



## NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA



Nekazaritza ekologikoaren teknikak muzin egiten die ongarrri kimikoei eta pestizidei. Aitor ORTIZ (c)

# Bio-iruzurren borroka irabazi genuen. Eta orain, sasi-ekologikoekin, zer?

**E**kintzetan ez bezala, hitzetan behintzat irizpide ekologikoak gailendu dira. Adierazle nagusia marketin estrategia berriena da: zerbait saldu nahi baduzu, identifikatu berdearekin. Elikagaien arloan batzuek “ingurumenarekiko adeitsuak” edota “ekologikoki ontziratuak” bezala aurkezten dituzte beren produktuak; besteek “%100 naturalak”; besteek “produktu lokalak” eta besteak “nekazaritza iraunkorretik eratorriak” edota “ia ekologikoak” direla esaten dute.

Izena bai, eta izaera? Elikagai askoren marketin berdeak ezkututzen duen errealtateak galdera hauek egitera bultzatzen gaitu: zenbateraino da iraunkorra, bertoko baserri batetik irtenda ere, lehengai guztiak urrutitik ekarri behar dituen ekoizpena?

Eta petrolioia xahutuz ongarriztatu eta negutegiak berotzen dituen? Zer esan behien elikadura, belarretan baino, pentzu konposatuan oinarritzen duenaz? Eta pentzu hauek landaketa transgenikoen emaitza direnean? Zer da ekoizpen lokala? Inguruko nekazarien ekoizpena edota inguruan lortutako baliabideekin egindakoa? Lurra erabiltzen ez duen nekazaritza edota abeltzaintzari ere naturala deituko diogu? Egun, galdera hauek egokien erantzuten dituen nekazaritza ereduak Nekazaritza Ekologikoa da. Behintzat, araudi estandar bat ezarrita duelako eta “ekologiko”, “biologiko” edota “organiko” izendapenarekin merkaturatu daitezkeen elikagaiak zeintzuk diren eta zeintzuk ez argitzen duelako. Europa guztirako berdina da araudia, eta mundu mailan homologatuta dago.

Nekazaritza ekologiko, biologiko edo organiko lurraren emankortasuna eta ekosistemaren eta gizakien osasuna mantendu eta indartzen duen elikagaiak ekoizteko eredu da. Prozesu ekologikoetan, biodibertsitatean eta lekuan lekuko zikloetan oinarritzen da, kutsadura eragingo luketen kanpo baliabideak baztertuz. Horregatik, nekazaritza ekologikoaren teknikak muzin egiten die ongarrri kimiko, pestizida, genetikoki eraldaturiko organismo eta orokorrean, naturalak ez diren bestelako gai sintetikoak.

Elikagai hauen etiketan, Europar Batasuneko logo ekologikoa –“eurohostoa”– agertu behar da, eta horrekin batera, produktuaren benetakotasuna ziurtatu duen entitatearen izena eta kodea. Euskadin ziurtatutako elikagaiak ENEEK (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua) erakunde-

aren kodea daramate, ES-ECO-026-VAS. Logoaren presentziak produktu ontziratueta, zein ekoizlearen inskripzioak eragile ekologikoen erregistroan, bermatzen dute produktua era ekologikoan landu (landaketak) edo hazi (animaliak) edota eraldatu (transformatuak) dela.

Argi dago gutxieneko baldintzak ezartzen dituen araudia dela eta hobetu daitekeela. Hala ere, araudia nekazaritza ekologikoaren oinarria da, eta betetzen duenak jaki ekologikoak ekoizten ditu. Gauzak hobeto egiterik badago baina ez ekologikoago. Azken batean, ekologiko hitza termino absolutu bat da: edo ekologikoa da edo ez da. Alegia, antzekotasunak antzekotasun, gauzak beste era batera egiten duena ezin da “ia ekologikoa” izan.

Gure proposamena nekazaritza eredu ekologikoaren normalizazioa da, eta hortik aurrera “gutxieneko akordio ekologikoa” osatu dezaketen bestelako ezaugarriak gehitzea. Araudi ekologikoa oinarri hartuta, bestelako ezaugarriak dituzten ekoizpenak ongietorriak izango dira eta bultzatuko ditugu: lekuan lekukoak; ohituretan errotutakoak; ekoizle eta kontsumitzaileen arteko erlazioa sendotzen dutenak; kontsumo eredu iraunkorra jorratzen duten merkaturatze motak...

**Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua**