17. buletina
2010eko uztaila

Kalitatea

Euskal Herriko kalitatezko nekazaritzako elikagaien ekoizpenaren inguruko informazioa
Información sobre la producción agroalimentaria de calidad del País Vasco

Nuevo producto con Eusko Label: Lechuga del País Vasco

albisteak

Hegaluze eta Hegalabur kanpaina

Ahalik eta arrain gehien Eusko Labelarekin identifikatzea da helburua.

6. orrialdea

Iragarki onena

Eusko Label produktuen inguruko iragarki onena bidali eta Ipad bat irabaz dezakezu.

5. orrialc

A125

Eusko Labela duen produktu berria merkatuan: Euskal Letxuga

Eusko Label bereizgarria duen Euskal Letxuga jadanik merkatuan eta saltokietan aurki daiteke. Izan ere, produktu horrek dagoeneko kalitate bereizgarria lortu du, eta produktuaren araudian ezaugarri guztiak ezarrita daude. Batavia barietateko letxuga izango da Euskal Autonomia Erkidegoan ekoitziko dena, eta beraz, araudian jasota dauden baldintzak betetzen dituen ekoizle orok egin eta erabili ahal izango du Euskal Letxuga marka.

Eusko Labeleko Letxuga gure lurretan sortutako produktu freskoa da, gure baserrietan ingurumena errespetatuz lantzen dena. Azken emaitzan gure baserritarren esku trebeak nabarmentzen dira eta, bildu ondoren, ezarritako araudia betetzen duten Letxugak bakarrik hautatzen eta identifikatzen dira Eusko Labelekoak gisa. Ekoizpen-lekuaren eta kontsumitzen den tokiaren arteko gertutasuna dela eta, Eusko Labeleko Letxugak beti fresko iristen dira gure merkatuetara.

Honakoak dira Euskal Letxugak dituen ezaugarri nagusiak: Euskadin ekoitzia da, ingurumena errespetatuz; ekoizpen-eremura egokitutako barietateetatik sortua da; letxugak ondulatuak eta/edo kizkurrak izango dira, eta kolore berde argi, distiratsu eta homogeneoa izan behar dute; letxugak hosto ugari eta ondo eratuak izango ditu, eta ez du lurrik, bizkarroirik eta ageriko bestelako materia arrotzik izan behar; gainera, bere gutxieneko pisua 200 gramokoa izango da udazken/neguan, eta 300 gramokoa udaberri/udan.

La lechuga con Eusko Label es un producto fresco de nuestra tierra, producido en nuestros caseríos de forma respetuosa con el medio ambiente. En su cultivo prima el mimo de las manos expertas de nuestros baserritarras, y tras su recolección se seleccionan e identifican como Eusko Label solamente las que cumplan con el Reglamento establecido.

Eusko Labela duen letxuga bi eratara aurki dezakegu merkatuan, banaka edota garbituta eta txikituta, jateko prest. Alde batetik, Euskal Letxuga banaka merkaturatzen da, ingurunetik babesten duen poltsa baten barnean; poltsak Eusko Label logotipoarekin zenbakitutako etiketa du. Bestetik, garbituta, txikituta eta jateko prest ere aurki daiteke, 140 gramoko poltsetan; kasu horretan ere kontrol-zenbakia eta Eusko Labelen logotipoa darama.

4. gamako formatu horrekin erantzuna eman nahi zaio merkatuko joera berriei; izan ere, gero eta nabarmenagoa da prestatutako produktuek gero eta leku handiagoa dutela gizartean. Nabari da jatekoa prestatzeko gero eta denbora gutxiago dagoela familietan, eta egoera horren aurrean, sukaldatutako edo prestatutako jakien eskaera azken urteetan nabarmen igotzen ari da.

Eusko Labela duen Letxuga hasieratik bukaera arte egongo da kontrolatuta eta produktuaren prozesuan, ekoizpenean, kontserbazioan eta gordetzean, garraioan, ontziratzean eta komertzializazioan beharrezkoak ikusten dituen kontrol eta egiaztapen sistemak ezarriko dituena Kalitatea Fundazioa izango da. Eusko Labelarekin identifikatuta eskaintzen den produktuak araudiak eta gai honen inguruan dauden beste legeek diotena betetzea da helburua.

Pilar Unzalu, Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailburua.

Hasta final de año se estima que se dedicarán a este cultivo 45.000 metros cuadrados, es decir 4,5 hectáreas. Se prevé que se venderán de forma individual 200.000 unidades y 350.000 bolsas de lechugas de cuarta gama, presentadas lavadas, cortadas y listas para consumir.

Mahai teknikoan parte hartu duten hainbat kide: Patricia de la Torre (Kalitatea Fundazioa), Fernando Díez (Gipuzkoako Foru Aldundiko teknikaria), Goreti Enbeita (Lorra), Carlos Camino (Lorra), Javier de Borja (Kalitatea Fundazioa), Alvaro Montejo (Kalitatea Fundazioa) eta Josu Arrizabalaga (Barrenetxe).

Ekoizpen estimazioa

Une honetan 15 ekoizle daude prest Eusko Labela duen Letxuga ekoizteko, eta espero dugu kopuru hori nabarmen igotzea laster, jakin baitakigu produktuaren lehen egunetako urrats hauetan, zer joera hartzen duen begira eta emaitzen zain daudela ekoizle asko.

Gaurtik eta urte bukaera arte labore horri 45.00 metro karratu eskainiko zaizkiola estimatzen da, hau da 4,5 hektarea. Banaka 200.000 letxuga saltzea eta 4. gamako 350.000 poltsa (jateko prest daudenak) saltzea espero da.

Aurkezpen ekitaldia

Eusko Labela duen Letxuga aurkezteko ekitaldia Gasteizko Azucareran egin zen uztailaren 1ean eguerdian. Axun Arozena, Euskadi Irratiko esatariak gidatutako ekitaldian produktuaren nondik-norako guztiak azaldu ziren, eta hainbat pertsonak hartu zuten hitza: Pilar Unzaluk (Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailburua), Patxi Lazcozek (Vitoria-Gasteizko Alkatea), Amaya Luquinek (Kalitatea Fundazioko Zuzendaria), Josu Arrizabalaga (Barrenetxe Kooperatibako Zuzendari Gerenteak) eta Aitor de las Heras (Garaia Kooperatibako eta Artandiko Zuzendari Gerenteak).

Ekitaldia amaitutakoan Euskadiko kalitatezko elikagai eta edariak dastatzeko aukera egon zen, eta gerturatutakoek Euskal Letxugarekin prestatutako hainbat pintxo dastatu ahal izan zituzten.

La Lechuga del País Vasco se comercializará por unidades o en bolsas, lavada y lista para consumir.

Amaya Luquin, Kalitatea Fundazioko Zuzendaria.

Campaña publi-promocional de primavera

Bajo el slogan "la mejor publicidad se la vas a hacer tú" Eusko Label ha llevado a cabo una campaña publi-promocional de los siguientes productos: Pimiento de Gernika, Pollo de Caserío, Euskal Okela, Tomate y Leche con Eusko Label. Por un lado, se han emitido spots y cuñas publicitarias en las televisiones y en las radios y se han colocado vallas publicitarias; y por otro lado, se ha realizado una promoción con el sorteo de 75 juegos de maletas y 3 viajes para 2 personas. Los participantes han tenido que enviar etiquetas de los productos mencionados para poder participar en el sorteo.

Gustatuko litzaizuke Eusko Labelen hurrengo iragarkia egitea?

Udaberriko kanpainaren jarraipen gisa beste promozio bat ere jarri dugu abian. Iragarki bat egin dezakezu eta i-pad baten zozketan parte hartuko duzu. Promozioa 2010eko maiatzaren 17an hasi zen eta abenduaren 15ean bukatuko da eta kontsumitzaileei zuzenduta dago, inolaz ere ezin dute parte hartu Eusko Labeleko ekoizle, handizkari, harakin, ontziratzaile eta saltzaileek.

Parte hartzeko Eusko Label produktu bati edo batzuei buruzko bideo bat grabatu, eta Youtubeko zure kanalera igo behar duzu (aukerazkoa), edota Youtubeko esteka eta bideoa posta elektronikoz guri bidali, parte hartzeko formularioaren bitartez. Epaimahaiak aukeratutako bideoaren egileak ipad wifi cde 16gb zoragarri bat irabaziko du. Epaimahiak bideo onena aukeratzerako orduan kontuan hartuko ditu orijinaltasuna eta Eusko Label produktuen kalitatea eta ontasunak nabarmentzeko modua.

Informazio gehiagorako gure webgunera jo dezakezu: **www.euskolabel.net.**

Bonito del Norte y Atún Rojo con Eusko Label, garantía de origen y calidad de un pescado capturado por los arrantzales vascos

En 2009 se identificaron con Eusko Label 843.000 kilos de atún y más de 1.700.000 kilos de bonito. Por lo tanto, confiamos en que estos datos -en cuanto al bonito- puedan mejorarse, ya que, de todos es conocido el recorte de la pesca del atún rojo o cimarrón decidido en el marco de ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico) el pasado mes de noviembre en Recife (Brasil).

El año pasado, a la limitación de las capturas se le añadió el aumento de la oferta proveniente de otros países, y este año la situación puede repertirse, por lo que la inspección pesquera del Gobierno Vasco actuará, como siempre lo ha hecho, con el objetivo de garantizar que nadie comercialice atunes (sea cimarrón o bonito) de otras zonas del mundo como si fueran del Cantábrico.

Con el objeto de defender la labor de los arrantzales de Euskadi, se ve necesario que el bonito y el atún salgan al mercado diferenciados. En ese sentido, se va a reforzar la línea mantenida en los últimos años identificando con el distintivo Eusko Label el mayor número de piezas posible, para que los consumidores sepan que ese pescado ha sido capturado de forma artesanal por nuestros arrantzales.

La identificación del pescado es una ardua tarea, sobre todo en momentos en los que se desembarcan grandes cantidades de pescado en poco tiempo. No obstante, todas las cofradías de Euskadi creen que la identificación del producto es una cuestión esencial para que esta actividad salga fortalecida.

Euskadiko arrantzaleen lana babesteko asmoz, beharrezkotzat jotzen da merkatura ateratzen den ahalik eta Hegaluze eta Hegalabur gehiena identifikatuta ateratzea. Eusko Label bereizgarriak arrainak Euskadiko arrantzaleek betiko arrantza aparailuak erabiliz harrapatu dituztela bermatzen baitu.

En ese sentido, los representantes de las cofradías de Euskadi y el Gobierno Vasco han hecho un llamamiento a los consumidores para que busquen el distintivo Eusko Label a la hora de realizar la compra, y asegurarse así del origen y calidad del producto, al mismo tiempo que apoyan la labor de los arrantzales.

Situación de la pesquería del Atún (bonito y atún rojo)

La cuota de pesca del atún rojo ha sufrido una reducción del 40% en una decisión adoptada en la reunión del ICCAT celebrada en Recife (Brasil) en base a estudios científicos. Desde el Gobierno Vasco se insiste en que la forma tradicional de pesca de nuestros arrantzales no pone en peligro la

Jokin Díaz (Director de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco), Jon Azkue (Viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco), Amaya Luquin (Directora de la Fundación Kalitatea), Miren Garmendia (Secretaria de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa) y Aurelio Bilbao (Secretario de la Federación de Cofradías de Bizkaia).

sostenibilidad de este recurso, ya que se pesca de uno a uno.

Esta reducción, obviamente, no afectará al proceso de identificación y seguirá siendo obligatorio marcar todo el Atún Rojo capturado como se viene haciendo desde el año 2007. Por lo tanto, el 100% del atún saldrá al mercado con el distintivo de calidad Eusko Label.

la sostenibilidad de los caladeros y el mantenimiento de los recursos marinos.

La selección del pescado se realiza siguiendo criterios de tamaño y frescura en el mismo momento de la descarga en los puertos de Euskadi, y esta labor la llevan a cabo los etiquetadores contratados por la Fundación Kalitatea con la ayuda de los arrantzales.

Euskadiko arrantzaleak salbuespena dira hegalaburra arrantzatzeko orduan: arrainak banan-banan, sarerik gabe eta itsas flora eta fauna errespetatuz arrantzatzen dituztelako.

Características del Bonito del Norte y del Atún con Eusko Label

El Bonito del Norte y el Atún Rojo con Eusko Label son pescados de alta calidad capturados por barcos de la Comunidad Autónoma del País Vasco de uno en uno, sin redes y con artes de pesca tradicionales: caña (cebo vivo) y cacea o curricán. Estos métodos, además de mejorar la calidad del pescado, garantizan

En total, Kalitatea ha contratado a 26 personas para trabajar como etiquetadores de Bonito y Atún en los puertos de Getaria, Hondarribia, Pasajes, Donostia, Bermeo, Lekeitio y Ondarroa. Estas personas se encargarán de poner el identificativo a las piezas de pescado siguiendo los criterios de calidad establecidos en el reglamento del producto.

Como en campañas anteriores, el distintivo de calidad o identificativo se colocará en la cola y será un precinto blanco de seguridad inviolable con el símbolo de Eusko Label y con otros datos como, por ejemplo, un número de control único.

Mediante este número de control y a través de la web **www.euskolabel.net** se podrá conocer el nombre del barco que ha capturado el ejemplar, la especie, el puerto y fecha de descarga, la cofradía, la zona y la modalidad de captura.

Características del Bonito del Norte y del Atún con Eusko Label

El Bonito del Norte y el Atún Rojo con Eusko Label son pescados de alta calidad capturados por barcos de la Comunidad Autónoma del País Vasco de uno en uno, sin redes y con artes de pesca tradicionales: caña (cebo vivo) y cacea o curricán. Estos métodos, además de mejorar la calidad del pescado, garantizan la sostenibilidad de los caladeros y el mantenimiento de los recursos marinos.

Hermanamiento del Bonito con el vino de Rioja Alavesa

Dentro de los actos de la XVII Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa, el 5 de septiembre va a tener lugar en Laguardia el hermanamiento entre el Bonito del Norte con Eusko Label con el vino de Rioja Alavesa. Aprovechando la ocasión se ofrecerán más de 1.000 pintxos de Bonito del Norte a la parrilla.

Por otro lado, el 12 de septiembre y dentro del programa del día de la vendimia se ofrecerán en Laguardia más de 3.000 raciones de marmitako.

Degustaciones de Bonito y Atún con Eusko Label en las regatas de la Liga ACT

Este año la Fundación Kalitatea y la Liga ACT de traineras han vuelto a firmar un convenio con el objeto de articular la colaboración entre las dos entidades y definir el desarrollo de las acciones de difusión y promoción del distintivo Eusko Label en el marco de las regatas de remo que se celebran en la temporada estival de 2010.

Como consecuencia de este acuerdo se ofrecerán degustaciones de Bonito y Atún con Eusko Label; en todas y cada una de las 18 regatas de remo de la Liga San Miguel, así como las 8 regatas de remo de la Liga Femenina Euskotren que se celebren durante la temporada estival de 2010 y en las que se suministrarán una media de 1.000 pintxos en cada degustación.

Las degustaciones se llevarán a cabo en lugares estratégicos y preferentes, y la zona de la degustación estará correctamente señalizada con la imagen de Eusko Label.

Izena	Lekua	Data	Ordua
XXVIII Bandeira Concello de Moaña	Moaña	2010-07-17	18:00
Bandeira Afamo	Moaña	2010-07-18	12:00
Bandera Iberdrola	Pasai Donibane	2010-07-24	17:30
Kofradiaren XVI. Ikurriña	Pasai San Pedro	2010-07-25	12:00
Getxoko Estropaden XXXII. Ikurriña	Getxo	2010-07-31	19:00
Zumaiako XXV. Ikurriña	Zumaia	2010-08-01	12:00
Zarauzko XXXIII. Estropadak 1J	Zarautz	2010-08-14	18:00
Zarauzko XXXIII. Estropadak 2J	Zarautz	2010-08-15	12:00
XIII Bandera Real Astillero de Guarnizo - Trofeo HP	El Astillero	2010-08-21	17:00
Hondarribiko XXIII. Ikurriña - GP Mapfre	Hondarribia	2010-08-22	12:00
XX. Orioko Estropadak - XIII. Inmb. Orio Ikurriña	Orio	2010-08-28	16:30
XII Bandera Flaviobriga	Castro Urdiales	2010-08-29	12:00
Play Off Ascenso ACT 1J	Bermeo	2010-09-18	16:30
Bermeo Hiriko XXVIII. Ikurriña	Bermeo	2010-09-18	17:00
Play Off Ascenso ACT 2J	Portugalete	2010-09-19	12:00
XXXVI Bandera El Corte Inglés	Portugalete	2010-09-19	12:30