

Zergatik da ona ekoizpen ekologikotik datorren haragia?



Abeltzaintza eredu ekologikoak ingurumenean, zein animalien ongizatean dituen onurak ezagunak dira, eta onura hauek lortutako ekoizpenetan ere islatzen dira.

- » Ekologikoa aukeratzea, erosten duzun haragia **larreetan hazitako abereetatik datorrela ziurtatzeko modu erraza da.**
- » Bazka eta larratze sisteman oinarritua izanik, haragia gantz azido asegabeetan (saturatu gabeak) aberatsagoa da, eta hauek **osasunarentzat gomendagarriagoak dira.**
- » **Gantzak oxidazio gutxiago izaten dute.**
- » Antibiotiko edota bestelako **botiken aztarnekin kutsatzeko arrisku gutxiago dago.** Albaitaritzako sendagaiak soilik ezinbestekoak direnean erabiltzen dira, segurtasun epeak bikoizten dira, eta gehieneko tratamendu kopuru bat ezarrita dago.
- » **Kolore biziagoa.** Animalien kalitatezko elikadurari esker, antioxidatzaile eta bitamina ugari ditu, eta horrek haragiaren kolorean eragiten du.
- » **Kalitatezko proteina-iturria da, gure lurraldearen ekoizpen-ezaugarrietara ezin hobeto egokitzen dena,** eta, horregatik, neurri handi batean, haragi-sektoreari oro har egozten zaizkion ingurumen-kalteetatik libre dago.
- » Haragitik eraldatutako produktuen kasuan, **ohiko aditiboak edo gehigarriak asko mugatzen dira** elaborazio ekologikoan, bai kopuru zein kalitatearen ikuspegitik.
- » Tokiko haragia zuzenean erosten denean **familia neurriko baserriei laguntzen zaie.**

Erreferentzia nagusiak: *Martin Revilla I. eta Palacios Riocerezo C. (2018). Ecovalia; Influencia del sistema de producción (convencional vs. ecológico), el nivel de pasto, la estacionalidad y el periodo de maduración sobre la calidad de la carne de ternera.*



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

Babeslea / Financiado por:



¿Por qué es buena la carne de producción ecológica?



Los beneficios de la ganadería ecológica en el medio ambiente y en el bienestar animal son conocidos y se reflejan en las producciones obtenidas.

- » Elegir ecológico es **una forma sencilla de garantizar que la carne que compras proviene de animales criados en pasto.**
- » Al ser una ganadería basada en el sistema de pastoreo y forraje, la carne es más rica en ácidos grasos insaturados que son **más recomendables para la salud.**
- » **La grasa suele tener un menor grado de oxidación.**
- » **Hay menos riesgo de contaminación con restos de antibióticos u otros fármacos.** Los medicamentos veterinarios sólo se utilizan cuando resultan imprescindibles, y en estos casos se duplican los plazos de seguridad y hay establecido un número máximo de tratamientos.
- » **Color más intenso.** Gracias a la alimentación de calidad, la carne, cuenta con numerosos antioxidantes y vitaminas, lo que repercute en su color.
- » Se trata de una **fuentes de proteína de calidad que se adapta perfectamente a las características productivas de nuestro territorio** y por ello en gran medida está libre de los daños ambientales que se atribuyen al sector cárnico en general.
- » En el caso de los productos derivados de la carne, **los aditivos convencionales se limitan mucho en la elaboración ecológica**, tanto en cantidad como en calidad.
- » Con la compra directa de carne local se **ayuda a las granjas de tamaño familiar.**

Principales referencias: *Martin Revilla I. eta Palacios Riocerezo C. (2018). Ecovalía; Influencia del sistema de producción (convencional vs. ecológico), el nivel de pasto, la estacionalidad y el periodo de maduración sobre la calidad de la carne de ternera.*



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

Babeslea / Financiado por:

