

Euskadiko elikagai ekologikoak

Alimentos ecológicos de Euskadi

Nekazaritza ekologikoa betikoa da, NORMALA. Tamalez, ohikoa edo arrunta elikagaien ekoizpen konbentzionala da: intentsiboa eta globalizatua, epe motzeko etekinak lortzeko, ingurumenarentzat kaltegarriak diren gaiak erabiltzen dituena.

Elikagai "NORMALA" modu ekologikoan ekoitzitakoari deitu beharko genioke, eta ez alderantzik.

Elikagaien ekoizpen ekologikoa tokikoa, justua, orekatua eta osasunberria da:

La agricultura ecológica es la de siempre, la que deberíamos considerar NORMAL. Lamentablemente, lo habitual es la producción de alimentos convencional: intensiva y globalizada, que utiliza sustancias perjudiciales para el medio ambiente para obtener beneficios a corto plazo.

Deberíamos llamar "NORMAL" al alimento producido de forma ecológica y no al revés.

La producción ecológica es local, justa, equilibrada y saludable:

Tokikoa / Local

Lurrari lotutako ekoizpena delako. Tokian tokiko baliabideak erabiltzen ditu, bertako baldintzetara moldatzu. Adibidez, animalien bazkaren ehuneko jakin bat inguruan lortutakoia izan behar da. Landaketen kasuan, tokian bertan sortutako materia organikoa bueltzen zaio lurriari, etengabe.

Es una producción ligada al suelo y que se adapta a las condiciones locales. Por ejemplo, un determinado porcentaje del forraje de los animales debe ser del entorno; y en las plantaciones, la materia orgánica generada en el lugar es devuelta constantemente a la tierra.



Osasungarria / Saludable

Pesticida eta ongarri sintetikorik, herbicida eta transgenikorik erabiltzen ez duelako. Elikagai ekologikoak ingurune natural eta osasuntsuetan baino ez dira ekoizten. Lau aldiz pesticida hondakin gutxiago dituzte, eta kadmio maila nabarmen baxuagoak (kadmioa metal astun toxikoa da).

Sin pesticidas ni fertilizantes sintéticos, ni herbicidas ni transgénicos (contienen cuatro veces menos residuos de pesticidas, y niveles significativamente más bajos de cadmio, un metal pesado tóxico).

Benetakoa / Auténtica

Horregatik, eraldatutako elikagai ekologikoetan, murriztu egiten da gehigarri erabilera eta debekatu egiten dira elikagaien oinarrizko ezaugarriei eragiten dieten prozesu kaltegarriak. Europaren 320 gehigarri inguru daude onartuta elikagaigintzan baina elikagai ekologikoetan funtsezkoak diren 48 baino ez dira onartzentzat (2015). Beste guztien erabilera, kasu askotan, ez da ez beharrezkoa ez naturala.

Reduce el uso de aditivos y se prohíben los procesos nocivos que afecten a las características básicas de los alimentos. En Europa hay unos 320 aditivos permitidos en la industria alimentaria, pero sólo se aceptan 48, que son esenciales, en los alimentos ecológicos.

Orekatua / Equilibrada

Ziklo naturaletan, biodibertsitatean eta ekologian oinarrizten delako. Ziklo naturalak errespetatuz ziurtzen da lurra emankor izaten jarraituko duela. Halaber, biodibertsitatearen galerari aurre egiten zai: azken mendean, pestiziden erabilera intentsiboaren eta monolaborantza industrialaren ondorioz, landutako barietateen %75 galdu da.

Respetando los ciclos naturales, se incrementan la fertilidad de la tierra y la biodiversidad: en el último siglo, los pesticidas y el monocultivo han generado una pérdida del 75% de las variedades cultivadas.

Justua / Justa

Animalien ongizatea bermatzen delako. Espezieen hazkuntza zikloak errespetatzen ditu, larreetan eta gune irekieta mugitzeko askatasuna emanet, botikak sistematikoki ematea edota hormonak erabiliztea debekatuz eta kalitatezko elikadura emanet. Horrelaxe bermatzen dira animalien osasuna eta haiengandik jasotzen ditugun elikagaien kalitatea. Gainera, kontsumitzailearekiko harreman gardena eta gertukoa bultzatzen du, gertutasuneko merkatuen, banaketa kanalen eta salmentaren bitartez.

Garantiza el bienestar animal, respetando sus ciclos de cría y su movilidad en espacios abiertos. Prohibe el uso sistemático de medicamentos y hormonas. Y, además, favorece una relación transparente y cercana con el consumidor a través de mercados y canales de proximidad.

Ingenieritzza genetikorik gabe / Sin ingeniería genética

Genetikoki eraldatutako organismoak (GEO) erabiltzea debekatuta dago mundu osoko nekazaritza ekologikoan. Nekazaritza ekologiarekin bateraezinak dira bakterio, birus, landare, animalia eta gizakien geneak isolatzen dituzten teknikak, gerora landare edo animalietara modu kontrolatua eta patentatuan transferitzen direnak.

Nada de transgénicos. Las técnicas que aislan los genes de bacterias, virus, plantas, animales y seres humanos y que posteriormente se transfieren a plantas o animales de forma controlada y patentada son incompatibles con los principios básicos de la agricultura ecológica.

* Iturria / Fuente:

IFOAM EU eta FiBL; "Producción ecológica, mitigación del cambio climático y más. Reduciendo el Impacto Medioambiental de la Producción Agraria de la UE"; 2016.

FiBL; "Sostenibilidad y calidad de los alimentos ecológicos"; 2016.

Zer da nekazaritza ekologikoa?

Gure ongizatea ez dago gure elikadura-ohituren mende soilik. Kontsumitzen ditugun elikagaiak ekoizteko moduak ere eragiten dio gure ongizateari.

Nekazaritza ekologikoa (edo biológico edo orgánico) elikagaiak ekoizteko modu bat da. Helburutzat hartzen du lurraren emankortasun naturala eta ekosistemen eta gizakien osasuna mantentzea eta hobetzea.

BAI +

- Printzipioak (osasuna, ekologia, ekitatea, arreta)
- Tradizioa, berrikuntza eta zientzia
- Araudi zorrotza (EB 848/2018 erregulamendua)
- Kontrol ofiziala (www.ekolurra.eus)
- Bitaminak eta antioxidatzaileak
- Gantz-azidoen profil onena
- Biodibertsitatea

EZ -

- Herbiziden eta pesticiden hondakinak.
- Metal astunak
- GEO transgenikoak

¿Qué es la agricultura ecológica?

Nuestro bienestar no depende sólo de nuestros hábitos alimenticios. La forma de producir los alimentos que consumimos también afecta a nuestro bienestar.

La agricultura ecológica (o biológica u orgánica) es una forma de producción de alimentos. Tiene como objetivo el mantenimiento y mejora de la fertilidad natural de la tierra y de la salud de los ecosistemas y de los seres humanos.

CON +

- Principios (salud, ecología, equidad, precaución)
- Tradición, innovación y ciencia
- Normativa rigurosa (reg. UE 848/2018)
- Control oficial (www.ekolurra.eus)
- Vitaminas y antioxidantes
- Mejor perfil de ácidos grasos
- Biodiversidad

SIN -

- Residuos de herbicidas y pesticidas
- Metales pesados
- Transgénicos OGM



Euskadiko Elikagai Ekologikoak
Alimentos Ecológicos de Euskadi

www.ekolurra.eus



Euskadiko Nekazaritza eta
Elikadura Ekologikoaren
Kontseilua
Consejo de Agricultura y
Alimentación Ecológica
de Euskadi



Nola bermatzen da elikagai baten jatorri ekologikoa?

¿Cómo se garantiza el origen
ecológico de un alimento?

Euskadin EKOLURRAK (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak) bermatzen du elikagaien ekoizpen eta salmenta ekologikoa. Europa mailan, ES-ECO-026-VAS kodearekin identifikatzen da.

En Euskadi, EKOLURRA (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi) garantiza los alimentos producidos y comercializados en ecológico. Está reconocido a nivel europeo con el código ES-ECO-026-VAS.



Euskadiko Elikagai
Ekologikoak
Alimentos Ecológicos
de Euskadi

Egaitzatzen du
Euskadin ekoizten
dela, Kontseiluaren
balidintza
gehigarriekin.

JATORRIA.
Produktuaren
landatze edo
hazkuntza
tokia edo berau
osatzen duten
osagaiena.

Certifica que
es producido
en Euskadi con
condiciones
adicionales del
Consejo.

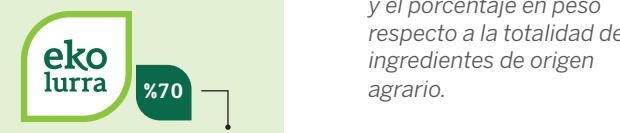
ORIGEN. Lugar de
cultivo o de crianza
del producto o de
los ingredientes
que lo componen.

Osagaien zerrenda adibidea / Ejemplo de lista de ingredientes

Osagaiak: tomatea*,
piperra*, kipula*, azukrea*.

* Nekazaritza ekologikoa.
Agricultura ecológica.

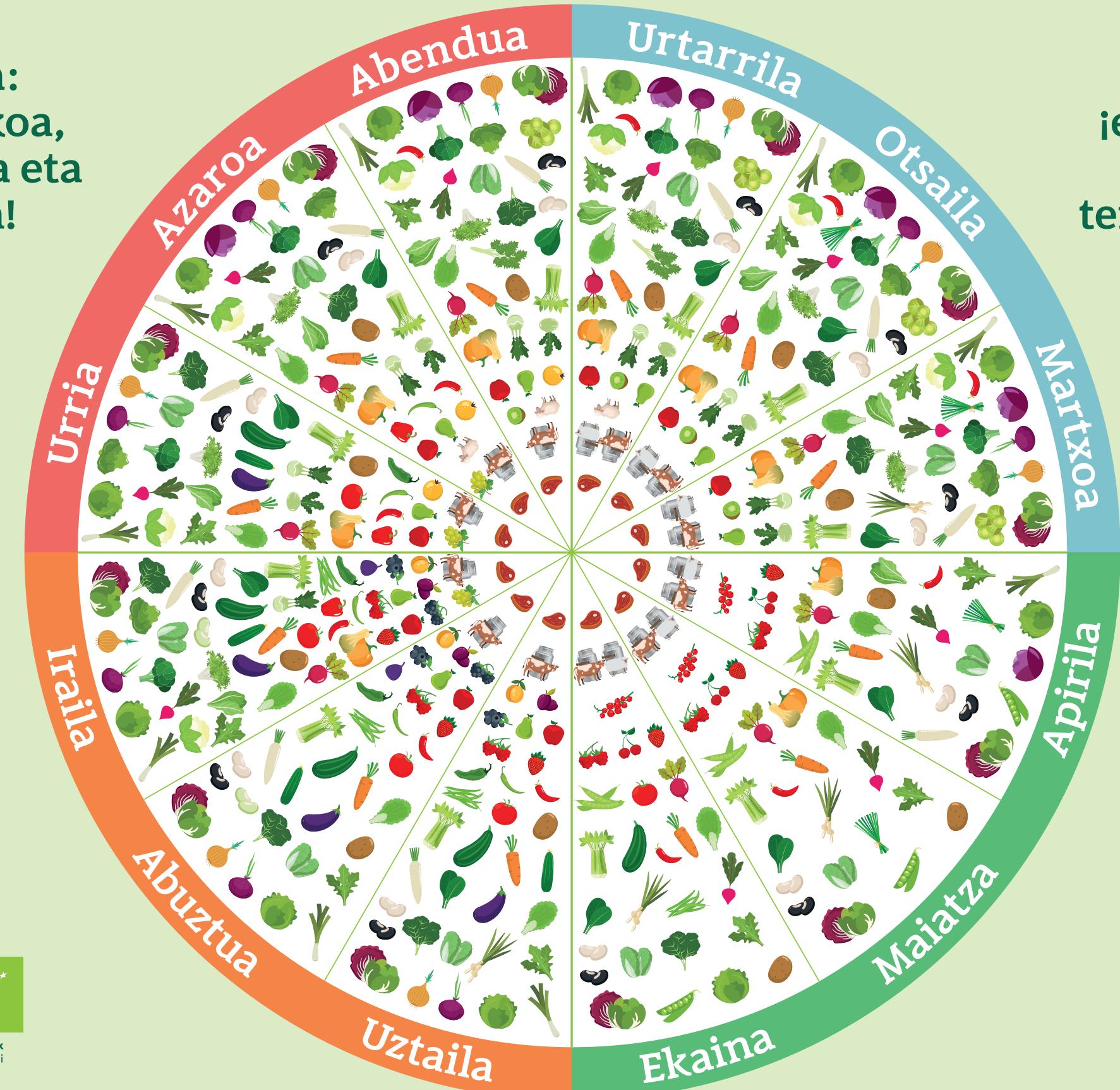
* Euskadiko elikagai
ekologikoak.
Alimentos ecológicos
de Euskadi.



Nekazal osagai guztien
pisuaren ehunekoak.
Porcentaje en peso del total
de ingredientes agrarios.

www.ekolurra.eus

Ekolurra: ekologikoa, bertakoa eta sasoikoa!



Euskadiko Elikagai
Ekologikoak
Alimentos Ecológicos
de Euskadi

Osagaien zerrendan
adierazten dira Ekolurra
osagaiak eta pisuaren
ehunekoak nekazaritzaz
jatorriko osagai
guztiekin.

En la lista de ingredientes
se indican los
ingredientes Ekolurra
y el porcentaje en peso
respecto a la totalidad de
ingredientes de origen
agrario.

Porrúa Puerro	Tipula Cebolla	Tipula zuria Cebolla blanca	Tipula gorria Cebolla roja	Baraburu freskoa Ajo fresco	Aza Cal	Lonbarda Lombarda	Bruselako azak Coles de bruselas	Azalorea Coliflor	Romaneskua Romanesco	Brokulua Brocoli	Arbi zuria Nabo blanco	Errefautxoak Rabanito	Rukula Rucula	Letxugak Lechugas	Eskarolak Escarolas
Txikoria Achicoria	Kukulua Cogollos	Kardua Cardo	Zerba Acelga	Ziazerba Espinaca	Erremolatxa Remolacha	Borraja Borraja	Azanorioa Zanahoria	Mihilua Hinojo	Apioa Apio	Apio-naboa Apio-nabo	Babarrun beltza Alubia negra	Babarrun zuria Alubia blanca	Potxa Pochas	Leka Vainas	Baba beltza Habita/Haba
Ilarrak Jusiantes	Kalabazina Calabacín	Pepinoa Pepino	Kalabazak Calabazas	Patata Patata	Tomatea Tomate	Berenjena Berenjena	Piper italianoa Pimiento italiano	Gernikako piperra Pimientos Gernika	Píkiola Piquillo	Txorizeroak Choriceros	Mahatsa Uva	Sagarra Manzana	Mizpira Nispero	Masusta Mora	Marrubia Fresa
Ókarana Ciruela	Merkoxina Melocotón	Madaria Pera	Pikua Higo	Ahabia Arandano	Mugurdzia Frambuesa	Gerezia Cereza	Andere mahatsa Grosella	Kiwia Kiwi	Arkumea Cordero	Behi esnea Carne	Haragia Leche de vaca	Ardi esnea Leche de oveja			

Ekolurra: íecológico, local y de temporada!



eko
lurra



Euskadiko Elikagai
Ekologikoak
Alimentos Ecológicos
de Euskadi