



Euskadiko erakunde oficiala da, elikagaietan zigilu ekologikoaren erabilera kontrolatu eta baimentzeaz eta haren ezagutza sustatzeaz arduratzen dena.

Kontseilua sektoreko eragile profesionalek osatu, eta ordezkaten dute.

Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi

El Consejo tiene su sede en la primera planta del caserío Jauregibarria, propiedad del Ayuntamiento de Amorebieta-Etxano.



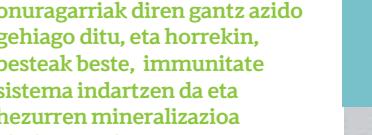
Baratzezaintza ekologikoa ingurune bizi eta osasuntsuetan egiten da, lur emankorak eta praktika naturalak erabilita.

Barazki ekologikoak mineral, vitamina, olio esenzial eta antioxidatzaile gehiago du.



La horticultura ecológica se realiza en entornos vivos y sanos, con tierra fértil y prácticas naturales.

La verdura ecológica contiene más minerales, vitaminas, aceites esenciales y antioxidantes.



Esne ekoizpen maila txikiagoak, animalien ongizatea handiagoa izatea eta biziraupena hirukoiztea dakar.

Esne ekologikoak osasunerako onuragarriak diren gantz azido gehiago ditu, eta horrekin, besteak beste, inmunitate sistema indartzen da eta hezurren mineralizazioa aktibatzen da.



El menor nivel de producción de leche, supone un mayor bienestar animal y triplicar la supervivencia del animal.

Cuando la carne es ecológica se garantiza que es mejor para el planeta.

Haragia ekologikoa denean, planetarentzat hobea dela bermatzen da.



Larreetan aske hazitako abereak ongizate handiagoa du, eta bere haragiak kalitate handiagoko gantzak izaten ditu.

Si eliges el ecológico (huevo marcado con 0 inicial), tienes la garantía de adquirir el huevo más natural del mercado.



Los huevos ecológicos mantienen mejor la frescura, tienen más proteína y un color más natural de la yema.

Si eliges el ecológico (huevo marcado con 0 inicial), tienes la garantía de adquirir el huevo más natural del mercado.



Elikadura ekologikoarekin dena hobetzen da!



Todo mejora con la alimentación ecológica!

Se garantiza la fertilidad de la tierra para las siguientes generaciones.



**Ekoizten
diren tokian
ingurumena
hobetzen da.**

Elikagai ekologikoek gure
planeta zaintzen dute.



**Allí donde se
producen, se
mejora el medio
ambiente.**

Los alimentos ecológicos
cuidan nuestro planeta.

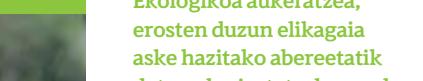
**Arreta eta
osasun
printzipoak
dira nagusi**

Sintesi kimikoko artifizioak
debekatuta daude. Lursailak
pertizada, herbicida eta
ongarri sintetikorik gabe
kudeatzen dira.



**Predominan los
principios de
precaución
y salud.**

Se prohíbe el uso de artificios
de síntesis química.
Los terrenos se gestionan sin
pesticidas, ni herbicidas ni
fertilizantes químicos.



**Ez dago
animalien
ongizate-maila
altuagoa duen
abertzaintza
sistemarik**

Ekologikoa aukeratza,
erosten duzun elikagaia
aske hazitako abereetatik
datorrela ziurtatzeko modu
erraza da.



**Animaliaren
immunitate-
sistema naturala
sustatzen da.**

Abereen oinarrizko beharrak
eta zikloak errespetatzen
dira.



**Ekoizpen
ekologikoaren
itzala gero eta
handiagoa da.**

Se respetan las
necesidades básicas y
ciclos del animal.



**Zer dira
elikagai
ekologikoak?**

- Son alimentos, frescos o transformados, de origen vegetal o animal, obtenidos en tierras y unidades donde la producción se realiza de forma ecológica.

**¿Qué son
los alimentos
ecológicos?**

- Ekoizpena modu ekologikoan egiten den lurretan lortutako elikagaiak dira, landare zein animal jatorrikoak, freskoak zein eraldatuak.

- Producir de forma Eco-lógica significa tener en cuenta otros principios, concretamente estos cuatro: **salud, ecología, arreta eta berdintasuna**.

- Se comercializan como alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos, o con los prefijos eko/bio.

