

sukaldaritza eta euskal produktuak **elkarrizketa**

GERMAN MURUMENDIARAZ **Kalitatea fundazioko zuzendaria**

«Erosleen konfiantza ez galtzea da gure erronka»

Baserriko betiko produktuak kontrolatzen eta merkaturatzen dihardu Kalitatea fundazioak

Abadiñoko Muntzaratz dorretxe dotorea du Kalitatea fundazioak egoitzatza. Hainbeste mendetako euskal historiaren lekuko diren hormen barrutik hemengo produktuak sustatzen dihardute German Mundumendiarezek eta bere taldeak 2001. urteko apirilaren 20tik.

Noiz sortu zen Kalitatea fundazioa, zein testuingurutan eta zein helbururekin? Hori erantzun ahal izateko denboran atzera egin beharra dago: Europako Batasunean sartu ginen urtera. Ordura arte, merkatu babestua zen Euskal Herrikoa. Produktu gehienak zuzenean saltzen ziren, edo herrietako eta eskualdeetako azoketan. Denda tradizionalak ere bazeuden, eta supermerkatuak jaio berriak ziren.

Europako kontuarekin mugasarik gabeko merkatu batean sartu ginen. Hala, elikagai ugari hasi zen sartzen. Salmenta sarea ere aldatu egin zen: merkataritza gune handien etorrera... Horrek guztiak erosketa ohituraren eragin zuen, eta konturatu orduko, hemengo produktua saldu ezinik geratu ziren ekoizleak. 1988-89 inguruan hasi ziren ondorioak nabaritzen. Hori zela eta, zerbait egin beharra zegoen.

Nori bururatu zitzaion Fun-

dazioa sortzea? Kezka guztionan zen: ekoizleena eta Eusko Jaurlaritzarena. Arazoari aurre egiteko, lehenbizi erosleak produktua identifikatu ahal izateko marka bat sortu behar zen. Kauteratu zen ikur modura, eta Nestor Bazterretxeak diseinatu zuen. Horren atzetik etorri zen izendapena erabili ahal izateko araudia zehaztea. Hori guztia Administrazioaren lana izan zen.

Marka horren jarraipena egiteko, Kontseilu Erregulatzailea sortu zen. Hori ekoizleek, sukaldariek eta kontsumitzaile elkarrekin, Foru Aldundiko, Eusko Jaurlaritzako eta sindikatuak ordezkariek osatzen zuten. Ekinak aurrera egiteko arazoak zirela eta, elkarrekin dinamikoago baten beharra nabaria zen. Horrela, Administrazioak bultzatuta, 1992an lau teknikarik osatutako taldeak ordezkatu zuen aurrekoa.

Organo hori Administrazioaren menpe zegoenez, pisutsua zen hura kudeatzea. Egokiena kontu hori entitate pribatu baten eskutik egotea zela pentsatu zen. Horrela sortu zen irabazi asmoirik ez duen fundazioa. Hala ere, diruaren %70 Administrazioetik dator, %10 Bruselatik, eta gainontzekoa ekoizleek ordaintzen dute, kuota moduan.

Zein baldintza bete behar dituzte ekoizleek euren pro-



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

duktuak kalitatezkoak izan daitezen? Hemengoa izatea ez da nahikoa. Kontsumitzaileak hori baino gehiago eskatzen du. Horretaz gain, beraz, kalitate handikoa izan behar du produk-

tuak, desberdindu egingo dena. Ezaugarri horiek guztiak neurgarriak egin ditugu, ezarritako araudi baten arabera.

Bestalde, bideratzeko modukoa izan behar du labelpean

merkaturatzen denak; hots, erosleen patzikatara egokirua.

Zein da produktu berriek etiketatxo eramateko ematen diren pausoak? Ekoizlea da

AROA
Ardo Eko...logiko!

ZURUKOAIN · DEIERRI · 31292 NAFARROA · 948 555394

Mundua Vini Alemania
Radio Turismo Madrid
Primer Premio Ecovino
Diputación de Córdoba

ASADOR INDUSTRIAL

Aparkalekua
50 metrotara

BEREZITASUNA HARAGI ETA ARRAINETAN

García Ribero maisua, 7 • 94 441 71 76 • 48011 BILBO

fundaziora jotzen duena, edo alderantziz? ● Era guztietako adibideak daude. Batzuetan sektoretik dator eskaera, bestetan Administrazioetik, eta, zenbait kasutan, barruan proposatu dugu. Aukera askorekin topo egitean, Administrazioak du azken hitza.

Zenbait ekoizle txiki eskatutako gutxieneko produktzioaren inguruan kritikak sortu dira. Nola erantzuten diozue horri? ● Kritikarik handiena ezjakintasunarena da.

Horregatik, informatzeko ahalegin handia egiten ari gara. Dauden komunikabideak erabiltzen ditugu: telebista, irratia, egunkariak, eskualdeetako asteakariak eta abar. Kontsumitzaile elkarteekin harremana dugu, eta horientzako bisitak ere antolatzen ditugu. Gehienbat hirietan bizi den jendearentzat da proiektu hori, lehen sektorearekin harreman txikia dutenentzat.

Askotan kezak informazio faltak sortzen ditu. Jendeak gauzak erraz egin nahi ditu, baina emaitza handiak ematen dituztenak. Horrelakorik ez da mundu honean posible.

Zer eskaintzen dio Kalitatea fundazioak ekoizleari? ● Lehenbizi, euren produktua ezagutaraztea. Horrekin batera, merkaturako gailuntzekoen aldean desberdintzea.

Era berean, ekoizleari egiten duenaren kalitatea etengabe hobetzeko eskatzen zaio, eta emaitzak eurenentzat dira onura.

Eta kontsumitzaileei? ● Hemengo izateaz gain, kalitate handikoa den produktua. Gaur kalitatea ez da elikagailaren zaporearen eta zentzumenen bidez jasotzen diren ezaugarrien arabera soilik neurtzen. Egun kalitatea beste balio batzuekin hornitu behar da: aurkezpen egokia (enbasatua egotea), guztiek ulertzeko moduko informazioa, ekoizpen prozesuan ingurumena errespetatu den eta animalien ongizatea zaindu den bermea, baita etika ere. Azken horrek esan nahi du erosleek ordaintzen dutena ekoizleen inbertsioaren arabera dela.

Horretaz gain, marka honek iruzurrik ez dagoela ziurtatzen du: produktua hemengo dela eta jarraitpena izan dela.

Zer moduzko harrera izan dute produktu labeldunek?

● Merkaturako oso erantzun ona ematen ari da. Zenbait likertaren arabera, %93k ezagutzen dute K marka. Horietatik hiru laurdunek, gainera, labela daramaten produktuak erosten dituzte.

Lortu dugu, beraz, erosleen konfiantza. Gure erronkarik handiena, orain, konfiantza hori ez galtzea da.

kalitatea bermatzen duten izendapenak Lau izendapen

Eusko label: Kzeinua daramate eta EAEn ekoizti, eraldatu edota landutako nekazaritzako elikagaiak dira, euren kalitateagatik, berezitasunagatik edo bixitasunagatik ohiko neurria gainditzen dutenak.

Babestutako jatorri izena:

Gune geografiko baten izena hartzen dute produktu batzuek. Horrek jatorriari eta ingurumenaren ezaugarrien ondorio den kalitateari egiten die erreferentzia.

Idiazabal gazta
Arabako Erriaxako ardoa
Getariako txakolina

Bizkaiko txakolina
Arabako txakolina

Euskal baserri: Marka honek bermatzen ditu Euskal Herriko fruta eta barazkiak, baserriaren arretu eta ardura handienez hazitakoak eta heldutasun une egokienean bilduak.

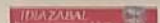
Nekazaritzako Elikagai Ekologikoak: Lurraren emankortasuna zaindu eta bioaniztasuna bultzatzen duen nekazaritzaren emaitza diren elikagaiak daude izendapen honen atzean. Konposizioa orekatua dute, eta ez dituzte manipulatu genetikoak.

Kalitatearen Ezaugarriak dituzten Euskal Herriko Janari eta Edariak

BIKAINAK beren kalitateagatik



PAREGABEAK beren jatorriagatik



ARTISAUAK beren Laborantzazainduagatik



OSASUNGARRIAK beren balio ekologikoagatik



...beren kalitate eta jatorriak LOTZEN ditu

