

Sasoiko gure barazki ekologikoak eskura

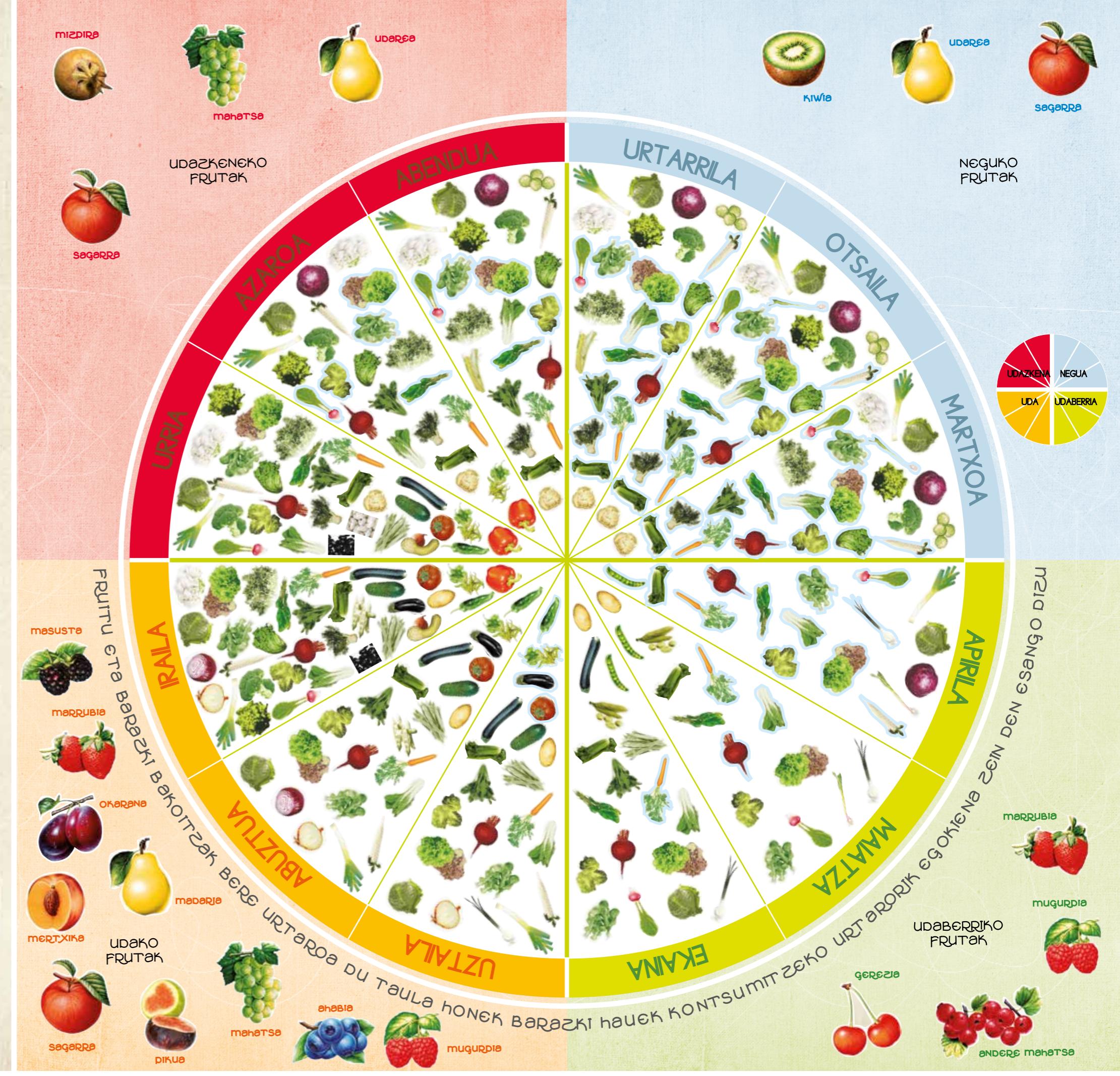


URT | OTS | MAR | API | MAI | EKA | UZT | ABU | IRA | URR | AZA | ABE

LILIAZEKOAK	Porra											
	Tipulina											
	Tipula zuria											
	Tipula gorria											
	Baratxuri freskoa											
KRUZIFEROAK	Aza											
	Lonbarda											
	Bruselako azak											
	Azalorea											
	Romaneskua											
	Brokulua											
	Arbi zuria / Daikon											
	Errefautxoak											
	Rukula											
KONPOSATUAK	Letxuga desberdinak											
	Eskarolak											
	Txikoria											
	Kukulua											
	Kardua											
KEPODAZKOAK	Zerba											
	Erremolatxa											
	Ziazerba											
BORAJOK	Borraja											
UNBELIFEROAK	Azanorioa											
	Mihilua											
	Apioa											
	Apio-naboa											
LEKADUNAK	Babarrun beltza											
	Babarrun zuria											
	Potxa											
	Leka											
	Baba beltza/handia											
	Ilarrak											
KIRKUBITAZEKOAK	Kalabazina											
	Pepinoa											
	Kalabaza desberdinak											
SOLANAZEKOAK	Patata											
	Tomatea											
	Berenjena											
	Piper italianoa											
	Gernika, llarrako piperra											
	Pikiloa, pikoa, morroia											
	Txorizeroak											

negutegikoak

gordetzekoak



EGILEA:



KOLABORATZAILEAK:



DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD



www.eneek.eus



Características de los alimentos ecológicos

- Son saludables y nutritivos, pues se obtienen de la Agricultura Ecológica en ambientes sanos para el cultivo, el medio ambiente, los animales y el propio agricultor.
- Los producen artesanos de la tierra, a partir de su buena mano y con la ayuda de una tierra fértil y los organismos que viven en ella.
- La agricultura ecológica mitiga el cambio climático, mejora la eficiencia energética de los sistemas agrarios, favorece la biodiversidad y reduce la acumulación de contaminantes en el medio.
- En los productos elaborados, el 95% de los ingredientes tienen que ser de origen ecológico y el uso de aditivos se reduce al mínimo.
- Es un método de producción de alimentos normalizado con más de 30 años de historia y que cuenta con una reglamentación única para toda la Unión Europea.
- Todas las personas y empresas que intervienen en el proceso de producción, elaboración y comercialización de alimentos ecológicos, facilitan el seguimiento periódico de su labor a entidades de certificación independientes y reconocidas.



Alimentos ecológicos
Buenos por naturaleza

¿Qué es la agricultura ecológica?

La agricultura ecológica, biológica u orgánica es un sistema de producción de alimentos, que mantiene y mejora la salud y la fertilidad natural de la tierra, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin utilizar medios externos con efectos contaminantes. Para ello las técnicas de producción agraria ecológica prescinden del uso de fertilizantes químicos, pesticidas, organismos genéticamente modificados o transgénicos, y en general de todo tipo de productos de síntesis, no naturales.

La agricultura ecológica, combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promueve relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella.



ENEEK

Euskadiko Nekazaritza eta Elkaradura
Ekologikoaren Kontseilua
Consejo de Agricultura y Alimentación
Ecológica de Euskadi
www.eneek.eus

etiquetado ecológico

Sólo los productos agrarios obtenidos de la agricultura ecológica, pueden comercializarse como Alimentos Ecológicos, Eco, Biológicos, Bio o Orgánicos.

La agricultura ecológica está regulada en toda Europa por el Reglamento (CE) nº 834/2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y es el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK), la autoridad de control que certifica la autenticidad del producto conforme a dicha reglamentación en Euskadi.

En la etiqueta de estos alimentos ha de aparecer el logo ecológico de la UE, la "eurohoja", con el nombre y el código de la entidad que certifica la autenticidad del producto. Los alimentos certificados en Euskadi llevan el código: ES-ECO-026-VAS de ENEEK. La presencia del logo ecológico, en los productos envasados y la inscripción del productor en el correspondiente registro de operadores ecológicos, son la garantía de que el producto ha sido obtenido aplicando técnicas de cultivo, de cría de animales o de elaboración ecológicas.



ES-ECO-026-VAS



Zer da nekazaritza ekologikoa?

Nekazaritza ekologiko, biológico o organico, lurraren emankortasuna eta, ekosistemen eta gizakien osasuna mantendu eta indartzen duen elikagaiak ekoizteko eredu da. Prozesu ekologikoetan, biodibertsitatean eta lekuaren lekuko zikloetan oinarritzen da, kutsadura eragingo luketen kanpo baliabideak baztertuz. Horregatik, nekazaritza ekologikoaren teknikak mazin egiten die ongarri kimiko, pestizida, genetikoki eraldaturiko organismo eta orokorrean, naturalak ez diren bestelako gai sintetikoei.

Nekazaritza ekologikoak, betiko ohiturak, berrikuntza eta zientzia uztartzen ditu. Guztiok partekatzen dugun ingurumena zaintzen du; bidezko harremanak bultzatzen ditu; bizi kalitatea zentzurik zabalean hobetzeko lan egiten du.

Elikagai ecológicoak Izatez onak

Elikagai ecológicoen ezaugariak

- Osasuntsuak eta elikagariak dira. Elikagai ingurumen osasuntsu batetan ekoizten direlako, landakarentzat, abereentzat zein bertan bizi diren baserritarrentzat.
- Lurraren artisauak ekoizten dituzte, beraien eskulan trebeaz eta lurraren emankortasunaz baliatuz eta inguruneko bizidunekin bat eginda.
- Nekazaritza ekologikoak, aldaketa klimatikoa leuntzen laguntzen du, nekazal sistemaren eficiencia energetica hobetuz, biodibertsitatea indartuz eta kutsagai pilaketa murritzuz.
- Eraldaturiko produktuetan, osagaien %95ak, jatorri ecológico dauka, non aditiboen erabilera oso murritzua den.
- Ekoizpen eredu zehatza da, duela 30 urte baino gehiago normalizatua. European Batasunaren kasuan, araudi bakarra dago partaide diren estatu guztientzat.
- Ekoizpen, elaborazio zein merkaturatzetan parte hartzentutu duten pertsona eta empresa guztiak, beraien lana aparteko zertifikazio entitate batek kontrolatzea onartzen dute.



EUSKADIKO NEKAZARITZA EKOLOGIKOA



Informa zaitez ENEEKan zein Lurraldeetako elkarteen
Infórmate en ENEEK o en las Asociaciones territoriales



Euskadiko Nekazaritza eta Elkaradura
Ekologikoaren Kontseilua

Consejo de Agricultura y Alimentación
Ecológica de Euskadi

info@eneek.eus
www.eneek.eus
946 27 15 94

biolur@biolur.net
www.biolur.net
943 76 14 47

bionekazarita@gmail.com
www.bionekazarita.net
945 26 10 47

ekolur@lorra-cg.net
944 55 50 63

ekokonsumo@gmail.com
www.ekokonsumo.eus
945 26 10 47

natuaraba@yahoo.es
www.natuaraba.com

ehkolektiboa@gmail.com
ehkolektiboa.org
655 71 30 77

asterriabio@hotmail.es
630 22 50 01



©Aitor Ortiz

Etiketa ecológikoa

Soilik nekazaritza eredu ecológikotik lortutako elikagaiak merkaturatu daitezke Ecológico, Eko, Biológico, Bio eta Organiko aipamenekin.

Nekazaritza Ekologikoaren ezaugariak Europa guztirako indarrean den 834/2007 (EB) Araudian finkatuta daude, bai ekoizpenari zein etiketatuari dagokionez. Produktu ecológikoek araudia hori betetzen dutela bermatzen duen kontrol agintea Euskadi ENEEK da, Euskadiko Nekazaritza eta Elkaradura Ekologikoaren Kontseilua.

Elikagai hauen etiketan, Europar Batasuneko ecológico logoa -"eurohostoa"- agertu behar da eta honekin batera produktuaren benetakoatasuna ziurtatu duen entitatearen izena eta kodea. Euskadi ziurtatutako elikagaiak

ENEEK erakundearen kodea daramate, ES-ECO-026-VAS. Logoaren presentziak produktu ontziratuetan, zein ekoizlearen inskripzioak eragile ecológikoaren registroan, bermatzen du produktua era ecológikoan landu (landaketak) edo hazi (animaliak) edo eraldatu (transformatuak) dela.



ES-ECO-026-VAS