



**EZ DEZAGUN  
MUNDUA JAN!**



Ez dezagun mundua jan Euskal Herrian:



Laguntzen du:



Edizioa: Mugarik Gabeko Albaitariak

Egilea: Aritza Agirrezabal

Argitalpenaren koordinazioa: Arrate Corres

Maketazioa eta ilustrazioa: Laura Fernández Blanco

Informazio gehiago: [www.notecomaselmundo.org](http://www.notecomaselmundo.org)  
[www.veterinariosinfronteras.org](http://www.veterinariosinfronteras.org)

Harremana: **Mugarik Gabeko Albaitariak**  
C/ Los baños, 35 (Colegio Vista Alegre)  
48910 Sestao - Bizkaia  
Tel. 944 961 175 / 652 392 057  
[euskadi@veterinariosinfronteras.org](mailto:euskadi@veterinariosinfronteras.org)

# Aurkibidea

Sarrera	4
Gure kontsumo-ohituren eraginak	5
Loreak	8
Ganbak	11
Soia	13
Zainzuriak	16
Kontsumo ohituren aldaketa gauzatu	20

# Sarrera

**N**ola uler daiteke **nekazariak** eurak izatea, janaria ekoizten dutenak hain zuzen, **munduan goseak jota dagoen populazioaren %75?** Ba al dute zerikusirik Euskal Herriko sagardotegietan jaten ditugun txuletek eta Argentinako nekazarien lurren desjabetzeak? Nola erlaziona dezakegu Kolonbiako txirotasuna eta etxean ditugun lore usaintsu eta koloretsuak? Zergatik ditugu ganba ospetsuak gaur eguneroko elikagai, orain urte gutxi arte Gabonetan bakarrik jaten genituenean? Zein estrategia komertzialek ahalbidera dezake – eta ahalbideratzen du – merkeagoak izatea Perutik datozkigun zainzuriak, Nafarroako Erriberakoak baino? Egia ote da ez dugula gure plateretan elikagai transgenikorik? Galdera ezberdin hauek guztiek jatorri berbera dute: gure kontsumo-sistema.

Egoera horien zergatia ulertzearen, gure hozkailuetan egunero ditugun elikagai batzuez baliatuko gara. Hain zuzen ere, produktu horien ekoizpen – eta komertzializazio – sistemen azterketa egingo dugu. Horrela, herrialde aberastuetako kontsumo arduragabeak dituen ondorioak ezagutuko ditugu bai bertan, baita garen-bideko herrialdeetan ere. Horri esker, jabetuko gara **gure kontsumoak tokian tokiko zein hurruneko gizarteetan, ingurumenean dituen eragin lazgarriez.**

Hala ere, liburuxka honen helburua ez da bakarrik aztertzea Iparraldeko herrialdeen kontsumo-sistema bidegabeak eta Hegoaldean, zein bertan dituen ondorioak. Aitzitik, bikoitza da: lehenik, gure kontsumo arduragabeak eragindako kalteak baloratuko ditugu; bigarrenik, errealitate gordin horren premiazko aldaketa

## **Guztion kontsumo-ohitura jasangaitzak kontsumo-eredu arduratsuagorantz bideratu egin behar ditugu**

sustatu nahiko genuke, pertsonetikiko eta ingurumenarekiko benetan jasangarria den merkataritza-sistema duin eta bidezkoa lortuz. Bestela esanda: afera honetan partaide garen kontsumitzaile **guztion kontsumo-ohitura jasangaitzak kontsumo-eredu arduratsuagorantz bideratu egin behar ditugu.**

# Gure kontsumo-ohituren eraginak

**H**asiera batean, nekazariak, arrantzaleak eta abeltzainek bertako populazioa elikatzeko ekoizten zuten; beraz, funtsean, sistema lokalak zirela esan dezakegu. Baina denbora aurrera joan ahala, errentagarriagoa zenez esportatzeko ekoiztea, biztanleen elikadura eta biziraupena bermatzeari utzi zioten. Horrek gaur egun mantentzen den ekoizpen-sistemen aldaketa sakona ekarri zuen. Alde batetik, produktu horiek erosiko dituzten kontsumitzaileak izango dira erabakiko dutenak zein produktu kontsumitu eta, beraz, ekoizleek zein produktu landu behar izango duten; bestetik, produktu horien ekoizpena enpresa transnazional boteretsu batzuen esku geratuko da, zeren eta beraiek bakarrik baitaukate esportatuko diren elikagai horiek kudeatzeko behar den beste diru. Horiek horrela, nekazari xeheak, lursail txikien jabeak eta nekazaritza-kooperatiba lokalak enpresa erraldoien menpe geratu ziren eta elikagaiak ekoizteko lurrak eta horiek lantzeko eskubidea galdu zuten.

Ondorioz, gaur egun, bai munduan elikadura bermatuta

dugunok, bai gure herri aberastutako gobernuek bultzatutako merkataritza-legeek mantentzen dute ekoizpen-sistema bidegabe hori. Hots, **nekazaritzaren, arrantzaren eta abeltzaintzaren errentagarritasun komertziala inposatu**



**dugu elikatzeko eskubidearen gaintik.** Herrialde ekoizle horiek berezkoa zuten ekoizpen-sistema desbideratu dugu interes komertziala duten elikagaiak eta produktuak lantzeko, nahiz eta, gehiengotan, ez egokitu populazio lokalaren beharretara: erosiko dugun hura bakarrik ekoitzarazten diegu. Gu gara, herrialde

aberastuetako supermerkatuetatik, garapen-bideko herrialdeek zer, nola, non eta nozentzat ekoitzi behar duten erabakitzen dugunok.

Itsutasun, arduragabekeria eta etika falta horren adibide ugari dugu:

- Brasil eta Argentina soja-landa erraldoi bihurtu dira.
- Gure nahikeria aseezina ase nahian, Tailandiako mangladietako ekosistemak eta haiekin batera modu armoniatsuan bizi ziren arrantza-eredu tradizionalak desagertzen ari dira.
- Kolonbiako lurrik emankorrenetan ez da ekoizten bertako biztanleen biziraupenerako oinarritzakoak diren artoa, indaba eta patata, baizik eta gure etxeetako egongelak eta gure hilerrietako hilobiak elikatzen dituzten lore alai eta koloret-suak.
- Edozein supermerkatutan aurki ditzauegun zainzuri-poteetako etiketak irakurriz gero, ikus dezakegu Peru eta Txinatik ekarritako produktuak direla, eta, zoritxarrez, Tuteran aldeko nekazariek lurreen usteltzen uzten dituzte sasoi batean hain preziatutzat genituen ortuariak, ezin baitute lehiatu hain urru-

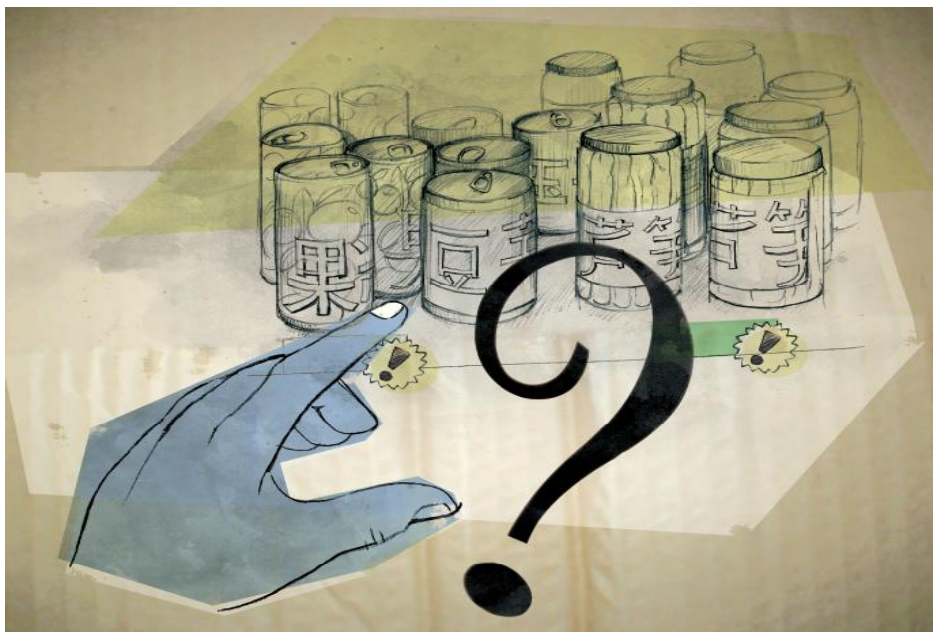
titik etortzen direnen salneurrien kontra.

- Duela urte batzuk, argentinarrek gosete larria pairatu behar izan zuten, nahiz eta haien lur zabal eta ugarietan milioika eta milioika tona soja landatuta egon (europako merkatuentzat bideratzen dena).
- Brasilgo eta herri aberastutako multinazionalak ordainduta, Amazonia oihana desagertzen ari da.
- Afrikan, Kuban, Dominikar Errepublikan eta Karibeko beste hainbat lekutan injustizia gertatzen dira, herrialde aberastuek, goizero-goizero, tea, kafea eta azukrea gosala dezaten.
- Txileko Patagoniako ingurumenaren suntsiketa eta bertako populazioaren migrazioa eragin du, gaur egun, arandegietan merke-merke eros dezakegun izokinaren hazkuntza industrialak...

**O**rain, zabal dezagun gure etxe-ko hozkailua, har dezagun normalean baino denbora apur bat gehiago eta irakur ditzagun bertan ditugun produktuen etiketak. Konturatuko gara batzuek, gure mahaietara heltzeko, mila kilometro egin behar izan dituztela; beste batzuek, aldiz, ez digute behar besteko informaziorik emango. Adibidez, zenbat osagai transgeniko erabili dute aurrez prestatutako jakiak maneatzeko? Zein lan-baldintzatan dihardute barazkiak batzen dituzten langileek? Ba ote du

soiaren ekoizpen-ereduak eraginik landatzen den lur-eremuko ingurumenean eta biztanleengan?

Zalantza hauei guztiei erantzuteko asmoz, ekoizpen- eta komertzializazio-ereduen jarraipena egin daiteke, horretarako, herrialde aberastuetako gizartean maiz kontsumitzen ditugun jaki eta produktu ezagun batzuen analisia egingo dugu: lora, ganbak, soja eta zainzuriak.



# Loreak

**B**ilboko parkean pertsona batek bere bikotekideari arrosa bat oparitu, eta musu eman dio. Handik oso urruti, hain zuzen ere, Bogota hiritik hogeita lau kilometrora dagoen Funza herrian, Aydé Silvák gorputz osoko zuntzetako min kronikoa pairatzen du, baita sentsibilitate falta zein hanka eta besoe-tako ahulezia ere. Teletongo Unibertsitateko ospitaleko medikuak, ordea, ez du denbora askorik behar izan diagnostikoa egiteko: ez dauka inolako zalantzarik, sintomak eta lan egiten duen lekua kontuan izanik. Izan ere, Aydek duen gaitz berak jotako hainbat emakume izaten dira bere kontsultan, alegia, loreen ekoizpenean lan-baldintza anker eta gizagabeetan diharduten emakumeak.

Beraz, bi istorio hauek nahiz eta elkarrengandik urruti gertatu, zuzenki erlazionatuta daudela ikusiko dugu. Hots, bikotekideek eskuartean daukaten arrosa hori berori da Aydék Kolonbiako negutegi batean moztutakoa, hogeita lau ordu lehengago. Hala ere, guk arrosa horren zurtoin, hosto eta petaloak baino ez ditugu ikusten: istorioaren alde ederra. Hona hemen etiketek normalean kontatzen ez digutena: Kolonbiako lore-ekoizpenaren alde ilun eta desatsegina.

## Loreen merkatua datuetan

Estatu Espainolean saldutako lore gehienak bertan ekoizten dira, hala ere, joera hau aldatuz doa. Azken urteotan gora egin du kanpotik ekarritakoen kopuruak, azken 5 urteotan %53 igo da, 2003.urtean 11.954 tona ekarri ziren, al-diz 2008. urtean 22.422 tona. Esate baterako, Kolonbiatik zuzenean heltzen dira Estatuak inportatzen dituen 10 loretik 3, Ekuadorretik 1 eta Holandatik gainontzeko 6ak. Izan ere, Kolonbiatik esportatutakoen %70 Holandara joaten da, eta bertako enkanteetatik Europa osora garraiatu. Beraz, datuon arabera, esan dezakegu azken herrialde hori lore-birsaltzailea dela.

## Lore-ekoizpena Kolonbian

Hegazkinez Bogotara heldu orduko, plastikozko itsaso zabala eta distiratsua ikus daiteke hiria inguratzen duen saba-nan. Lore-ekoizpenerako instalazioak dira, guztira 7.000 hektarea osatzen dituztenak. Plastikoz horien azpian emakumeak eta loreak daude. Bertan ekoizitakoen %98 beste herrialde batzuetara bidaltzen dira. Hori dela eta, mundu mai-

lan lore-esportazioan bigarrenak dira. Industria horrek, urtean, 500 milioi euroko irabaziak ditu; haatik, arrosa bat erostean ordaindutako diruaren %2,5 bakarrik hel-tzen da emakume horien poltsikoetara.

## Lore-ekoizpenaren ondorio kaltegarriak Gizartearengan

Lore-hazkuntzak Kolonbiako zenbait eskualdetako populazioaren bizimodua-

ren eta lan-eredu tradizionalen aldaketa ekarri du. Izan ere, lurra ez da jada nekazaritzarako landuko, negutegi erraldoiak jartzeko baizik. Beraz, lehen, bertako pertsonen elikadura bermatzeko elikagaiak ematen zituzten lurrek, orain, jangarriak ez diren loreak hazten dituzte. Horren ondorio zuzena da bertako nekazaritzaren desagertzea. Horrez gain, pertsona hauek behartuta egongo dira beste eskualde batzuetatik ekarritako janaria erostera, egindako kilometroak di-rela medio, askoz garestiagoa izango da



oinarrizko elikagai horien salneurria.

Horiek horrela, nekazari ohiek enpresa horietan aurkitzen dute diru-iturria. Multinazionalak, berriz, ahalik eta etekin handiena ateratzeko, lan-baldintza eskasak ezartzen dizkiete: ez dago sindikatuetan parte hartzerik; egunero hamar edo hamabi orduz aritzen dira eta ordainean 120 euroko lansaria jasotzen dute –bertako oinarrizko errentaren erdia ere ez–... Bestalde, bertan dihardutenen %90 emakumeak dira, eta horietatik %80k lana galtzen dute haurdun geratzean. Halaber, kontratatutakoen %90ek ez zeudela haurdun egiaztatu behar izan zuten, osasun-azterketen bidez. Hori guztia gutxi balitz bezala, toxikotasun handiko produktuak darabiltzate –horietariko asko debekatuta daude European eta Amerikako Estatu Batuetan– eta ez dute hartzen beraien erabileraren inguruko informaziorik eta segurtasun-neurririk. Hori dela eta, osasun-arazo larriak izaten dituzte: alergiak, pozoitzeak, zorabioak, burukominak, ikusmen-galtzea, arnas aparatuko gaixotasunak...

## Ingurumenean

Aydé Silvaren hitzetan, “Negutegi barruko tenperaturak oso altuak badira ere, egunean baso bete ur edatea baino ez dugu”. Paradoxikoki, lore-hazkuntzak

600.000 biztanleko hiri batek beste ur kontsumitzen du urtean. Izan ere, lore baten %90 ura da, eta ur-behar horiek asetzeko, Kolonbiako beste zonalde batzuetatik ekarri behar izan dute, bertako ur-baliabideak agortzen joan diren heinean. Produktu agrokimikoek, berriz, lurra eta ura kutsatzen dituzte eta lore-molaborantzak antzutu eta txirotu egiten ditu emankorrak ziren lur haiek.

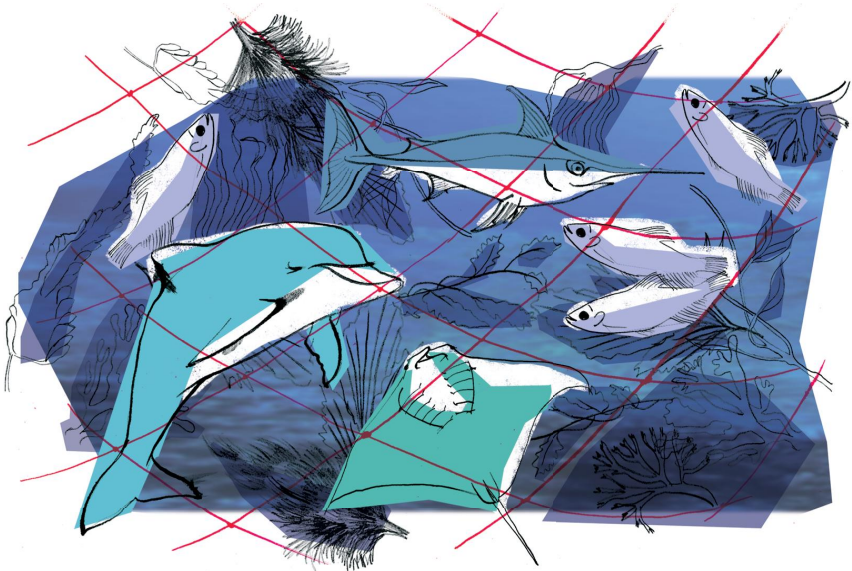
**Hori dela eta, osasun-arazo larriak izaten dituzte: alergiak, pozoitzeak, zorabioak, burukominak, ikusmen-galtzea, arnas aparatuko gaixotasunak...**

**G**anbak eta otarrainxkak itsas krustazeoak dira, ur gazi zein gozoetan hazten direnak eta mundu osoan zehar aurki daitezkeenak.

Duela urte gutxi arte, luxuzko jakitzat geneuzkan; horrenbestez, ospakizun jakin eta egun berezietan baino ez genituen kontsumitzen. Hala ere, harrapaketen areagotzeak eta ganba-ekoizpen intentsibo industrialak horien salneurria merketzea ekarri dute.

## Nork ekoizten ditu?

Kontsumitzen ditugun ganben %70 arrantzatutakoak dira eta %30 eredu industrialean hazitakoak. Gehienbat, garapen-bidean dauden herriak izaten dira haztegiak ustiatzen dituztenak. Mundu mailan ekoizlerik garrantzitsuen Txina izan arren, Tailandia dugu esportazioetan lehena. Oro har, txirotutako eta goseak jotako lurraldeetan hazten dituzte, besteak beste, Hondurasen, Ekuadorren, Bangladeshen edota Filipinetan.



## Ekoizpen-eredua

Ganba-hazkuntza modu industrialean egiten da. Lehenengo eta behin, ganbakume eta ernari dauden emeak haien inguru naturalean arrantzatzen dira. Horretarako, itsas hondotik arrastaka eramaten diren bolanta-sareak erabiltzen dira eta, ondorioz, sare horietan erortzen da ekosistema hartan bizi den hainbat fauna eta flora; gero, negoziorako baliagarriak diren ganbak bakarrik hartu eta beste guztia harrapatutakoaren %90- kareletik botatzen da.

Bigarren pausua ganbakume horiek mangladietan eraikitako urmaeletan loditzean datza. Loditze-prozesua arrainirinez egindako pentsuaz egiten da. Izan ere, 2'8 kilo arrain behar dira kilo bat ganba ekoizteko; horrez gain, helburu profilaktikoa duten hainbat antibiotiko erabiltzen dituzte.

Azkenik, kostaldeko zonalde hartako mangladietako ustiaketa hasi eta lauzpabost urtera, hau da, mangladiak eskaintzen zituen onurak agortzean, enpresek beste leku batera eramaten dute haien jarduera ekonomikoa.

## Zer da mangladia?

Kostalde tropikal eta subtropikaletan ematen den ekosistema hauskor eta aberatsa da. Bere ezaugarri bereziak direla-eta, onura anitz dakarzkie bertako bizidun guztiei: higadura ekiditea; kostaldea tsunami eta itsasikaretatik babestea; hondakinak asimilatzen dituzten iragazki naturalak izatea; etxeak egiteko eta energia lortzeko egurrez hornitzea; eta bio-niztasuna sustatu eta, ondorioz, bertako animalia, landare zein pertsonen elikagaiturria eta biziraupena bermatzea.

## Ganba-ekoizpenaren ondorioak mangladietan

Negozio horren arrakasta kalitate handiko produktua ahalik eta kostu txikienez lortzean datza eta, horretarako, ez dira kontuan hartzen gizartean eta ingurumenean eragingo diren kalteak. Adibidez, Tailandiako kasuan Charoen Pochland (PC) multinazionala da mangladien %57ren desagerpenaren erruduna, bertako gobernuaren baimenarekin. Antzeko kasuak dira Hondurasen, Ekuadorren, Bangladeshen eta Filipinetan, non, hurrenez hurren, mangladien %22, %19, %38 eta %75 suntsitu baitituzte. Halaber, antibiotiko eta pentsuen erabilera masiboak uren kutsadura eragin du eta espezie

exotiko inbaditzaileen sarrerak gaixotasun berriak ekarri ditu.

Beraz, nekazari eta arrantzale ohiak indarkeriaz egotzi ondoren, bertako biztanleentzat sostengu eta funtsezko bizi-eredua zen ekosistema hondatzen dute.

## Espezie exotiko inbaditzaileen sarrerak gaixotasun berriak ekarri ditu

Hori dela eta, migratu egin behar izango dute; hirietako aldirri gainpopulatueta, itsasoak eta lurrak emandako fruituez elikatu ezinik, goseak jota, bizirik irauten ahaleginduko dira.

**L**eguminosae familiako landare bat da soia. Azken urteotan, gure elikagai askoren oinarrizko osagai bihurtu da, honek omen dauzkan osasun-onurak direla-eta. Beraz, erraza dugu bainu-gel, ogi, jogurt zein galleta-pake-teen lehengaien artean aurkitzea. Nola-nahi ere, Estatu Espainolak inportatzen duen %7 bakarrik erabiltzen da produktu horiek ekoizteko. Izan ere, inportatzen den soiarik gehiena, %93, ustiaketa intentsiboko elikadurara bideratzen da; hau da, animaliak bazkatzeko erabiltzen da. Horiek horrela, jaten ditugun esne, haragi eta arrautzetan dago soia.

## Nora doa eta nondik iristen da?

Arau eta legedi ezberdinak direla medio, ia ez dute soiarik ekoizten ez Europak, ezta Estatu Espainolak ere; ondorioz, inportazioa dugu gure abeltzaintza intentsiboaren soia-beharrak asetzeko bide bakarra. Behar hori, gainera, ez da edonolako: 2008. urtean, mugaz bestal-detik 6,5 milioi tona ekarri ziren. Kontuan izan behar da horiek ekoizteko 2'5 milioi hektarea beharko genituzkeela – Euskal Herriak duen azaleraren %125, hain zuzen ere –.

Kontsumitzen dugunaren %46 Ar-

gentinatik etortzen da, %37 Brasiletik, %12 Amerikako Estatu Batuetatik eta %4,6 Paraguyatik. Bai Argentinan, bai Amerikako Estatu Batuetan landatzen den guztia transgenikoa da eta, Brasilekoari dagokionez, portzentajeak zehatzak ez diren arren, %30etik %60ra bitartekoa genetikoki eraldatua da. Horrenbestez, transgenikoa dugu Estatu Espainolak inportatzen duen eta kontsumitzen duen soiaaren %85.

## Soiaren eragina herri ekoizleetan

**Soia-ekoizle diren lurrek eta bertako biztanleek, orokorrean, hiru ondorio lazarri pairatzen dituzte: deforestazioa, kutsadura eta migrazioa.**

Deforestazioari eta ekosistema bitxi eta berdingabeen galpenari dagokionez, soia-landa erraldoiak lantzeko, desagertzen ari dira, besteak beste, Yungas, Chaco, baso chiquitanoa, Brasilgo baso atlantikoa eta Amazoniako oihana. Datu esanguratsu batzuk aipatzearen, ezinbestekoa dugu hiru kasu hauek laburbiltzea: Argentinan, basoen %46

galdu dira eta deforestazio-erritmoa urtean %10ekoa da; Brasilen, berriz, ia guztiz desagerrarazi dute Matto Grosso deritzon munduko oihanik bioanitzena; bestalde, izurrite hau da Amazoniako de-



forestazioaren lehenengo zergatia.

Pestizida eta ongarrien erabilera masiboa dela-eta, lurren, uren, ekosistemen eta pertsonen kutsadura da beste ondorioetako bat. Ekoizpen-eredu honek makinaria handi eta indartsua eskatzen du, baita eskulan gutxi eta merkea ere. Horrez gain, jarduera horrek toxikotasun handiko produktuak erabili behar ditu, ereiten dituzten soia-hazi transgenikoen biziraupena eta uzten emaitzak bermatu ahal izateko.

Hortaz, Argentinan, glifosato ize-neko herbizidaren erabilera-kopurua 1994. urtean milioi bat litrokoa izatetik, 2008.ean 150 milioi litrokoa izatera heldu zen. Izan ere, soia-ekoizle diren lurralde edo eremuetan langile eta biztanleek jasandako pozoitze-kasu ugari salatu izan dituzte. Bestalde, plagizidek gainazaleko ura kutsatzen dute. Horrek arrisku bizian jartzen ditu ur-ekoizpemetan bizi diren fauna eta flora, baita bertan arrantzatu eta ur-iturria duten indigenak ere.



Azkenik, nekazarien migrazioa, lurren desjabetzeak, bortizkeria, gosetea eta txirotasuna aipa genitzake. *“Gauerdia zen. Oihu eta ikara artean atera gintuzten ohetik. Kamioian geundela, nire semea fusilaren kulataz jotzen hasi ziren, itolarriaren itolarriaz, lurrera erori zen arte. Nire oiloak, nire txerriak ihes zihoazen. Kamioiak handik urruntzen gintuen heinean, gure etxolek eta uztek erretzean igorritako kea ikus genezakeen. Biharamunean, bi kideren heriotzaren berri izan genuen...ezin burutik kendu beraien amen negar-malkoak...”*

Tecojoja-n (Paraguay) Rafaelak bizitako hutsaraztearen pasarte hori milaka eta milaka kasuren isla da.

### **Laborantza-baliabide emankorrak dituzten herrialdeek**

**soia ekoizteko zenbat eta lursail gehiago bideratu, orduan eta gehiago urratzen dute bertako herritarren jateko eskubidea, euren elikadura subiranotasuna urratzen ari da. Ondorioz, esportazioaren aitzakiaz, gosetea eta txirotasuna hedatzen dute.**

## Soiaren eragina herri inportatzaileetan

Abeltzaintza intentsiboa da Europan elikagaien ekoizpena kontrolatzen duen sektore garrantzitsuenetako bat. Jarduera hori da, soia irin bihurtu ostean, animaliak soia-proteinaz aberastutako pentsuez loditzen dituen. Gainera, elikadura horrek dakarren gobernatzeko modua errazagoa dela dirudi: azienda ez da larreetara atera behar; abeltzainak ez du uda partean belarrrik egin behar; ez dauka negurako belar-silorik prestatu beharrik... Hala ere, abeltzaintza sistema intentsibo honek ez ditu bertoko baliabideak aprobetxatzen. Gainera, instalazio konplexuak behar ditu eta abeltzainek inbertsio handiegiak egin behar dituzte. Hori dela eta, gure abeltzainak soia-entresa transnazionalen menpekoak izatera bultzatzen ditu. Menpekotasun honek buruaskiak ez izatera eraman ditu. Hori dela eta, Europan eta munduan inoiz izan den abeltzaintza eta nekazaritza tradizionalaren desagertzea handiena gertatzen ari da: modu jasangarrian diharduten ustiategi txikiak eta baserriak, desagertzen ari dira. Zeren eta gaur egungo merkaturatze sistemak ez baitie euren produktuak plazaratzeko ahalmenik ematen.

**D**udarik gabe, Nafarroako produktuen kalitatearen adierazleak dira zainzuria, pikillo-piperra eta orburua. Nekazariak gizaldiz gizaldi landutako produktuak dira, eta, ondorioz, sakonki erroturik daude nafarren ekonomian, bizimoduan eta kulturean.

Nafarroako hegoaldean, orain kanpaina gutxi arte, martxoaren erdialdetik maiatzaren bukaerara arte, lursail handiak estaltzen zituzten plastikokoak ikus genitzakeen: zainzuri-bilketaren garaia. Nekazaritza-mota horrek, ordea, urte gorrak pasatu ditu. Horregatik, sektorea indartzeko ahaleginak eta ideiak bateratu eta sustatu egin dira. Hala ere, oraindik, Nafarroan hazitako zainzurien etorkizuna kolokan dago, baita beste ortuari askorena ere. Arrazoia garbia da: Txina eta Perutik heltzen diren zainzurien prezioekin lehiatzeko ezintasuna.

Egoera horren sintesia dira nafarroako nekazari baten hitzok: *“Aurten, aurreko bi kanpainetan bezala, ez ditugu herrian ere indako zainzuriak bilduko. Zergatia sinplea da: bilketa horren kostuak (eskulana, kalitate-azterketa zorrotzak, inportatutako prezioaren lehiakortasuna...) produktua errentagarria ez izatea eragiten du. Beraz, gure zainzuriak lurrean useltzen uzten ditugun bitartean, herriko-ok, bertan dagoen “Carretilla” enpresako*

*produktu lataratuak erosiko ditugu. Kontua, berriz, ez litzateke hain eskandalagarria izango, kontserba-enpresa horrek saldutako zainzuriak ez balira Txinatik eta Perutik etorriko!”.*

## Zainzuriak zenbakietan

Azken urteotan, Txinako eta Peruko zainzuriaren esportazioa biziki areagotu egin da. Perun, esaterako, azken hamarkadan ekoizpena bikoiztu egin da – 1997. urtean 144.432 tona zainzuri ekoitzi zituzten eta 2007an 284.103 tona –. Are

gehiago, azken 20 urteotan ekoizpena 14 aldiz egin du gora – 1987. urtean 20.344 tona ekoitzi ziren (MINAG, 2009) –. Tradizionalki Peruko dietan errotuta ez dagoen ortuaria da zainzuria. 80.hamarkadan, ostera, enpresa transnazionalek Peruko lurretan ekoizten hasi ziren, herri aberas-tuetara esportatzeko.

Nafarroan hazitako zainzuriak, aldiz, %62 egin dute behera azken hamarkadan – 1997.urtean 10.000 tona inguru jasotzetik, 2007an 3780 tona jasotze-ra–. Datuok lasgarriagoak dira azken 20 urteetako ekoizpenari erreparatuz gero:



1989.urtean “Nafarroako zainzuri”<sup>1</sup> jatorri izenarekin 24.499 tona bildu ziren (gehienak Nafarroan ekoiztiak). Beraz, azken hogeitortean Nafarroako zainzurien ekoizpenak % 85 egin du behera – eta, horrekin batera, nekazarien kopuruak ere bai: 3600 lanpostu izatetik, egun, 570 inguru izatera<sup>2</sup>.

## Ekoizpena: non, nork eta zergatik

Ebro bailarako kontserba-enpresa indartsuenen ekimenez, Nafarroan bertan ekoizteak dituen oztopoak aztertu ziren: alde batetik, zaintza asko eta eskulan ugari eta garestia eskatzen dituen ortuaria da; bestetik, osasun-baldintza eta kalitate-azterketa zorrotzak pasatu behar dituen ekoizpen mota da. Horrek guztiak produkzioaren garestitzea dakar, eta, ondorioz, merkaturatzeko zailtasuna handiagoa da eta euren etekinak murrizten ziren.

Horiek horrela, kontserba enpresa indartsuak zainzurien ekoizpenerako lur-eremu berri eta errentagarriagoen bila joan ziren. Peru dugu horren adibide garbia: langile baten hileko soldata, batez beste, 90 eurokoa da, bertako soldata minimo-ra ere heltzen ez dena. Bilketa-lan nekeza eta gogorra egunean bi aldiz egiten dute;

hilean ez dute jai egunik; langileek ez dute sindikatzeke aukerarik; produktuaren garrarioa merkea da, ez baitu hotzik behar... Zalantzarik gabe, Txinan eta Perun ekoiztean, berealdiko etekin ekonomikoak lortzen dituzte; horrenbestez, kontserbagileak merkatari huts bihurtu dira.

Gezurra badirudi ere, esportaziorako ortuarien ekoizpen sistema honek ez dakarkio onurarik herrialde ekoizleari. Izan ere, Peruko departamentu ekoizleetako Gini<sup>3</sup> koefizienteak gora egin du. Hots, bertako aberastasunak gora egin arren, desberdintasuna eta pobrezia haunditu egin dira. Gainera INEI<sup>4</sup>ren datuen arabera, nekazariak gero eta elikaduragabezi haundiagoa dute. 2005.urtean landa inguruetako biztanleen %40ek zeukaten kaloria eskasia. 2008an, aldiz, %42,5ek. Antza denez, joera hau mantenduko da. **Paradoxikoki, milaka eta milaka lursail esportaziorako elikagaiak hazteko bideratzen dira, bertako biztanleek elikaduragabezia pairatzen duten bitartean.**

Horretaz aparte, gobernuak merkatu-ratze-araudi eta legeak ezarri dituzte (TLC eta SPG)<sup>5</sup>. Horiek, ordea, bakar batzuen interes ekonomiko eta komertzialak babesten dituzte: merkatu globalizatuan komertzializatu ahal duten enpresari gutxienak. Hori dela eta, lursail txiki eta ertainak

lantzen jarraitu nahi duten nekazariak go-  
rriak ikusten dituzte.

Laborari txikiak dira kaltetuenak neka-  
zaritza sistema globalizatu honetan, han  
eta hemen: Nafarroako Erriberan, Perun  
zein Txinako landa eremuetan. Hauexek  
dira eredu “agroexportatzailearen” bikti-  
mak.

## Bertoko nekazarien erantzuna

Nekazaritza-erakundeek gogorki sa-  
latu dituzte inportatutako zainzuriak gi-  
zartean, nekazaritzan eta ekonomian  
eragiten dituzten kalte handiak. Hala ere,  
kontua ez da salaketa hutsetan gelditu,  
eta irtenbideak aurkitu nahi izan dituzte:  
1986. urtean “Denominación Especifi-  
ca Esparrago de Navarra” delakoa sortu  
zen, eta 2003.urtean “Indicación Geo-

grafica Protegida” delakoa bilakatu zen  
Nafarroako zainzuri ekoizpena. ICAN<sup>6</sup>ek  
bermatzen du hauen kalitatea. Bestalde,  
bertoko eta sasoiko produktuen kont-  
sumoa sustatzeko merkatu berriak ere  
bila daitezke ; hala nola, ontziratutakoez  
gain, zainzuri freskoaren kontsumoa  
bultzatu; ekoizleek egindako salmenta  
zuzena bideratu; tokian tokiko merka-  
tuak sustatu eta abar.

Modu honetan, pertsonentzat eta in-  
gurumenarentzat bidezkoak diren ere-  
duak eraikitzen ditugu. Miseria, des-  
berdintasun soziala eta kutsadura  
baztertuz. Dena den, hartutako neurriak  
alferrikakoak gertatuko dira, baldin eta  
kontsumitzaileok erosten ditugun zainzu-  
rien jatorria eta ekoizpen sistemaren in-  
guruko informaziorik eskatzen ez badugu  
eta, kalitateari eta kostu sozialari errepa-  
ratu orde, prezioari garrantzi handiagoa  
ematen badiogu.

1 Nafarroako zainzuri jatorri izeneko zigitupean Errioxa eta Aragoiko ekoizpenak ere onartzen dira.

2 Autorearen kalkulua Nafarroako landa garapeneko eta ingurumeneko departamentuaren datuen arabera: 1984.urtean 9.198 hektarea zainzuri landatu ziren, 2008. urtean , aldiz, 1.440. 220/2007 agindu foralaren arabera zainzuri ekoizpenak 0,4 U.L.U sortzen ditu.

3 Gini koefizienteak edozein motatako ezberdintasuna neurtzen du. 0 eta 1 artean dagoen zenbakia da. 0k berdintasun osoa adierazten du, 1ak, aldiz, ezberdintasun osoa. Adibidez, Gini altua duen herrialde batean aberastasunaren banaketa neur-  
zean, ikusiko genuke pertsona gutxiaren artean banatuta dagoela (pertsona gutxi izango lukete dirusari osoa eta besteez ezer ez).

4 INEI: Instituto Nacional de Estadística e Informática, Peruko estatistika-erakunde ofiziala.

5 TLC:Tratados de libre comercio/SPG: Sistema de preferencias generalizadas.

6 ICAN: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra.

# Gure kontsumo-ohituren aldaketa gauzatu

**M**odu arduragabe eta inkontzientean erosten dugunean, urratzen ari gara produkzio-katearen hasieran dauden pertsonen elikatzeko eskubidea. Horrez gain, gure kontsumogizarteak pertsonengan eta ingurumenean beste hainbat kalte eragiten ditu. Beraz, gu geu gara ondorio horien erantzule bakarrak. Era berean, eredu horiek ekologikoki eta sozialki jasangaitzak dira eta ,horregatik, premiazkoa dugu ohiturok aldatzea.

Nolanahi ere, katea horren amaieran dagoen kontsumitzaileak ezinbesteko garrantzia dauka: bera da merkatuko eskaintzen artean aukeratzeko azken hitza duena. Kontsumo hori arduratsua bihurtzen da hautaketa horren irizpideak justizia, etika, elkartasuna eta ingurumena-

ren babesa direnean. Gainera, jokabide horrek enpresa ekoizleen jarreran eragin handia izan dezake.

Azken finean, gure helburua da benetako aldaketetan oinarritutako nekazaritza-, arrantza- eta komertzio-lege berriak bultzatzea: ekoizleen duintasuna eta elikatzeko eskubidea interes merkantilisten gaintik bermatu behar dituztenak. Horretarako, gizabanakoen indarrak elkartu eta koordinatu beharra dago. Hortaz, aldaketa hori gauzatzeko, guztiz beharrezkoa da gure egunerokoan egoera bidegabeak ez sustatzea. Horiek ekiditeko, aholku praktikoko batzuk eman nahiko genizkizueke, **GUZION EKINTZAK ELKARTUZ, GURPIL ZORO ETA ANKER HAU GELDI DEZAGUN!**

- Lehenik eta behin, kontsumitzean oinarritzko bi faktore izango ditugu kontuan: ingurugiroa eta pertsonak. Lehenengoari ahalik eta kalte gutxien eragiteko, natur baliabideak zentzuz ustiatzen dituzten produktuak hobetsiko ditugu; bestetik, gure jarren bidez, giza eskubideak, elikatzeko eskubidea eta lan-baldintza duinak defendatu eta sustatuko ditugu.

- Bigarrenik, geure buruari galdetuko diogu produktua benetan beharrezkoa den ala gurari hutsa. Gogoratu, erosteaz aparte, badirela hori eskuratzeko beste bide batzuk: mailegatzea, trukatzea, bigarren eskukoa lortzea, konpondu edo birziklatzea, beste erabiltzaile batekin elkarbanatzea...

Horrez gain, hona hemen, kontsumo kritiko eta kontzientea gauzatzeko zenbait adibide:

- Ingurugiroarentzat eredurik jasagarriena indartzeko, naturarekin bateragarrienak diren eskaintzak aukeratuko ditugu: sasoiari sasoiak jonez; bertoko produktuak kontsumituz; ahal den heinean, ekologikoak aukeratuz; milaka kilometro egindako elikagaiak eragindako kalteak baloratuz -nahiz eta modu ekologikoan ekoiztiak izan-...
- Bidezkoak izan behar dute ekoizleak jasotako dirua zein kontsumitzaileak ordaindutako salneurria. Kontsumitzaile-ekoizle elkarteek horixe bermatzen dute, bitartekorik gabeko salmenta zuzenen bidez. Batzuk aipatzearren, Gipuzkoako Uztaro kooperatiba eta Elkartruke taldea, Iruñeako "Tomate Gorriak", Iparraldeko "Idoki" baserriaren elkartea eta Gasteizko "Bidezko-bidean" elkarteek esperientzia handia daukate honetan. Gaur egun, beste asko ari dira sortzen eta EHNE-Bizkaiak, baserriaren sindikatuak, ere horien alde gogor dihardu Nekasare proiektuaren bitartez.
- Animalien bizi-baldintzak, elikadura eta heriotza duina sustatzen dituzten ekoizleak aurkitu nahi izanez gero, zigilu ekologikoa bilatu edota konfiantzazko baserriarregana jo dezakegu. Bertoko animaliak soilik hiltzen dituen hiltegia ere abian da: Durangoko Erralde. Hiltegi horretan, gainera, abeltzainari eskaintzen duen kalitatea ordailtzen zaio. Hori lortzeko, artzainei behar beste ordaintzen diete, alde handiz, inguruko beste hiltegi, komertzial eta marka askok baino diru gehiago emanez.
- Kanpotik ekarritako produktuak (kafea, txokolatea, otarrainxkak, azukrea...) luxuztat hartu beharko genituzke eta, hortaz, horien kontsumoa murriztu, eta, erosiz gero, bidezko merkataritza bermatu dutela ziurtatu. Horretaz aparte, kontuan hartu behar da bidezko merkataritza zigiluz haratago doan kontzeptua dela. Honek, hegoaldeko ekoizleen bizi baldintzen hobekuntza bermatu beharko luke Iparraldean "solidario" eta "jasagarri" hitzen atzean egon daitezken interes merkantilisten gainetik.

Bukatzeko, aintzat hartu eskubide osoa dugula edozein produkturen ekoizpenaren, jatorriaren eta eragindako kalteen inguruko informazioa jasotzeko; gure eskubidea izateaz gain, gure erant-

zukizuna ere bada-eta. Lantzen ari garen aldaketa, guztion ekimenez, arduraz eta indarrez bakarrik lortuko baitugu. **Jakin badakigulako beste mundu bat posible eta beharrezkoa dela**■