08 Tokiko ekonomia bizia eta iraunkorra

Tokiko nekazaritza-produktuak, ekologikoak eta bidezko merkataritzakoak

Jaten ditugun oinarrizko elikagai asko ehunka edo milaka kilometrora dauden lekuetatik datoz. Hori pentsaezina zen duela 30 urte ia-ia. Horren ondorioz sortutako kostuak handiak izan dira ingurumenaren arloan; esate baterako, energia lar kontsumitzea, garraioan sortutako CO_2 igorpenak gehitzea, betiko paisaia naturala desagertzea jarduera txikiak bertan behera uztean, tokiko barietateak galtzea...

BFA DFB
Bizkaiko Foru Aldundia
Diputación Foral de Bizkaia
Ingurumen Saila
Departamento de Medio Ambiente

Tradizionala, betikoa

Baserriko fatxadan eskegitako piperrak, betiko moduan egindako gatzatua, artisauen erara egindako gazta, baserriko ogia, intxaurrondotik erori berri diren intxaurrak, auzo-lanean bildutako madariak, tomate bildu berriak, eskuz garandutako eta maitasun handiz egindako indabak edo pil-pilean egindako bakailao gozoa...

Argazkiak © M. Arrazola. Argazki Irekia. EJ

Betiko erara eta artisauen erara egindakoak ez dauka preziorik... ezta inolako misteriorik ere.

Tokiko produktuak... eta sasoikoak

Zer dira tokiko produktuak?

"**Tokiko produktua**" terminoak elikagaiaren sorlekuaren eta kontsumo-lekuaren arteko "zentzuzko" distantziarekin dauka zerikusia. Ingurune hurbileko nekazaritzako edo abeltzaintzako produktuak hartzen dira kontuan.

Tokiko produktuak kontsumituz gero, landa-inguruneko eta tokiko ekonomiari eutsiko diogu, gure paisaiaren nortasunaren elementu nabariei eutsiko diegu, joan-etorri luzeak saihestuko ditugu, energiaren zentzuzko erabilera sustatuko dugu, ortuarien, fruten, hegaztien... barietateak berreskuratuko ditugu.

MERCABILBAO (merkatu handiztaria)

2012an merkaturatutako produktu bizkaitarrak:

Frutak: %0,15
Ortuariak: %4,41
Arrainak: %6,23

Iturria: Mercabilbao. Prentsa eta komunikazioak. 2012. urteko txostena

Fruta-dendetan, Kaliforniako, Hego Afrikako edo Txileko laranjak daude salgai, baita Zeelanda Berriko kiwiak ere. Lore-dendan, ordea, Kenyako arrosak; eta, arrandegian, Japoniako produktuak...

Zer dira sasoiko produktuak?

Ez dakigu zer jaten dugun. Non, noiz eta nola erein dira? Tomateak jaten ditugu Gabonetan; gereziak, udazkenean; Gernikako piperrak, neguan; kuiatxoak, urte osoan...

Sasoiko elikagaiak euren ziklo naturalaren arabera eta euren hazkuntza behartu gabe ereindakoak dira.

Sasoiko produktuak jatea osasungarriagoa eta merkeagoa da eta, ingurumenari begira, iraunkorragoa ere bai. Natura jakintsua denez, behar duguna eskaintzen digu urtaro bakoitzean.

HONA HEMEN GURE "SASOIKO" ZENBAIT FRUTA ETA BARAZKI

	FRUTAK	BARAZKIAK
Udaberria	Marrubiak, gereziak	Porruak, azenarioak, piperrak, tomateak, tipuletak, baratxuriak, babak, ilarrak
Uda	Mertxikak, aranak, mizpirak	Piparrak, lekak, kuiatxoak, tipulak, letxugak, patatak, tomateak
Udazkena	Sagarrak, mahatsa, madariak, intxaurrak, hurrak, pikuak	Piper txorizeroak, indabak, txitxirioak, kuiak
Negua	Sagarrak, madariak, kiwiak	Azalorea, porruak, azak

NOLA BEREIZI TOKIKO PRODUKTUAK?

Elikagaietan jarritako zenbait etiketa dira Euskadiko tokiko produktuen adierazgarri:

EUSKO LABELA

Marka honek Euskadiko nekazaritzako elikagaiak identifikatu eta bereizi egiten ditu, euren kalitatea batezbesteko orokorraren gainetik dagoenean. Era guztietako produktuak daude markapean.

JATORRI-DEITURA

Produktu zehatz baten jatorri geografikoa da. Euskadin, bost jatorri-deitura ziurtatu daude: hiru txakolin (Getaria, Bizkaia eta Araba), Arabako Errioxako ardao bat eta Idiazabal gazta.

BERMEDUN MARKAK

Zenbait produktu identifikatzeko kalitate-ikurrak dira, eta produktu fresko zein kontserbako produktuetan erabiltzen dira: frutak, barazkiak eta Kantauri Itsasoko antxoak zein hegaluzea, esaterako.

GURE ZURA: Euskadiko basogintzako eta egurgintzako sinboloa da, eta Euskadin egurgintza zeinen garrantzitsua den jakitera ematea du helburu, baita bertako jarduera iraunkorra dela bermatzea ere.

BASOGINTZAKO KUDEAKETA IRAUNKORRERAKO ETIKETAK

NON EROSI TOKIKO PRODUKTUAK?

Tokiko produktuak erosteko orduan, inguruko ekoizleengana jotzea da onena. Horretarako, **asteko merkatu** eta **nekazaritzako elikagaien azoka** asko ditugu. Batzuk, gainera, tradizio handikoak dira; esate baterako, "Gernikako astelehenetako merkatua". Beste batzuk, ordea, sortu berriak dira; Bilboko "Gure lurreko merkatua", adibidez. Hala ere, **kontsumo-taldeak** ere badaudenez, aldian-aldian sasoiko produktuen saskia erosi ahal izango diogu tokiko ekoizleren bati.
Eskaintza gero eta handiagoa denez, ekoizlearen eta kontsumitzailearen arteko distantzia laburtu egin da berriro.

EUSKADIKO NEKAZARITZA, ABELTZAINTZA ETA ARRANTZAKO AZOKAK

Apustu ekologikoa

Nekazaritza ekologikoa kalitate goreneko elikagaiak **ekoizteko sistema** da. Lurraren berezko emankortasunari eusten dio, eta gizakien osasuna hobetzen du. **Tradizioa** eta **berrikuntza** bateratzen ditu, ingurumena hobetzeko eta prozesuan parte hartzen duten guztientzako bizi-kalitate ona sustatzeko, ekoizleentzat nahiz kontsumitzaileentzat, hain zuzen ere.

Prozesu ekologikoetan eta tokiko baldintzetara egokitutako zikloetan dago oinarrituta, eta ez du ondorio kutsagarririk daukan kanpoko baliabiderik erabiltzen (ongarri kimikoak, pestizidak, transgenikoak...).

Gero eta tokiko produktu eta produktu ekologiko gehiago eskaintzen dira. Ziur saltokiren bat dagoela zure etxetik hurbil.

Horrela, berezko ezaugarri guztiei eusten dieten elikagai osasungarri bezain elikagarriak lortzen dira.

Gainera, ekoizlearekin zerikusirik ez duten **ziurtagiri-erakundeek** haien kalitatea bermatzen dute.

Bizkaian, Amorebietako Jauregibarria jauregian, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluko egoitza dago (ENEEK), eta, 1989. urteaz geroztik, Euskadiko ekoizpen ekologikoa ziurtatzen duen erakundea da. Horrelako produktuek Europako etiketa ekologikoa daramate, "eurohostoa", baita ENEEK-ko ziurtagiri-kodea ere.

ENEEK
NEKAZARITZA EKOLOGIKOA
AGRICULTURA ECOLÓGICA
ENEEK
ES-ECO-026-VAS

"2013. urtean, ia-ia 400 ekoizle ziurtatu zeuden Euskadin, eta 2.600 hektarea ereiten zituzten. Gehienetan, bazkalekuak eta bazkarako zelaiak dira (ganadua elikatzeko); eta, ondoren, txakolina egiteko mahastiak".

EKO
KONTSUMO
FEDERAZIOA

Ekokontsumo Euskadiko Kontsumo Ekologiko Arduratsurako Elkarteen Federazioa da, eta hiru talde aktibo ditu Bizkaian: Bizigai (Bilbo), Marisaltsa (Durango) eta Lurgozo (Urdaibai). Egoitza: Santa Luzia 6, etxabea. 48004 Bilbo (Bizkaia).

Tradizioaren zaporea berreskuratzeko lanean

Gure lurraldean ekimen asko garatzen dira, tradizioaren zaporea berreskuratzeko.

Euskadiko Hazien Sarea

Gure baratzetako tokiko barietateak berreskuratzeko lan egiten du, galtzen ari zen ondarea zen-eta. 100etik gora laguntzaile ditu, tokiko barietateen haziak biltzen dituzte Euskadin zehar eta euren lur-zatietan ereiten dituzte haien biziraupena bermatzeko.

EUSKALHERRIKO HAZIEN SAREA

Slow food

Slow Food® Bilbao-Bizkaia

"Slow fooda" elikadura onean dago oinarrituta, hau da, tokiko produktuak dastatzeko eta erritmo geldoagoan jateko plazerean, alegia. Tokiko sukaldaritzaren nortasuna defendatzen du, baita tokiko lurreko eta itsasoko produktuen erabilera ere. Europa mailako etiketa da.

- **0 km-ko jatetxeak**. Bizkaiko dozena bat jatetxek "0 km" ikurra lortu dute, jatetxetik hurbil dauden tokiko produktuez egindako platerak eskaintzen dituztelako.

Slow Food km 0

"Geure gastronomia sustatzeko eta aberastasuna iraungarritasunez sortzeko modu atsegina"

Hiriko baratzeak

Hirian bizi bazara, zeure ortuariak erein ditzakezu balkoian edo terrazan. Bestela, Bizkaiko udalerrietan hedatzen ari diren auzo-baratzetara ere joan zaitezke. Baratze horiek gune ludikoak, gizarteratzeko eremuak eta ingurumenaren gainean sentsibilizatzeko lekuak dira, familiako ekonomia indartzen dute eta ohitura osasungarriak bultzatzen dituzte.

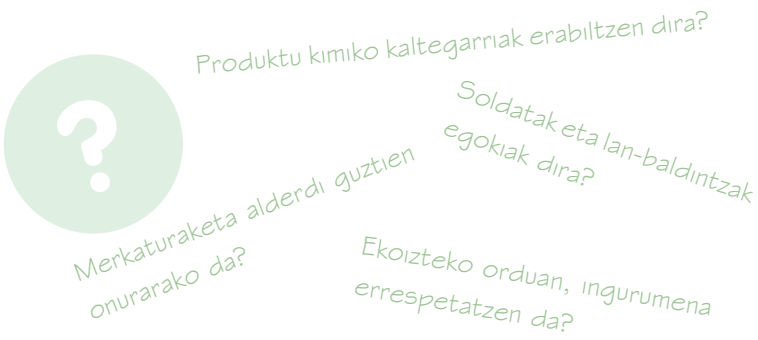
Bidezko merkataritza

BIDEZKOA

URRUNEKO PRODUKTUAK

Gure dietan egunero edo lantzean behin jaten ditugun zenbait elikagai gurea ez beste gune geografiko batzuetan baino ezin dira erein; esate baterako, kafea, kakaoa, bananak...

Produktu horiek jan nahi baditugu, argi eta garbi eduki behar dugu ezin dugula garraioarekin lotutako ingurumen-kostua kendu. Hala ere, aukeratzeko orduan, ekoizpenarekin eta merkaturaketarekin lotutako ingurumeneko eta gizarteko beste faktore batzuk hartuko ditugu kontuan.



Gobernuz kanpoko zenbait erakundek dendak eta eremu birtualak dituzte, produktu horiek erosteko. Era berean, supermerkatuetako zenbait katetan ere banatzen dira.

Horrez gain, azoka bereziak ere antolatzen dira produktu horiek erosteko; esate baterako, maiatzaren 11n, Bidezko Merkataritzaren Munduko Egunean, alegia

Zein dira bidezko merkataritza iraunkorraren oinarriak?

1. INPLIKATUTAKO ALDERDIENTZAKO HARREMAN KOMERTZIAL ONURAGARRIA

Zenbat eta laburragoa izan merkaturatzeko katea (ekoizpena - banaketa - kontsumoa), orduan eta abantailatsuagoa izango da ekoizle nahiz kontsumitzaileentzat.

2. EKOIZLEEN BIZI KALITATEA

Ekoizpenari esker, ekoizleentzako bizi-baldintza duinak lortu behar dira, arlo ekonomikoan (soldata duinak) eta lan zein gizarte arloan (giza eskubideen errespetua)..

3. KONTSUMITZAILEEN GOGOBETETASUNA

Kalitatearen eta prezioaren arteko lotunea ona dela bermatu behar da.

4. KALITATEKO PRODUKTUAK

Produktuak elikagarri bezain osasungarriak izan behar dira.

5. INGURUMEN-IRIZPIDEAK KONTUAN HARTZEN DITUEN EKOIZPENA

Garapen iraunkorra sustatu behar da, produktuen sorlekuko ingurumena babesteko asmoz.

Tokiko nekazaritza-produktuak, ekologikoak eta bidezko merkataritzakoak

LANDA-INGURUNEKO EKONOMIA IRAUNKORRAREN ALDE

Landa-inguruneko ekonomia iraunkorrak elikagai osasungarriak ekoitzi behar ditu orainean nahiz etorkizunean. Gainera, ingurumena zaindu behar du, zentzuzko prezioak eskaini behar dizkie kontsumitzaileei eta errentagarria izan behar da ekoizleentzat.

"Ez da hain zaila arduraz kontsumitzea eta modu osasungarrian elikatzea"

7 Kontsumo onerako urratsak

1. Sasoiko elikagai freskoak kontsumitu.
2. Ez erosi ontzi gehiegi duen elikagairik. Beharrezkoak ez diren tonaka hondakin sortzen dituzte.
3. Tokiko produktuak jan. Tokiko ekonomia suspertzen dute, lanpostuak sortzen dituzte eta beharrezkoak ez diren janari-garraioak saihesten dituzte. Hartara, ingurumenak hobera egingo du.
4. Tokiko ekoizleengana hurbildu. Bitartekariak saihestu.
5. Produktu ekologikoak dastatu. Ingurumena errespetatzen dute, animalien ongizatea bermatzen dute eta osasungarriagoak dira, ez direlako produktu kimikoez tratatzen. Gainera, ez dira garestiagoak.
6. Elikadura ona aukeratu. Azken urteotan, elikadurak osasunean uste baino eragin handiagoa duela egiaztatu ahal izan da.
7. Bidezko merkataritzaren alde egin, betiere giza eskubideak errespetatzen baditu eta mozkinak tokiko ekoizleentzat badira

Gehiago jakiteko

Arautegia

- Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoari buruzko Legea (abenduaren 29ko 10/2006 Legea).
- Produktu Ekologikoen Ekoizpenari eta Etiketei buruzko Kontseiluaren 834/2007 Araudia (EE).

Web orri interesgarriak

- Bizkaia. Nekazaritza.
- Bizkaiko Nekazaritzako Lurzoruaren Fondoa.
- Bizigai. Bilboko Kontsumo Ekologikoaren aldeko Elkartea.
- Lurgozo. Kontsumo ekologikoaren aldeko Urdaibaiko elkartea.
- Etiketa ekologikoak. Bizkaia 21.
- Jarduera egokien dekalogoak. Bizkaia 21.
- Bertakoa jan, osasuntsu bizi. Herrialdeko produktuak, bizi osasungarrirako.
- Elika. Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa.
- Hazi. Landa-inguruneko, itsasertzeko eta elikadurako garapena.
- Neiker. Nekazaritzako Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea.
- Azti-Tecnalia. Itsaso eta Elikadura arloko Ikerketa Zentroa.
- Bizkaia Maitea. Iraunkortasunerako hezkuntza-aldizkaria.
- Sustraia. Euskadiko nekazaritzaren eta arrantzaren zabalkunderako aldizkaria.
- Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna (EHNE). Bizkaia. Merkatua eta merkaturaketa.
- Euskal Nekazariaren Batasuna (ELB).
- Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua (ENEEK).

GOZA EZAZU BETIKO PRODUKTUEKIN...