

ONGARRI

BIZKAIKO NEKAZARIEN KOOPERATIBA ETA ELKARTEEN ALDIZKARIA
REVISTA DE LAS ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS AGRARIAS DE BIZKAIA

Seihilabetekaria / Publicación semestral

Enero / Urtarrila 2021





HAZTEKO KONFIANTZA

CONFIANZA PARA CRECER

ZURE ETORKIZUNEKO PROIEKTUAK FINANTZATZEN DITUGU

LABORAL Kutxa lehen eskutik ezagutzen ditugu nekazaritza-sektoreko beharrak. Horri esker, finantzaketa sendo baten laguntza eman ahal dizugu, zure etorkizuneko proiektuetan berme osoz aurrera egiteko.

Kontsulta iezaguzu, erraztasun guztiak emango dizkizugu.

FINANCIAMOS TUS PROYECTOS DE FUTURO

En LABORAL Kutxa conocemos las necesidades del sector agrario de primera mano. Eso nos permite ofrecerte el apoyo de una financiación fuerte para afrontar tus proyectos de futuro con garantías.

Consúltanos, te daremos todas las facilidades.



LABORAL
kutxa

EDITORIAL/EDITORIAL

Estimados amigos/as:

Es un placer volver a comunicarnos con vosotros con este cuadragésimo primer número de *Ongarri*, nuestra revista de las cooperativas y asociaciones agrícolas y ganaderas integradas en LORRA S.Coop.

Continuamos sufriendo la pandemia de la COVID-19 y el primer sector sigue desarrollando un papel fundamental para abastecer de alimentos a una sociedad vizcaína con restricciones de movilidad. No obstante, esta alarma sanitaria está afectando de forma distinta a cada subsector: algunos incrementan sus ventas a través de nuevos canales, como el Digital Market; otros ven reducidos sus volúmenes de negocio, como los agroturismos o ciertos productos -txakoli, sidra, queso, chuleton...- debido a la parada del canal Horeca (restauración).

En este número os damos a conocer las distintas actividades que se han venido desarrollando durante los últimos seis meses de este ejercicio 2020. Reflejamos reseñas de noticias sobre celebraciones de distintas subastas online de ganado vacuno de carne, ya que los concursos y ferias se han visto anulados por la alarma sanitaria. Igualmente, damos cuenta de eventos de interés ocurridos en este periodo por parte de LORRA o de nuestras organizaciones asociadas y/o aliadas; informes de divulgación técnica o relativas a actividades agro-ganaderas.

Seguimos atendiendo vuestras sugerencias y comentarios sobre la revista y os invitamos a participar, si así lo deseáis, con algún artículo sobre cualquier tema que os interese publicar. Esperamos que este número sea de vuestro interés, consiguiendo con ello representar la actividad conjunta desarrollada por nuestra estructura durante este periodo.

Lagun agurgarriak:

Atsegín handiz aurkezten dizuegu *Ongarri* aldizkariaren 41. alea. *Ongarri* LORRA sozietae kooperatiboaren barruan dauden Kooperatiben eta Nekazaritzako eta Abeltzaintzako Elkarteen aldizkaria da.

COVID-19ak eragindako pandemiaren ondorio latzak jasaten jarraitzen dugun honetan, lehen sektorea ezinbestekoa da bizkaitarroi elikagaiz hornitzeko. Hala ere, egia da osasun-alarmak eragin ezberdina duela Bizkaiko nekazaritzako eta abeltzaintzako azpisektore bakoitzean: Digital Market moduko kanal berriei esker, esaterako, batzuek salmentak handitu dituzte, baina HORECA kanala itxi izanak ekarri du beste sektore batzuen salmentek behera egitea; sektore horien artean, nekazaritza-turismoko establezimenduak, txakolina, sagardoa, gazta eta txuletoia daude.

Edozelan ere, ale honetan 2020ko azken sei hilabeteetan elkartutako edota partaidetzapeko erakundeek egin dituzten ekintzen berri emango dizuegu. Besteak beste, hauek izango ditugu hizpide: okelatarako behi-aziendaren onlineko enkanteak, osasun-alarma de-la-eta nekazaritzako eta abeltzaintzako azokak bertan behera gelditu baitira; LORRAK edota elkartutako erakundeek eta erakunde aliatuek egindako ekintzak; eta txosten teknikoak edo nekazaritzako eta abeltzaintzako jardueri lotutakoak.

Aurrekoetan moduan, aldizkariaren gaineko iradokizunak eta iritziak kontuan hartzen jarraituko dugu. Era berean, berton parte hartzera animatu nahi zaituztegu. Horretarako, interesgarritzat jotzen duzuen edozein gairen gaineko artikulua idatz dezakezue.

Alea zuen gustukoa izatea espero dugu, eta denbora-tarte honetan guztion artean egindako lanaren isla izan dadila.

ONGARRI

ALBISTE LABURRAK / NOTICIAS BREVES

4

ALBISTEA / NOTICIAS

- Urriaren 15a urtero ospatzearen garrantzia 9
- Gaittun elkartea argazki-erakusketa egin zuen 10
Bizkaiko Batzar Nagusietan
- Corporación OVO 12
- Plan de igualdad de LORRA
- EBk Euskadi zoriondu du LGPren betetze-maila 12
handiagatik
- LORRA firma un acuerdo con Caser para el 13
agroseguro
- Jornadas sobre eficiencia energética y renovables 14
- Sektorea komunikabideetan 14
- Bizkaiko Txakolina, espero baino litro gutxiago 16
- LORRAk Innovabide Sarearekin egin du bat
- Instituciones públicas, comprometidas con la 17
agricultura familiar
- Eusko Jaurlaritzak eta foru aldundiek abere- 18
ustiategirik onenak saritu dituzte

AZOKAK / FERIAS

19

BOLETINA / BOLETÍN

22

BATZUK / OTROS

- Badakizu zeintzuk diren elikadura-mito hedatuenak? 24
- Eusko Labeleko esnez egindako gaztak 26
- Innovacion en el sector del vacuno leche 28
- 2020, año de aprendizaje: ¿nos ha servido para algo? 29
- Reconocimiento al agro vizcaíno 30
- Conejo al brandy con shittake



Revista cofinanciada por el convenio suscrito con el Departamento de Sostenibilidad y Medio Natural de la Diputación Foral de Bizkaia.

Argitaratzailea / Edita:

Lorra Koop. / Lorra S. Coop.

Koordinaketa eta idatzketa / Coordinación y redacción:

Lorra Koop. / Lorra S. Coop.

Itzulpenak eta maketazioa / Traducción y maquetación:

Totoan TEEF

Inprimaketa / Impresión:

Gertu

Lege-gordailua / Depósito Legal:

BI-82-99

BASKEGUR celebra su VI Semana de la Madera

Baskegur celebró en octubre su VI Semana de la Madera, cuyo objetivo es poner en valor el sector forestal. El primer acto, una jornada online titulada "Retos y avances en la sanidad forestal", hizo balance de los trabajos realizados en esta materia durante los últimos años y se analizaron los pasos a seguir en el futuro. El encuentro contó con la participación de expertos de Baskegur, Neiker, Hazi y profesionales de Nueva Zelanda.

Esta edición ha exhibido el trabajo de los rematantes forestales acompañando a una cuadrilla de la empresa Maderas Saratxaga, así como la realidad de un aserradero familiar como Maderas Aguirre y el día a día de la cooperativa LANA, que realiza tableros de madera tricapa que se venden en todo el mundo. Todo se ha emitido en la web de Baskegur y ha quedado reflejado el valor que para la sociedad tienen los propietarios forestales; hombres y mujeres que cultivan unos bosques claves para la lucha contra el cambio climático y para contar con la materia prima imprescindible que sustente el desarrollo de la bioeconomía.

A lo largo de la semana también se programaron diferentes charlas y debates para ahondar, por ejemplo, en los beneficios ecosistémicos de los bosques o los últimos avances en construcción en madera, para lo que se contó con un encuentro con la empresa Egoin, celebrado en Ingurubide-Berdeago. Además, como cada edición, se acercó la realidad maderera a la escuela, a través de jornadas divulgativa con juegos para el alumnado de primaria de la escuela de Zeanuri.

Por otro lado, el sector forestal de Euskadi informa que espera recuperar el volumen de negocio previo a la pandemia



durante el segundo semestre de 2021, según una encuesta de Baskegur. El estudio revela que las actividades sectoriales más afectadas por la COVID-19 han sido las de segunda transformación, carpintería y mueble y maquinaria e instalaciones, que han visto reducidas sus ventas en torno a un 9 % de media.

La Semana de la Madera de Euskadi coincide cada dos años con la celebración de Egurtek. En estas jornadas técnicas han participado expertos locales, así como reconocidos ponentes de Canadá y Finlandia. Los dos países son referencia internacional en el ámbito de la investigación y el desarrollo en el sector madera.

La Semana de la Madera nació como una apuesta para acercar el trabajo de los profesionales del sector al conjunto de la sociedad. Las jornadas de puertas abiertas han sido sustituidas por visitas online que permitieron adentrarse en la realidad del trabajo en el monte, en los aserraderos y fábricas de transformación de la madera.

Bioterra, sektore ekologikoaren azoka

Azoka urrian egin zen 17. aldiz eta bertan 85 ekoizlek haritu zuten parte. Besteak beste, ziurtagiri ekologikoko producto hauek eraman zituzten azokara: janaria, arropa, kosmetikoak, higiene naturala, habitat osasunarra, terapia naturaletarako osagariak, erremedio naturalak (sendabelarrak, elixirrak, es-traktuak eta esentziak), prentsa espezializatua, bioeraikuntza, autokontsumoa eta mugikortasun berria.

Aurreko urteetan moduan, Spainiako eta Frantziako ekoizleak batu ziren azokan. Gehienak Euskal Autonomia Erkidegokoak izan ziren, 28 hain zuzen ere, baina Nafarroatik ere ekoizle asko etorri ziren (14); baita Madriletik (zortzi), Kataluniatik (zazpi), Andaluziatik (zazpi) eta Valentziatik (sei) ere.

Bestalde, Bioterra azokan, gai hauek izan zituzten hizpide de lau egunean: producto eta zerbitzu arduratsuen balioa, etxearen erosotasunaz eta ongizateaz gozatzeko gakoak, plastikorik gabe nola eta zergatik bizi, etxeko toxikoak garbitzea eta disruptore endokrinoen eraginpean egotea nola saihestu. Halaber, Oscar Azcarate Baskegur elkartearren zuzendariek "Euskal Herriko iraunkortasunerako bioeconomia zirkularra" hitzaldia eman zuen, eta, horretan, Eusko Jaurlaritzak bultzatutako Euskadi Bioeconomia Zirkularren estrategiaren ardatz nagusiak aztertu zituen. Egitasmo horren baitan eta Bassotek programaren bidez, Baskegurrek bioeconomiako zenbait proiektu ipini ditu martxan.



Ikasturte berria Arantzazuko Artzain Eskolan

Urrian, 2020-2021 ikasturtea hasi zen Gomiztegiko Artzain Eskolan, Arantzazun. Ikasturteak martxoaren 11ra arte iraungo du. Aurten 14 ikasle daude eskolan: haietako sei Bizkaiakoak dira; lau, Gipuzkoakoak; eta gainerakoak, Estatuko hainbat herritakoak.

Artzain Eskolaren 24. ikasturtea da eta bertan ikasleek ezagutzak eskuratuko dituzte baserriari buruz eta animalien elikadurari, ugalketari eta osasunari buruz. Artaldea nola gobernatu ere ikasiko dute. Gainera, praktikak egingo dituzte artzain profesionalen baserrietan edo ustiategietan. Ikasturtea amaituta, makila eta diploma jasoko dituzte.

ARDI proiektua

ARDI egitasmoa 2014-2020 POCTEFA bat da eta bertan hauak hartzen dute parte: NEIKERek, INRAk, CDEOk. ASLA-NAk eta ARDIEKINek. Metodologia berri honen bidez, latxa arrazako ardi esnearen koipea eta proteina aztertzen dira, artaldeen errentagarritasuna hobetzeko. Proiektuak latxa eta manech arrazetako ardi lehiakortasuna handitzea du helburu, eta haien finkatzea eta ustiapena indartzea. Horrela, modu zehatzagoan animalia gehiago aztertu ahalko dira, eta, hortaz, esnea kontrolatzeko programaren eta artaldeen errentagarritasuna hobetu ahalko da, zeren eta genetikoki hobeak diren ardiak aukeratu ahalko baitira gazta ekoitzteko.

Esne-kontrolak ahalbidetzen du ardi batek zenbat esne ematen duen jakiteko, baina, koipearen eta proteinaren analisi kualitatiboa egiteko, beharrezkoa da jetzitako esnearen lagina hartzea. Horrek kostu ekonomiko handia ekartzen du, izan ere, eta besteak beste, denbora luzeagoa behar da lagina hartzeko, lagina laborategira eraman behar da, hotz-kateari eutsi behar zaio eta analisi klinikoak egin behar dira.

ARDI egitasmoaren testuinguruan, beste metodologia bat garatu da, eta horretan, esne-emaitzaren batez besteko zenbatetsia erabili beharrean, kontrolean hartutako lagin bakotzaren datu individualak erabilten dira. Ezartzen den murrizketa bakarra datu okerrak ezabatzeari dago lotuta. Emaitza da, teknologia berriari esker eta baliabide berberak erabilita, animalia gehiago modu zehatzagoan aztertzen direla: ardi % 19 gehiago eta aharien % 6 gehiago (azken horiek ere eragina dute esnearen kalitatean).

Llega al mercado la patata "Beltza"

FUENTE: NEIKER | NEIKER ha registrado una nueva variedad de patata, la "Beltza", que destaca por su pulpa color púrpura y los antioxidantes que contiene. Este nuevo tubérculo fue lanzado al mercado por la cooperativa alavesa UDAPA, aprovechando la campaña de Navidad. UDAPA y Neiker firmaron un acuerdo de colaboración en virtud al cual la primera recibió 600 kg de semilla de esta patata de manos de la segunda, para producir 7.000 kg de tubérculo. Los consumidores podrán adquirir esta referencia en formatos de 1 kg, en los supermercados de EROSKI y El Corte Inglés, así como en las fruterías tradicionales que abastece el mayorista Frutas Iru. Esta patata es muy utilizada en restauración por su peculiar color, de manera que la cooperativa también tiene previsto destinar unos 1.500 kilos a algunos de sus clientes del canal Horeca.



La UPV/EHU elabora un protocolo de control de la acidez del txakoli

FUENTE: EITB.EUS | La UPV/EHU ha diseñado el protocolo más adecuado para intervenir en la fermentación malo-láctica –un proceso bioquímico que altera la acidez– en el txakoli. Este proyecto de fin de grado, 'Fermentaciones malo-lácticas canalizadas en el proceso de elaboración del txakoli', ha sido realizado por Aritz Mokoroa Garmendia y dirigido por Unai Ona Ugalde y Ane Bordagaray, de la Facultad de Química. El estudio concluye que las bacterias de origen láctico transforman el ácido málico en ácido láctico, obteniendo como consecuencia un producto de menor acidez y mayor calidad.

Para obtener un proceso fiable, se han desarrollado cuatro protocolos distintos, en los que se han estudiado dos diferentes métodos de inoculación de la bacteria láctica: la co-inoculación y la inoculación secuencial. Además, en cada uno de los protocolos de diferentes métodos de inoculación se han hecho dos repeticiones, en las cuales se han añadido precursores aromáticos para analizar sus efectos sobre la fermentación. Así, se consiguió dominar el proceso de la fermentación malo-láctica en la producción del txakoli en bodega.

Se ha observado que la adición de precursores aromáticos ha reportado importantes beneficios al txakoli, compensando los posibles errores organolépticos producidos en la fermentación malo-láctica. Como conclusión, el trabajo plantea que el protocolo más adecuado para llevar a cabo la fermentación maloláctica en el txakoli es el que se ha realizado por co-inoculación y añadiendo el precursor aromático Stimula Chardonnay, tanto por sus facilidades en la aplicación a nivel de bodega como por las características que ofrece al vino.

Lurdeia, reconocido una vez más en los premios Travellers Choice



Por octavo año consecutivo, Lurdeia, agroturismo ubicado en Busturia y gestionado por la SAT LURKOI, sigue sumando premios. Esta vez ha sido reconocido con los premios Travellers Choice 2020 en el apartado de Hoteles Románticos, que le han ubicado en el segundo lugar en el ranking nacional, el cuarto de Europa y decimoctavo del mundo. En la categoría Hoteles Pequeños, le han elegido como el segundo de España y el noveno de Europa.

Ahora más que nunca, cuando nuestros agroturismos están padeciendo los embates de esta pandemia sin poder recibir visitantes extranjeros y nacionales, esta noticia nos llena de satisfacción. Zorionak para LURDEIA, sentimos orgullosos de estos reconocimientos porque son quienes os visitan y comparten con vosotros esos días en ese maravilloso entorno de Urdaibai quienes os premian.

NEIKERek Zendal nazioarteko saria lortu du

Zendal nazioarteko sariak bigarrenez banatu dira eta proiektu irabazleak hauak izan dira: NEIKERek animalien paratuberkulosiari eta tuberkulosiari buruz egindako lana, animalien osasunaren kategorian; eta Cicus taldeak SARS-CoV-2 birusaren aurka garatutako balizko txertoa, gizakien osasunaren kategorian.

NEIKEReko proietua Animalien Osasun Sailak aurkeztu du, mikrobakterioetan espezializatuta dagoen taldeak, hain zuzen ere. Talde horrek Mycobacterium generoko bakterioek eragindako gaixotasun nagusiak aztertzen ditu, hala nola tuberkulosia eta paratuberkulosia. Tuberkulosia zoonosia da; hau da, gizakien eta animalien artean kutsatu daitekeen eritasauna. Eragina abereengan –gehienbat behiak eta ahuntzak– zein fauna basatiarengan du, batez ere basurdeengen. Beste aldetik, paratuberkulosia da etxeko hausnarkariekin –behiak, ardiak eta ahuntzak– ekoizpen-bizitzaren hasieran duten gaixotasuna. Kalkuluen arabera, paratuberkulosia dago esnertarako behi-azienda hazten duten munduko baserrien % 40an, eta horrek 200 euroko diru-galera ekartzen die animaliako eta urteko, ekoizpenak behera egiten du eta. Gainera, tratamenduk ez dagoenez, animaliak ere galtzen dituzte.

Txertoak eritasuna saihesten du eta, hortaz, animalien ongizatea eta baserrien jasangarritasun ekonomikoa hobetzen ditu. Hala ere, arazo da tuberkulosiaren diagnostikoa oztopatzen duela, eta horregatik ez da orokorrean erabiltzen. Arazo hori konpontzea da NEIKER taldearen helburuetariko bat.

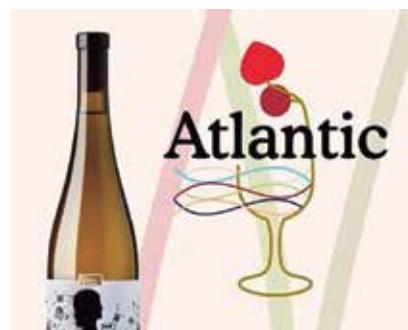


ABEREKIN logra un contrato de la FAO en Siria

FUENTE: ESTRATEGIA EMPRESARIAL | La empresa Aberekin, especializada en la inseminación artificial de ganado vacuno, ha logrado un contrato de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) por valor de 180.000 euros para suministrar 30.030 dosis de semen de toro para mejorar la cabaña ganadera de Siria. La firma prevé aumentar su facturación un 5 % este año.

A la buena marcha de Aberekin –en cuyo accionariado participa el Gobierno Vasco, la tres diputaciones forales de Euskadi, asociaciones de ganaderos vascas, Navarra, Cantabria, Cataluña y Andalucía, y la cooperativa ganadera del valle de los Pedroches (COVAP)– contribuye su destacada presencia internacional, exportando más de la

Bizkaiko Txakolina JDko bi txakolin, sarituak Atlantic Ardo Txapelketan



Irailaren 19tik 22ra bitartean, Atlantic Ardo Txapelketa egin zen lehen aldiz Cangas del Narcea udalerian, Asturiaren. Gorka Izagirre upategiko Ama 2015 txakolina ardo zuri zaharturik onena aukeratu zuten bertan, eta Txabarri Extra txakolina, bigarren ardo zuririk onena.

Atlantic Ardo Txapelketak klima atlantikoaren eraginpean ekoiztutako ardoa saritzen ditu. Ardo horiek oso bereziak dira, klima atlantikoak baldintzatzen baitu mahatsen garapena eta heltzea: klima haren eragina hain da handia, ezen toki batzueta mahastizaintzari "heroikoa" esaten baitzaio. Euren kalitateagatik, bitxitasunagatik eta ezaugarriengatik, jatetxerik hoherenek gero eta gehiago egiten dute ardo atlantikoen alde.

Txapelketaren lehen ediziora, orotara, jatorri-deiturako 130 ardo aurkeztu ziren: Euskadikoak, Kantabriakoak, Asturiasekoak, Leónekoak, Galiziakoak, Huelvakoak, Cadizkoak, Kanarietakoak, Portugalekoak, Inglaterrakoak, Bordelekoak eta Loirakoak.

Epai-mahaia sommelier hauek osatu zuten: Ismael Alvarez (Nerua, Bilbao), Marcos Grandek (Skina, Marbella; eta Cios, Madrid), Juan Luis Garcíak (Casa Marcial, Parres), Noemi Martínez (Trigo, Valladolid), Marcelino Calvok (El Ermitaño, Benavente) eta Daniel González (Casa Gerardo, Prendes); guztiak Michelin izarra dute. Haiekin batera Jon Andoni Rementeria (Remetxe, Muxika) aritu zen, zeinak Sommelierren Espainiako Txapelketa irabazi baitu.

mitad de su producción a un amplio abanico de países, a los que este año se han sumado Líbano, Albania, Kosovo, Macedonia y Bulgaria.

Aberekin goza de un elevado reconocimiento internacional por su calidad e innovación, que ha experimentado un nuevo salto gracias a los avances en investigación genómica y análisis de ADN, los cuales han permitido elevar del 30 % al 70 % la fiabilidad genética del semen de los terneros jóvenes producido en sus instalaciones.

En la actualidad, su animal estrella es Kiwi, un toro de cinco años de raza frisona, que ha tenido descendencia por todo el país. Sus hijas reúnen dos características de gran interés: su leche contiene betacaseína A2A2, una proteína que la

hace más saludable y digestible, y kappa-caseína (BB), muy apreciada por la industria quesera ya que permite aumentar la producción de este producto con la misma cantidad de fluido biológico de la vaca.



Bizkaiko Txakolinak puntuazio ezin hobeak lortu ditu "Peñín 2021" gidaliburuaren

Jatorri-deiturako 42 txakolinek 90 eta 94 puntu artean lortu dituzte gidaliburuaren, zeina erreferentziazko argitalpena baita ardo-munduan. Bizkaiko Txakolinak balorazio ezin hobea izan du Peñín ardoen gidaliburuaren azken edizioan. Oro har, gidaliburuak oso ontzat hartu du 2019ko uzteta eta 90 eta 94 puntu artean eman dizkie Bizkaiko Txakolina Jatorri Deiturako 15 upategik egindako 42 txakolinei. Puntuazio horrek adierazten du txakolin horiek bikainak direla.

Itsamendi upategiko Artizar Magnum 2014 txakolinak puntu gehien eskuratu ditu, 94, eta oso gutxigatik ez du lortu Aparteko Ardoaren kalifikazioa. Bestalde, hurrengo txakolin hauek eskuratu dituzte 93 puntu: bi Artizar txakolinek, bi Marko txakolinek (Oixer Wines upategia), Magalarte Zamudio 2018 txakolinak eta G22 Magnum txakolinak (Gorka Izagirre upategia); eta upategi hauetako txakolinek, 92 puntu –upategi bakoitzeko hiru txakolin–: Doniene Gorrondoa, Garena, Oixer, Itasamendi, Gorka Izagirre, Magalarte Zamudio eta Peninsula. Hasiberriak, Berroja, Ulibarri, Galdames eta Itsasmendi upategien txakolinek, berriz, 91 puntu eskuratu dituzte.



Deigarria da hainbat txakolinek hain puntuazio altaua lortu izana, zuri gazte tradizionalenek zein beltzek, uplean hartzitutakoek, beren soketan egindakoek, beratze karbonikoek eta mahats-biltze berantiarrekoek. Era berean, nabarmenzekoak da gidaliburuaren dastatzaleek 2014tik 2019ra bitarteko txakolinak aukeratu dituztela, eta horrek adierazten du, urteko ardoa izan beharrean, txakolina goi-mailako ardoak bezain ondo zahartzen dela.



Euskal Ogia kaleratu du Eusko Labelek

Euskal Ogia urrian aurkeztu zen Donostian. Ogia egiteko, Arabako garia erabiltzen da, Eusko Label marka duena. Izen ere, garia labore nagusia da Araban: lurraldeko 83.000 hektareetatik, garia 24.000-25.000 hektareatan landatzen da urtero (nekazaritzako azalerako ia % 30). Hala ere, orain arte ez da gari hori ogia egiteko baliatu, zeren eta gaur egun erabiltzen diren barietateek zein lurralde historikoko zati handi bateko ezaugarri agroklimatikoek bere erabilera eragozten baitzuten.

Euskal Ogia ore ama erabilita eta hartzidura luzearen bidez egiten da; ez du gehigarrik eta ogia egiteko ziklo naturala errespetatzen du. Eusko Labeleko produktu guztiak bezala, ekoizpena hasieratik amaierara arte kontrolatzen da: HAZI erakundeak kontrol- eta ziurtapen-sistema zorrotzak ezartzen ditu produktuaren prozesu-katean, ekoizpenean, kontserbazioan eta biltegiratzean, garraioan, ontziratzean, manipulazioan eta merkaturatzean, Eusko Label marka duen produktuak araudia betetzen duela ziurtatzeko. Jatorriaz (Araba) eta zerealaren kalitateaz gainera, araudiak eskatzen du garia ekoizpen integratuko teknikak erabilita ekoiztea.

Lote de productos para las Hermanas Zabala de Bakio

Las Hermanas Zabala de Bakio han sido las afortunadas ganadoras de un lote de productos de cercanía de la mano de LORRA. Tal y como viene siendo costumbre estos años atrás, LORRA quiere premiar a quienes contestan a las encuestas relativas a los servicios prestados. Las premiadas compartieron su experiencia en relación al servicio de Enología. En la imagen se observa a su enóloga, Zorione Martínez, quien les hace. Entrega del premio. ¡Que lo disfrutéis!



El Gobierno Vasco abonará 20 millones de euros como anticipos de la PAC

FUENTE: SUSTRAI GOBIERNO VASCO | Ante las demandas realizadas por el sector y la incertidumbre generada por la COVID-19, el Gobierno Vasco ha decidido realizar un anticipo del 70 % de los pagos correspondientes a las ayudas directas de la Política Agraria Común (PAC) correspondientes a 2020. Estos anticipos podrán alcanzar los 20 millones de euros y beneficiarían aproximadamente a unas 7.000 personas. De ellos, unos 5.300 serían solicitantes de régimen de pago básico y pago verde y alrededor de 1.700 lo serían del régimen simplificado de pequeños agricultores.

Para agilizar la gestión de las ayudas, se procederá al anticipo de los pagos correspondientes a pago básico, *greening* y régimen de pequeños agricultores que no estén comprometidos con controles sobre el terreno ni cesiones de derechos, y que cuenten con los controles administrativos completados. Así se recoge en el reglamento de medidas de flexibilización por la COVID-19, que permite realizar de manera excepcional pagos de anticipo de hasta un 70 % de las ayudas directas PAC, mientras que en condiciones normales se limita al 50 %. La gestión de estos fondos, recogidos en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Euskadi, corresponde al Gobierno Vasco quien delega parte de sus funciones de control en las diputaciones forales.

Las ayudas PAC se dividen en cinco grandes grupos:

- Pago básico: Ayudas directas que recibe cada agricultor sobre la base de referencia de la campaña 2013.
- Pago para la aplicación de prácticas beneficiosas para el clima y el medio ambiente (pago verde o *greening*).
- Pago complementario para los jóvenes agricultores que comiencen su actividad agrícola.
- Régimen simplificado para pequeñas explotaciones agrarias.
- Ayudas asociadas a agricultores o ganaderos.

Valoración del Acuerdo sobre la PAC (2023- 2027)

El Consejo Europeo ha alcanzado un acuerdo general sobre el paquete de reforma de la PAC post 2020. La dotación

financiera que finalmente se ha asignado a la PAC alcanza los 390.000 millones de euros del presupuesto europeo, de los que unos 47.700 se destinarán a España. A Euskadi se derivarán 65 millones de euros por año (2023-2027). Euskadi comparte los nueve objetivos estratégicos de la PAC: garantizar una renta justa a los agricultores, aumentar la competitividad, equilibrar el poder en la cadena alimentaria, actuar contra el cambio climático, proteger el medio ambiente, preservar los paisajes y la biodiversidad, apoyar el relevo generacional. También comparte el nuevo modelo de gestión (Delivery Model) que impulsa esta reforma, que permitirá a los Estados miembros elegir las mejores herramientas y acciones a su disposición para alcanzar los amplios objetivos y estándares europeos.

A este respecto, como elementos más positivos de esta reforma, cabe destacar el carácter subsidiario que se deja a los Estados miembros para definir los beneficiarios potenciales o los sectores a apoyar, la introducción de eco-esquemas que posibiliten la transición que impulsa el Green Deal (pacto verde), el reforzamiento del sistema de innovación, conocimiento y asesoramiento a los agricultores, la integración de las ayudas de los dos pilares de la PAC en un único plan (Plan Estratégico), o la evaluación de los planes estratégicos en base al cumplimiento de objetivos e indicadores.

No obstante, el modelo de subsidiariedad no se ha extendido a las regiones con autonomía competencial en aquellos Estados de corte federal o autonómico, o al menos con autonomía fiscal como es el caso de Euskadi, impiidiendo así la elaboración de un plan estratégico propio, ya que finalmente el reglamento aprobado sólo contempla un plan por Estado miembro.

En este sentido, es lamentable que, desde el Ministerio de Agricultura, en un Estado en el que todas las autonomías tienen competencias plenas en materia agraria, en ningún momento, pese al ordenamiento constitucional vigente, haya defendido ante la comisión esa posibilidad. En el plan estatal conviven estructuras productivas y sociales totalmente heterogéneas por lo que el actual acuerdo no permite al Gobierno Vasco aplicar una adaptación de las ayudas de la PAC a la realidad estructural y productiva de Euskadi.



Urriaren 15a urtero ospatzearen garrantzia



MARTÍN URIARTE ZUGAZABEITIA, LORRA SOZIETATE

KOOPERATIBAREN ZUZENDARI-KUDEATZAILEA ETA MUNDUKO

LANDAGUNEAREN PRESIDENTEA | Urriaren 15ean,

Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Eguna ospatu genuen. Data Nazio Batuek ezarri zuten 2007an eta eguna hurrengo urtean ospatu zen lehen aldiz. Emakumeek ezinbesteko eginkizuna dute garapenean, elikadura-segurtasunean eta pobrezia errotik kentzoko ahalleginean, eta egunaren helburua da hori urtero aintzatestea.

Hala ere, ospakizunaz harago joan behar dugu. Ebazpenean, Nazio Batuek bi eskaera egin zizkieten Europar Batasuneko estatuei: alde batetik, Europar Batasuneko erakundeekin eta herritarekin batera, Nazio Batuetako konferentzieta eta goi-bileretan hartutako erabakiak ezartzeko ahallegina egin zezatela; eta bestetik, nazioko, eskualdeko eta munduko garapen-estategietan, landa-eremuko emakumeen egoera hobetzeari garrantzi handiagoa eman ziezaiotela. Horretarako, emakumeen beharrizanei erantzuteko ere eskatu zieten, emakumeak ahalduntzea bultzatu zezatela, ustiapenen, elkarteen eta kooperatiben kudeaketan emakumeek berdintasunez parte hartza sustatu zezatela, eta politika sektorial publikoak egiteko, ezartzeko eta ebaluatzeko or-

duan genero-ikuspegia kontuan hartu zezatela. Nolanahi ere, eskatutakoa "politika-fikzioa" da munduko txoko askotan, gehienbat landa-eremuetan. Izan ere, hainbat esparrutan –esaterako, osasunean, hezkuntzan, jabetzan, zerbitzu eta baliabideetan–, hango emakumeek ezin dituzte giza eskubideak eta oinarrizko askatasunak gizonek bezala erabili.

Baina, ez dezagun "beste leku batzuetan emakumeak okerrago daude" topikoa baliatu eta gure errerealitatera itzuli gaitezen, Euskadira. Nire ustez, berton ere badugu zer egin, adibidez, gero eta ikusgaiagoa den ahalduntzean landa-eremuko emakumeak trebatzea, lan-aukera gehiago emanez eta ustiategian zein ustiategitik kanpo egiten duten zeregin aintzatetsiz, zeren eta gehienetan ez baitituzte familiako eta etxeko ardurak bikotekideekin partekatzen.

2015. urtean, 2030 Agenda sortzen eta horretan munduko liderrek helburu globalen sorta zabala ezarri zuen pobrezia errotik kentzoko, planeta babesteko, guztion oparotasuna bermatzeko eta, ondorioz, mundu hobeak lortzeko. 2030. urterako Garapen Jasangarriako 17 Helbururi heltzea hartzen xedetzat. Oso helburu adierazga-

riak eta beharrekoak dira eta haien artean hauek daude: Pobreza Txikiagotea (GJH1), Zero Gosea (GJH2), Osasuna eta Ongizatea (GJH3), Kalitateko Hezkuntza (GJH4) eta Genero Berdinatasuna (GJH5); arrazoirik egongo da, ezta?

Bost kontinenteetako 40 milioi familia-baserritarren ordezkarria da Munduko Landagunea eta ni atsegina handiz naiz bere presidentea. Beste erakunde batzuekin batera, Munduko Landaguneak lortu zuen Nazio Batuen Biltzar Orokorra 2014a Familiako Nekazaritzaren Nazioarteko Urtea izendatzea; hala ere, antza denez, egin barik utzi genuen gure nekazaritzako familia-ustiategien egoera hobetzeko lana. Munduko Landaguneak hala eskatuta, Nazio Batuen Erakundeak (NBE) onartu zuen Familia Nekazaritzarako Hamarkada (2019-2028). Haren Ekintza Planaren barruan, landa-eremuko emakumeen egoera hobetzea helburutzat duen oso atal adierazgarria dago, emakumeen eginkizuna erabat garrantzitsua baita munduko Familiako Nekazaritzaren ustiategien bizi-raupenerako eta garapenerako. Eta 500 familia-ustiategi baino gehiago gara!

Hortaz, Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Eguna oso data garrantzitsua da, eta hura urriko egutegian zergatik adierazten den ez zekitenetik orain jakingo dute arrazoia. Eta pozik nago, oraindik Urriaren 15 asko ospatuko ditugulako. Espero dut inoiz bakarrik ospatzeko eta aintzatesteko eguna iza-tea, horrek adieraziko baitu jada ez dela beharreko salatzea edo hobetzea... Inoiz izango da.

Baina, gure testuingurura itzulita, gogora ekarri nahi dut 2028./2030. urteak gero eta gertuago daudela eta, beraz, datozen urteetan lan handia dugula mundu hobe eta jasangarriago bat lortzeko, baita nekazaritzako ustiategietan eta beren erakundeetan landa-eremuko emakumeak ikusgaiagoak izateko, parte-hartze handiagoa izan dezaten, euren lana aintzatetsi dadin eta euren ahalduntzea bultzatzeko.

Hortaz, eutsi goiari eta lanera! Eta jarrai dezagun urtero Urriaren 15a ospatzen, zer adierazten duen jakitun garela.



Gaittun elkartea argazki-erakusketa egin zuen Bizkaiko Batzar Nagusietan

“Bizkaian baditun! Bizkaiko landa-inguruneko eta kostaldeko emakumeak” erakusketaren bidez, Gaittun elkartea emakume haien eginkizun sozialaren eta ekonomikoaren garrantzia azpimarratu zuen. Horretarako, irailean, formatu handiko 12 argazki ipini zituzten ikusgai Batzar Nagusietako erakusketa gelan. Irudiez gainera, emakumeen testigantzak ere jaso zituzten antolatzaleek. “Bizkaiai buruzko begirada bizia da, emakumeen ikuspuntutik egindakoa”, azaldu zuten. Argazkiak Gema Arrugaeta argazkilariak egin ditu.

Ana Otañuk, Bizkaiko Batzar Nagusietako presidenteak, Gaittun elkartearren lana goraipatu zuen, “irmotasunez eta kemenez ikusgai egin baitituzte landa- eta itsas ingurunetako emakumeak; eta ingurune horiek ez dira batere errazak”. LORRAk ere erakusketa sustatu izana eskertu nahi die antolatzaleei, euskal historian emakumeek izan duten “benetako eginkizuna” aldarrikatu dute-lako eta urteetan izan ez duten ikusgaitasuna eman dietelako.

Bestalde, argitalpen bat ere kaleratua, eta horretan Bizkaiko hainbat belaunalditako emakumeen testigantzak batu dira eta modu sakonagoan azaldu da euren lana. Gaittun elkartea euskal landa- eta itsas ingurunea sustatzea du helburu, baita ingurune horietako emakumeen lana ikusgai egitea eta ahal-duntzea ere.



Corporación OVO 12



En el siguiente texto extractamos una entrevista que la revista KOOP, del movimiento cooperativo de Euskadi, ha realizado al gerente de OVO12, Celestino Aja. Se trata de una cooperativa de productores de huevos de gallina del País Vasco, Navarra y Burgos, con sede en Vitoria. Es referente del sector con unas ventas anuales de 20 millones de euros, nació en 2003 como sociedad limitada por necesidades del mercado y fue en 2008 cuando nueve socios la convirtieron en cooperativa. 17 años después, ha terminado el 2020 con 19 socios.

La cooperativa comercializa huevos frescos de gallina orientados al consumo doméstico, hostelería y la industria agroalimentaria bajo las marcas HOBÉA, EUSKALOVO, LURRAREKIN y NOROVO. Según informa su gerente, Celes Aja, OVO12 es la única cooperativa de comercialización de huevos de Euskadi y agrupa al 70 % de la producción con socios de Navarra y Burgos de toda índole: huevos de jaula, suelo, camperos y ecológicos.

Esta agrupación les ha permitido situarse en el puesto décimo de volumen de comercialización del Estado, representando el 3,2 % de la producción. OVO12 destaca por su dinamismo inversor para realizar el cambio de las producciones convencionales a los nuevos sistemas alternativos (suelo, campero y/o ecológico), adaptándose a las nuevas demandas del consumidor. Su objetivo para 2025 es transformar toda su producción a dichos sistemas alternativos.

Respecto a los retos, la cooperativa quiere, por una parte, proporcionar al

OVO12 es la única cooperativa de comercialización de huevos de Euskadi

consumidor final un producto alimenticio homogéneo, de calidad y con garantía sanitaria, resultante de una producción de sus socios y colaboradores y fruto de una alimentación controlada sanitariamente, así como un adecuado cuidado animal y la preservación del medio ambiente. Asimismo, pretenden liderar con su producto el mercado del norte y conseguir un desarrollo empresarial que responda a las expectativas de sus clientes.

En relación al futuro, Aja apuesta por la fórmula cooperativa, un pilar que soporta la actividad agrícola-ganadera y algo que los agricultores y ganaderos necesitan para el desarrollo de su actividad. “Del liderazgo de la cooperación de la base social (socios) y del liderazgo de la actividad cooperativizada va a depender el futuro del mismo para adaptarse a las nuevas demandas de la sociedad y, en consecuencia, el desarrollo de la actividad agrícola-ganadera y la transformación del medio rural... Para que el cooperativismo tenga futuro hay que llenarlo de contenido. Lo veo compuesto de personas (agricultores, ganaderos, trabajadores,...) con dinamismo, elasticidad, imaginación, creatividad, participación, renovación, innovación...”, declaró el gerente.

Plan de igualdad de LORRA

LORRA S.C. procura seguir mejorando y, en esta línea, ha demostrado su compromiso por el desarrollo sostenible y ha realizado el diagnóstico de su aportación a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible incluidos en la Agenda 2030. Asimismo, desea proporcionar condiciones laborales estables a sus trabajadores/as y apuesta por la igualdad entre hombres y mujeres en su organización.

Por ello, LORRA se ha comprometido con la implantación de un Plan de Igualdad, para lo que cuenta con el apoyo de la asesoría Hezi2de. El objetivo es reducir las brechas de género y proporcionar un recorrido para que la organización mejore en el ámbito de la igualdad de mujeres y hombres, tanto en las condiciones de trabajo como en el funcionamiento interno y prestación de sus servicios, así como en su relación con otras entidades del entorno, mediante la participación de todas las personas que trabajan en ella.

Este proyecto se puso en marcha en julio con el compromiso de la dirección y la creación de la comisión de igualdad, junto con la comunicación interna sobre el proceso y la formación inicial. Posteriormente, se recogieron los datos útiles para el diagnóstico sobre la situación de la organización en esta materia, el cual fue presentado a la plantilla en el mes de diciembre para su contraste y validación.

Solo resta con el nuevo ejercicio el diseño del plan de igualdad con objetivos, acciones, medidas e indicadores que incorporaremos a la estrategia y al plan de gestión de la cooperativa. El proceso se completará con la implantación del plan y el cumplimiento de los requerimientos legales para su registro.



EBk Euskadi zoriondu du LGPren betetze-maila handiagatik



Azaroaren 24an, bilera egin zuten Europako Batzordeak eta 2015-2020 aldirako Euskadiko Landa Garapenerako Programa (OSOA) kudeatzeko Kontrol Agintaritzak. Bileran, adierazitako programazio-aldean izandako aurrapenen berri eman zuten.

Aurreikusitako Landa Garapenerako Europako Nekazaritza Funtsaren (LGENF) aurrekontuaren % 79 betearazita dela, Euskadiko Landa Garapenerako Programa (LGP) Espainiako batez bestekoaren (% 52) eta Europako batez bestekoaren (% 61) gainetik dago. Gainera, oso gasto orekatua dago programazioa osatzen duten neurrien artean.

Europako Batzordeak oso ondo baliotsi zituen emaitzak. Halaber, Euskadiko Lankidetza neurria bereziki nabarmendu zuen, gaur egun % 75eko betearazpena baitu. Datu nabarmena da arrazoi birengatik: alde batetik, Estatuko eta Europako batez bestekoekin alderatuta, oso exekuzio handia delako; eta bestetik, kooperaziora diru-partida handia bideratzen delako: 7,5 milioi euro, dagokigun programazio-aldean (programaren LGENF funtsen % 8). Gogora ekarri behar da kooperaziorako laguntzen % 80 LGENF funtsak ipintzen duela, eta gainerako % 20, Eusko Jaurlaritzak. Bestalde, Katiluk, Euskadiko Elikagaien Berrikuntzarako Brokerrak, proiektuak dinamizatzen ditu.

ABIAN IPINITAKO PROIEKTUAK

Aurrekontuari esker, 2016tik 2019ra, 126 egitasmo ipini dira martxan Euskadiko nekazaritzaren, nekazaritzako elikagaien, basogintzaren eta landa-ingurunearen sektoreetan. HAZIK lankidetza-egitasmo horietako 11tan hartu du parte, eta hiru proiektu zuzendu ditu: Innokupela, Vitibiom eta Kudeaketa Teknikorako eta Aholkularitzarako Informazio Sistema Sektoriala (esnetarako behi-azienda).

Europako Batzordeko ordezkariek esan zuten Euskadiko LGPren lankidetza-neuria "arrakastatsua" eta "jardunbide egokiaren adibidea" zela. Era berean, interesarritzat hartu zuten, Kudeaketa Agintaritzak hala eskatuta, LGPren baitan neurria modu espezifikoan ebalutzen ibiltzea. Azterketan Euskal Herriko Unibertsitatea eta Katilu dabilta elkarlanean.

Ebaluazio-ianaren bidez, neurriaren arrakastaren gakoak identifikatu eta ulertu nahi dira, baina funtzionatu ez duten elementuak ere bai. Horrela, informazioa erabiliko da hurrengo programazio-aldearen plangintza egiteko eta zehatz-mehatz AKIS edo SCIA sistema (Nekazaritzako Ezagutza eta Berrikuntza Sistemak) diseinatzeko. Ebaluazioaren emaitzak 2021eko erdialdean jakinaraziko dira.

LORRA firma un acuerdo con Caser para el agroseguro

MARTÍN URIARTE ZUGAZABEITIA, DIRECTOR-GERENTE DE LORRA S.COOP. I LORRA oferta a sus socios el agroseguro, un servicio que considera esencial. Mapfre se ha encargado de ello desde hace más de 25 años, pero rompió el contrato con LORRA por empezar a trabajar los denominados seguros generales con la compañía Seguros Bilbao, quien, por cierto, no oferta agroseguro. Esta em-



presa forma parte del Grupo Catalana Occidente, quien sí dispone de agroseguro, pese a lo cual, al cierre de este artículo, no nos ha podido aportar solución a nuestras necesidades para con este producto.

Así pues, hemos recurrido a Caser Seguros para que nos posibilite seguir prestando este servicio de seguros agrarios a nuestros/as asociados/as. Para ello, mantenemos el mismo contacto para su solicitud y formalización, pudiendo contactar por email con Agustín Ugedo (augedo@lorra.eus) o en el teléfono de LORRA (94 455 5063).



Jornadas sobre eficiencia energética y renovables

El pasado 1 de diciembre se celebró una jornada telemática sobre energías renovables en el sector, organizada por LURSAIL junto a la Agencia Vasca de Innovación INNOBASQUE. Se trató de una jornada de sensibilización dentro de la iniciativa “Despliegue territorial de las áreas de especialización RIS3”, que contó con la participación del Ente Vasco de la Energía – EVE. Se explicaron los resultados del estudio energético llevado a cabo en el sector agropecuario de Euskadi a lo largo de 2020, en el que participaron todos los centros de gestión que integran LURSAIL: LORRA en Bizkaia, ABELUR y LURGINTZA en Gipuzkoa y ABERE Y AGA en Araba.

Se realizaron 20 auditorías en un total de dos bodegas, siete explotaciones de vacuno de leche, cuatro ganaderías intensivas, cuatro ganaderías de transformación y tres explotaciones hortícolas. En todas ellas se estudiaron medidas tipo para reducir el consumo eléctrico y abaratar los costes de la factura de luz:

- Optimización del contrato eléctrico: algunas explotaciones tienen más potencia contratada de la necesaria; otras, menos; y otras deben ajustar la potencia en función de los períodos de producción.
- Evitar generar energía reactiva mediante la incorporación de baterías de condensadores.
- Gestión energética: instalar medidores de consumo.
- Análisis de incorporación de mini-aerogeneradores.
- Análisis de incorporación de fotovoltaica.

- Sustitución de lámparas por LEDs.
- Evitar el consumo residual.
- Incorporar variadores de frecuencia en motores eléctricos
- Otras medidas: incorporación de aero-refrigeradores por aire, sustitución de calderas de gasoil por biomasa (hortícolas), sustitución de generadores de aire caliente de gasóleo por biomasa, intercambiadores de calor en el proceso de ordeño, etc.

El estudio plantea las inversiones necesarias para llevar a cabo estas medidas de reducción de consumo y estima unos tiempos de retorno o amortización de dichas inversiones. Los resultados demuestran que existen posibilidades más que interesantes, como la instalación de paneles solares que, además de tener un tiempo de retorno aceptable,

contribuye a reducir considerablemente la huella de carbono de la explotación.

La intervención del EVE se basó principalmente en explicar sus programas de ayudas en cuestión de eficiencia, autoconsumo eléctrico, biomasa y geotermia. Se hizo hincapié en la prórroga de las ayudas 2020, cuyo plazo de solicitud se amplía hasta junio de 2021 o hasta agotar el presupuesto.

Además, se deben tener en cuenta los planes de ayudas a la inversión de las Diputaciones Forales y algunas deducciones fiscales a las que pueden acceder empresas que hagan este tipo de instalaciones. Todas las ayudas son compatibles, con un límite máximo.

Aquellos que estéis interesados en invertir en medidas de eficiencia energética podéis llamarnos o escribirnos para aclarar dudas o pedir contactos de empresas instaladoras.

Más información:

Adrián Barberá, Producción Animal
610 558 714
abarbera@lorra.eus

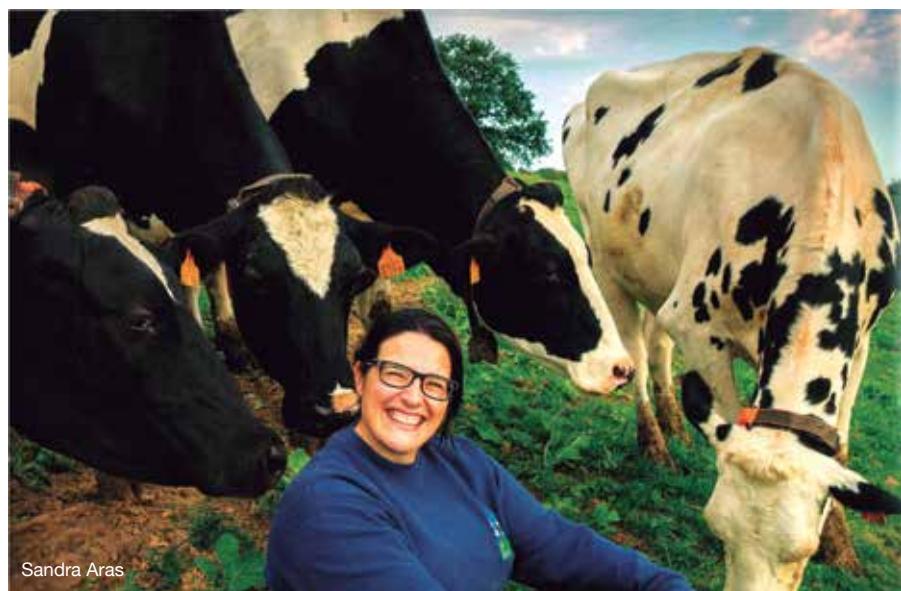




Aitor Aurrekoetxea



Jon Etxebarria eta Puy Arrieta



Sandra Aras

Sektorea komunikabideetan

Pandemia dagoen arren, prentsan, irriatian eta telebistan agertu dira gure ekoizleak. Adibidez, komunikabide batzuek Gaittun elkarreka antolatutako argazki-erakusketaren berri eman zuten. Erakusketaren helburua emakume ne-kazarien lanaren balioa azpimarratzea izan zen. Argazkiak Bizkaiko Batzar Nagusietan ipini ziren ikusgai irailean, eta, ondoren, Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Egunaren harira, Lakuara eraman ziren. Erakusketa osatu zuten emakumeen artean, gure abeltzain el-kartu bi izan ziren: Sandra Aras, esnetarako behi-azienda duena, eta Virginia Elgea, ardi-azienda duena. Biak Karrantzakoak dira.

Enkarterrialde landa-garapenerako elkarreka Enkarterri Open Lab saria eman zion Karrantzako Vista Alegre ustiategiari, bere ekoizpen ekologikoa dela eta. Golardoak eskualdeko lehen sektoreak berrikuntzaren alde egindako ahalegina saritzen du. Irailean, Cesar eta Jose Valera anaiaek eta Helen Groome ikusi genituen *Deia* egunkarian, saria harro erakusten. Zorionak Vista Alegre baserriari!

Urrian, Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Eguna dela eta, Joana Lara elkarritzetatu zuten Euskadi Irratiko Boulevard saioan, ETB1eko *Bibazuek* saioan eta *GARA* egunkarian. Larak kontatu zuen sektorean 2015ean hasi zuela eta arduratuta dabilela ez baitira azoka handirik egiten. Izan ere, Erandio-



Joana Lara



Itsasmendi



Meabe anaiaik



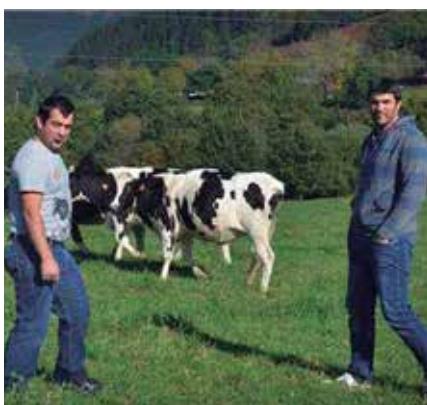
Gorka Irazabal

ko baserrian ekoizten dituen barraskilo eta barazki ekologiko gehienak azoketan saltzen ditu.

Ipiñaburu ETC ardi-aziendaren ustiategia ere urrian agertu zen komunikabideetan, *Diario Vasco* egunkarian, hain zuzen ere. Ordiziako Gazta Lehiaketa azken urteetan irabazi dutenen artean gaztarik onena aukeratzen da, eta ustiategiak lehenengo bi postuak lortu

zituen bertan. Are gehiago, 10 puntutik 9,5 puntu eskuratu zituen eta, hortaz, Urrezko Gazta saria eman zieten. Jon Etxebarria eta Puy Arrieta pozik azaldu ziren egunkarian.

National Geographic aldizkariak “El txakoli se emancipa del caserío” artikulua argitaratu zuen urriko alean eta horretan Berroja upategiaren nondik norakoak batu zituen. “Upategia ba-



soek inguratutako mendi zorabiagari baten aurrean dago eta saihestezina da pentsatzea Espainiako mahatsondorik politena dela”, idatzi zuten Jose Angel Carreroren upategiari buruz.

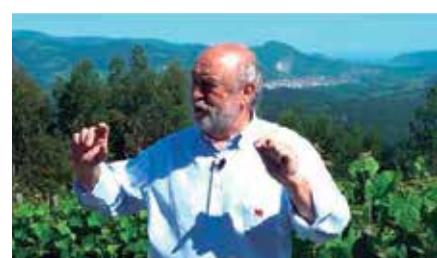
Estrategia Empresarial aldizkariak Itsasmendi upategiaren gaineko erreportajea argitaratu zuen urriaren amaieran. Erreportajearen upategiaren 25. urteurrenra izan zuten hizpide, baita

hurrengo hauek ere: Txakoli 4.0 eredu indartzeko inbertsioak, aurrerapen teknologikoak, enpresaren eta natura-ingurunearen arteko elkarrengina eta turismo enologikoa.

Enkarterri Open Lab sarien finaliste-tako bat izen zen Artzentaleseko Borja Lopez. *Deia* egunkariak haren ustiategari buruzko erreportajea argitaratu zuen azaroan. Hamar urte bete dira Lopezek Artzentales-eko ustiategia martxan ipini zuela, eta erreportajeaz azaldu zuten pandemiara nola egokitzen den: zortzi hektareatan 250 producto fresko baino gehiago ekoizten ditu, sasoikoak eta ekologikoak; produktuak gehienbat jate-teetara saltzen zituen lehen, baina orain kontsumitzaleen etxera eramatzen ditu.

Gordexolako Iker Ulibarri artzainak gazta eta txakolin ekologikoak ekoizten ditu Isuskiza baserrian. Pandemiaren eraginez, azoka handiak bertan behera utzi dira- bere udalerrian egiten diren San Andres azoka eta Sortzez Garbiaren eguneko azoka, haien artean-, eta horrek diru-galera ekarri dio. *Deia* egunkariak artzainaren egoeraren berri eman zuen abenduan. “Lehen sektorekookin ahazten dira leheneng”, esan zuen Ulibarri eta hitz horiek hain zuzen ere jaso zituzten erreportajearen lerroburuan.

El Correo egunkariaren Jantour eranskinean, Guvac Leche esne-kooperatibari buruzko erreportajea idatzi zuten abenduan. Kooperatiba Karrantzan dago eta produktuak Bizkaia Esnea markapean komertzializatzen dituzte. Esne-sektoreak ahalegin handia egin behar du lurraldean bizirauteko, eta, horregatik, erreportajearen lerroburua “Los últimos



mohicanos izan zen”. Horretan, Ekaitz Setien eta Eder Santisteban ganaduza-leak azaldu ziren; Santisteban, gainera, kooperatibaren presidente da.

Eranskin harten ere, *El Correo* egunkariak erreportajea egin zien Meabe anaiei. Deriokoek Perubi-bekoa baseria dute eta bertan ortuariak ekoizten dituzte. Pandemiac beren jardueran duen eragina azaldu zuten eta hurrengo hau adierazi zuten: “Eskerrak jendeak tokiko produktua balioesten duela!”.

EITBko *A bocados* saioan, Omar Torrejon agertu zen abenduan. Torrejonek landako oiloak hazten ditu Bildotxi baserrian eta arrautza gorriak eta zuriak merkaturatzentzu ditu. Ustiapena duela 18 urte ipini zuen martxan eta gaur egun 3.000 oilo ditu. Erreportajeean, arrautzak enbalatzeko gunea ere erakutsi zuen, baita bere produktuen kalitatea ere.

Azkenik, *El Correo* egunkariak “El agro vasco llora hoy al mercado de Santo Tomás” erreportajea argitaratu zuen Bilboko azoka ospetsuaren harira. Pandemiac eraginez, azoka bertan behera utzi zen abenduan, eta gure ekoizleetako bik azaldu zuten beren iritzia. Bata Gorka Irazabal izan zen: nekazaritza ekologikoan dihardu eta ustiapena Gamiz-Fikan du.

Bestea Aitor Aurrekoetxea da: txe-ri-azienda du eta ustiategiak Arrieta eta Larrabetzun ditu; txorizo eta taloa egiten ditu. Aurrekoetxearen esanetan, San Tomas azoka Bizkaiko jai handia da eta bere txosnarako ere oso hitzordu garrantzitsua da. Halaber, adierazi zuen bere webgunean (www.taloki.com) taloa egiteko tutoriala dagoela.

Udaberrian eta udan mahastiek izan zituzten garapena eta itxura kontuan hartuta, 2020an aurreko urtean baino % 10 gehiago ekoiztu ahal zen ustea zegoen, baina Bizkaiko Txakolinaren aurreikuspenak ez dira bete. Horrela, 2,3 milioi kilo mahats ekoiztu dira eta 1,5 milioi litro txakolin egin dira; 2019an, 2,2 milioi kilo mahats batu ziren, eta 1,5 milioi litro txakolin ere egin.

“Kampaina osoan aldeko klimatologia izan arren, ekaineko lehen hamabi egunak hotzak eta euritsuak izan ziren; egun horietan ere loratu zen mahatsondoen zati bat eta horrek ekoizpen-galerak ekarri zituen”, azaldu du Kontseilu Arautzaleak. “Mahats-bilketak zapore gazi-gozoa utzi du ekoizleen-gan, izan ere, aurreikuspenak bete ez badira ere, ekoizpena nahikoa izan da kanpainari aurre egiteko; eta kanpaina pandemiaren eraginez ostalaritzan ezarri diren murrizketek baldintzatu dute. Hortaz, Bizkaiko Txakolinaren eskaintza orekatuagoa izango da merkatuan”.

Ohikoa den moduan, txakolin zuriak erreferente izaten jarraitzen du: 1,5 milioi litro ekoiztu dira eta erabiliko dira, besteak beste, txakolin gaztea, soken gainean egindako txakolina eta barrikan irakiteko txakolina produzi-zeko. Bestalde, 23.511 litro txakolin



Espero baino litro gutxiago

beltza ekoiztu dira, 5.521 litro txakolin gorri, 3.370 litro ardo apardun eta 3.646 litro uzta berantiarreko ardo.

Gabonetako kampaina

Bizkaiko Txakolinaren Kontseilu Arautzaleak “Gabonetan gure lurradeko onenarekin egin topa” kampaina sustatu zuen, Bizkaiko Txakolinaren ahalmen gastronomikoen balioa azpi-marratzeko eta kalitateko tokiko produktua kontsumitzeko garrantzia nabarmenzeko. #BrindaConTxakoli hastaga

erabilita, hainbat ekintza egin ziren, hala nola dastatze hezigarriak, *merchandising-a*, ostalaritzarako zozketak eta onlineko erakustaldiak. Ostalaritzako bezeroentzako zozketak ere egin ziren eta haien bidez txakolinaren harmonia gas-tronomiko handiak nabarmendu ziren. Horrela, bada, irabazleek Gabonetako menua-edo gozatu ahal zuten Bizkaiko txakolinek lagunduta: txakolin gazteak, soken gainean egindakoak, barrikan irakitekoak, gorriak, beltzak, apardunak eta uzta berantiarrekoak.

LORRAk Innovabide Sarearekin egin du bat

Istripu-tasa murrizteko konpromisoa duten instituzio, eragile, elkartea eta erakunde guztien erantzukizun komuna da bide-segurtasuna. Auto-istripuetan biktimalik ez egotea dute erronkatzat, eta, horren harira, eta 2020ko datuen aldean, biktimen eta larri zaurituen kopurua % 50 murriztu nahi dute 2030erako. Higikortasunaren seguruaren aldeko kon-



promiso tinkoa agertu dute, eta, 2005ean ezarritako kudeaketa aurreratuaz baliatuta, LORRAk enpresa horiekin egin du bat.

Sarearen kidea alhal izateko, enpresek barne-diagnostikoa egin behar dute bide-segurtasuna nola kudeatzen duten aztertzeko. Guri erreferentzia-mar-ko bat eman ziguten, argibideak eta jardunbide egokiak zituena, eta oso lagungarria izan zen barne-diagnostikoa erraz egiteko. Emaitza “Indarguneak

eta Hobetzeko Arloak” dokumentua izan zen, eta horrek lagunduko digu LORRAren bide-segurtasun laboralean aurrera egiten.

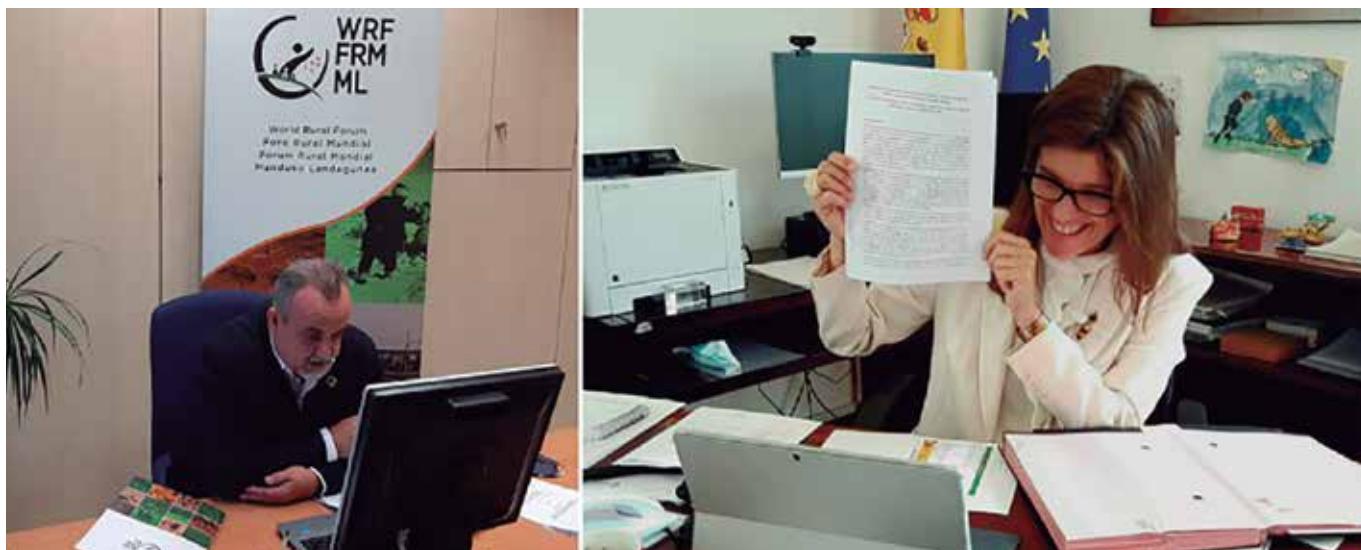
Hauek dira gure helburuak:

–Auto-istripuen tasa murriztea eta higikortasun seguruaren aldeko kontzientzia-sustatzea.

–Biktima-kopuruak behera egitea, bai laneko joan-etorriak (*in itinere*) autoz egiten dituzten langileei dagokienez, bai lanean autoa erabiltzen duten langileei dagokienez.

–Langileen artean higikortasun segura eta jasangarria sustatzea.

Innovabide Sarea Eusko Jaurlaritzaren Trafiko Zuzendaritzak ipini zuen martxan eta bere baitan hainbat motatako eta tamainako enpresa gaude; guztiok bide-segurtasunari lotutako jardunbide egokiak sustatzen ditugu.



Instituciones públicas, comprometidas con la agricultura familiar

El Foro Rural Mundial (FRM), el Ministerio de Asuntos Exteriores, la Unión Europea y la Secretaría de Cooperación de España firmaron el 1 de octubre una declaración de intenciones que reafirma la importancia del apoyo a la Agricultura Familiar para el cumplimiento de la Agenda 2030. Los firmantes se comprometen, pues, a fomentar también la implicación, decidida por otros gobiernos en el Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar, para trabajar conjuntamente en la mejora de la calidad de vida de las zonas rurales.

“La crisis generada por la COVID-19 ha impactado fuertemente en los medios de vida de millones de agricultores familiares de todo el mundo, interrumpiendo su ciclo de producción o el acceso a los mercados y provocando graves riesgos para la seguridad alimentaria de muchos territorios. Se precisa una implicación decidida de los Estados en apoyo a la agricultura familiar, generando un futuro digno y sostenible para las zonas rurales”, indica Martín Uriarte, presidente del FRM.

El DNUAF 2019-2028 es un instrumento concreto para definir medidas que mejoren la resiliencia, sostenibilidad, inclusividad y viabilidad de la agricultura familiar y ofrece un marco de colaboración facilitando la implementación de estas medidas. La secretaria de Estado de Cooperación Internacional, Ángeles Moreno, afirmó que con esta

declaración el Gobierno español muestra su compromiso firme con la Agenda 2030 y aspira a convertirse en agente clave internacional en la adopción de políticas públicas que impulsen la agricultura familiar y los modelos sostenibles del campo.

La implicación de los gobiernos es esencial para aplicar políticas públicas en favor de la agricultura familiar. Con

esta declaración, se busca estimular a otros Estados a implicarse de forma activa en el Decenio para la Agricultura Familiar, contribuyendo de manera decidida al cumplimiento de la Agenda 2030. La Declaración promueve también el rol activo de la AECID (Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo) en la implementación del Decenio para la Agricultura Familiar.

AGRICULTURA FAMILIAR Y AGENDA 2030

La Agricultura Familiar tiene un rol muy significativo en el cumplimiento del ODS2 Hambre Cero: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible. Todo ello sin olvidar que la Agricultura Familiar está también fuertemente vinculada a otros objetivos y metas, siendo un elemento transversal para abordar ocho de los 17 ODSs: ODS 1: Pobreza cero (meta 1.4); ODS 5: Equidad de género (meta 5.a); ODS 6: Agua limpia y saneamiento (meta 6.4); ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles (meta 11.a); ODS 12: Consumo y producción responsable (metas 12.3 y 12.a); ODS 13: Acción por el clima (meta 13.1); ODS 14: Vida submarina (meta 14.b); ODS 15: Vida

de ecosistemas terrestres (metas 15.1, 15.2, 15.3 y 15.4).

La Resolución oficial del DNUAF (A/RES/72/239) reafirma explícitamente el vínculo del Decenio con la Agenda 2030, y alienta a todos los Estados a elaborar, mejorar y aplicar políticas públicas de agricultura familiar y compartir sus experiencias con otros Estados, e invita a los gobiernos y a todos los interesados pertinentes a que apoyen de manera activa la implementación del Decenio para la Agricultura Familiar durante los próximos diez años.

El FRM insiste en que la respuesta a la crisis actual generada por la COVID-19 en los medios rurales nos ofrece una enorme oportunidad para repensar las políticas agrarias, y poner los medios y los recursos que aseguren el futuro de la agricultura familiar. El DNUAF nos ofrece un marco ideal para hacerlo a través del compromiso y el diálogo político entre los diversos actores.

Eusko Jaurlaritzak eta foru aldundiek abere-ustiategirik onenak saritu dituzte



Urrian, Euskadiko Abere Ustiategien Lehiaketa egin zen 20. aldiz. Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza Sailak, hiru foru aldundiek, hiru lurralteetako kudeaketa-zentroek eta NEIKER-Tecnaliak antolatzen dute lehiaketa eta helburua da ustiategiek instalazioak modernizatzeko eta ekoizpena hobetzeko egindako esfortzua saritzea.

Aurten, 284 abere-ustiategi aurkeztu dira lehiaketara: 105 ustiategi Arabakoak izan dira; 102, Gipuzkoakoak; eta 77, Bizkaikoak. Orotara 15 sari banatu dira. Hiru sari –1.500 euro eta golardoa irabazle bakoitzarentzat– Euskal Autonomia Erkidegokoak izan dira, eta gainerakoak –1.000 euro eta golardoa irabazle bakoitzarentzat–, lurralte historikoetakoak.

Euskadiko irabazoleak hauek izan dira: Lazkaoko Iztueta Elkartea (Gipuzkoa), esnetarako behi-aziendaren kategorian; Goiuriko Victor Meabe (Araba), okeletarako behi-aziendaren kategorian; eta Izurtzako CB Mañondo (Bizkaia), esnetarako ardi-aziendaren kategorian. Gipuzkoan, hurrengo hauek izan dira garaile: SC Itzibar (Zizurkil), esnetarako behi-aziendaren kategorian; Mikel

Antolatzaileek aurreratu dute datorren urteko lehiaketak formatu berria izango duela

Elgarresta (Urretxu), okeletarako behi-aziendaren kategorian; Jose Ignacio Ugartemendia (Berastegi), esnetarako ardi-aziendaren kategorian; eta Javier Muñoz (Zerain), bazkarik onenaren kategorian. Araban, hurrengo hauek: Asoloste SL (Narbaiza), Joseba Jaurregui (Aramaio), Josu Saez (Done Bikendi Harana) eta SC Urrutia Rueda (Gillerna), esnetarako behi-aziendaren, esnetarako ardi-aziendaren, okeletarako behi-aziendaren eta bazkaren kategorietan hurrenez hurren. Azkenik, hauek izan dira Bizkaiko irabazoleak: CB Endika Sainz de la Maza (Karrantza), esnetarako behi-aziendaren kategorian; Amaia Barba (Karrantza), okeletarako behi-aziendaren kategorian; Ricardo Murias (Muskiz), esnetarako

ardi-aziendaren kategorian; eta CB Fisura anaiak (Karrantza), bazkarik onenaren kategorian.

Lehiaketak saritu egiten ditu, alde batetik, maila teknikoagatik eta ekonomikoagatik nabarmenzen diren ustiategiak, eta bestetik, balibideak era jasangarrian kudeatzeko ekoizpen-moduetan oinarritzen direnak. Lehiaketan Euskadiko edozein pertsonak har dezake parte; baldintza bakarra da abereek ustiategian bertan batutako eta gordeztako bazka jan dezatela, silokoa zein siku. Hiru modalitate daude: esnetarako behi-azienda, okeletarako behi-azienda eta ardi-azienda. Sariak emateko, hautaketa-prozesu zorrotza egiten da fase bitan: lehenengoan, hainbat irizpide hartzen dira kontuan, esaterako, ekoizpenari eta ingurumenari lotutakoak eta irizpide teknikoak eta ekonomikoak; eta bigarrenean, epaileek lehenengo fasean aukeratutako ustiapenak bisitatzen dituzte.

Lehiaketa 2000. urtean egin zen lehen aldiz, belar siloratu txapelketen ordez. Bi hamarkadaren ostean, antolatzaileek aurreratu dute datorren urteko lehiaketak formatu berria izango duela.

Ferias ganaderas 2021

X Subasta de sementales: razas limusina, blonda, charolesa y pirenaica

19 de julio, Centro de testaje de Aia

Se organizaron la subasta de Reproductores Jóvenes (RJ) y reproduc-tores promesa de la raza limusina, y de Reproductores Cárnicos (RC) de la raza anterior y de las razas charolesa y blonda. El acto fue presencial con aforo limitado en el propio centro con acreditación previa de los compradores interesados y poniendo medidas anticovid por parte de la organización.

Reproductores Cárnicos (RC):

Raza blonda: se presentó un novillo con un precio de salida de 2.200 euros y quedó desierto en la puja.

Raza charolesa: ocurrió lo mismo que en la anterior.

Raza limusina: se presentaron diez novillos y se adjudicaron nueve de ellos a un precio medio de remate de 2.522 euros, habiendo salido todos ellos a un precio de 2.200 euros.

Reproductores Jóvenes (RJ) y Reproductores Promesa (RP):

Raza limusina: se presentaron a subasta 11 novillos y se adjudicaron ocho. El precio de salida de los RJ es



de 2.800 euros, y de 2.500 euros, los RP. El precio medio de remate fue de 2.813 euros.

Se registraron ventas más que considerables, con compradores de Casti-

lla-León, Badajoz, Cantabria y Euskadi, principalmente. Nuestro objetivo es convertirnos en un centro multirracial de referencia nacional y poco a poco lo estamos consiguiendo a base de calidad.

Kalitate genetiko
handiko eme eta
arren salmenta



Venta de hembras
y machos de alta
calidad genética

Subasta de Salamanca

10 de octubre

Tras barajar diferentes fechas y escenarios por parte de la Diputación de Salamanca por la situación provocada por la pandemia, y al no celebrarse los concursos nacionales ni la exposición de las diferentes razas como era habitual anteriormente, finalmente se celebró en el recinto ferial de Salamanca el día 10 de octubre una subasta por *streaming*, es decir, se subastaron en tiempo real los animales allí presentes pero las pujas tenían que ser *online*.



Se subastaron novillos de las razas limusina, charolesa, blonda. Igualmente, se presentaron 19 novillas preñadas de la raza pirenaica, única raza autóctona que participó en el evento. Todas ellas pertenecían a la explotación Iruemendi Baserria, de Antzuola y fueron adquiridas por una explotación de Bizkaia, otra de Gipuzkoa y otra de Araba. También tenían origen vasco tres novillos blonda procedentes del centro de testaje de Aia y pertenecientes a Longa Baserria, de Igeldo. De los tres ejemplares se vendieron dos, uno de los cuales fue adquirido por un ganadero francés.



LIMUSIN ARRAZA
RAZA LIMUSINA

XI Subasta de sementales: razas limusina, blonda, charolesa y pirenaica 13,14 y 15 de noviembre. Aia

Se celebraron las subastas de Reproductores Jóvenes (RJ) y reproduc-tores promesa de la raza limusina, y de Reproductores Cárnicos (RC) de la raza anterior y de las razas charolesa y pirenaica. El acto debía realizarse en octubre pero, debido a la detección de un brote de lengua azul en Navarra, hubo que retrasarla.

La subasta se realizó *online* debido a las restricciones de movimiento impuestas por las comunidades autónomas y tuvo gran éxito y aceptación. Los ganaderos se están familiarizando con esta nueva forma de adquirir animales; para ello, cuentan con un tutorial explicativo y con los datos técnicos necesarios para hacerse una idea del tipo de animal: una foto y un video de los animales y una recomendación técnica.

Reproductores Cárnicos (RC):

Raza pirenaica: se subastaron seis novillos con un precio de salida de 2.200 euros y se adjudicaron cinco a un precio medio de 2.360 euros. Uno de ellos se adquirió desde Araba; otro, desde Bizkaia; otro, desde Soria; y otros dos, desde Gipuzkoa.

Raza charolesa: se presentó un novillo con un precio de salida de



2.200 euros y se adjudicó por 2.400 euros destino a La Rioja.

Raza limusina: se presentaron 13 novillos con un precio de salida de 2.200 euros y se adjudicaron ocho a un precio medio de remate de 2.438 euros, Sus destinos fueron Navarra, La Rioja, Salamanca, Burgos y Euskadi.

Reproductores Jóvenes (RJ) y Reproductores Promesa (RP):

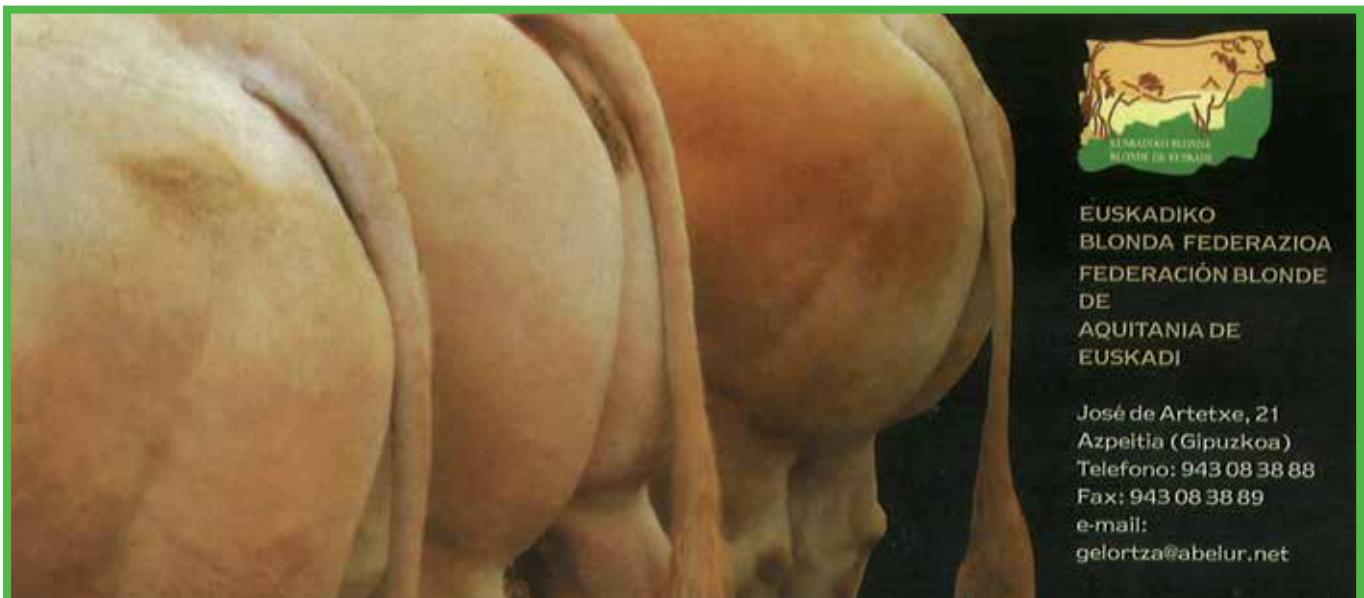
Raza limusina: se adjudicaron los 14 novillos subastados. Los RJ partieron con un precio de salida de 2.800 euros, mientras que cada RP costó, inicialmente, 2.500 euros, si bien el precio medio de remate fue de 3.100 euros. Sus destinos fueron León, Salamanca, Madrid, Segovia, Cáceres y Euskadi.

Subasta de la raza terreña

19 de diciembre. Ganguren

La Federación de Euskadi de la raza terreña (ETEFEI) organizó el evento bajo medidas restrictivas anticovid, con un aforo limitado y exclusivamente para ganaderos que previamente se habían apuntado para participar en la subasta. El éxito fue total, 100 % de ventas.

Se subastaron cuatro hembras a un precio de salida de 1.000 euros y todas ellas se vendieron a ganaderos vascos. También salieron a subasta cuatro novillos testados en el propio centro de Ganguren (Galdakao), con un valor de 1.800 euros cada uno, que se adjudicaron, asimismo, a ganaderos vascos.



Se explican algunos términos que van a ser importantes en la nueva PAC a partir del año 2023, para familiarizarse con ellos. Existen bastantes aspectos sin acabar de definir y decidir, estando en discusión durante el periodo 2021-2022 y no siendo definitivo en su totalidad lo que se expone aquí.

Recordad que 2021 y 2022 son una continuación de la anterior reforma. El cambio más importante es la convergencia del valor de los derechos de Pago Básico de una manera más drástica, intentando acercar los valores inferiores a la media de la "Región" al valor medio. El incremento de este valor se detrae de los derechos de Pago Básico con valor superior a la media de la "Región". La media de la "Región" de pastos a la que corresponde Bizkaia en su totalidad y, que es la más común, es aproximadamente 140 euros/hectárea.

Terminología a partir de 2023:

- **Agricultor genuino.** Es el que va a poder cobrar los derechos PAC y para ello tiene que cumplir que en su declaración de la renta obtiene al menos el 20 o 30 % (en discusión el porcentaje) de los ingresos procedentes de la agricultura.

- **Condicionalidad reforzada.** Los agricultores y ganaderos van a ver ampliadas las obligaciones para cobrar la PAC. Las medidas por las que se cobraba el Pago Verde o Greening, pasan a ser obligatorias y ya no se cobra por ellas, siendo entre otros, la más importante en el caso de la ganadería de Bizkaia, el mantenimiento de pastos permanentes. Junto a estas, aparecen nuevas normas sobre la contaminación del agua, residuos de plaguicidas, etc. Las sanciones se duplican, llegando al 10 % del pago PAC por incumplimiento reiterado sobre las condiciones de medioambiente o bienestar animal. Al mismo tiempo, el Parlamento Europeo ha pedido que se habilite un mecanismo para que el agricultor pueda reclamar en el caso de que crea que se le ha tratado mal o tratado injustamente en la gestión de la PAC por parte de las administraciones públicas.

- **Régimen de Pequeño Agricultor.** Sistema simplificado con menos obligaciones pensado para explotaciones entre 6 y 10 hectáreas, con pagos que podrían oscilar entre los 200 y 250 euros/hectárea.



• **Limitaciones "Capping".** A partir de 60.000 euros habrá reducciones y con el límite de 100.000 euros máximo de ayuda por explotación. Se está trabajando en un límite por trabajador para fomentar las contrataciones.

• **Derechos PAC.** Desaparece la referencia a los Derechos Históricos (Pago Básico y Greening actuales que cada uno posee en este 2020), y se transforman en cuatro pagos diferentes:

- **Pago 1:** Ayuda a la renta. Será el 60 % del presupuesto de las ayudas PAC, cobrándose una cantidad fija por hectárea dependiendo la "Región". Se tienen que poner de acuerdo en el número de "Regiones", ya que en

La media de la "Región" de pastos de Bizkaia es aproximadamente 140 euros/hectárea

el sistema actual del Estado español son 50 regiones y se quieren simplificar, hablándose de no más de 8 ó 10.

◦ **Pago 2:** Ecoesquemas. Uno de los objetivos "de la granja a la mesa" es conseguir el 25 % de la superficie

027: aspectos clave



agraria bajo estándares de producción ecológica para el año 2030. Son nuevas medidas de impacto medioambiental que darían la posibilidad de acceder a este pago. Estos ecoesquemas de carácter voluntario, van a suponer el 20 % del presupuesto de las ayudas PAC y estarán en transición durante el periodo 2023-24. Tienen que ser diferentes a las medidas agroambientales ya establecidas en cada comunidad autónoma. Este pago se cobraría por hectárea o por animal. Actualmente, se está discutiendo sobre ocho grupos de medidas, que van desde el pastoreo extensivo, rotaciones de cultivos mejorantes, planes de fertilización, planes de uso de fi-

tosanitarios, valorización energética de estiércol de rumiantes y equinos y de biomasa vegetal...

o Pago 3: Pago asociado. Es similar al pago actual por cabeza en ganadería, pero va a tener cambios significativos en cuanto a cuantías y nuevos destinatarios diferentes de los actuales (vacuno de carne y leche, ovino, caprino, cultivos proteicos), ya que la lista está abierta a nuevos “posibles beneficiarios” (remolacha, arroz, aceituna de mesa,...etc). Por otra parte se barajan limitaciones a las cantidades (la misma cantidad y más a repartir), que puede ser un límite máximo por explotación, o diferenciar las ayudas según la ubi-



Lorra S. Coop.

Bº Garaioltza, 23
48196 LEZAMA
Bizkaia
Tfno: 94.455.50.63
Fax: 94. 455.62.45

Para ampliar información sobre la PAC puedes contactar con los asesores de gestión de LORRA:

- Fernando Solaguren
fsolaguren@lorra.eus
- Vanesa Vera
vvera@lorra.eus
- Laura Estévez
lestavez@lorra.eus
- Adrián Barberá
abarbera@lorra.eus
- Javier Garro
jgarro@lorra.eus

cación (regiones insulares o zonas de montaña) o el titular (joven, mujer), o el sistema de explotación (razas autóctonas, sistemas tradicionales, bienestar animal...).

o Pago 4: Joven Agricultor. Aquel que se instale y durante los 5 primeros años podría acceder a este pago. Se desconoce si su gestión va a tener cambios significativos respecto al actual, aunque la Unión Europea ha aprobado destinar el 4 % del presupuesto a los jóvenes, el doble de lo inicialmente estimado, o que para la ayuda de primera instalación se ha elevado el límite a 100.000 euros.

• Programas sectoriales: cabe la posibilidad de que cada Estado miembro destine ayudas específicas a un sector determinado. Actualmente ya existen algunos para los sectores vitivinícolas, frutas y hortalizas y apicultura.

• Fondos de emergencia: en discusión también la posibilidad de detraer cantidades de las ayudas (con excepción de los primeros 2.000 euros) para garantizar una reserva y aplicar en sectores en crisis.

Badakizu zeintzuk diren elikadu

Herri-tradizioaren arabera, elikagai eta edari batzuek hainbat eragin edo ezaugarri dituzte; hala ere, uste horiek oinarri zientifiko eskasa dute batzuetan. Urtearen hasieran, eta udari begira, askok argaltzeko edo bizimodu osasungarria izateko erabakia hartzen dute, eta, ondorioz, oso egun aproposak dira okerreko uste horietako batzuk argitara emateko. Elikagaien eta Edarien Industrien Espainiako Federazioak (FIAB) txosten bat egin du eta horretan elikadurari lotutako mitoetako batzuk jaso ditu. FIABek kontsumitzaleen osasunaren aldeko konpromisoa hartu du, eta, zenbait adituren eta nutrizionistaren laguntzarekin, mito faltsu horiek desgerrazti nahi ditu.

Ez gosaltzeak ez du argaltzen

Batzuek uste dute ez gosaltzeak pisua galtzen lagunduko diela, baina alderantziz da. Frogatu denez, gosarrik hartzen ez dutenak goseago izaten dira ondorengo orduetan eta, ondorioz, elikadura-hautu okerragoak egiten dituzte gainerako otorduetarako. Gainera, baraualditik babesteko, gorputzak entzimak edo koipoa metatzeko mekanismoa aktibatzen ditu, elikadura-alarma balego bezala.

Esnea ez da bakarrik umeentzat

Askok pentsatzen dute esnea umeen elikagaia dela eta edoskitze-fasea gaindituta ez dela beharrezko hura hartzen jarraitzea. "Ohiko da esatea amagandiko edoskitzearen ondoren gainerako ugaztunek ez dutela esnerik hartzen eta gizakiek garela beste animalia-espezie bateko esnea edo oso koipetsua den esnea edaten dugun bakkarak. Hala ere, esneak nutriente asko ditu eta horiek funsezkoak dira aminoazidoen konposaketarako; gainera, beren bioerabilgarritasuna goi-mailako kalitatetzat hartzen da", azaldu dute FIABeko adituek. Esnea eskura dugun elikagai konpletoetako bat da: goi-mailako kalitateko proteinak ditu, kaltzioa, A eta B bitaminak eta beste nutriente asko. Horregatik, adituen aholkuia da, adinaren eta egoera fisiologikoaren arabera, egunean bi edo lau esne-errazio edo esneki hartzea. Emakumeen eta haurren kasuan, esnea hartzea are

garrantzitsuagoa da, zeren eta kaltzio gehigarria ekarriko baitie hezurrak indartzeko eta osteoporosisa moduko gaitzak saihesteko.

Ogiak ez du loditzen

Ogiak loditzen duen uste okerra oso zabalduta dago. Hori dela eta, eta hala beren pisua hobeto kontrolatuko dutela sinistuta, askok ogia jateari uzteko era-bakia hartu dute. Hortaz, gure ogi-kontsumoa ~150 g- Osasunaren Mundu Erakundeak aholkatzen duen egunero-ko kantitatea ~220-250 g- baino askoz txikiagoa da. "Ez dago berez loditzen edo argaltzen duen elikagairik, eta ogia ez da salbuespena. Loditzen duena da erretzen ditugunak baino kaloria gehiago hartzea", adierazi dute FIABeko adituek. "Ogiak gure dietan egon behar du, ezinbestekoak delako elikadura orekatua eta askotarikoa izateko".

"Detox" zukuak hartzeak ez du eragin arazgaririk eta ez du otorduen ordezkoa izan behar

Modan dago zenbait fruta- eta ortuari-zuku kontzentratuak hartza, izan ere, "detox" zukuek eta dietek era-

gin arazgarriak dituztela uste da. Hala ere, FIABeko adituen esanetan, "dieta orekatu batetik urrun egoteaz gainera, ondorio kaltegarriak ekarri diezazkioke-te gure organismoari". Adituek azaldu dutenez, mota horretako zukuak hartzea ona da, baina ezin dira inoiz gure dietaren gainerako elikagaien ordezkoak izan. "Otordu bat egin beharrean, ezin dugu bakarrik, esaterako, espina-ka-, madari- eta lima-zukua edan: kaloria gehiago behar ditugu, eta frutek edo barazkiek ematen ez dizkigutenean nutriente gehiago. Fruta- eta ortuari-zukuak hartza oso egokia den arren, ezin ditugu dietaren gainerako elikagaiak alboratu, eta soilik zukuak hartu".

Dieta hiperproteikoak alferriko-koak dira epe ertainera, eta arriskutsuak osasunerako

Dieta batzuk argaltzeko baliagarriak omen dira, eta denbora kontsumitzaleak erakartze-ko akiuilu nagusitzat dute. Alabaina, die-



ra-mito hedatuuenak?

ta horiek kaltegarriak dira osasunerako eta, gainera, ez dira lagungarriak kiloak galtzeko. Dieta hiperproteikoak, adibidez, zale gehien dituztenak dira. Dieta horiek bakarrik proteinak hartzean dautza, eta karbono-hidratorik ez jatean. Hala ere, hurrengo hau da beren arazo nagusia: karbono-hidratorik hartzen ez denez, gose-sentsazioa txikiagoa da; gainera, organismoak glukosa eta likido-kantitate handia baliatzen ditu, eta hori da, hain zuzen, argaltzearen arrazoia. "Baina arriskutsua da gorputzera: karbono-hidratorik ez jateak goragaleak eta nekea sortzen ditu. Bestalde, proteina asko hartzeak gibeleko arazoak ekarri ditzake, azido urikoaren maila handitu eta kaltzio gutxiago xurgatzea ekarri", esan dute FIABeko adituek. "Kiloak azkar galtzen badira ere, errebote-efektua dago, eta, halaber, dieta horiek ondorio txarrak ekarri ahal dizkigute. Arrazoi horiek biak nahikoak dira mirarizko dieta hiperproteikoaren usetzko onurak bazterzeko. Gehiegizko kiloak galtzeko bide azkarrak hartzea ideia txarra da".



Fruta, otorduen aurretik ala ondoren?

Frutak kaloria berberak emango dizkigu beti; ez du importa hura noiz hartzen dugun. Hala ere, otorduen aurretik jaten badugu, frutaren zuntza dela eta, aseago sentituko gara. Fruta noiz hartzen dugun, digestioa hobea edo txarragoa den ustea dago: mito horren oinarria da digestioan frutak hartzitzen diren uste okerra. Uste horren defendatzaileen arabera, fruta otorduen ondoren hartuz gero, hura urdailean hartzituko da eta digestioa okerragoa izango da. Baino fruta ez da urdailean hartzitzen. Izan ere, urdaila ez dago alturetan banatuta, eta, beraz, fruta otorduen ondoren jaten badugu, ez da urdailaren goiko aldean geldituko "aurretik jandako elikagaiak noiz digerituko zain" eta, hortaz, itxaroten duen bitartean ez da hartzituko; urdailean, elikagaiak eta urin gastrikoak nahasten dira. Nolanahi ere, urdail delikatua edo digestio-arazoak dituzten pertsonen kasuan, postrerako fruta hartu ostein urdaileko pisua edo ondoeza badute, fruta otordu artean jateko gomendioa egin liteke. Baino molestia horiek ez daude fruten usetzko hartzidurari lotuta.

Ariketa fisikoa egin ostein ur azukreduna hartzeak ez du gihar-mina kentzen

Gabonen ondoren eta uda baino lehen, la-

Urtearen hasieran, oso egun aproposak dira okerreko uste batzuk argitara emateko: esnea, ogia, dietak...

gun asko animatzen dira gimnasiora joatera. Oso ohitura osasungarria da, baina ondorio desatsegina erakar ditzake, adibidez, gihar-mina. Gihar-mina kentzeko, etxearen gehien erabiltzen den erremedioetako bat da edalontzi bat ur azukredun edatea. Hala ere, erremedio hori ez da uste zen bezain eraginkorra eta horregatik bilakatu da uste oker ospetsuenetarikoa. FIABeko adituen esanetan, "gihar-mina da ariketa fisikoaren osteko mina. Lehen pentsatzen zen giharrean azido laktikoa metatzan zelako sortzen zela, baina benetan gertatzen dena hau da: giharreko zuntz-haustura txiki-txikiak izaten dira eta hanturak mina sortzen du". Beraz, gihar-mina eta azido laktikoa lotzetik dator hain zabalduta dagoen uste hori, giharrean kristalduz gero, ur azukreduna edateak gihar-mina aritzen lagundu bailezake.

Lo gutxi egiteak gizentasuna iza-teko arriskua areagotzen du eta organismoan desorekak eragiten ditu

Herri-uste baten arabera, ordu asko lo egiteak kaloria gutxiago erretzea dakin, baina ez da egia. Mito horren arabera, ordu gutxi lo egitea lagungarria da argaltzeko eta gizentasunari aurre egiteko; errealitatea beste bat da, ordea. Organismoaren funtzionamendua orekan oinarritzen da eta horretan ezinbestekoa da loaren eta elikaduraren arteko harremana. Horregatik, ordukopuru egokia lo egitea funtsezkoa da gorputzarentzat. "Loaren kantitatea eta kalitatea oso garrantzitsuak dira bizitza osasuntsua izateko", ohartarazi dute FIABeko adituek. "Alde batetik, gorputzak behar duen atsedenalldia ematen digutelako, eta bestetik, lo-ohitura ego-kiek lagunduko digutelako hormona-nahasmenduak eta jokabide-arazoak ekiditen; horiek biek jateko gogo han-diagoa ekarri diezagukete. Gakoa dute gosea erregulatzen duten bi hormonak: leptinak eta grelinak".

Euskal Gaztak egitasmoaren baitan egindako gazten helburua da Idiazabal Jatorri Deiturako gazten eskaintza osatzea; azken horiek kalitateko produktuak dira eta jatorri-deitura dute. Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Sailak eta HAZIK, Euskadiko gaztagileen ordezkariekin batera, Eusko Labeleko behi-, ardi- eta ahuntz-esnez egindako sei gazta-mota berri aurkeztu zituzten abenduan, Izoria Arabako ustiategian.

Arantxa Tapia sailburuak adierazi zuenez, Euskal Gaztak egitasmoaren bidez "sektoreari lagundi nahi zaio, ekoizleei tresna berri bat emanet, euren produktuak merkatura ahalik eta balio handiena dutela ailegatu daitezen; kasu honetan, esnearen ziurtagiriaren bidez eta tokiko eta kalitateko gazta-mota gehiago ekoiztuta. Egitasmo zabala da eta Euskadiko gazten eskaintza diber-sifikatzea du helburu, ekoizleei aukera handiagoak eta merkataritza-garapenerako tresna berriak eskainiz".

Eusko Labeleko esnez egindako gazteen ezaugarri nagusiak hurrengo hauek dira:

-Kalitate handiko gaztak dira, Eusko Label marka duten esnea erabilita egindakoak; horrek adierazten du hasiera-hasieratik kalitate handiko produktuak direla. Esne-ekoizpena zein gaztagintza-prozesua Europako arauak baino zorrotzagokoak diren irizpideei jarraituta egiten dira.

-Berton egiten dira, Euskadin. Ekoizleak eurak dira berreskuratze-prozesuaren buru: haietako askok belaunaldiz belaunaldi helarazitako ezagutza dute eta, batez ere, aberastasun kulturala eta gastronomikoa berreskuratu nahi dute.

-Egitasmoak produktu-sorta zabala eskaintzen du. Zenbait esne-mota erabilita egindako gaztak daude merkatuan, hainbat zaporetakoak eta testuratakoak, eta, beraz, hainbat erabile-ra dituztenak eta hainbat momentutan kontsumitu daitezkeenak. Gazta-mota asko dituela, Eusko Gaztak proiektuak urratsak egin nahi ditu Euskadin gazta-kultura hobea egon dadin.

Trebakuntza eta datuak

Ekoizleen trebakuntza giltzarria izan da proiektuaren bidez merkataritza-eskaintza berria sendotu ahal izateko. 2019an eta 2020an, 75 pertsona trebatu dira gazta-mota berriak euren ekoizpe-

Eusko Labeleko esnez egindako gaztak

nean sartzeko; gainera, produktu berriak jaso dira ekoizleen katalogoetan eta merkaturatze-tresna berriak eman zaizkie. Euskal Gaztak egitasmoaren baitan egindako gazten helburua da Idiazabal Jatorri Deiturako gazten eskaintza osatzea; azken horiek kalitateko produktuak dira, jatorri-deiturakoak, eta ospe handia dute kontsumitzaleen artean.

Bestalde, aipatu beharra dago 2020an 145 abeltzaintzako ustiategi erregistratu direla Eusko Labeleko esnearen kalitate-parametroei jarraituta esnea ekoizteko; halaber, 140.000 litro esne erabili dira hainbat gazta-mota egiteko, orotara, 18.000 kilo gazta.

Merkaturatzeari dagokionez, gaztak modu eta leku hauetan ipiniko dira salgai: zuzeneko salmentan, merkatuetan eta hurbileko azoketan eta dendetan, delicatessen-dendetan eta saltoki espezializatuetan, online eta saltegi handietan.

Gazten etiketa bi aldek osatzen dute. Ezkerreko aldean, datu hauek daude: gazta-mota, esne-mota, esnea ustiategian bertan ekoiztu den eta Eusko Label marka, zeinak esne ziurtatua dela eta kalitate-neurri zorrotzak betetzen dituela adierazten baitu. Eskuineko aldean, merkataritza-markaren izeina eta xehetasun geografikoak daude, baita arauzko osasun-informazioa ere.

FRAISORO: behi-gazta tradicionala

Ohiko euskal irudietan, baserriko ogiak eta intxaurrek lagunduta azaltzen da. Euskal gastronomiaren ikur handietako bat izanik, artisau-gazta suabe hau Fraisoro Nekazaritza Eskolan (Zizurkil, Gipuzkoa) sortu zen XIX. mendean, ohiko ekoizpen-prozesuetan oinarrituta eta berrasmatzeko eta hobetze-ko prozesuei lotuta. Adibidez, esnearen kalitatea hobetzeko, tokiko behiak eta Suitzako behiak nahastu zituzten eta gazta egiteko prozesuak xeheago aztertu zituzten. Lortu zuen ospea zela eta, beste gazta batzuk ere bere izena erabiltzen hasi ziren, harik eta 1913an "Fraisoro Gazta" marka erregistratu zen arte. Marka 60ko hamarkadara arte merkaturatu zen. Gazta hau urteko sasoi bakoitzeko esnerik onena erabilita egiten da, bere indarraren arabera aukeratzen dena. Ekoizpen-prozesua konplexua da: gatzatzea egonkortzeko erabiltzen den ontziaren inguruan ur beroa ipintzen da; gatzatzea eten egiten da eta gazura errazago ateratzen da. Prozedura delikatu horri esker, esne-gainaren antzeko testura duen orea lortzen da.

SEI GAZTA-

OTZARA: amamen sekretu gozoa

Euskadiko mendebaldeko amama gaztaginek, Enkarterritik Aiaralderaino, honela egiten zuten etxerako Otzara gazta bakoitzak: ardi-esnea zumezko saskietan mimoz onduz, samurtzen zen arte. Gazta honi "sasiko gazta" ere esaten zaio eta aipatutako antzinako artisau-teknikari jarraituta ekoizten da gaur egun. Formatu txikia eta dotorea du, egitura samorra eta kolore horixka, eta gehienbat azoketan, tabernetan eta baserrietan topatu daiteke. Bere ekoizpen-erakarreko erabiltzen diren ardiak libre bazzatzen dira euskal lur aberatsetan eta, hortaz, kalitate bikaineko esnea ematen dute: gaztaren zapore berezia ardiene elikadura zainduan du jatorria.

SAROI: mendiko gazta

Euskal gaztarik zaharrena da, baserriak baino zaharragoa, sarioiek batera jaio baitzen. Saroiak abeltzaintzako edo artzaintzako toki arkaikoak ziren, jabezte komunalekoak, gerizan eraikitakoak, ipar-haizeetatik babestuak eta behar-beharrezkoak transhumantziarako. Saroi gazta euskal kulturaren oinarrian dago, garai hartan euskal unaiek egiten



MOTA BERRI

baitzuten. Unaiek beren txabolak zaintzen zituzten, animaliak hazi, eta gazta lurrean eserita jaten zuten. Gazta hainbat eta hainbat euskal esaera zaharretan, bertsotan eta ipuineta agertzen da, eta bere errezeta unaien belaunaldiz belaunaldi helarazi da. Bere usainak azeriei ere listua jariarazten ziela esan ohi zen. Gazta biguna da, leuna, gurin-ukitua duena eta tamaina handikoa, bere ekoizpena baitzen esnea bera gordetzeko modua. Nahaste-gazta da, abere-taldeak zenbait animalia-espeziek osatzen zutelako, hala nola behiek, ardiek eta ahuntzek.

LATXA URDINA: euskal gazta urdina

Gazta urdina Frantziatik datorren arren, Latxa Urdinak berezitasun bat du: ardi latxaren esnez eginda dago eta horregatik da bakarra munduan. Gazta garbiaren antitesi moduan sortua, nortasun handiko gazta hau oso egokia da edo zein bazkarirako edo afarirako.

Zapore atsegina du, mihian luze irauten duena, eta bere intentsitateak ere, gehiegizkoa izan barik, luze irauten du ahoan. Egite-prozesua delikatua da, zehaztasun handiz egin beharrekoa eta neurri jakin batzuk kontuan hartuta. Ha-

rribitxi koloretsua da, pikor gozoak eta zapore bizikoak uztartzen dituena eta egoki-egokia dena zati txikietan dastatzeko. Halaber, errezetei ukitu ezberdina emateko erabili daiteke, ogi txigoruetan igurzteko eta saltsak ontzeko.

TXURIA: freskoa eta osasungarra

Askotan aipatzen da euskal folklorearen bertsoetan eta kontakizunetan. Izan ere, euskal gazta nagusia izan zen esne-ekoizpen urriko garaietan, azkarren egiten dena izateaz gainerra, erraz kontsumitzen baita. Hala ere, esne-ekoizpena handitzen zenean, es-negileek gazta-mota hau egiteari uzten zioten eta gazta onduen alde egiten zuen, esneak gehiago iraun zezan. Gaur egungo bizimoduak azkarra eta zorroztada, eta gazta hau ederto moldatzen da eskakizun horietara. Edozein ordutan jateko egokia dela, gazta gaztea da, trinkoa, osasungarra eta bizkorgarra, kaloria gutxi eta bitamina eta proteina asko dituelako; hortaz, familiako kide guztientzat da ezin hobea.

Azalik gabeko gazta da, erraz digeritzen da eta ez dago ez prentsatuta, ez gatzatuta. Bakarrik esnea, ura eta gazta erabilita egiten da eta euskal larreak inguratzen dituen itsasoak ekartzen du gogora. Hainbat plater egiteko erabili

daiteke, eta elikagai gozoen zein gazien zaporea indartzen du, intentsitatea eta testura ematen dizkie eta.

AUNTZAI: aske hazitako ahuntzen gazta

Gazta honek izen bereko mendi-lerroko hegaletan du sorburua, Araban. Muturreko klima duen ingurua da. XVIII. mendetik hona ohikoa da bertan ahuntzak haztea. Animaliak ingurune naturaletan eta malkartsuetan bizi dira, haitz artean; belar, sasi eta basoko lore gogorrenak hazten diren lekuetan, hain zuzen ere. Zapore eta usain biziko gazta da Auntzai. Gazta hau ekoizteko, libre bizi diren ahuntzen esne gozoa ondu egiten da; gainera, ahuntz-esneak behiesneak baino nutritivo gehiago ditu. Enbor trinkoko gazta da, zulorik eta ebakirik gabekoa. Azal irregularra du, onddoek sortua, gogorra, baina jangaria. Ebakitzentzen denean, gazta kremautsua da, lodia eta apur bat koipetsua. Kolore homogeneoa duen arren, arin ilunduz joaten da erditik kanporantz, zuriaren eta boliaren arteko tonuak hartuz. Bere usainak ahuntz-esnea ekartzen du gogora, eta zapore bizia du, intentsitate handikoa, eta garraztasun apur bat ematen dion esne-ukitua du. Ezin hobea da aperitibo moduan, zati txikietan, jateko.



Innovación en el sector del vacuno leche

ADRIÁN BARBERA, TÉCNICO GESTIÓN LORRA

SC I En 2021 arranca el proyecto europeo de investigación e innovación del vacuno de leche "R4D (Resilience For Dairy)" con el fin de hacer frente a los nuevos retos del sector, abogando por las soluciones sostenibles y poniendo en contacto a ganaderos, asociaciones, técnicos, asesores e investigadores procedentes de 15 países. Si las condiciones sanitarias lo permiten, entre abril y mayo se realizará el primer encuentro internacional en el que participaremos como representantes del sector en el norte de España.

El proyecto tendrá una duración total de tres años, en los que LORRA liderará como única entidad participante del Estado, con la colaboración de las entidades de asesoramiento del País Vasco (Abelur, Abere, Lurgintza y Lursail) y junto a otros 17 centros especializados de Francia, Holanda, Bélgica, Reino Unido, Irlanda, Finlandia, Alemania, Italia, Hungría, Polonia, Luxemburgo, Dinamarca, Lituania y Eslovenia. El proyecto está coordina-

do por los franceses Idele (Institut de l'élevage).

El principal objetivo es intercambiar conocimientos y proponer ideas innovadoras y soluciones técnicas, medioambientales y sociales a los problemas que plantea el sector hoy en día. Las tareas se han dividido en cinco áreas de trabajo que, en resumen, consisten en crear una red europea de explotaciones de vacuno de leche para el intercambio de conocimiento, identificar problemas y necesidades de los ganaderos, proponer un inventario de soluciones factibles, adaptar y poner en práctica estas soluciones y, por último, comunicar y divulgar los resultados obtenidos.

Se pretenden abordar tres grandes retos:

1. Eficiencia económica y mejora de las condiciones sociales. La alta volatilidad de precios y la mayor competitividad entre regiones productoras implican una serie de riesgos financieros que deben ser gestionados correctamente. Además, se deben mejorar las

condiciones de trabajo y la calidad de vida de los ganaderos, sus familias y sus empleados para garantizar el futuro del sector. Debemos crear estrategias para hacer frente a las largas jornadas de trabajo, la falta de mano de obra cualificada y la falta de oportunidades para jóvenes ganaderos y sus familias.

2. Uso eficiente de los recursos locales. Las prácticas agrícolas y ganaderas actuales suponen una mayor intensificación y un mayor uso de recursos fósiles, fertilizantes, pesticidas, etc. Esto tiene un impacto ambiental negativo. Por ejemplo, el exceso de nitrógeno y fósforo suponen un aumento en las emisiones de gases de efecto invernadero y una pérdida de biodiversidad. Se debe trabajar en la línea de la autosuficiencia a la hora de generar alimentos para el ganado, de manera respetuosa con el medio ambiente.

3. Desarrollo tecnológico para mitigar las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuir así a reducir los efectos adversos del cambio climático.

2020, año de aprendizaje: ¿nos ha servido para algo?

ASIER LOROÑO MUGARZA, ABOGADO | El pasado año, aunque algunos pensadores a los que poca atención prestábamos ya vaticinaban algunos de los cambios futuros, nos ha sumido en un desastre que ha hecho que muchos de nuestros principios y conductas se hayan visto modificados de forma drástica y dramática. Hemos podido constatar nuestra debilidad física y mental; nuestra escasa capacidad de análisis y nuestra absoluta dependencia y acatamiento a un aluvión de normas cambiantes, confusas, difícilmente interpretables. Y todo ello acompañado por un bombardeo publicitario de malas y contradictorias noticias en forma de cifras, estadísticas, porcentajes, de forma cotidiana y constante, y que han conseguido un sentimiento de miedo, confusión e incertidumbre a la gran mayoría.

Pasados largos meses de transición forzosa, vamos observando cambios en el modelo social que se avecina, si bien la población sigue esperando ansiosa a que la situación le sea solucionada desde el más allá, sea el Estado, la ciencia, o una vacuna, sin pararse a pensar las conductas y hábitos que, junto con la razón sanitaria, hacían insostenible la situación tanto económica como social de esta sociedad de consumismo compulsivo. La incertidumbre programada va a ser nuestro estado "natural" mientras se vayan imponiendo nuevas funciones, hábitos, necesidades y comportamientos, tanto individuales como colectivos.

No hemos aprendido que nuestro cuerpo tiene un sistema inmunológico propio, que es la mejor de las terapias ante la agresión de un virus en la mayoría de los casos. Las administraciones sanitarias no educan a la población con ninguna política de prevención, sino más bien nos derivan a encontrar la solución de nuestras dolencias en productos farmacéuticos, en vez de ir al origen de las causas de las enfermedades, muchas de las veces producto de una "vida insana".

Y cuando hablamos de salud, no se circumscribe solamente a lo físico. ¿Qué es lo que dedicamos al cultivo de

"Refinada soberbia es abstenerse de obrar por no exponernos a la crítica"

Miguel de Unamuno



nuestra "salud mental"? Esta es la gran olvidada. En las estadísticas y en las noticias, nunca aparecen los casos crecientes de ansiedad, depresión, consumo de ansiolíticos, suicidios, así como del desarrollo de múltiples patologías derivadas de esos estados de ánimo. ¿O acaso no es también salud? Las actividades culturales y de desarrollo de la mente y del ánimo han quedado brutalmente mutiladas el pasado año, y no se les augura ningún futuro halagüeño.

No hemos aprendido que la educación va más allá de una instrucción o una titulación y abarca aspectos más humanos como la ética, la tolerancia, el respeto, la estética y, sobre todo, la búsqueda individual del saber y no el acatamiento automático a todo aquello que nos dirigen obstinadamente las pantallas, haciéndonos sumisos, dependientes y manipulables.

No hemos aprendido que la alimentación sana y de productos locales de temporada, puede ser la base de un

equilibrio y salud, y que puede ser el mejor salvoconducto ante más de una adversidad sanitaria.

Y en este punto, nuestro sector primario tiene una gran responsabilidad, y también un gran futuro como garante de esa alimentación sana, pero para ello también tiene que adecuarse a nuevos sistemas de difusión, de concienciación, de mayor productividad, de hacer llegar antes y en las mejores condiciones su producto a los hogares, con la feroz competencia que la alimentación industrial sigue desarrollando en esta época ya online.

No hemos aprendido que la libertad no se concede, que hay que ejercerla en todos los ámbitos, pero quizás porque no queremos asumir nuestras propias responsabilidades como individuos, tener dignidad y lealtad y preferimos abandonarnos a que sean otros los que nos organicen nuestras vidas, sin ningún ánimo de reflexión. No cabe entonces la menor queja. "Es lo que hay".

Reconocimiento al agro vizcaíno

LORRA, como entidad que aglutina al movimiento asociativo del primer sector con más de 4.000 productores agrícolas, ganaderos y forestales de Bizkaia, quiere señalar que este 2020 nos ha mostrado uno los pilares insustituibles sobre los que descansa nuestra sociedad: nuestros profesionales agrarios. A pesar de todas las dificultades, nuestros *baserris* y cooperativas agroalimentarias vienen encargándose, como servicios esenciales, de proveernos día a día de productos frescos y básicos en nuestra alimentación: leche, huevos, carne, queso, fruta, verdura, pan artesano, morcillas y chorizo, etc... Incluso hasta plantas y flores. Además, gestionan, mantienen y preservan el 85 % del territorio de Bizkaia, nuestros pastos de montaña, nuestras riberas y valles.

Así, LORRA quiere homenajear y agradecer a nuestros *baserritarras*, así como también a los profesionales técnicos de nuestras cooperativas agroalimentarias. También debemos mandarles mucho ánimo para que sigan desempeñando su labor porque este sector no ha sido inmune a los efectos de esta pandemia y son muchos los que están sufriendo al no poder colocar sus productos en la hostelería o a través del canal Horeca u otros canales como el enoturismo, el comercio exterior, las grandes ferias locales que venían siendo fiestas



de encuentro de la sociedad con el primer sector: San Martín en Zamudio, el Último Lunes de octubre en Gernika, Santo Tomás en Bilbao... Todas ellas anuladas para reducir aglomeraciones.

Por ello, invitamos a toda la sociedad vizcaína a que se sume a este reconocimiento allí donde tenga oportunidad de hacerlo; y qué mejor ocasión que buscando el producto local, Km 0, poniendo el producto de nuestros *baserritarras* a la hora de compartir mesa y mantel. Este será nuestro mayor reco-

nocimiento. Disfruta con nuestros quesos, corderos y cabritos, chuletas... Y acompañálas con nuestras hortalizas y verduras, frutas o pan artesano. Debemos dignificar a nuestros y nuestras profesionales agrarios, no solo como "despensa" de Bizkaia sino también como parte indisoluble de nuestro territorio, de nuestras tradiciones y de una forma de vida sostenible.

¡Sin agricultores no habrá alimentos y sin alimentos no tendremos futuro!
¡Pon producto local en tu mesa!

Conejo al brandy con shittake

Elaboración:

En una cazuela grande ponemos aceite suficiente para freír el conejo. Salpimentamos los trozos de conejo y los pasamos ligeramente por harina. Echamos en la cazuela junto a los tres dientes de ajo sin pelar y doramos. Vamos retirando el conejo a un plato hasta que tengamos todas las partes listas.

Retiramos el exceso de aceite que podemos aprovechar para otra receta de carne. Troceamos las verduras. Agregamos primero la cebolla, luego la zanahoria y cuando la cebolla esté transparente echamos las setas y la panceta troceadas. Rehogamos unos minutos hasta que la mezcla tome color y vertemos el brandy. Subimos un poco el fuego para que el alcohol se evapore, agregamos el conejo, cubrimos con agua o caldo y dejamos cocer a fuego bajo hasta que el conejo esté tierno.

Unos 10 minutos antes de terminar la cocción agregamos los guisantes y la patata troceada en triángulos, y frita previamente. Sacamos los dientes de ajo, retiramos la piel y si lo deseamos echamos la carne troceada a la cazuela. Terminamos la cocción para que se mezclen bien todos los sabores. Servimos muy caliente. Este guiso mejora si lo servimos al día siguiente de elaborarlo, una vez ha reposado unas horas. En este caso no añadiríamos la patata hasta el día que se vaya a consumir.

ERREZETA/RECETA

Ingredientes

(cuatro personas):

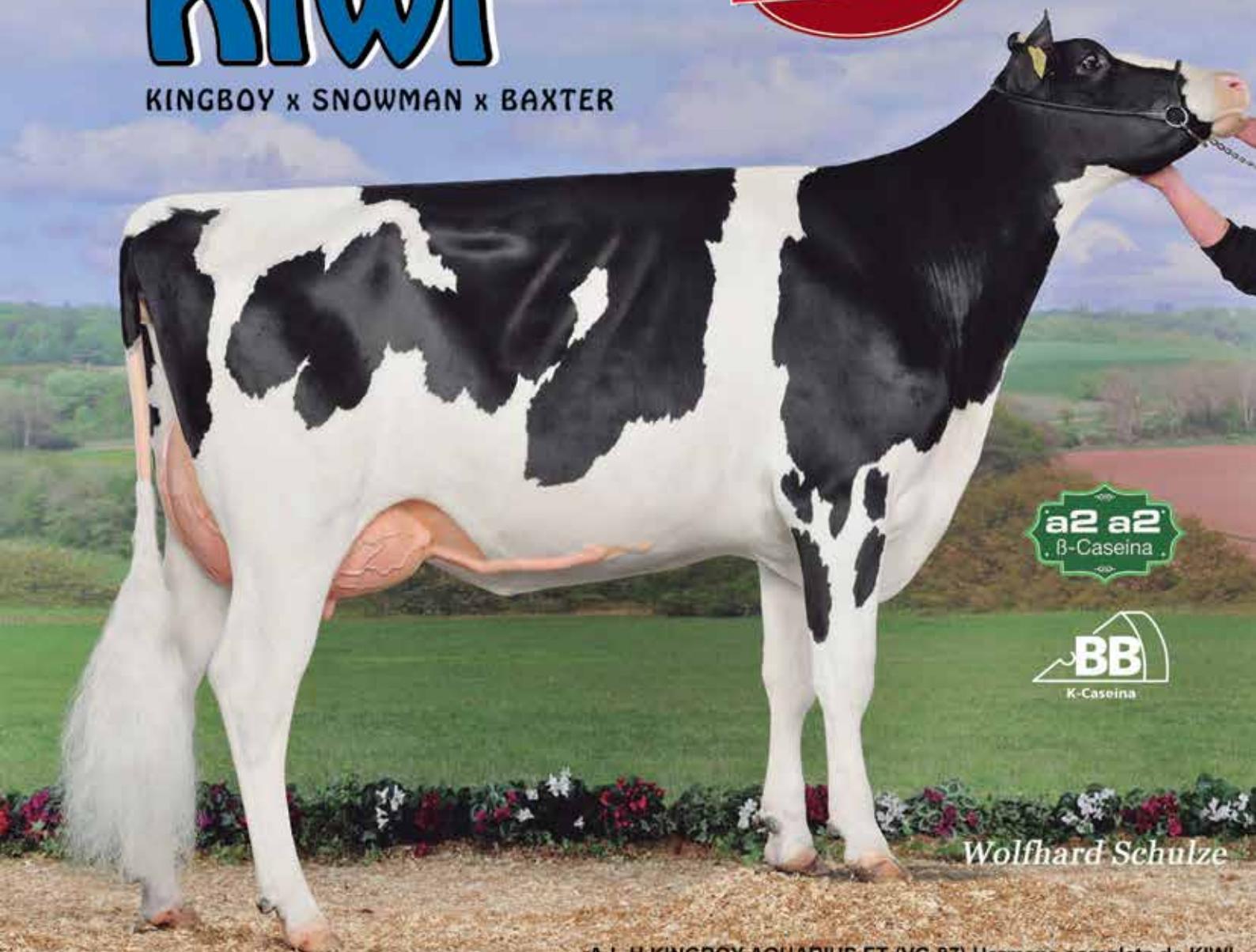
- 1 conejo troceado
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 200 g de setas shittake frescas
- 2 tiras de panceta loncheada
- 3 dientes de ajo
- Brandy
- 50 g de guisantes
- 2 patatas
- Harina de trigo
- Agua o caldo, c/s para cubrir
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida



Kiwi

KINGBOY x SNOWMAN x BAXTER

GARANTIZADO



Wolfhard Schulze

A-L-H KINGBOY AQUARIUS ET (VG-87) Hermana completa de KIWI

KIWI: el valor seguro de un líder a2a2

- Altas producciones con muchísima grasa.
- Extraordinarias ubres y muy buenas patas.
- Vacas longevas y resistentes a las mamitis.
- De una familia de vacas de ensueño: KHW Goldwyn Aiko EX-91 y Durham Altitude EX-95.



GEN-I-BEQ SNOWMAN AKILIANE ET (EX-91)

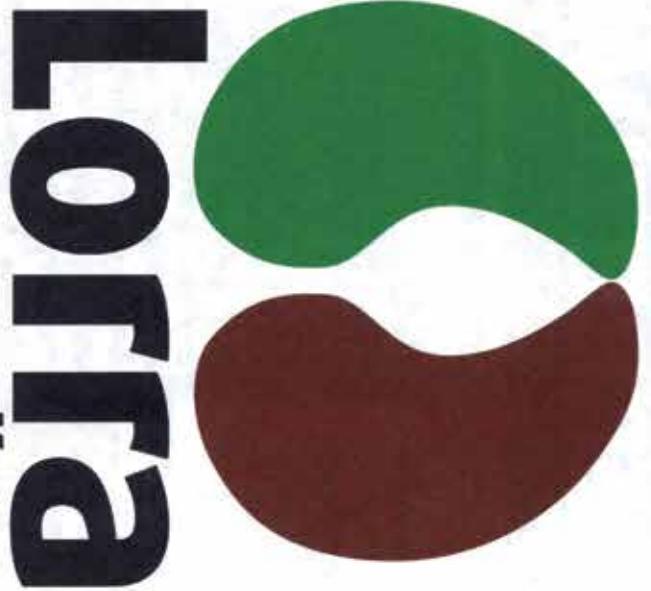
aberekin

Alta fertilidad
Genética de Confianza

www.aberekin.com



SERVICIOS Directos a Explotaciones Agrarias



Lorra Koop.

Servicios Agrícolas y Ganaderos

OFERTA de Servicios Directos a Explotaciones Agrarias

Bº Garaioitza, 23
48196 Lezama (Bizkaia)

Tel: 94 455 50 63 Fax: 94 455 62 45
www.lorra.eus
www.lursail.net

PROYECTOS:

Asesoramiento en construcciones e infraestructura agrícola y ganadera, direcciones de obra, informes agronómicos, licencias actividad...

IRPF:

Declaraciones de explotaciones agrícolas y ganaderas, sociedades...

SEGUROS AGRARIOS Y GENERALES:

Declaraciones de explotaciones agrícolas y ganaderas, sociedades...

PUBLICIDAD-PROMOCIÓN:

Diseño, elaboración e impresión de folletos publicitarios, etiquetas de productores agrarios.

CONTRATOS de GANADERO:

Asesoramiento integral de la explotación ganadera, condicionalidad, pago único, seguridad y salud laboral, gestión técnica-económica, asesoramiento financiero, planes de inversión y desarrollo, planes viabilidad, análisis de costes restructuración financiera, asesoramiento en subvenciones, solicitud de avales.

ASESORAMIENTO TÉCNICO:

Hortícola, Frutícola, Agricultura Ecológica, Enología de Txakoli...

ASESORAMIENTO GANADERO:

Dirigido a la mejora de los parámetros de Calidad Higiénica de la Leche en explotaciones de Ovino; servicio de reproductivo en Ovino, realización de diagnóstico precoz mediante ecografía...

SUSTITUCIÓN EN EXPLOTACIONES AGRARIAS:

Monitoreo y tutorización de proyectos...

CONTRATOS de GANADERO:

Industriales Agroalimentarias (LEHIATU), declaraciones de medio ambiente de empresas IPCC, licencias actividad asesoramiento en implantación de manuales de calidad y APPCC, registros sanitarios...

ESTUDIOS DE VIABILIDAD, CUENTAS DE TESORERÍA Y PLANIFICACIONES FINANCIERAS, TRAMITACIÓN DE AVALES CON OINARRI SGRE...

CONTABLE:

Contabilidad por partida doble, supervisión de contabilidades, obtención de informes contables, tramitación, asistencia en auditorías, registro cuentas en registro Mercantil y Cooperativas, Estudios Económicos y otros...

LABORAL:

Altas, bajas, modificaciones de contratos, Nóminas, Seguro Sociales, declaración de retenciones, propuestas ofertas trabajo para trabajadores extranjeros, partes de bajas por enfermedad, accidentes...

SOLICITUD de AYUDAS:

Industriales Agroalimentarias (LEHIATU), declaraciones de medio ambiente de empresas IPCC, licencias actividad asesoramiento en implantación de manuales de calidad y APPCC, registros sanitarios...

SUSTITUCIÓN EN EXPLOTACIONES AGRARIAS:

Bajas por enfermedad, maternidad, paternidad, vacaciones...

Lorra Koop.

OFERTA

Servicios Directos a Explotaciones Agrarias