

sustrai

106

memoria
2016ko
txostena



Ez da medikua,
baina gure osasuna
zaintzen du.

No es médico,
pero cuida de
nuestra salud.



Ez da ingeniaria,
baina gure paisaia
zaintzen du.

No es ingeniera
pero cuida de
nuestro paisaje.



Ez da irakaslea,
baina gure kultura
zaintzen du.

No es profesor
pero cuida de
nuestra cultura.



Hori da geurea Es lo nuestro

Horrelakoak dira gure ekoizleak

Profesional handiak, guretzat elikagai osasungarri,
samur eta naturalak ekoizteaz gain, gure osasuna,
paisaia eta kultura zaintzen dutenak.

Horregatik, elikagai hauek kontsumitzea
ona da denontzat.

Son nuestros productores.

Grandes profesionales que además de producir
para nosotros alimentos sanos, sabrosos y naturales,
cuidan de nuestra salud, paisaje y cultura.

Por eso, consumir estos alimentos
es bueno para todos.

Goi mailako kalitatea eta jatorri deitura duten elikagaiak



Go-maitako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior



Regulador
Bizkaiko Txakolina
Denominación
de Origen

ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ALAVA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Gelariako Txakolina
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

INDIA ALAVESA

Alimentos de calidad superior y
denominación de origen

hazi
LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

Directora

Nerea Haig · sustrai@ej-gv.es

Consejo de Redacción

Nerea Haig
Anuska Ezkurra
Belén Alonso
Larraitz Gezala
Angel Rocha

Colaboran en este número

Alejandro Cantero
M.ª Elena Potes
Laura González
R. S.
A. R.
UPV/EHU
Hazi Kongsultoria
A. Cantero
Peli Manterola
Rogelio Pozo
Katilu

Fotografía

Mikel Arrazola
(Archivo 'Argazki' E.J.-G.V.)
argazki@ej-gv.es
Neiker-Tecnalia
Aztí-Tecnalia
Conrado Tejado
R. S.
UPV/EHU
Laura González
Nerea Haig
Colectivo Nirea

Colaboraciones gráficas y humor

Iñaki Cerrajería

Traducciones

IZO, Itzutzaille Zerbitzu Ofiziala

Edita

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen
Zerbitzu Nagusia / Servicio Central
de Publicaciones del Gobierno Vasco
Donostia-San Sebastián 1
01010 Vitoria-Gasteiz

Diseño y maquetación

enza © · enza.ed@gmail.com

Impresión

Gráficas Irudi S.L.

Depósito Legal

VI-313-1985
ISSN 0123-33-0X

Suscripciones gratuitas

Revista Sustrai · sustrai@ej-gv.es
Departamento de Desarrollo
Económico e Infraestructuras
c/ Donostia-San Sebastián 1
01010 Vitoria-Gasteiz
www.euskadi.net/sustrai

Fotos de portada y contraportada

M. Arrazola · argazki@ej-gv.es

Publicación gratuita. Prohibida su venta. Sustrai no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores. Sólo se permite la reproducción de los artículos y fotografías citando la fuente y el autor, y siempre que éste haya dado su consentimiento.

Impreso en papel libre de cloro

Kloro gabeko paperean inprimatuta

Nekazaritzako elikagaien katearen garrantzi estrategikoa

La importancia estratégica de la cadena agroalimentaria

Legegintzaldi honetan, Eusko Jaurlaritzak garrantzi handia eman dio nekazaritzako elikagaien balio-kate osoari, bai eta hura garatzeko behar diren berrikuntzako eta ikerkuntzako jardueri ere, eta Sustrairen ale honek horren guztiaren isla fidela dakarkigu. Kontuan hartu behar da elikagaien sektoreak EAEko Barne Produktu Gordinaren %10 baino gehiago sortzen duela, eta, horrenbestez, Euskadiren etorkizuneko garapenerako potentzial handia daukala. Bada, elikagaien sektorea dugu Espezializazio Adimentsuko RIS 3 Estrategiak –zeinean Euskadi murgilduta baitago– merkatuan aukerak topatzeko garatzen duen gunetariko bat. “Euskadiko Behi Okelaren Ekoizpena eta Komertzializazioa Bultzatzeko Estrategia” aurkeztu zuen Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegiturak sailburu Arantxa Tapiak. Exekutibo autonomoak, foru aldundiek, sektoreko erakundeek, sindikatuak eta ekoizleek beraiek elkarrekin eta estuki egindako lanaren ondorioa da plana, eta bere helburua da sektore honetako balio kate osoa berpiztea eta indartzea; izan ere, sektore estrategikoa jotzen da, bai baserri munduaren iraupenean duen zereginagatik bai Euskadiko ekonomiari oro har egiten dion ekarpenagatik.

Este número de Sustrai es un fiel reflejo de la importancia que, a lo largo de esta legislatura, el Gobierno Vasco ha concedido a toda la cadena de valor del sector agroalimentario y a las actividades de innovación e investigación que le doten del desarrollo necesario. No en vano hay que tener en cuenta que el sector de la alimentación genera hoy más del 10% del PIB vasco, por lo que representa, un gran potencial de desarrollo futuro de Euskadi. El de la alimentación es, de hecho, uno de los nichos de oportunidades que desarrolla la Estrategia RIS 3 de Especialización Inteligente en la que está inmerso Euskadi.

En este marco, la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, presentó la “Estrategia para el Impulso de la Producción y la Comercialización de Carne de Vacuno de Euskadi”. Un plan, fruto del estrecho trabajo de colaboración entre el ejecutivo autónomo, diputaciones forales, organizaciones sectoriales, sindicatos y los propios productores, que tiene como objetivo revitalizar y reforzar toda la cadena de valor de este sector, considerado estratégico tanto por su papel en el sostenimiento del mundo rural como por su aportación al conjunto de la economía del País Vasco.

sustrai

NEKAZARITZA ETA ARRANTZA ALDIZKARIA REVISTA AGROPESQUERA
Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco · Eusko Jaurlaritza Gobierno Vasco

106 memoria
2016ko
txostena



64



40

BERRIAK NOTICIAS

- 4 Eusko Jaurlaritzak estrategia anbiziotsua aurkeztu zuen behi okelaren ekoizpenerako eta komertzializazioarako
testua N. H.
- 8 Gobernuak lau milioiren kredituak jarri ditu abian abeltzaintza sektoreko inbertsioak finantzatzeko
testua R. S.
- 16 La participación social y política, eje del Día Internacional de las Mujeres Rurales en Euskadi
texto N. H. / CMR
- 18 Premios Nardiz 2016
texto N. H.
- 26 Landa Garapenerako Eskualde Programak, lehen sektore lehiakorra eta landa ingurune bizia sustatzeko tresnak
testua N. H.
- 29 Euskadi Vin Aquitaine proiektua
testua A. R.
- 32 Euskadiko basogintza-egurra sektoreak 18.000 lanpostu sortu, Euskadiko BPG-ren %1,53 ekarri, eta 1.010 milioi euroko
testua A. E.
- 35 Segunda sesión del Comité de Seguimiento del PDR Euskadi 2015-2020 (Programa OSOA)
texto N. H.
- 36 Becas para jóvenes investigadores en el sector agroalimentario y forestal
texto R. S.
- 39 KOMIKIA CÓMIC
Iñaki Cerrajería

18





44



54



18



8



40



50

IKERKETAK INVESTIGACIÓN

- 40 Proyecto Life+ Ordunte Sostenible: medio camino recorrido
texto H. F.
- 44 Neiker nazioarteko erreferenteetakoa de pinua enbriogenesi somatikoaren bidez hedatzen
testua N. T.
- 47 Basoko faunaren gaixotasunak eta etxeko espezieetara egon daitekeen transmisioa aztertzen ari da
testua N. T.
- 49 Proyecto UHPH4FOOD
texto A. T.

BASOGINTZA FORESTAL

- 50 Reflexiones sobre el uso de la madera vasca
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

IBILBIDEAK RECORRIDOS

- 54 Entre pinos y encinas por Sopena, valle de Karrantza
texto Alejandro Cantero, Hazi Fundazioa

59 LIBURUAK LIBROS

60 ORNODUNAK VERTEBRADOS

62 AGENDA AGENDA

64 ERREZETA RECETA

Eusko Jaurlaritzak estrategia ambiziotsua aurkeztu zuen behi okelaren ekoizpenerako eta komertzializaziorako

testua N. Haig · argazkia A. E.



BASQUE LABEL HARATEGIAK
100%
CON NUESTROS BASERRITARAS

“Euskadiko Behi Okelaren Ekoizpena eta Komertzializazioa Bultzatzeko Estrategia” aurkeztu zuen Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegiturako sailburu Arantxa Tapiak. Exekutibo autonomoak, foru aldundiek, sektoreko erakundeek, sindikatuak eta ekoizleek beraiek elkarrekin eta estuki egindako lanaren ondorioa da plana, eta bere helburua da sektore honetako balio kate osoa berpiztea eta indartzea; izan ere, sektore estrategikoa jotzen da, bai baserri munduaren iraupenean duen zereginagatik bai Euskadiko ekonomiari oro har egiten dion ekarpenagatik. Ekimena sektorearen eta instituzioen babes sendoarekin eman da jakitera; besteak beste, ENBAk, EHNEk, UAGAk, Harakai-Urkaikok, Gitxegik eta 3 foru aldundiek eta Eusko Jaurlaritzak babestu dute ekintza.

Euskadiko lehen sektorearen lehiakortasuna areagotzeko eta, horrekin batera, elikagai industria sendoa eta komertzializazio iraunkorra izatea lortzeko asmoarekin Eusko Jaurlaritzak politika jakin bat gartzan ari da legegintzaldi honetan, eta politika horren baitan kokatzen da ekimena.

Sektorearen diagnostikoa

Kontuan hartuta nekazaritzako elikagaien sektoreak askotariko funtzioak dituela (EAEko lurraldearen %85en kudeaketa, ingurumenaren eta paisaiaren zaintzan kultur ondarea, etab.), esango genuke Euskadirako estrategikoa dela eta euskal baserri ingurunearen funtsa ere bai. Ustiatzearen batez besteko tamaina, baita ustiatzeak oso handiak ez direnean ere, funtsezkoa da landa ingurunearen iraunkortasunerako.

Horrez gain, aintzat hartu behar da bi urtetik hona tokiko produktua lehenetsutako estrategiaren lekua hartzen ari dela banaketa kanal guztien bereizgarri gisa. Fenomeno hori hainbat gauzek eragin dute, tartean gizartea gero eta sentibilizatuagoa dagoela oro har tokiko

produktuarekin, ekonomiaren eta ingurumenaren aldetik iraunkorra baita.

Zehazki, behi okelaren sektoreak egunduen egoerari dagokionez, hainbat datu garrantzitsu nabarmendu daitezke:

- Okelaren kontsumoa egonkorra da edo jaisten ari da.
- Kontsumitzaileak positiboki baloratzen du behi okela bertakoa izatea, eta horregatik ordaintzeko prest dago.
- Tokiko produkzioa ez da nahiko eskarari erantzuteko.
- Defizit estrukturala dago, behi gutxi daudelako eta, era berean, dauden behiek gutxi produzitzen dutelako.
- Behien salmenta prezioak ez du ez gora ez behera egiten, eta marjina, diru laguntze aurretik, negatiboa da.
- Tokiko okela batez ere Harategietan saltzen da, eta establezimendu horiek doikuntzak egiten ari dira une honetan.
- Supermerkatu eta hipermerkatuen bitartez saltzeko aukera mugatua da.
- Kontsumitzaileek ordaintzen dituzten prezioekin marjina garrantzitsuak lortu daitezke bai supermerkatuen eta hipermerkatuen segmentuan bai Harategietan.

El Gobierno Vasco presentó en Bruselas “Regal”, la red de regiones líderes en materia agroalimentaria

texto N. Haig

El Gobierno Vasco presentó en Bruselas ante las autoridades comunitarias la red de regiones líderes en materia agroalimentaria REGAL, una iniciativa europea transfronteriza promovida por Euskadi y Lombardía, a la que de momento también se han sumado Navarra y Liguria y por la que han mostrado interés otras muchas, tales como Alto Adigio/Sud Tirol, Gales, Val d’Aosta, Flandes o Baden-Württemberg. La delegación vasca estuvo encabezada por el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Políticas Alimentarias Bittor Oroz, acompañado por el Director de Industrias Alimentarias, Peli Manterola.

El acto contó con la participación de los representantes institucionales de Navarra (Isabel Elizalde, Consejera de Agricultura y Desarrollo Rural), Liguria (Stefano Mai, Consejero de Agricultura y Desarrollo Rural) y Lombardía (Gianni Fava, Consejero de Agricultura) quienes, junto a Oroz, presentaron las características propias de cada región y realizaron una defensa conjunta de las ventajas que ofrece la red REGAL. Posteriormente, intervinieron altos representantes comunitarios, tales como Herbert Dorfmann, de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, Raffaella Cattaneo, del Comité de las Regiones, Elena Panichi, de la DG AGRI (Unidad Agricultura Ecológica de la Comisión Europea) y Carlo Corazza (de la DG GROWTH de la Comisión Europea).

Origen de REGAL

El origen de la red de regiones implicadas con la gastronomía y la alimentación REGAL se sitúa en el acuerdo de colaboración suscrito por la Consejera de

Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, y el consejero de Agricultura de Lombardía, Gianni Fava en el marco de la Exposición Internacional “Alimentar el Planeta, energía para la vida” que se celebró en Milán en el mes de octubre de 2015 y en la que Euskadi participó como región invitada con la promoción de la oferta de la gastronomía vasca a través de diversos actos.

Mediante este acuerdo los gobiernos de Euskadi y Lombardía se comprometieron a impulsar proyectos para intercambiar experiencias y conocimiento en el ámbito rural, agrario y alimentario con la intención de desarrollar iniciativas comunes en este campo. “Ambos gobiernos- afirmaron- comparten el interés común de hacer avanzar el sector agrícola y pesquero en términos de competitividad, promoviendo la capacidad productiva en la cadena agroalimentaria y abordando la transformación dirigida a nuevas estrategias de comercialización”.

Ámbitos de colaboración

- Calidad y origen de los productos agroalimentarios locales, mediante la potenciación de los circuitos cortos de comercialización.
- Intercambio de conocimientos e innovación.
- Creación de un grupo de regiones líderes en innovación en ámbito rural, agrícola y agroalimentario en el ámbito europeo.
- Intercambio de buenas prácticas y proyectos de educación alimentaria que tienen como objetivo promover las tradiciones gastronómicas.
- Intercambio de buenas prácticas y proyectos de promoción de circuito corto: “Farmer markets”, venta directa, etc.

Milioni bat euroren laguntzak akuikultura iraunkorra bultzatzeko

Eusko Jaurlaritzak onarpena eman dio Euskal Autonomia Erkidegoko akuikulturaren sektoreari 2016an emango zaizkion milioi bat euroren laguntzak iragartzeko Ekomiaren Garapen eta Azpiegituretako sailburuak emandako Aginduari.

Eusko Jaurlaritza arrantza eta akuikulturaren sektore iraunkorra balioesten eta modernizatzen jarraitzeko garatzen ari den politika erabakigarriaren zati bat dira laguntza hauek, eta hauei zuzenduta daude: pertsona fisikoei eta juridikoei, jada existitzen diren akuikulturako enpresak edo enpresa berriak, akuikulturako ekoizleen erakundeak edo erakunde horien elkarteak, aitortutako erakunde zientifiko edo tekniko publikoak edo pribatuak, baldin eta diruz lagungarritzat jotzen diren inbertsioak eta gastuak kontratatu, finantzatu edo egin badituzte.

Proposatutako laguntzak

Hauek dira akuikultura iraunkorraren eremuan diruz lagunduko diren laguntza lerroak:

- Berrikuntza
- Ekoizpenaren dibertsifikazioa, zentron hobekuntza eta modernizazioa, produktuen kalitatearen hobekuntza, eta urmaelen edo lakuen berreskurapena.
- Baliabideen efizientzia, uraren erabilera eta produktu kimikoen erabileraren murrizketa, birzirkulazio sistematikak
- Efizientzia energetikoaren eta energia berriztagarriaren hazkundera
- Kudeaketa, ordezkapena eta aholkularitza zerbitzuak akuikulturako ustiatagietarako.
- Giza kapitalaren eta sareko lanaren sustapena.
- Akuikulturako ekoizpen guneen ahalmena handitzea.
- Akuikultura iraunkorrean diharduten enpresa berrien sustapena.
- Animalien osasunerako eta ongizaterako neurriak.



La primera carnicería de la marca Basque Label abre sus puertas en Tolosa

texto y fotografía A. R.

Se ha inaugurado en la localidad guipuzcoana de Tolosa la primera carnicería Basque Label Harategiak, una marca bajo la que, a partir de ahora y de forma progresiva, se agruparán los establecimientos que comercializan carne de calidad de vacuno nacido, criado y sacrificado en el País Vasco. Un primer paso dentro de la "Estrategia para el Impulso de la producción y Comercialización de Carne de vacuno producida en Euskadi", iniciativa enmarcada en la política que viene desarrollando el Gobierno vasco para avanzar en la competitividad del sector primario y vincular los diferentes eslabones de la cadena de valor.

Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, fue el encargado de proceder a la inauguración del renovado establecimiento, al que se irán sumando durante los dos próximos años el resto de las carnicerías tradicionales que utilizarán una línea de diseño similar e identificable por los consumidores a través de la marca Basque Label Harategiak. "Con esta inauguración iniciamos un

camino que debe concluir con el avance competitivo de todo el sector primario vasco, vinculado a una industria alimentaria fuerte y una comercialización sostenible"- señaló Bittor Oroz, que hizo también referencia al amplio respaldo recibido desde todos los ámbitos a la "estrategia para el Impulso de la Producción y Comercialización de Carne de Vacuno producida en Euskadi". "Gobierno, diputaciones, sindicatos, productores, comercializadores... Todos tenemos claro que hay que apostar por la renovación y por la revitalización de este sector estratégico, por nuestros productos locales, por la calidad, por la venta de proximidad", añadió el viceconsejero.

Al acto de inauguración acudieron además, el director de HAZI, Asier Arrese, carniceros y agentes que han participado en el proceso de reflexión y el cocinero Andoni Luis Aduriz (Mugaritz Jatetxea). Entre otras cuestiones, este proyecto quiere aportar valor a las carnicerías que venden carne de Euskadi a través de la nueva marca de carnicería tradicional. El proceso de renovación de las carnicerías ha comenzado en la Carnicería Muñagorri, pero se espera que en breve se

abran otros 5 establecimientos piloto en Gipuzkoa, Álava y Bizkaia. En total, para finales de año habrá 20 carnicerías con la nueva imagen, y durante 2017 se continuará con el resto de establecimientos adheridos al proyecto.

Con esta nueva marca se quiere hacer una evolución en la imagen y el concepto de las carnicerías tradicionales para poner en valor su compromiso con los baserritarras y por los productos de calidad del País Vasco.

El objetivo es ampliar el número de carnicerías comprometidas con el sector primario y con el proyecto institucional de Euskal Okela, y los que se sumen al proyecto asumirán un compromiso con la carne producida en Euskadi. Es decir, toda la carne de vacuno (canales y despieces) deberá provenir de mataderos vascos y haber sido criada por baserritarras de Araba, Bizkaia o Gipuzkoa.

A su vez, se está trabajando en la elaboración de un manual para mejorar la experiencia de compra por parte de los consumidores en Basque Label Harategiak y, de esta manera, conseguir aumentar la frecuencia de compra de los consumidores habituales y atraer a nuevos.



Euskal gaztak maila gorenean Euskadi-Basque Country International Cheese Festival-ean

testua R. S. · argazkiak A. G. / M.A.

Oso arrakastatsua izan da euskal gaztentzat pasa den azaroan Donostian izandako Euskadi-Basque Country International Cheese Festivala. Aurreikuspen guztiak bete ziren eta, guztira, 105 gaztak (Artzai Gazta, Idiazabal Jatorri Deitura eta Idiazabal Jatorri Deiturako Artzai Gazta) Super Gold dominak lortu zituzten, urrezkoak, zilarrak eta brontzekoak, World Cheese Awards sarietan. Baztarrika (Gipuzkoa) eta Santamañe (Bizkaia) Super Gold kategorian sartu ziren.

Festivalaren inaugurazioan parte hartu zutenak hauek izan ziren: Isabel Elizalde, Nafarroako Gobernu Landa Garapen, Ingurumen eta Toki Administrazio sailburua; Bittor Oroz, Nekazaritzako, Arrantzako eta Elikagai Politikako sailburordea; Markel Olano, Gipuzkoako diputatu nagusia; Eneko Goia, Donostiako alkatea; Luisa Villegas, Festivalaren

zuzendari eta Artzai Gaztako koordinatzailea; Pablo Bastera, Artzai Gaztako presidentea eta Jose Mari Ustarroz, Idiazabal Jatorri Deiturako presidentea. Ekitaldi nagusia World Cheese Awards sariak izan ziren, munduan egiten den nazioarteko gazta-lehiaketarik handiena. Aurtengo edizioan, 3.061 gazta etorri dira bost kontinenteetatik, inoiz izan den parte-hartze handiena, planetako bazter guztietako 266 ahosabai eta sudur onenetakoek epaituak izateko. Epaimahaia gaztaren munduko artisauek, teknikariek, erosleek, saltzaileek eta elikagai-preskriptoreek osatzen zuten. Aldez aurreko aukeraketa egin ondoren, epaimahai gorenak 16 finalisten artean erabaki behar izan zuten, zuzenean, jendearen aurrean, World Champion Cheese gazta aukeratzeko.

Edizio honetan, garailea Norvegiako Kraftkar gazta izan zen, zeinak "Champions of the Champions" saria

ere irabazi baitzuen, World Cheese Awards lehiaketa 1988 urtetik hona irabazi duten gaztarik onenekin lehiatuta. Agour euskal gaztandegiak merezimen handiko bigarren saria lortu zuen. Donostia Saria Kantabriako Rey Silos gaztandegiarentzat izan zen.

Sari-banaketan honako hauek aritu ziren: Iñigo Urkullu, Eusko Jaurlaritzako lehendakaria; Arantxa Tapia, Ekonomiaren Garapen eta Azpiegiturako sailburua; Markel Olano, Gipuzkoako diputatu nagusia; Eneko Goia, Donostiako alkatea eta John Farrand, World Cheese Awards eta The Guild of Fine Food erakundeetako zuzendari nagusia.

Sariak banatu ostean, Artzai Gazta Nazioarteko Artzaintzaren Lehen Topaketa inauguratu zen, eta gaztaren mundua eta kalitatezko euskal produktuak bertaraturakoen esku jarri ziren, Kurtsala ekoizleen, artisaunen, sektoreko profesionalen eta gazta-zaleen bilgune bihurtuta.



Gobernuak lau milioiren kredituak jarri ditu abian abeltzaintza sektoreko inbertsioak finantzatzeko

testua eta argazkia R. S.

Gobernu Kontseiluak SENDOTU ABERE programa arautzeko agindua onartu du; agindua Ekonomiaren Garapen eta Azpiegituretako sailburuak eman du, eta bere helburua da abeltzaintza jardueretan egiten diren proiektuak finantzatzea, guztira 4.000.000 euroren maileguak emanez.

Horretarako, onartu du, halaber, exekutibo autonomoak, Finantzen Euskal Erakundeak eta hainbat finantza erakundek hitzarmen bat izenpetzea, 640.000 euroren berme funtsa bat eratzeke, gerta daitezkeen hutsegiteak estaltzeko. Izenpetutako hitzarmenaren bitartez, Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasuneko Sailak hitz ematen du egon daitezkeen hutsegiteak estaltzeko erabiliko den Berme Funts hori eratzeke beharrezkoak diren ekarpenak egingo dituela, bai eta laguntza programa ezarri eta abeltzaintza

sektorean zirkulatuazalea finantzatzen laguntzeko programaren baitan dagokion deialdia egingo duela ere. Finantzen Euskal Erakundeak eta kreditu erakundeek, berriz, hitz ematen dute 2016an eta 2017an dagozkion maileguak emango dituztela.

Aurreikusitako jarduerak

SENDOTU programa orokorraren baitan, 2016rako eta 2017rako laguntza hauekin maileguak emango zaizkie abereak erosi eta gizentzeko likidezia premiak edo kapital zirkulatuazalea finantzatzeko eskaerak egiten dituztenei, eta pertsona fisikoei edo abeltzaintza sektorean enpresa txiki eta ertainen izaera duten pertsona juridikoei zuzenduta egongo dira.

SENDOTU ABERE Programan orain abian jartzen diren laguntzek Europar Batasunaren Funtzionamenduari buruzko Tratatuaren 107 eta 108 artikulua neka-

zaritzako sektoreko minimien laguntzei aplikatzeko moduaren gainean EBk emandako Erregelamenduan xedatutakoari heltzen diote, han arautzen baitira diru laguntzak, interes tasaren hobaria, maileguak eta bermeak.

Eskatuazaleak pertsona fisikoak edo juridikoak izan daitezke, betiere enpresa txiki eta ertainen izaera badute. Baldintzetako bat da gutxienez guztirako gastuen %20 inbertsio pribatuarekin estali beharko dela. Eta horrez gain, Foru Ogasunekin dituen zerga betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekin dituen betebeharrak egunean eduki beharko dituzte, ez dira krisian dagoen enpresa bat izango, eta ez dira inolako espediente zigortzailearen menpe egongo. Eskatuazaleek proiektu berbererako beste laguntza publikoren bat eskatu eta eskuratu badute, jakinarazi beharko dute.

Siete millones de euros para la modernización pesquera

texto N. Haig · fotografías M. A.

El Gobierno Vasco aprobó ayudas al sector pesquero y acuícola de la Comunidad Autónoma del País Vasco dotadas con 7 millones de euros y destinadas tanto a las personas físicas como a comunidades de bienes, organizaciones profesionales o cofradías de pescadores que realicen inversiones en la modernización del sector.



● Ayudas propuestas

Enmarcadas en la decidida política que el Gobierno Vasco está desarrollando para avanzar en la valorización y modernización de un sector pesquero y acuícola sostenible, las líneas de ayudas propuestas en esta Orden benefician en concreto a las actividades de:

- Pesca sostenible: innovación, asesoramiento, ayudas a jóvenes pescadores, valorización de residuos, salud y seguridad a bordo, protección de la biodiversidad, eficiencia energética, recogida de residuos, mejora de puertos y lugares de desembarque, etc..
- Planes y medidas de producción y comercialización.

Cerca de 9,5 millones de euros para la mejora de la calidad de vida y el desarrollo económico de las zonas rurales en 2016

texto N. Haig · fotografía M. A.

El consejo del Gobierno Vasco aprobó sendas órdenes del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras, por las que se regulaban, para el ejercicio 2016, las ayudas para la promoción y el desarrollo de las zonas rurales de la Comunidad Autónoma del País Vasco. La primera de ellas estaba destinada a las entidades municipales y sus sociedades y contó con un montante de siete millones de euros para fomentar la inclusión social y el desarrollo económico de estas zonas, promover la eficiencia de los recursos y facilitar una economía adaptable al cambio climático. La segunda estaba dotada con más de 2,4 millones, destinados a financiar actividades desarrolladas por personas físicas o jurídicas de cara a la diversificación de la actividad económica, el desarrollo empresarial y la creación de empleo.



----- Ayudas para Entidades Municipales -----

En concreto, los tipos de ayudas contemplados en esta orden estaban destinados a:

- Provisión de infraestructuras que contribuyan a mejorar la calidad de vida de la población rural.
 - Habilitación de suelo industrial y al acondicionamiento de locales.
 - Inversión en patrimonio cultural y natural ligado al turismo, así como proyectos de infraestructura recreativa y turística y de información para uso público.
 - Puesta en marcha de inversiones en energías renovables y en el ahorro energético.
- Podrán ser beneficiarias de estas ayudas las entidades locales, bien directamente o a través de sus organismos autónomos o sociedades públicas municipales, y los entes públicos supramunicipales.

Actuaciones subvencionables

La actuación subvencionable ha podido ser cualquier proyecto de inversión que contribuya a mejorar la calidad de vida de la población rural, tales como:

- Centros sociales, culturales, para la infancia, centros de día, bibliotecas, polivalentes, equipamientos deportivos, de ocio, etc.
- Prestación de servicios innovadores, por ejemplo, sistemas de transporte público ligados al envejecimiento activo.
- Recuperación de entornos habitados degradados y su adecuación urbanística de zonas rurales, tales como pavimentación, accesibilidad, ajardinamiento, alumbrado, mobiliario urbano.
- Infraestructuras básicas para el sistema de abastecimiento de agua y saneamiento, electrificación, gasificación.
- Habilitación de suelo industrial y acondicionamiento de locales para su uso mediante iniciativas empresariales: pequeños polígonos industriales y locales que acojan iniciativas empresariales.
- Patrimonio cultural y natural ligado al turismo, así como proyectos de infraestructura recreativa y turística y de información para uso público.

Recursos económicos

Los recursos económicos destinados a financiar las ayudas contempladas en esta Orden han procedido de los créditos establecidos al efecto en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV) para el ejercicio 2016 y ascienden a un total de 7.000.000 euros de los cuales 2.000.000 corresponden a crédito de pago para el ejercicio 2016 y 5.000.000 a crédito de compromiso para el ejercicio 2017.

Actuaciones	Fondos 2016	Fondos 2017	TOTALES
Mejora de la calidad de vida	1.470.000	3.430.000	4.900.000
Habilitación de suelo industrial y acondicionamiento de locales	210.000	490.000	700.000
Patrimonio - Turismo	210.000	490.000	700.000
Energías renovables y ahorro energético	210.000	490.000	700.000
TOTALES	2.100.000	4.900.000	7.000.000

Ayudas para Promotores privados

Las modalidades de inversión que han podido acogerse a estas ayudas son las destinadas a:

- Desarrollo de actividades no relacionadas con el sector agrario, pero que diversifiquen dicho sector,
- Constitución y desarrollo de microempresas, pequeñas y medianas empresas y proyectos desarrollados por personas físicas dadas de alta como autónomas
- Creación neta de empleo

Los recursos económicos destinados a financiar las ayudas contempladas han procedido de los créditos establecidos al efecto en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV) para el ejercicio 2016, y se ejecutarán en este ejercicio y el siguiente con la siguiente distribución:

Línea de ayudas	2016 (€)	2017 (€)	Total
Ayudas para la diversificación de la actividad económica y para la creación y desarrollo de empresas	737.500	1.247.500	1.985.000
Ayudas para la creación de empleo	212.500	212.500	425.000
Total	950.000	1.460.000	2.410.000

Costes subvencionables y beneficiarios

Han sido considerados costes subvencionables la construcción, adquisición o rehabilitación de bienes inmuebles, la compra y el arrendamiento financiero de maquinaria, mobiliario y equipos nuevos o de segunda mano, honorarios de arquitectos, ingenieros y asesores, adquisición y adaptación de vehículos, la adquisición o desarrollo de programas informáticos, el IVA no recuperable, así como los costes vinculados a la contratación.

Han podido resultar beneficiarias de las ayudas recogidas las agrupaciones de personas físicas o jurídicas privadas sin personalidad jurídica, las comunidades de bienes o cualquier tipo de unidad económica. Quedan excluidas de estas ayudas las entidades públicas y los entes públicos supramunicipales y tampoco se podrán conceder a empresas en crisis.

Actuaciones subvencionables

Las actuaciones subvencionables han podido ser para proyectos relacionados con:

- La actividad industrial: talleres, fábricas, plantas, locales e instalaciones para diversos fines, tales como la reparación de la maquinaria, la producción y/o elaboración de bienes y materiales no agrarios, plásticos, electricidad, energía, gas, vapor y calor, las empresas de suministro de agua, alcantarillado y eliminación de desperdicios, saneamiento y actividades similares; la producción de energías renovables y las actividades vinculadas.
- El turismo, el alojamiento rural y los agroturismos, la prestación de servicios de turismo, tiendas, restaurantes, la oferta local y la alimentación.
- La implantación y oferta de servicios, tanto técnicos (arquitectura, ingeniería, contabilidad, auditoría, limpieza...) como para para la población rural (catering, seguridad, jardinería...), sociales (cuidado de la salud, discapacitados, educación...), o los relacionados con actividades de ocio, recreativas y deportivas.
- El desarrollo de la artesanía y de las actividades artesanales.
- Desarrollo de TICs y comercio electrónico.
- La creación neta de empleo: contratación por cuenta ajena de personas en paro o creación de actividades independientes que incentiven la instalación de personas trabajadoras autónomas o la incorporación a empresas bajo un régimen jurídico de economía social.



Euskadi regula un plan que mejora el control oficial de la cadena agroalimentaria

texto N. H. · fotografías F. E.

El Gobierno Vasco aprobó el Plan de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2016-2020, que da cumplimiento a las exigencias normativas en seguridad y calidad de los alimentos y piensos, así como a las especiales necesidades de coordinación entre todas las autoridades del País Vasco implicadas en esta materia.

La puesta en marcha de este Plan está en línea con la Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria y ha supuesto un gran paso en la coordinación y cooperación entre administraciones para la integración de todos los controles oficiales que se realizan a lo largo de la cadena agroalimentaria, logrando así detectar lagunas y solapamientos, a la vez que optimizar los recursos disponibles para el control oficial.

Este plan es el fruto de trabajo conjunto realizado por el Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, los departamentos competentes en agricultura y ganadería de las Diputaciones Forales y la Fundación Elika. En su elaboración se ha seguido una metodología netamente participativa, mediante grupos de trabajo en los que han participado más de 40 personas.

El resultado es un documento sencillo y práctico, a pesar de la complejidad del tema, cuyo texto completo se puede consultar en:

<http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/plan-control-oficial-cadena-alimentaria/r50-7393/es/>

Adaptada a la realidad vasca

El Plan afecta a los sectores la agricultura, ganadería, pesca y alimentación, respetando el marco legal europeo y las bases que establece la Administración Central, pero adaptándose a la realidad de los sistemas de producción de alimentos del País Vasco y a las particulares estructuras de la administración autónoma.

En concreto, describe todos los controles oficiales llevados a cabo para verificar el cumplimiento de la legislación relacionada con la seguridad de los alimentos y piensos, la sanidad animal, la sanidad vegetal, el bienestar de los animales, la gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano, la calidad comercial y la calidad diferenciada de los alimentos y la agricultura ecológica.

Enfoque anticipatorio

Estos controles oficiales están dirigidos a detectar y eliminar los riesgos desde un enfoque anticipatorio, por lo que se planifican de manera exhaustiva en base a un análisis que deja poco lugar a la improvisación. Además, se deben llevar a cabo siguiendo criterios de máxima calidad, eficacia, eficiencia y proporcionalidad, a la vez que se aplican con la necesaria flexibilidad para permitir la subsistencia y promoción de los pequeños operadores que producen y comercializan productos locales y de calidad, con respecto a las normas higiénicas, medioambientales y de bienestar de los animales.

La duración de este plan es quinquenal (2016-2020) con el fin de coincidir con las estrategias europeas y con el III Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Esto otorga el marco temporal suficiente para objetivar y priorizar las necesidades, así como para llevar a cabo todas las actuaciones previstas.



La normativa higiénica comunitaria se adaptará a las pequeñas explotaciones vascas

texto N. H. · fotografía M. A.

El pasado mayo se publicó el Decreto autonómico 76/2016, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi. Esta normativa, que contribuye al desarrollo competitivo de las pequeñas explotaciones familiares de Euskadi, ha sido elaborada conjuntamente por el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras y el Departamento de Salud del Gobierno Vasco, junto con las Diputaciones Forales y es fruto de la colaboración entre las administraciones y agentes sectoriales vascos.

El Decreto establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de la producción agroalimentaria vasca a la normativa establecida por la Unión Europea y dota al sector de un marco legal estable e integral, de forma que se establezcan las bases para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios y se contemplen todas las producciones agroalimentarias potenciales de adaptación. Las condiciones establecidas son: pequeños volúmenes de producción, con una estructura empresarial de tipo familiar y con un ámbito de comercialización limitado a la CAPV, bajo la modalidad de venta de ámbito local o de proximidad. De esta manera, Euskadi de convierte en la primera Comunidad Autónoma que ofrece al sector una norma que permite adecuar las exigencias comunitarias a las características específicas de las explotaciones, garantizando en todo momento la seguridad agroalimentaria.

El objetivo del Gobierno Vasco es dar respuesta a las demandas de los productores primarios y de personas interesa-

das en elaborar alimentos seguros y de calidad en sus propias instalaciones y que comercializan directamente sus producciones. Del mismo modo, se da respuesta a demanda de las personas consumidoras de Euskadi que muestran cada vez más interés en el consumo de alimentos locales.

La aprobación de esta reglamentación ha sido una de las prioridades del Gobierno Vasco para esta legislatura, ante la necesidad de dar solución a las dificultades planteadas por los operadores del sector primario, que en ocasiones ven comprometida su rentabilidad debido a las inversiones económicas que supone el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios, sobre todo a nivel de instalaciones para la transformación. Este proyecto se marcó como uno de los objetivos del Plan de Actuación del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras para el sector primario y forma parte de los principales instrumentos que se han puesto en marcha esta legislatura de cara a avanzar el desarrollo de la cadena de valor agroalimentaria vasca.

Esta nueva normativa tendrá su plasmación concreta en las Instrucciones Técnicas correspondientes a cada producto o grupo de productos, donde se establecerán los volúmenes de producción de cada actividad y las condiciones higiénico-sanitarias adaptadas. En la actualidad, se ha elaborado Instrucción Técnica para el sector de la leche y derivados lácteos, que pronto verá su publicación y se están elaborando las correspondientes al sector de los huevos y de las conservas vegetales.

Ámbito de aplicación

El decreto aprobado será de aplicación a las pequeñas empresas agroalimenta-

rias con un volumen limitado de producto transformado, que se fijará, como se ha comentado, en la Instrucción Técnica correspondiente. Los tipos de producción son tanto la primaria como la de transformación y la comercialización debe estar limitada a la Comunidad autónoma del País Vasco bajo la modalidad de venta de ámbito local o de proximidad (en venta directa o circuito corto de comercialización). Las autorizaciones y registros necesarios de las empresas agroalimentarias serán los básicos de la producción primaria (REGA, REGEPA) y REACAV, tras una comunicación de inicio de actividad a las autoridades de Salud Pública, no siendo necesaria la tramitación del Registro Sanitario.

Instrucciones técnicas

Actualmente se ha desarrollado la Instrucción de leche y derivados que contempla las siguientes condiciones:

- Volumen: no superior a los 100.000 litros de leche de vaca transformada/año o los 30.000 litros de leche de oveja o los 40.000 litros de leche de cabra transformada/año.
- Productos elaborados a partir de leche higienizada: leche pasteurizada, leche fermentada (yogures, cuajadas, kéfir), quesos frescos y semicurados, mantequillas, natas, requesón, helados y otros.
- Productos elaborados a partir de leche cruda: quesos con un periodo de curación mínimo de 60 días.
- Se flexibilizan los requisitos de instalaciones, sistema de autocontrol y analíticas.

Si bien las próximas Instrucciones Técnicas a elaborar serán las de huevos, conservas vegetales y pan y sus derivados, se irá, dando respuesta poco a poco a las demandas existentes, estableciendo un tejido sólido y estable, con base legal, para el desarrollo de producciones de reducido volumen de la Comunidad Autónoma Vasca.

"Euskal Sagardoa / Sidra Natural Del País Vasco" jatorri izendapena sortzeko eskaera erregistratu zuten testua eta argazkia A. E.



Euskadiko sagar eta sagardo sektoreko Elkarte desberdinek "Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapena sortzeko eskaera erregistratu zuten. Sektoreak eta administrazio desberdinek azken urteetan egindako lanaren emaitza da Elkarte guztiak batera joan eta eskaera bateratu bat egitea.

Eskaera Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako Sagar eta Sagardogile Elkarteen 100% ak babestu du. Bertako sagarrez egindako produktuari merezi duen duintasuna ematea da sektorearen helburu nagusia. Egitasmoa bultzatzen ari diren elkarreetako ordezkariak Arantxa Tapia Sailburuarekin elkartu dira.

"Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapenaren helburu nagusia da bertako sagararekin egindako sagardoari duintasuna ematea eta Elkarte eta Administrazio

desberdinen artean lan egiteko marko bateratu bat sortzea.

Bi zutabe garrantzitsu ditu proiektuak: bertako sagarra eta kalitatea. Bertako sagarrari dagokionean, sektorea apustu garbi bat ari da egiten azken urteetan, sagastiberriak aldatu eta sagarrak hobeto ezagutzeko, heldutasun puntu egokiak bilatzeko eta abarrerako azterketak egin da. Helburua da, zenbait urteren buruan, Euskadin beharrezko den sagar guztia bertan sortzea eta horretarako "Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapena ezinbesteko lanabesa izango da. Bigarren zutabe garrantzitsua kalitatea da, derrigorraetorkizuneko Jatorri Izendapenean.

Eskaera honekin, sektoreak indartu egiten du azken urteetako lana, bertako sagarraren alde eta jatorria eta kalitatea ziurtatuta izango dituen sagardoaren alde.

Asmoa da, lehenbailehen izatea merkatuan "Euskal Sagardoa" Jatorri Izendapenekobereizgarria izango duten lehen sagardo botilak.

Egitasmoaren arduradunak Arantxa Tapia Sailburuarekin elkartu ziren, proiektu berriaren inguruko azalpena emateko. Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila baita Jatorri Izendapen berriaren lehen faseko tramitazioak egiteko organo kompetentea.

Eskaera Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako Sagar eta Sagardo sektoreko Elkarrekin egin zuten:

- Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarte
- Bizkaiko Sagardogileen Elkarte
- Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte
- Sagardo Mahaia Elkarte
- Sagar Uzta Elkarte
- Bialka Elkarte
- Fruitel Elkarte

Eusko Label produktu berria: Arabako Babarrun Arrozina

testua eta argazkiak N. Haig



Garlan Kooperatiba Eusko Label produktu berri baten aurkezpenaren lekuko izan zen. Bertan izan ziren, besteak beste; Bittor Oroz, Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordea; José Luis Fresno, Garlaneko zuzendaria eta HAZIko Patronatoko kidea; Pedro Fernandez de la Peña, Garlaneko presidentea eta ekoizlea; eta Asier Arrese, HAZIko Zuzendari Nagusia.

Produktu batek Eusko Label ezaugarria lortzeko prozesua neketsua da. Aurretiaz egin beharreko zeregin batzuk daude, hala nola ekoizpen eta eraldaketa sektorearen azterketak, merkaturatze kanalenak eta merkatuarenak, baita produktua izan berari buruzkoak ere. Azterketa horietatik abiatuta, bere ezaugarri guztiak erregelamendu batean zehaztu behar dira, baita ekoizteko, merkaturatzeko, ontziratze eta etiketatze modua eta kontrol sistema ere. HAZI Landa eta Itsasertz Garapenerako Eusko Jaurlaritzako Fundazioak baldintza eta prozesu jakin batzuk ezartzen ditu produktu batek Eusko Label kalitatearen bereizgarria lortzeko. Helburu nagusiak hauek dira: kontsumitzaileari kalitate maila jakin bat ziurtatzea, jatorria eta benetaketasuna identifikatzea, ekoizleen lana babestea eta kalitatearen kultura sustatzea, horretarako etengabeko hobekuntza sistemak aplikatuz.

Oinarritzeko baldintzen artean hauek nabarmentzen dira: Euskadikoak izatea, goi mailako kalitatekoak, gutxienezko bolumena izatea, kolektibo bati mesede egi-

tea eta kontrol sistema bat edukitzea, aipatutako ezaugarri horiek bermatu ahal izateko.

Eusko Labeldun Arabako babarrun Arrozina

Araba lurraldeko klimatologia berezia oso egokia da lekaleak landatzeko, bereziki Arabako Babarrun Arrozina dagokionez. Produktua teknikarik onenekin lantzen da, Ingurumena ahalik eta gehien errespetatuz eta oso kontrol zorrotzak jarraituz, eta bere ezaugarria kalitate handia da. Arabako Babarrun Arrozina alea txikia da, arrautza forma du, kolorea zuri krema da, fina, azal gutxikoa, erraz prestatzen da eta oso digestiboa da, fekula gutxi duelako. Lekalea aberatsa da proteina-tan, karbono hidratotan, mineraletan eta B bitaminan.

Eusko Labela duen produktu berriaren landarea baxua da, eta aire libreko laboreak 100-110 egun behar ditu eraiten denetik. Aleak forma obala du, luzera 0,4 eta 1 cm artekoa da, eta pisua 30-40 gr (100 haziko). Zaporeagatik dira ezagunak, modu tradizionalen ekoizten dira eta

zorrotz hautatzen dira kolorearen eta neurriaren arabera, kontsumitzaileari oso produktu homogeneoa eskaini ahal izateko. Aletuta komertzializatu daiteke, baina inoiz ez soltean. 1 kg eta ½ kg-ko enbasetan saltzen da, eta kontrolerako etiketa bat darama zenbakituta, Eusko Labelaren sinboloarekin, kontsumitzaileari jatorriaren eta kalitatearen ezaugarriak ziurtatzeko. 2016ko kanpainan 16 ekoizle daude inskribatuta, 41,63 ha landuta. Guztira 61.168 kg Arabako Babarrun Arrozina jaso dira, eta aurreikusten da horietatik guztietatik 45.876 kg ziurtatu ahal izango direla Arabako Babarrun Arrozina Eusko Labeldun moduan.

"Gero eta behar handiagoa dago Euskadiko nekazaritzako eta arrantzako elikagaien bereizgarriak lantzen jarraitzeko, kalitateari buruzko bereizgarri publiko eta ofizialekin. Merkatuko ekonomia ingurunea gero eta globalizatuago dago; ingurune lehiakor irekia daukagu, eta bertako eta kanpoko nekazaritzako elikagaiek lehia dihardute merkatua bereganatzeko" adierazi zuen Oroz sailburuordeak aurkezpenaren. Eszenatoki horretan, Eusko Labela jatorriaren eta kalitatearen bermea da kontsumitzailearentzat, eta, aldi berean, ekoizleentzat beren lanaren balioa agerian jartzeko tresna izan behar du, era berean merkatuan lehiakortasun handiagoa eskaintzeko.



La participación social y política, eje del Día Internacional de las Mujeres Rurales en Euskadi

texto y fotografías N. Haig / CMR

La XIII edición del Día Internacional de las Mujeres Rurales en Euskadi reunió alrededor de 150 mujeres en un acto dedicado a todas ellas en el Ayuntamiento de Zuazo de Cuartango. La jornada estuvo organizada por la Comisión de Mujeres Rurales y la viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, con la supervisión de la secretaria técnica de HAZI Fundazioa.

La directora de Desarrollo Rural y Litoral y Políticas Europeas del Gobierno Vasco, Elena Gutierrez subrayó “la importancia que tiene la Comisión de Mujeres Rurales como foro de colaboración entre las distintas instituciones y agentes sociales que trabajan por la igualdad de mujeres y hombres en el medio rural, y en consecuencia a favor del desarrollo rural, como pieza clave para articular alianzas y generar redes”. En la jornada también participaron Edurne Ibarrola, en representación de la Comisión de las Mujeres Rurales, Izaskun Landaída, Directora de Emakunde, Eduardo Fernandez de Pinedo Gonzalez, alcalde de Zuazo de Cuartango, Beatriz Artolazabal, Diputada Foral de Álava de Servicios Sociales y Miren Elgarresta, Directora de Igualdad de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Con la celebración de este año se ha pretendido poner en valor y generar las condiciones que contribuyan de forma efectiva al impulso de la participación social y política de las mujeres. En ese sentido, los asistentes han podido escuchar el testimonio de 6 mujeres reseñando la participación socio política de las mujeres.

Diagnóstico de las mujeres en el sector Agrario Vasco

Hace un año desde que se aprobó la Ley del Estatuto de la mujeres agrarias en el Parlamento Vasco por unanimidad, y desde entonces se está trabajando en varios aspectos; uno de los trabajos que se ha realizado ha sido realizar una investigación para obtener un diagnóstico de las mujeres agricultoras vascas. Tras realizar un estudio cuantitativo y cualitativo el trabajo concluye que las mujeres agricultoras quieren mejorar la imagen del medio rural; les gustaría tener un trato de igual a igual con el mundo urbano, no oponente, sino complementario. Quieren concienciar al mundo urbano de la utilidad del sector agrario vasco, no únicamente como símbolo del pasado, sino como parte importante del futuro.

Desde este enlace se puede acceder al documento íntegro:

http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/mujeres_rurales/es-agripes/adjuntos/Mujeres%20Agricultoras_informe_2016.pdf

Algunos testimonios

Un grupo de mujeres expuso sus experiencias de la participación socio política de las mujeres. Extractamos algunos de ellos:



Ainhoa Egia Vizcaína 44 años, 19 años trabajando en el sector primario

“La presencia de la mujer en las juntas de Gobierno o dirección de las Asociaciones donde se toman las decisiones a nivel grupal, hasta ahora, ha sido un terreno de hombres. Entre el 30/35% de los titulares de las explotaciones son mujeres, pero el que sigue asistiendo a las juntas es la figura del hombre ¿Por qué se da esto cuando la presencia de la mujer en el mundo rural es una realidad?

Nos movemos en un entorno poco valorado socialmente, machista y desconfiado. Por suerte esto está cambiando gracias al trabajo realizado por algunas pioneras y por las nuevas generaciones. La visibilidad de la mujer en puestos técnicos y de dirección hasta los políticos, nos aportan un aire fresco muy esperanzador a favor de la igualdad. Todavía tenemos mucho trabajo por realizar y cada vez tenemos más apoyos.

La búsqueda de mejoras y oportunidades es una constante en nuestra vida y no nos rendimos porque en ello va nuestro futuro y el de nuestras hijas. Tenemos que dar el salto desde el empoderamiento individual al colectivo, creando redes y buscando apoyos, que son fundamentales.”

Miren Fernández Alavesa, 53 años, nacida y criada en entorno rural

“Desde que yo recuerde, siempre he participado en distintas actividades sociales y lúdicas. Desde hace 12 años soy la presidenta de la Asociación de Concejales del Municipio de Vitoria Gasteiz. Cuando acepté el cargo de presidenta tenía muy claro a lo que me enfrentaba. Por aquel entonces, un mundo prácticamente de hombres, al que las mujeres acabábamos de llegar poco a poco y muy silenciosamente. Algunos no me lo pusieron nada fácil y reconozco que solo por ser mujer tuve que demostrar doblemente mi valía. Eso sirvió para reafirmar mi opinión acerca de la importancia de la presencia de las mujeres en todos los ámbitos. No hace tanto tiempo desde que se aprobó el Estatuto de la Mujer Agricultora, desde que las mujeres pueden ser titulares de su propia explotación. En el entorno rural, la mujer ha sido relegada durante años a un segundo plano, privándola de derechos y oportunidades. En pleno siglo 21, la pobreza, la desigualdad y la injusticia tienen nombre y cara de mujer. Es por eso que defiendo la necesidad de que las mujeres estén presentes en todos aquellos lugares donde se toman las decisiones, pero no como espectadoras sino con voz y voto.

Yo no quiero conciliación familiar y laboral, quiero corresponsabilidad. Un reparto de tareas por igual, y aprender a delegar, que no soy imprescindible y que lo pueden hacer igual de bien o mejor que yo en casa. No se trata de una lucha contra los hombres, ni es cuestión de competencia jerárquica. Se trata de ir juntos, a la par, en igualdad de condiciones.”



Sara Gutierrez Vizcaína, residente en entorno rural

“He estado 12 años de concejala y Teniente de Alcalde, aunque ahora ya no ocupo ningún cargo político. Me costó dar el paso, pero tengo que reconocer que esa decisión me abrió puertas para conocer e implicarme en los temas y causas que verdaderamente me motivan y me interesan, y que es la defensa de los derechos de las mujeres, la participación y visibilización del trabajo que realizamos todas. Lo más importante para mí en todo este proceso ha sido la creación de un grupo de mujeres, Foro de Mujeres de Areatza, en el que llevamos 9 años trabajando y en el que estoy comprometida y feliz de colaborar. Una de las cosas que más me ha ayudado en este proceso de trabajo ha sido la sororidad.

Este concepto lo aprendimos de la mano de Marcela Lagarde, prestigiosa antropóloga y feminista Mexicana, con la que hemos tenido ocasión de hacer varios talleres formativos. La palabra sororidad deriva de hermandad entre mujeres. Lagarde lo define como “el apoyo mutuo de las mujeres para lograr el poderío de todas”. Yo lo interpreto como alianza entre mujeres, un pacto entre pares.

Estoy muy orgullosa de poder informar de que el 30 de septiembre acabamos de inaugurar la Escuela de Empoderamiento de las Mujeres de Arratia. Esta escuela es un espacio que tenemos que aprovechar a tope las mujeres, para formarnos, para compartir, para impulsar la participación, para crear alianzas, para empoderarnos. En definitiva, una herramienta clave para seguir impulsando el cambio.”



José Urrestarazu Coop. Kaiku

La Cooperativa Kaiku, en el sector agrícola, la Asociación de Armadores de Buques Atuneros Congeladores (ANABAC), en el de pesca, y Bacalao Giraldo, en representación de la industria alimentaria, resultaron galardonados con los premios Nardiz en su última edición. Estos premios, instaurados en el año 2003 y que llevan el nombre del primer Consejero de Agricultura del Gobierno Vasco, suponen el reconocimiento y la puesta en valor de toda una trayectoria profesional ejemplar, prolongada en el tiempo y que se haya desarrollado principalmente en el sector primario o el mundo rural vasco.



Los galardones les fueron entregados por el lehendakari Iñigo Urkullu en una ceremonia que reunió a más de 150 personas, representantes de todos los estamentos relacionados con el sector primario y el mundo rural, y en la que se rindió también homenaje a los tres primeros Diputados de Agricultura de la democracia: Felix Ormazabal (Álava), José Miguel Zabala (Bizkaia) y Sabino Irulegi (Gipuzkoa).

El lehendakari destacó la aportación del sector primario y más concretamente de la industria de la alimentación a la economía vasca y a la generación de empleo, ya que da trabajo directo a 96.000 personas en Euskadi. Urkullu recordó la apuesta del Gobierno Vasco por la industria de la alimentación; de hecho, se ha identificado como “territorio de oportunidad” en la Estrategia de Especialización Inteligente RIS 3. “La alimentación es un mercado creciente, generador de empleo y valor añadido, con gran capacidad de tracción, especialmente del sector primario y los productos locales”, añadió.

Según explicó, la apuesta del Ejecutivo vasco ha sido favorecer la investigación y la transferencia de conocimiento desde los centros tecnológicos hacia el sector, impulsando un nuevo estilo y la cultura de la cooperación. A su juicio, los premios Nardiz sirven también para reforzar estos objetivos compartidos.

En el acto de entrega también participó Arantxa Tapia, Consejera de Desarrollo Económico y Competitividad, que explicó que cada una de las candidaturas ha contado con el apoyo, al menos, de dos agentes sectoriales del País Vasco y han estado acompañadas de una memoria en la que se recogía detalladamente la trayectoria profesional de la persona o colectivo propuesto, “haciendo especial énfasis en aquellos aspectos que, por su mayor repercusión o trascendencia, confieren una especial singularidad a la misma”.

Los premiados

ANABAC, la Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores, se constituyó en Bermeo en 1977 y actualmente agrupa a la flota atunera congeladora vasca de pesca de cerco, integrada por cuatro grupos de empresas: Atunsa, Echebaster, Inpesca y Pevasa. Con una flota total de 25 atuneros congeladores y 12 buques de apoyo, supone alrededor del 80% de la flota atunero congeladora vasca, el 60% de la española y el 40% de la europea. Su objetivo es la defensa de los intereses de este colectivo así como de la sostenibilidad de la especie con prácticas de pesca responsable.

La Sociedad Cooperativa **KAIKU** es bien conocida por los consumidores. Con una trayectoria de más de sesenta años, tienen su origen en las cooperativas lecheras contituidas a mediados del pasado siglo en Pamplona (Copeleche, 1953), Bilbao (Beyena, 1953) y San Sebastián (Gurelesa, 1954).

Kaiku se constituye como cooperativa de segundo grado en 1999, agrupando a Copeleche y Gurelesa), y el 2009 culmina el proceso al transformarse en cooperativa de primer grado. En la actualidad, Kaiku cuenta con más de 400 socios y proveedores de todos los territorios del País Vasco y Navarra

Desde el momento de su creación, impulsó industrias propias que garantizaran la recogida de la leche de sus explotaciones. Trabajó para estructurar la recogida de la leche y darle valor añadido mediante la elaboración y comercialización de productos lácteos. Hay que destacar la función social que realiza para permitir la supervivencia de las pequeñas explotaciones, recogiendo la leche en zonas de montaña asumiendo importantes costes logísticos. También se encarga del envasado y comercialización de la leche en empresas participadas, tales como Iparlat y Kaiku Corporación Alimentaria. En total, Kaiku da servicio a



Joseba Zulueta ANABAC



Patxi y Adolfo Giraldo Bacalao Giraldo



Premios Nardiz 2016

texto N. Haig · fotografías M. Arrazola / Irekia

más de 1.200 ganaderos, otros tantos proveedores y mueve más de 160 millones de litros al año.

Bacalao Giraldo es una empresa que en menos de tres décadas ha pasado de ser un negocio familiar a convertir en un importante grupo empresarial, referencia indiscutible en el manipulado, comercialización y gastronomía de este pescado. Los inicios hay que buscarlos en la década de los setenta, cuando la familia Giraldo decide dar un vuelco al ultramarinos que regentaba en Vitoria-Gasteiz. Decidieron especializarse en el mundo de bacalao, siendo una de las primeras empresas en vender bacalao de "media curación" de la especie *Gadus morhua*, considerada la de mayor calidad. Con el tiempo, dieron el paso de ofrecer el bacalao ya desalado, montando en los 80 la primera sala dedicada al desalado, lo que les permitió ofrecer el producto listo para cocinar tanto a particulares como a hostelería. En los noventa se plantearon la ampliación más allá de las fronteras alavesas, para lo cual se dotaron de unas modernas instalaciones que ocupan una nave de 7.000 metros cuadrados. En la actualidad cuenta con más de 50 distribuidores y venden en todos el territorio nacional y en países tales como Portugal, Estados Unidos, Italia, Colombia, Austria, Emiratos Arabes, etc.. Trabaja en estrecha colaboración con Basque Culinary Center y desarrolla multitud de actividad de promoción y divulgación de la gastronomía vasca, a través de la organización de concursos, edición de libros y cds, participación en ferias, la creación de un aula de cocina, etc..

Jesús Bujanda mahastizainak, Korta 2016 sarietako bat irabazi du testua eta argazkia R. S.



Ekonomiaren Garapen eta Azpiegituretako sailburuak, Arantxa Tapiak, 2016an entregatu ditu Eusko Jaurlaritzak urtero banantzen dituen Joxe Mari Korta sariak. Ekitaldian, Tapiak azpimarratu zuen emakumeak enpresa-arloan ikusarazi beharra. Ildo horretatik, bere poza adierazi zuen saridun pertsona bi emakume direlako. Sailburuak bereziki nabarmendu zuen enpresen jarduerak emakumeek eta gizonak elkarrekin egiten dituztela, baina, botere-organoetan eta erabakiak hartzeko erakundeetan, ordea, eskasa dela emakumeen ordezkaritza; hortaz, komeni dela gai horri buruzko hausnarketa egitea.

Jesús Bujanda, Arabako mahastizaina eta upeltegi-jabea, aurtengo saridunetako bat izan da. Global Wine familia-taldeko burua da, eta, zehazki, honako enpresa hauek biltzen dira taldean: Bodegas Valdemar, Viñedos Valdemar, Inspiración Valdemar, Fincas Valdemar eta Bodegas del Mundo. Taldean 51 langile daude, eta, haiekin batera, behin-behineko langileek ere urtaroen araberako landa-lanetan jarduten dute. Fakturazioa guztira hamar milioi eurokoa da.

Bodegas Valdemar eratu zenean, upeltegi berritzaileenetako eta aurreratuenetako bat izan zen. Ardoak Conde Valdemar markaren bidez ezagutzen dira, eta, 1980ko hamarkadan, Errioxako ardoaren estilo-aldaketaren eruduzat hartu ziren. Enpresa-kudeaketaren beste ezaugarri bat esportazio-bokazioa izan da. Gaur egun, familia-taldeak bost kontinenteetako 55 herrialdeetara baino herrialde gehiagotara esportatzen ditu ardoak; 2015ean, zehazki, salmenten %70 esportatu zen.

Jesús Bujanda Errioxako Kontseilu Arautzaileko kidea ere izan da, garai desberdinetako bi legegalditan. Horrez gain, Arbor upeltegi-taldeko burua izan zen, Errioxako taldean sartu arte. Ondoren, taldeko batzorde exekutiboko kide aritu da. Gaur egun, Euskadiko Enpresaburuen Bilguneko kidea da.

Aurtengo epaimahaiak makina-erremintaren, etxeko altzarrien eta ekitaldiak antolatzeko zerbitzuaren sektoreak ere saritu ditu. Honako emakume eta gizon hauek dira, Jesús Bujandarekin batera, saridunak izan diren beste batzuk: • Jesus Bilbao Aizpiri, BIDETIK fundazioak proposatuta / • Matilde Elexpuru Soloaga, CEBEK konfederazioak proposatuta / • Maria Luisa Galardi Aduriz, ADEGI elkarteak proposatuta.



Eusko Jaurlaritzak arrantza-sektoreko partaidetzazko toki-garapenerako estrategiak onetsi ditu

testua N. Haig · argazkiak M. Arrazola

Eusko Jaurlaritzak partaidetzazko toki-garapenerako estrategiak onartu zituen, eta Itsas Garapen Elkarteak, FLAG arrantza-sektoreko tokiko ekintza-talde izendatu zuen estrategiak 2014-2020 bitartean kudea ditzan.

Arrantza-komunitateak arrantza-udalerrien lurralde-garapenerako estrategien 2014-2020 aldi berrirako diseinuan elkarlanean aritzeko eta indarrak batzeko gogoia adierazi du, baita estrategia horiek era deszentralizatuan kudeatzeko beharrezko azpimarratu ere. Borondate hau Eusko Jaurlaritzak arrantza sektorearekin elkarlanean landutako Arrantza eta Akuikulturako 2014-2020 Plan Estrategikoan islatuta agertzen da. Bertan, bai arrantza-udalerriek erauzketako arrantza-sektorearekiko duten mendeotasuna gutxitzea (sektore horren ehun sozioekonomikoaren dibertsifikazio-prozesu bati jarraituz), bai itsasoa eta arrantza baliabideekin zerikusia duten jarduerak eragindako sarrera osagarrietan oinarritutako arrantza-sektorearen dibertsifikazioa sustatzera zuzendutako estrategiak, proiektuak eta ekimenak bilitzen dira. Ardatz hori Euskal Autonomia Erkidegoko Arrantzako Tokiko Ekintza Taldearentzat (ATET) oinarri eta lanerako esparrua izango da. Hori guztia, jasangarritasun ekonomiko, sozial eta ingurumenekoa aintzat hartuz.

Euskal arrantza-sektorea dinamizatuko duen elkarteak

Itsas Garapen Elkarteak, FLAG HAZI Fundazioaren eta Bizkaiko eta Gipuzkoako Arrantzaleen Kofradien Federazioen partaidetzazko erakundea da. Bere helburuen artean, honako hauek aurki daitezke:

1. Euskal arrantza-sektore eta -lurraldearen dibertsifikatzea sustatu eta bermatu.
2. Arrantza-sektorearen ohiko jarduerari osagarri diren diru-sarreraren dibertsifikatzea eta gehitzea dakartzaten proiektuen garapenerako sektore-estrukturak dinamizatu.
3. Arrantza-gunetako gizarte- eta ekonomia-oparotasuna mantendu, eta arrantza-produktuei erantsitako balioa eskaini.
4. Arrantza-sektorearen eboluzio historikoaren eraginez gizarte- eta ekonomia-arazoei aurre egin behar dieten arrantza-guneetan enplegua mantendu, gizarte eta ekonomiaren dibertsifikazioa eta berrestrukturatzearen bidez.
5. Arrantza-sektore eta produktuaren nortasuna eta erakargarritasuna sustatu.
6. Euskal arrantza-sektorean belaunaldi-ordezkapena eta gaitzea bultzatu.
7. Arrantza-sektorearen aukera-berdintasuna eta emakumearen baldintza soziorabalen hobekuntza sustatu.
8. Sektorean eta arrantza-guneetan jarduerak ekonomikoak dibertsifikatu eta lan-aukera berriak sortu, nagusiki itsas-baliabidearekin zerikusia duten jarduerak ekonomikoak ezarri eta gorabidean dauden sektoreen aldeko apostua eginez.
9. Administrazioaren eta erakunde publiko eta pribatuaren eta Europako erakunde komunitarioen sentsibilizazio-faktorea izan, lurraldeko baliabide endogenoen ustiapena optimizatzeko, hórrela garapen orekatu, jasangarri eta integrala izan dezaten.
10. Biztanleriaren eta bere eremuko erakundearen garapenera nagusitasuna mantendu, asoziazionismoa, parte-hartzea eta emakumeak eta gazteak ekonomia- eta gizarte-prozesuetan sartzea sustatu.



El proyecto europeo LIFE LEMA prevé recoger 100 toneladas de basura marina en Gipuzkoa y Lapurdi

texto y fotografía A. T.

El proyecto europeo LIFE LIMA prevé la recogida de 100 toneladas de basuras marinas a lo largo de los próximos tres años en las aguas del golfo de Bizkaia, de Gipuzkoa y Lapurdi. Esta iniciativa de recogida y gestión inteligente de basuras marinas para autoridades locales está dotada con una inversión de 1,2 millones de euros, procedente de la Unión Europea.

El proyecto LIFE LEMA, liderado por la Diputación Foral de Gipuzkoa y bajo la coordinación técnica de AZTI, cuenta con la participación de Lyonnaise des Eaux, Ville de Biarritz, Syndicat mixte Kosta Garbia y Surfrider Foundation Europe. Su objetivo es el de establecer un servicio inteligente para la recogida y gestión de las basuras marinas flotantes con el fin de orientar a las autoridades locales en la adopción de un enfoque sostenible para mantener la costa limpia y reducir los impactos negativos generados en el medio ambiente y para la sociedad.

Para llevar a cabo los trabajos establecidos en el proyecto se utilizarán dos barcos pesqueros y tres buques de limpieza para la recogida en el mar, una actividad que creará al menos tres puestos de trabajo. Entra las acciones que se desarrollarán está prevista la colocación de una barrera flotante para la acumulación de basuras marinas en la desembocadura

del río Deba y la instalación de dos videocámaras en la desembocadura del Adour y el Oria para monitorizar las arribadas de basura. El inicio de las tareas tendrá lugar el próximo 1 de septiembre y se desarrollarán hasta el 1 de septiembre de 2019.

El proyecto promoverá soluciones a las autoridades locales con el fin de responder a la Directiva Marco 2008/56/CE de la Estrategia Marina Europea que tiene por objeto alcanzar el buen estado medioambiental de todas las aguas marinas antes de que finalice el año 2020. Uno de los criterios utilizados para detectar este buen estado son precisamente las basuras. Las recomendaciones provendrán de los grupos de trabajo previstos en el proyecto y se establecerá una red europea sobre basuras marinas que fomentará la interlocución con expertos europeos y con iniciativas similares.

Un problema global con consecuencias locales

Pese a la regulación y el aumento de control por parte de los organismos internacionales, los residuos siguen llegando al mar. De hecho, se calcula que entre 400 y 4.000 kg de basura por kilómetro lineal llegan a parar a las costas europeas cada año.

Estos residuos incluyen todo tipo de material sólido, persistente, fabricado o

procesado que es descartado, desechado o abandonado directa o indirectamente en un ambiente marino o costero. El problema que presenta la basura marina se asemeja a la de un iceberg: sólo el 15% que entra en el mar llega a las playas. Mientras, un 15% se queda flotando en la superficie y un 70% atrapada en el fondo.

La densidad de basuras marinas en el golfo de Bizkaia es considerable, sobre todo si se compara con otras regiones europeas. Como ejemplo de esta realidad se puede citar que en el invierno del 2011 se registraron más de 19.500 objetos de basuras flotantes, de las que el 3% estaba asociado al sector pesquero. Una de las posibles razones de esta mayor acumulación en las costa vasca puede ser que los vientos del norte dispersan los objetos flotantes (incluyendo las basuras) hacia la costa. Pero también es cierto que el origen de gran parte de estas basuras marinas se encuentra en actividades humanas terrestres y marinas, que llegan al golfo de Bizkaia a través de ríos, sistemas de alcantarillado, depuración de aguas, actividades pesqueras, tráfico marítimo, vertidos ilegales o empujados por el viento. Entre los objetos podemos encontrar materiales plásticos, madera, metales, vidrio, goma, telas, papel, etc.



Sector e instituciones se unen en el apoyo al sector quesero

texto y fotografía A.E.

El pasado, 15 de Octubre, coincidiendo con el día Internacional de la Mujer Rural, Artzai Gazta presentó un Manifiesto con el objetivo de reconocer el queso como un bien común y la actividad de los pastores y pastoras como un beneficio para el entorno y la tradición cultural vasca. Esta muestra de apoyo fue firmada por Gobierno Vasco, Gobierno de Navarra, las tres Diputaciones Forales y 17 municipios.

El manifiesto, incluye un "Decálogo Artzai Gazta Elkarte", en el que se recogen las bases filosóficas de esta organización.



Neiker, Alerta Biologikoko Laborategien Sarearen barruan, RE-LAB

Duela gutxi, NEIKER-Tecnalia, Nekazaritza, Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea Alerta Biologikoko Laborategien Sarean sartu da (RE-LAB), zeina Gobernu Zentraleko Lehendakartzak bultzatutako sarea baita. Zientzia eta Berrikuntzako Ministerioaren menpe dagoen Carlos III Osasun Institutuak koordinatzen du sarea, eta berari esker Krisi Egoerak Gidatzeko Sistema Nazionalak agente biologiko arriskutsuen mehatxuei aurre egiten lagunduko dion oinarritzko azpiegitura zientifikoa eta teknikoa eduki dezake.

Azkeneko kide berriak kontuan hartuta, RE-LAB sarean hamahiru laborategi daude. Laborategiak arriskutsutzat jotako hainbat eremutan espezializatuta daude (gizakien eta animalien osasuna, landareen osasuna, ingurumena eta elikagaien osasuna) eta elkar osagarriak dira, beraien datu baseak interkonezioan baitaude eta jardute protokolo egokiak baitituzte. NEIKER sare honetan sartzeak esan nahi du bere teknikariek egiten duten lana eta bere instalazioen eta ekipamenduen kalitatea onartzen direla. Animalien Osasunaren Departamentua zein Landareen Osasunarena, eta bereziki haien mikrobiologia arloa, elkarlan estuan arituko dira Sareko kideekin agente biologikoen mehatxu posibleei erantzuteko.

En marcha el Plan Estratégico del Cluster de Alimentación de Euskadi

texto M. P.

El Cluster de Alimentación de Euskadi, que agrupa a 72 empresas, se encuentra en pleno desarrollo de su Plan Estratégico 2016-2020, que marca dos grandes Objetivos Estratégicos, como son el apoyo a las empresas vascas del sector de la alimentación en materia de desarrollo de mercados e innovación) y el impulso del crecimiento y consolidación del propio Cluster. En ese contexto, destaca el Proyecto Sareak Indartzen, puesto en marcha para impulsar grupos de trabajo orientados a favorecer la cooperación y la identificación de sinergias entre los socios.

A lo largo del año 2016 se han dinamizado los 10 grupos de trabajo constituidos en su momento (mercado estatal, mercado europeo, mercado internacional, marketing, cadena de suministro, administración y finanzas, calidad, I+D+i, producción y liderazgo), en los que han participado más de 80 directivos de empresas que configuran el Cluster. Para dar respuesta a las cuestiones planteadas desde estos Grupos de Trabajo, se han organizado 9 talleres en 2016, con temáticas variadas, desde 'Claves del modelo empresarial alimentario del futuro' hasta 'Conociendo y comprendiendo la gran distribución en Francia', pasando por 'Cómo innovar de forma exitosa mediante el Design Thinking y el trabajo en equipo como herramientas'.

Asimismo, el Cluster participa en el grupo de pilotaje de la Estrategia RIS3 alimentación, en la que es responsable de la línea de trabajo sobre Industria Alimentaria 4.0, que está definiendo la aplicación real que este movimiento tiene en el sector y la identificación de los proyectos a desarrollar en los próximos años.

Previsiones 2017

De cara al 2017, el Cluster va a seguir haciendo hincapié en la dinamización de los grupos de trabajo y en los objetivos estratégicos de Crecimiento, Consolidación y Colaboración. Y junto a ello destaca la participación en el salón Basquisite, Exquisite Foods & Beverages Show, que tendrá lugar en octubre de 2017, y en el que trabajaremos para que se convierta en un evento que dinamice la actividad comercial de nuestro sector. Y además, El 10 de mayo tendrá lugar el Cluster Eguna, una cita con los socios y con la industria alimentaria vasca, en la que como novedad se incorporará la entrega de los premios a la excelencia e innovación.

Euromontana Mendialdeko Eskualdeen Europako Sareko Lehendakaritza, berriro Eusko Jaurlaritzaren esku

testua N. Haig

Euromontana Mendialdeen Europako Sareak berretsi duenez, Juanan Gutierrez izango da Sareko lehendakaria. Juanan Eusko Jaurlaritzaren ordezkaria da eta azken lau urteetan ere berak eduki du kargu hori. Portugalgo Bragança herrian egin den X. Mendialdeen Europako Kongresuaren baitan berriro da kargua, non mendialdeko guneak klima aldaketara nola egokitu aztertu den.

Gaur egun, Juanan Gutierrez exekutibo autonomoaren menpeko HAZI Fundazioko Kanpoko Proiektzioko zuzendaria da, eta mendialdeko landa guneen lankidetzarekin eta garapenarekin zerikusia duten karguetan garatu du bere lan profesionalaren zati handi bat. Hogeitazko ibilbidea eginda, Euromontana da, hain zuzen, lan horietan diharduen Europako elkarte multisektoriala, eta gaur egun Elkarteak 70 bat bazkide ditu, Europako 20 herrialdetan.

Aurtengo urriaren hasieran egin zituen Euromontanak bere Batzar Nagusia eta ondorengo Batzorde Zuzendaria, X. Mendialdeen Europako Kongresua Bragançan egiten ari zen une berean, non klima aldaketaren ondorioak nola moteldu eta mendialdeko guneak klima aldaketa horretara nola egokitu aztertu baitzen. Batzar Nagusian Batzorde Zuzendari berria aukeratu zen, Europako mendialdeetan bizi kalitatea hobetzeko lanean diharduten hainbat erakundetatik hautatutako 20 ordezkarekin. Kroazia, Eskozia, Frantzia, Italia, Norvegia, Mazedonia, Errumania, Eslovenia, Suitza, Espainia eta Portugal dira kide horien jatorria. Ondoren, Batzorde Zuzendari berriak lehendakari kargua berriro zuen beste lau urte gehiagorako. Juanan Gutierrez aukeratu zuten berriro kargurako, Eusko Jaurlaritzaren ordezkari izan.

AZTI en un proyecto europeo para controlar el riesgo de parásitos en acuicultura

texto y fotografías A. T.

Controlar el riesgo de parásitos zoonóticos en los productos de acuicultura es el objetivo del proyecto europeo ParafishControl, dirigido desde España por el CSIC. Dentro de él, AZTI lidera la línea de investigación centrada exclusivamente en los parásitos del grupo de los helmintos; es decir, los gusanos de cuerpo largo o blando que pueden infestar al ser humano. La investigación resulta de gran interés para el sector acuícola europeo, ya que los parásitos pueden suponer un riesgo para la seguridad alimentaria de las personas y, por tanto, causar un grave perjuicio social y económico. El proyecto ParafishControl aglutina a 30 socios de 13 países y aportará soluciones para el control de las enfermedades parasitarias que afectan a las principales especies de peces cultivados en Europa: lubina, dorada, rodaballo, salmón, trucha y carpa. Cuenta con un presupuesto de 8,1 millones de euros financiados por la UE dentro del programa marco Horizon H2020.

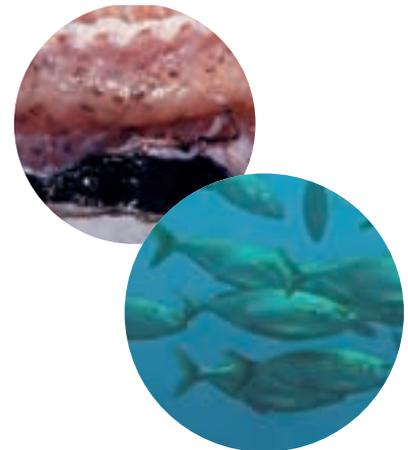
El trabajo de AZTI se centra en asegurar la calidad y seguridad de los pescados de acuicultura marina y de agua dulce mediante la evaluación y control de la presencia de parásitos zoonóticos. La labor de investigación se complementa con la identificación de buenas prácticas que permitan mejorar la inocuidad de los alimentos y, por tanto, la competitividad del sector de la acuicultura. La línea de trabajo liderada por AZTI resulta de gran importancia dentro de ParafishControl ya que hace referencia al estudio de los helmintos, entre ellos los anisákidos.

Existe una gran variedad de helmintos que parasitan a los peces; pero, afortunadamente, sólo un reducido número de especies se transmiten a los humanos y les producen enfermedades. Entre estas se encuentran los anisákidos, que son los helmintos más conocidos y pueden infestar el tracto digestivo humano tras el consumo de pescado parasitado por larvas vivas e incluso producir cuadros alérgicos, debido a que contienen proteínas alergénicas. Entre los anisákidos, el más importante es *Anisakis simplex*, ya que recientemente ha sido identificado como un riesgo emergente en seguridad alimentaria.

Menos parásitos en los peces de acuicultura

Los peces de acuicultura, al criarse en un entorno controlado, presentan una cantidad de helmintos mucho menor que los de pesquerías. Esto se debe a que los peces se infectan principalmente a través de la alimentación y los de acuicultura se nutren mayoritariamente con piensos que no contienen parásitos vivos. De todos modos, la línea de investigación de AZTI entronca directamente con las recomendaciones de la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA, por sus siglas en inglés), que reclama mayor información sobre las prácticas llevadas a cabo en las granjas de acuicultura marina para reducir el reducir al mínimo el riesgo de contaminación por parásitos zoonóticos.

El proyecto ParafishControl, de cinco años de duración, llevará a cabo un Análisis de Riesgo que consta de tres fases: Evaluación, Gestión y Comunicación del Riesgo. El proceso de Evaluación del Riesgo consistirá en varias campañas de monitorización de granjas marinas y de agua dulce para identificar las principales vías de infección. Estas vías pueden ser la alimentación con pescado fresco o sus derivados, y la presencia en el entorno de las granjas de acuicultura de mamíferos marinos, aves e invertebrados



Una etiqueta de calidad para los productos europeos

La iniciativa ParafishControl propondrá la creación de una etiqueta de calidad y seguridad de los productos de acuicultura europea que certifique la mayor inocuidad del consumo de sus pescados, que tendrán una presencia casi nula o baja de parásitos zoonóticos. Esta etiqueta redundará en la competitividad del sector de acuicultura europeo y le permitirá diferenciarse de los competidores provenientes de otras regiones del mundo; como los productos asiáticos, que cuentan con gran presencia en el mercado.

portadores de parásitos. Además, se evaluará el riesgo de sufrir una reacción alérgica tras consumir peces contaminados con distintos helmintos, ya que hasta el momento los estudios existentes solamente se refieren a la especie *Anisakis simplex*. Para ello, se colaborará con los servicios de alergología de diferentes hospitales.

El sistema de Gestión del Riesgo incluirá una serie de recomendaciones para que las granjas incorporen protocolos de prevención y control que permitan ofrecer unos productos alimentarios seguros y de calidad. La Comunicación del Riesgo trasladará el conocimiento recabado dentro del proyecto a la sociedad en general, la industria, la comunidad científica y la Administración.



Eusko Jaurlaritzako ordezkari batek, Nekazaritza, Arrantza eta Elikagai Industria sailburuorde Bittor Oroz jaunak bideratuta, bisita ofiziala egin zuen Txilen, Euskadik herrialde horrekin izan ohi duen erakunde arteko lankidetzan sakontzeko asmoz, bereziki, nekazaritza- eta elikagai-politikaren esparruan. Bisita hori dela eta, goi-mailako hainbat bilera egin ziren Txilekoagintariekin, eta "Euskadiren eta Txileren arteko Lankidetzaren Hitzarmena, Nekazaritza eta Familia arteko Nekazaritzarako Laguntza esparruan" sinatu zen.

Euskadik eta Txilek ekintza bateratuak adostu dituzte familiako nekazaritzaren alde

testua eta argazkia A. E.

Akordio hori Txileko gobernuko Nekazaritza idazkariorde Claudio Ternicier González jaunak eta Bittor Oroz sailburuorde jaunak sinatu zuten, helburu honekin: "nekazaritza-ekoizle txikiak eta baserriak sustatzeko eta garatzeko ekintzak bereziki babestea eta aurrerapausoak ematea baserriko familiaren nekazaritzaren esparruan. Horretarako, honako hauek sustatuko dira: "baserriko familiaren nekazaritzaren eta inguruaren ongizatean aurrerapausoak emateko jardunbideak eta ekintzak".

Arlo interesgarriak

Adostasun-memoria honen bidez, sinatzaileek arlo hauetan kudeaketa bereziak garatzeko konpromisoa hartuko dute:

- Tokiko produktuen berrikuntza, balio erantsia eta garapena
- Nekazaritzaren eta elikaduraren garapen kooperatiboa eta asoziatiboa:

- Landa-inguruko gazteen gaitasunak garatzea
- Merkatuak garatzea:
- Landa turismoa garatzea eta sustatzea
- Lurzoru degradatua erabiltzea eta lehengoratztea:
- Elikagaien segurtasuna garatzea eta ziurtatzea.

Lankidetzaren hori gauzatzeko, Txileko eta Euskadiko gobernuek ezagutzen elkar trukea sustatuko dute hainbat bide baliatuz; besteak beste, informazio-ekarpenak, aholkularitza eta laguntza teknikoa, adituen elkar trukea, giza baliabideen prestakuntza, mintegiak eta antzeko beste ekitaldi batzuk egitea edo elkarlanean aritzea ekoizpena garatzeko eta sustatzeko proiektuetan. Akordioa 2018ko abenduaren 31ra arte egongo da indarrean, eta beste hiru urtez luzatu ahal izango da aldeek bestelakorik ezartzen ez badute.

Delegados de Gobiernos Regionales de Chile visitan Euskadi

La viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco recibió a representantes de instituciones chilenas que estuvieron visitando Euskadi para conocer los programas que se desarrollan en materia de innovación con el objetivo de reforzar la capacidad de las regiones chilenas para definir e implementar estas políticas.

El viceconsejero Bittor Oroz les detalló la política que aplica el Gobierno Vasco para apoyar a la producción agroalimentaria y el desarrollo rural en Euskadi. Con esta visita, que da continuidad a la realizada por representantes del Gobierno Vasco a Chile en la pasada primavera, se afianza la relación del país sudamericano con Euskadi.

Landa Garapenerako Eskualde Programak, lehen sektore lehiakorra eta landa ingurune bizia sustatzeko tresnak

testua N. H.

EAEko 18 eskualdeetako Landa Garapenerako Programak aurkeztu dira ehun pertsona baino gehiagoren aurrean. Eusko Jaurlaritzak, HAZI Fundazioaren bitartez eta Landa Garapenerako Elkarrekin lankidetzan, LGP horien eguneraketa bultzatu du, landa garapenaren alde diharduten erakunde, administrazio eta eragile guztientzako lanerako tresna izan daitezten.

Aurkezpeneko buru Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Oroz izan da, eta horren ondoan izan dira Arabako Nekazaritzako diputatu Eduardo Aguinaco, Bizkaiko Iraunkortasun eta Natura Ingurunekeo diputatu Elena Unzueta, Gipuzkoako Nekazaritza eta Landa Garapeneko zuzendari Xabier Arruti eta Burguko alkate Natividad Lopez de Munain, EUDEL ordezkatzuz. Oroz sailburuordeak Landa Garapenerako Eskualde Programak aurkeztu ditu, Euskadin lehen sektore lehiakorra eta landa ingurune bizia eduki ahal izateko politikak bultzatzeko konpromisoaren zati bat gehiago moduan..

Eragileen partaidetza funtsezkoa

Inplikaturiko eragile guztien partaidetza funtsezkoa izan da bat LGPak garatzeko fasean bai horiek hedatzeko gaur egungo fasean. Sailburuordeak honela nabarmendu nahi izan du: "badakigu erronka hori lortzeko beharrezkoak direla tokiko eragileen inplikazioa eta ahalmen eraldatzailea, administrazioen babesa –Gobernua, Foru Aldundiak eta udalak–, eta Landa Garapenerako Elkarrekin bitartekaritza, koordinazio eta solaskidetzarako oinarritzko pieza moduan".

Eskualdeko LGPak plangintza estrategikorako eta kudeaketa iraunkorrerako tresna bat dira, abiapuntuan Landa Ingurunearen Garapenerako 10/1990 Legea dute, eta 2015-2020 aldirako sortu ziren, multifuntzionaltasuna eta lurralde oreka zaintzeko. Programa horien bitartez, eskualde garapenean lagundu nahi duten erakunde, administrazio eta pertsona guztiek eskualde bakoitzaren apustu nagusiak identifikatzen jakingo dute, landa inguruneetako beharrei eta kezkei erantzuteko.

● Eskualdeko Landa Garapenerako 18 Programen foileto informatiboak
Añana
Arratia-Nerbioi
Busturialdea
Aiaralde
Debabarrena
Debagoiena
Donostialdea - Bidasoa
Durangaldea
Enkarterri - Meatzaldea
Gorbeia inguruak
Goierri
Lea Artibai
Arabako Lautada
Arabako Mendialdea
Arabako Errioxa
Tolosaldea
Uribe
Urola Kosta

Egurtek Nazioarteko Foroa

6. Egurtek Nazioarteko Foroa, mundu mailan egurrezko arkitekturaren eta eraikuntzaren inguruan dauden topalekurik garrantzitsuenetakoa, egurraren sektoreko 1.600 aditu eta puntako enpresa baino gehiago elkartu ziren Bilbao Exhibition Centre.

Biltzarra Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasunerako Sailaren lankidetzaz, eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuorde Bittor Orozek inauguratu zuen.

Oroz sailburuordeak nabarmendu zuenez, "eraikuntzak erabilera sozial aurrerakoienera egokitu behar duela ulertzen duenak aurkituko du egurraren erabilera, batez ere bertako egurraren erabilera, konpromiso bat dela, zeinak uztartu egiten dituen ingurumenaren iraunkortasuna eta karbono kontsumoen murrizketa garapen sozioekonomikoarekin, hurbileko produktuan eta tokiko ekonomiaren sustapenean oinarrituta. Karbono kontsumo urriko ekonomiaren binomio hori, hurbilekoaren garapen ekonomikoarekin batera, bat dator Eusko Jaurlaritzak garatzen ari den politikarekin eta, zehazki, Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasunerako Saila garatzen ari denekin".

Euskal basogintzaren eta egurraren sektore indartsu eta kementsuak, basoko lanetik egurraren produktu deribatuetaraino elkarrekin lan eginez, kalitatezko produktuak eta zerbitzuak jarri nahi ditu beste sektore profesional batzuen esku, batez ere arkitekturaren eta eraikuntzaren munduko esku, planteatzen zaizkien erronka teknikoak gainditzen laguntzeko –gehitu du Orozek.

Egurtekin bitartez, material iraunkor baten erabilerrari buruz sentsibilizatu nahi da, eta truke komertziala bultzatzeko dituen aukeraz informatu. Biltzarreko eta jardunaldi teknikoetako programak aukera emango die parte hartzaileei hainbat perspektiba esploratzeko, gaur egungo arkitekturak ingurumenaren orekari eta arlo ekonomikoari eta sozialari buruz eskatzen dituen betekizunen inguruan. Aurten Market Point bat garatu da, 2016ko Egurtekin parte hartu zuten enpresei euren produktuak jendaurrean aurkezteko aukera emateko.

Neiker lanza un servicio web de información agroclimática y simulación agronómica

texto y fotografías N. T.



El Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, NEIKER-Tecnalia, ha lanzado NeikerMet, un servicio web de información agroclimática y simulación agronómica que permite a sus usuarios consultar en el ámbito del País Vasco información elaborada a partir de datos históricos de precipitaciones, recomendaciones de riego y heladas. La información forma parte de los servicios incluidos en la Estación de Avisos Agrícolas y Forestales de NEIKER-Tecnalia y resulta de gran interés para el sector primario vasco porque contribuye a una correcta planificación a medio-largo plazo de las labores agrícolas. Dentro de los nuevos servicios de la Estación de avisos, se incluye información sobre la carpocapsa del manzano y la polilla de la vid.

NEIKER-Tecnalia cuenta con información de excedencia de precipitación y de probabilidad de heladas primaverales y otoñales por quincenas y meses elaborada recabada durante más de 50 años con datos diarios de la estación meteorológi-

ca de Arkaute. Asimismo, dispone de simulaciones de campañas de riego de más de 30 años en todo el territorio histórico de Araba-Álava para los cultivos de regadío más relevantes (patata, maíz y remolacha). En el módulo de precipitaciones de la aplicación se ofrece a los usuarios la posibilidad de conocer la probabilidad de que se produzcan precipitaciones por encima o por debajo de un umbral dado para una quincena o mes determinados. El módulo de heladas permite, igualmente, conocer la probabilidad de que se produzcan heladas en determinados momentos del año.

Finalmente, el módulo de simulación de campañas de riego históricas ofrece información para conocer la probabilidad de tener que regar por encima o por debajo de una cierta cantidad a lo largo de una campaña de riego.

Las series meteorológicas históricas incluidas en NeikerMet serán actualizadas periódicamente. Dentro de este servicio, se contempla implementar próximamente un módulo de simulación de cultivos en el que se presente información generada a partir de simulaciones de ciertos cultivos mediante modelos agronómicos.

Información sobre el gusano de manzana y la polilla de la vid

A través de su Estación de Avisos Agrícolas y Forestales, NEIKER-Tecnalia ofrece los recuentos de carpocapsa de manzano y de polilla de vid con datos recogidos de las trampas que tiene instaladas en los tres territorios de la Comunidad Autónoma Vasca.

La carpocapsa o agusanado de las manzanas es una plaga que afecta gravemente a la producción y a la calidad de la manzana producida. También puede afectar a otros frutales como peral y nogal. La carpocapsa tiene generalmente dos generaciones al año, apareciendo las primeras mariposas a fines de mayo o principios de junio y la segunda generación a finales de julio, aproximadamente. Efectúan la puesta sobre las hojas que rodean los frutos, salvo en verano en que lo hacen directamente sobre los frutos. Al cabo de unos días salen las crías de oruga y comienzan a mordisquear los frutos para más tarde introducirse en ellos. Para evaluar la densidad de población de la carpocapsa se utilizan trampas de feromonas sexuales, lo que nos proporciona información sobre el nivel de esta plaga en sus épocas de vuelo.

Las polillas del racimo que atacan al cultivo de la vid comprenden varias especies de lepidópteros. La que actualmente posee el protagonismo por los daños que puede ocasionar es la especie *Lobesia botrana*. Sus larvas se alimentan de las bayas del racimo provocando pequeñas cavidades en las mismas, lo que favorece la entrada de hongos que causan enfermedades como la botritis. Es habitual el estudio de su población mediante la captura de individuos machos en trampas con feromona.



JUVENA 2016 estima una biomasa de anchoa juvenil de 370.000 toneladas en el Golfo de Bizkaia

texto y fotografías A. T.

La campaña científica JUVENA 2016 estima una biomasa de juveniles de anchoa de unas 370.000 toneladas en aguas del Golfo de Bizkaia, según se desprende de los análisis realizados por AZTI a partir de los datos obtenidos durante el mes de septiembre por los investigadores de este centro tecnológico a bordo de los buques oceanográficos “Emma Bardán” y “Ramón Margalef”, pertenecientes a las flotas de la Secretaría General de Pesca y del IEO, respectivamente. Esta estimación supone la cuarta mayor de la serie temporal iniciada en el año 2003, lo que vaticina un reclutamiento alto o medio-alto para el año próximo año.

JUVENA 2016 tiene como objetivo determinar la abundancia y distribución espacial de los juveniles de anchoa, estudiar su estado y analizar los factores ambientales que afectan a su supervivencia, todo ello orientado a predecir la cantidad de biomasa que alcanzará la edad adulta el año próximo. La importancia de la campaña radica en que sólo a través de una gestión sostenible es posible garantizar la supervivencia de la especie y el futuro de la actividad económica que genera esta pesquería tanto en el sector pesquero como en la industria conservera y alimentaria, y que emplea a más de 3.500 personas.

El análisis de los datos de esta campaña, financiada por el Gobierno Vasco, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y el Instituto Español de Oceanografía (IEO), permite efectuar recomendaciones a las autoridades pesqueras sobre los riesgos asociados a las capturas admisibles de anchoa y en caso de que los datos así lo aconsejen abrir o cerrar la pesquería y recomendar el TAC para la temporada venidera.

A través de la emisión de ultrasonidos, que alcanzan hasta los 400 metros de profundidad, se se ha determinado por el eco obtenido tanto la estima de biomasa de juveniles de anchoa (de unas 371.000 toneladas), como su localización (en su mayor parte fuera de la plataforma continental). A su vez pescas realizadas durante el recorrido han permitido determinar el tamaño medio de los juveniles (de unos siete centímetros). Esta estima que ofrece la campaña JUVENA 2016 anticipa un reclutamiento alto o medio alto, lo que nos sitúa ante un escenario favorable de cara a la costera de la anchoa de 2017.

Estudios de comportamiento y ecología

Además de la evaluación de la abundancia de anchoa juvenil, la campaña de AZTI recoge datos del ecosistema marino en su totalidad para entender los procesos que afectan al mismo. En especial en los últimos años los investigadores de AZTI han evaluado la distribución espacial de los grandes depredadores marinos en el Golfo de Bizkaia. Para ello, han analizado la distribución y abundancia de aves y mamíferos marinos, recolectando información sobre las especies presentes, el número y el comportamiento de los individuos avistados durante el recorrido.

Respecto a los mamíferos marinos, se han observado diez especies diferentes, destacando la abundancia del delfín común, seguido de rorcual común y del delfín listado.

En cuanto a las aves marinas, se ha estudiado su distribución y abundancia, observándose 31 especies diferentes. Destaca la presencia del alcatraz común, la pardela capirotada, la gaviota patiamarilla y la gaviota sombría.

Akitania-Euskadi Euroeskualdea EVA ardogintzaren II. Topaketa Profesionalean

testua eta argazkia A. R.

Joaneko maiatzaren 26an eta 27an, I. EVA Topaketa (Euskadi Vin Aquitaine) egin zen Vitoria-Gasteizen arrakasta handiz. Oraingo honetan, Inno´vin-ek eta gainerako bazkideek Bordelen hartu dituzte Euskadiko eta Akitania Berriko parte-hartzaileak.

Eusko Jaurlaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendaria, Peli Manterola, jardunaldian izan zen. EVA Ardogintzaren II. Topaketa Profesionala Euskadi – Akitania lankidetzaren indartzea eta parte-hartzaileei aukera emango zaie:

- Ezagutzeko: Vinitech-Sifel 2016, ARDOGINTZA, zuhaizgintza eta baratze-eta fruta-laborantzaren Mundu Aretoaren 20. edizioa, hain zuzen ere. 65.000 m²-ko erakusketa-azalera batean burutuko da, 750 erakusketari ingururekin eta 45.000 bisitari profesionalekin.

- Aurkitzeko: mugaz bi aldeetako ardogintzaren eta mahastizaintzaren sektoreko 60 eta 100 parte-hartzaile bitartean (ekoizleak, ikerketa-zentroak, irtenbideak sortzen dituzten enpresak, upategiak, laborategiak...).

EVA proiektua

EVA egitasmoa (Euskadi Vin Aquitaine) euroeskualdeak 2016ko urtarrilean abiarazitako lankidetzaren proiektu bat da, eta helburu du lankidetzaren zientifiko, ekonomiko eta teknologikorako sare iraunkorra sortzea, Euskadiko, Nafarroako eta Akitania Berriko mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektoreetako eragileen artean. Sare hori etorkizuneko berrikuntza-proiektuak garatzeko lotura izango da, mugaz bi aldeetako mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektoreen lehiakortasuna sustatzeko xedez.



Proiektuaren kideak

Inno´vin da egitasmoaren bazkide koordinatzailea (Akitaniako mahastizaintza eta ardogintzako sektorearen klusterra). Akitania-Berriko bazkideak dira Mahasti eta Ardo Zientzien Institutua (ISVV), Dordoinako Nekazaritza Ganbera, Girondako Nekazaritza Ganbera, Akitaniako Nazioarteko Lankidetzaren Agentzia (INTERCO) eta Bordeleko Kongresu eta Erakusketa parkea (CEB). Euskadiren aldetik, proiektuko bazkide dira UPV-EHU, Euskampus Fundazioa, Nekazal Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea (NEIKER) eta HAZI Fundazioa.



El viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz y el director de Calidad e Industrias Alimentarias, Peli Manterola participaron en la XXIV Asamblea anual de la Red de Regiones Vitícolas de Europa, celebrada en Moravia, República Checa.

Se ha reelegido al actual presidente, Sergio Chiamparino, presidente de la región italiana de Piamonte, y se ha llegado a dos acuerdos: crear una comisión para la revisión del estatuto de AREV y trasladar la sede de la Asamblea que actualmente está en Estrasburgo a Bruselas.



Afrikan patataren balio katearen berrikuntza sustatzeko proiektu bat

testua eta argazkiak N. T.

Neiker-Tecnalia, Inkoa Sistemas enpresa eta Afrikako lau herrialdeetako partzuergo bat ari dira gaur egun SPIRIT proiektuan parte hartzen, Afrikako Ekialdean patataren balio katean zehar berrikuntza sustatzeko helburuarekin. Inkoa da proiektuaren koordinatzailea eta, Neiker-Tecnaliarekin batera, egitasmoaren alderdi teknikoaz arduratzen da, zeinean Tanzania, Ruanda, Uganda eta Kenyako hainbat ikerketa zentrok parte hartzen duten. Proiektua oso garrantzitsua da, patatak funtsezko rola jokatzen baitu gosearen eta muturreko pobreziaaren aurkako borrokan.

SPIRIT lau helburu nagusi lortu nahi ditu: Afrikako Ekialdeko herrialdeetako ikerketa erakundeek osatutako talde berriak sortzea, patatari buruzko ikerketan inplikaturiko tokiko ikerketa zentroen finantzaketa handitzea, patataren balio katean inplikaturiko eragileak ikerketa proiektu berrietan integratzea (nekazarien erakundeak, prozesaketa enpresak, etab.) eta sektorean teknologia berritzaile garrantzitsuak praktikan jartzea. Xede horiek betetzeko, proiektuak Europar Batasunaren ACP S&T II programaren finantzaketa dauka.

Saharaz beheko Afrikan patataren ekoizpena bikoiztu egin da 1994az geroztik, eta hazkunde horren %70 Afrikako Ekialdean kontzentratzen da, gehien-gehiena eskala txikiko ekoizleek ekoizita. Elikagai horrek gero eta eskari handiagoa dauka

produktu freskoetan zein prozesatueta (patata frijituak, chipak, izoztuak, etab.), batez ere azkar hazten ari diren hirigunetan. Horrenbestez, SPIRIT proiektuak garapen bidean dauden herrialdeei lagunduko die inportazioarekiko duten mendeotasuna murrizten eta tokiko sektore indartsua garatzen. Gainera, labore horren sustapenak eta berrikuntzak enplegurako aukera berriak sortuko ditu –batez ere emakumeen artean–, eta elikagaien prezioan inflazioa murrizten lagunduko du.

Tokiko eragileen inplikazioa ezinbestekoa da SPIRIT programan; horregatik, partzuergo bat eratu da Tanzaniako Nekazaritza Ikerketarako Institutuak (ARI-Uyole); Ruandako Nekazaritza, Animalia Zientzia eta Albaitaritzako Medikuntzako Ikastetxeak (CAVM); Ugandako Makerere

Unibertsitateak (MAK); eta Kenyako Nairobiko Unibertsitateak (UoN) osatuta. Erakunde horiek funtsezko rola jokatuko dute ezagutzak transferitzeko eta proiektuaren emaitzen zabalkundea egiteko helburua betetzeko. Gaur egun arazo handiak daude patataren balio katean zehar transferentzia egiteko eta, horregatik, SPIRITek fondoak lortzen jardungo du, patataren sektoreak sustatzeko eta garatzeko behar dituen behar besteko egitura eta teknologia eduki ditzan.

Premia biziko laboreak

Patataren sektorea oso garrantzitsua da lau herrialde parte hartzaileetan, laboreak lantzen duten nekazarien kopuruak erakusten duenez: 500.000 Ugandan, 700.000 Tanzanian, 1.109.000 Ruandan, eta 650.000 Kenyan. Nekazaritzak produktu nazional gordinen egiten duen ekarpena Kenyako %24,2tik Ugandako %42ra arte doa. Afrikako Ekialdean patata premia biziko laborantza da, eta Ruandari dagokionez kontsumoa 125 kg da pertsonako eta urteko. Beraz, nekazaritzako produktu hori erabakigarria da elikadura segurtatzeko eta herritarren diru sarrerak bermatzeko.



Afrikako Ekialdean patataren laborantzaren ezaugarria produktibitate txikia da, hektareako 7-15 tona lortzen baitira; Europan, berriz, produktibitatea 60 tonakoa da. Horren oinarrian dago, batez ere, ura urria dela eta ureztapenik ez dagoela, baldintza klimatikoetara egokituta ez dauden aldaerak erabiltzea, eta hazi ziurtatuak gutxi erabiltzen direla, beste faktore batzuen artean. SPIRITEk alderdi horiek guztiak nabarmenduko ditu ekoizpenaren errendimendua hobetzeko.

Proiektuaren helburuetako beste bat da nekazarien elkarrekin sortzea bultzatzea, eta daudenak hobetzea, gaizki antolatuta daudelako eta giza zein finantza baliabiderik ez dutelako. Programak erosleak, ekoizleak, instituzioak eta patataren balio katea osatzen duten gainerako eragileak arteko koordinazioa hobetzen lagunduko du.

SPIRITEk proiektua (FED/2013/330-228) Europan Bataunaren ACP S&T II programaren bitartez finantzatu da.

Investigadores y empresas estudiaron la mejora genética de plantas

texto y fotografía N. T.



La mejora genética de hortalizas resistentes a la sequía, la generación de líneas de mejora de ciertos cereales fundamentales en la cadena alimenticia o la caracterización de variedades locales para su clasificación y conservación son algunos de los temas que se abordaron en el **VIII Congreso de Mejora Genética de Plantas** que se celebró en el Palacio Europa de Vitoria-Gasteiz. El congreso estuvo organizado por el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, NEIKER-Tecnalia, sociedad pública dependiente de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, en colaboración con las Secciones de Mejora Genética Vegetal de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH) y de la Sociedad Española de Genética (SEG).

En el acto inaugural participaron Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco; Eduardo Aguinaco López de Suso, Diputado Foral de Agricultura; y Gorka Urtaran, Alcalde de Vitoria-Gasteiz. Las ponencias magistrales del congreso corrieron a cargo de Antonio Granell, profesor de Investigación del CSIC y director del grupo de Genómica y Biotecnología de Plantas del Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas de Valencia; y Julian Arnedo, ingeniero agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid y gerente de Semillas Ramiro Arnedo S. A., que disertó sobre los desafíos de la industria de semillas y ofreció el punto de vista de las empresas productoras de semillas con respecto a la mejora genética vegetal.

Los 150 expertos internacionales reunidos ampliaron sus conocimientos sobre la mejora genética vegetal como herramienta fundamental en la obtención de variedades que resuelven los problemas que puedan presentar las actuales en su cultivo, comercialización, transformación, etc.

Euskadiko basogintza-egurra sektoreak 18.000 lanpostu sortu, Euskadiko BPG-ren %1,53 ekarri, eta 1.010 milioi euroko

testua eta argazkia A. E.

Baskegur, Euskadiko Egurraren Elkartek Euskadiko egurraren Liburu Zuria sortu du, Euskal Herriko Unibertsitatearen lankidetzarekin eta Eusko Jaurlaritzaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Sailaren eta Hazi Fundazioaren laguntzarekin. Dokumentu honek basogintza-egurra sektoreak bizi duen egoeraren benetako ikuspegi gaurkotua eskaintzen du, baita gure lurraldeko ekonomian eta gizarte eta natura ingurunean duen eraginaren ikuspegia ere.

Euskadik baso izaera duela nabarmentzen du txostenak. Zuhaitzen azalera, gutxi gorabehera, EAEko lurraldearen %54 hartzen du, hau da, 396.962 hektarea; EBko ratoririk altuenetakoa da. 62,6 milioi m³ egur daude, eta aurreikusitako urteko hazkundea 3,4 milioi m³-koa da. Urtero erazten den egurraren bolumen osoa (1,2 milioi m³ inguru) eskurgarri dauden baliabideen oso azpitik dago.

Egurraren stocka eta urteko hazkundea produktuaren erabileraren gaineratik daude nabarmen. Beraz, tokiko basogintza-egurraren sektoreak tokiko industriak behar duen lehen-gaiaren eskaria arazo barik hornitu dezakeela ondorioztatu daiteke. Horri dagokionez, ekoizpen zikloan sortzen diren produktu eta azpiproduktuek basogintza sektoreko biomasaren, elektrizitate-sorgailuetarako erregaiaren, galdaren eta berogailuen etorkizuneko eskaintzari erantzuteko aukera handia ematen dutela ere azpimarratzen da. Modu horretan, Eusko Jaurlaritzaren aurreikuspenak beteko lirarteke. Horien arabera, energia berriztagarriaren barne kontsumo gordina %6,7tik (2005) %20ra igoko da 2000. urtean. Urtean 2 milioi tonako basogintzako biomasa hondakin egongo da erabilgarri, ziurtatuko zifren arabera.

Helduegi dauden basoak moztuta, mendiak ernaberritzeko beharra ere nabarmentzen du Egurraren Liburu Zuriak. Horri esker, egurraren kalitatea bermatu, gaixotasunen arriskua murriztu, eta tokiko basogintza bultzatuko da, jarduera ekonomikoa, enplegua eta aberastasuna sortzeko eta basogintzako kudeaketa modernoagoa bultzatzeko.



Euskadin dauden espezieak

Euskadiko basoguneak bi zati ia berdinetan bereiz daitezke: hostozabalak (%51,6) eta koniferoak (%48,4). Radiata pinua da espezieirik ugariena; %33,27ko azalera hartzen du. Azalera kontuan hartuta, pinu radiataren ondoren, pagadiak eta baso misto atlantikoa nabarmentzen dira; biek batera baso-azalaren %55,3 hartzen dute. Espezie horiei erkametzak eta arteak gehituta, Euskadiko basoen azalaren %70 hartzen da.

Koniferoak eta, bereziki, radiata pinua dira merkataritza erazketen zati handiena (2014an baimendutako mozketen %79). Hostozabalakoei dagokienez, eukaliptoak laburren %88,8 hartzen ditu.

BASKEGURen enpresei egindako inkestaren emaitzen arabera, erabilitako egurraren %68 EAEkoa da; %30, beste erkidego batzuetakoa, eta %1, inportatutakoa (%32 ziurtatutako egurra da).

Eragin ekonomikoa

Egurraren sektoreak garrantzi handia du Euskadiko ekonomian: ia ia bankuen eta aseguruaren sektoreak besteko aberastasuna eta enplegua sortzen ditu. Egurraren sektoreak BPGren (Barne Produktu Gordina) %1,53 dakar, eta urtean 1.010 milioi euroko eragina ekonomian. Horri ingurumen zerbitzuen balorazioa gehituz gero, guztizko ekarpena %1,8 ingurukoa izango da.

Jarduera honen garapenaren ondorioz Administrazio Publikoek diru-sarreretan izango duten eraginaren aurreikuspena 309 milioi eurokoa da, sektoreak jaso ditzakeen diru-laguntzen gaineratik.

Enpresen tamainari dagokionez, batez bestekoa hauex da: 12 langile enpresa bakoitzeko, egurraren eta kortxoaren sektorean; 60 langile, paperaren industrian, eta 40 langile, altzarien industrian.

Egurraren enpresa-ehunean enpresa txikiak dira nagusi; Euskadin, enpresen %95ek 20 langile baino gutxiago dituzte; %4,8 enpresa ertainak dira, eta 200 langiletik gorako enpresa handiak papergintzakoak baino ez dira.

Enpleguari dagokionez, basogintza-egurra sektoreak 18.000 langile inguru ditu lanaldi osoan: 11.760 langilek modu zuzenean egiten dute lan sektorean; 6.247 lanpostu beste jarduera ekonomikoa batzuei lotuta daude.



Gobierno Vasco y Basque Culinary Center entregaron a Maria Fernanda Di Giacobbe el Basque Culinary World Prize

texto R. S. · fotografías BCC

El Museo San Telmo de San Sebastián acogió la gala de entrega del Basque Culinary World Prize a María Fernanda di Giacobbe, un premio creado para distinguir a chefs con iniciativas transformadoras promovido por Basque Culinary Center y el Gobierno Vasco, en el marco de la estrategia Euskadi-Basque Country.

En presencia de autoridades y personalidades destacadas, la consejera de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, otorgó a la chef venezolana Maria Fernanda Di Giacobbe la distinción con la que la ganadora recibe 100 mil euros, para donar a un proyecto que refleje el poder transformador de la gastronomía.

Arantxa Tapia señaló que “Este premio se enmarca dentro de la estrategia integral Basque Country. Una marca de país que partiendo de nuestras fortalezas y singularidades, nos posiciona como actor global, referente de excelencia, como modelo de calidad de vida y de cohesión social, como territorio innovador y competitivo. Se trata de lograr que valores compartidos por la sociedad vasca como la cultura del esfuerzo, el compromiso, la capacidad de superación, la vocación por la transformación, la igualdad de oportunidades para mujeres

y hombres se asocien a la imagen de Euskadi y se conviertan en nuestra tarjeta de presentación a nivel internacional”. Un jurado presidido por Joan Roca, de El Celler de Can Roca (España), y conformado por algunos de los chefs más importantes del mundo, eligió a Di Giacobbe entre 20 finalistas, por la red de educación, emprendimiento, investigación y desarrollo que articula en torno al cacao como fuente de identidad, cultura y riqueza económica en Venezuela, en donde le ha brindado oportunidades a mujeres en situación de vulnerabilidad económica, formándolas y convirtiéndolas en microempresarias del chocolate.

“El premio nos permite convertir el futuro en presente, al servirnos para iniciar, en Caracas, la escuela Cacao de Origen Emprendedores. Se traduce en un apoyo a la energía de miles de mujeres que crearon un movimiento con el que se ha tejido una red de educación y comunicación

en todo el país, que reconoce la herencia contenida en nuestras semillas de cacao restaurando nuestra dignidad, identidad y cultura a través del oficio del chocolate. Continuaremos trabajando felices, inspirados y agradecidos”, refirió la ganadora durante la ceremonia.

Cocineros miembros del Consejo Internacional del Basque Culinary Center como Ferran Adrià (España), Dominique Crenn (Estados Unidos), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia), Yoshihiro Narisawa (Japón) y Enrique Olvera (México) participaron en la deliberación, junto al investigador estadounidense Harold McGee, el especialista en Historia de la Alimentación Massimo Montanari, la escritora mexicana Laura Esquivel; y Cristina Franchini, experta en Ley Internacional y Acción Humanitaria, parte del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR).



Convenio Araex-Azti para la elaboración del Plan Estratégico de Innovación 2016-2018

texto y fotografías L. G.

El grupo Araex, que reúne en la actualidad a 13 bodegas de 9 denominaciones de origen, ha firmado un acuerdo de colaboración con el centro tecnológico Azti-Tecnalia de cara a desarrollar un ambicioso plan de innovación tecnológica en las empresas del grupo. Así lo anunciaron Javier Ruiz de Galarreta, presidente y fundador de Araex y Rogelio Pozo, Director general de Azti.tecnalia, en una comparecencia celebrada en las instalaciones de Bodegas Baigorri en la localidad rioja-noalavesa de Samaniego.

El convenio suscrito contempla la realización conjunta de proyectos de investigación, intercambio de tecnología, material científico, infraestructuras, información, personal, etc...El acuerdo se concreta en la elaboración del Plan Estratégico de Innovación 2016-2018 de Araex Grands, en el que se incluye el proyecto "Vino con cero Histamina" y el Plan de Ecoeficiencia y Mejora Ambiental de la bodegas de Rioja Alavesa.

Las actividades relacionadas con la innovación y el respeto al medio ambiente desarrolladas por Araex en colaboración con Azti también incluyen proyectos Tales como la viticultura de precisión y los relacionados con el seguimiento de la Huella de Carbono.





Segunda sesión del Comité de Seguimiento del PDR Euskadi 2015-2020 (Programa OSOA)

texto y fotografía R. S.

Instituciones y sector se reunieron el pasado diciembre en la segunda sesión del Comité de Seguimiento del PDR Euskadi 2015-2020 (Programa OSOA). El acto fue inaugurado por el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Bittor Oroz, que remarcó ante las representantes de la Comisión Europea y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente las buenas expectativas de ejecución del programa de desarrollo rural de cara a los próximos años.

Oroz señaló que en estos momentos la práctica totalidad de las medidas del Programa OSOA están activas y han tenido convocatorias de ayuda en 2016, con una gran demanda por parte del sector, llegando a comprometerse la totalidad de los presupuestos asignados en las convocatorias, lo que supone alrededor de 31 millones de euros de gasto público. Si a este gasto se le suman los 11 millones euros comprometidos en las convocatorias de 2015, el gasto público total comprometido hasta el momento se sitúa en 42 millones de euros, de los cuales casi 30 millones provienen del fondo europeo FEADER (y que constituye un 35% del total FEADER asignado para Euskadi para el periodo 2015-2020). La única medida que queda pendiente de poner en marcha es LEADER, que tras la reciente designación del Grupo de Acción Local encargado de implementar la Estrategia de Desarrollo Local Participativo (MENDINET) se prevé que la medida arranque en 2017.

Oroz enfatizó sobre la importancia de los instrumentos financieros en la actual coyuntura económica, y en ese sentido adelantó la idea de incorporar en el PDR el actual Programa Sendotu consistente en préstamos para inversiones en el sector, garantizados por el Gobierno Vasco y con unos intereses bonificados.

Posteriormente, la Autoridad de gestión del PDR hizo un repaso de todos los aspectos relacionados con la gestión del programa, dando cuenta a los miembros del Comité, compuesto por las instituciones y representantes del sector, de todas las actuaciones llevadas a cabo en el marco del Programa. Se presentó también la Evaluación ex post del PDR de Euskadi 2007/2013, elaborado por la EHU/UPV, y disponible en la web OSOA.



Becas para jóvenes investigadores en el sector agroalimentario y forestal

texto y fotografías R. S.

La Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco concedió un total de 16 becas de destinadas a jóvenes investigadores en el sector primario. De ellas seis están destinadas a jóvenes investigadores en formación con cuatro años de duración, y 10 para tecnólogos, de dos años de duración. Los centros en los que desarrollarán sus labores son los laboratorios de Neiker, Azti, Lactiker, Leartiker y la Escuela de Ingenieros de a UPV.

Estas becas suponen un paso más en la política que el Gobierno Vasco viene desarrollando de cara a avanzar en la formación de los futuros profesionales y en el fomento de la actividad de IDi en el

Desde el año 2007, un total de 146 jóvenes se han visto beneficiados por este tipo de ayudas.

sector primario y en toda la cadena de valor de la industria agroalimentaria.

El objetivo final de las becas de investigación es la obtención del grado de doctor, mientras que las de tecnólogos persiguen la cualificación dentro del ámbito empresarial en áreas de desarrollo tecnológico e innovación. La dotación económica es de entre 14.000 y 16.330 euros anuales en las primeras y 12.000 en las segundas. En ambos casos hay que añadir las cuotas de la seguridad social y dotaciones para formación.

El Director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Peli Manterola, ha sido el encargado de entregar las becas en un acto celebrado en las instalaciones de la Granja Modelo de Arkaute.

Este es el noveno año en el que se conceden este tipo de becas, cuya regulación parte del Decreto 185/2007, de 23 de octubre de ayudas de formación a jóvenes investigadores y tecnólogos en el entorno. Desde entonces, un total de 146 jóvenes se han visto beneficiados.

Itsas-arrantzako ikasketak egiteko bekak

testua N. H. · argazkia M. A.



Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegituretako Sailak bekak iragarri ditu 2016-2017 ikasturtean Pasaiaiko Itsas-arrantzako Prestakuntza Zentroan, Bermeoko Itsas-arrantzako lanbide prestakuntzarako eskolan eta Ondarroako Antiguako Ama Itsas-arrantzako lanbide prestakuntzarako eskolan egingo diren itsasketa eta arrantza ikasketetarako. Helburua da gazteei sektorean sartzeko erraztasunak ematea eta, horren bitartez, sektorean belaunaldi berriak sartzen eta sektorea modernizatzen laguntzea.

Laguntza guztiak batera 133.815 eurokoak izango dira gehienez ere, eta ohiko bizilekutik kanpoan bizitzeko gastuak finantzatzeko zein zentrorra egindako joan-etorriak, jana eta ikasketa materiala finantzatzeko izango dira.

Bekak hautagaiak lortutako puntuazioaren arabera esleitu dira, eta hautagaiak esandako edozein eskolatan matrikulatuta egon beharko dira 2016-2017 ikasturtean. Puntuazioa, berriz, horretarako berariaz izendatutako Balorazio Batzorde batek ezarriko du. Puntuak irizpide hauen arabera esleitu zaizkio pertsona bakoitzari:

1. Egingo duen ikasketa maila
2. Ohiko bizilekuaren herritik eta ikasketa zentroaren herriaren arteko distantzia
3. Eskatzailearen baldintza pertsonalak eta familiarrak

4. Eskatzaileak edo bere familiak aurreko urtean eskuratutako diru sarrera gordinak, edozein dela ere sarrera horien jatorria

Baldintza horiek betetzen dituzten hautagai guztiak beka eskuratzeko eskubidea izango dute, eta bekaren zenbatekoa 2.404,05 euro izango dira gehienez ere eskatzaile bakoitzeko.



Leche y lácteos de Euskadi
Fundamentales para tu salud y la de nuestro entorno

El Gobierno Vasco, en colaboración con las tres Diputaciones Forales, lanzó la campaña “Leche y lácteos de Euskadi. Fundamentales para tu salud y la de nuestro entorno” con el fin de promocionar el consumo de leche y destacar los valores nutricionales de todos los productos lácteos. La campaña está protagonizada por el cocinero Karlos Argiñano quien destaca que la leche y sus derivados son un alimento esencial en una dieta equilibrada y en cualquier etapa de la vida, debido a sus características nutricionales únicas.

En Euskadi se produce leche y derivados lácteos de la mejor calidad y su producción local resulta más sostenible. Por eso el consumo de leche de Euskadi, es fundamental para la salud y para cuidado del medio rural y paisaje vascos.



La Asociación de Desarrollo Rural Jata Ondo cumple 25 años

La Asociación de Desarrollo Rural de la comarca de Uribe, Jata Ondo celebró su 25 aniversario con un acto en Mungia que reunió a alcaldes y concejales de diversos municipios de Uribe, técnicos de la asociación y productores de la comarca. Junto a ellos estuvo el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, que quiso aprovechar este acto de reconocimiento a esta entidad para manifestar una vez más el compromiso del ejecutivo de “fortalecer las Asociaciones de Desarrollo Rural de Euskadi en pro de un medio rural revitalizado y competitivo”.

Jata Ondo trabaja en las zonas rurales de Uribe Butroi, Txorierrri y Uribe Kosta con diferentes programas para diversificar su tejido económico, apoyar a los productores locales e impulsar el turismo de la comarca.

9 milioi euroren laguntzak ardogintzaren sektorea kanpoan sustatzeko

testua N. H. · argazkia M. A.

2017ko ekitaldian ardogintzako produktuen informaziorako eta sustapenerako ekintzak eta programak hirugarren herrialdeetan garatzeko laguntzaz iragarri Ekonomiarren Garapen eta Lehiakortasuneko sailburuak emandako agindua onartu du Eusko Jaurlaritzak.

Kalkulatu da 9 milioi euro erabiliko direla sail hau nekazaritzako elikagaien euskal industria oro har kanpoan lehiakorrago izan dadin eta nazioarteko merkatuetan presentzia handiagoa eduki dezan garatzen ari den estrategian beste urrats bat gehiago emateko. FEAGA Europar Erkidegoko fondotik etorriko da diru hori, eta laguntza horiekin kanpoan sustapen lanak egiteko beharko diren inbertsioak finantzatzeko dira, kalkuluen arabera datorren ekitaldian 18 milioi euro ingurukoak izango baitira, pertsona edo erakunde onuradunek gutxienez kopuru horren %50 jarriko dutelarik.

Diruz lagundu daitezkeen ekintzak

Gai hauekin zerikusia duten ekintzak eta jarduerak lagundu ahal izango dira diruz:

- Harreman publikoak eta sustapen eta publizitate neurriak, bereziki erkidegoko produktuek kalitateari, elikagaien segurtasunari eta ingurumenari dagokienez dituzten abantailak nabarmentzeko direnak.
- Nazioartean garrantzitsuak diren azoka eta erakusketetan parte hartzea.
- Informazio kanpainak, bereziki jatorri izendapenen gaineko erkidegoko sistemen gainean, eta adierazpen geografikoen eta ekoizpen ekologikoen gainean.
- Merkatu berrien azterketak, irteera komertzial berriak bilatzeko beharrezkoak direnak.
- Sustapen eta informazio neurrien emaitzen ebaluazioa.

Aurreko urteetako laburpena

2014az geroztik, guztira 138 enpresak eskatu dituzte laguntza hauek, eta 25 milioi euroren diru laguntzak eman zaizkie 51 milioi euro baino gehiagoren inbertsioetarako.

Ekitaldia FEAGA	Enpresa kop.	Gastua (€)	Diru laguntza (€)
2014	41	14.247.075,00	7.123.537,50
2015	47	18.419.030,60	9.209.515,30
2016	50	17.717.637,99	8.858.819,00



Más 95.000 personas visitaron Ardoaraba 2016

Las carpas de Ardoaraba 2016, evento enogastronómico organizado en Vitoria-Gasteiz por GateizOn con el apoyo de Hazi, recibieron durante los cuatro días de apertura un total de 95.384 visitas, de las que el 15% correspondieron a turistas.

En una encuesta realizada entre los bodegueros el 97% consideró que Ardoaraba es una buena plataforma para dar a conocer su bodega, el 92% de los profesionales afirmó que no dudará en volver a participar en próximas ediciones y el 86% aseguró que recomendará a otras bodegas que participen en el futuro.

En cuanto a las ventas, el 36% tuvo más demanda de vino de crianza y 63% de vino joven, mientras que el 1% tuvo más demanda de otros tipos de caldos (blancos, vino azul, de producción ecológica, etc).

KOMIKIA CÓMIC

Iñaki Cerrajería





Proyecto Life+ Ordunte Sostenible: camino recorrido

texto Hazi Fundazioa · fotografías Hazi Fundazioa, Miguel Sabino y Sergio González Ahedo

La necesidad de mantener el capital natural y paisajístico de los montes de Ordunte llevó a la Comisión Europea a aprobar en 2012 el proyecto Life+ Ordunte Sostenible. Con este proyecto se espera lograr la restauración de la turbera del Zalama, la recuperación de los bosques naturales, establecer las pautas de manejo ganadero para el uso sostenible de los pastos y potenciar el uso público de este espacio.

Los montes de Ordunte constituyen la alineación de cumbres considerada frontera natural entre Bizkaia, Burgos y Cantabria. Se trata de un espacio protegido perteneciente a los municipios encartados de Karrantza y Artzentales, que fue designado en mayo de 2015 Zona Especial de Conservación (en adelante ZEC) de la red ecológica europea denominada Natura 2000. En estas más de 4.300 hectáreas se encuentran hábitats poco comunes y de gran valor natural, como enclaves higroturbosos con especies florísticas de interés. Los montes de Ordunte albergan la turbera del Zalama, la única de tipo cobertor activa de la Comunidad Autónoma Vasca. Se trata de un hábitat propio de las regiones del oeste y norte de Europa, pero extremadamente raro en la Península Ibérica. En esta turbera que se alimenta exclusivamente del agua de la lluvia y de las continuas nieblas existentes en el monte Zalama, se encuentra la única población de *Eriophorum vaginatum* vasca, especie de flora catalogada como “en peligro” en el Catálogo Vasco de Especies Amenazadas.

El paisaje de Ordunte se caracteriza en las partes más altas por pastizales y brezales que evidencian la tradición ganadera de Ordunte. Las laderas están cubiertas de hayas y rebollos interrumpidos por plantaciones de coníferas, y en las barrancadas se desarrollan pequeñas alisedas que albergan algunas poblaciones de helechos paleotropicales protegidos como *Woodwardia radicans* y *Trichomanes speciosum*.

Proyecto Life+

La necesidad de mantener el capital natural y paisajístico de Ordunte llevó a la Comisión Europea a aprobar en 2012 el proyecto ‘Ordunte Sostenible’, presentado por la Diputación Foral de Bizkaia, dentro del Programa LIFE+, un instrumento financiero que apoya el desarrollo de investigaciones o intervenciones concretas orientadas a la conservación de la naturaleza y el desarrollo sostenible. El objetivo general del proyecto es restituir y mantener el estado de conservación favorable de los hábitats y especies de interés de Ordunte, atendiendo a las



Zalama

necesidades socioeconómicas de la zona mediante el aprovechamiento sostenible de sus recursos.

El proyecto, con un presupuesto de 2,5 millones de euros financiados al 50% por la UE y la Diputación Foral de Bizkaia, y una duración de cinco años, ejecuta acciones encaminadas a garantizar la conservación de Ordunte. Con este proyecto se espera lograr la restauración de un hábitat singular y único como la turbera del Zalama, la recuperación de los bosques naturales, establecer las pautas de manejo ganadero para el uso sostenible de los pastos y potenciar el uso público del lugar.

Beneficiario coordinador: Bizkaiko Foru Aldundia / Diputación Foral de Bizkaia
Beneficiarios asociados: Fundación Hazi Fundazioa
Entidades de apoyo: Karrantzako Udala / Ayuntamiento de Karrantza; Eusko Jaularitza / Gobierno Vasco
Duración: 01/09/2012 al 31/12/2017
Presupuesto: 2.518.863 €
Cofinanciación europea: 1.259.431 € (50%)
Más información: www.bizkaia.net/lifeorduntesostenible

Pasado ya el ecuador del proyecto, se pueden analizar los avances conseguidos hasta la fecha en cuanto a:

- **Restauración de la turbera del Zalama**

Este enclave único soporta procesos de erosión natural e inducida de forma directa o indirecta por el hombre. De forma natural, la erosión se produce gracias a la acción del viento y al agua en momentos de fuerte precipitación. Los procesos erosivos debidos a la actividad humana, derivan fundamentalmente de la sobrepresión del ganado que pastaba y pisoteaba el entorno dejando bordes de turba desnuda y de unos incendios sucedidos en los años 80 que abrieron taludes donde actúa especialmente la erosión.

La Diputación Foral de Bizkaia trabaja desde 2009 para la recuperación de la turbera. Se comenzó con la construcción de un cierre perimetral, con el fin de preservar este enclave de la acción del ganado y evitar el tránsito de personas y vehículos. Además, se inició el recubrimiento de los grandes taludes con malla de coco biodegradable, un geotextil que frena la pérdida de turba producida por la erosión. Actualmente y gracias al proyecto se han acabado de recubrir unos 7.000 m², y para favorecer la restauración vegetal de las superficies protegidas con dicho geotextil, se han ido plantando esquejes y semillas de especies turfófilas recogidas en la propia turbera (en particular



Eriophorum. *Trichomanes speciosum*. Bosque en la zona de la Argañeda

Eriophorum vaginatum). Además, se ha creado un segundo vallado con el fin de estabilizar la zona perimetral de la turbera.

• Zona de pastos

En el marco del proyecto se ha redactado el Plan de manejo de los pastos de la zona de Salduero. Este paraje de Ordunte se caracteriza por sus amplias praderas y brezales que son aprovechadas por ganado vacuno y equino, además con presencia de valiosos enclaves higroturbosos. Debido al pisoteo del ganado se detectaron problemas de conservación principalmente en los meses de verano, cuando el ganado busca en estos enclaves agua para beber.

La redacción de dicho Plan se ha elaborado en colaboración con los ganaderos usuarios de este territorio. Entre otras conclusiones se decidió disminuir la presión ganadera sobre los enclaves higroturbosos aumentando la disponibilidad de agua mediante la instalación de 6 abrevaderos en el entorno de los trampales-esfagnales. Como complemento a esta actuación, para atraer el ganado a zonas menos sensibles al pisoteo se han realizado desbroces y se han instalado rascaderos y puntos de sal junto a los abrevaderos.

• Recuperación del bosque autóctono

El objetivo final del proyecto es la restauración de casi 209 ha de hayedo acidófilo a partir de plantaciones de pinares y eucaliptales. Hasta la fecha se dan por concluidos los trabajos en 111,62 ha en los que, según las circunstancias de cada rodal, se ha extraído la madera, se han realizado anillamientos donde

la regeneración del hayedo es mayor, se han dejado zonas de regeneración natural y/o se han realizado labores de restauración. Actualmente se está trabajando en 38,34 ha ya taladas y pendientes de repoblar y en otras 16,19 ha que se encuentran en proceso de corta. Más de la mitad de las 42,62 ha restantes, se sitúan dentro del área de protección del alimoche (*Neophon percnopterus*), por lo que ha pospuesto la intervención para evitar cualquier perturbación que pueda suponer la pérdida de una posible puesta de la especie. En las últimas 18,34 ha se trabajará en 2017 ya que aún no han llegado al turno de corta.

• Ríos y arroyos

En el marco del proyecto se ha realizado una prospección de seis barrancos de esta ZEC que reúnen condiciones adecuadas para acoger poblaciones de helechos paleotropicales *Woodwardia radicans* y *Trichomanes speciosum*. Se han caracterizado tanto las poblaciones de helechos como el nicho donde se han localizado y se han identificado presiones que puedan estar sufriendo tales riberas para su restauración.

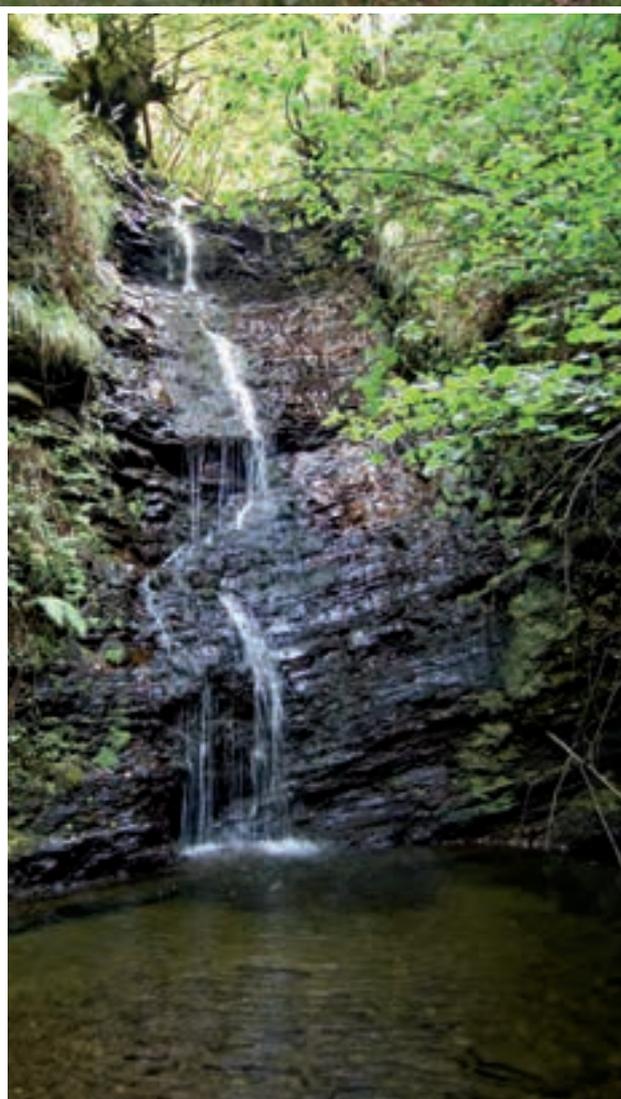
• Divulgación y uso público

Para dar a conocer los valores naturales de la ZEC Ordunte a los potenciales agentes y sectores sociales implicados, divulgar el proyecto, comunicar los resultados del mismo y garantizar la visibilidad de la herramienta financiera LIFE, hasta la fecha se han elaborado: un folleto y una página web del proyecto, un vídeo divulgativo y una unidad didáctica, material de



merchandising y campañas divulgativas con excursiones, concursos y charlas. Además, para mejorar el uso público del espacio se ha acondicionado y señalizado un sendero de 30 km que atraviesa marojales, hayedos y vaguadas de arroyos de Ordunte que ofrecen al visitante un paisaje excepcional de estos montes.

Aunque resta casi la mitad del periodo de ejecución del proyecto, muchas de los objetivos operativos previstos en la candidatura se han alcanzado, y otras acciones están debidamente encauzadas. De alguna manera comienza a perfilarse la imagen de un territorio donde, aun persistiendo problemas ambientales asociados a los aprovechamientos ganaderos y forestales, al menos se han planteado mecanismos de corrección. No obstante, es imprescindible evaluar si las medidas aplicadas dan como resultado una mejora real del estado de conservación de los hábitats y las especies, ya que los sistemas ecológicos son complejos, y las perturbaciones generadas por las actividades humanas dificultan aún más predecir la evolución. La conservación debe basarse en evidencias y ser adaptativa, esto es, capaz de ajustar sus acciones para lograr los objetivos marcados. Por ello, se han puesto en marcha procedimientos de seguimiento de las restauraciones emprendidas en LIFE+ Ordunte Sostenible, que indicarán si los hábitats se están regenerando según lo previsto. A nivel social, las acciones de comunicación pueden contribuir a marcar una diferencia, o al menos a que cada vez más usuarios y visitantes de los montes de Ordunte aprecien su paisaje y biodiversidad, que constituye una seña de identidad para los karranzanos.



Neiker nazioarteko erreferenteetako da pinua enbriogenesi somatikoaren bidez hedatzen

testua eta argazkiak N. T.



Neiker-Tecnaliak metodo berriak garatu ditu *Pinus radiata* generoko landare klonatuak ekoizteko, enbriogenesi somatikoaren bitartez Teknika horren oinarrian dago enbrioiak sexualak ez diren zeluletatik abiatuta garatzea. Neiker-Tecnaliak *Pinus radiata*-ren enbriogenesi somatikoan egin duen lanari esker nazioarteko erreferente bihurtu da gaiari buruzko ezagutzari dagokionez, eta gaur egun bertako ikertzaileek zuraren multinazional handien aholkulari tekniko gisa dihardute, esaterako, Txileko Araucón.

Basoko espezieak genetikoki hobetzeko programaren barruan Neiker-Tecnaliak enbriogenesi somatikoaren alde egin du "elitateko" arbolak lortzeko, klima aldaketaren ondorioz sortzen diren ingurumen baldintza berrietara egokitzeko. Landare klonalak lortzeko metodo berritzaileak, gainera, basoetako produktibitatea handitzea ahalbidetzen du eta, ondorioz, basoko produktuen eskari gero eta handiagoari erantzutea. Enbriogenesi somatikoaren oinarria zelula ez sexualetatik abiatuta enbrioiak garatzea da. Zelula horiek, estimulu baten ondoren, sexualak balira bezala jarduten hasten dira, eta, horrela, genetikoki berdin-berdinak diren indibiduo berriak sortu daitezke, hau da, klonak. Teknikak material klonal ugari lortzea ahalbidetzen du.

Hobekuntzak prozesuaren etapa guztietan

Neiker-Tecnaliako ehunen hazkuntzako taldeak pinuaren landare klonala lortzeko beharrezko protokoloak garatu ditu, eta enbriogenesi somatikoaren bost etapetako bakoitza optimizatu ditu. Horietako lehena hasierako ehuna hautatzea da, baldintza kontrolatuetan *in vitro* ugaltu ahal izateko lehendabiziko zelula enbriogenikoak lortzeko. Bigarren fasean ehun enbriogenikoa ugaltzen da, eta masa enbriogenikoa egoera ezin hobean kontserbatzen dira. Puntu horretan masa enbriogenikoen kriokontserbazioa egin daiteke tenperatura baxuan (-196 °C). Horri esker, baliabide genetikoak erabili nahi diren arte kontserbatu daitezke, eta, gainera, ehuna gazte mantentzen da, egin beharreko landa saiakuntzak egin arte.

Hirugarren etapan ehun enbriogenikoa umatzen da, enbrioi somatikoak lortzeko; horiek enbrioi zigotikoen ezaugarri berdinak dituzte, hau da, sexu ugalketatik datozenen ezaugarri berdinak. Hurrengo urratsa enbrioi somatikoak ernatzea da. Fase honetan enbrioi landare somatiko bihurtuko duen lehen sutraia garatzen da. Amaierako fasean, landare somatikoak atmosfera kontrolatuko *ex vitro* berotegietako baldintzetara aklimatzen dira.



Errentagarritasuna eta kudeaketa arduratsua

Enbriogenesi somatika oso garrantzitsua da basoaren sektorerako, harreman zuzena duelako errentagarritasun ekonomikoarekin eta basoen kudeaketa iraunkorarekin, izan ere, kalitate hobeko landareak lortu daitezke, eta mehatxatuta dauden indibiduoak eta espezieak ugaltu edo kontserbatu daitezke, beraien germoplasma etorkizunerako kontserbatuz. NEIKER-Tecnalia puntako ikerketa zentro bihurtu da teknika horri dagokionez, eta bere espezialistek, azken hamar urteetan, 25 artikulua baino gehiago argitaratu dituzte gaiari buruz argitalpen espezializatuetan. Gainera, ikerketek landareak ugaltzeko metodo horri lotutako hiru doktore tesi lantzeko balio izan dute.

El proyecto 'Valorlact' demuestra que es posible aprovechar más del 80% del lactosuero de las queserías vascas

texto A. T.

Aprovechar más del 80% del lactosuero generado en las queserías del País Vasco y destinarlo a la producción de alimentos para consumo humano y animal resulta viable, según ha quedado demostrado en el proyecto 'Valorlact', financiado por el Programa Life+ de la Comisión Europea. Los resultados de las investigaciones ponen de manifiesto que el lactosuero no tiene que ser considerado como un residuo y debe pasar a formar parte de la cadena alimentaria, lo que supone una nueva oportunidad de negocio para los sectores quesero y de producción de alimentos. El programa ha estado coordinado por la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. La coordinación técnica ha estado a cargo AZTI, centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria, mientras que el resto de participantes han sido NEIKER-Tecnalia y las empresas Iberlact y BM Ingeniería.

Nuevos alimentos, piensos para animales y producción de biogás son los tres usos principales que los socios del proyecto 'Valorlact' proponen para gestionar y aprovechar al máximo el lactosuero de las queserías, que en el caso vasco suman unas 130 instalaciones que generan anualmente en torno a 32 millones de litros de lactosuero. Este subproducto es el líquido resultante de la coagulación de la leche en el proceso de fabricación del queso, tras la separación de la caseína y la grasa. Se trata, por tanto, de un elemento orgánico que habitualmente es considerado como un residuo y que puede resultar contaminante si no es tratado adecuadamente. El proyecto se ha desarrollado en el País Vasco, pero sus resultados pueden ser extensibles al sector quesero y alimentario de cualquier otra región con una problemática similar.

Dentro del proyecto, AZTI ha desarrollado nuevos prototipos de alimentos; en concreto, un preparado lácteo loncheable y para rallar, una salsa de sabor y aroma a queso madurado, una bebida con zumo de fruta y un producto soluble con cacao. Estos alimentos han quedado perfectamente validados para el consumo y su vida útil es de más de 35 días y de más de seis meses en el caso concreto del soluble de cacao. Las catas realizadas han demostrado igualmente su aceptación organoléptica por parte de los consumidores. El contenido de lactosuero concentrado (20% de materia sólida) es del 21% en el caso del soluble de cacao, en torno al 50% en el preparado lácteo y la bebida con zumo de fruta, y del 62% en la salsa sabor queso.

Nuevo software para evaluar el estado ambiental de los ecosistemas marinos

texto y fotografía A. T.

Investigadores de toda Europa han colaborado en el desarrollo de una nueva herramienta informática que va a permitir evaluar el estado ambiental de los mares europeos de una manera integrada. El nuevo software, denominado NEAT por sus siglas en inglés (Nested Environmental status Assessment Tool, Herramienta Anidada para la Evaluación del Estado Ambiental), ha sido realizado en el marco del proyecto europeo DEVOTES y es, según el coordinador del proyecto y experto en biodiversidad marina Dr. Ángel Borja, del centro tecnológico AZTI, “el resultado de la colaboración de 23 socios de 14 países, después de cuatro años de investigación en el Báltico, Atlántico, Mediterráneo y mar Negro”. Borja ha indicado que “la investigación en este ámbito es un paso importante ya que va a permitir mejorar el conocimiento de los efectos de las actividades humanas en la biodiversidad marina, así como las variaciones debidas al cambio climático”.

“NEAT ha sido diseñada para ayudar a las autoridades ambientales de los países europeos en la evaluación de los mares, pero también por los Convenios Internacionales de los Mares Regionales y para la Directiva Marco de la Estrategia Marina europea” ha dicho el coordinador del proyecto. “La evaluación de la salud de los mares es compleja, pero esta herramienta hace la tarea mucho más fácil” concluye el investigador.

NEAT integra una herramienta previa, también producida por este proyecto, que incluye más de 500 indicadores ambientales usados o en desarrollo por los estados europeos. Además, a través de actualizaciones regulares y atendiendo a las demandas de los usuarios, este software incorporará en pocos meses nuevas aplicaciones que permitirán



hacer evaluaciones de la biodiversidad on line.

Una herramienta fácil de utilizar

Según Torsten Berg, del centro de investigación marina alemán MariLim y uno de los creadores del software afirma que “algunas de estas herramientas pueden ser difíciles de usar, pero hemos trabajado duro para hacer una interfaz amigable para el usuario”.

Usar NEAT es sencillo: primero se selecciona el mar regional en que se quiere hacer la evaluación, luego se eligen los indicadores apropiados, los hábitats y los componentes ecosistémicos para un área específica dentro de cada mar regional.

“NEAT calcula la incertidumbre de los valores de cada indicador, por lo que el usuario puede determinar la confianza de la evaluación. Cuantos más indicadores y

datos se usan, más robusta es la evaluación”, comenta el estadístico ambiental Jacob Carstensen, de la Universidad de Aarhus, que también ha trabajado en el desarrollo de la herramienta.

Pero “lo mejor de NEAT es su flexibilidad”, añade Jesper Andersen, de NIVA Denmark Water Research, que es uno de los diseñadores de la idea. “NEAT es tan versátil que puede ser usada en otro tipo de evaluación ambiental, no sólo para la biodiversidad marina” asegura. Por ello, puede ser usada por compañías y consultorías que llevan a cabo estudios de impacto ambiental.

Disponible online de forma gratuita

NEAT y su manual de uso están disponibles en la página de DEVOTES www.devotes-project.eu/neat



Basoko faunaren gaixotasunei eta etxeko espezieetara gertatu daitekeen transmisioari buruz informatzea, eta horiek prebenitzeko eta tratatzeko neurriak izan dira Neiker-Tecnaliak egin duen ikerketaren aztergaiak. Jasotako informazio guztia administrazioetako teknikariak, animaliak sustertzeko zentroak eta basoko faunaren kudeaketari lotutako elkarteak eta erakundeak biltzen dituzten topaketetan zabaltzen da.

Ikerketa hauek Neiker-Tecnaliak Euskadin basoko espezieen Zaintza Sanitariorako Programan egiten duen lanaren baitan kokatzen dira, eta helburua da animalien osasunean eta osasun publikoan eragin berezia duten patologiek ingurune naturalean duten prebalentzia eta banaketari buruz informazio osatuagoa jasotzea, horien artean egonik, hegazti gripea eta tuberkulosia. Hainbat gaixotasunen azterketa epidemiologikoa egiteko tresnarik onenetakoa zaintza planak ezartzea da, batez ere gizakiarengana eta etxeko abereengana transmititu daitezkeenei dagokienez. Lanaren emaitza gisa, Neiker nekazaritzako ikerketa eta garapen zentroak, Erika eta hiru Foru Aldundiekin lankidetzan, gida eta bideo bat argitaratu du, "Basabereen zainketa

Basoko faunaren gaixotasunak eta etxeko espezieetara egon daitekeen transmisioa aztertzen ari da

testua eta argazkia N. T.

sanitarioa. Ehiza animalien laginak hartzeko gida" izenburupean, zeina lurralde osoan banatuko den eta NEIKERen webgunean ere eskuratu ahal izango den. Gidaren bitartez, basoko faunaren hainbat gaixotasunen zaintza sanitario eta kontrol egokia egiteko analisiak egiteko zein lagin behar diren zehaztu nahi da, baita ere laginak akabatutako animalietan lokalizatzeko eta jasotzeko modua, eta zein den kontserbatzeko modurik onena laborategira bidali bitartean. Laginak hartzeko xehetasuna bideoan ikusi daiteke, basurdea adibidetzat hartuta.

Euskadin basoko espezieen zaintza sanitarioaren helburu nagusia da basoko faunaren egoera sanitarioa zehaztea. Horretarako, beraien habitat naturalean jasotako animaliak edo ehizako espezieen erraiak NEIKER-Tecnaliako laborategietara bidaltzen dira. Bilketa hiru Foru Aldundien eta basoko fauna kudeatzen duten beste organo batzuen laguntzarekin egiten da. Gorpuen azterketak heriotzaren kausak zehaztea ahalbidetzen du, eta, heriotza gaixotasun baten ondorioa izan bada, horren kontrola kudeatzeko hartu beharreko neurriak abiarazten dira.

Aztertutako animaliak dira basurdeak, orainak, orkatzak, erbiak, hainbat karraskari eta hegazti espezie, eta baita hainbat haragijale ere, hala nola azkonarra eta azeria. Ikertzaileek gaixotasunen presentzia aztertzen dute, hala nola hegazti gripea, behien tuberkulosia, yersiniosia eta hidatidosia, baita ere mihi urdina, mukieria eta hazteria, besteak beste.

Variación estacional en las emisiones de NH_3 en una explotación avícola de puesta

texto y fotografías Alberdi O., Arriaga H., Merino P. (NEIKER-Tecnalia, Departamento de Conservación y Recursos Naturales) y Calvet S. y Estellés F. (Universitat Politècnica de Valencia, Instituto de Ciencia Animal y Tecnología)



El amoníaco (NH_3) es uno de los principales gases que se producen en instalaciones avícolas y que es causante del deterioro en la calidad del aire, además de afectar al bienestar animal y al potencial productivo de los animales. Así, se han descrito pérdidas de peso en aves alojadas en ambientes a partir de 25 ppm (Reece et al., 1980). Además, debido a su repercusión ambiental (acidificación, eutrofización), las emisiones de amoníaco son reguladas por la Directiva 2001/81/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2001, sobre techos nacionales de emisión de determinados contaminantes atmosféricos y por la Directiva de Emisiones Industriales (2010/75/UE).

El NH_3 se produce en los procesos de descomposición del ácido úrico presente en las deyecciones ganaderas, por lo que representa una ineficiencia en el aprovechamiento del nitrógeno ingerido en la ración. En este sentido, en aves de puesta y carne, se ha descrito que el 35-45% de la proteína ingerida se convierte en huevos o carne, siendo el resto excretado. Las emisiones de NH_3 en sistemas ganaderos pueden tener lugar en diferentes etapas productivas, desde el alojamiento (30-35%) hasta la posible aplicación a campo (35-45%), pasando por el almacenamiento (5-15%) y el tratamiento en su caso. Las principales emisiones de NH_3 se producen a nivel de alojamiento y durante la aplicación al suelo del estiércol o purín. La mayoría de los trabajos publicados sobre esta materia han sido realizados en países del Centro y Norte de Europa y en Estados Unidos, donde bien las condiciones climáticas o los sistemas productivos pueden variar considerablemente respecto a las regiones del Sur de Europa. Por otra parte, la reciente adaptación a la normativa de bienestar animal (Directiva 1999/74/CE) en el sector avícola de puesta ha supuesto unos cambios en cuanto a la densidad ganadera que hace necesaria una revisión de las emisiones de amoníaco referidas a estos sistemas. Dado que la emisión de NH_3 en granja depende en gran parte de la densidad animal, de la ventilación y del manejo de la galli-

naza, las emisiones de NH_3 pueden variar considerablemente entre granjas; incluso dentro de una misma granja a lo largo del día, en función de factores ambientales y/o del manejo animal y de la gallinaza. En este sentido, una de las estrategias de carácter preventivo ampliamente aceptada para la reducción de emisiones de amoníaco es el ajuste del contenido proteico de la dieta a las necesidades del animal. Otras estrategias actúan sobre la gallinaza producida y pueden ir asociadas a variaciones en la extracción de la gallinaza y regulación de la ventilación.

En un trabajo realizado para determinar la variación estacional de las emisiones, NEIKER llevó a cabo una monitorización in situ de la emisión de NH_3 de forma continua durante un ciclo productivo completo, en una explotación avícola de puesta intensiva del País Vasco adaptada a la Directiva Comunitaria de Bienestar. La monitorización de la emisión de NH_3 abarcó 550 días, con el fin de obtener una amplia base de datos que permitiese relacionar las emisiones de NH_3 con cambios en las condiciones ambientales y de manejo en la emisión de NH_3 . La alimentación variaba a lo largo del ciclo en tres momentos, con diferencias en porcentaje proteico en el rango 16-17.5%. La gallinaza producida en la nave se descargaba a una cinta transportadora, de manera que con una frecuencia variable de 1 a 5 días se llevaba a cabo la limpieza completa de la misma. Tanto el manejo en la alimentación como la gestión de la gallinaza considerados se ajustan a los patrones en los sistemas productivos establecidos en la región, por lo que se pueden considerar como representativos.

Las condiciones ambientales fueron las típicas de clima oceánico, con HR de 77,3% y temperatura exterior en el rango de 4-27°C. En el interior de la nave, la humedad fue del 66% y la temperatura varió en el rango 18-25°C, con una media de 22°C. La ventilación varió igualmente entre estaciones, estando directamente relacionada con la temperatura exterior.

La emisión media de NH_3 fue de 115,7 mg/d gallina, valores similares a los publicados por otros autores para este tipo de sistemas. Las diferencias estacionales en la emisión de NH_3 observadas en este estudio, 90,3 mg/d gallina y 144,9 mg/d

gallina en invierno y verano respectivamente, están en la línea de lo publicado por otros autores (Nicholson et al., 2004).

La mayor emisión tuvo lugar en verano (semanas 28 y 83). Otros picos de emisión se encontraron en verano y otoño, debidos tanto al incremento de la temperatura como de la ventilación y al tiempo de acumulación de la gallinaza en el interior de la nave. Las menores emisiones se observaron en invierno (desde noviembre 2012 a mayo 2013), cuando la temperatura exterior fue inferior a 10°C y, por tanto, el caudal de ventilación disminuyó en un 68% respecto a su valor medio en verano.

Si bien la emisión de NH₃ fue mayor en verano en respuesta a una mayor ventilación, se observó que la diferencia entre el día y la noche en las emisiones de NH₃ eran similares en verano y en invierno. Por otra parte, el estudio permitió observar el efecto de la extracción de la gallinaza al comparar semanas con temperatura similar y diferente tiempo de acumulación de la gallinaza en la nave. Así, se encontró que la diferencia en emisión entre la semana 25 y 28, semanas con temperatura interior de 24°C, podía ser debida a que en la semana 25 la limpieza de la cinta era diaria, mientras que en la semana 28 la gallinaza permaneció en la nave durante 5 días.

En cuanto al efecto del cambio en el contenido proteico de la ración, el estrecho margen de variación no permitió observar efecto directo en la emisión de NH₃; sin embargo, sí pudieron observarse diferencias en el contenido en N total de la gallinaza, con 11% menos N en las fases 2 y 3 respecto a la 1 conforme el contenido en proteína de la ración disminuía. Para este estudio, se determinó que el 7% del N total en la gallinaza se emitía en forma de amoníaco, variando la emisión en función de la ventilación y de la frecuencia de vaciado de la cinta. Es por ello que sería interesante en futuros trabajos precisar cómo se puede modular ambos factores para concretar pautas de manejo que conduzcan a una mitigación en la emisión de NH₃ en alojamientos avícolas.

Proyecto UHPH4FOOD

Nueva generación de equipos de homogeneización a ultra alta presión

texto y fotografía A. T.



El consorcio del proyecto integrado por una empresa de desarrollo fabricación de maquinaria para para la industria alimentaria, YPSICON S.L., dos centros de investigación, CERPTA y AZTI, y dos empresas alimentarias, Creaciones Aromáticas Industriales S.A. (CARINSA) e Industrias Alimentarias de Navarra (Grupo IAN), están validando en diferentes matrices alimenticias una nueva generación de equipos de homogeneización por ultra alta presión (UHPH, por sus siglas en inglés) diseñados y fabricados por YPSICON S.L. cuya patente ha sido aprobada recientemente en los principales mercados mundiales y que podría suponer una alternativa al proceso de pasteurización y esterilización tradicional de bebidas y alimentos fluidos. La gran ventaja de esta innovadora tecnología consiste en que, a diferencia de los procesos térmicos a altas temperaturas, pasteurización tradicional y (UHT), se consigue la inactivación de los microorganismos sin afectar a las propiedades nutricionales y de color, aroma, sabor y textura que el producto presenta en fresco. El proyecto se denomina UHPH4FOOD y está financiado por la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del Ministerio de Economía y Competitividad a través de su convocatoria RETOS.

El resultado del proyecto es un primer prototipo piloto escalable a nivel industrial cuya tecnología está siendo validada con éxito en dos industrias alimentarias, en las que se prevé realizar los primeros test preindustriales a lo largo del próximo año 2016. El uso industrial de esta tecnología abre una interesante vía de negocio para el sector alimentario, ya que dentro del proyecto UHPH4FOOD se desarrollarán nuevos prototipos de alimentos líquidos esterilizados mediante UHPH, lo que permitirá ofrecer al mercado productos innovadores y de alto valor añadido que mantengan todas sus propiedades nutricionales y organolépticas.

El nuevo equipo de esterilización y homogeneización mediante ultra alta presión continua desarrollado por YPSICON S.L. tiene una capacidad de 132 litros/hora a 3.500 bares de presión. Está basado en una nueva generación de ultra-homogeneizadores YPSICON de coste reducido, alta fiabilidad bajo uso intensivo y escalables hasta 10.000 litros/hora lo que permitiría a la empresa alcanzar un posicionamiento internacional muy importante. La innovadora tecnología combina la alta presión con la temperatura con el objetivo de esterilizar los productos limitando los daños que producen las altas temperaturas de la pasteurización tradicional. De este modo, se obtienen productos con un gran valor añadido, de larga vida comercial sin la necesidad de añadir aditivos ni conservantes.



Reflexiones sobre el uso de la madera vasca

texto y fotografías Alejandro Cantero, Ingeniero de Montes, Hazi Fundazioa

La marca Gure Zura ha sido creada para difundir el papel de toda la cadena de valor de la madera vasca. La idea de esta marca comenzó a desarrollarse en el marco del proyecto SUDOE-Interreg Woodtech (2012-2014) y, actualmente, Gure Zura (<http://www.gure-zura.org/>) simboliza el mundo forestal y la madera de Euskadi. Con razón se anuncia en esa web que la madera es nuestro pasado y nuestro futuro.



La feria Egurtek

Este Foro Internacional de Arquitectura y Construcción en Madera ha celebrado en octubre de 2016 su 6ª Edición. Su tradicional lugar de celebración viene siendo el BEC-Bilbao Exhibition Centre y en esta edición se ha alcanzado la cifra de 1.200 asistentes.

Egurtek es un foro bienal y gratuito de encuentro centrado en arquitectura y construcción en madera, pero donde otros usos y técnicas de la madera también están presentes. En este foro suelen presentar sus trabajos diversos profesionales de prestigio internacional, que comparten sus experiencias con los asistentes al foro. Además, ha contado con otras actividades, como una zona expositiva de productos de madera, jornadas técnicas, encuentros entre asociaciones del sector, taller Euskadi-Canadá y presentación de paneles con las obras de los premios Egurtek.

Constituye, en suma, un foro de reflexión abierta sobre la gestión de la madera en nuestro entorno y en el contexto europeo, y sobre propuestas de nuevos modelos de relación y de estructuración

de la cadena de valor en el sector para mejorar las condiciones de explotación, la competitividad y coordinación sectorial, apostando por nuevos productos y aplicaciones.

Es el fruto de la colaboración entre diversas entidades cuyo nexo de unión es la madera: Escuelas Técnicas Superiores de Ingeniería y de Arquitectura (UPV/EHU), Escuela Universitaria Politécnica (UPV/EHU), Colegios Oficiales de Ingenieros Industriales del País Vasco, de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Bizkaia y de Arquitectos Vasco-Navarro (COAVN), Bilbao Exhibition Centre, Baskegur-Asociación de la Madera de Euskadi y Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco.

Diversos ponentes coincidieron en reseñar la potencialidad productiva de los montes vascos y, a la vez, en los diversos problemas que limitan esa productividad. Se constata que la madera ha ido perdiendo numerosos nichos productivos a lo largo de las últimas décadas y que se ha ido extendiendo la idea de que la madera es una materia prima de baja

calidad, poco fiable y que favorece la deforestación.

Pero no es así, como se puede comprobar en nuestra tierra. La producción de madera y otros productos leñosos aumentan la riqueza de una comarca, crean empleo y fijan población rural, a la vez que la actividad forestal disminuye los riesgos naturales en el monte, como los incendios o los daños fitosanitarios. No hay más que recordar el nacimiento de la industria papelera en el País Vasco a principios del siglo XX, buscando emplazamientos con agua y madera cerca. Además, aunque suene paradójico, producir madera es beneficioso para el medio ambiente si se realiza de forma legal y ordenada.

Uno de los grandes problemas ambientales del mundo, de los que más van a influir en las generaciones venideras, es la contaminación ambiental de origen humano. Cuando se ven fotos actuales de países en desarrollo se aprecian antiguos paisajes industriales ya superados en la Unión Europea, con ríos espumosos y atmósferas nebulosas. Cuando se ven bolsas de plástico volando o flotando

BASOGINTZA FORESTAL



en el mar o cuando se ven tuberías cegadas por toallitas húmedas, aparece el papel como elemento sustitutivo y renovable.

Una de las formas de disminuir nuestro impacto ambiental es emplear más madera o celulosa en nuestra vida cotidiana, en lugar de materiales más contaminantes. Ejemplos hay muchos y todos podemos colaborar en la medida de nuestras posibilidades: usar bolsas, cajas o vasos de papel o cartón en vez de plástico, emplear armarios, estanterías, palés o juegos infantiles de madera en vez de plástico o metal, calentarse con biomasa forestal en vez de con gasoil, construir, reformar o rehabilitar edificios en madera, ... En algunos casos, lo que se ha producido es un trasvase en el tipo de producto consumido. Es el caso del descenso de la producción de papel en los países más avanzados, que ha ido en paralelo al aumento del consumo de cartón de embalaje, necesario para el transporte y el comercio.

Hay muchos ejemplos de elementos que antiguamente se construían en madera y hoy han venido siendo sustituidos por otros materiales: aviones, barcos, bicicletas, trineos, ... incluidos muchos aperos del deporte tradicional vasco, como hachas, cesta-punta o traineras.

La madera y sus derivados pueden competir de igual a igual con materiales actuales como los plásticos o la fibra de carbono, pues también proceden de fuentes orgánicas. La diferencia es que los primeros son generados de forma natural por los vegetales por la acción del Sol y los segundos proceden de combustibles fósiles, a través de procesos químicos que pueden ser altamente contaminantes.

Eso por no hablar de los productos químicos que se pueden obtener de los árboles, directamente en forma de resinas o a través de procesos de separación entre celulosa y lignina. Las posibilidades son infinitas y en el norte de Europa ya han empezado a reconvertir factorías de pasta y papel en nuevas biorrefinerías, en las que se obtiene multitud de pro-

ductos derivados de la madera y se experimenta con ellos: pirólisis, gasificación, torrefacción o generación de frío/calor. Así, a partir de materia vegetal leñosa se puede obtener una fracción sólida (biochar o carbón vegetal, como abono), una líquida (biocombustible) y otra gaseosa (metano, energía).

Se ha criticado, con razón, que la producción de bioetanol o biodiésel, carburantes de primera generación, proceda de cultivos alimentarios como son la caña de azúcar, el maíz, la remolacha, el girasol o la colza. Sin embargo, los nuevos combustibles de segunda generación proceden de biomasa leñosa o de residuos agrícolas o forestales. Ya no habrá que quemar alimentos para mover coches.

Nos encaminamos hacia un mundo nuevo, menos contaminante y con un menor consumo de energía. Para ello, la química verde generará menos residuos en el proceso de fabricación de productos y, por consiguiente, abaratará los precios de producción. Además, las biorrefinerías esperan minimizar el uso de componentes tóxicos sobre la salud humana. Y la madera de los árboles, el mejor fijador de carbono que ha creado la Naturaleza, puede ser su principal materia prima.

Es de esperar que fórmulas que ya emplean las empresas para medir su impacto ambiental, como el cálculo de la huella de carbono de sus productos y la potenciación del consumo de bienes locales o de cercanía, acaben impulsando el empleo de madera producida de forma sostenible en los bosques próximos. La Administración también, por medio de concursos públicos para suministro de bienes y servicios, está introduciendo esas fórmulas para minimizar el impacto ambiental o la generación de carbono. Además, mecanismos legales como los reglamentos FLEGT y EUTR, creados para combatir el empleo de madera ilegal, favorecerán esa dinámica y deberán contribuir a eliminar la mala prensa que la madera tiene en algunos sectores sociales.

El futuro cercano

El País Vasco cuenta con una variada masa forestal, con importantes superficies de bosques con especies de gran aprecio en el comercio mundial, como el eucalipto globulus para la fabricación de papel, el pino radiata para la construcción de estructuras de madera o el alerce y el roble pedunculado para la elaboración de fachadas, pilares y vigas. A pesar del aprovechamiento regular de estas especies forestales, sus existencias maderables siguen aumentando año tras año en los montes vascos, por lo que el recurso no parece que esté en peligro.

La construcción en madera está haciéndose cada vez más frecuente, en forma de paneles contraminados (CLT), revestimientos de madera en exterior, ecoconstrucción, passivhaus, etc. Ya se ha comenzado a construir en Hondarribia un par de bloques de viviendas protegidas de madera y con un consumo de energía casi nulo. Y en Burdeos se ha inaugurado la Cité du Vin, culminada con una gran bóveda de madera, como un adelanto de los rascacielos de madera que se están levantando en países cercanos.

Pero no todas las perspectivas son favorables para el sector forestal vasco. Por un lado, están los problemas estructurales de nuestro sector forestal, como el minifundismo, la elevada edad media de los propietarios forestales y los altos costes de explotación, debido a las fuertes pendientes y a la climatología. Por otro lado, se está produciendo un incremento de los daños fitosanitarios, daños que pueden ser mayores en el futuro si nos invaden nuevos organismos patógenos o si las condiciones climatológicas favorecen su expansión.

Los propietarios forestales y los selvicultores son optimistas y amantes de la Naturaleza, porque si no, sus inversiones y su esfuerzo no tendrían sentido. Seamos como ellos y apoyémosles, utilizando siempre que podamos madera local y con garantía.

Entre pinos y encinas por Sopeña, valle de Karrantza

texto y fotografías Alejandro Cantero, Ingeniero de Montes, Hazi Fundazioa



Encinar de Sopeña

El Decreto 176/2006 declaró el Parque Natural el área de Armañón, abarcando una superficie de 2.971 ha en los términos municipales, del Valle de Karrantza y de Trucios-Turtzioz. Diez años después, el Gobierno Vasco acaba de declarar Zona Especial de Conservación (ZEC) a este espacio que forma parte de la Red Natura 2000. El otro gran espacio natural de este valle, situado al sur, los montes de Ordunte, ya había sido declarado ZEC en 2015.



Panorámicas del valle de Karrantza desde las cercanías de Paúles. Pinar de Sopena.

El valle de Karrantza

Es un municipio relativamente extenso, situado en el extremo occidental de Bizkaia, rodeado por tierras de Cantabria al norte y al oeste y de Burgos al sur. Ocupa una superficie total cercana a las 13.700 hectáreas, lo que le convierte en el mayor de Bizkaia y en el cuarto del País Vasco. Propietario de unas 7.200 ha de Montes de Utilidad Pública, el Ayuntamiento de Karrantza es dueño de más de la mitad de la extensión total del valle.

El paisaje del valle es singular, una sucesión de colinas y arroyos, con montañas y extensos bosques en la periferia y con la población repartida en pequeñas aldeas.

Es un valle dedicado al sector primario, principalmente a la ganadería bovina. Según el Censo Agrario de 2009, se contabilizaron cerca de 13.000 cabezas de vacuno, lo que supone el 10% del total del País Vasco. Para alimentar esa cabaña ganadera, hace falta una enorme superficie de pastos. Así, el valle concentra unas 5.000 hectáreas de prados, lo que convierte a este municipio vasco de mayor extensión prático, con la particularidad, además, de que una gran parte de esos prados se ubican en Montes de Utilidad Pública, bajo la denominación de "prados de concesión".

No sólo las vacas lecheras caracterizan a este valle. En esta histórica comarca de las Encartaciones, al igual que en los vecinos valles cántabros de Villaverde y Guriezo y que en el valle bur-

galés de Mena, se conserva un sistema tradicional de pastoreo y una serie de razas animales autóctonas, como caballos losinos, pottokas y asturcones, ovejas karrantzanas y latxas, perros vilanos o vacas monchinas. Alrededor de esta cabaña ganadera, se ha mantenido una importante población de rapaces rupícolas de buitres leonados y alimoches. Y el lobo sigue al acecho, apareciendo y desapareciendo...

En cuanto a la población, entre los Censos de 1981 y de 2011 se ha constatado un descenso de casi el 20% de los habitantes del valle de Karrantza, rondando actualmente los 2.800 pobladores. Ello contrasta con el aumento del 2% de la población de la comarca de las Encartaciones en ese mismo periodo. El envejecimiento y la pérdida de población joven se van acentuando en Karrantza, como en otras áreas de montaña.

El itinerario propuesto

Al norte del municipio, a los pies del monte Armañon, se ubica el Monte de Utilidad Pública 84 "Sopena", de unas 800 ha de extensión. El recorrido seguidamente descrito atraviesa ese monte y permite descubrir dos tesoros forestales: el encinar adehesado y el pinar de radiata.

Se aconseja comenzar el itinerario desde Paúles (km 0; cota 290). A esta aldea se puede llegar mediante la carretera BI-4675, que también permite acceder al conocido parque de Karpin Abentura.



Panorámicas del valle de Karrantza desde las cercanías de Paúles.
Encinar de Sopeña.



Una vez en Paúles, la mejor opción sigue la llamada Ruta por el Encinar de Sopeña/Sopeñako artadiko ibilbidea, ruta cuyo folleto puede ser descargado en la web de la Diputación Foral de Bizkaia.

Se trata de seguir una pista de buen firme va ascendiendo entre árboles, en dirección noreste, hasta llegar a un cruce de pistas situada en los pastizales altos, donde se aprecia una preciosa panorámica del valle (km 2; cota 440). Allí se continúa por la misma curva de nivel hacia el norte, hasta llegar a una zona llana en la que aparece el encinar a mano derecha y el pinar a mano izquierda, ya aguas abajo.

El encinar se ha desarrollado sobre una litología dominada por limolitas y areniscas calcáreas, bajo unas peñas calizas donde ya empiezan a aparecer las hayas. Un encinar sobre un sustrato silíceo es una curiosidad en la vertiente cantábrica del País Vasco, donde las masas más conocidas crecen sobre roquedos calizos, y demuestra la plasticidad de esta especie. En la parte sur del encinar, en cotas inferiores a 450 metros, dominan los pastizales con encinas diseminadas y alguna cabaña de pastor, mientras que hacia el norte el encinar se va densificando, conforme aumenta la altitud y la carga ganadera disminuye. En esta zona de peñas, precisamente, se esconden los vestigios de una antigua explotación de mineral de hierro, la llamada Mina del Toral.

Por su parte, el pinar es una masa repoblada hacia 1958 con pino radiata y que ocupa unas 70 hectáreas. Se trata de un consorcio forestal, es decir, un acuerdo por el que la antigua Caja

de Ahorros-BBK se encargaba de costear la plantación forestal en terrenos propiedad del Ayuntamiento de Karrantza, a cambio de recibir un porcentaje de los ingresos en el momento del aprovechamiento de los pinos. Actualmente, este enorme pinar va siendo cortado a hecho en forma de lotes anuales de pocas hectáreas y bajo la supervisión de la Diputación Foral de Bizkaia, con el fin de disminuir el impacto paisajístico y la afeción a especies amenazadas y de proceder a la reforestación progresiva de las laderas cortadas.

Una vez dentro del pinar, se puede apreciar la altura y densidad del pinar y su buen estado de conservación. Este tipo de viejos pinares no sólo son reseñables por su valor económico, sino también por constituir el refugio o la zona de alimentación de diversas especies de fauna de interés. Igualmente, bajo los pinos se ha ido desarrollando en ocasiones un regenerado natural de frondosas que, si se cortan y extraen los pinos con cuidado, podrán convertirse en la nueva masa forestal. Es el caso de este pinar de Sopeña, ya que bajo los pinos han ido creciendo diversos pies de acebo, encina, roble o castaño.

El aprovechamiento sostenible de este pinar está suministrando madera de diversas dimensiones: madera gruesa y tronquillo para obtener tabla y embalaje, además de madera delgada para obtener pasta o biomasa. Aunque la madera de este pinar es abundante y de buena calidad, su precio no es muy alto debido a las limitaciones que supone su ubicación en un Espacio Natural Protegido, con presencia de especies amenazadas en sus cercanías.



Pinar de Sopeña.

En la siguiente página, itinerario; ortofoto del vuelo americano (1956) de Sopeña en la que se aprecia una baja densidad en el encinar y el pinar aún no había sido plantado y ortofoto reciente (2014) de Sopeña, en la que el pinar ya muestra las primeras cortas a hecho desde su parte oriental.



Las opciones para volver a Paúles son varias: descender por el pinar hasta llegar a un arroyo y una pista de vuelta o se puede continuar por la pista que divide el encinar y el pinar, más o menos por la curva de nivel, a lo largo de 5 km hasta llegar al pueblo de Santecilla (a 3 km por carretera de Paúles).

IBILBIDEAK RECORRIDOS

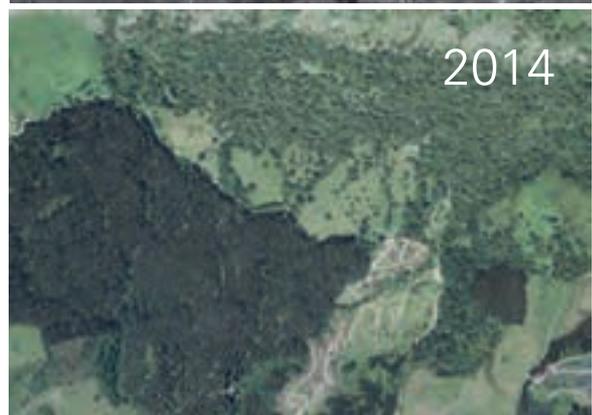
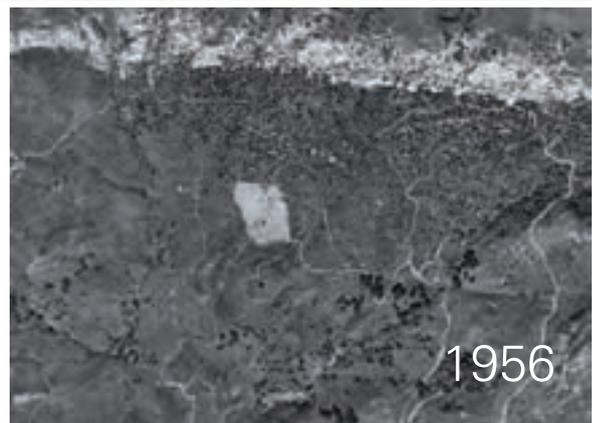


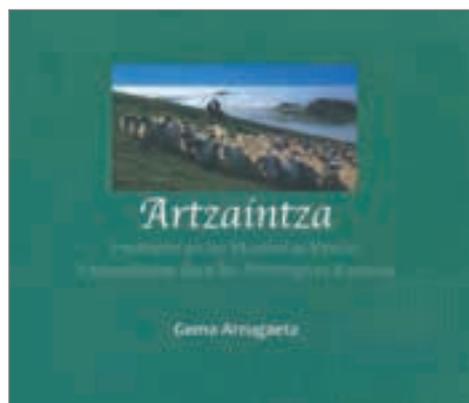
El visor Goeuskadi: una herramienta multiusos

Hay que recordar las posibilidades que trae consigo el visor Goeuskadi (<http://www.geo.euskadi.net/>), Infraestructura de Datos Espaciales (IDE) de Euskadi, creado por el Gobierno Vasco. Este visor gratuito permite acceder a abundante información cartográfica (mapas, ortofotos, vuelos LiDAR, etc.), para visualizar en pantalla, para hacer mediciones o para descargar. El visor permite planificar excursiones de manera sencilla con la ayuda de un PC, tablet o móvil, permite visualizar un entorno en relieve (anaglifos 3D) y también permite conocer la historia reciente de un lugar, de un núcleo habitado o de un monte, gracias a las ortofotos históricas que incorpora. Las ortofotos más antiguas que incorpora el visor Goeuskadi para todo el País Vasco son las de los vuelos americanos de la serie A (1945-1946) y de la serie B (1956-1957).

Cualquiera que planifique excursiones por los montes del País Vasco puede apreciar la utilidad de esta herramienta, siempre disponible y en proceso continuo de actualización y mejora.

Así, de esta forma vertical, desde el aire, podemos hacernos una idea de cómo eran estos montes hace 60-70 años, de cómo escaseaban los bosques y abundaban caminos y txabolas. De cómo convivían mineros, leñadores y pastores en un mismo espacio y de cómo trabajaban duro para extraer a la tierra sus recursos.





ARTZAINZA

Gema Arrugaeta

Liburu honek Euskal herriko artzaintzaren eboluzioa erakusten digu, argazki liluragarri eta esanahi handikoak baliatuz. Hazik gema Arrugaetaekin bat egin du hain gurea den unibertso horren lekukotza bat emateko eta artzaintzan diharduten gizon eta emakumeei bihotz-bihotzez omanaldi xume bat egiteko. 225 orrialde.

EVIC. Estrategia Viva de Innovación en Cooperación.

Esta pequeña publicación muestra un resumen de la Estrategia Viva de Innovación en Cooperación para el sector primario, el mundo rural-litoral y la industria agroalimentaria vasca. En los diferentes apartados se explica la apuesta estratégica, los elementos que la caracterizan, los objetivos, las herramientas y los agentes implicados. 40 páginas en edición bilingüe. Editado por la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.



NIREA. Si lo haces tuyo, lo haces más nuestro.

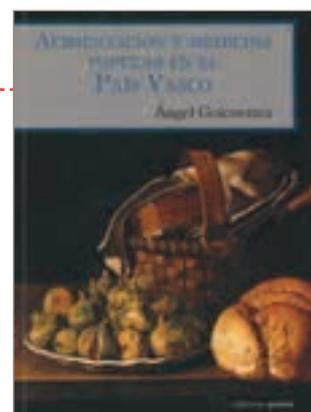
Este folleto editado por la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, es un resumen de los objetivos y filosofía del programa Nirea, nacido para impulsar la reactivación del sector primario y el medio rural-litoral vasco, promoviendo su desarrollo sostenible y buscando su aportación al conjunto del sistema económico y social de Euskadi. El folleto está profusamente ilustrado y se ha editado en bilingüe.

Todas las publicaciones están a disposición para consulta de quien lo desee en la Biblioteca del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco.
m-garcia-serranoj-gv.es
945 01 96 86

ALIMENTACIÓN Y MEDICINA POPULAR EN EL PAÍS VASCO

Ángel Goicoetxea

Este libro profundiza en las propiedades medicinales de un buen número de alimentos, contemplándolos desde una perspectiva antropológica y cultural mediante la realización de apuntes sobre los claros beneficios de una alimentación saludable. Desarrolla además su origen y recorrido histórico a nivel funcional. El autor, médico y farmacéutico, ya ha escrito varios libros, entre los que destaca "Etnobotánica y medicina popular en el País Vasco", del que la presente obra es una continuación. 180 páginas. Ediciones Pastor.



Turón
Ipurtatsa
Mustela
Putorius



Descripción

El turón es un carnívoro de la familia de los mustélidos. De tamaño mediano que no suele superar los 1.500 grs. Su cuerpo es alargado y delgado, sus patas cortas sin membrana interdigital entre los dedos y la cola larga. Es característica la mancha blanca que cubre su hocico y abraza tanto en labio inferior como el superior. Destacan en la cabeza unas amplias manchas blancas a ambos lados tatuadas entre el ojo y las orejas.

La coloración de su pelaje aparentemente es uniforme aunque existe variabilidad dependiendo de subespecies:

- *Mustela putorius putorius* localizada en el norte de la península tienen el pelaje más oscuro.

- *Mustela putorius aureolus* que se localiza en el centro y sur tienen el pelaje más claro.

No obstante, al tener el turón el pelaje externo muy fino se deja ver la borra o pelo interno de una tonalidad amarillenta, más marcada por zonas, lo cual resta uniformidad a su pelaje.

Existe una forma doméstica de turón, llamada hurón, que se utilizaba para la caza del conejo, con un pelaje muy claro. El dimorfismo sexual en esta especie viene marcado únicamente por la diferencia de tamaño entre macho y hembra.

Hábitat

Habitualmente se puede encontrar en zonas cercanas a cursos de agua, bordes de ríos y riachuelos, con abundante cobertura vegetal. También suele frecuentar las inmediaciones de núcleos rurales. En su área de distribución el turón ocupa desde zonas de marisma hasta la alta montaña habitando, preferentemente, en la cercanía de áreas húmedas tanto en áreas boscosas como en terrenos descubiertos.

Alimentación

Su nutrición es muy variada, es un carnívoro generalista que se alimenta de conejos, también consume ratas y ratones, sapos, ranas, caracoles, lombrices e incluso aves y sus huevos. No desdeña la carroña. Las enfermedades que han afectado al conejo (mixomatosis y fiebre hemorrágica) y han causado su regre-



Los márgenes de humedales son áreas donde el turón campea habitualmente en busca de pequeños vertebrados como anfibios y reptiles.

sión, han condicionado al turón, que ha desaparecido de algunas áreas de la geografía nacional.

Reproducción

La época de celo está comprendida entre finales de invierno y principios de primavera. Entre los machos surgen fuertes rivalidades con violentas peleas. La especie generalmente presenta una única camada anual, la gestación dura aproximadamente 42 días tras los que nacen 6 crías.

Distribución

Especie de distribución generalizada que ocupa la mayor parte del continente europeo, a excepción de Islandia, Irlanda, parte de Gran Bretaña, norte de Escandinavia, Grecia, islas mediterráneas, los Balcanes y la península de Crimea. Se encuentra repartido por toda la Península Ibérica. En nuestra Comunidad Autónoma se distribuye de forma general, aunque los datos acerca de la presencia de esta especie en nuestro territorio son escasos.

Estatus y conservación

Catalogada "de interés especial" en el Catálogo Vasco de Especies Amenazadas. El tamaño poblacional de este mustélido es desconocido a nivel peninsular. A nivel europeo la abundancia del turón es irregular, parece ser más escaso en zonas de alta montaña, en bosques densos y en grandes llanuras cerealistas.

La tendencia de las poblaciones apunta a una fuerte regresión en países europeos. Este descenso se debe mayoritariamente a ciertos factores limitantes como son la presión cinegética, la presencia de parasitosis y la pérdida de hábitat causada por incendios, desertización y desecación de zonas húmedas.

texto M^a Elena Potes
ilustración y fotografía
Conrado Tejado Lanseros
Instituto Alavés de la Naturaleza



urtarrila enero

7 URTEBERRIKO FERIA · Deba

Exposición y venta de productos del caserío. Exposición de ganado. Concurso de frutas, hortalizas y quesos. Organiza: Ayuntamiento de Deba.

11 SAGARDO BERRIAREN EGUNA · Astigarraga

Apertura de la temporada del Txotx 2017 de las sidrerías. Organiza: Sagardoaren Lurralde.

15 NEKAZARITZA ETA ESKULANGINTZA · Berriz

XXXVI. Baratzeko produktuen eta fruten erakusketa. Fruta, barazki eta Durangaldeko produktuen erakusketa eta salmenta, agertoki paregabea, eskualdeko hogeita hamar bat baserriarren parte-hartzearekin. Artisautza azoka herriko frontoian. Antolatzailea: Berrizko Udala, baserriarrak eta Berrizko jai batzordea.

17 DÍA DEL TXAKOLI · Getaria

Presentación de la cosecha y degustación popular de txakoli D.O. Getariako Txakolina. Organiza: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina y Ayuntamiento de Getaria.

18 AGRÍCOLA, GANADERA Y ARTESANA · Mungia

Exposiciones rurales, ganado, maquinaria, útiles. Degustación de txakoli. Concurso de morcillas y chorizo de Euskadi. Organiza: Ayuntamiento de Mungia, BBK y la Asociación de Comerciantes.

28 MONOGRÁFICA SOBRE EL CERDO. AGRÍCOLA Y ARTESANA · Ludio-Llodio

Quema y raspado de cerdo. Exposición y venta de productos artesanos. Elaboración de morcillas. Concurso gastronómico de patas de cerdo. Danzas. Romería. Organiza: Kukutxe San Blas Feria Elkarte.

otsaila febrero

5 ABELTZAINZA · Mungia

Behi, ardi, zaldi eta ahuntz azienda. Nekazaritzako tresnak eta makineria. Antolatzailea: Mungia Udal.

5 ESKULANGINTZA ETA GASTRONOMIKOA · Alegria-Dulantzi

Eskulanen eta elikagaien erakusketa eta salmenta. Antolatzailea: Alegria-Dulantzi Udal.

11 UHAITZAREN EGUNA · Tolosa

XXII. Edizioa. Zuhaitzen erakusketa eta salmenta. Antolatzailea: Tolosako Udala.

11 AGRÍCOLA · Lapuebla de Labarca

Presentación de la nueva cosecha. Visitas guiadas a bodegas. Exposición y degustación de productos relacionados con el vino. Trabajos de antes y de ahora en la viña. Organiza: Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca.



martxoa marzo

5 FERIA DE CHACINERÍA · Sопuerta

XLV Concurso de chorizo y morcilla. Feria de Chacinería. XXI Certamen Chacinerero Mayor de Euskal Herria. Organiza: Ayuntamiento de Sопuerta.

19 NEKAZARITZA · Okondo

XX. Baserri Azoka. Nekazaritza, abeltzaintza eta artisautzaproduktuen erakusketa. Antolatzailea: Okondoko Udala.

19 ABELTZAINITZA · Bakio

XXII. San Jose azoka. 2016eko txakolin uzta berria aurkeztea eta dastatzea, Bakioko honako bodega hauen kontura: Abio, Ados, Gorrondona eta Zabala. LII. Idi-probak San Jose Sari Nagusia. Antolatzailea: Bakioko Udala.

25 XV MERCADO AGRARIO TRANSPARENTE · Vitoria-Gasteiz

Venta de productos directos de las explotaciones agroganaderas alavesas. Protagonista la patata de Álava. Degustación de productos de temporada y baserri hinchable. Organiza: UAGA y A.G.A. S.Coop.

26 AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA · Moreda de Álava

VI Edición de la Fiesta del Aceite: gran oportunidad para conocer el mundo del olivo y el aceite de la zona. Organiza: Ayuntamiento de Moreda de Álava.

26 DÍA DEL APICULTOR · Zegama

XIX Concurso de mieles de Gipuzkoa. Organiza: Ayuntamiento de Zegama y Asociación de Apicultores de Gipuzkoa.



Fiesta de gildas con guindilla Eusko Label



GILDA DE ANCHOA

- Una aceituna manzanilla rellena de anchoa
- 4 guindillas Eusko Label
- Una anchoa en salazón
- Aceite de Oliva virgen extra

GILDA DE BOQUERÓN

- 2 aceitunas manzanilla rellena de anchoa
- 4 guindillas Eusko Label
- Un boquerón en vinagre
- 2 trozos de cebolleta fresca dulce.
- Aceite de Oliva virgen extra

GILDA CHERRY

- Una aceituna manzanilla rellena de anchoa
- 4 guindillas Eusko Label
- Un boquerón en vinagre
- Un tomate cherry cortado por la mitad
- Orégano, hierbabuena o albahaca
- Aceite de Oliva virgen extra

GILDA HUEVO CODORNIZ

- 2 huevos de codorniz cocidos
- Un boquerón
- 2 guindillas Eusko Label
- Ajo y perejil picados
- Aceite de Oliva virgen extra

GILDAS GAMBAS

- Un pepinillo en vinagre cortado por la mitad
- 2 gambas cocidas y peladas
- 2 guindillas Eusko Label
- Picadillo de cebolla y pimienta roja para decorar
- Aceite de oliva virgen extra



Guindillas de Ibarra

Su piel fina, su carne tierna que prácticamente no pica, su color amarillo verdoso y su suave sabor, son las características que hacen inconfundible a la Guindilla de Ibarra con Eusko Label. Pertenece a una variedad autóctona y se produce y envasa mayoritariamente en Guipúzcoa, siguiendo una selección de producto muy rigurosa.

Envasada en vinagre de vino blanco de poca acidez y poco contenido en sal, este exquisito manjar va ganando reconocimiento en el mercado, no solo como acompañamiento de platos sino como base de gran variedad de aperitivos. Se pueden encontrar en tarros de cristal de diferentes capacidades: para uso doméstico o de restauración. Todos los tarros llevan la etiqueta de control numerada con el símbolo Eusko Label.

A través de inspecciones técnicas y controles desde el origen de la semilla a la comercialización de la guindilla, HAZI certifica y garantiza las características del producto bajo el sello de calidad "Guindillas de Ibarra". El Reglamento Técnico que describe este sello está a disposición de los interesados en la sede de HAZI.



Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

gurearen zaporea el sabor de lo nuestro



Eusko Labelen marka ziurtagarriko kalitate goreneko eta zapore bikaineko produktuak eskaintzen dizkizu.

Gure baserritarrek eta arrantzaleek gure lurraldeko onena ateratzen dute zuretzat. Euskadin ekoiztutako, eraldatutako eta/edo landutako nekazaritzako elikagaien produktuak.

Eusko Label erosita kalitate gorenekoa eskuratzearaz gain, gure ekonomia, gure lehen sektorea, gure paisaia eta gure kultura iraunarazten ere laguntzen duzu.

Gureak ematen duen gozamenaren.

Eusko Label te ofrece unos productos de marca certificada de la máxima calidad y excelente sabor.

Nuestros baserritarras y arrantzaes sacan lo mejor de nuestra tierra para ti. Productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi.

Comprando Eusko Label no solo te llevas la más alta calidad. También contribuyes al mantenimiento de nuestra economía, de nuestro sector primario, nuestros paisajes y nuestra cultura.

Es el placer de lo nuestro.

hazi
LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD



sustrai

www.euskadi.net/sustrai

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco