



AZTARNA EKOLOGIKOA

Unai Garcia Ingurumen teknikaria (Grunver Sostenibilidad)

Azken hamarkadan gorakada handia izan dute jaki “ekologikoek”. Gero eta gehiago dira etiketa hori duten produktuetan espezializatu diren dendak, eta supermerkatu handi gehienek ere prestatu dituzte salgai horientzako korridore bereziak.

Badakigu gure dietak ingurumen azterna nabarmena

Jaki ekologikoak konbentzionalak baino hobeak al dira ingurumenerako?

Kontsumitzaile asko jaki «ekologikoak» lehenesten hasi gara, konbentzionalak baino osasuntsuagoak eta ingurumenerako hobeak direla pentsatuz, baina gutxi dira produktu batek etiketa hori eramateko bete behar dituen irizpideak ezagutzen dituztenak. Ikus dezagun benetan diren onuragarriagoak.

eragiten duela (jakiak ekoizten dituen sektorea da urtero isurtzen diren berotegi efektuko gasen laurdenaren erantzulea, eta desagertzeko arriskuan dauden espezie gehienak laborantza eta abeltzaintza intentsiboak mehatxatzen ditu), eta asko gara, hori dela eta, teknika alternatiboak erabiliz ekoiztutako produktuak erosteko esfortzua egiten dugun kontsumitzaileak.

Osasuntsuagoak izateaz gain, ingurumena errespetatzen dutela uste dugu. Bista-koa dirudi, behintzat.

PRODUKTU «EKOLOGIKOA»

Produktu batek “organiko”, “ekologiko” edo “bio” abizena eraman dezake Europar Batasuneko 848/2018 araudia bete eta dagozkion tasak ordaintzen baditu.

Funtsean, kontuan hartu behar den irizpide nagusia honakoa da: produktua osatzen duten jakien %95 ongarri, pestizida eta herbizida sintetikorik eta hormonarik erabili gabe (abereen kasuan) ekoizti behar dira. Jomuga ingurumena eta kontsumitzaileak babestea dela dio testuak, baina, bestalde, hori da produktu “ekologikoek” bete behar duten baldintza ia bakarra.

Ikus dezagun ea eraginkorra den irizpide hori, helburua lortze aldera.

HOBEEK AL DIRA OSASUNARENTZAT?

Asko izan dira produktu ekologikoak osasunarentzat seguruagoak edo nutritiboagoak diren aztertu duten ikerlanak. Badaude pestizida eta kutsatzaile azterna gutxiago dituz-



Produktu guztiek, ekologikoak zein konbentzionalak, osasun azterketa berak gainditu behar dituzte.

Juan Carlos RUIZ | FOKU

tela adierazten dutenak, baita hainbat bitamina eta aminoazidoren kontzentrazio altuagoak dituztela diotenak ere. Hala ere, ikerketa gehienek ez dute jaki organiko eta konbentzionalen arteko ezberdintasun esanguratsurik antzeman.

Jaki konbentzionalak ez lirake merkatuko apaletara helduko, pestizida eta ongarri sintetikoetatik eratorritako kutsadurarik izango balute, produktu guztiek osasun azterketa berak gainditu behar baitituzte. Gainera, jaki “ekologikoak” ekoizpenean kobrea eta sufrea bezalako pestizida naturalak erabiltzea baimentzen du araudiak. Sintetikoak izateak ez du zuzenean esan nahi kutsatzaileak direla, produktuari kalterik egin gabe arazoari era zehatzean aurre egiteko diseinatzen baitira. Halaber, jatorri naturala izatea ere ez da osasunarentzat hobea den adierazle.

Bestalde, mantenugai gehiago dituztela egia izango balitz ere, hain dira baxuak ikerketetan aurkitutako aldeak, ezen ez bailukete osasunean onura adierazgarrikerik eragingo. Produktu konbentzionalako dieta orekatu batekin sobera lortu daitezke mantenugai guztiak.

Ez da frogatu, beraz, produktu “ekologikoak” osasunerako hobea edo seguruagoak direla.

HOBEAK INGURUMENERAKO?

Produktu “ekologikoak” ingurumenean eragiten dituzten onura eta kalteak ezbaian daude zeharo, ingurumen alderdi guztiak kontuan hartzea oso konplexua baita.



Bada jarraitu dezakegun jarraibide seguru bat: tokiko eta sasoiko jakiak kontsumitzea.

Gorka RUBIO | FOKU

Alde batetik, laborantza “ekologikoak” kimikoak ez diren metodoak lehenesten ditu plaga eta gaixotasunak saihesteko, labore txandaketa eta landare eta animalia espezie konkretu batzuk ustiatzea, esate baterako. Horrek pestizida eta ongarri sintetikoak ekoizpenean kontsumitutako energiarekin lotutako aztarna ezabatzen du, eta kimiko horien osagai diren fosforo eta nitrogenoak inguruko ur masak kutsatzea saihesten du. Horrez gain, espezie ezberdinak landatzeak tokiko biodibertsitatea sustatzen du, eta eraginkortasun handirik eskatzen ez zaionez, lurrak bere propietateei eusten die.

Hala ere, produkzioa areagotzeko teknika aurreratuak ez erabiltzeak jaki kopuru bera lortzeko lurzoru azalera handiagoa okupatzera behartzen

ditu laborantza eta abeltzaintza “ekologikoak” (batez beste, teknika konbentzionalarekin alderatuta, %25 eraginkortasun gutxiago lortzen da). Hori dela eta, mota horretako laborantzak eta abeltzaintzak azalera handiagoak okupatzen dituzte, eta horrek eragin dezake, lekua lortze aldera, atmosferako karbonoa xurgatzea eta ingurumen balio handia duten ekosistemak suntsitzea.

Produktu “ekologikoak” ingurumen alderdi batzuetarako onuragarriagoak izan daitezke, baina beste batzuetan, berriz, kalteak eragin. Zein da hobea, lurzoru gutxi okupatu baina beti labore berdina landatzea, edo lurraren propietateak zaindu baina horretarako karbonoa xurgatu lezakeen azalera handiagoa okupatzea? Eta zeinek sortzen du aztarna handiagoa, lekua lortzeko biodi-

bertsitate handiko baso bat mozteak, edo ongarri sintetikoekin inguruko ur masak kutsatzeak?

Kasuz kasu produktu bakoitzaren bizi zikloa sakon aztertu eta ingurumen alderdi bakoitzaren pisu erlatiboa zehazten duen ikerketarik gabe, ezin dezakegu esan, oro har, teknika bat bestea baino onuragarriagoa dela.

ONDORIOAK

Ez dago produktu “ekologikoak” osasunerako onuragarriagoak direla esateko ebidentzia zientifikoa nahiko, eta ez dago batere argi horiek ekoizteko teknika hobea den ingurumenerako. Gainera, urte osoan aurkitu ditzakegu jaki “ekologikoak” merkatuetako apaletan, pestizida sintetikorik gabe baina munduko beste puntan eta sasoiz kanpo

berogailuekin ekoitzi direnak, edo haiek ustiatzeko balio handiko ekosistema bat suntsitzea ekarri dutenak.

Beraz, momentuz, jaki “ekologiko”, “bio” edo “organikoak” betetzen duten irizpidea ongari eta pestizida sintetikorik edo hormonarik gabe ekoitzi izana da, baina ezin da etiketa hori zuzenean ingurumen jasagarritasunarekin lotu.

Izango dira jaki horiek seguru eta nutritiboagoak direla pentsatzen jarraituko dutenak, baita ingurumena zaintzeko asmo onez jaki horiek lehentziko dituzten kontsumitzaileak ere. Baina norberaren sinesmenak alde batera utzita, gure elikadura ohiturekin lotutako ingurumen aztarna murrizteko, bada jarraitu dezakegun jarraibide seguru bat: tokiko eta sasoiko jakiak kontsumitzea.

Beti izango da hobea ingurumenarentzat herriko azokan inguruko baserritar bati bere produktuak erostea. “Ekologikoak” izan ala ez.

Datuak:

Jaki organikoak osasunean duten eragina: Alan D Dangour, Karen Lock, Arabella Hayter, Andrea Aikenhead, Elizabeth Allen, Ricardo Uauy, Nutrition-related health effects of organic foods: a systematic review, The American Journal of Clinical Nutrition, (2010).

Jaki organiko eta konbentzionalen ingurumen aztarnen konparazioa: Seufert, V., Ramankutty, N. & Foley, J. Comparing the yields of organic and conventional agriculture. Nature (2012)