



**BASQUE
WINE**



**EUSKADIKO
EDARIAK**

**BEBIDAS
DE EUSKADI**



 **ARDOA**
BASQUE WINE OFFICE

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

 **EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**
EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

sustrai

115

primer
semestre
2021eko
1. seihilekoa

sustrai 115 - 2021

Nekazaritza ekologikoan aurrera...
Avanzamos en la agricultura ecológica...

Directora

Nerea Haig · sustrai@euskadi.eus

Colaboran en este número

M.ª Elena Potes

R. S.

A. R.

UPV/EHU

Hazi Kontsultoria

A. Cantero

Eider Fernández

Fotografía

Mikel Arrazola

(Archivo 'Argazki' E.J.-G.V.)

argazki@euskadi.eus

NEIKER-Tecnalia

Azti-Tecnalia

Conrado Tejado

R. S.

Nerea Haig

Colectivo Nirea

B. C. C.

Fotografía de portada

Nerea Haig

Colaboraciones gráficas y humor

Iñaki Cerrajería

Traducciones

IZO, Itzutzaille 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 0123-33-0X

Suscripciones gratuitas

Revista Sustrai · sustrai@euskadi.eus

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

Etorkizuneko elikadura, elikaduraren etorkizuna

La alimentación del futuro, el futuro de la alimentación

Herritarren txertaketa mailakatuak deseskalatze deituari bide eman dio, alegia, hala moduzko normaltasunera itzultzeari. Horrek, besteak beste, aukera ematen du aurrez aurreko ekitaldiak antolatu, eta interakzioa berreskuratzeko, izan ere, asko ahalegindu arren, online ez da berdín. Horrela, Euskadik ekitaldi horietako bat hartu ahal izan du, Food 4 Future, elikagaien sektoreko balio-kate osoko profesionalentzako berrikuntzari buruzko topaketa handia. 5.000 bisitari baino gehiago eta 200 erakusle bildu dira, zeinek produktu berriak aurkeztu baitituzte foodtech, robotika eta automatizazio, elikagaien segurtasun eta prozesatze- eta ontziratze-tekniken arloetan elikagaien industriako segmentu desberdinetarako.

Kongresu hori babestea beste urrats bat da Eusko Jaurlaritzak elikagaien balio-kate osoari ematen dion laguntza irmoaren barruan. Ildo horretan dago, halaber, aurkeztu berri den The Food Global Ecosystem proiektua. Proiektu horren helburua da enpresak, berrikuntza-proiektuak, talentu ekintzailea eta startupak erakartzea Euskadira, bai eta proiektuak eskalan jartzea ere nekazaritzako elikagaien esparruko alderdi teknologikoetan.

Guztiak ere modernitatearen eta etorkizunaren aldeko apustuak dira, egikera on tradizionalarri eta sustraiekiko errespetuari eusteko.

La progresiva vacunación de la población va facilitando lo que se ha dado en llamar “desescalada”, una relativa vuelta a la normalidad que permite, entre otras cosas, la organización de eventos presenciales con los que recuperar la interacción que, por mucho que queramos, no es lo mismo vía on-line. Así, Euskadi ha podido acoger uno de esos eventos, Food For future, el gran encuentro de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario, que ha reunido a más de 5.000 visitantes y a 200 firmas expositoras que han presentado las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, seguridad alimentaria y técnicas de procesamiento y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria.

El soporte a este congreso es un paso más dentro del decidido apoyo que el Gobierno Vasco viene prestando a toda la cadena de valor alimentaria, línea en la que se encuentra también el proyecto recientemente presentado “The Food Global Ecosystem” que tiene como objetivo atraer a Euskadi empresas, proyectos de innovación, talento emprendedor y startups, así como realizar escalado de proyectos en las vertientes tecnológicas del ámbito agroalimentario.

Todas apuestas por la modernidad y el futuro, para conservar el buen hacer tradicional y el respeto a las raíces.

sustrai

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

115 primer
semestre
2021eko
1. seihilekoa



19



28



41 KOMIKIA CÓMIC
Iñaki Cerrajería

42 ELKARRIZKETA ENTREVISTA
Asier Alvite / Helene Sánchez



50



04



12



18



30



58

BERRIAK NOTICIAS

- 4 Euskadiko nekazaritzako elikagaien alorreko digitalizazioko eta berrikuntzako aurrerapenak Food 4 Future Nazioarteko Kongresuan
testua A. E.
- 6 Euskadi presenta "The Food Global Ecosystem", el ecosistema ideal para la alimentación innovadora
texto R. S.
- 12 Dos más en la gama Euskolabel: la sal y la antxoa
texto H. F.
- 24 Ondarroako portuko lonja berria hasi zaie arrantzaleei eta komertzializatzaileei zerbitzu egiten
testua A. E.

IKERKETAK INVESTIGACIÓN

- 48 Criterios de seguridad de *Listeria monocytogenes* en quesos curados de leche cruda de oveja
texto E. Fernández
- 50 Nutrizio beharrak eta barne parasitoen kontrola dira ardi sektorearen kezka nagusiak elikadurari eta osasunari dagokienez
testua N. B.
- 52 El uso de cubiertas vegetales reduce en más de un 60% la erosión en viñedos ubicados en pendiente
texto N. B.

BASOGINTZA FORESTAL

- 54 Redes de experimentación selvícola en el País Vasco
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

IBILBIDEAK RECORRIDOS

- 58 Recorrido forestal por el monte Aitzarte, en Ataun
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

ORNODUNAK VERTEBRADOS

- 64 ERREZETA RECETA



Euskadiko nekazaritzako elikagaien alorreko digitalizazioko eta berrikuntzako aurrerapenak **Food 4 Future** Nazioarteko Kongresuan

testua eta argazkiak A. E.

Food 4 Future Nazioarteko Kongresua erakuslehiotara izan zen Hazi, Neiker Zentro Teknolagikoa eta Erika fundazioa Euskadiko nekazaritzaren, elikagaien eta zuraren sektorearen digitalizazioaren, ekintzailetzaren eta berrikuntzaren arloan garatzen ari diren proiektuen berri emateko.

Nazioarteko hitzorduak 5.000 bisitari baino gehiago eta 200 enpresa erakusketari bildu zituzten ekainaren 15etik 17ra Bilbao Exhibition Centren (BEC), foodtecheko, robotikako eta automatizazioko azken soluzioak, elikagaien segurtasunekoak eta elikagaien industriako segmentu guztietarako prozesatzeko eta ontziratze tekniketakoak aurkezteko.

Bittor Oroz, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, inaugurazio hitzaldian azpimarratu zuenez, "Euskadik ondo lerrokatutako ekosistema du, elikagaien industriak osasunaren, baliabideen kontserbazioaren eta iraunkortasunaren arloan dituen erronkei erantzun berritzaileak emateko. "The Food Global Ecosystem" da; 60 enpresak baino gehiagok osatutako proiektu publiko-pribatu bat da, eta proiektu horrekin Euskadik nekazaritzako elikagaien arloko alderdi teknologiko-etako (agritech, foodtech eta gastronomytech) berrikuntza proiektuak, talentu ekintzaileak eta start-upak erakarri nahi ditu".

La consejera Arantxa Tapia clausuró el panel correspondiente a las comunidades autónomas en el **European Foodtech Nations Summit 202**



La fundación ELIKA presentó a campaña **"La comida no se tira"** en el marco de la Plataforma **Contra el Desperdicio Alimentario**

Food 4 Future industriatik eta industriarako diseinatutako topaketa bat zen, hainbat herrialdetako 170 enpresa erakunderen baino gehiagoren babesa zuena. Sektoreko 5.000 profesional bildu zituzten, 20 herrialde baino gehiagotatik etorriak. Nazioarteko kongresua elikagaien industriako eta haren balio kateko edozein profesionalentzako urteroko plataforma eta topaketa izan zen. Bertan, elikagai industriaren eraldaketa bultzatzen ari diren azken berrikuntzak eta joerak ezagutu ahal izan ziren, hala nola: 4.0 teknologiak, elikadura osasungarriarekiko kezka, elikagai jasagarrien eta eraginkorren ekoizpena, edo klima aldaketaren aurkako borroka.

Hitzaldiak

Neiker nekazaritza ikerketako zentroak hainbat hitzaldi eman zituzten, nekazaritzako elikagaien sektore jasagarriago eta lehiakorrago bat bultzatzeko nekazaritza ikerkuntzaren arloan egiten duen lana ezagutarazteko. Besteak beste, honako gai hauek landu ziren: intsektuekin egindako pentsuen garapena; animalien ongizatearen Welfair zigilua, Nekazaritzako Elikagaien Ikerketa eta Teknologien Institutuarekin (IRTA) batera diseinatua; edo nekazaritzan ongariaren erabilera optimizatzeko abian jarri dituzten Big Data eta Adimen Artifizialaren saiakeren adibideak. Erika fundazioak nutrizio etiketen egungo egoerari buruzko hitzaldia eman zuen eta Elikagaien Xahuketaren Aurkako Plataforma berruko "Janaria ez da botatzen" kanpaina aurkeztu zuen.

Standak - panelak

Biltzarren hiru egunetan, Hazik Euskadiko elikaduraren eta zuraren balio katean egiten ari diren esperientzia berritzaileen berri eman zuen bere standean. Espazioa hiru gunetan banatuta zegoen, gaien arabera: trazabilitatea/segurtasuna, teledetekzioa eta jasagarritasuna/bizikaltasuna/prozesuen hobekuntza.

Gai horien barruan, benetako proiektuak izan ziren protagonista, standean zuzenean erakutsiko baitira. Horien artean:

- E-gazta: gazten prozesuaren digitalizazioa.
- Kiwia: sentsoeren bidez ureztatzea automatizatzea.
- Doitasunezko nekazaritza eta landa lanen monitorizazioa, eta NPB laguntzak eskatzen laguntzeko.
- Arrainaren eta haragiaren blockchaina, produktuak kontsumitzaileengana iritsi bitarteko trazabilitatea errazten duena.

Neikerrek erakusketen gunean ere parte hartzen zuen stand batekin. Stand horretan, edozein bisitari bertatik bertara ezagutu ahal izan zituen erreferentziarako markatarako landutako elikagai eta edari batzuk eta foodtech industriarako garatu dituen teknologia eta irtenbide batzuk.

Euskadi
presenta
“The Food
Global
Ecosystem”,
el ecosistema
ideal para la
alimentación
innovadora

texto y fotografías R. S.

*The Food Global
Ecosystem 60
enpresa inguruk
osatutako proiektu
publiko-pribatua da*



*A medio plazo se pretende
que Euskadi sea uno de los
principales referentes mundiales
en materia de innovación
tecnológica y de conocimiento
en el ámbito de la alimentación*

Alrededor de 60 empresas del sector de la alimentación y representantes institucionales asistieron a la presentación de la iniciativa “The Food Global Ecosystem”, presidida por Arantxa Tapia, consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente. Una propuesta de valor público-privada que busca desde Euskadi un posicionamiento internacional en el mundo de la alimentación.

The Food Global Ecosystem es un proyecto que servirá para atraer a Euskadi empresas, proyectos de innovación, talento emprendedor y startups, así como para realizar escalado de proyectos en el creciente ámbito agroalimentario en sus vertientes tecnológicas (agritech, foodtech, y gastronomytech). Las empresas y las necesidades de las personas emprendedoras son el foco de la actividad del ecosistema y el alcance y ambición del proyecto es global y tiene como objetivo la atracción y generación de nuevos agentes y propuestas de valor para el territorio. A medio plazo se pretende que Euskadi sea uno de los principales referentes mundiales en materia de innovación tecnológica y de conocimiento en el ámbito de la alimentación.



El ecosistema, que aglutina a unas 60 empresas, contará con una red de activos y servicios de apoyo a la investigación, innovación y digitalización de la cadena de alimentación de Euskadi; tales como Hazi, agente coordinador y catalizador de la iniciativa, Neiker como centro investigador de proyectos en el ámbito agrario, Azti como agente de grandes proyectos de investigación y generación de tecnología alimentaria, y Basque Culinary Center como principal actor de atracción de talento, emprendedores del ámbito alimentario y vehículo de internacionalización del ecosistema. A su vez, el ecosistema contará con el apoyo de la Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación de Euskadi. Las capacidades públicas y privadas, permitirán a “The Food Global Ecosystem” desarrollar una estrategia sólida y orientada a la transformación de la cadena de valor en claves de sostenibilidad, salud y seguridad alimentaria. Una estrategia compartida cuya inversión prevista en los próximos 6 años supera los 500 millones de euros, y que se convertirá en una potente candidatura empresarial que participará en el marco de financiación europeo Next Generation EU.



Euskadi presentará un PERTE estatal agroalimentario

En el marco de la presentación, la consejera Tapia anunció que Euskadi presentará un PERTE estatal agroalimentario a los fondos europeos Next Generation, con el objetivo de fortalecer y cohesionar el ecosistema gastro-alimentario para impulsar el crecimiento sostenible, la generación de actividad económica del sector, la atracción de talento y la creación de empleo de calidad, posicionando al sector de la alimentación como un sector estratégico para la economía del país.

Esta comunidad de innovación empresarial formada por empresas de Euskadi y del Estado desarrollan su actividad en toda la cadena de valor alimentaria y bajo la coordinación de AZTI, han estado los últimos seis meses diseñando los proyectos de transformación que precisa el sector para dar respuesta a los retos demográficos, ambientales y digitales de toda la cadena de valor.

Esta iniciativa, que tiene vocación de sumar a nuevas empresas y de impactar en el conjunto de la industria alimentaria, tiene entre sus representantes a empresas de todo tipo, en cuanto a su naturaleza, alcance geográfico y subsector de actividad, estando representadas las principales cadenas de suministro como la láctea, pesquera, cárnica, vegetales y verduras, así como fabricantes de bienes de equipo para la necesaria transformación tecnológica del sector. A modo de ejemplo; Covap, Bolton Foods, Calidad Pascual, Angulas Aguinaga, Udapa, Eroski, Natur all, Ausolan, Hiperbaric, Blendhub, Grupo Apex, Martínez Somalo, Krean, Ulma Packaging, Plastigur, Riera Nadeu o Balfego, entre otras.

Es destacable la capacidad de tracción de pymes que tienen todos los socios a través de sus cadenas de suministro, consiguiendo con ello un equilibrio de grandes y pequeñas empresas involucradas en la transformación del sector. Todas ellas, suman una facturación de 12.000 M€ y emplean a más de 41.000 personas.

El consorcio está trabajando en dar respuesta a los retos de cambio climático y demográfico y digitalización de la Industria, a través de:

- 1. Soluciones para abordar el reto demográfico con el desarrollo de nuevos alimentos sostenibles y saludables (orientados a cubrir los requerimientos de familias con niños y público senior).
- 2. La transformación ambiental mediante nuevos procesos industriales más ecoeficientes para la minimización, recuperación y valorización de subproductos alimentarios, así como, nuevos productos y procesos tecnológicos sostenibles para obtención de proteínas y uso de envases y embalajes medioambientalmente adaptados.
- 3. El diseño de Smart Food Company 4.0, un modelo de interconexión digital de la producción primaria de alimentos con el consumidor a través de todos los eslabones de transformación, distribución y comercialización.

Esta comunidad de innovación empresarial ha diseñado diferentes proyectos que se irán completando con posibles nuevas incorporaciones, y que presentará su candidatura al futuro PERTE agroalimentario en el marco de los fondos NextGeneration.

La candidatura se estructurará de manera matricial generando sinergias, optimización de recursos y más oportunidades para la transferencia de activos mediante dos tipos de herramienta clave; 8 palancas de transformación y –hasta el momento–18 proyectos de innovación; proyectos vinculados a retos alimentarios, y que se estructurarán en tres ejes verticales: Agritech, Foodtech y Gastronomytech.

Cabe destacar como palanca de transformación el espacio basado en la innovación y el emprendimiento denominado **GOe (Gastronomy Open Ecosystem)** liderado por el Basque Culinary Center. Con una perspectiva internacional, la atracción y formación avanzada de talento conformarán su principal eje de actuación. Un espacio con una vertiente física y una comunidad digital que actuarán como faro de tracción, encuentro, co-creación y capacitación de estudiantes, emprendedores, investigadores y empresas. Un espacio de investigación y diálogo, de formación centrada en la capacitación especializada de talento donde, a través de la colaboración entre los diferentes actores del ecosistema gastronómico, se dará respuesta a los retos que demanda la sociedad del futuro.



Basque Green Deal, bidezko garapen jasangarrirako euskal eredua

testua eta argazkia R. S.

Euskadik bat egin du Europako Itun Berdearekin, eta bere ibilbide-orria proposatu du etorkizun iraunkorra goa lortzeko, krisiari irtenbidea emanez, inor atzean utzi gabe. Aurkezpen-ekitaldian parte hartu zuten Iñigo Urkullu Lehendakariak, Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumeneko sailburu Arantxa Tapiak, Europako Batzordeko Klima Zuzendaritza Nagusiko zuzendari ondoko Clara de la Torrek eta, gainera, Klima Aldaketari eta Trantsizio Energetikoari buruzko Prospekzio Soziologikoen Kabineteak egindako inkestaren datuak aurkeztu ziren.

Basque Green Deal izenekoak emisioak murrizteko eta energia berriztagarria sortzeko helburuak jasotzen ditu, baina ez da esparru horietara mugatzen, eredu ekonomiko gisa sortu baita, industria eta teknologia baitira palanka nagusiak; beraz, zientzia, teknologia, ekonomia zirkularra, industria, trantsizio energetikoa edo elikaduraren katea bera helburu berarekin lerrokatzen dira, bidezko garapen jasangarriarekin, alegia.

Trantsizio Energetikoaren eta Klima Aldaketaren Legea izango da isurketak murrizteko eta energia berriztagarria sortzeko helburuetan aurrera egitea ahalbidetuko duen tresna

*El Gobierno Vasco presentó, junto con el **Basque Green Deal**, los resultados del estudio socio-lógico sobre Cambio Climático y Transición Energética*

Etorkizuneko lehiakortasun-eredu horrek arau-testuinguru berri bat eskatuko du, eta, horretarako, Eusko Jaurlaritza dagoeneko lanean ari da Trantsizio Energetikoaren eta Klima Aldaketaren Lege berri batean, Europako zuzentarau eta adierazleekin lerrokatuta. Legea da isurketak murrizteko eta energia berriztagarria sortzeko helburuetan aurrera egitea ahalbidetuko duen tresna, eta neutritasun teknologikoaren printzipioan oinarrituta egongo da.

Hauek dira lan-ildoak, Europako Itun Berdearen printzipio nagusiekin lerrokatuta:

Energia berriztagarrien aldeko apustua

- Ekiola, energia fotovoltaiakorako kooperatibak sortzea.
- Energia berriztagarrien Lurralde Plan Sektoriala.
- Parke eoliko berriak.
- Gauzatu energia programa, Euskadiko udalerrietan energia garbien inbersioak finkatzeko.

Industria jasangarria

- Ekonomia Zirkularreko Hub-a de.
- Basque Ecodesign Centre.
- Karbono-aztarna murrizteko tresna.

Mugikortasun jasangarria

- Hidrogenoaren Euskal Estrategia.
- Energy Intelligence Center.
- Gigafactoria Basquevolt.
- Mubil, elektromugikortasun zentria.
- Renove plana.

Biodibertsitatea babestea eta kutsadura murriztea

- Natura Ondareari buruzko legea.
- Uraren, lurzorua eta airearen ingurumen-adierazleak hobetzea.
- 2030erako saneamendu-sistemaren %100 eguneratzen egotea.

Elikadura "landa eremutik mahaira"

- Nekazaritza ekologikoari eta Km0 produktuari laguntzeko programak.
- Elikagai-xahutzearen aurkako ekimena.
- Landaren eta itsasertzen garapenari laguntzea.
- Belaunaldi-txanda lehen sektorean.

Ekimen horiek guztiak aurrera eramateko, erakundeen arteko lankidetzak funtsezkoa izango da, baita eragile pribatuaren laguntza ere; horregatik, hainbat hitzordu zehaztu dira datozen hilabeteetarako. Halaber, sustapen-, sentsibilizazio- eta dibulgazio-ekintzak landuko dira. Ekimen horiek guztiak mugari garrantzitsuak izango dira Klima Aldaketari buruzko Nazio Batuen Konferentziaren 26. edizioan Euskadi Glasgowko COPera eramango duen ibilbidean.



Dos más en la gama Euskolabel: la sal y la antxoa

testua eta argazkiak H. F.

ANTXOA

Eusko Label duen Antxoaren aurkezpena Getarian egin zen, eta Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumeneko sailburu Arantxa Tapiak nabarmendu zuenez, antxoa Eusko Labelen sartuta, Euskadiko arrantza sektoreari tresna berri bat ematen zaio bere produktuak ahalik eta baliorik egokienarekin iritsi daitezen merkatura, eta merkatuan garatzeko aukera gehiagorekin eta tresna berriekin. Horrekin guztiarekin, Tapia sailburuordeak dei egin zion gizarteari sasoiko arraina kontsumitu dezan, Euskadiko arrandegietan saltzen den Kantauriko antxoa Eusko Labelduna kontsumitu dezan. Tapiaz gain, aurkezpen ekitaldian izan ziren Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Politikako sailburuorde Bittor Oroz, HAZIko zuzendari Peli Manterola eta Euskadiko arrantza sektoreko ordezkariak.

Ezaugarriak
Eusko Label bereizgarriarekin identifikatutako arraina antxoa izango da (antxoa/bokarta), *Engraulis encrasicolus* espeziekoa. Espezie hori harrapatzeko tartea martxoaren 1etik azaroaren 30era bitartean izango da, eta oso freskotasun onaren sailkapena dutenak baino ez dira onartuko. Baina, gainera, kanpoko itxura, azala edo sendotasuna bezalako gaiak ere kontuan hartuko dira. Lehen fasean, bereizgarriak antxoa fresko dagoe-la bermatuko du, baina Eusko Label izendapenarekin egindako kontserbak bezalako produktu eraldatuei edo prestatuei ere irekita geratuko da. HAZIk ezarriko ditu beharrezko jotzen dituen kontrol eta ziurtapen sistemak produktuaren prozesuaren katean, ekoizpenean, kontserbazio eta biltegitratzean, garraioan, ontziraketan, manipulazioan eta merkaturatzean, segurtatzeko Eusko Label bereizgarriaren sinboloekin iristen den produktuak Erregelamenduak eta aplikatu beharreko gainerako araudiek ezarritako baldintzak betetzen dituela.

GATZA

Gatza aurkeztu zen Añanako Gatz Haranean, Eusko Label duen Euskadiko Iturburuko Gatza – Euskal Gatza. Ekitaldian izan ziren Bittor Oroz, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagai Politikako sailburuordea; Peli Manterola, HAZIko zuzendaria; Pablo de Oraa, Añanako Gatz Haraneko kudeatzailea; eta Beñat Agirreurreta, Leintz Gatzagako Udaleko Kultura zinegotzia. Gatza gozagarri gastronomiko zaharrenetako bat da, eta gizakiarentzat jan-garria den harri bakarra. Duela 200 milioi urte gaur egun Euskadi dena estaltzen zuen itsaso zahar bat da gaur egun gatza ateratzeko erabiltzen ditugun ur gaziko iturburuen jatorria. Historia horri eta produktu zoragarri hau ateratzen duten gatz egileen lanari esker lortzen Eusko Label duen Euskadiko Iturburuko Gatza – Euskal Gatza, azkar disolbatzen den purutasun eta kalitate handiko gatza

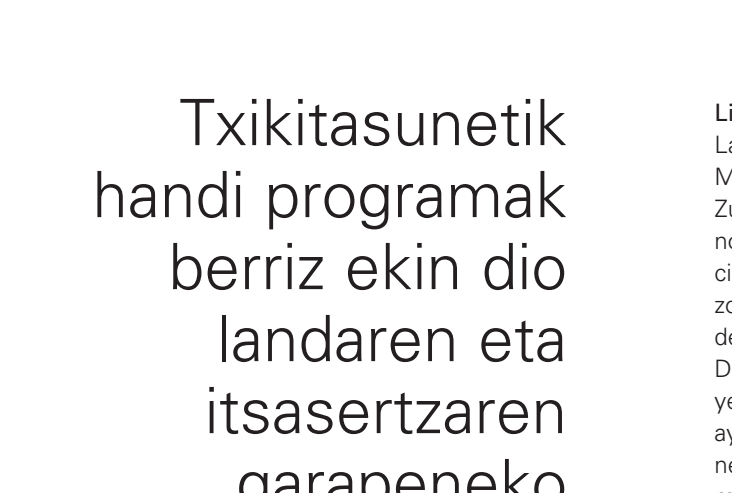
Honela identifikatzen da
Euskal Gatza hainbat aurkezpen formatutan aurki daiteke merkatuan, hala nola kristalezko potoetan eta kartoizko ontzietan, guztiak Eusko Label zigilua duen kontrol etiketarekin identifikatuta. Beste gozagarri batzuk (adibidez, baratxuria, pipermina, kaiena eta belar proventzalak) dituzten hainbat elaboratu ere badaude.

Produktuaren ezaugarriak
Euska Gatzak ez du inolako tratamendu fisiko edo kimikorik (hala nola fin-tzeak edo garbiketak), ezta gehigarririk eta trinkotzearen kontrako produkturik ere. Kolore zuri garbiko gatza da, apur bat hezea, testura leun eta disoluzio errazekoa, ahoko zaporearen iraunkortasun ertaina duena. HAZI ziurtapen organoak ezarriko ditu Euskal Gatzaren prozesu katean (ekoiztea, kontserbatzea eta biltegitratzea, garraiatzea eta manipulatzeta eta merkaturatzea) beharrezkotzat jotzen diren kontrol sistemak, Eusko Label bereizgarriarekin identifikatuta iristen den produktuak kalitate baldintza guztiak betetzen dituela ziurtatzeko.

Ekoizpen sistema tradizionala, artisau erakoa eta jasangarria
Eusko Label duen Euskadiko Iturburuko Gatza - Euskal Gatza ingurunearekin iraunkorra den kalitate handiko ekoizpen sistema baten bidez lortzen da. Gainera, bi gatzagatan, mendeetan zehar garatu duten elaborazio modu tradizionalari eusten zaio. Añanako Gatz Haranean eguzkia eta hizea erabiltzen dira gatzaren kristalizazio prozesuan, eta Leintz Gatzagan, berriz, bertako basoetako egurrekin egindako sua. Horrela, kalitate handiko produktu osasungarri eta jasangarria lortzeaz gain, aurrera egiten da paisaiaren, landa ingurunearen eta gure tradizioen kontserbazioan.



Pandemiak eragindako parentesiaren ondoren, Txikitasunetik Handi programak berriro abiarazi du bere jarduera. Horretarako, bi bisita egin ditu, Euskadiko landa giroko hainbat tokitan finantzaketa publikoarekin egiten ari diren landaren eta itsasertzaren garapeneko proiektuak lehen eskutik ezagutzeko. Zehazki, ekainean, Gobernu eta inplikaturako tokiko erakundeetako ordezkariak Gipuzkoako kostaldeko eta Goierriko hainbat proiektu bisitatu dituzte.



Txikitasunetik handi programak berriz ekin dio landaren eta itsasertzaren garapeneko proiektuak bisitatzeari

texto y fotografías N. H.

Litoral guipuzcoano
Las instalaciones de la empresa Sopak, la embarcación Manuelak II, Elkano Ondareak, Aitamari Jatetxea, Surfing Zumaia, Mutiozabal Ontziola, y la tienda Mara Moda, son algunos de los más de 120 proyectos empresariales de diversificación y desarrollo que el Gobierno Vasco ha impulsado en las zonas de Gipuzkoa con alta dependencia de la pesca, a través de los Programas de Desarrollo Litoral Itsasgarapen e Itsaspen. Desde su inicio, en el conjunto de Euskadi un total de 444 proyectos han presentado solicitud al programa Itsasgarapen, y las ayudas totales desde ese año han superado los nueve millones. Por territorios, en Bizkaia se han subvencionado hasta el momento 193 proyectos y en Gipuzkoa un total de 115. En concreto, las ayudas en la costa guipuzcoana han alcanzado los 3.975.000 euros, para unas inversiones previstas de 8.275.000. Por su parte, el programa itsaspen contempla ayudas tanto para la implantación de servicios básicos para la economía y la población litoral como a la conservación y mejora del patrimonio litoral. Desde el año 2018, se han concedido en la zona litoral de Gipuzkoa a través de este programa más de 370.000 euros, para unas inversiones superiores a los 860.000.



Proiektu horrek landaguneen garapena eta dibertsifikazioa sustatzea du helburu

Goierri
La escuela y zona de juegos infantiles en la localidad de Ezkio-Itsaso, la empresa cooperativa Xirbil Axalko, el albergue de peregrinos de Zegama y las viviendas de la plaza de Mutiloa son los proyectos de desarrollo rural financiados a través de los programas Leader y Erein que representantes del Gobierno Vasco, junto con los ayuntamientos de la zona y la ADR Goimen, visitaron en esta comarca.
Entre los años 2015-2021, la comarca de Goierri ha recibido ayudas para desarrollo rural por un importe superior a 4.700.000 euros, para un total de 71 proyectos que han contemplado unas inversiones de 11 millones de euros.
De esta cantidad, más de 3,2 millones han procedido del programa Erein, de las que 2,4 han financiado 31 proyectos promovidos por entidades públicas y cerca de 900.000 han ido a parar a 17 proyectos de promoción privada. La inversión total. Entre estos proyectos cabe destacar, a modo de ejemplo, el acondicionamiento de apartamentos rurales, la construcción de un centro de adiestramiento canino, la mejora del abastecimiento de agua potable o la dotación de equipamientos deportivos.
El resto, un total de 1,5 millones, corresponden a las ayudas Leader y han servido para financiar 23 proyectos que contemplan unas inversiones superiores a los 4,7 millones. Entre ellos, la creación de empresas de servicios, la habilitación de dependencias municipales como centro asistencial-cultural o la construcción de viviendas.
En cuanto a los proyectos de dinamización social y cultural, se han subvencionado un total de siete propuestas, que han recibido ayudas por cerca de 27.300 euros para un gasto de 74.846 euros. Estas ayudas apoyan la promoción, el desarrollo y la diversificación económica de los municipios en función de su grado de ruralidad y tienen como objetivo la creación, ampliación y modernización de empresas, la contratación por cuenta ajena, la construcción y arreglo de infraestructuras y servicios básicos, la promoción del turismo y la mejora del acceso a la vivienda y la calidad de vida. Entre los años 2017 y 2020 se han aprobado a través del programa Leader cerca de 29,5 millones de euros en ayudas en todo el País Vasco.



Onartu da Euskadiko Landa Garapenaren Lege berriaren proiektua

testua eta argazkia G. C.

Eusko Jaurlaritzak Euskal Autonomia Erkidegoko Landa Garapenaren Legearen Proiektua onartu du. Aurreproiektu hori Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Inguru-
men Sailak egin du, foru aldundiekin lankidetzan eta inpli-
katutako erakunde sektorialen zuzeneko partaidetzarekin.

Lege horrek –gaur egun indarrean dagoen 1998ko legea ordeztuko du– landa garapeneko estrategia berri bat ezarriko du, lan-
datartasunaren kontzeptua integratzen duen eta lurralde gara-
penaren kontzepzio baterantz aurrera egiten duen ikuspegi bat
txertatzen baitu, EBk sustatzen duen Lurralde Kohesioko
Politikaren ildotik, politika publiko guztien arteko koordinazio
eta interakzio handiagoaren bila eta nekazaritzaren, abeltzain-
tzaren eta basogintzaren sektoreetako eta landa eremuen
berezko jarduera ekonomikoak modu iraunkorrean eta espezifi-
koan bultzatzeko asmorekin.
Era berean, lege berriak "Landa-proofing" ikuspegia du, disei-
natzen diren politikek euskal landa-eremuan duten eragina kon-
tuan har dadin (beste sail batzuetatik datozen politikei eta pro-
gramei landa-lente bat aplikatzea da helburua). Hala, landa-gara-

penaren ardura duten Eusko Jaurlaritzako eta Foru-Aldun-
dietako zuzendaritzek beste sail batzuetan zehazten diren poli-
tika eta programei buruzko txostenak egitea aurreikusten da.

Landa eremuan biztanle gutxi, baina denboran irauten dutenak
Egungo Landa Garapenerako Programaren (2012) datuen ara-
bera, Euskadiko biztanleria osoa 2.128.397 biztanlekoa da, eta
horien %8,3 baino ez da bizi 150 h/km2-tik beherako biztanle-
ria-dentsitatea duten udalerrietan, ELGAk (Lankidetzeta eta
Garapenerako Antolakundeak) landa-udalerritzat hartzen ditue-
netan.
Landa udalerri txikienetako biztanleriaren bilakaera egonkortzea
lortu da XXI. mendearen hasieran, 2001-2018 artean kopurua
mantendu edo handitu egin zelako. Aipatu behar da pandemia-
ren inguruabarrak hazkunde deigarria eragin duela Arabako biz-
tanle gutxiko zenbait gunetan, nahiz eta oraindik goizegi den
koitunturazko hazkundea edo denboran iraungo duena izango
den neurtzeko.
Bizi-kalitate hobea bilatzearen ondorioz, 2020an eta 2021ean
Arabako Mendialdeko eskualdean biztanleria %7,1 hazi da;

Arabako Haranetako eskualdean ere %2,47 hazi da
biztanleria 2020an eta 2021ean, 228 pertsona gehia-
go erroldatu baitira; eta Gorbeialdean %2,80ko bila-
kaera positiboa izan da, 274 pertsona berri erroldatu
baitira.

Landa-garapena hiri-garapenakin berdintasunean
Helburu orokorra da euskal landa ingurunea herrialde-
aren garapenean eta kohesio ekonomiko, sozial eta
lurraldekoan funtsezko faktore gisa posizionatzea,
lurraldearen gainerako eremuaren baldintza berdine-
tan sartzeko, berrikuntza, modernitate, ekintzailatzari
dagokienez, eta horrekin herrialdearen ikuspegi berria,
integratuagoa lortzen laguntzeko. Hori guztia, alde
batera utzi gabe nekazaritza jarduerak Euskadiko
lurraldearen eta ingurumenaren kudeaketan duen
eginkizun estrategikoa, bai eta ekonomian eta elika-
gaien hornitzaile gisa duen eginkizuna ere.
Lege berri honek bilatzen du, beraz, landa eremuen
garapen iraunkorrak Euskadi bere osotasunean
garatzen laguntzea, eremu horiek bizitzeko eta
proiektuak hasteko leku erakargarriak izan daitezen,
kohesioaren eta aukera berdintasunaren ikuspegitik.
Apustu hori, berria ez bada ere, indartu egin nahi da
dibertsifikazioa eta garapen ekonomikoa bultzatzeko
dauden laguntza-programen bidez, ekimen publiko-
pribatuak babesteko (Erein eta Leader programak).
Abian dagoen ekimenaren adibide gisa, EAEko biz-
tanleen %97 inguruk du banda zabal ultralasterreko
sarbidea. Hala, Europako Batzordeak PEBA Euskadi
(Banda zabala hedatzeko plana) saritu zuen Euro-
pean Broadband Award 2019 edizioan, landa-ere-
muetan banda zabal ultralasterreko zerbitzuak heda-
tzeko kategorian, Eusko Jaurlaritzak eta Foru Aldun-
diek egindako ahaleginagatik eta lortutako lorpenen-
gatik.

Organo berria Landa Garapenerako Euskal
Sarearekin
Halaber, landa-ingurunean zeharka jardungo duen
governantza aurreratu berri bat ezartzea aurreikusten
da, bai eta indarrean dauden tresnak garatzea edo
aldatzea ere (finantzarioak, antolamendukoak, plan-
gintzakoak, zonakatzekoak eta arauemaileak), eta
estrategia berri horretarako tresna berriak sortzea.
Governantza hori Landa Garapenerako Sarea eratze-
an oinarritzen da. Eusko Jaurlaritzaren, Foru Aldun-
dien, EUDELen, ACOA-AKEren (Arabako Kontzejuen
Elkartea), Kuadrillen, haziren (Lurralde), Landa Gara-
pen Elkartearen eta Tokiko Ekintza Taldearen (GAL)
ordezkari instituzionalek eta talde teknikoek eta, oro
har, erreferentziazko beste lurralde- eta sektore-era-
kunde batzuek eta landa-garapenerako eskualde-pro-
gramen hedapenean inplikaturako eragileek osatuta-
ko organo berri bat.

El Gobierno Vasco destinará 2,5 millones a proyectos de innovación en cooperación en el ámbito gastronómico

texto N. H.

El Consejo del Gobierno Vasco ha aprobado las ayudas del
programa GASTROKOP para el año 2021, destinadas a finan-
ciar proyectos de innovación en cooperación, entre al menos
dos entidades, en el ámbito de la gastronomía. Esta es la pri-
mera edición de este programa, que ese enmarca en la deci-
dida apuesta del ejecutivo por avanzar en la modernización y
el posicionamiento estratégico de todas la cadena agroali-
mentaria.

Dotadas con 2,5 millones de euros, se destinarán exclusivamen-
te a cubrir los costes de cooperación y los costes directos relati-
vos al proyecto innovador, y tendrán la consideración de subven-
ciones no reintegrables. El periodo de ejecución de los proyectos
puede ser anual o plurianual.
Estas ayudas se enmarcan en Plan Estratégico de la Gastronomía
y Alimentación (PEGA), que es la apuesta estratégica del
Gobierno Vasco para avanzar en el desarrollo de la cadena de
valor de la alimentación, desde la producción primaria hasta el
consumo de alimentos. Uno de los objetivos principales del
PEGA es el incremento de la producción de alimentos en Euskadi
y, como consecuencia, el reforzamiento del peso de la alimenta-
ción en la economía vasca. Para ello, entre otras acciones, el eje-
cutivo autónomo considera preciso incrementar el componente
innovador, así como elevar la excelencia científico-tecnológica en
el sector.

Uso de producto local
Para que los proyectos puedan ser subvencionados, tienen que
ser innovadores (en lo que respecta al producto, el proceso, el
método de comercialización o la organización del trabajo), estar
enfocados al sector de la gastronomía y deben usar obligatoria-
mente producto local.
Asimismo, se exigirá que para el desarrollo de los proyectos se
configure un Equipo de Innovación cuya persona responsable
deberá estar en posesión de un título de Grado universitario en el
ámbito de la Gastronomía o de ciclo formativo de grado superior
en el ámbito de cocina o restauración.



Ayudas extraordinarias por valor de 10 millones de euros para el sector de las bebidas

texto N. H. · fotografía M. A.

El Gobierno Vasco aprobó la orden que, firmada por la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente Arantxa Tapia, regula las ayudas destinadas a facilitar la retirada del vino y txakoli para su destilación o almacenamiento, a la conversión de sidra natural en vinagre, al almacenamiento de agua mineral embotellada y al apoyo de la solvencia de las empresas de cerveza artesana. Dotadas con 10 millones de euros, procedentes íntegramente de fondos propios, el objetivo es equilibrar la oferta de mercado y permitir el mantenimiento de la actividad y de los empleos ligados a ella.

Estas ayudas se enmarcan dentro del conjunto de medidas extraordinarias destinadas a mitigar los efectos de esta pandemia que el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente está poniendo en marcha ante los daños provocados por la bajada de actividad del sector HORECA y la cancelación de cualquier tipo de evento o celebración de amplio aforo. Según las previsiones realizadas por la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias, responsable de la gestión de estas ayudas, podrán beneficiarse cerca de 400 empresas, especialmente del sector vinícola.

Por subsectores

En el caso del vino y txakoli, las medidas que recoge la Orden se refieren, por un lado, a la puesta en marcha de ayudas a una destilación de crisis y, por otro lado, al almacenamiento de vino y txakoli. También las empresas productoras de agua embotellada podrán acogerse a ayudas para el almacenamiento privado de sus excedentes. En lo referente a la sidra natural almacenada, ante la necesidad de dar salida a la producción, la ayuda que se propone es para destinar la sidra natural excedentaria a vinagre.

La cerveza artesana tiene otra casuística diferente, ya que no es posible su almacenamiento o destilación. En este caso, se propone una ayuda de apoyo a la solvencia empresarial, ligada a la pérdida económica y a su capacidad productiva. La modalidad de ayuda será la subvención a fondo perdido para los gastos que se consideren. Sólo se permitirá una solicitud por beneficiario/a y, en el caso de empresas vinícolas, tendrá que elegir entre almacenamiento o destilación. El procedimiento de concesión de las subvenciones es de concurrencia sucesiva, con lo que se concederán ordenadamente hasta el agotamiento de la dotación presupuestaria prevista para estas actuaciones.

Se admitirá una única solicitud por empresa, y sólo se podrá optar a una de las líneas de ayuda definidas en esta orden. Las ayudas previstas en este orden serán incompatibles con la percepción de las establecidas en el Real Decreto-Ley 5/2021, de 12 de marzo, de medidas extraordinarias de apoyo a la solvencia empresarial en respuesta a la pandemia de la COVID-19 y con cualesquiera otras ayudas dedicadas a la misma finalidad y objeto financiadas por la Unión Europea, los Presupuestos Generales del Estado o el resto de Administraciones.

Plazo de solicitud

El plazo de presentación de las solicitudes para acceder a la convocatoria de estas ayudas está abierto desde el día siguiente al de la publicación de la Orden en el Boletín Oficial del País Vasco, hasta el agotamiento de los fondos. En cualquier caso, la fecha para presentación de solicitudes finalizará el 1 de noviembre de 2021. Las solicitudes se presentarán accediendo a la sede electrónica de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Euskadi, a través de la dirección: <https://www.euskadi.eus/servicios/1106102>



En marcha “On egin Bonoak” para incentivar el producto con marca de origen local y promover estancias en Euskadi

texto N. H. · fotografía H. F.

El Gobierno Vasco promociona los Bonos “On egin” para beneficiar directamente al sector productivo y extractivo y al comercio minorista y canales de venta directa, y dinamizar desde junio estancias y experiencias de alojamiento y consumo en Euskadi. La COVID-19 ha tenido consecuencias negativas en muchos subsectores de la cadena de la alimentación de Euskadi por lo que, a través de esta iniciativa, el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, junto con la Fundación HAZI, quiere apoyar a los agentes del primer sector que producen alimentos y bebidas de calidad diferenciada.

Por cada 100€ de compra de producto, se puede conseguir 50€ de descuento en un alojamiento turístico, por lo que además de impulsar el sector de la alimentación, se pretende también dinamizar la actividad socioeconómica ligada a estancias en Euskadi. Los productos que participan en On Egin Bonoak son aquellos que destacan por su calidad y los atributos propios de las Denominaciones de Origen y marcas a las que representan. En concreto serán las DOs de Txakoli de Álava, Bizkaia y Getaria, Vino de Rioja Alavesa, Vino Cava de Rioja Alavesa, Queso Idiazabal, Euskal Sagardoa, Basque Beer, Producción Ecológica de Euskadi y productos Eusko Label (Carne de Vacuno, Guindillas de Ibarra, Tomate, Alubias, Lechuga, Aceite de Oliva Virgen Extra, Cerdo de Caserío, Patata de Álava, Pimiento de Gernika, Huevos de caserío, Pollo de caserío, Cordero Lechal, Bonito del Norte, Atún Rojo, Leche y Miel).

Este programa de incentivo y estímulo será promocionado por el propio Gobierno Vasco y por las marcas de los productos implicados, con el objetivo de recuperar parte de las ventas perdidas durante la pandemia. La campaña servirá, asimismo, para que los comercios minoristas que colaboran con los/las productoras locales y los canales online de venta directa puedan reforzar la promoción y el posicionamiento del producto local de calidad, tanto en Euskadi como fuera de nuestro territorio.

- Plazos de la Campaña On egin
- 22 de marzo 2021:** comenzó del plazo para que los comercios y los establecimientos hoteleros se adhiriesen al programa, y publicitase en la web www.oneginbonoa.eus
 - 19 de abril 2021:** las compras que se realicen a partir de este día entrarán en la promoción. Por cada factura de 100 euros por la compra de producto de marca y/o DO, se podrá obtener un bono-alojamiento de 50 euros a través de la web www.oneginbonoa.eus
 - 22 de mayo 2021:** ha finalizado el plazo para la adhesión de los comercios y los establecimientos hoteleros.
 - 1 de junio 2021:** comienza el plazo para el disfrute de los bonos.
 - 31 de diciembre 2021:** termina el plazo para conseguir los bonos, en caso de que no se hayan agotado antes de esta fecha.
 - 31 de diciembre de 2022:** finaliza el plazo para disfrutar los bonos.

Beren etorkizun profesionala ahuntz eta ardi sektorean garatzea erabaki duten beste 13 artzaini eman die diploma Artzain Eskolak

testua eta argazkia A. E.



Artzain Eskolak artzainak prestatzeko hogeita laugarren kurtsoaren amaiera ekitaldia egin zuen, aurtun ikasketak amaitu dituzten 13 ikasleei diplomak eta makilak emanez, ikasturte amaieran egin ohi duten moduan.

Pandemia dela-eta lekuetako edukierak murriztu direnez, aurtun diplomadun berriez gain ordezkari instituzionalak baino ez dira egon ekitaldian, eta horien artean Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Oroz, Oñatiko alkate Izaro Elorza, Gipuzkoako Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendari Xabier Arruti, Gipuzkoako Mendietako eta Natura inguruneko zuzendari Arantxa Ariztimuño, HAZIko zuzendari Peli Manterola eta Artzain Eskolako zuzendari Batis Otaegi. Arantzazuko eskolak Euskadin artzaintza bizirik mantentzeko eta ardi latxaren arrazari eusteko dihardu lanean. Horretarako, urtero prestatuntza eskaintzen die beren etorkizun profesionala ardi eta ahuntzen sektorean garatzea erabakitzen duten pertsonen. Prestakuntza, funtsean, modulu teoriko batzuk eta zati praktikoa bat dira, eta baserrietan edo ustiatuekietan ematen da. Amaiera ekitaldian, Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, Bittor Orozek azpimarratu zuen etorkizuna ardi eta ahuntzen sektoreari prestigioa ematea dela, milaka urteko jarduera horretara gure gazteak erakartzeko. “Etorkizuna duen eta lehiakorra den sektore bat eskaini behar dugu, funtsezkoa baita belaunaldien arteko erreleboa posible izan dadin, artzaintza, bokaziozko lanaz gain, aitortutako jarduera ekonomikoa ere izan dadin, enplegua, aberastasuna eta ongizatea sortzen dituen, eta Euskadiko lehen sektorea eta landa ingurunea indartzen duenak” – gehitu zuen. 24 urteko ibilbidearen ondoren, eskolak 297 artzain prestatu ditu guztira, eta erdiek baino gehiagok artalde propioa dute gaur egun.

Ikasleen profila

Aurtengo 13 diplomadunen artean 10 gizon eta 3 emakume daude. Artzain Eskolak duen erronketako bat da emakumeak ardiaren sektoreko prestatuntzara erakartzea, zaila baita. Eskolaren ibilbide osoan, emakumeen presentzia, gizonezkoenaren aldean, ez da guztizkoaren laurdenera iristen. Zentzu horretan, Oroz sailburuordeak azpimarratu duenez, “emakumearen presentzia sektorean erreztu eta sustatu behar dugu. Honetarako lehen urratsa sektoreko emakumeak bisibilizatu behar ditugu, artzai moduan edo eta gaztagile moduan. Gaur diplomatu diren hiru emakumeei eta Euskadiko sektoreko eta artzaintzako emakume guztiei aitortza egin nahi diet”. Adinari dagokionez, gaur Arantzazun diplomatu diren ikasle gehienak 41 urtetik beherako gazteak dira; datu horrek berriro bermatzen du sektoreko belaunaldi erreleboa. Eskolatik igaro diren ikasle guztietatik %21 20 urtetik beherakoak ziren, %51 21 eta 30 urte bitarteko gazteak, %23 31 eta 41 urte artekoak eta %5 baino ez 41 urtetik gorakoak. Ikasleen jatorriari dagokionez, 5 Bizkaitik datoz, 4 Gipuzkoatik eta beste 4 pertsona beste autonomia erkidego batzuetatik hurbildu dira Arantzazuko eskolara.

Artzaintzari buruzko hausnarketarako gunea

Artzain Eskola artzaintzari eta lehen sektoreari buruzko hausnarketarako gunea da, eta prestatuntza enpirikoan oinarritutako hezikuntza eredu eskaintzen du, baserrian praktika etengabea eginda, prozesu osoaren eza-gutza integrala eskainita (animaliatik hasi eta esnekien salmentaraino), eta bizipen profesionala, eraginkortasuna eta lankidetzaren transmitituta. Prestakuntza zentro gisa dituen ezaugarrien artean, nabarmenak dira kalitatea, berrikuntza pedagogikoa eta produkzio prozesuetan aplikatutako edukien eta teknologien baliozkotasuna, bai eta ikastetxean bertan eskaintzen den dualtasuna, ekoizpen guneak eta prestatuntza bateratuz, eta ikasleei ikasturtean ematen zaion orientabide indibidualizatua eta sektoreari egiten zaion tutoretza tekniko etengabea ere. Artzain Eskolaren prestatuntzaren bidez, ardi eta ahuntz sektorea sustatu nahi da, eta baserri munduari agerikotasun handiagoa eman.



Leartiker zentro teknologikora bisita

testua eta argazkia R. S.

Arantxa Tapia sailburuak Leartiker zentro teknologikora bisitatu zuen. Leartiker polimeroen teknologian eta elikagaien teknologian espezializatuta dago. Sailburuarekin batera izan ziren: Estibaliz Hernáez Teknologia, Berrikuntzako eta Eraldaketa Digitaleko sailburuordea eta Bittor Oroz Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagai Politikako sailburuordea. Markina-Xemeinen dago Leartiker, eta Foku Anitzeko Zentro Teknologikoaren akreditazioa lortu du; izendapen horri esker, Euskadiko I+G+b esparruan erreferentziazko zentro teknologikoen artean kokatu da. Leartikerrek aparteko hazkundera izan du azken 5 urteetan. Bere helburua da teknologia eta berrikuntza enpresa-ehunaren lehiakortasuna hobetzeko tresna gisa erabiltzea sustatzea, ezagutza multiteknologikoa sortuz eta garatuz. Are gehiago, zentro teknologikoaren ezaugarri nabarmenena da Euskadin ezarritako lehentasunekin bat datozen ikerketa-eremuetara egindako transferentzia teknologikoaren indize altua, eta hori lortu da enprekin duen lankidetzaren estuaren esker.

Eusko Label eta Euskal Baserri markekin identifikatutako patata kanpainaren balorazioa positiboa izan da

testua eta argazkia H. F.



2020ko kanpainan Araban 375 hektarea erabili ziren patata ekoizteko Eusko Label eta Euskal Baserri berme-markekin, eta horietatik 8.773 tona ontziratuta dira. Hortaz, pataten %69 Eusko Label markarekin etiketatu da, eta %31 Euskal Baserri gisa. Guztira, aurreko kanpainarekin alderatuta, %23 patata gehiago etiketatu da. Berme-marka duen patataren merkaturatzearen bilakaera historikoa, batez ere Eusko Labela duen patatarena, goranzkoa da. 2012tik 3.411 tona gehiago ontziratuta dira, hau da, %127 gehiago.

Kalitateari dagokionez uztaren hasiera egoera meteorologiko txarrak baldintzatu bazuen ere, azkenean errendimendu ona eta kalitate-parametro onak zituen produktua lortu ahal izan da. Patataren ekoizpena urtarokoa da, eta tuberkulua uzta bildu ondoren kontserbatu egitenda kontsumitzaileei ahalik eta kalitate handienarekin eskaini ahal izateko produktua martxora arte. Baina patata kontserbatzea ez da lan erraza, mikroorganismo patogenoak ernaltzea eta garatzea saihesten duten tratamendu fitosanitarioak saihestu nahi badira. Kalitatezko pro-

duktu bat merkaturatu ahal izateko, Eusko Label patataren ekoizle eta ontziratzaileek mimo berezia jartzen dute produktaren ekoizpenean, hautaketan eta biltegiatzean. Nekazariak eguneko ordu beroetan tuberkulua biltzea saihesten dute, egunsentian biltzen dute patatak tenperatura jakin bat gaindi ez dezan, bestela ez litzateke Eusko Label patata bezala identifikatu ahal izango. Patata kontu handiarekin biltegitratu behar da, tenperatura gehiegi murriztu gabe eta azukreen metabolizazioa saihestu gabe, baina hezetasunaren eta tenperaturaren arteko oreka mantenduz, onddo eta bakterioen garapena saihesteko. Ildo horretan, Eusko Labela duten Arabako patata-operadoreak ahalegin handia egiten ari dira patataren kontserbazio-sisteman "zero hondakin" dituen produktu bat izateko, antigerminatzaileak edo bestelako fitosanitarioak aplikatu gabe; sektorea ekoizpen-sistema jasangarrien ikerketan inbertitzen ari da, patatak uzta biltzen duenetik kontserbatu ondoren kontsumitzailearengana iristen den arte. Azkenik, nabarmendu behar da komertzialki Eusko Label patata, Euskadiko eta inguruko saltokietan egoteaz gain, Espainiako estatuan ere ari dela indarra hartzen, bereziki Madrilan.

Eusko Labela duen patataren ezaugarriak
Klimari, lurriari eta tradizioan oinarritutako laboreari esker, gaur egun, Arabako Patata goi mailako kalitatezko elikagaitzat hartzen du kontsumitzaileak.
Eusko Labelek, ezarri diren kalitate-azterketak gainditzen dituzten patata motak soilik babesten ditu.
Ingurugiroarekiko errespetu osoz erein, hazi eta bildu ondoren, patatarik onenak hautatzen dira kontsumitzaileari elikagai osasungarria, homogeneoa eta kalitatezkoa eskaintzeko.
Nahiz eta Eusko Labela duen Arabako patata zorro mota ezberdinetan aurki daitekeen, badira bi erreferentzia denetan berdinak direnak eta erraz bereizten lagunduko digutenak: zorroaren kanpoaldean ageri den Eusko Label logotipoa eta barruan aurkituko dugun zenbakidun etiketa-ziurtagiria, elikagaiaren benetakotasuna bermatzen duen bakarra.
"Arabako Patata" kalitate-zigilua erabiltzeko goi-mailako kalitateari dagozkion baldintzak bete behar dira. Hau da, produktoreek eta teknikariek prestatutako araudian definitutako baldintzak. HAZI arduratzen da baldintza horiek kontrolatzeaz, laborantza, aukeraketa eta ontziratzea gainbegiratzuz.

Kanpaina ona izan da errendimenduari eta kalitateari dagokionez

Aipatutako berme-markekin 8.772.546 kilo patata identifikatu dira, hau da, iaz baino %23 gehiago

El Gobierno Vasco trasladó su apoyo a NEKATUR

La asociación de alojamientos rurales de Euskadi, Nekatur, celebró su Asamblea Anual tras un año difícil para sus asociados y asociadas, que han visto sus negocios afectados por la suspensión de la actividad económica, los cierres perimetrales y las restricciones derivadas de las medidas de prevención de la COVID-19.

Durante 2020 el asociacionismo ha sido más necesario que nunca y Nekatur ha trabajado duro para conseguir las medidas que el sector necesita, y para ayudar a sus asociados y asociadas en el cumplimiento de las nuevas medidas de seguridad exigidas. La directora de Desarrollo Rural y Litoral y Políticas Europeas, Jone Fernandez, participó en esta asamblea para trasladar el apoyo del Gobierno Vasco a Nekatur y continuar con el trabajo conjunto para garantizar la pervivencia y desarrollo de las casas rurales y agroturismos de Euskadi y lograr de un desarrollo rural y turístico sostenible y competitivo. Durante la asamblea, Jone Fernández expresó la voluntad de que Nekatur y su red de establecimientos asociados sean escaparate de toda la cadena de valor de la alimentación de Euskadi, desde la producción hasta la gastronomía. Además de su claro objetivo turístico, las casas rurales y los agroturismos de Euskadi son activos en el desarrollan rural, convirtiendo a las personas agricultoras que las gestionan en protagonistas de la recepción de un turismo que no sólo busca un espacio donde alojarse, sino que quiere experimentar un contacto cercano con el medio rural y sus particulares características culturales. Jone Fernandez destacó también a las mujeres como promotoras de agroturismos y turismos rurales de Euskadi. Más del 70% del empleo que se genera en este ámbito, que genera riqueza, empleo y servicios en el medio rural, es empleo femenino. Por todo ello, la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria va a continuar colaborando con Nekatur, tanto a través de ayudas económicas como, desde la fundación HAZI, en materia de asesoramiento y formación con el objetivo de incrementar las capacidades del turismo rural para generar desarrollo socioeconómico y crear el contexto necesario para que el medio rural vasco sea un destino turístico y un espacio para la experiencia.

Ondarroako portuko lonja berria hasi zaie arrantzaleei eta komertzializatzaileei zerbitzu egiten

testua eta argazkia A. E.



La consejera visitó la nueva lonja de Ondarroa, tras finalizar la primera fase de las obras

La nueva sala de subastas está dotada de un sistema informático que optimiza los procesos y garantiza la trazabilidad

Enkante-areto berriak prozesuak optimizatuko dituen eta trazabilitatea bermatuko duen sistema informatikoa du

Arantxa Tapia Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumeneko sailburuak Ondarroako portuko arrain-lonja berria bisitatu zuen, eta arrantza-sektoreko ordezkariekin bildu zen brexitararen osteko egoeraz hitz egiteko.

Ondarroako portuko lonjaren azpiegitura berria eraikitze obraren I. faseari 2019ko martxoan eman zitzaion hasiera, eta jada amaituta dago; horri esker, arrantza-sektoreak eraikin berrian egin ditzake arrain-deskargak eta, hartara, gaur egun horretarako erabiltzen den kai-eremua libera daiteke II. faseari ekiteko. Azpiegitura 2023ko urtarrilean amaituta egotea aurreikusten da. Ondarroa Aldi Bate-rako Enpresa Elkarteari adjudikatu zitzaion obra 16.600.108,28 eurotan (BEZik gabe).

Ondarroako portua Kantauriko garrantzitsuenetako bat da deskar-gen bolumenari dagokionez, eta euskal kostaldean alturako eta baxurako arrainak deskargatzen dituen portu bakarra da. Eraikin berriak bi bolumen ditu, bina solairurekin. Beheko solairua arrantza-jarduerarako erabiltzen da; iparraldeko hegala alturako arrantzatik datorren arraina jaso eta presta dadin antolatu da, eta hegoaldeko hegala baxurako arraina sar dadin. Erdialdean enkante-aretoa dago. Bisitan, sailburuak arraina deskargatzeko, sailkatzeko, pisatzeko eta erakusteko gunea ikusi ahal izan zuen, baita enkante-aretoa edo lehen salmentako aretoa ere.

Enkante-areto berri hori inguru honetan sistema informatikoa duen lehena da, eta aukera ematen du, bide elektronikoak erabiliz, por-tuan egiten diren bi arrain-enkante motak egiteko, nahiz eta enkan-te mota bakoitzak jarduteko modu erabat desberdina duen.

Baxurako arrainak behearazko enkantean ateratzen dira erloju ten-porizadore bidez, eta enkante horretan prezioaren araberrako eskaintzak egiten dira. Alturako arrainak, berriz, gorantz eta loteka ateratzen dira enkantean, enkantegileak ezartzen duen denboraren barruan egiten diren banakako eskaintzen bidez; denbora hori amaitzen denean, eskaintzak jaso, eta zenbateko handiena duen eskaintzari adjudikatzen zaio lotea.

111 salmenta-puntu digital eta software aurreratua Salmenta-areto berriari esker, aldi berean egin daitezke bi salmenta, orain arte ezinezkoa zena, salmentak leku, espazio eta denbora desberdinetan egiten baitziren. Salmenta-aretoak elementu hauek ditu: 111 salmenta-postu digital, enkantegileentzako bi etxola, arraina zuzenean ikusteko lagin-lerro bat, enkantea bistartzeko bi mailatako pantailak, arraina saltzeko software aurreratua eta enkantegile-postu bakoitzarekin konektatutako megafonia-sistema.

Sistema berri horrek aukera ematen du egindako eskaintza bakoitza erregistratzeko eta arrainen salmen-ta-etiketak egiteko, prozesuak optimizatuz, denborak minimizatuz eta une oro produktuaren trazabilitatea bermatuz.

I. faseko obrak amaitu ostean, obrak jarraipena izaten ari dira Egidazu kaiaren hegoaldeko eremuan. Azpiegitu-raren II. fasean, merkaturatzeko lan-eremua eraikiko da batez ere, baita kamioiak eta furgonetak kargatzeko kaia eta zenbait instalazio osagarri ere. Gainera, udalerrriak oinezkoen aisialdirako espazio handi izango du lehen solairuko plaza publiko handiari eta lonjaren inguruko urbanizazioari esker. Espazio handi horretan, beraz, por-tuko bizitza eta hiri-bizitza uztartuko dira.

Eusko Jaurlaritzako Portu eta Itsas Gaietako Zuzendaritzak bere gain hartuko du eraikinaren kudeake-ta eta zuzendaritza, I. fasearen amaieraren eta II. fasea-ren amaieraren artean dagoen behin-behinekotasun egoera horretan. Lonjako ia espazio komun guztiak kudeatuko ditu eta horien funtzionamendu- eta man-tenitze-kostuak bere gain hartuko ditu; izan ere, ez ditu administrazio-emakida baten mende dauden espazioak kudeatuko, horiek jada esleitu baitzaizkie Ondarroako portuko operadoreei.



El Gobierno Vasco actualiza el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria para 2021-2025 e incluye nuevos ámbitos de vigilancia

texto N. H. · fotografía M. A.

El Gobierno Vasco ha dado el visto bueno a la actualización del Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco para el periodo 2021-2025. Este Plan de Control Oficial Autonómico constituye una herramienta para garantizar la seguridad alimentaria en el sector productor vasco y, como consecuencia, un alto nivel de protección de la salud de las personas que consumen los alimentos que producimos.

Ha sido desarrollado como estrategia global para dar cumplimiento a las exigencias normativas en calidad de los alimentos y piensos que requiere la UE y a las necesidades de integración y coordinación entre todas las autoridades implicadas en el control oficial de alimentos y piensos de Euskadi.

El documento resultante es fruto del trabajo conjunto realizado por el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, los departamentos competentes en agricultura y ganadería de las Diputaciones Forales y la Fundación Elika, quienes han adaptado el Plan a la realidad de nuestros sistemas de producción y a la estructura competencial de la administración vasca. La puesta en marcha de este Plan, en línea con la Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria, ha supuesto un gran paso en la coordinación y cooperación entre administraciones para la integración de todos los controles oficiales que se realizan a lo largo de la cadena agroalimentaria, logrando así detectar lagunas y solapamientos, a la vez que optimizar los recursos disponibles para el control oficial.

La principal novedad de este nuevo plan es la ampliación de los programas de control oficial en el ámbito de la producción vegetal y de la higiene y sanidad animal. El plan correspondiente al ciclo anterior 2016-2020 tenía 11 programas de control y este nuevo plan incluye 17 programas, incluyéndose también el control de la comercialización de productos fitosanitarios, de la sanidad de los animales de acuicultura, de los establecimientos autorizados de productos reproductivos, de los centros de concentración de animales y de la identificación y el registro de los animales, entre otros.

Otro de los grandes logros de la puesta en marcha de este plan es la homogeneidad de los controles en todo el territorio vasco, así como en los diferentes sectores que abarca (agricultura, ganadería, pesca y calidad alimentaria), además de ganar en transparencia hacia la ciudadanía, al darse cuenta de la actividad de control oficial realizada a través de la publicación de los programas y procedimientos de trabajo, así como de los informes anuales de ejecución del plan.

El Plan, incluyendo las nuevas actualizaciones y los informes anuales, esta publicado en la página web del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco:

<https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/departamento-desarrollo-economico-sostenibilidad-medio-ambiente/>.



Landaola Federazioak bere sariak banatu ditu Gipuzkoako landa-garapeneko proiektu nabarmenenak aitortzeko

testua eta argazkia R. S.

Landaolak, Gipuzkoako Landa Garapenerako Elkarteen Federazioak, lurraldeko landa-garapeneko proiektu eta eragile nabarmenei ematen dizkien sarien 4. edizioa ospatu zuen. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, Bittor Orozek, sarien banaketan parte hartu zuen, haien garrantzia nabarmenduz, gure herrietan egiten diren ekimenak gizarteari zabaltzen dizkiotelako. "Garrantzitsua da hiri-inguruneke pertsonen jakitea landa-eremuak bizirik daudela eta etorkizun oparo dutela, landa-inguruneke eragile guztien artean garatuko duguna"- gaineratu zuen Orozek.

Hauk izan ziren aurtengo saridunak:

• Erakunde pribatuen arloan: **Enkarguk, Bertan Merkatarik Elkartea** Elikadura arloko saltoki eta azokako hainbat ekoizleri salmenta bide berriak garatzen laguntzeko ekimena, bertako produktuen kontsumoa eta herriko saltokietan egiten diren gertuko erosketak indartzeko helburuarekin. Bezeroak Whatsappez bidali behar du enkarguen zerrenda, eta etxean, kontsignan edo saltokian jasotzeko aukera eskaintzen dio Enkarguk zerbitzuak.

• Erakunde pribatuen arloan: **Lurbizi proiektua, Oiartzungo Udala** Nekazari profesionalei zuzendutako lur egokiak bilatu baratza sortzeko, frutagintzarako edota ganadutegirako, eta etorkizunera begira ekoizpen ekologikoa bultzatu, nekazarien eta abeltzainen poltsa osatuz, tokiko elikagaien burujabetza maila berreskuratzen hasteko asmoz.

• Emakumeak Landa Eremuan: **Baztarrika baserriaren emakumeak** Gabiriako Baztarrika baserrian emakumeen eskutik eman da etxeko erreleboa eta nekazaritza jardueraren jarraipena. Gainera, bisitak eskaintze-ari esker, baserri mundua hurbildu diete ehunka gaztetxori eta genero ikuspegia jorratu dute.

• Urteetako ibilbideari saria: **Joxe Landa** 60. hamarkadan Joxe Landak Europako iparraldetik lan egiteko modua ekarri eta Andutz Ondo ganadu kooperatiba sortu zuen beste hiru base-rritarrekin batera. Hurrengo urteetan INEKO Itziarko Nekazari Kooperatibaren hazia izango zen pentsu lantegia eta nekazaritza produktuen banaketa jarri zuten martxan, eta zuzendari ardura ere izan zuen. Era berean, Gurelesa, EHNE eta Lurgintza erakundeek sorreran ere jardun zuen 70. hamarkadan. Kooperatibagintza munduan eta nekazaritza-ri lotutako industrian euskara tresna gisa normalizatzen aitzindaria izan da Joxe Landa.



Euskadi defiende el papel de las regiones como motor para la transición hacia la bioeconomía forestal

texto y fotografía N. H.

Bajo el lema **"Soluciones de base biológica en la contratación pública: ¿camino a seguir para apoyar una bioeconomía circular?"**, se celebró un webinar en el que se debatió el papel de la contratación pública como herramienta poderosa para abordar un desarrollo sostenible y acelerar la adopción por el mercado de productos y servicios más sostenibles. La compra pública se considera un factor clave para la transición a la bioeconomía y, por ello, cada vez más entidades públicas apuestan por ella valorando criterios que van más allá de los meramente económicos. El evento, organizado por Bioregions Facility en cooperación con Euskadi, Karelia del Norte (Finlandia) y Renania del Norte-Westfalia (Alemania), forma parte de una serie de webinars que Bioregions está promoviendo sobre enfoques innovadores hacia una bioeconomía circular basada en los bosques.

En representación del Gobierno Vasco participó en el webinar Leire Baraňano, directora general de Neiker, que defendió la necesidad de una acción regional para desarrollar la bioeconomía europea. En su intervención Baraňano presentó la Bioregions Facility, creada precisamente para promover la cooperación entre regiones e implementar una bioeconomía circu-

lar basada en los bosques. Tal y como explicó la directora de Neiker, es una iniciativa coordinada por el Instituto Forestal Europeo (EFI) cuyas tres regiones fundadoras son Euskadi, Karelia del Norte y Renania del Norte-Westfalia. Entre sus funciones destacan el intercambio de conocimientos y la cooperación en torno a los temas de innovación, instituciones, infraestructuras e inversiones, a través de actividades que apoyan la creación de redes, el descubrimiento de empresas, el acceso a la financiación, el aprendizaje de políticas y la sensibilización. Además de Leire Baraňano, intervinieron en el webinar Lidia Capparelli, responsable de Compras Públicas Verdes en Consip (el organismo central de compras de Italia) desde 2007 y miembro del Grupo Consultivo Europeo sobre Compra Pública Verde; Martin Scherpenisse, especialista senior en políticas de compras y licitaciones (Zelanda, Países Bajos) y Oriana Romano, jefa del Programa de Agua de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE). Estos tres expertos, referentes internacionales en la materia, compartieron sus experiencias avanzadas e innovadoras en la contratación pública verde, subrayando que es una poderosa palanca de gobiernos locales e instituciones públicas para influir en el mercado.



50 NEXT-ek berriro jarriko du Euskadi nazioarteko panorama gastronomikoaren erdigunean

testua eta argazkia R. S.

50 NEXT zerrendaren lehen edizioa jarri dute abian nazioartean, gastronomiaren sektoreko hurrengo belaunaldiko talentu gazteak identifikatzea helburu duen proiektua. Eusko Jaurilaritza eta Bizkaiko Foru Aldundia lankidetzan ari dira berriz ere "The World's 50 Best Restaurants" izeneko jardunaldia antolatzeko, Euskadi nazioarteko panorama gastronomikoaren abangoardian kokatzeko.

50 NEXT zerrenda 20 eta 35 urte bitarteko 34 herrialdetako 24 emakumek eta 19 gizonen osatzen dute. Horien artean, Euskadiko hiru talentu gazte daude: Donostiako Ion eta Mikel Zapiain anaiak, sagardoaren sektorea berriro dutenak; eta Sodupeko Maitane Alonso, elikagaiak kontserbatzeko makina bat asmatu duena, eta 20 urterekin zerrendako gazteena. Eusko Jaurilaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak, Bittor Orozek, parte hartu zuen 50 NEXT-en aurkezpenean, Bizkaiko Sustapen Ekonomikoaren arloko diputatu Ainara Basurkorekin, 50 Best-eko edukien zuzendari William Drewrekin eta proiektuaren arduradun Laura Price eta zerrendako bi euskal talentu, Maitane Alonso eta Mikel Zapiainekin batera.

Oroz sailburuordeak azpimarratu zuen Eusko Jaurilaritzarentzat estrategikoa da ekitaldi horretan batera parte hartzea, "50 NEXTek berriro jarriko ditu Euskadi eta Bizkaia nazioarteko panorama gastronomikoaren erdigunean, eta bertan bilduko dira hurrengo belaunaldiko lider izango diren talentu gazteak, bai eta munduko chef onenetako batzuk eta arlo guztietako gastronomiako profesionalak ere". Proiektua Euskadi Basque Country estrategia integralaren barruan kokatzen da, eta euskal gizarteak partekatzen dituen balioak ditu xede, hala nola esfortzuaren kultura, konpromisoa, hobera egiteko gaitasuna, bokazio berritzaile eta lehiakorra, eta emakumeen eta gizonen aukera berdintasuna esparru globalean. "Horrela jarraituko dugu ekosistema lehiakorra indartzen, gure nortasun kulturala sendotzen eta herri txiki hau gastroelikaduraren arloan abangoardian mantentzen" – esan zuen Orozek. 50 NEXT jaialdiaren antolatzaileek, Eusko Jaurilaritzak eta Bizkaiko Foru Aldundiak uste dute datorren urtean ekitaldi handi hori egitea posible izango dela. Ekitaldi horretan, hurrengo belaunaldiko lider izateko deia egin duten talentu gazteak, munduko sukaldari onenetako batzuk eta esparru guztietako gastronomia-arloko profesionalak bilduko dira.

Neiker completa el ciclo de conversión a producción ecológica de siete hectáreas de sus fincas de Arkaute

texto y fotografías N. B.



Neiker ha completado el ciclo de conversión a producción ecológica de siete hectáreas de sus fincas de Arkaute (Álava). El proceso ha sido certificado por Ekolurra, entidad pública certificadora de la producción ecológica en Euskadi, lo que convierte a Neiker en centro pionero en la realización de investigación agraria en producción ecológica.

El certificado de conformidad de Ekolurra reconoce la correcta gestión de la producción ecológica en todo lo que implica la gestión de rotaciones y de la fertilización, la gestión de plagas y enfermedades de los cultivos, el manejo de los cultivos para una menor incidencia de adventicias (o malas hierbas), así como un buen manejo de la conservación de los productos. Todo ello bajo la conformidad de los reglamentos europeos 834/2007 y 889/2008 actualmente en vigor, hasta que entren en vigor los nuevos reglamentos en enero de 2022, como se vio en el webinar formativo ofrecido recientemente por parte de Neiker. Esta iniciativa se ha desarrollado en el marco del Plan para el Fomento de la Producción Ecológica (FOPE), liderado por el

Departamento Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco y dinamizado por Neiker y Ekolurra, Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi. Asimismo encaja en la estrategia “De la granja a la mesa” de la Unión Europea, que fomenta la agricultura ecológica como práctica respetuosa con el medio ambiente y persigue para 2030 que el 25% de todas las tierras agrícolas de la UE se dediquen a este tipo de cultivo. Actualmente, la superficie inscrita en agricultura ecológica en Euskadi alcanza las 6.789 hectáreas, en las que destacan los cultivos de pastos, pradera, forrajes y proteaginosas (4.502 hectáreas); vid (984 hectáreas), frutales (375 hectáreas), cereales de grano (368 hectáreas); hortalizas (231 hectáreas); y legumbres de grano (122 hectáreas), según los datos de Ekolurra a finales de 2020. En cuanto a su demanda, el consumo de productos ecológicos se ha incrementado en el último año un 17%, según Nielsen, y presumiblemente lo seguirá haciendo dado que el mercado se inclina cada vez más hacia alimentos saludables y de proximidad.

Transferencia de conocimientos
En este contexto, Neiker aporta conocimientos de las mejores técnicas de gestión de las producciones ecológicas, para que este sector crezca de forma significativa en Euskadi con una producción de alimentos sanos y más respetuosos con el medioambiente. Por ello, desde 2015 ha ido incorporando paulatinamente a agricultura ecológica parcelas que se dedicaban a ensayos en producción convencional, aplicando una estrategia de gestión de rotaciones que contempla como prioritaria la incorporación de cultivos forrajeros (como titarro, esparceta o alfalfa), lo que ha ayudado a controlar el banco de semillas de adventicias del suelo y ha mejorado la fertilidad y la estructura de esos suelos. La certificación supone un respaldo a la gestión que NEIKER desarrolla en las fincas, en las que se han ensayado cultivos muy distintos, con diferentes estrategias de fertilización y gestión –incluyendo el uso de compost de elaboración propia– y siempre dentro de lo que marcan los reglamentos de producción ecológica.

Visitas de campo guiadas para el sector agrícola
Además, con la colaboración del IES Agrario Arkaute se han certificado también las parcelas e invernaderos en los que se imparte formación al alumnado. Desde el inicio del programa FOPE, Neiker ha gestionado de forma transparente las parcelas de producción ecológica, de manera que cualquier práctica desarrollada pueda ser evaluada y trasladada al sector y sirva para aportar información sobre resultados de las distintas formas de gestión. En este sentido, Neiker organiza dos visitas al año para agricultoras, agricultores y personal técnico, en las que traslada in situ los avances, dificultades y resultados obtenidos. Debido a la gran demanda externa para realizar ensayos en producción ecológica y al interés de muchas operadoras en la información de los resultados obtenidos, próximamente Neiker comenzará el proceso de conversión en una superficie de unas cuatro hectáreas en la finca situada en Gauna (Álava).



Cómo integrar la pesca de atún en el modelo de desarrollo sostenible

texto y fotografía BTWC

En la actualidad, se capturan 4,9 millones de toneladas de atunes al año en el mundo, con lo que, según las organizaciones regionales de pesca mundiales, se estaría pescando el 96% del rendimiento máximo sostenible. De seguir al mismo ritmo, en el futuro no se podría contar con margen para incrementar la pesca y garantizar, al mismo tiempo, la explotación de las poblaciones de peces en condiciones económicas, medioambientales y sociales sostenibles. Asegurar la sostenibilidad del sector es de especial importancia para España, primer país productor europeo y segundo mundial –después de Tailandia– de conservas de atún. Aún lo es más en Euskadi, donde la cadena de valor del sector atunero congelador factura 924 millones de euros y emplea a 3.100 personas. Por este motivo, **Bermeo World Tuna Capital (BTWC)**, asociación para la gestión sostenible del atún como recurso natural, organizó un encuentro virtual en el que se profundizó sobre la actualidad de la industria de la pesca del atún y los retos a los que se enfrenta desde una perspectiva divulgativa.



140.000
euro itsas
eta arrantza
eskoletan
ikasten ari
direnei
bekak
emateko

testua N. H. · argazkia M. A.

Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumeneko sailburu Arantxa Tapiak emandako aginduaren bidez, Eusko Jaurlaritzak bekak iragarri ditu 2020-2021 ikasturtean Pasaiaiko Itsas eta arrantzako Prestakuntza Zentroan eta Bermeoko eta Ondarroako Itsas eta arrantzako lanbide prestakuntzarako eskoletan ikasteko.

2020-2021 ikasturte honetan, itsas eta arrantzako ikasketetarako hiru eskoletan 431 ikasle matrikulatu dira guztira. Beketara 140.000 euro baino gehiago bideratu dira -eskatzaille bakoitzari gehienez 2.400 euro esleituko zaizkio-, eta beken helburua da ikasleei laguntzea, ohiko bizilekutik kanpo bizitzeko, ikastetxera joan-etorriak egiteko, mantenurako eta ikasteko materialerako egin beharreko gastuak ordaintzen. Kurtsoaren amaieran ordainduko dira laguntzak, esleitutako zenbatekoaren %100 aldi bakarrean ordainduta, betiere ikasleak bere matrikulako modulu edo ikasgai guztiak gainditu baditu. 2020-2021 ikasturte honetan, itsas eta arrantzako ikasketetarako hiru eskoletan 431 ikasle matrikulatu dira guztira (116 Ondarroan, 124 Bermeon eta 191 Pasaian). Kalkuluen arabera, matrikulatutakoen %30-35ek eskatuko dute beka hau. Beraz, aurreikusi da deialdi honetan 120 beka emango direla, aurreko deialdietan bekek izan duten bilakaera kontuan hartuta. Programa hau hasi zenetik, hau da, 2016-2017 ikasturtetik, 530 beka eman dira guztira.

Profesionalizazioa eta belaunaldi berritzea

Euskadiko itsas eta arrantzako ikastetxeen eta beka programa honen bidez, sektorearen prestakuntza beharrei erantzun eraginkorra eman nahi zaie.

Horrelako prestakuntza programak bultzatzea beste urrats bat da arrantzarekin zerikusia duten sektoreetako langileen trebakuntza sustatzeko politika egokiari eusteko. Aldi berean, gazteei sektorean sartzeko erraztasunak ematen zaizkie eta, horren bitartez, sektorean belaunaldi berriak sartzen eta sektorea modernizatzen ere laguntzen da. Hau da, Eusko Jaurlaritzaren helburu estrategikoetako bat lortzen laguntzen da.

Esleitzeko irizpideak

Beken gehieneko zenbatekoa 2.400 eurokoa da eta gutxienekoa 300 eurokoa, eta zenbateko guztiak puntuak esleitzeko deialdiaren oinarrietan agertzen diren eta berariaz izendatutako Balorazio Batzorde batek ezarritako irizpideen arabera kalkulatzen dira. Irizpide hauen arabera egingo da:

1. Egingo diren ikasketen maila.
2. Ohiko bizilekuaren herritik eta ikasketa zentroaren herriaren arteko distantzia.
3. Eskatzaillearen baldintza pertsonalak eta familiarrak.
4. Eskatzailleak edo bere familiak aurreko urtean eskuratutako diru sarrera gordinak, edozein dela ere sarrera horien jatorria.

El Gobierno Vasco, satisfecho con el aumento de la cuota de capturas de bonito del norte

texto y fotografía A. E.

El Gobierno Vasco mostró su satisfacción ante la medida aprobada por la Unión Europea de anticipar la Recomendación de la ICCAT y situar el total admisible de capturas (TAC) de bonito del norte en 37.801 toneladas para el año 2021. El dato representa un incremento del 12,5% respecto al límite de 33.600 toneladas actuales, y servirá para fortalecer el sector pesquero vasco y la flota de bajura, cuyo ingreso principal es el atún blanco. La cuota en el año 2021 para el Estado español será de 17.704,08 Toneladas.

El incremento propuesto por la ICCAT es el segundo aumento consecutivo desde 2017, año en el que el organismo aprobó un repunte del 20% al pasar de 28.000 toneladas a 33.600 toneladas. El nivel del TAC de 28.000 toneladas de 2017 fue el más bajo de la serie histórica.

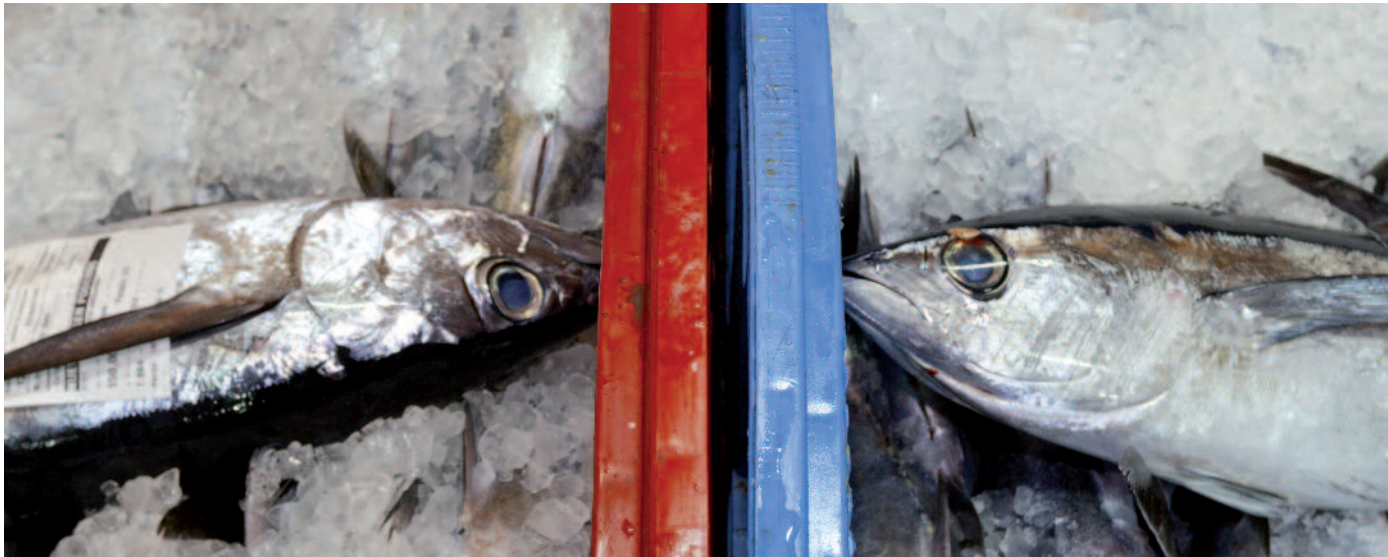
Las últimas costeras de bonito se han cerrado de manera muy temprana al acabarse la insuficiente cuota asignada a la flota estatal. La reciente subida del TAC representa una importante decisión para el sector pesquero vasco en su conjunto y para la flota vasca de bajura en particular, ya que sus ingresos principales proceden del atún blanco.

La decisión de la UE tiene su origen en la propuesta de la ICCAT que se ha basado en las recomendaciones de su Comité Científico, y que ha tenido en cuenta los trabajos de investigación sobre el atún blanco elaborados por el centro tecnológico AZTI, entidad que atesora una trayectoria consolidada en el ámbito marino y cuenta con representación y liderazgo en los principales foros científicos internacionales que regulan la actividad pesquera como ICCAT y su homólogo en el océano Índico (IOTC).

Las investigaciones sobre al atún blanco de AZTI, miembro de la alianza científico-tecnológica BRTA, han sido financiadas en gran medida por el Gobierno Vasco, entre ellas las que sirvieron para la adopción de la primera regla de control de captura para los túnidos del Atlántico.

El apoyo a este tipo de estudios también ha permitido que la pesquería de atún blanco de la flota vasca de bajura, que opera con artes de curricán y cebo vivo, obtenga la certificación MSC de Pesca Responsable.

La apuesta del Gobierno Vasco por apoyar el desarrollo de proyectos de investigación hizo posible la adopción de la primera regla de control de captura para los túnidos del Atlántico, y ha tenido como resultado un retorno de beneficios económicos para la flota, la certificación MSC de pesca responsable para su pesquería y la contribución inequívoca a la sostenibilidad de los mares y sus recursos.





El programa Lehiatu Berria 2021 contempla cerca de 17,5 millones en ayudas a la transformación y comercialización de productos agrarios, alimentarios y pesqueros

texto N. H. · fotografía M. A.

Se encuentra en marcha una nueva edición del programa Lehiatu Berria, destinado a financiar la transformación y comercialización de productos agrarios, alimentarios y los derivados de la pesca y la acuicultura.

Para el ejercicio 2021-2022 se destina a la financiación de estas ayudas la cantidad de 17.480.000 euros. En las cuatro últimas convocatorias, se han concedido a través de este programa ayudas por más de 50 millones de euros. Para el periodo 2020-2021 estaba previsto conceder ayudas por valor de 13.255.000 euros, pero dado el gran número de solicitudes que se estaban recibiendo, el ejecutivo autónomo decidió incrementarlas en 2.525.000 euros más, con lo que montante total quedó fijado en 15.780.000 euros, financiados exclusivamente con cargo a los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Euskadi.

Ayudas para inversiones

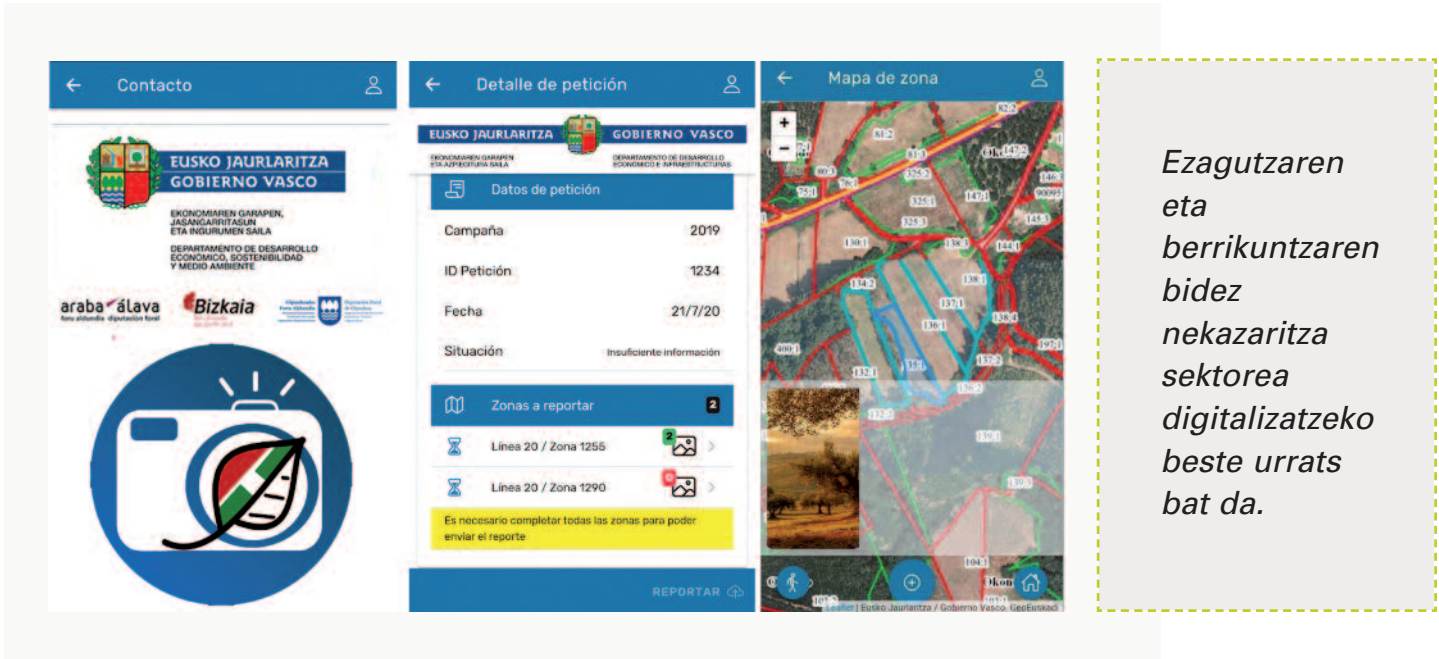
Estas son ayudas a fondo perdido para realizar inversiones en la transformación y comercialización de productos agrarios, alimentarios y los derivados de la pesca y la acuicultura. En concreto, están destinadas a:

- Inversiones en transformación, comercialización o desarrollo de productos agrícolas y las ayudas a la realización de inversiones destinadas a la transformación y comercialización de los productos forestales.
- Inversiones en la transformación y comercialización de productos de la pesca y la acuicultura.
- Inversiones en las industrias agrarias y alimentarias de la Comunidad Autónoma de Euskadi, que no tengan encaje en los apartados anteriores.

Según la modalidad, pueden ser beneficiarios personas físicas o jurídicas: agricultores o agrupaciones de agricultores, cooperativas agrarias o empresas agroalimentarias, microempresas, pequeñas y medianas empresas. En ningún caso podrán obtener la condición de beneficiarias las Entidades que constituyen el sector público de la Comunidad Autónoma de Euskadi.

ArgazkiPAC, NP Bren aitorpenen eskatzaileekin informazioa trukatzeko errazten duen aplikazioa

testua eta argazkia H. F.



Ezagutzaren eta berrikuntzaren bidez nekazaritza sektorea digitalizatzeko beste urrats bat da.

Nekazaritza Politika Bateratuak (NPB), birdefinitzeko prozesu betean dagoelarik, bere helburu transbertsalen artean dauka, besteak beste, nekazaritza sektorea digitalizatzea, ezagutzaren eta berrikuntzaren bidez. Horrenbestez, NPB laguntzen eskaeren esparruan, tresna digitalak sortzea aurreikusten da, onuradunen eta administrazioaren arteko elkarriketa errazteko.

Eusko Jaurlaritzak, Foru Aldundiekin lankidetzan, telefono mugikorretarako aplikazio bat sortu du, kudeaketa sisteman integratuta, onuradunek proba grafikoaren eskaerak jaso ahal izan ditzaten automatikoki, eta errazago erantzun ahal izan dezaten in-situ egindako argazkiak bidaliz. Aplikazioa NPB monitorizazioan kokatzen da, hau da, azaleraren arabera laguntzak kontrolatzeko prozeduraren paradigma aldatzen da, prebentzio eredu baterantz, nekazariarekin interakzio handiagoa izatean oinarrituta. Lan horren ondorioz sortu da ArgazkiPAC, IOS eta Androiden erraz erabiltzeko app-a, Euskadin NP Bren laguntzak eskatzen dituen pertsona orok instalatu behar duena, hala eskatzen bazaio, laboreen deklarazioa baliozkotzen lagunduko duten

argazki georreferentziatuak bidaltzeko. 2020ko kanpainan hasi zen erabilera probatzen, eta 2021ean onuradun guztientzat erabiliko da, oro har, Euskadiko NPB monitorizazioaren barruan. ArgazkiPACen baliozkoak diren erabiltzaile datuak eta pasahitza Eskualdeko Nekazaritza Bulegoan bertan ematen dira, laguntza eskatzeko unean. Lursailak monitorizatzeko prozesuak hala eskatzen duenean, laguntzak kudeatzen dituen aplikazioak automatikoki sortzen du web zerbitzuen bidez app-an erakusten duen informazioa:

- eskuragarri dagoen azken ortoargazkiaren informazioa.
- SIGPACen informazio eguneratua.
- zer adierazpen ildori buruzko informazioa eman behar den.

Eskatzailea eskatzen zaion argazkiaren lekura joan behar da, eta, urrats sinple batzuekin, argazki georreferentziatu horiek hartu. Horiek automatikoki integratzen dira aplikazioan, gero NP Bren monitorizazio tratamenduaren hurrengo faseetan berrikusteko, eta deklarazioa baliozkotzeko erabiltzen dira. Aplikazioa HAZIk gainbegiratuta garatu da, eta beste urrats bat da NPB berriaren helburu transbertsalak lortzeko.

La octava edición de las “Jornadas de Transferencia de Resultados en Seguridad Alimentaria” presentó ante sector, investigadores e instituciones las conclusiones de los proyectos 2020

texto y fotografía E. F.

Organizada por los Departamentos de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, y de Salud del Gobierno Vasco, junto con la fundación ELIKA y el centro de investigación Leartiker, se celebró la octava edición de las “Jornadas de Transferencia de Resultados en Seguridad Alimentaria” que tienen como objetivo difundir las conclusiones de los proyectos de investigación realizados a lo largo del pasado año.

La jornada contó con la asistencia de un total de 175 personas –agentes de la cadena de valor agroalimentaria, personal investigador de centros tecnológicos y universidades y personal técnico de las administraciones– que siguieron las ponencias on line dadas las restricciones impuestas por la situación sanitaria.

Nuevo Plan de Investigación en Seguridad Alimentaria

La inauguración corrió a cargo de Javier Plasencia, Director de Calidad e Industrias Alimentarias, y de Iciar Larizgoitia, de Salud Pública y Adicciones. Plasencia destacó que esta jornada es “reflejo del compromiso del Gobierno Vasco con la transparencia pública de cara a socializar el conocimiento generado desde la investigación y la innovación.” Asimismo, anunció que el Gobierno Vasco va a elaborar un nuevo Plan de Investigación en Seguridad Alimentaria 2022-2025 que vaya alineado con las actuales políticas europeas e internacionales en el contexto de la Alimentación y la Sostenibilidad, tales como ODS, Agenda 2030, Pacto Verde Europeo, Estrategias de la Granja a la Mesa y de Desarrollo Sostenible, One-Health, Horizonte Europa, Economía Circular, Acuerdo París Contra el Cambio Climático, y nueva PAC, entre otras. “El objetivo –afirmó– es apostar por la I+i para lograr una alimentación más segura, saludable y sostenible en Euskadi.”

El Plan Operativo de Investigación en Seguridad Alimentaria actualmente vigente se puso en marcha ya hace 10 años y ha permitido fortalecer la investigación y favorecer la cooperación de todos los agentes implicados, desde las administraciones a los centros de investigación y al propio sector agroalimentario. En sus últimos 5 años, se han identificado 104 necesidades de investigación y financiado 60 proyectos en Seguridad Alimentaria Sostenible con 5 millones de euros. Asimismo, en el 90% de los proyectos han cooperado y participado agentes del sector agroalimentario, y el 80% han ayudado a la administración en la toma de decisiones para el control y reducción de riesgos agroalimentarios.

Entre las temáticas de los proyectos realizados en 2020 que se presentaron en la jornada, así como de algunos proyectos de 2021 en los que actualmente se está trabajando y se presentarán el año que viene, Plasencia destacó: seguridad alimentaria en quesos, técnicas genómicas para el control de infecciones bacterianas, tratamientos culinarios en la eliminación de patógenos, Fiebre Q, resistencias a antibióticos, riesgos/beneficios complementos alimenticios, fabricación de envases sostenibles, y riesgo acumulativo de pesticidas, entre otros.

La clausura de la jornada contó con la presencia de Amaia Egia Arronategi, Directora General de Leartiker y Arantza Madariaga, Directora Gerente de Erika Fundazioa.



Euskadik 2022-2025 aldirako Elikagaien Segurtasuneko Ikerketa Plan berria izango du, eta plana Europako eta nazioarteko egungo politikekin bat etorriko da

"Gure ostalaritzan, Basque Wine", ostalaritzak Euskadiko kalitatezko edariei laguntzeko programa

testua eta argazkia H. F.

Bizkai, Gipuzkoa eta Arabako Ostalaritza Elkarteek, (AHB, AEHG, SEA Hostelería eta GasteizOn), Eusko Jaurlaritzarekin batera (eta, horren izenean, HAZI), hitzarmen bat sinatu dute “Basque Wine” kontzeptuan bildutako Euskadiko edariak sustatzeko, lankidetzaren bidez pandemiak bereziki eragin duen bi sektoreri laguntzeko: Euskadiko ostalaritza eta upategiak.

Lankidetzaz hori “Gure Ostalaritzan, Basque Wine” programarekin bat egin nahi duten ostalarien atxikimendurekin gauzatzen da. Borondatezko parte hartze horrekin, beren establezimenduetan Euskadin ekoizten diren kalitatezko edarien gama osoa eskaintzeko konpromisoa onartzen dute. Trukean, hainbat pizgarri jasoko dituzte: markaren promozio opariak, produktuaren zati bat doan edo edariak erosteko deskontuak.

“Basque Wine” Eusko Jaurlaritzak bultzatutako promozio marka bat da, Euskadin egiten diren ardo, sagardo eta artisau garagardoak merkaturatzeko bide berriak bilatzeko. Ildo horretan, ostalaritza oso kanal garrantzitsua da, beste batzuen aurrean uzta propioko produktuen salmenta lehenesten badu. Programa uztailaren 1etik aurrera hasi da eta hainbat hilabetez egongo da martxan. Denbora horretan, asmoa da produktu horiek merkaturatzeko garaian leialtasu-

na bultzatzea, hori onuragarria izango baita ostalaritzarentzat, Euskadiko upategientzat eta establezimenduetara hurbiltzen diren kontsumitzaileentzat.

“Basque Wine” markak babestutako edariak

“Basque Wine” kontzeptuan onartutako edariak Jatorri Izendapen eta marka kolektibo hauek bermatzen dituztenak dira:

Rioja JIK duen ardoa

Euskal Autonomia Erkidegoan elaborazio, ontze eta botilaratze prozesuak burutu dituztenak, gutxienez %85 Arabako Errioxan ekoiztutako mahatsez eginda, eta etiketan hala zehazten dutenak (adibidez, Eskualdeko Ardoa, Udalerriko Ardoa edo Mahasti Berezia).

Txakolina

“Arabako Txakolina”, “Bizkaiko Txakolina” eta “Getariako Txakolina” Jatorri Izendapenek babestutakoak.

Garagardoa

“Basque Beer” artisau garagardoaren marka kolektiboa

Sagardoa

“Euskal Sagardoa” sagardoaren Jatorri Izendapenak babestutakoak.



El objetivo es el apoyo mutuo de dos sectores que se han visto especialmente afectados por la pandemia: la hostelería y las bodegas vascas

“DIÁLOGOS DE COCINA” BILTZARRA BERRASMATU ZEN, SORMENA, ANIMOA ETA INSPIRAZIOA TXERTATZEKO GASTRONOMIA-REN SEKTOREARI, DITUEN ERRONKEI AURRE EGITEKO

Diálogos de Cocina nazioarteko kongresuaren zortzigarren edizioa ospatu zen, “Txertaketa-jardunaldi birtuala” izenburupean, eta mundu osoko jate-txeak itxi behar izan zituztenetik urte-bete bete denean, sormen, berrikuntza, irreberentzia, sentsibiltate, zentzu kritiko eta kemenaren dosi on bat txertatuko du gastronomiaren sektorean, aurre egin beharreko erronkei aurre egin diezaien.

Bi astez, hainbat diziplinako profesionalak elkartruke sutsuak egin zituzten eta hausnarketarako eszenatoki berriak eraiki zituzten. Hitzaldi, eztabaida, elkarrizketa eta tailerren bidez, beren onena partekatu dute, koilarakada suspertzaileak. Mugarik gabeko topaketa batean egin zuten, eta berratarzen direnek, gainera, zeregin aktiboa izan zuten hainbat jardueratan. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek ongietorria eman zien kongresu birtual honetan parte hartu zuten guztiei, eta gogora ekarri zuten euskal gastronomiak hainbat hamarkada daramatzala leku pribilegiatuan kokatzea lortu zuela, sukaldarien gaitasun berritzaileari eta sormenari esker, ahaztu gabe lehen sektorearen aldetik beti izan duten dedikazioa eta lankidetzaz, funtsezkoa dena jarri baitu eskura: produktu berezia eta kalitatezkoa.



EUSPOT lehiaketako sari nagusia Idiazabalgo “Geroa ereiten” spotak irabazi zuen

testua eta argazkia A. E.

2021ean EUSPOT lehiaketaren gaia “Nekazaritzatik bizi nahi dugul” izan da eta spot baten bitartez herritarrek kontzientziatu nahi izan dira bertako familia nekazaritzak ingurumen eta gizartearen jasangarritasunari ematen dien guztia balioan jartzeko eta lehen sektorea indartzeko. HAZI izan da aurtengo lehiaketaren babesle nagusia.

Lehiaketaren sari banaketa Aretxabaletako Arkupe Kultur Etxean ospatu zen eta bertan Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordea, Bittor Oroz, izan zen eta adierazi zuen lehiaketaren gaia, nekazaritza familiarra, nekazaritza sektorea aintzat hartzea, balioan jartzea eta etorkizuneko ogibide aukera bezala lehen sektorea aurkezte, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordetzako xedea da, ain zuzen. "Benetan pozten gaitu horrelako ekimenak babestea non Euskadin ain errotuta dagoen nekazaritza sektorearen balioaniztasuna agerian agertzen den: produktu ekoizle moduan, landagunearen zaindari, bioaniztasunaren babesle. Azken finean elikadura balio katearen funtsezko oinarri" - gehitu zuen Orozek.

Ane Zuazubiskar kazetari eta bertsolariak gidatu zuen ekitaldia eta lehiaketan aurkeztutako 87 iragarkietatik epaimahaiak aukeratutako 15 finalistak ikusi ahal izan dira pantalla handian.

IRABAZLEAK

Guztira, Euspotek 2.800 euro banatu ditu saritan, sei kategoria ezberdinetan:

• **Spotik onena / 1.000 euro**
“Geroa ereiten” spota
https://www.youtube.com/watch?v=dkJR6K7FN_I
Egilea: Iñigo Zapirain Garmendia (Idiazabal).
Bittor Oroz, HAZI-ko lehendakaria eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak banatu zuen saria.

• **Publikoaren saria / 500 euro**
“Nondik datorren jakin” spota
<https://www.youtube.com/watch?v=pMyCOE4Zjb0>
Egileak: Amaia Renobales Euba eta Iban Garcia Azpiazu (Durango eta Azkoitia).
Unai Elkoro, Aretxabaletako alkateak banatu zuen saria.

• **Mondragon Unibertsitateko ikasleen spotik onena / 500 euro**
“Nik ez ditut sustraiak moztuko” spota
https://www.youtube.com/watch?v=CLULoWJ_N7Q
Egileak: Sara Iriarte, Garaia Pagola, Danel Teran (Oñati).
Zurine Maguregi, Mondragon Unibertsitateko ordezkariak banatu zuen saria.

• **Musika sinkronizazio onenaren saria / 300 euro**
“Nondik datorren jakin” spota
<https://www.youtube.com/watch?v=pMyCOE4Zjb0>
Egileak: Amaia Renobales Euba eta Iban Garcia Azpiazu (Durango eta Azkoitia).
Arantzazu Lagunilla, Artemaneko zuzendariak banatu zuen saria.

• **Gazteen saria (18 urtetik beherakoak) / 250 euro**
Berdinketa egon denez, saria bi partaideren artean banatu da:
“Emakumeak eta baserria” spota
<https://www.youtube.com/watch?v=BPpFGE0ICJc>
Egilea: Kemen Virto (Etxalar).

“Ez izan tuntuna, erosi Km0” spota
<https://www.youtube.com/watch?v=funoz0aLOfA>
Egileak: Ugaitz Gruceta, Erlantz Negro eta Joanes Arana (Aretxabaleta).
Rober Gutierrez, Bai euskarari elkarteko zuzendariak banatu ditu sariak.

• **Arizmendiko ikasleen spotik onena / 250 euro**
“Etorkizunera begira” spota
<https://www.youtube.com/watch?v=lm1gpx4qx-8>
Egileak: Lur Bengoa Zubizarreta, Nagore Garnateo Ignacio eta Leire Calvo Mendia (Arrasate).
Alberto Garro, Arizmendiko komunikazio arduradunak banatu zuen saria.

Euskal Herri osotik jasotako 87 spot
2021eko edizioan Euspoten parte-hartzea itzela izan da: guztira 87 lan aurkeztu dira, iaz baino 36 spot gehiago. Aurkeztutako lanen artean, 52 lan 18 urtetik gorakoek eginak dira, eta 35 spot 18 urtetik beherakoek eginak.
Aurtun ere Euskal Herriko leku askotan landu dituzte spotak: Hondarribia, Donostia, Durango, Gasteiz, Urruña, Irun, Bergara, Dima, Bilbo, Eibar, Arrasate, Aramaio, Leitza, Mungia, Etxalar, Mendexa, Azkoitia, Aretxabaleta, Zarautz, Soraluze, Orereta, Doneztebe, Hernani, Idiazabal, Garai, Legazpi, Oñati, Errezil, Sodupe, Barakaldo, Zarautz, Asteasu, Mendaro, Ataun, Etxebarria, Irura, Bermeo, Etxaguen, Leintz Gatzaga, Eskoriatza...

Spot guztiak ikusgai:
<https://euspot.eus/hemen-dituzue-87-spotak-ikusgai/>

AMBI, instrumento de referencia internacional para la evaluación del medio marino, se actualiza

En la actualidad, la combinación de un rápido crecimiento poblacional, asociado a la industrialización y a la urbanización, ha provocado un paulatino aumento de las presiones sobre los mares de diferentes países, debido al incremento de los vertidos urbanos y la acumulación de sustancias tóxicas en las cuencas. Para minimizar la contaminación, en los últimos años se han desarrollado distintos programas y estrategias con el objetivo de combatir estos efectos provocados por la actividad humana y favorecer una mayor concienciación social acerca de la necesidad de proteger los sistemas acuáticos. Dos de las herramientas más destacadas en este ámbito son **AMBI** (AZTI Marine Biotic Index) y **M-AMBI** (multivariate-AMBI), desarrolladas por el centro tecnológico AZTI para evaluar la calidad de las comunidades de los fondos marinos. La herramienta AMBI ha sido recientemente revisada para seguir mejorando sus prestaciones. La última actualización de su software, versión 6.0, incluye un listado con 10.638 especies, representativas de las comunidades más importantes presentes en los estuarios y sistemas costeros de todo el globo. La solución se puede descargar a través de su nueva página <https://ambi.azti.es/>



Labean ekimenak berrikuntza sozialerako beste bost proposamen gehitu ditu Arabako Mendialderako, Enkarterrirako eta Añanarako

testua eta argazkia H. F.

LABEANek aurkeztu zituen joan den irailetik garatzen ari den kosorkuntza- eta prototipo-prozesuaren ondorioak: Gizarte berrikuntzarako bost proposamen berri, proiektuaren jarduerar-arloetarako: Enkarterri, Arabako Mendialdea eta Añana. Saioa online egin zen eta Jone Fernández Eusko Jaurlaritzako Landaren eta Itsasertzaren Garapeneko eta Europar politiketako zuzendaria parte hartu zuen.

Elkarrekin sortzeko eta prototipoak egiteko prozesua joan den amaitu zen bost proiektu prototiporen aurkezpenarekin, horrela, gune bakoitzean lehenetsitako erronkei erantzun nahi izan zaie. Añanako eskualdeak energiarekin lotutako bi proposamen aurkeztu zituen. Lehenengoa plataforma bat da, herrietan komunitate energetikoak martxan jartzearen ontasunaz sentsibilizatzeko tresna dituen. Prototipoak, besteak beste, mezu hori zabaltzeko bideo bat egitea planteatzen du. Añanaren bigarren proposamena martxan dagoen proiektu bat da: Lasierako Energia Komunitatea. Sustatzaileek komunitate horren abantailak azaldu zituzten: fakturretan aurrezte, gastuak murriztea eta herrietako baliabideak askatzea beste behar batzuetarako, kontzejuak eta udalerrak ahalduz, ikatza kentzea edo merkatu elektrikoaren gorabeheren mende ez egotea. Enkarterriren proposamena Mugikortasun Laborategi bat izan zen. Aurkeztutako prototipoak pertsonen, udalerrien eta jarduera ekonomikoen arteko lotura hobetzeko 'esperimentuak' egitea proposatzen du, eskualdeen arteko kohesioa indartzeko eta baliabide iraunkorrak sortzeko. Hasiera batean, laborategia Batxilergoko eta Lanbide Heziketako ikasleen mugikortasunean zentratuko da, beste udalerririk batera joan behar baitute ikastera. Arabako Mendialdeak bi prototipo aurkeztu zituen. Lehena Mendimedia da. Eskualderako informazio eta komunikazio-plataforma bat da, eta bertan gaur egun dauden hedabideak biltzen dira, elkarren artean osa daitezkeen (webguneak, prentsa, irratia, bideoa) eta informazioa batera zabal dadin bide guztietatik, sare sozialetatik hasi eta Telegram-eraino. Bigarren prototipoa ekintzaileen sare bat da, eta bere helburua da eremu horretako ekintzailetza dinamizatzea hain zaila den ekintzailetasunaren bidean hasi nahi dutenei prestakuntza, aholkularitza eta laguntza emanaz. Interneten egoteaz gain, sareak Arabako Mendialdeko Labean Gunean fisikoki kokatzea planteatzen du. Bost proposamen horiekin, jada hamaika dira Labean proiektuak, garapen fase desberdinetan, landa garapen elkarteekin elkarlanean Añanako, Enkarterrirako eta Arabako Mendialdeko eskualdetan, Eusko Jaurlaritzak eta HAZI Fundazioak bultzatuta. Ildo horretan, Jone Fernandezek proiektuak errealitate bihurtzen jarraituko zuela nabarmendu zuen, "Elkarlanean lan eginez, metodo berri-tzaileekin eta proposamen erreplikagarriekin elkarerraginez".

Eusko Jaurlaritzak arrantza sektorearekin lotura duten turismo jarduerak arautuko ditu

testua eta argazkia N. H.

Itsas arrantzarekin eta akuikulturarekin erabateko lotura edo lotura partziala duten jarduerak eta sektorean ari diren pertsonen errentak hobetzen edo osatzen dituzten jarduerak, hala nola, turismo arrantza, arrantza erakustaldiak eta arrantza edo itsas turismoa, arautuko ditu Eusko Jaurlaritzak, arrantza sektorearen jarduera osagarri gisa. Horretarako, Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Sailak eta Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Sailak elkarrekin sinatutako dekretu bat onartu du Gobernu Kontseiluak.

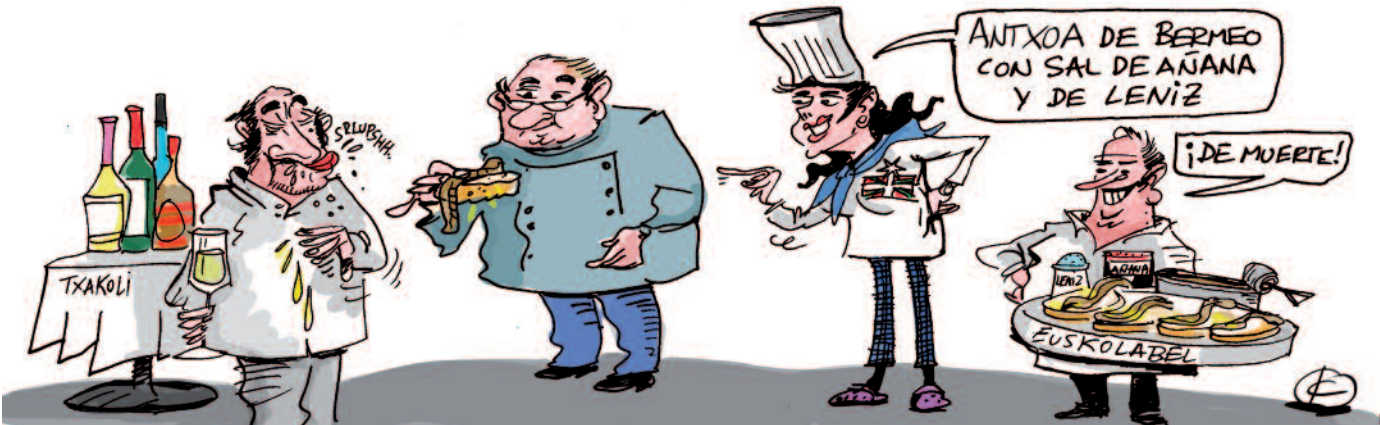
Turismo jarduerak erauzketako arrantza sektorearen jarduera dibertsifikatu nahi du Erregulazio horren bidez, honako hauek lortu nahi ditu gobernu autonomoak:

- Arrantzarekin, akuikulturarekin eta sektore horien ingurunearekin lotura duten ondarea, tradizioak, lanbideak, gastronomia eta kultura zabaltzea.
- Arrantza eta akuikulturako produktuak sustatzea eta produktu horiei balio handiagoa ematea
- Arrantza teknikak, arrantza aparailuak eta tresnak eta sektore horren bilakaera soziala, ekonomikoa eta teknologikoa zabaltzea, batez ere itsasoko baliabideak eta ekosistemak hobeto babestera bideratutakoa.
- Arrantza jarduerarekin eta akuikulturarekin lotura duten arrantza produktuak eta oroi-menerako materialak eta dibulgazio materiala eskuratzea erraztea.
- Arrantzaren eta akuikulturaren sektoreen dinamizazio ekonomikoa eta sustapena sustatzea.
- Paketatzaileen, saregileen eta neskatilen lana ikusaraztea.

Jarduera horiek egin ditzakete arrantzan, itsas akuikulturan edo itsasontzitik itsaski biltzen aritzeko baimen, emakida eta lizentzien titularrek eta kofradiek, elkarteek eta kooperatibek eratutako merkataritza erakundeek. Turismo operadoreen edo turismo jardueren garapenarekin lotura duten beste zerbitzu enpresa batzuen lankidetzan izan ahalko dute. Dekretuaren arabera, turismoko arrantzan, arrantza erakustaldietan eta itsas eta arrantza turismoko jardueretan ari diren arrantza ontzien, pertsonen eta enpresa edo undeen erregistro bat sortuko.

KOMIKIA CÓMIC

Iñaki Cerrajería





Un trabajo sobre la raza bovina Betizu obtiene el premio NEIKER al mejor artículo de divulgación en euskera

texto N. Haig · fotografías N. Haig / Elhuyar

Asier Alvite Arregui logró el premio especial Neiker para investigaciones relacionadas con el sector agroganadero y forestal, dotado con una cuantía de 2.000 euros. Helene Sánchez Zelaia, por su parte, obtuvo una mención especial por un trabajo sobre cambio climático y viticultura. Ellos representan el presente y, sobre todo, el futuro de nuestro sector primario y son la demostración de que un mundo rural moderno y sostenible es posible.

Esta ha sido la quinta edición del premio especial Neiker, en el marco de los galardones CAF Elhuyar, que anualmente reconocen la difusión en euskera de temas e investigaciones relacionados con la ciencia y la tecnología.

El trabajo del veterinario Asier Alvite Arregui, se titula “Betizua, Europako azken behi basatia desagertzear?” (“¿Betizu, la última vaca salvaje europea en extinción?”). El jurado del premio ha valorado el carácter innovador, tecnológico y de utilidad de la obra. Asier Alvite Arregui, natural de Zumaia, ha investigado sobre la caracterización genealógica y genómica de la raza bovina Betizu, autóctona del País Vasco, muy rústica y en peligro de extinción. Esta raza juega un importante papel en el mantenimiento del medio ambiente y su biodiversidad, limpiando los montes para evitar incendios, y como complemento para la economía de los caseríos.

El premio, dotado con 2.000 euros y una escultura del artista Imanol Andonegi, fué entregado en un acto celebrado en las instalaciones de Tabakalera (Donostia-San Sebastián).

Mención especial

El trabajo presentado por la biotecnóloga durangarra Helene Sánchez Zelaia fué reconocido con una mención especial. Bajo el título “Klima-aldaketa eta mahastigintza” (“Cambio climático y viticultura”), la autora ofrece en este artículo una solución a un problema de actualidad basado en la interdisciplinariedad y la practicidad.

El certamen CAF-Elhuyar de esta edición 2021 se presentaba con el lema “Ezagutza da txertoa “el conocimiento es la vacuna”. La filosofía de este premio especial está enraizada con el objetivo de NEIKER de desarrollar conocimiento y soluciones innovadoras y transferibles para mejorar la competitividad y sostenibilidad del sector agro-ganadero y forestal.

El jurado del premio especial Neiker estuvo formado por Arantza Madariaga Aberasturi, directora de ELIKA; Pilar Santamaría Martínez, jefa de departamento de HAZI; y Rikardo Bueno Zabalo, director del BRTA.

Convenio NEIKER y Elhuyar

Este premio forma parte del convenio que se inició en julio de 2016 entre NEIKER y Fundación Elhuyar para el fomento del euskera en el mundo de la investigación. El convenio incluye la colaboración de ambas entidades en el desarrollo de un diccionario especializado relacionado con el sector agrario; la participación de NEIKER en Zientzia Azoka para hacer llegar la investigación sobre el sector a los públicos más jóvenes y ya citado el premio especial NEIKER a la divulgación en euskera de investigaciones relacionadas con el sector agroganadero y forestal.

Asier Alvite Arregi

“El sector primario ofrece oportunidades tanto laborales como de investigación”

Asier Alvite Arregi, 23 urtekoa eta Ibañarrietakoa (Zestoa), urtebete baino gutxiago da Zaragozako Unibertsitatean albaitaritza-karrera eta hiri horretako Hausnarkarien Zerbitzu Klinikokoan hausnarkarien espezializazio-graduondoko bat amaitu dituela.

Abeltzaintza-tradizioko familia batetik zatoz?

Egia esan, ez. Landa-eremu batean bizi ginen, lursaila zuen etxe batean, baina animaliarik gabe. Txikitatik argi neukan baserria gus-tatzen zitzaidala eta abeltzaina izango nintzela. Hamar urterekin behiak eskatu nizkien gurasoei eta oiloak ekarri zizkidaten. 13 urte-rekin, behiekin tematuta jarraitzen nuen eta ahuntzak ekarri zizkidaten, eta unibertsitatera joan nintzenean saldu behar izan nituen. Nire ametsa baserri batean bizitzea da, eta larrabe-hi (behi suhar autoktonoak) saldo bat izatea. Albaitaritza ikastea erabaki nuen, animaliekin harreman handiena zuten ikasketak zirelako.

Nola erabaki zenuen zure lanaren gaia?

Gradu amaierako lan honekin, betizua ezagutarazten ekarpena egin nezakeela pentsatu nuen, Euskal Herriko behi arraza autokto-noa da, oso landatarra, eta galzorian dago. Gaiari buruzko bibliografia bilatzeari esker, arrazaren jatorriari, egungo egoerari eta arra-zarekin lotutako gainerako alderdiei buruzko informazioa bildu eta eguneratu ahal izan da, arrazaren gaineko hurbilketa hobea iz-a-teko.

Zein dira ondorio nagusiak?

Hutsune batzuk hauteman dira, esaterako, betizuaren eta Nafarroako kastaren arteko konparazio genetikoa, eta gainontzekoetatik funtzionalki eta morfologikoki bereizitako talde baten existentzia, historikoki larrabe-hi deitu dena. Era berean, ingurumenaren eta biodibertsitatearen zainketan duen eginkizuna zehaztu ahal izan dugu, suteak saihesteko mendiak garbitzen baititu, baita baserrie-tako ekonomiari egiten dion ekarpen osagarria ere. Azkenik, Axiom™ Bovine Genotyping v3 txiparekin genotipatu zen banakoen lagin adierazgarri baten analisi genetikoa egin da.

Nola irudikatzen duzu zure lan-etorkizuna?

Etorkizunean, albaitari kliniko lanetan irudikatzen dut neure burua, ganadutegirik ganadutegi eta baserririk baserri. Naturearekin harremanetan lan egitea, abeltzainei eta animaliei laguntzea da niretzat atseginena. Abuztuan lanean hasiko naizen arren, ikertzen jarraitu nahi dut; Euskal Herriko behi-arraza autoktonoen (piriniotarra, terreña, montxina, betizua, larrabe-hia eta Nafarroako kasta) konparazio genetiko, produktibo eta ekosistemikoari buruzko tesia egitea pentsatu dut.

Zure ustez, lehen sektoreak aukerak ematen dizkie gazteei?

Noski, lanerako eta ikerketarako aukerak eskaintzen ditu. Landa-eremuko biztanleak zahartzen ari dira, jende asko behar da lane-rako eta, zer esanik ez, ikerketarako; arlo horretan asko dugu egiteko. Lortu behar dena da lehen sektorearen lana duintzea, jen-dea kontzientziaztea ekoizpen murriztuak, tokikoak, 0 km-koak, estentsiboak eta bertako arraza eta aldaeretan oinarrituak gizarte osoari eskaintzen dizkion abantaila paregabeek; ekoizpen horrek landa-populazioa geografia osoan finkatzen du, herriak bizirik man-ten-tzen ditu eta, horiekin, gure arbasoengandik jaso dugun ondare historiko eta kulturala iraunarazten du.



Helene Sánchez Zelaia

“Ikerketa gustatzen zait,
baina baita landa-lana ere”

Helene Sánchez Zelaia, 23 urteko durangarra, Bioteknologiako gradua eta Enologia Berritzaileko Masterra UPV-EHUn. Bizkaiko enpresa bioteknologiko batean hasi berri da lanean bekadun gisa.

Zergatik aukeratu duzu espezialitate hau?

Beti gustatu izan zait ikerketa, laborategiko lana, baina bertatik bertara lan egiteak erakartzen nau, arlo teorikotik pixka bat ateratzeko. Horregatik, nire gradua osatzeko, Enologia berritzaileari buruzko master bat egin nuen, alderdi praktiko handikoa da eta. Aurten, praktikak majo murriztu diren arren pandemiagatik, bolada batez aritu ahal izan nuen Bodegas Bilbaínas enpresan, eta oso baliagarria izan zait.

Zer moduz esperientzia?

Oso interesgarria, izan ere, ez litzaidake axolako etorkizunean upategi handi batean lan egitea. Harritu egin ninduen zuzendaritza-karguetan zein kargu teknikoetan zenbat eta zenbat emakume zeuden, eta hori oso ona iruditzen zait sektorearentzat. Badakit ez dela normala, baina pixkanaka aurrera egiten ari gara.

Hor ikusten duzu zure etorkizun profesionala?

Ikerketa-arloan ikusten dut, benetan, ez bakarrik ardo kontuetan, baizik nekazaritzan, oro har. Oraingoz, Eusko Jaurlaritzaren teknologoentzako bekak aurkezteko epea noiz irekiko zain nago, oso interesgarriak iruditzen baitzaizkit. Horrek egonkortasuna emango lidake gutxienez hurrengo bi urteetarako eta gero gerokoak. Baina, jakina, interes handia dut enologiari loturiko bioteknologian.

Zure lana mahastizaintza eta klima-aldaketari buruzkoa da. Zertan datza?

Klima-aldaketak, heldutasun fenolikoaren eta heldutasun teknologikoaren arteko desorekaren eraginez, mahastizaintzan, batez ere ardoaren kalitatean, izango dituen inpaktuetan jarri dut arreta. Gutxi jorratutako gaia da, bereziki euskaraz.



Criterios de seguridad de *Listeria monocytogenes* en quesos curados de leche cruda de oveja

texto y fotografías Eider Fernández (Leartiker Esneki Zentroa)



Varias alertas alimentarias ocasionadas por el consumo de quesos contaminados por la bacteria *Listeria monocytogenes* pusieron de manifiesto la necesidad de contar con referencias científicas válidas que avalen los criterios microbiológicos necesarios para diseñar y redactar los planes de autocontrol basados en el sistema APPCC.

Estas circunstancias motivaron a diferentes entidades implicadas en el sector lácteo a llevar a cabo el proyecto “Estudio experimental para establecer criterios microbiológicos de seguridad alimentaria en quesos elaborados con leche cruda” financiado bajo el programa de ayudas a la investigación fundamental I+D+i del Gobierno Vasco. En el marco de este proyecto se desarrolló la acción: “Estudio de vida útil de *Listeria monocytogenes* en quesos curados de pasta prensada elaborados con leche cruda”.

La experiencia adquirida en años de trabajo, el conocimiento tecnológico y microbiológico de este producto y evidencias de estudios anteriores, nos llevaban a afirmar que el queso curado de pasta prensada, elaborado con leche cruda de oveja, no es un producto que favorezca el desarrollo de *Listeria monocytogenes*. Esta premisa fue cuestionada por las citadas alertas alimentarias, lo que motivó la puesta en marcha de este estudio.

Así, el **objetivo** de esta investigación fue obtener la justificación científica necesaria para **demostrar que el queso curado de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja no favorece el crecimiento de la *Listeria monocytogenes*.**

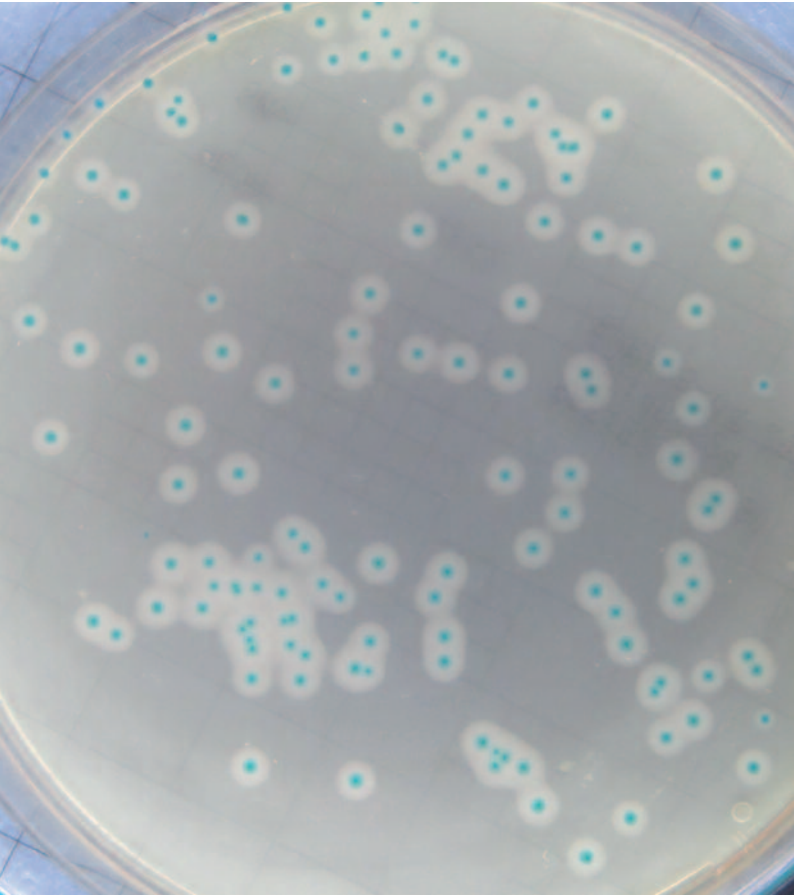
El grupo de trabajo que ha participado en este proyecto ha estado formado por las siguientes entidades: LEARTIKER SCOOP, D.O. IDIAZABAL, ARTZAI GAZTA y ALVO (INSTITUTO LACTOLÓGICO DE LEKUNBERRI), además de contar con la colaboración y asesoramiento de ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria ubicua ampliamente diseminada en la naturaleza: suelo, polvo, agua, vegetales y

flora digestiva de numerosos mamíferos, y capaz de crecer en condiciones de salinidad, acidez, escasez de oxígeno y bajas temperaturas. Además, puede formar estructuras resistentes, llamados biofilms, que la protegen frente a agentes externos como desinfectantes y que hacen que persista en entornos variados, incluso hostiles. Puede desarrollarse en alimentos refrigerados, envasados al vacío o en atmósferas modificadas, en los que puede sobrevivir durante meses. Sin embargo, es poco resistente a los tratamientos térmicos.

El Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicados a los productos alimenticios establece, entre otros, los límites para *Listeria monocytogenes*. En lo que respecta a los alimentos listos para el consumo, estos límites se establecen de manera diferente para los alimentos que pueden favorecer el crecimiento del citado microorganismo y para los que no lo favorecen. Se considera que pertenecen a esta última categoría los productos con pH $\leq 4,4$ o a actividad de agua $\leq 0,92$, los productos con pH $\leq 5,0$ y actividad de agua $\leq 0,94$ y los productos con una vida útil inferior a 5 días. No obstante, otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.

Esta justificación se obtiene mediante estudios de vida útil específicos en laboratorio, que pueden ser estudios de durabilidad o pruebas de desafío (Challenge test), según sea la contaminación microbiológica inicial de *Listeria monocytogenes* en el alimento. Los estudios de durabilidad se realizan con el alimento contaminado de forma natural, sin inoculación, cuando la prevalencia del microorganismo es elevada. Por el contrario, las pruebas de desafío consisten en la inoculación artificial del alimento con una concentración definida del microorganismo, y se realizan sobre alimentos que tienen baja o nula contaminación. En ambas pruebas, se somete al alimento a las condiciones de almacenamiento “razonablemente previsibles” de tiempo y temperatura y al final de la vida microbiológica se verifica si se superan los límites establecidos en la normativa. Del mismo modo, si se realizan recuentos en diferentes momentos



del proceso, se puede estimar el potencial de crecimiento del microorganismo para establecer si el alimento favorece ($\delta > 0,5 \log \text{ ufc/g}$) o no favorece ($\delta < 0,5 \log \text{ ufc/g}$) el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

Trabajo realizado y resultados obtenidos

Debido a la dificultad de poder hacer seguimiento a quesos que tuviesen *Listeria monocytogenes* de forma natural, se optó por realizar la prueba de desafío, realizando en la planta piloto de LEARTIKER SCOOP, dos elaboraciones de queso de pasta prensada de leche cruda de oveja, previamente inoculada con 100 ufc/ml de *Listeria monocytogenes*.

A lo largo del estudio de vida útil se llevaron a cabo recuentos de *Listeria monocytogenes* en los siguientes puntos de muestreo:

- Leche en origen
- Leche inoculada
- Queso a la entrada de la cámara de maduración
- Queso con una maduración de 1 a 7 meses, con muestreos mensuales

El estudio de vida útil se finalizó a los 6 y 7 meses de maduración en los respectivos lotes de queso elaborado, ya que no pudo alargarse más en el tiempo debido a la falta de disponibilidad de quesos.

Conclusiones

A lo largo del estudio se aprecia una tendencia decreciente en la cantidad de *Listeria monocytogenes*, hasta llegar a límites no cuantificables en el quinto y tercer mes respectivamente en los dos lotes de elaboración. La actividad de agua va descendiendo según va avanzando el periodo de maduración (0,957-0,892) y el pH se mantiene entre 5,4 y 5,5. **El potencial de crecimiento (δ) resulta negativo**, de -0,62 y -0,68 respectivamente para cada lote. En consecuencia, se puede afirmar que el **proceso de maduración del queso ejerce un efecto inhibitor en el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.**

Atendiendo al Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con la *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo humano de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), los quesos curados de pasta prensada elaborados con leche cruda de oveja, no envasados, con un potencial de crecimiento $\delta < 0,5 \log \text{ ufc/g}$, **se consideran alimentos que no favorecen el crecimiento de la *Listeria monocytogenes*.**

Ante esta evidencia, se puede decir que el queso curado de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja pertenece al grupo 1.3 del Reglamento (CE) 2073/2005, por lo que el criterio de seguridad alimentaria establecido para este patógeno a lo largo de toda su vida útil es de $< 100 \text{ ufc/g}$ ($n=5$, $c=0$).

Nutrizio beharrak eta barne parasitoen kontrola dira ardi sektorearen kezka nagusiak elikadurari eta osasunari dagokienez

testua · argazkiak N. B.



EuroSheep, red europea para el intercambio de conocimientos sobre ovino, detecta estas prioridades en el primer taller transnacional celebrado en el marco del proyecto

Europa osoko 1.200 abeltzain, artzain, teknikari, albaitari, ikertzaile eta irakaslek baino gehiagok parte hartu dute ardi osasunaren kudeaketari eta nutrizioari buruzko arazoak partekatzeko inkestan



NEIKER, socio nacional de EuroSheep, lidera la evaluación de necesidades y aceptación de soluciones disponibles para los profesionales del sector

EuroSheep proiektua Europako sare bat da, ardiei buruzko ezagutza trukatzeko, eta, Europako eta Turkiako artaldean elikadurari eta osasunari dagokienez, identifikatu du ardi sektoreko profesionalen kezka nagusiak direla nutrizio beharrak, barne parasitoen kontrola, arkume jaioberrien gaixotasunak eta animalien ongizatearen kudeaketa.

Europa osoko 1.300 lagunek baino gehiagok horien artean daude 730 abeltzain eta artzain, 160 teknikari, 110 albaitari, 100 ikertzaile eta irakasle ardien nutrizioari eta osasunaren kudeaketari buruz dituzten kezka adierazi dituzte, Internetez egindako inkesta baten bidez. Herrialde guztietan, nutrizioari dagokionez dagoen premia nagusia ardien, arkumeen eta ordeztako animalien beharrak hobeto ezagutzearekin lotuta dago. Zehazki, ardiei dagokienez, larraztea eta larreak kudeatzea da beste premia nabarmen bat. Arkumeen nutrizioari dagokionez, beste behar garrantzitsu bat da titia kendu aurretik hazteko helburuak ezartzea, eta birjarpenarako, bizitzako lehen urtearen inguruan lehen erditzea lortzea da garatu beharreko helburua. Ardien osasunari eta birjartzeari dagokienez, barne parasitoak, herrenak eta mastitisak kontrolatzea dira premiarik garrantzitsuenak. Arkumeen osasunari dagokionez, arazo nagusiak gaixotasun neonatalekin, kokzidiosiarekin eta arkumeen bat-bateko heriotzarekin lotuta daude. Azkenik, maneiuari dagokionez, gehien eskatzen diren gaiak dira artaldearen osasun plana eta animalien ongizatearen kudeaketa aire zabalean daudenean.

Nazioz gaindiko lehen tailerra Hautemandako lehentasun horiek ezagutarazi dira Eurosheepen lehen tailer transnationalean; online egin da, eta ehun lagunek baino gehiagok parte hartu dute. Nazioz gaindiko tailerren aurretik, emaitzak tailer nazional bakoitzean aurkeztu eta balioztatu ziren. Proiektuaren lehen fasearen helburua erronka eta behar komunak identifikatzea izan da, osasun maila egokiak lortzeko eta nutrizioa hobeto kudeatzeko, artaldean eraginkortasuna optimizatzeko helburuarekin; gobernatzeko praktikarik onenak ere identifikatu dira. Antolatutako tailerrak, birtualak izan arren, aukera paregabea izan dira eragile sektorialek aurrez egindako inkestaren emaitzei buruz eztabaidatzeko eta iritziak emateko. EuroSheepen hurrengo urratsa konponbideak, aholkuak eta trikimailuak identifikatzea izango da, hain zuzen ere, identifikatutako behar eta arazo horiei erantzuteko. Herrialde bakoitza parte hartzen duten gainerako herrialdeen beharrei erantzuten lagundu dezaketen praktikarik onenak identifikatzen saiatuko da. Hurrengo nazioarteko tailerrean abeltzainek eta gainerako parte hartzaileek irtenbiderik onenak aukeratzeko aukera izango dute, probatu aurretik.

Informazio gehiago:
eurosheep.network/

El uso de cubiertas vegetales reduce en más de un 60% la erosión en viñedos ubicados en pendiente

texto y fotografías N. B.



El uso de cubierta vegetal espontánea o que crece de manera natural puede reducir en un 60% la erosión respecto al laboreo convencional, según un estudio que está realizando Neiker en viñedos en pendiente de Rioja Alavesa, en el marco del proyecto europeo Montclima.

Así, este tipo de la cubierta evitaría la erosión de 2,5 toneladas por hectárea de tierra, frente a las casi 4 toneladas que se erosionan mediante el manejo con laboreo tradicional. Esta cantidad corresponde solo a los 7 primeros meses de trabajo de campo analizados en el proyecto (abril a noviembre de 2020) y es reseñable que se ha logrado sin observarse diferencias significativas en la producción y calidad de la vid. El proyecto MONTCLIMA, financiado por la convocatoria Europea INTERREG SUDOE, se encarga de la búsqueda de prácticas de manejo sostenibles para hacer frente a los efectos del cambio climático en zonas de montaña, principalmente centrado en los riesgos de erosión de suelo, sequía, inundaciones e incendios forestales.



*Lana MONTCLIMA
proiektuaren
barruan sartzen da,
eta manei
jasangarriko
praktikak aztertzen
ditu, klima
aldaketak mendi
eremuetan dituen
ondorioen aurka
borrokatzeko*

Rioja Alavesa tiene más de 5.000 hectáreas de viñedo con pendientes superiores al 10% y, por tanto, con un alto riesgo de erosión

*Saiakuntza Elvillarreko
(Araba) Maisulan
upeltegiekin egiten ari da,
eta lehen kanpainako
emaitzak positiboak dira
produkzioaren eta
kalitatearen emaitzari
dagokionez*

Viñedos susceptibles a la erosión

El cultivo leñoso agrícola más representativo de Euskadi es el cultivo de vid para vino, tanto por su importancia en superficie como por su peso económico. Además de la zona de producción de las diferentes Denominaciones de Origen de Txakoli (en Gipuzkoa, Bizkaia y Araba), que en conjunto suman alrededor de 1.000 hectáreas, la mayor masa vitícola está en el sur de Álava, en Rioja Alavesa. Ésta agrupa cerca de 13.000 hectáreas de viñedo. La zona de Rioja Alavesa tiene una climatología más cercana a la mediterránea y aunque su acumulación de precipitaciones es mucho menor que en la cornisa cantábrica (400-600 milímetros por metro cuadrado al año en Rioja Alavesa, frente a la horquilla de 1.000-1.600 en la zona de Txakoli), la gestión habitual de laboreo del terreno del viñedo para controlar las hierbas provoca que sea más susceptible a la erosión. En esta región del sur de Álava, el viñedo representa el 65% de la superficie agrícola útil, de la que más de un 40% tiene una pendiente media superior al 10%, límite a partir del cual aumenta sensiblemente la erosión. Por lo tanto, más de 5.000 hectáreas de la superficie de viñedo de Rioja Alavesa está en riesgo de erosión, y más aún si se suman los fenómenos meteorológicos extremos (tormentas, granizo, calor extremo y frío, etc.) que previsiblemente traerá consigo el cambio climático.

Apoyo de Bodegas Maisulan

Para llevar a cabo el estudio se ha contado con el apoyo de Bodegas Maisulan, situada en Elvillar (Álava), que gestiona sus viñedos en producción ecológica. El ensayo se ha realizado en un viñedo de variedad Graciano y con una pendiente entre el 10%-20%. En esta parcela piloto se han comparado los manejos de laboreo convencional en la zona (4-6 pases al año de maquinaria de laboreo) frente a un manejo mediante cubierta vegetal espontánea en el viñedo. Esto implica no labrar y permitir que las hierbas propias del terreno vayan colonizando la calle entre las líneas de cepas, controlando su altura mediante 1-3 pases de siega al año, siempre tratando de afectar lo menos posible a la superficie del terreno.

Programa Interreg-SUDOE

El proyecto MONTCLIMA tiene una duración prevista de 42 meses y está integrado por 9 socios: el Consorcio de la Comunidad de Trabajo de los Pirineos (CTP) que actúa de coordinador, el Centro de Investigación Ecológica y Aplicaciones Forestales (CREAF), NEIKER, la Fundación Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León (CESEFOR), el Instituto Politécnico de Bragança (IPB), la Office National des forêts (ONF), FORESPIR, el Centre d'Estudes et d'Expertise sur les Risques, l'Environnement, la Mobilité et l'Aménagement (CEREMA) y la Comunidade Intermunicipal da Região de Leiria (CIMRL). A través de esta cooperación se desarrollará el primer marco estratégico transnacional de prevención y gestión de riesgos naturales en zonas de montaña para el territorio SUDOE. Está dotado con 1.401.811 euros, ha sido cofinanciado al 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg SUDOE. El objetivo del SUDOE es apoyar el desarrollo regional en el sudoeste de Europa, financiando proyectos transnacionales a través del Fondo FEDER.



Redes de experimentación selvícola en el País Vasco

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

En el nº113, esta sección se dedicó a describir la experimentación forestal, es decir, el conjunto de plantaciones o rodales que se han ido plantando en los montes vascos empleando diversas especies y ecotipos forestales con fines experimentales. Las siguientes líneas van a tratar de repasar otras redes existentes en nuestros montes, instaladas a lo largo de las últimas décadas y dedicadas al testaje y medición periódica de diversas variables forestales.



En la página anterior, parcelas testigos de no intervención de abeto Douglas y pino laricio y en esta página, medición de la calidad de la madera en parcela de abeto Douglas.

Dónde estamos

La crisis fitosanitaria de 2018 puso de manifiesto la importancia de contar con una adecuada experimentación forestal en el País Vasco: las plantaciones experimentales de diversas especies y edades, los resultados del programa de mejora genética del pino radiata, las parcelas de testaje de procedencias (eucaliptos, abeto Douglas) o los arboretos se revelaron como muy útiles para cuantificar los efectos de las enfermedades fúngicas en diversas especies de coníferas y para proponer alternativas a las especies con mayor grado de defoliación. Aun reconociendo el interés de esas plantaciones, la experimentación forestal no se reduce sólo a probar especies o procedencias, sino que también hay analizar otras variables de los árboles o del medio físico que hay que analizar periódicamente con el fin de proponer a propietarios y gestores forestales alternativas técnica y económicamente viables. Montar una red de parcelas de experimentación selvícola es una tarea lenta y

prolongada en el tiempo. Hace falta voluntad entre todas las partes implicadas y un serio compromiso de aplicar técnicas y de medir variables forestales durante un largo periodo temporal. Las **fases** suelen ser:

1. Plantear unos objetivos claros, aunque puedan incorporarse nuevos objetivos según las necesidades que vayan surgiendo.
2. Encontrar unos montes o unas parcelas adecuadas, de condiciones naturales variadas y adaptadas al tipo de experimentación que se desee testar.
3. Diseñar unas tareas a realizar y unas variables a medir.
4. Medir con periodicidad, según las tareas realizadas o los cambios o perturbaciones que se vayan registrando.
5. Dejar todo por escrito, a ser posible en formato digital, previendo cambios en el personal.
6. Publicar y divulgar resultados.

La utilidad de este tipo de parcelas o dispositivos es continua, no hay que espe-

rar al final del turno para extraer conclusiones. Hay que tener en cuenta también que a lo largo de la vida útil o turno de estas parcelas pueden cambiar o jubilarse los técnicos o los guardas forestales de ese monte y se corre el riesgo de perder la trazabilidad de la historia de esas parcelas.

Se pueden clasificar las parcelas forestales existentes en el País Vasco en **dos grandes tipos**: las redes sistemáticas, multiobjetivo o a gran escala y las redes a pequeña escala o con unos objetivos concretos. Dentro de las primeras se pueden clasificar los miles de parcelas del IFN 1*1 km o los cientos de la submuestra Basonet 3*3 km, que se pueden llamar sistemáticas o multiobjetivo porque cubren todo el territorio arbolado y recogen con periodicidad plurianual toda la variabilidad existente en silvicultura o en condiciones físicas de los montes vascos, incluidos los suelos. Su variedad permite tomar esas parcelas como base para adoptar estudios concretos prolongados en el tiempo, ya que permiten seguir el crecimiento de decenas de miles de árboles a lo largo de las últimas décadas, en concreto desde el IFN2 (1996). Y dentro de las segundas, las que propiamente se pueden denominar redes de experimentación selvícola porque han sido diseñadas y gestionadas con unos objetivos concretos y con una medición periódica inicialmente fijada, podría elaborarse una amplia lista:

- Parcelas de seguimiento de claras, como las existentes en montes públicos de Gipuzkoa en masas de pino laricio y de abeto Douglas y en montes privados de Bizkaia y Álava sobre pino radiata. Estas parcelas fueron respectivamente creadas hacia 1990 por la Diputación Foral de Gipuzkoa y por la Confederación de Forestalistas y desde entonces han sido remediadas en colaboración con HAZI.
- Parcela de seguimiento del efecto de la densidad y del abonado en abeto Douglas (anillo de Nelder) en el monte público de Gatzaga (Gipuzkoa).



En esta página, medición periódica de cada planta en arboreto REINFFORCE.

En la página siguiente, parcela de seguimiento fenológico en Opakua.

- Parcelas de análisis de procedencias de haya en Aramaio (Álava), de abeto Douglas en los montes públicos de Ataun y de Gatzaga y de clones de Cryptomeria en diversos rodales de Gipuzkoa.
- Parcelas de aclareo en masas naturales de quercíneas para comprobar su adaptación al cambio climático, como las existentes en montes públicos de Gometxa y Hueto Abajo (Vitoria-Gasteiz). Este año se ha montado una nueva parcela de este tipo en el hayedo de Entzia (Álava).
- Parcelas de seguimiento fitosanitario a gran y a pequeña escala, repartidas por diversas especies y montes públicos y privados (proyecto LIFE Healthy Forest).
- Parcelas de seguimiento de la calidad de la madera y de comparación con otras Comunidades Autónomas: parcelas de pino marítimo en Larrabetzu (proyecto SIGCA-PiMa) y de haya en montes de Gipuzkoa y Álava.
- Parcelas de seguimiento fenológico en hayedo de Opakua (Álava).
- Parcelas de seguimiento de la biodiversidad en hayedos y quercíneas de la Llanada Alavesa.

- Parcelas demostrativas de selección de pies de porvenir en robles tocornos en Murguia (marteloscopios).
- Parcela de seguimiento de la humedad del suelo en Iturrieta (Álava).
- Parcelas de seguimiento de la humedad ambiental en Usurbil (Gipuzkoa) y Luiando (Álava).
- Parcela con sensores de medición continua del crecimiento de los árboles, instalados este año 2021 en un pino marítimo y en un haya del monte Ganguren (Bizkaia).
- Parcelas de medición de la cantidad de esporas causantes de enfermedades en diversos montes vascos.



Salvo estas últimas parcelas fitosanitarias, instaladas y medidas por NEIKER y la Diputación Foral de Bizkaia, todas ellas son medidas con periodicidad por HAZI en el marco de diversos proyectos europeos: Arco Atlántico REINFFORCE (2009-2013), LIFE Healthy Forest (2015-2019), POCTEFA Canopée (2016-2019), SUDOE Plurifor (2016-2019), POCTEFA Conectfor (2019-2022) y POCTEFA Acclimafor (2019-2022). Desde luego, sin la colaboración continua de las Diputaciones Forales, de las Asociaciones de Forestalistas y de NEIKER, como propietarios o gestores de estos montes, no habrían podido ser instaladas ni remedidas todas estas parcelas. Aparte, hay que tener en cuenta que las Diputaciones Forales también mantienen en los montes que gestionan otras parcelas de experimentación y de medición periódica, diseñadas según sus propias necesidades.

Hacia dónde vamos

La red de experimentación forestal en los montes del País Vasco se puede definir como variada en su temática y en su localización geográfica. Sin embargo, su seguimiento anual o plurianual es laborioso y los trabajos de campo de remediación son costosos. Aunque algunos de esos sensores climáticos instalados están conectados a Internet y proporcionan datos continuos, las labores de medición de esas parcelas han venido siendo presenciales hasta la fecha. Nuevas tecnologías, como el láser TLS o los drones están dando buenos resultados, pero también obligan a desplazarse hasta las mismas parcelas y también son costosos. Un nuevo aliado ha llegado en los últimos años para facilitar todas estas remediciones, disminuyendo el costo y acortando los plazos: la teledetección. Por ejemplo, la citada crisis de 2018 permitió valorar la utilidad de la información satelital gratuita (constelaciones Sentinel y Landsat) para el seguimiento fitosanitario de los pinares y está facilitando la medición continua de otros parámetros, como la localización de las cortas, la cuantificación de perturbaciones o el seguimiento fenológico de estas redes de parcelas. Además, las técnicas de fotogrametría aplicadas a los vuelos de las ortofotos anuales del País Vasco están permitiendo cuantificar en los últimos años la altura dominante, la densidad, las existencias maderables y el crecimiento de cualquier masa forestal, incluidas las parcelas de experimentación forestal. El visor GeoEuskadi, las páginas web y las publicaciones creadas para diseminar estos proyectos europeos, tanto por parte de HAZI o como de los jefes de filas, suministran información de gran interés para propietarios y gestores forestales, lo que anima a seguir remidiendo, innovando e instalando nuevas redes. Siguiendo la pista principal en dirección norte, se cruza una masa adulta de alerce y, cuando la pista gira hacia el este, se entra en el gran rodal de abeto Douglas de este monte público. Se han realizado varias podas y claras en este rodal, pero el crecimiento de esta especie obliga a seguir aclarando para aprovechar la potencialidad productiva de esta especie.

A unos 2 km de recorrido (cota 670), un cartel de madera del proyecto REINFFORCE anuncia la existencia de una parcela de experimentación selvícola dedicada al seguimiento de distintos niveles de claras. Instaladas hacia 1990 por la Diputación Foral de Gipuzkoa, en este monte se pueden visitar al menos 4 parcelas demostrativas de claras de abeto Douglas y 2 de pino laricio, todas ellas de gran nivel de crecimiento en su altura dominante. Los pies incluidos en estas parcelas, numerados con pequeñas chapas metálicas, son medidos en su diámetro y altura cada pocos años con el fin de monitorizar su crecimiento y la calidad de su madera. Cerca de la cima de Beamaburu es posible visitar dos pequeñas parcelas testigo de no intervención en abeto Douglas, en las que se puede observar un alto volumen de madera muerta y también las fuertes diferencias en el diámetro entre los pies dominantes y los dominados o moribundos a causa de la fuerte competencia.

Finalmente (km 3, cota 730) la pista principal alcanza el cruce de caminos conocido como Bostbideta Lepoa. Aquí se puede descansar porque hay un refugio y una fuente. Es el momento de replantear la visita forestal. Si ha parecido corta, desde este punto se puede seguir caminando hacia la pista de acceso a Enirio (dirección norte), remontar al cresterío calizo de Agaoitz-Leizadi para llegar al embalse de Lareo (dirección sureste) o subir a la cima central del monte Aitzarte, conocida como Beamaburu (cota 758), que es una explanada donde estuvo emplazado en su momento el vivero con el que se repobló este monte público (dirección oeste).

Si se decide volver al punto de inicio por la pista que enfrentamos en dirección suroeste, se va cruzando otra gran masa de alerce orientada hacia la solana y tras 1,5 km más de suave descenso acabará la excursión. Este itinerario por el monte Aitzarte permite conocer la actividad repobladora y selvícola de la Administración forestal de la segunda mitad del siglo XX, empleando y gestionando rodales de diversas especies productivas que se fueron ensayando para sustituir al pino radiata en zonas altas. Hoy es posible aprender de esas experiencias innovadoras y mejorar nuestra gestión forestal.

Recorrido forestal por el monte Aitzarte, en Ataun

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



El municipio de Ataun se sitúa en al sur de Gipuzkoa, limitando con Navarra. Constituye una de las puertas de entrada al macizo de Aralar, en concreto, es la principal forma de entrada con vehículo hasta las txabolas de Enirio, en la zona sur de este macizo. Para ello, hay que atravesar el monte Aitzarte, un tesoro de la Historia forestal reciente de Gipuzkoa.



En la página anterior, salida natural de las aguas (Kobatxoerreka) hacia el suroeste del Domo.
En esta página, pared y encinar del Domo desde Ataun.

Un poco de Historia

Con la denominación 2.015.2 “Aitzarte”, este Monte de Utilidad Pública propiedad del Ayuntamiento de Ataun se extiende por unas 560 ha, arboladas en su práctica totalidad. La Diputación Foral de Gipuzkoa es la gestora de este monte público, tarea encomendada al Servicio Forestal, hoy denominado Servicio de Montes y Gestión de Hábitats. En los años 60 se firmó un consorcio forestal entre el citado Ayuntamiento de Ataun y el Patrimonio Forestal del Estado, por el que se repoblaron entre los años 1965 y 1969 unas 400 hectáreas de este monte público con diversas coníferas de turno medio: principalmente pino laricio de Córcega, abeto Douglas y alerce. Actualmente, este monte constituye el mayor macizo productivo del País Vasco con abeto Douglas, alberga diversas experiencias forestales novedosas y es conocido por las frecuentes visitas forestales que se han organizado. El monte Aitzarte se ubica en el centro de la espectacular estructura geológica conocida como el “domo de Ataun”. Está incluido en el Inventario de lugares de interés geológico de la Comunidad Autónoma del País Vasco con la denominación LIG 120 Domo de Ataun. Este domo es una antigua cúpula formada por calizas urgonianas (Cretácico superior) que actualmente han dejado como testigos un cinturón de cumbres de más de

1.000 metros de altitud y que perimetran al monte Aitzarte: Jentilbaratza, Aizkoate, Aizkorrandi, Arastortz, Agaotz, Leizadi, Malkorra, ... Dentro del domo se mantienen diversos baserris que se enfrentan a fuertes pendientes para obtener recursos naturales de sus prados y bosques. Las paredes más rocosas de caliza orientadas hacia solana están ocupadas por un denso encinar, con abundancia de brotes de cepa. En las zonas más umbrosas y alta se mantienen hayedos. Tanto el monte Aitzarte como sus alrededores se incluyen desde 1994 en el Parque Natural de Aralar. Esta gran masa forestal de coníferas se incluyó como Zona de Uso Forestal, cuya definición es “áreas cuyo uso preferente es el forestal, en razón a su productividad, empleo de especies arbóreas adecuadas y costumbres de aprovechamiento”. Es decir, la zonificación no planteaba ningún cambio de uso drástico en este productivo monte.

El itinerario propuesto

La estrecha carretera GI-4151 permite entrar al Domo desde las cercanías del restaurante Bittor Enea, en el barrio de San Martín. La carretera asciende cruzando una antigua cantera que aprovechaba las calizas urgonianas. Siempre subiendo y en



Cartel del proyecto REINFFORCE junto a una parcela de abeto Douglas



Rodal de pino laricio



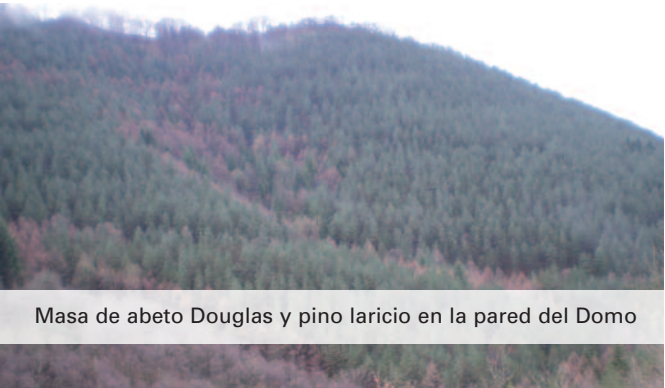
Plantación joven de *Sequoia sempervirens*

dirección sur, a los 4 km se alcanzan los últimos caseríos: Aietziobekoa y Aietziogoikoa (cota 540) y, un poco más adelante, acaba el buen firme y se llega a una pequeña explanada que constituye la entrada del monte Aitzarte y permite dejar el vehículo (km 0, cota 577). Se trata de un cruce de pistas forestales, en el que se aconseja tomar rumbo norte para empezar a disfrutar de la variedad de especies y paisajes de este monte. Primero se atraviesa una plantación joven de haya, luego se cruza una extensa masa de alerce y, más adelante (km 0,5), se aprecia a mano izquierda una interesante masa mixta de unos 25 años de secuoya, *Tsuga* y abeto Douglas. El crecimiento que ha alcanzado esa primera especie frente a las otras dos es sorprendente y demuestra la pujanza de alguna de las nuevas especies alternativas al pino radiata cuando se plantan en terrenos adecuados. Siguiendo la pista principal en dirección norte, se cruza una masa adulta de alerce y, cuando la pista gira hacia el este, se entra en el gran rodal de abeto Douglas de este monte público. Se han realizado varias podas y claras en este rodal, pero el crecimiento de esta especie obliga a seguir aclarando para aprovechar la potencialidad productiva de esta especie. A unos 2 km de recorrido (cota 670), un cartel de madera del proyecto REINFFORCE anuncia la existencia de una parcela de experimentación selvícola dedicada al seguimiento de distintos niveles de claras. Instaladas hacia 1990 por la Diputación Foral de

Gipuzkoa, en este monte se pueden visitar al menos 4 parcelas demostrativas de claras de abeto Douglas y 2 de pino laricio, todas ellas de gran nivel de crecimiento en su altura dominante. Los pies incluidos en estas parcelas, numerados con pequeñas chapas metálicas, son medidos en su diámetro y altura cada pocos años con el fin de monitorizar su crecimiento y la calidad de su madera. Cerca de la cima de Beamaburu es posible visitar dos pequeñas parcelas testigo de no intervención en abeto Douglas, en las que se puede observar un alto volumen de madera muerta y también las fuertes diferencias en el diámetro entre los pies dominantes y los dominados o moribundos a causa de la fuerte competencia. Finalmente (km 3, cota 730) la pista principal alcanza el cruce de caminos conocido como Bostbideta Lepoa. Aquí se puede descansar porque hay un refugio y una fuente. Es el momento de replantear la visita forestal. Si ha parecido corta, desde este punto se puede seguir caminando hacia la pista de acceso a Enirio (dirección norte), remontan al cresterío calizo de Agaotz-Leizadi para llegar al embalse de Lareo (dirección sureste) o subir a la cima central del monte Aitzarte, conocida como Beamaburu (cota 758), que es una explanada donde estuvo emplazado en su momento el vivero con el que se repobló este monte público (dirección oeste).



Rodal de alerce



Masa de abeto Douglas y pino laricio en la pared del Domo

Si se decide volver al punto de inicio por la pista que enfrentamos en dirección suroeste, se va cruzando otra gran masa de alerce orientada hacia la solana y tras 1,5 km más de suave descenso acabará la excursión. Este itinerario por el monte Aitzarte permite conocer la actividad repobladora y selvícola de la Administración forestal de la segunda mitad del siglo XX, empleando y gestionando rodales de diversas especies productivas que se fueron ensayando para sustituir al pino radiata en zonas altas. Hoy es posible aprender de esas experiencias innovadoras y mejorar nuestra gestión forestal.

Los inofensivos lacértidos son reptiles idóneos para promover valores de conocimiento y respeto a la naturaleza desde la infancia.



Lagarto verde occidental
Musker berdea
Lacerta bilineata

Descripción

Estamos ante un lacértido de tamaño medio, su longitud total puede alcanzar los 34 cm, de los cuales más de la mitad (18-20 cm.) corresponden a la cola. El color verde intenso es el predominante en la zona dorsal y flancos, que presentan un punteado oscuro distribuido homogéneamente por su superficie. El vientre y la parte inferior de la cola adquieren tonalidad amarillenta, más o menos intensa dependiendo de la edad y el sexo de cada ejemplar, siendo los machos los que lucen un amarillo más acentuado. El dimorfismo sexual en lo referente a cromatismo se observa también en el diseño dorsal, mucho más variado en las hembras. Estas habitualmente tienen grandes manchas negras o marrones muy oscuras en el dorso, junta a finas líneas blancas dispuestas longitudinalmente. En la época de reproducción la garganta de los machos adultos se torna de un color intenso, El tamaño de la cabeza es proporcionalmente mayor en machos. Los ejemplares juveniles son de color pardo-oliva uniforme en el dorso y verde claro en garganta y región supralabial. Al igual que las hembras, algunos jóvenes presentan dos líneas longitudinales más pálidas, que aumentan su definición a medida que crecen hasta la edad de subadultos.

Hábitat

El lagarto verde tiene preferencia por brezales, riberas fluviales, linderos de caminos en áreas de cultivos, claros forestales en hayedos y robledales y pastizales montanos. Siempre hábitats con suficiente cobertura herbácea y arbustiva. En espacios meridionales más secos está vinculado a quejigales y helechales.

Alimentación

Se alimenta de una amplia variedad de presas, prácticamente todas aquellas que por su tamaño sean susceptibles de ser capturadas. Principalmente insectos terrestres asociados a espacios húmedos, como tijeretas y coleópteros, así como arácnidos, cochinillas, lombrices y caracoles.

Reproducción

El comienzo del periodo de celo es variable en función de las condiciones ambientales, comienza al finalizar la fase de letargo invernal, normalmente a finales de marzo o comienzos de abril. Los inviernos cada vez más benignos dan lugar a que puedan observarse machos con librea de celo en fechas muy tempranas. Los apareamientos se producen

entre abril y junio, y en todo el proceso los machos muestran comportamientos muy posesivos, acompañando a corta distancia a las hembras. En la mayor parte de los casos cada hembra realiza una única puesta anual, con un volumen variable de huevos (9-15) de color blanco. Éstos son enterados u ocultos bajo grandes piedras hasta que eclosionan y surgen los neonatos a comienzos de otoño o finales de verano.

Distribución

En nuestro territorio está distribuido de forma más o menos homogénea en todo su conjunto, salvo en los enclaves más meridionales con influencia de clima mediterráneo de Rioja Alavesa. En determinadas sierras del sur y centro de Álava comprarte medio y ocasionalmente se ve desplazado por el lagarto ocelado. En la Península Ibérica se encuentra únicamente en una estrecha franja septentrional, Cornisa Cantábrica y Pirineos, penetrando hacia el sur hasta la Sierra de la Demanda en territorio riojano y norte de Soria.

Estatus y Conservación

En la actualidad no se trata de un reptil

amenazado. Las poblaciones establecidas en el territorio muestran continuidad y conexión, dándose las condiciones ambientales idóneas para la especie. Únicamente como factor de amenaza figura la desaparición de espacios esenciales como setos y linderos herbáceos en sendas y terrenos cultivados, a causa de quemas o roturaciones excesivas del medio agrícola. Cabe destacar que, atendiendo a proyecciones realizados a medio plazo, el lagarto verde será un de las especies más perjudicadas por el calentamiento global, con un marcado porcentaje de regresión de su área de distribución. Según la Directiva de Hábitats de la Unión Europea está contemplada como una especie de interés comunitario que requiere protección estricta.

texto
M^a Elena Potes

ilustración y fotografía
Conrado Tejado Lanseros

Instituto Alavés de la Naturaleza

Pimientos de Gernika sobre crema de patata alavesa con Sal Eusko Label



1

Ingredientes

- Una docena de pimientos de Gernika con Eusko Label
- Tres patatas de Álava con Eusko Label
- Medio vaso de leche con Eusko Label
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal con Eusko Label (fina y en escamas)

2

Elaboración

Poner las patatas con piel a cocer el agua hirviendo con sal durante aproximadamente 15 minutos. Pinchar para ver si están blandas, sacar, pelar y escurrir bien. Pasar por un pasapurés. En otro cazo, poner la leche y una cucharada de aceite a calentar, añadir el puré de patata y revolver hasta que se forme una masa fina. Si queda muy espeso, añadir un poco más de leche. Probar y corregir de sal si es necesario. Reservar al calor. Cubrir el fondo de una sartén con aceite y cuando esté caliente, freír los pimientos un par de minutos por cada lado.

3

Presentación

Con una manga pastelera o una cuchara, cubrir el fondo de un plato con el puré de patata. Poner los pimientos encima de forma decorativa, salar con sal en escamas y repartir un poco del aceite de freírlos.

Pimientos de Gernika con Eusko Label

Deliciosos, de bocado...

El Pimiento de Gernika con Eusko Label es un pimiento de variedad autóctona que se produce en el País Vasco y que se caracteriza por su pequeña longitud, su pedúnculo estrecho y alargado y su color verde intermedio.

Aunque hasta hace pocos años era sólo conocido en Bizkaia, su excelente sabor y finura han cautivado los paladares más exigentes, siendo actualmente referencia para la alta restauración de todo el estado.

Así se reconoce

El auténtico Pimiento de Gernika con Eusko Label se comercializa en envases de dos docenas identificados con una etiqueta numerada de control con el símbolo Eusko Label.

Control de calidad

El sello de calidad "Pimiento de Gernika" se concede sólo a aquellos pimientos que reúnen determinadas exigencias de calidad previamente especificadas. Esas especificaciones se recogen en el Reglamento Técnico que está a disposición en la sede de HAZI.

ZUREGANATZEN BADUZU,
GUREAGO BIHURTZEN DUZU

nirea

SI LO HACES TUYO,
LO HACES MÁS NUESTRO



Landaguneak eta hiriguneak norabide berean lan egiten badute, gizarte osoarentzat sortzen diren etekinak mugagabeak dira: gure kultur eta natur ondarea zaintzea, ingurumena errespetatzen duten kalitateko elikagaiak eskuratzea, gure baserritar eta arrantzaleen etorkizuna mantentzea, gure herrietakoa bizitza susper-tzea...

**Denok egin dezakegu
ekarpena, aurkitu nola
www.nirea.eus helbidean
eta zureganatu!**

Cuando el mundo rural y urbano trabajan en la misma dirección los beneficios que se generan para toda la sociedad son infinitos: preservación de nuestro patrimonio cultural y natural, acceso a alimentos de calidad y respetuosos con el medio ambiente, mantenimiento del futuro de nuestros baserritarras y arrantzales, reactivación de la vida de nuestros pueblos

**Todos podemos aportar,
descubre cómo en
www.nirea.eus
y hazlo tuyo!**



www.nirea.eus



Ez da nahikoa itsaso eskuzabal bat izatea, ezta milurteko tradizio bat edukitzea ere. Zerbait gehiago behar da. Horregatik, Euskadin kalitate goreneko Hegaluzeak eta Antxoak jatorri, freskotasun eta benekotasun zigilua dute.

No basta con un mar generoso, ni una tradición milenaria. Hace falta algo más. Por eso, en Euskadi el **Bonito del Norte** y la **Antxoa** de calidad superior, tienen un sello de origen, frescura y autenticidad.



Onenetan,
onena.
De lo bueno,
lo mejor.

hazi

Euskadi, azolana, bien común
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO