

Alferrik galdutako janaria

Saihestu ditzakegun zifra beldurgarriak

Europar eta AEBetan, jaten dugunaren bikoitza erosten dugu, edo, beste era batera esanda, kontsumitzen dugunaren erdia botatzen dugu zakarretara. Zenbaki eskandalagarri hauek saihestu daitezke, ordea: legedia zorrozuz, jakien iraupena luzatzeko neurriak hartuz, hornitzaile eta saltokien jardunean gardentasuna eskatuz... eta kontsumitzaileon ohitura txarrak alboratuz.

MIKEL GARCIA IDIAKEZ

EZ DAGO zuloz horik duen patatarik supermerkatuetan, ez dago fruitu eta barazki “itsusirik”, sagar handi eta koloretsuak baizik, tamaina bera duten tomate biribilak, letxuga berde-berdeak. Itxura “perfektua” ez duten fruitu eta barazki uztak tonaka uzten dira galtzen, saltokiek arbuiatuta. Legediak berak ez du asko laguntzen: Europar Batasuneko arauen arabera, esaterako, 50 milimetroko diametroa edo 70 gramoko pisua ez duen sagarrik ezin da saldu, ezta 62 gramo baino gutxiago duen kiwirik. Okerregiak, zuzenegiak, txikiegiak, handiegiak direlako, bildutako bananen %20-40 artean botatzen da urtero Latinoamerikan eta Afrikan (20 milioi tona inguru). Europar Batasunak ezarritako tamaina baino txikiagoa duelako edo interesatzen ez zaien espeziea delako, europar arrantzaleek harrapaturiko arrainen %40-60 alboratzen dute. Moldeko ogi bakoitzetik lau ogi-xerra (hasierako biak eta bukaerako biak) zakarretara botatzera behartzen ditu langileak Marks & Spencer konpainiak, ertzak saihesteko. Herrialde anglosaxoietan, aldi behin etxeko hozkailua hustu eta dagoen guztia botatzeko ohitura zabaldua dago, “garbitzeko”. Askok dira horrelako adibideak eta ondorioz asko da usteltzen uzten den janaria, osasuntsua eta gozoa izan arren.

Horren erakusgarri, eta muinera iritsi aurretik, hona datu gutxi batzuk, arazoaren dimentsioaz jabetzeko. Sarreran aipatu bezala, kontsumitzen dugunaren ia erdia zaborretara doa Europan, eta ahoratzen ditugun animaliak elikatzeke erabiltzen den jana kontuan



DESPILFARRO. EL ESCÁNDALO GLOBAL DE LA COMIDA

hartuz gero, bi heren doa kontainerretara. Tristram Stuartek *Waste. Uncovering the Global Food Scandal* (Alferrik galtzea. Janariaren eskandalu globala azaleratzen) liburuan argitzen duenez, sektoreko fase guztietan ematen da galera (elikagaien ekoizpenean, garraioan, saltokietan eta etxeetan). Hainbat ikerketaren arabera, produktutakoaren herena botatzen du Europako manufaktura eta prozesamendu industriak, eta arrantzatzen den guztitik erdia baino zertxobait gehiago baino ez dugu jaten –aingira, paneka, perloi zirrindatua, liba, ur-txakurra... tonaka botatzen dira “nahi gabe” arrantzatu ostean, ez direlako salgarriak–. Europako saltoki handi batek 500-600 tona jaki botatzen ditu urtero eta eskoletan zerbitzatzen den jakien %24-35ak zakarrontzian amaitzen du. Etxean ere janari asko baztertzen omen dugu kontsumitzaileok, nahiz eta kontziente ez izan: herritar europarrak uste du %4 inguru botatzen duela, baina egiaz ia-ia %20 da.

Gaiari duela gutxi heldu dio Europar Batasunak, iaz eskatutako txostenaren datuek behartuta: EBn urtean 90 milioi tona elikagai doaz zaborretara, hots, herritar bakoitzak urtean 179 kilo produktu jangarri eta osasuntsu mespretxatzen ditu (kilo erdia egunero). Dagoeneko, Elikagaiak Alferrik Galtzearen Kontrako Urtea izendatu du EBk 2013.

Lehen Munduko soberakinekin gose diren 1.000 milioi pertsonak elikatuko genituzkeen arren, azken helburua ez da soberakinak behar dutenei ematea, baizik soberakinik ez sortzea. Elikagaien gainproduktzioak eta ustiapen erraldoiek izugarritzko kalteak eragiten dizkiote ingurumenari –Lurraren baliabide mugatuak xahutzeaz gain– eta gehiegizko demandak lehengaien prezioa garestitzen du, Hirugarren Munduko enosi erosketa ahalmena areago murriztuz. Han ere alferrik galtzen da janaria, ekoiztatukoaren %30-40, baina ez eskari handiarengatik, baizik eta azpiegitura egokirik ez dagoenez elikagaiak ez direlako behar bezala mantentzen.

Supermerkatu eta jangeletako atzealdeak

Saltoki txiki nahiz handietan janari andana galtzen da alferrik. Hasteko, hornitzaileekin duten harremanak du eragina: eskatutako produktuen kopurua ondo kalkulatu behar da, baina supermerkatuan saldu ez dena hornitzaileari itzuli ahal izateak utzikeria errazten du hainbatetan. Muturrean “gainproduktzio hondakin”

“Denetarik izan behar dugu apalategietan, jendeak aukera nahi izaten du, ikusteko, probatzeko... eta horrek behar baino produktu gehiago izatea dakar”

EROSKIKO LANGILEA

“Soberan geratu zaigun janari beroa 65°C-tik ezin dela jaitsi dio legeak, bestela bota egin behar dela, baina kasik ezinezkoa da uneoro hala mantentzea”

AMAIA AGIRRE, AUZO LAGUN CATERING

deiturikoak daude, saldutakoa baino gehiago denean botatakoa; adibidez saltokiak eskaera handia aurreikusitako eta helarazi diolako hornitzaileari, baina gero, eskaera zehatza berrestekoan, kopuru txikiagoa adostu duelako. Gainera, barietatea eta berriena eduki beharrak ere sortzen ditu soberakinak: “Denetarik izan behar dugu apalategietan, jendeak aukera nahi izaten du, ikusteko, probatzeko... eta horrek

behar baino produktu gehiago izatea dakar”, azaldu digu bere izena eman nahi ez duen Eroski supermerkatu bateko langileak. “Era berean, iraungitzeaz dauden produktu ugari botatzen ditugu, jogurtak pila bat, iraungi baino bost egun lehenago; arraina, fruituak, barazkiak... ere zakarretara doaz, itxura aldetik zatartzen hasten direnean”. Sal-

toki eta jatetxeei merke ateratzen zaie jana botatzea, hornitzaileengandik gutxi ordainduta lortzen dituztelako produktuak, eta behin kopuru jakin bat salduta, errentagarritasuna ziurtatuta dute. Dena den, neurriak hartzen hasiak direla ere azpimarratu du Eroskiko langileak: “Bolada batean astakeria izan da zenbat bota den supermerkatuan, niri neuri lotsa ematen zidan zakarretara botatzeak, baina pixkanaka aldatzen ari dira gauzak, formula berriak ateratu dituzte, iraungitzeaz dauden produktuak merkatuz adibidez, bi jogurt baten prezioan, haragia %30 merkeago iraungi baino egun bat lehenago... eta badago horretaz baliatzen den jendea, krisi garaiotan itzaroten egoten direnak produktua merkatu ahal erosteko”.

Auzo Lagun catering enpresak berriz, soberakin ahalik eta gutxien sortzeko, erosi beharreko lehengaien kopurua ondo kalkulatu eta erabili gabeko produktuak hurrengo egunetako menuetan aprobetxatzeko ondo kontserbatzen dituztela esan digu. Egunero 117.000 menu

(9.000 kilo) banatzen ditu Auzo Lagunek Hego Euskal Herrian, 775 zentrotan, batez ere ikastetxe, ospitale, zahar-etxe eta fabriketan. Azken horietan sortzen da hondakin gehien, menuetan aukera bat baino gehiago eskaini ohi delako; ospitale eta zaharren egoitzetan aurreikuspen zehatza egiten da eguneko bertan eta eskoletan menu bakarra dago. Ikastetxeetako menuaren irizpideak zehaztuta datoz Eusko Jaurlaritzatik, nutrizionisten aholkuei jarraiki: “Adinaren arabera kopuru zehatz bat izan behar du plater bakoitzak eta hori banatzera behartuta gaude”, dio Amaia Agirre catering enpresako Kalitate saileko kideak.



DESPILFARRO

Ezkerrean goian, enpanadilla fabrika batean alboratutako masa; behean, Tenerifeko plantazio batean baztertutako tomateak; eta eskuinean, Costa Rican botatako milaka banana "akasdun". Azkeneko orrialdean irakur daitekeenez, jatetxeetako ohiturak aldatuz, hornitzaile eta saltokien arteko tratuak gainbegiraturaz, gure eguneroko jardunean arreta jarritz... egoera aldatu dezakegu.

Agirrek argitu duenez, lehengaiak kontserbatu eta probestu ditzakete, ez ordea prestatu ostean soberan geratu dena: "Legeak dio kozi-natzen dugun janariak uneco 65°C-ra egon behar duela gutxienez, baina kasik ezinezkoa da jana denbora guztian 65°tan mantentzea, uneren batean zertxobait jaisten da tenperatura eta janari hori bota egin behar dela dio legeak –baita sukaldetik ateratzen bada ere, nahiz eta 65°ra mantendu–. Horrez gain, lortuko bagenu ere 65°tik ez jais-tea, bi ordutan 8°C-ra iristen dela ziurtatu behar da, hozketa proze-sua azkar eman dadin, ezin da hozkailuan sartu eta kito, gainera hozkailuan 65°ko jakia sartuta ten-peratura orokorra igo eta gainera-ko produktuei eragiten die, beraz oso-oso zaila da baldintza horiek guztiak betetzea". Alegia, produk-tu bukatuetan soberakinak daude-nean, zakarretara doaz zuzenean, Osasun legeek baitiote ez direla jangarriak eta beraz ezin direla etxera eramán, banatu edo eskaini. "Noizbait gertatu zaigu, bezeroren batek soberakoa baliatu nahi izan duela: eskola batean zahar-etxera eramán nahi zituzten hondarrak, haurtzaindegi batean ontzietan gorde eta gurasoen artean banatu... baina guk ez dugu gomendatzen, guk ziurtatzen dugulako janaria baldintza jakin batzuetan mantentzen eta maneiatzen dugula, baina hortik kanpo... Soberakin gutxi sortzen dela aintzat hartuta, sortzen dena botatzea da gure aholkua".

"Etiketako 'kontsumitu... baino lehen' esaldiak ez du esan nahi hortik aurrera jakia kaltegarria denik, baizik eta fabrikatzaileen arabera sentsorialki ez dela agian bere onenean egongo"

IOSUNE CANTALEJO, ELIKAGAIEN TEKNOLOGIA

Iraungitze etiketa nahasgarriak

Jana alferrik galtzearen arrazoi handietako bat produktuen iraungitze datarekin dagoen nahasmena da. Jakien etiketa irakurtzean, ezberdindu egin behar ditugu batetik "Tapa-kian adierazitako data baino lehen kontsumitu" delakoa –alegia, gaztelaniaz edo frantsesez usu irakurri ohi dugun "Consumir preferentem-ente antes de", "À consommer de préférence avant le"– eta bestetik "Iraungitze data". Sarri lehenengo oharra baino ez du eramaten etiketak eta data horrek ez du iraungitze data adierazten, baizik eta fabrika-tzaileak iritzi diola data horretatik aurrera produktuak ez ditue-la beharbada hasierako ezaugarri guztiak bere horretan mantenduko. Hala azaldu digu Iosune Cantalejo Nafarroako Unibertsitate Publikoko Elika-gaijen Teknologia saileko irakas-leak: "Kontsumitu... baino lehen' jartzen badu, ez du esan nahi hortik aurrera ezin dai-tekeenik kontsumitu eta osasunerako arriskua duenik, esan nahi du sentsorialki ez dela agian bere onenean egongo. Alegia, kalitateari begi-rra, hasieran zituen usaina, zaporea, irmotasu-na, freskotasuna... ez dituela zertan mantendu, baina jogurta iraungita ere, egun batzuetara jan dezaket lasai asko, besterik gabe egunak pasa ahala geroz eta garratzago egongo da, bizirik dauden bakterioak jogurta-ren azukrea jaten ari direlako, eta hilabetera

Franco Santonastaso, El 70 tabernako sukaldaria «Dena berrerabili daiteke, plater originalak kozinatuz»

Gasteizko alde zaharrean dago El 70 taberna-jatetxea, Aiztogile karrikan. 2008an jaio zen, elikaduraren burujabetza eta kontsumo arduratsua oinarri. Soberakinik ez sortzeko sekretua argi du Franco Santonastaso El 70-ko sukaldariak: dena aprobetxatzea. “Landare bat hartzen badugu adibidez, hostotik sustrairaino aprobetxatzea, bai prestatu aurretik, baita ondoren ere; alegia, zerbait erabili gabe geratu bada, beste zerbait egiteko berrerabili. Porruarekin esaterako, zuri koloredun hamar zentimetroak baino ez erabiltzea alferrik galtzea da, erabili hostoak zopa edo menestra egiteko, beste jakiren bat biltzeko... Erremolatxarekin berdin: sustraia baino ez da erabiltzen, baina hostoak ere goxoak daude, egosi, salteatu, beste era batera aurkeztu... Batzuetan aurkezten ditugun platerak arraroak iruditzen zaizkie bezeroei, baina probatu eta ezustekoa hartzen dute, jendeari erakusten diozu dena berrerabili daitekeela, plater originalak kozinatu”. Sormena garrantzitsua da, gainera denboraldiko produktuekin baino ez dutelako lan egiten, ekoizle zuzenek eskaintzeko daukatenarekin, baina osagarri berarekin plater ezberdin ugari egin daitezkeela dio Santonastasok, menu bariatua eskaintzea badagoela.

Lehengaien eskaera egiterakoan ondo planifikatzea ere funtsezkoa da, eta jatetxe txikia izanik, erraza omen

da antolatzea. Norbaitek deitzen badu 50 lagunentzako bazkaria egin nahi duela esanez, handitu egiten da eskaria eta kito. “Inguruko jatetxeen zaborrontziak ikusita antzematen da janari asko botatzen dela. Kontua da jate-txe handiek hornitzaile handiekin egiten dutela lan, lehengaien prezioak merkeak dira eta ez dute arduraz begiratzeko erositako kantitatea, irabazi marjina handia delako: guk patata kiloa euro bat ordaintzen dugu, besteek 20 xentimo inguru, eta beraz niri patata bat galtzeak min egingo dit, baina jatetxeak bota egingo du erreparorik gabe, behin etekina aterata”, uste du sukaldari italiarrak.



ALEX LARRETXI

hartutako gosaritako zerealak ez dira hasieran bezain kurruskari egongo, txokolatea zahartzen joango da hilabeteekin, baina osasunari ez diote kalterik egingo. Ezjakintasunagatik, maiz bota egiten dira osasunari begira guztiz egokiak diren elikagaiak”.

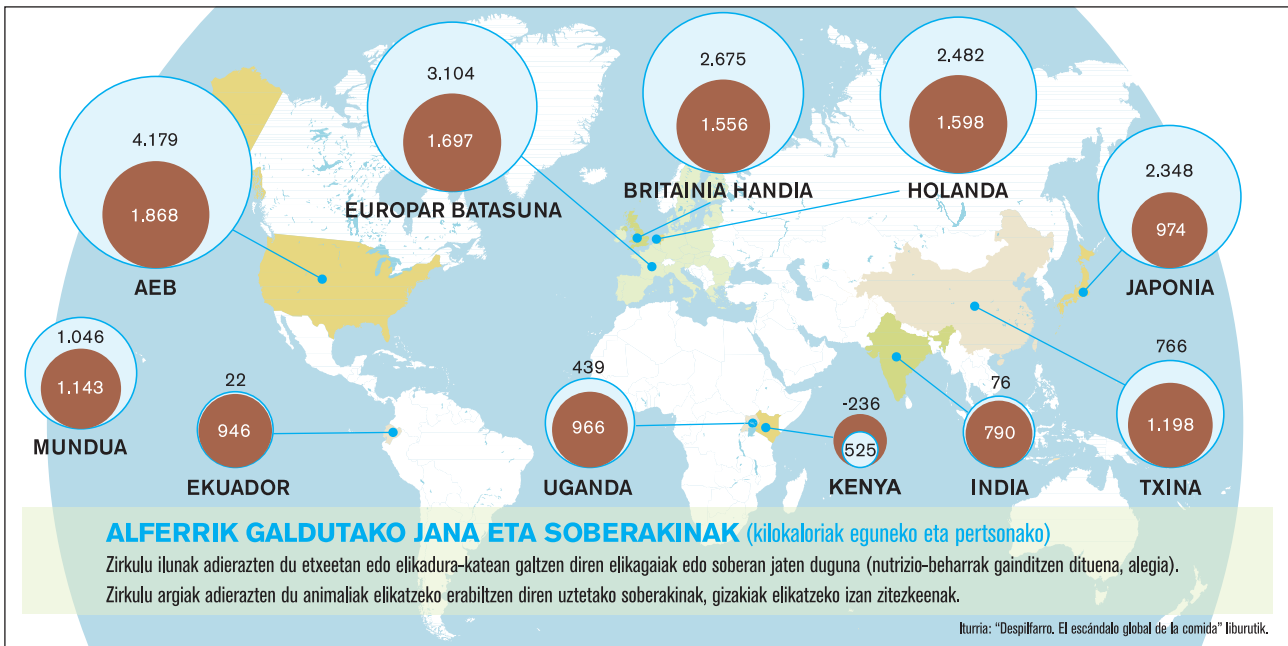
Ardura gehien mariskoarekin izan behar dela ohartarazi du Iosune Cantalejok, baita haragi eta arrain freskoarekin ere, garrantzitsua da janaria ondo kontserbatzea eta hotz-katea ez haustea. Aldiz, kontserbek asko irauten dute: tratamendu termikoa izan dute aurretik eta ontzia ongi badago –hermetikoki itxia, kolpe barik, herdoildu gabe–, urtetan jangarri mantendu daitezke kontserba asko, iraungitze dataren ondoren ez dira bat-batean kaltegarri bihurtzen. “Inportantea da produktuen etiketak irakurtzen jakitea eta etiketak informazio osatua eta egokia duela ziurtatzea. Hala, gomendioak jarraitzea baino ez dago: leku lehor eta hotzetan mantentzea eta halakoak. Frigorifikoa zenbatetan irekitzen dugun eta barnean zenbat janari dugun ere kontuan hartzea komeni da, tenperatura funtsezkoa baita, produktua ez hondatzeko”.

Ekintzaileak eta Elikagaien Bankuak

Soberakinik ez sortzea da funtsa, baina behin sortutakoan, zer egin janari horrekin? Erosiko langileak onartu du beraien saltokian kon-

tainerrean amaitzen dutela jakiek, baina haragia eta arraina jasotzera hurbiltzen dela enpresa –debekatuta dute langileek ezer ateratzea–. Halako kontainerretatik arrantzutakoaz elikatzen urteak eman ditu Tristram Stuartek; lehen aipaturiko liburuan kontatzen du esperientzia eta harrigarria da zein otordu aberatsak egin daitezkeen baztertu den janaria berreskuratuz. Supermerkatuek botatakoa etxeratzeko elkartzen den jendea ugaritu egin da: ez dira eskaleak, ekintzaileak baizik, edo besterik gabe janaria usteltzen uzteko prest ez daudenak. Sarri, behar dutenen artean banatzen dute lortutakoa; Baiona eta Bokaleko taldetxo batek, hain juxtu, hamabost bat laguni ematen die jaten, saltokien zabortegetatik hartutako hondar baliotsuekin. Batzuetan, ordea, ez da lan samurra: supermerkatu handietako kontainerrak gordeta egoten dira zenbaitetan, edo paketeak irekita-puskatuta eta janari dena nahasita.

Boluntarioen lanari esker, Euskal Herriko Elikagaien Bankuek milaka kilo janari eskuratzeko Recondo, Puleva, Beti Ona fruituak, Ortiz kontserbak, San Marcial harategiak, Urdaki, Eroski, Carrefour, Alcampo eta abar luze baten eskutik. Bankuek beraiek jasotzen dute jana eta ondoren, gobernuz kanpoko erakundeak eta antzeko elkarteak arduratzen dira Bankuetatik elikagaiak hartu



eta behar dutenen artean banatzeaz. “Merca-Bilbaora joaten gara goizero eta heldu zaizkielako dendek erosiko ez dizkieten produktuak, kontsumitzeko primeran daudenak, eskuratzen ditugu; edo supermerkatuek produktu jakin batekin egin duten kanpaina berezitik soberan geratu dena; baita ere akatsen bat duela irizten diotelako, iraungitze datatik gertu dagoelako edo lurrera erori delako baztertzen dituzten jakiak...”, azaldu du Nicolas Palacios, Bizkaiko Elikagaien Bankuko presidentea.

Guk egin dezakeguna

Jatetxean, platerak aurrez prestatu ordez, ahal den neurrian hobe da bezeroek eskatu ahala kozinatzea, erabili gabeko lehengaiak gordetzeko; lekua aurrez enkargatzea ere komeni da, kalkuluak fintzeko; eta soberakinak tupperrean eramateko lotsarik ez genduke izan behar. Supermerkatuek aukera eman diezaiekete jaki “itsusiei”, eta aurreikuspen onak egiteak –gehien/gutxien kontsumitzen diren produktuetan arreta jarriz– asko murriztu dezake elikagaien xahutzea. Araudia zorroztu daiteke: adibidez, saltoki eta hornitzaileen arteko harremanean klausulak ezarri, supermerkatuek ez diezaieten hornitzaileei itzuli saldu gabeko nahi adina produktu eta azken orduan ezin ditzaten eskaerak nahi beste aldatu, hartara ez bailirateke aurreikuspenetan eta eskaeretan hain ezaxola arituko saltoki asko; Norvegian egiten den gisan, botatzen dutena publiko egitera behartu daitezke enpresak, jendearen aurrean irudi garbia eman nahian eraginkorra-

“MercaBilbaora joaten gara goizero eta heldu zaizkielako dendek erosiko ez dizkieten produktuak, kontsumitzeko primerakoak, eskuratzen ditugu”

NICOLAS PALACIOS, ELIKAGAIEN BANKUA

go joka dezaten; hondakindegietara jana eramatea debekatu daiteke; jan hondakinei tasa bat ezarri; edota praktika onak saritu.

Legedia zorrozteko bide horretan, neurriak hartzeko asmoa agertu du Europar Batasunak, aipaturiko txostenaren harira: nekazaritza eta bestelako enstaketa prozesua arautu nahi du –arrantza eredia ere jarri beharko litzateke mahai gainean–; etiketan iraungitzeari lotutako bi datak ondo zehaztea du helburu; eta aholkua luzatzen die saltokiei iraungitzearen dauden produktuen prezioa beheratzeko edo soberakinak izan aurretik

bezeroei eskaintza bereziak egin diezaieten. 2025erako elikadura hondakinak erdira jaistea da Nazio Batuen xedea.

Guk geuk, noski, ez da gutxi egin dezakeguna, ekintza errazak izanik. Supermerkatua behar ditugun produktuen zerrendarekin joatea gomendatzen digu Tristram Stuartek; kopuruak ondo neurtu eta soberakinak

aprobetxatzea, berrerabiltzea, izoztea eta birziklatzea ohitura bihurtu dezakegu –soberakinak aprobetxatzeko jaio ziren kaneloiak, baratxuri-zopa, *pain perdu* postrea...–; eta egungo kontsumo eredia norberak alda dezake, bitartekaririk gabe zuzenean inguruko ekoizleei erosiz. Adibide bakan batzuk baino ez dira, finean garai bateko ardura berreskuratzea baita gakoa, beharbada gaur egun elikagaiek duten balio ekonomiko hutsalengatik galdugun kontzientzia berreskuratzea. Osterantzean, planeta bera galduko dugu alferrik. ■

