicos inmediatamente tras la aplicación de la vacuna y se reduce de forma drástica el número de animales excretores de la bacteria, lo que redundá en una menor contaminación ambiental y un menor riesgo de contagio. En base a los resultados del último muestreo anual llevado a cabo en 2017, en el 86% de las explotaciones vacunadas no se detectaron animales excretores mediante el análisis de las heces. Además, el 66% de las explotaciones que entraron en el estudio antes de 2012 llevan cinco años o más siendo negativas en los análisis anuales de muestras fecales. Esto último hace pensar que no sólo el control sino también la erradicación de la enfermedad es factible en un periodo relativamente corto de tiempo y con un coste asumible por los ganaderos. En cualquier caso, en la elección del programa de control siempre debe tenerse en cuenta el historial clínico de la explotación y la prevalencia de la enfermedad en base a los resultados de laboratorio, las limitaciones comerciales que puede suponer la vacunación y, sobre todo, la situación epidemiológica en la zona respecto a la tuberculosis.

En un momento en el que la rentabilidad de las explotaciones ganaderas depende de pequeños márgenes, invertir en mejorar el estado sanitario de los animales es una buena decisión. El gasto que supone el diagnóstico de laboratorio o establecer buenas pautas de vacunación se ve ampliamente recompensado por una reducción en las bajas y por una mayor productividad de los animales.

Neikerek mahasti atlantikoetan mahastizaintza iraunkorra sustatzen du, fitosanitarioak murritzuz

testua N. T. · argazkiak N. T. / M. A.



NEIKER-Tecnalia Gesviña proiektuan parte hartzen ari da, eta proiektu horren helburua da, hain zuzen, mahasti atlantikoaren mahastizaintza iraunkorra sustatzea, fitosanitarioen erabilera murritzuz, sektorea aplikazio rako ekipamenduak kalibratzeko trebatuz eta higadura arintzeko eta jarduera biologikoa zein lurzoruaren emankortasuna hobetzeko landare estalkiak erabiliz, eta, hala, herbizidak gutxiagotu edo desagerraztea.

Euskadin, txakolin lursail batean gauzatuko dute Gesviña proiektua, eta lortutako emaitzak hiru Jatorri Izendapenetara estrapolatzeko modukoak izango dira: Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina eta Getariako Txakolina; izan ere, hiruretan antzekoak dira nekazaritza eta klima baldintzak, bai eta mahastian izan ohi diren arazoak ere.

Espero diren emaitzen artean, nabarmentzekoak dira, batetik, gaixotasunen kontrolerako sintesi kimikoko fitosanitarioak ez diren beste produktu batzuk aurkitzea, eta mahastizain ugarik

horiek aplikatzea; eta, bestetik, ekipoak zuen kalibratuko dituzten mahastizainen kopurua ugaritzea. Era berean, gure klima baldintzetara egokitutako landare estalkiak ebaluatzea espero da. Eta, azkenik, mahasti atlantikorako praktika onen eskuliburu bat idatzi, eta emaitzak sektoreko eragileen artean banatuko dira.

Mahasti atlantikoen ohiko arazoak

Mahasti atlantikoek hainbat arazo izan ohi dituzte; esaterako, hauek: minifundismoa, plubiometria altua eta temperatura leunak, eta horiek guztiek tratamendu fitosanitarioak areagotzeko premia dakarte (batez ere, fungizidak); orografia malkartsua, higadura bultzatzen duena; kobrearen erabilerarekiko gehiegizko mendekotasuna (batez ere, erabilera mugen eta lurzoruan kutsadurarekin lotutako arazoak dituzten eredu ekologikoean); eta batez besteko adin handi samarra duten mahastizainak, kontrolerako teknika berri iraunkorrak aplikatzeko zailtasunak dituztenak. Gainera, mahastizaintza ustiategi atlantikoek

berezkoak dituzten baldintzak are zailagoa egiten dute legediak eskatutako aldaketak gauzatzearena, zeina geroz eta murriztaleagoa den produktu fitosanitarioen erabilera dagokionez. Azken urteetan, aldatzen ari da egoera; izan ere, gazteak ari dira mahastizaintzaren munduan sartzen, eta horiek iraunkortasun irizpideen araberako laborantza egiten dute. Ardo ekologikoen eskaera geroz eta handiagoa denez, eta sintesi kimikoko produktu fitosanitarioen erabilera dauden geroz eta murrizketa handiagoak direla tarteko, produktu alternatiboak ikertzen hasi dira, ingurumenarekin errespetu handiagoz jokatzen dutenak, eta laborantza teknika berrietara eramango gaituztenak; hala nola landare estalkiak, lurzorua narriaduratik babestu, eta karbono isurbide gisa jokatzen baitute. Arrazoi horiek direla tarteko, beharrezko da sektoreko kideei erabateko kontzientzia harraraztea euren mahastizaintza jardunak alda ditzaten, labrantza iraunkorragoa gauzatze aldera.

Gesviña proiektuak honako hauetara bideratuko ditu bere emaitzak: upategietara eta mahastizainetara; Jatorri Izenda-

pena arautzen duten kontseiluetara; nekazari eta ustiapen zein eraldaketa enpresetara; eta nekazaritzarekin, ingurumenarekin eta landa garapenarekin zerikusia duten administrazio publikoetara.

Autonomia erkidegoaz gaindiko taldea

Gesviña taldeak, hots, mahasti atlantikoetan kudeaketa iraunkorra gauzatzeko helburua duen autonomia erkidegoaz gaindiko taldeak, Galizia, Asturias eta Euskal Herriko eskualdeak barne hartzen ditu. Mahastizaintzako eta ardogintzako Arousana Sozietate Kooperatiboa (Paco&Lola Upategia) enpresak koordinatzen du, eta NEIKER-Tecnaliak ez ezik, honako hauek ere parte hartzen dute: Elikagaien Kalitateko Galiziako Institutua (INGACAL), Asturiasko Printzerriko Nekazaritzako Elikagaien Ikerketa eta Garapenerako Eskualdeko Zerbitzua (SERIDA), Cangasko Kalitezko Ardo Elkartea (Cangas Jatorri Izendapena) eta Galiziako Unibertsitate-Enpresa Fundazioa (FEUGA).



Los retos del sector forestal vasco

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

La crisis fitosanitaria desatada en verano de 2018 en los pinares vascos ha puesto de manifiesto, entre otras cosas, la fragilidad del sector primario. El impacto generado entre propietarios y gestores forestales les ha puesto en guardia y les ha enseñado que el futuro va a ser muy distinto.



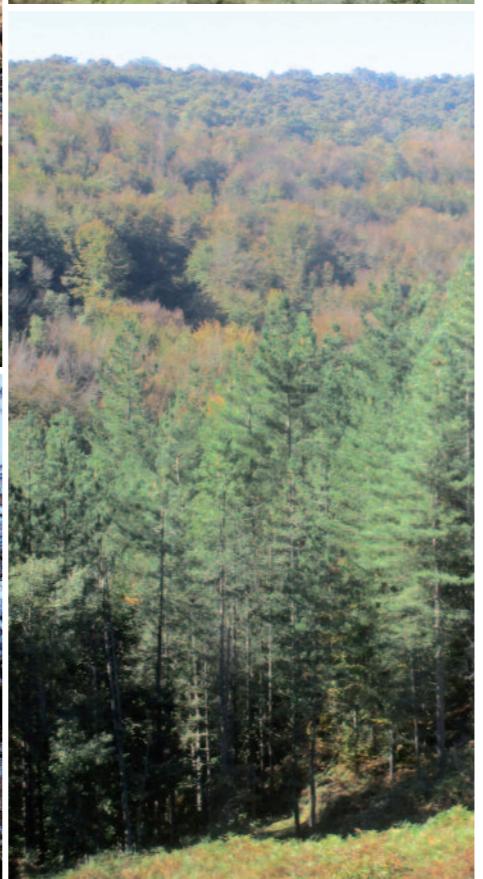
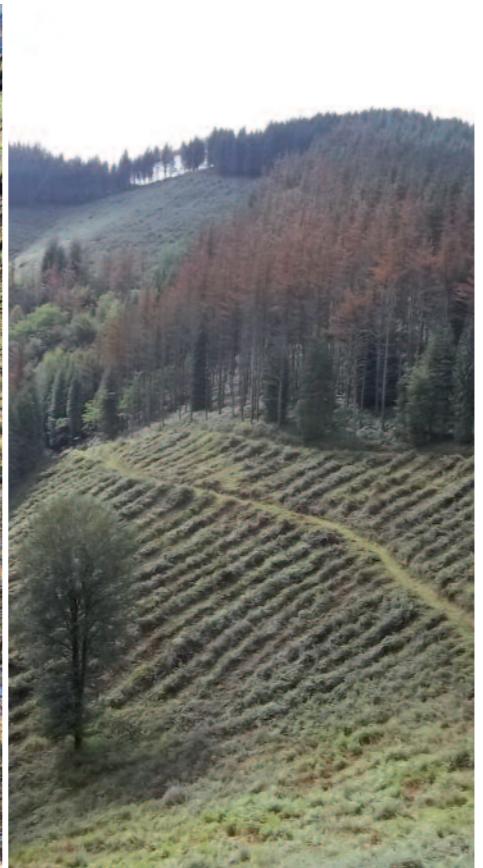
Los riesgos

Existe una serie de riesgos forestales recurrentes a los que hay que enfrentarse. Los avatares del mercado de la madera, los incendios forestales, las tormentas, las heladas, las plagas o enfermedades,... son fenómenos más o menos periódicos que causan quebraderos de cabeza a los que invierten su dinero y su tiempo en el monte. Estos riesgos no sólo afectan a especies introducidas y a masas forestales plantadas, sino también a especies autóctonas y a bosques naturales. Hay muchos ejemplos. En Centroeuropa el volumen de madera afectado en 2018 por catástrofes ha ascendido a 51 millones de m³, casi el doble que al año anterior. De este enorme volumen, cerca de la mitad ha sido causado por vendavales (por ejemplo, la tormenta "Friederike" ha supuesto la pérdida de 17 millones de m³ en Alemania) y el resto por ataques de insectos escoítidos, que han abundado en arbolaos de pícea debilitados por derribos y por sequía estival.

Hace pocas semanas, una sola tormenta derribó entre Italia y Austria un volumen cercano a 15 millones de m³ y aún es pronto para estimar los daños que, a causa de la abundancia de árboles caídos, van a causar los escolítidos en esos bosques de coníferas dañados. Como sucedió en los vendavales de Aquitania (1999 y 2009), este tipo de catástrofes no sólo supone la ruina de muchos montes, sino que producen un enorme y prolongado impacto en el mercado de la madera en los montes no afectados y en las regiones cercanas, debido al gran volumen de oferta de madera generada y a la caída de los precios. Actualmente, nuestras masas forestales están rodeadas de riesgos. Por el oeste, el nematodo del pino y diversos organismos defoliadores del eucalipto se encuentran al acecho. Por el este, la enfermedad de la *Chalara fraxinea* se va acercando año a año, después de arrasar los fresnos de los países atlánticos, tal y como hace un siglo llegaron las enfermedades del oídio del roble y la tinta del castaño.

Desde 2004 los pinares vascos ya sufrieron la crisis causada por el chancre o cáncer del pino, causado por el hongo *Fusarium circinatum*, declarado patógeno de cuarentena en Europa. La bibliografía francesa además anuncia la cercanía de dos hongos defoliadores en coníferas: la banda roja en las plantaciones de pino laricio de Córcega y la banda marrón en pino radiata. Visto lo que ha pasado en otros países productores de madera de pino radiata (Nueva Zelanda, Chile) parece raro que no hubiéramos sufrido antes una crisis como la actual. Tampoco hay que echar toda la culpa a los hongos y a las enfermedades. El descenso en la superficie de pino radiata, sobre todo de pinares jóvenes, ya viene siendo anunciado por los sucesivos Inventarios Forestales del País Vasco. Desde el máximo alcanzado en el mapa forestal de 1986, con 163.000 ha, se ha perdido una cuarta parte de esa extensión, a un promedio de 1.300 ha/año de descenso de esos pinares.

BASOGINTZA FORESTAL



“En el Hemisferio Norte no hay más regiones productoras de pino radiata que nuestro territorio”

Sin embargo, el mayor riesgo al que se enfrenta nuestro sector es el abandono de la gestión forestal. Después de miles de intensa explotación de los montes vascos, dejar los montes a su suerte, como propugnan algunos, supone una vía directa hacia el desastre. Si los cerca de 20.000 propietarios forestales vascos, ya bastante afectados por el peso mismo, el minifundismo, el envejecimiento y las trabas administrativas y legislativas, se despreocupan de invertir y vigilar sus montes, se podría llegar a la situación que podemos contemplar en los telediarios. Y la mejor receta frente al abandono es la rentabilidad económica.

Las oportunidades

Algunos autores citan a la globalización como un riesgo para muchos sectores productivos de un país. Sin embargo, esta globalización no debe asustar a los productores de madera y productos forestales del País Vasco, sino que debe ser contemplada como una oportunidad debido a la variedad de los tipos de madera que actualmente ofrecen. En el Hemisferio Norte no hay más regiones productoras de pino radiata que nuestro territorio y la cadena de valor de la madera vasca está especializada en esta especie, pero otros tipos de plantaciones y bosques naturales van poco a poco aumentando el volumen y la calidad de su madera y las industrias transformadoras se van adaptando a esa oferta. Esta variedad en las masas forestales vascas va acompañada en un equilibrio entre coníferas y frondosas, entre plantaciones y bosques de origen natural y entre montes privados y públicos. Ese equilibrio favorece la existencia de una elevada biodiversidad en nuestros montes y en una gran capacidad de generación de bienes y servicios ecosistémicos: captación de carbono, agua potable, paisaje, micología, caza y pesca,...

El dinamismo de los propietarios priva-

dos y públicos del País Vasco no se limita al pino radiata. Existe un amplio elenco de especies plantadas, coníferas y frondosas, con el fin principal de producir madera. Los montes más productivos están sujetos a planes de gestión e incluidos en la certificación PEFC, lo que supone una garantía de gestión forestal sostenible y de generación de distintos bienes y servicios para la Sociedad. Otra ventaja actual del sector forestal vasco es la elevada cantidad de existencias maderables en sus montes. Según los primeros datos proporcionados por el vuelo LiDAR 2017, se estiman unas existencias totales cercanas a los 30 millones de m³ de pino radiata, unos 3 millones de m³ de eucalipto y unos 12 millones de m³ de otras coníferas. Se trata de cifras nunca antes alcanzadas desde que se tiene registros históricos y garantizan un adecuado suministro de materia prima local a las industrias de 1^a y 2^a transformación.

El País Vasco es deficitario en multitud de recursos naturales, salvo los generados en masas forestales. Es cierto que nuestro sector forestal adolece de problemas estructurales, como el minifundismo o las fuertes pendientes de los montes, pero siempre ha sido creador de riqueza.

Es buen momento para reivindicar el Plan Forestal Vasco 1994-2030, que ya ha superado su ecuador (disponible en http://www.euskadi.eus/plan_vasco_forestal/web01-a2nekabe/es/). Durante la elaboración de este Plan se pensó en incluir un apartado dedicado a la concentración forestal, pero el fuerte arraigo de la propiedad familiar hizo desechar esa idea. Tal vez la situación actual, con muchos herederos “urbanizados” y despegados de las propiedades forestales de la familia, sea buen momento para recordar alguna de las soluciones planteadas en dicho Plan. Dentro de su Directriz II.1. Agrupación forestal para la

gestión se planteaba la Acción II.1.1. Gestión conjunta de propiedades e infraestructuras forestales. En ella se proponía la delimitación de subcuenca hidrográficas como unidades de gestión que pudieran sufrir problemas comunes (abandono, problemas de saca, riesgos naturales, erosibilidad,...) y en los que se pudieran aprobar Planes de Gestión Conjunta de Propiedades Forestales Particulares. El fin de esos planes sería gestionar conjuntamente y con visión empresarial, tal y como propone la empresa Basoekin para los montes de sus socios, pero con un firme apoyo de la Administración forestal (ayudas fiscales, declaración de montes protectores o de Utilidad Pública si fuera procedente). Los propietarios de esos terrenos seguirían manteniendo su propiedad y podrían recibir unas rentas económicas a cambio de su cesión temporal.

La puesta en marcha en 2012 del PEMA-Plan Estratégico de la industria de la Madera de Euskadi y la creación en 2015 de Baskegur-Asociación profesional del sector forestal madera, incluyendo a las tres Asociaciones de propietarios forestales, han supuesto dos hitos recientes en la organización del sector forestal vasco y en la implementación de soluciones coordinadas ante los riesgos actuales.

En estos tiempos revueltos en los que muchos propietarios forestales se plantean su futuro, es el momento de no caer en el desánimo, de mantener al pino radiata como objetivo en sus mejores zonas y de plantear soluciones innovadoras. Es lo que están haciendo muchos propietarios: por propia iniciativa están buscando remedios novedosos a la enfermedad del pino o están probando nuevas especies forestales alternativas. Ya lo dijo el gran Alfred Einstein: “Si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo”.

Recorrido por Sierra Salvada

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



La Sierra Salvada, Sálvada o, en euskera, Gorobel mendilerroa, es una cadena montañosa repartida entre Álava, Burgos y Bizkaia. Constituye una alargada sucesión de cortados calizos orientados hacia el norte y una suave orografía dominada por pastos montanos hacia el sur. No cuenta en su interior con núcleos habitados, salvo las txabolas o "txaulas" habitadas temporalmente, pero desde hace milenios mantiene una marcada tradición pastoril.



En la página anterior, bollo de nubes cubriendo la sierra desde Salmantón.
En esta página, pista de ascenso a la sierra por la parte alavesa y refugio de La Cobata.

Un poco de Historia

El trabajo de Jesús María Garayo Urruela titulado *Sierra Salvada: conflictos entre alaveses, burgaleses y vizcaínos* (1990) pone de manifiesto el valor histórico de estas montañas y también los seculares litigios sobre su propiedad. Formando parte de la divisoria de aguas cantábrico-mediterránea, cuenta con diversos pasos tradicionales entre la Meseta castellana y la costa cantábrica (Peña Orduña, Portillo de Aro, puerto Angulo). Los hallazgos de estaciones dolménicas en las cumbres de la Sierra Salvada, como los dólmenes de Añes, Menoyo, Santa Olaja (Mena) y Campas de la Choza (Orduña), demuestran el antiquísimo uso ganadero de esta Sierra.

Se desconoce el origen histórico de la propiedad, posesión y derechos de diversos pueblos de la tierra de Ayala en Sierra Salvada y del propio término "Salvada". Garayo cita un documento del siglo IX que recoge una serie de concesiones por parte del Conde Diego al monasterio de Añes citando en varias ocasiones el término "Salvada" para identificar los límites de concesiones del Conde. El término puede proceder del euskeru ("Zail-sal" =pastizal), de antiguas batallas en las que los supervivientes se veían salvados al alcanzar estos montes o, incluso, del mítico monte Salvat, donde se dice que los Caballeros Templarios escondieron el Santo Grial.

A pocos kilómetros al sur de Sierra Salvada, pero muy cerca del límite alavés, se levanta en un meandro del río Jerea la ermita templaria de San Pantaleón de Losa (Burgos). Toda esta zona de Obarenes-Valdegobia-Añana está llena de vestigios templarios, constituyendo el origen del Condado de Castilla y hasta de la lengua castellana, con los Manuscritos encontrados en el Monasterio de Santa María de Valpuesta como máximo exponente.

El Grupo de Montes de Utilidad Pública del Catálogo de Álava nº 2-3-27-29-82-86-87, con cerca de 1.900 ha en conjunto, supone el núcleo central de la sierra y alberga la mayor parte de las chabolas o txaulas de "pastores de palo". Al sur limita con Burgos y al este colinda con la zona de La Ponata, un pequeño monte de pastores de Orduña, el MUP de Bizkaia nº108 denominado "Pico de Iturrigorri eta la Barrerilla" y propiedad de la Junta de Ruzabal.

La Antigua Hermandad de Ayala y Comunidad de Sierra Salvada es la entidad propietaria de este Grupo de Montes y la encargada de aprobar la ordenanza que regula el aprovechamiento y disfrute de pastos en la parte alavesa. Todos los vecinos de Ayala, Amurrio, Okondo, Lezama y de cuatro pueblos de Artziniega que forman la Junta de Ordunte pueden disfrutar de los pastos de Sierra Salvada si reúnen determinadas condiciones.

IBILBIDEAK RECORRIDOS



Se puede afirmar que Sierra Salvada es el territorio vasco más pirenaico en su aspecto. Su paisaje reproduce a pequeña escala muchas características de las montañas pirenaicas calizas: aspecto agreste desde el valle de Ayala/Aiara, ausencia de plantaciones de coníferas, fuertes desniveles, repisas calizas orientadas a la umbría y praderas de montaña hacia el sur, deslizamientos de tierras y de roca e incluso riesgo de aludes en zonas de cabecera. Sus bosques están formados por las mismas especies que predominan en el sur del Pirineo: haya y pino silvestre en las zonas más altas y encinas, quejigos y robles en las zonas más bajas. Sólo faltan el abeto y el pino negro, especies que no se sabe cuándo ni por qué causa desaparecieron. Por tanto, parece justificado que OPCC y FORESPIR hayan incluido a esta sierra en el extremo oeste de la que consideran cartográficamente como zona pirenaica.

El itinerario propuesto

La ruta propuesta transcurre en su totalidad por distintos montes alaveses de Utilidad Pública y por el espacio ZEPA de la red Natura 2000 denominado ES0000244 Gorobel mendilerra/Sierra Sálvada. Es una ruta un poco larga y trabajosa, con el peligro añadido de tener que pisar tramos rocosos, embarrados o de encontrarse con niebla o con mastines, pero el espectacular paisaje merece la pena.

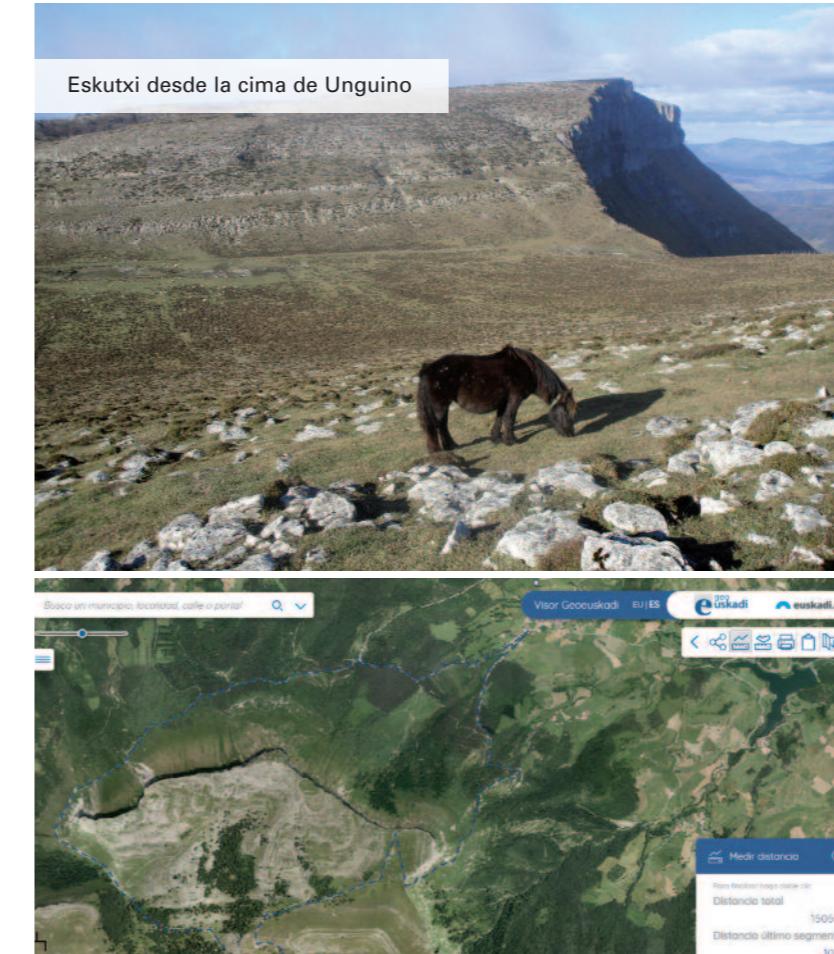
Se aconseja comenzar el itinerario desde Salmantón (cota 415). A este pueblo se puede llegar mediante la carretera A-624 de

Amurrio a Balmaseda y, en el cruce de Murga, tomando la carretera A-3618 que pasa por el pantano de Maroño y muere en el pueblo de Salmantón, donde se puede dejar el coche. Una forma sencilla de ir ascendiendo es seguir la pista afirmada que, naciendo en el pueblo de Menoio, discurre en dirección suroeste y permite alcanzar el Portillo de Aro (cota 990) tras una longitud de unos 6,5 km. Esta pista es la que los pastores alaveses suelen recorrer en vehículo para alcanzar desde la Sopeña la conocida majada o zona de txabolas de La Cobata, rodeada de hayedo y praderas montanas (cota 1.050).

Ahora, dependiendo de las fuerzas en las piernas y de la climatología (viento, niebla o nieve), se puede ascender por la roca caliza a la cima de Eskutxi (cota 1.185) y luego a la de Unguino (cota 1.105). La otra opción, más sencilla, es seguir la misma pista, pero en dirección noreste y pasando por el refugio de La Cobata para llegar al pozo de Unguino (cota 1.015).

Esta zona llana entre Eskutxi y Unguino es muy interesante por sus atractivos: las vistas del valle y de los cortados, los pozos o áreas húmedas, las cuevas y simas, el conocido "ojo" del Unguino ... pero hay que tener cuidado con el viento y con los resbalones, porque un mal paso puede suponer una caída mortal.

Cuando ya se ha disfrutado lo suficiente, toca bajar al valle de nuevo. El camino mejor marcado es el que parte del Portillo de Ataxa (valga la redundancia), aunque puede haber tramos muy peligrosos por el desnivel, la roca y la humedad. El pisoteo del



ganado complica el seguimiento del trazado correcto del sendero y puede confundirnos, pero siempre hay que descender en dirección norte. Así llegaremos a una pista en la zona de La Hayuela (cota 650), que nos devolverá al pueblo de Salmantón. Habremos recorrido una ruta circular por puro placer etnográfico y montañoso, una ruta que en el pasado tenían que recorrer a pie los pastores y sus familiares por pura necesidad, buscando las cabezas de ganado perdidas, subiendo alimento a las txabolas o bajando leche y queso de la sierra. Hoy en día, a pesar de las ventajas técnicas disponibles (acceso motorizado, buenas construcciones, agua potable), el número de pastores va disminuyendo por la baja rentabilidad económica, por la dedicación que requiere este trabajo y por falta de relevo generacional. Las ovejas latxas van retrocediendo y las matas de brezo van avanzando. La secular amenaza del lobo es únicamente un problema más, pero no la causante del retroceso de esta actividad pastoril. Hoy sólo queda un puñado de pastores, de elevada edad media, aunque con muy buena memoria. Existe abundante información escrita y visual sobre esta sierra y sus gentes. El reciente documental "Los últimos pastores de Sierra Salvada", de José Luis Urrutia (2018), resulta muy recomendable como testimonio histórico de una actividad milenaria que está desapareciendo poco a poco y justo delante de nosotros. Una época que se va y nos deja una toponomía y un paisaje como recuerdo. Disfrutemos del paseo, de esta gente y de estas montañas, porque no sabemos qué futuro les aguarda.



Descripción

El avión roquero es una pequeña ave de la familia de las golondrinas, que no sobrepasa los 14,5 - 15 cm de longitud. La zona dorsal de su cuerpo es de un tono uniforme pardo-grisáceo, que se oscurece en las alas. La cola es marrón oscura y las plumas caudales centrales en su parte superior lucen una mancha blanca ovalada. El pico nos es muy conspicuo, corte y de color negro. Tienen una aspecto más robusto que el avión zapador, se diferencia de éste es na mancha cuneiforme oscura que presenta bajo el ala desde la axila al ser observado en vuelo. Las partes inferiores adquieren un color blanquecino ahumado o arena claro, y su cola posee un perfil cuadrado. Los ejemplares jóvenes son similares a los adultos, aunque en la zona ventral tienen un rayado difuminado y una tonalidad base con un ligero matiz pardo rojizo.

Hábitat

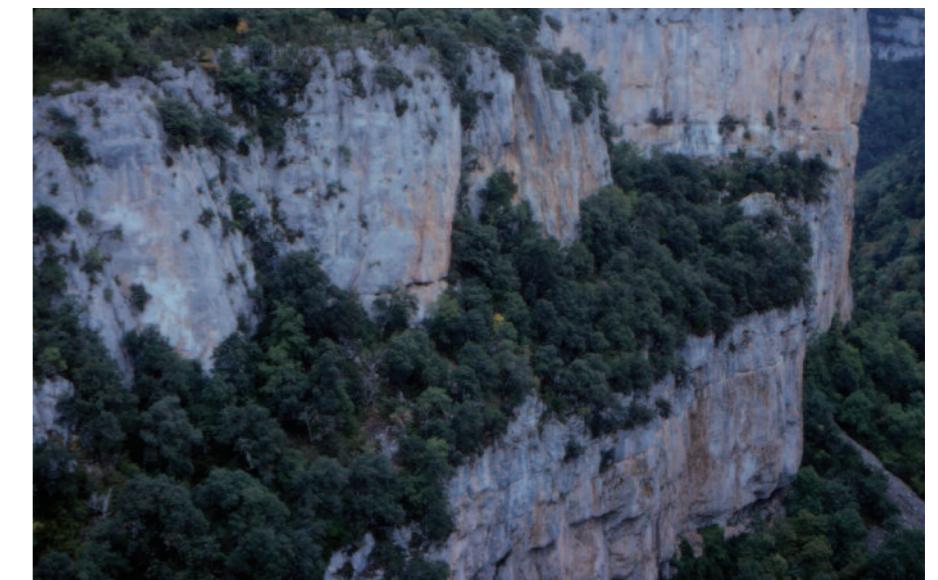
Como su nombre indica es una especie propia de cortados rocosos situados en áreas de montaña. Parece mostrar preferencia por asentarse en cantiles de orientación meridional, de extensión muy variable, desde 30 - 40 m hasta cortados de varios cientos de metros de pared. Algunos incluso ligeramente extraplomados. Puede observarse también en entornos de origen artificial como cantejas y grandes construcciones humanas de piedra.

Alimentación

Estrictamente insectívoro, captura pequeños insectos voladores como moscas, mosquitos, avispas, lepidópteros de escaso tamaño. Es habitual observar a los aviones roqueros dando ágiles giros en vuelo para alimentarse en la proximidad de las paredes rocosas donde habitan.

Reproducción

Es una especie migratoria parcial que llega a nuestras latitudes a finales de febrero o comienzos de marzo, procedente de su área de invernada en el continente africano. Durante su periodo migratorio se une a otras especies afines como aviones comunes, aviones zapado-



Los roquedos son utilizados por esta especie para establecer sus colonias de cría.

res o golondrinas. A lo largo de la primavera los individuos se agrupan en pequeñas colonias de cría formadas generalmente por un reducido número de parejas, mostrando gran fidelidad al área de reproducción y sus inmediaciones. Aquí permanecen hasta comienzos de noviembre, momento en el que inician la migración hacia el sur. El nido es de estructura muy abierta, construido con barro en forma de media taza y tapizado con pelusa, plumón y materia vegetal. Está fijado en pequeñas oquedades y grietas en lo alto de las paredes lisas de roquedos y acantilados. Siempre en lugares resguardados de las inclemencias climáticas, protegido de la lluvia y de la acción directa del sol. La primera puesta suele realizarse en la segunda mitad de mayo y consiste en 3 - 5 pequeños huevos blancos salpicados de diminutas manchas. La hembra se encarga de la incubación durante dos semanas, tras la eclosión los polluelos permanecen en el nido a lo largo de casi un mes, que abandonan con buenas aptitudes de vuelo.

Distribución

A escala continental se distribuye por el sur de Europa, limitándose a países del entorno circundante, sur de Francia, Italia, Suiza, Grecia y Turquía. Por el este su distribución alcanza los

grandes macizos montañosos del Asia central hasta China. En nuestro ámbito geográfico se encuentra en todas las sierras de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa que posean cortados rocosos. Ausentándose de zonas muy humanizadas como son los valles de la mitad norte del territorio y comarcas orográficamente inapropiadas como la Llanada Alavesa. Ocupa casi la totalidad de la Península Ibérica, salvo algunas áreas de noroeste de Galicia y occidente de Portugal.

Estatus y conservación

Se puede considerar como una especie relativamente abundante en aquellas áreas propicias de cría, como son los cortados de Sierra Salvada. Su presencia es localizada a consecuencia de sus especializados requerimientos de hábitat reproductivo, aunque la tendencia de sus poblaciones parece ser estable. Está clasificada como "no amenazada" según el Catálogo vasco de Especies Amenazadas". A nivel peninsular y europeo su estatus se considera como seguro.

Texto

Mª Elena Potes
ilustración y fotografía
Conrado Tejado Lanseros
Instituto Alavés de la Naturaleza

ERREZETA RECETA



Euskal Sagardoa

Euskal Sagardoa %100 bertako sagarrarekin dago egina. Eusko Labela duten produktu guztiaren bezala Euskal Sagardoa ekoizteko betar behar diren zehaztasun guztiak produktuaren araudi teknikoan daude jasota. Aipatu araudia sagar ekoizleek, sagardo egileek, teknikariek, HAZIko ardu- radunek eta Administrazioen ordezkariek osatutako lan talde batek egin dute. Orain, HAZIri egokituko zaio produktu horren kontrol eta egiaztapen lanak egitea.

Norabide horretan azpimarratu behar da marka publiko eta ofizialen kontrol sistemek funtzionatu eginten dutela, eta ikusiko balitz araudia ez dela betetzen ondorioak hartuko lirateke, eta behar diren neurriak hartuko lirateke.

Produktua kontrolatzeko lanez gain produktuaren promozio lanak ere egingo dira, merkatuan nabarmentasuna lortzeko, Euskadiko nekazaritza eta arrantza sektoreari balioa emanez.

Horrela ezagutzen da

Euskal Sagardoa, Eusko Labela duten produktu guztiak bezala, hasieratik bukaeraraino kontrolatua egongo da. Alde batetik, sagarraren ekoizpena kontrolatu da, ekoizleak ikusku dira, eta horien sagardi eta sagarrak kontrolatu dira. Araudiak bestalde adierazten du nola garraiatu behar den sagarra sagardotegietara, eta azkenik sagardoa nola egiten, ontziratzen eta etiketzen den ere jasotzen du.

Sagardoak Eusko Label bereizgarria izateak gauza nagusi bat bilatu nahi du, prozesu osoa indartzea. Alegia, Ekoizpena, elaborazio eta kontsumoa bultzatzea. Garbi eduki behar da katea guzia eduki behar dela kontuan eta batez ere produktu bat indartzerakoan bertako ekoiezpenaren alde egin dela. 100%ean babestea bertako sagarrarekin egindako produktua.

Kalitate kontrola

Produktu-azterketa ugari egiten ditu hainbat laborategi eta unibertsitatetan. 15 ezaugarri aztertzen dira guztira, besteak beste azidotasuna, alkohol-maila, pH, azido malikoa, azukreak, errautsak eta fenolak.

Azken proba, ordea, kalifikazio-batzordeak egiten du. Batzorde horrek produktua dastatzen du eta bere ezaugarri organoleptikoak balioesten ditu, ikusmenaren, usaimenaren eta dastamenaren aldetik.

Hainbat hartziduraren ondoren sagar-muztioa sagardo bihurtu denean, sagardogileak eta HAZIko teknikariek era- bakiko dute produktua botilaratzeko unerik egokiena zein den. Sagardoa botilaratzeko teknologiak asko aurreratu dira, eta gaur egun, sagardotegi guztiak azken belaunaldiko makinak dauzkate botilaratzeko.

Eusko Labela duen Euskadiko Sagardoa onetsitako botila batean ontziratzen da. Horri esker, produktua erraz identifika daiteke, eta behar bezala babestuta dago argiak hondatu ez dezan. Ziurtatutako produktuaren identifikazioa eta etiketatzea ere Kalitateak gainbegiratzen ditu. Zenbakitura eta kontrolatuta dauden etiketak erabiltzen dira horretarako.



Cocochas de bacalao en salsa verde de sidra

1

Ingredientes

- 1 kg. de cocochas frescas de bacalao, de tamaño uniforme
- Dos dientes de ajo
- Un ramillete de perejil fresco
- Guindilla roja
- Harina de trigo
- Aceite de oliva virgen extra Eusko Label
- Sidra del País Vasco Eusko Label

2

Preparación

Salar las cocochas y pasarlas por harina una a una. En una cazuela amplia y plana poner aceite hasta que cubra el fondo. Cuando esté caliente, pasar las cocochas para que se sellen ligeramente por todos lados pero sin que se hagan demasiado. Sacar y reservar. En el mismo aceite (añadir un poco más si es necesario), sofreír el ajo, la guindilla y el perejil picado. Cuando el ajo esté dorado, añadir un vaso de sidra. Dejar evaporar. Añadir las cocochas que cuezan un poco para que se terminen de hacer. Corregir de sal y servir decorado con más perejil picado por encima.