

ASTIALDIA

Gastronomia >

Elikagaien segurantzia

Ederki ordaindua dugunez, exiji dezagun trazabilitatea

EDORTA AGIRRE

Errota-zientzia hauek ere hamaika maratila, dena kezka, zernahi oztopo, iruzur asko. Haziendarentzat geuk bete behar ditugu biltzaile-lanak, debalde. Elikaduran, geuk jardun behar detektibe, trazabilitatearen lorratzari jarraituz.

Zer den

Europako lege-saltsetan dabilzantzen trazabilitatea hau da: zeinahi elikagaiaren ekoizpen, garraio, metaketa eta banaketa-etapa denak miazteko gaitasun edo ahalmena. Bestela esateko, udare edo galeperraren etiketa irakurrita, jakin behar duzu zein granjatakoa den, nolako ongariak erantsi zaizkion, noiz moztu den, zein furgonetak ekarri duen honaino, etc.

Kontrol hau 2005 urtean ezarri zen Europan behi eroen krisia ere eta larriagotu egin ez zedin, gora-behera horiei erantzun erabatekoak eman behar zitzaizela frogatu zenean.

Urtehartako urtariraren lehene-tik, Europar Batasuneko ekoizle eta banatzaileek trazabilitate-sistema bereziak ezarri behar dituzte, elikagaiak jatorritik gure eskuetara iritsi arte eginiko urrats guztiak identifikatzeko aukera eman dezaten.

Zertan den

Eskarmentuak gogoan, «trazabilitatea Batasun Europarreko elikagaien segurtasun-politikaren giltzarria da» esan du batzorde arduradunak. Trazabilitate-sistemak produktuen izena (udare edo madaria, segun-eta nondik datorren), izaera (fruta) eta entrega-datatz gainera, bestelakoak ere adieraztea agintzen du: kopurua (hamar kiloko ehun kutxa) eta xehakapenezko deskribapena (fruta fresko gordina), adibidez. Ani-



Produktuen identifikazioa osatuz doa, teknologiak aurrera egin ahala. J. F. MORENO / EFE

maliei dagokiela, produktoreak haren jatorri eta hiltegi-gorabehak jaso behar ditu etiketan.

Gida hau biziki baliagarria izan daiteke hainbat kasu nabarmenetan: transgenikoei dagokienean, adibidez (zorionak, bide batez, Biharko Laborarien Elkarteari eta Jon Harluxet lehendakariari, egia-eren erdiespena larrutik ordainduta, azkenean polizia hungariarrak berak ere arrazoia eman behar izan baitie); genetikoki eraldaturiko organismoen trazabilitate-bal-dintzek izaera transgenikoa noiz-nahi identifika ahal izan dadin

agintzen dute. Arauak, gainera, GEO edukia zehatz-mehatz ager dadin xedatua du.

Arriskua detektatu den unean bertan trazabilitateak, hegaztegitik, portutik edo kontserba-fabrikatik datorren lote bat edo karga osoa geldiarazteko (elikagaiaren inportazio edo esportazioa eragotzi edo erabat galaraztera iritsi arte) aukera eman behar du, lote edo produktu horren ezaugarriak jakinik, Alerta Azkarreko Sistema martxan jarritz.

Arriskuaren gestioan, gainera, horrek merkataritzan izan ditz-

keen eraginak ahalik eta arinen edo ahulen izan daitezen ahalegin du behar da, alferrikako alarmarik piztu ez dadin, gutxienez.

Etiketen iraultza

Produktuen identifikazioa ere osatuz doa, teknologiak aurrera egin ahala. Aspaldi honetan industrian optikoak ez diren (informazioa irrati-frekuentziaz igortzen ditu dispositibo batek) kodeak garatzen ari dira, aurki egungo barrakodeen ordeko izango direnak, seguruenik.

Kode modernoaz hornituri-

etiketa horren funtsezko eginkizuna, elikagaien katean esku hartzen duten agente guztiek produktuak identifikatu eta kontrolatu ahal izatea da. Teknologia berri hau bereizten duen ezaugarria agerikoa da: ale bakar bat identifikatzea ahalbidetzen du: non, noiz eta nork sortu duen; nork, nondik, noraino eta nola garraiatu duen; nork, non, noiztik eta noiz arte bildu duen, horrelako zenbat lehen-gaik osatu duten azken produktua... dena, hitz batez, hortik atera litezkeelako akatsen errudun edo arduradunak eta, noski, hurrengoan horrelako hutsegiterik ez gertatzeko neurriak.

Trazabilitatea herrialde askotan elikagaien segurtasunari buruzko arautegietan agertzen dela jakinik, irrati-frekuentzia bidezko informazio-emisio horiek kontrol-sistemen eraginkortasuna areagotu egin dezakete, baina...

Baina...

Hori ere gure kalterako izan daiteke: egia edo informazio hori guk ikusten ez dugunez, iruzur egin diezagukete denen artean, harik eta zehaztasun handiagoz, emaitza potoloagoak izaki. Haiek arma eraginkorragoa izango dutelako, gure kontra ere aritzeko.

Ez ahant, horien artean ere badira adiskideak eta arerioak ere: nork parteka dezake —koka-kolaren osaketa, adibidez— informazio zabal, zehatz, pribilegiatu hori? Etxe azpiko dendatxoko etxeokandreak ere? Zenbat etiketak emango dute produktu beraren gaineko informazioa?

Dena den,

Etiketa hori oraino masiboki baliatzen ez den arren (2016 urtean ipini dute mugarrira), sistema horren aldekoek diote «saihestezina» dela horren etorrera. Fabrikatzaile, garraiolaria, banatzaile eta gainerakoentzat ere konponbide ekonomikoagoa izango da informazio zabal jasotzen duen hori.

■ SUKALDEAN HASTEKO



BERRIA

Kontuz onddo eta perretxikoekin!

- 1) Ez prestatu ondo ezaguna ez duzun alerik, ezta dudazkorik ere. Jatea merezi dutenak oso gutxi dira, interes gastronomikorik ez dutenen edo toxiko direnen aldean.
- 2) Ez nahasi espezie desberdinetako aleak padera edo eltzean.
- 3) Ez garbitu uretan; hobe duzu, bildu ahala, aleak garbitu eta txukun-txukun otarrean antolatzea. Etxerakoan, igurtzi oihal busti batekin eta aurrera.
- 4) Ez bota zakarontzira ale guztien txapel azpikoa: alea helduegi, bustiegi edo bareak ukituuegia ez bada-go, jangarri polita da.
- 5) Ez eduki uretan beratzen, urak usain-zaporeak kenduko dizkio-eta.
- 6) Prestatu sukaldean ale gazte, lerdan eta sanoak

soilik: jangarriak ere toxiko bilaka daitezke, zahartuz gero; eta denbora joan ahala, usain-zaporeak galduz doaz.

- 7) Prestatu sukaldean ale gazte, lerdan eta sanoak soilik: jangarriak ere toxiko bilaka daitezke, zahartuz gero; eta denbora joan ahala, usain-zaporeak galduz doaz.
- 8) Ez prestatu luze sutan. Hobe, dena den, espezie ezegunekin saiakuntzak ez egitea.
- 9) Ez prestatu ale gehiegi. Ugari kontsumitzea ez da komeni osasunarentzat; ezta horrelakoez osaturiko jakia berriro berotzea ere.
- 10) Ez erantsi espezie ugari. Basoko fruitu hauek lurrrin fineko aho-gozagarriak izaki, lastima da currys ezkutatzela. ■ EDORTA AGIRRE

Sasoiko produktuekin egindako sukaldaritza tradizionala eskaintzen dugu, baina sukaldaritza berriaren ukituekin.

JANTZEN

- Eguneko menua
- Menu bereziak
- Karta

ORGI

San Simon kalea, 1 – Lizaso (Nafarroa)
☎ 948 305 126