

De toda la vida

La venta en ferias y mercados ha constituido la forma tradicional de adquirir los productos obtenidos por nuestros baserritarras, a pesar de que las nuevas formas de comercialización de los alimentos nos han ido alejando cada vez más de las personas que los producen.

La **producción de nuestros caseríos** es la base de la gastronomía vasca y un importante reflejo de nuestra cultura. Nuestros agricultores y ganaderos han trabajado duro para conservar los cultivos tradicionales y por el reconocimiento de su calidad.



¿Qué podemos encontrar en esta feria?



Hoy tienes oportunidad de adquirir productos **frescos y recién elaborados, de primera calidad y VENDIDOS DIRECTAMENTE por la persona que los produce.** Tu salud y tu paladar lo agradecerán y además comprando estos productos estás **apoyando a los baserritarras que los producen y la forma como los han elaborado,** siguiendo los métodos tradicionales y de manera respetuosa con el medio ambiente, ayudando así a mantener vivo nuestro medio rural y natural.



Compra lo nuestro y compra seguro

No sólo por el hecho de ser "de caserío" un alimento es necesariamente sano y de calidad. A la hora de la compra el principal factor a tener en cuenta es la **seguridad de que el alimento es sano y saludable,** por ello hay que controlar exhaustivamente todos los pasos para su producción. Detrás de un queso de pastor, un estupendo pastel vasco o una cesta de fruta hay todo un proceso no sólo de cultivo, elaboración, procesado y manipulado, sino también para proteger ese alimento y hacerlo seguro.

Para que podamos comprar con las máximas garantías **los alimentos a la venta en esta feria han sido seleccionados por su calidad** y cumplen todos los requisitos necesarios para garantizar que su consumo no implica riesgo para nuestra salud.



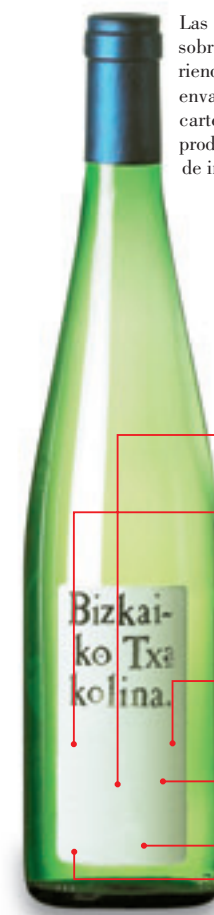
¿Qué criterios debo seguir para una compra correcta?

Es nuestra responsabilidad como consumidores demandar productos que cumplan todas las garantías y requerir información amplia, detallada y veraz sobre los alimentos.

- ▶▶ **Pide información** sobre los productos que compras.
- ▶▶ Comprueba que el producto esté **adecuadamente protegido** y cumple las condiciones para mantener sus propiedades (conservación en frío si lo requiere, etc).
- ▶▶ **Infórmate del precio** antes de realizar cualquier compra. Los precios de venta al público deben de estar expuestos en un cartel visible.
- ▶▶ **Lee detenidamente la etiqueta,** especialmente los ingredientes, las condiciones idóneas de conservación y la fecha de caducidad o consumo preferente.
- ▶▶ Contamos además con la oportunidad de comprar en la feria numerosos alimentos de Bizkaia reconocidos por un **distintivo de calidad (alimentos ecológicos, con Denominación de Origen, Eusko Label, Euskal Baserri...).** Para que el producto se característicamente correctamente identificado y etiquetado como tal. Aprende a distinguirlos.
- ▶▶ Si tienes alguna queja, exige la **hoja de reclamaciones.**
- ▶▶ Traslada los alimentos rápidamente y en las mejores condiciones posibles, sobre todo aquellos que requieren refrigeración.
- ▶▶ **Cuida la higiene** al manipular y guardar los alimentos.

Fresco, seguro y etiquetado ¿Qué nos indica la etiqueta?

Las etiquetas nos facilitan información sobre el producto que estamos adquiriendo. Los productos deben tener en el envase, en una etiqueta unida o en un cartel expuesto junto al mismo (si los productos se venden a granel) una serie de indicaciones.



La etiqueta debe indicar:

- El nombre del producto.
- El nombre y domicilio del fabricante, envasador o vendedor.
- La lista de ingredientes.
- La cantidad neta.
- La fecha de consumo preferente o la de caducidad (para alimentos muy perecederos).
- El lote de fabricación.



■ Beti-betikoak

Gure baserriarrek ekoizten dabezan produktuak erosteko beti jo izan dogu azoka eta ferietara, nahiz eta janariak saltzeko sortu diran modu barriek, apurka-apurka urrindu egin gaitue ekoizten dabezan baserriar horrengandik.

Gure baserrietako ekoizpena euskal gastronomiaren oinarria da eta gure kulturearen ezinbesteko ispilua. Gure nekazari eta abeltzainek gogor egin dabe behar betiko laborea mantentzen daiten eta daukien kalitatea aintzat hartzeko.



■ Zer aurkitu daikegu azoka honetan?



Gaur, kalidade ezin hobeko produktu freskoak eta egin barriak erosteko aukerea dozu, eta ganera **EKOIZLEEK EUREK SALDUTA**. Zeure osasunak eta gustu onak eskertuko deusue eta ganera produktu honeek erosten dozunanean, baserriarrek ekoizteko era bermatzen dozuz, izan be, betiko era erabiltzen dabe, ingurugiroa zainduz eta holan, geure baserri-ingurunea bizirik mantentzen dabe.



■ Etxekoa erosi eta bildur barik ganera



Baserrikoa izateak ez dau esan gura janari osasuntsua eta kalidadekoa danik. Erostean dogunean, kontuan izan behar dogu erosten doguna **osasunerako ona izan behar dala**, horregaitik ekoizpeneko pauso danak zaindu behar doguz. Gaztai bat, euskal pastel bat edo fruta ez dira berez sortzen. Guztiek behar dabe prozesu luze bat, baina ez da bakarrik kontuan izan behar landatzea, lantzea edo erabiltea, produktu hori babesteko edo segurua izateko egin beharrekoak be aintzat hartu behar dira.

Azokan dagozan produktuak bildur barik erosi daikeuz, izan be, **hamen dagoz goimailakoak diralako**, eta osasunerako arriskutsuak izan ez daitezkan beharrezkoak diran baldintza danak betetzen dabez.



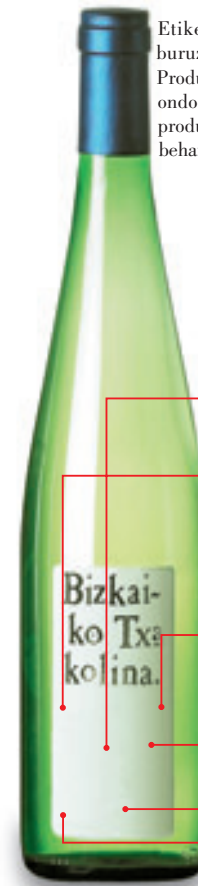
■ Zeintzuk dira jarraitu behar dodazan erizpideak erosketa on bat egiteko?

Kontsumitzaileok berme guztiak betetzen dabezan produktuak eskatu behar doguz, eta euroi buruz informazio zabala eta benetakoa izan behar dogu.

- ▶▶ Erosten dozun produktuari buruz **informazioa eskatu**.
- ▶▶ Ziurtatu produktua **ondo babestua** dagoala eta bere ezaugarriak mantentzeko behar dabezan baldintzak betetzen dauazala (behar izan ezker hotzetan izatea, etab..).
- ▶▶ **Galdetu zenbatean** dagoan erosi aurretik. Salmentaprezioak jendaurrean egon behar dabe.
- ▶▶ **Irakurri etiketa**, batez be osagaiak, ondo mantentzeko baldintza egokienak eta epe-amaiera zeintzuk diran.
- ▶▶ Azokan **kalitatea-bereizlea** daukien Bizkaiko hainbat janari erosteko aukerea dauka (*Janari ekologikoak, Jatorrizko izena dauka, Eusko Label, Eusko Baserri...*). Produktua nekaz saltzeko ezaugarri homodu egokian identifikatu eta etiketatu behar da. lkas eizu bereizten.
- ▶▶ Kexarik izan ezker, **erreklamazio orria** eskatu.
- ▶▶ Baldintza egokienetan eta arin etxeratu janariak, batez be hotza behar dabenak.
- ▶▶ Janariakaz ibilteko **garbitasuna zaindu**.

■ Freskoa, jakinekoa eta etiketatua, Zer dinosku etiketak?

Etiketek erosten gabiltzan produktuari buruzko informazioa emoten deuskue. Produktuak, euren ontzian, etiketan edo ondoan ipinitako kartel baten (sultoko produktuak badira) argibide batzuk izan behar dabez.



Etiketak zera ipini behar dau:

- Produktuaren izena.
- Ekoizlearen izena eta helbidea, ontziratzailea eta saltzailea.
- Osagaien zerrenda.
- Pisu garbia.
- Kontsumitzeko data edo irautitze-data (galtzen diran janarietarako).
- Fabrikazio lotea.

