

Galizia, Eroski NATUR txahalaren sorleku

Galiziako Txahala izenak eskaintzen duen kalitate-bermearekin merkaturatzen da orain

Europar ekoizten diren behi-haragi freskoen artean, bada bat berezia, 1996. urtean Izendapen Geografiko Babestua- ren (IGP) sailean sartu zuena Europako Batasunak: Galiziako Txahala IGP, hain zuzen ere. Izenak dioen bezala, Galizian sortu, hazi eta hildako txahalen haragia da; arraza autoktonoetakoak dira, eta kontrol-programa osatu eta zorrotz-zorrotza gainditu behar izaten dute. Haragi bikaina denez eta kalitate-berme guztiak dituen, Eroski NATUR sailekoen artean ageri da orain dela aste batzuetatik hona. EROSKI markako produktu guztiak bezala, NATUR saileko kalitate-irizpide guztiak betetzen ditu txahalki horrek, eta, jakina, IGP izendapena lortzeko araudiak ezarritako baldintzak ere bai.



Jatorria eta elikadura

Galiziako behigorri ustiatzietan jaiotako, hazi eta elikatu dituzten txahalak dira, eta belarritako bidez markatzen dituzte prozesu guztiaren trazabilitatea bermatzeko. Era horretan, arazorik gabe betetzen da Eroski NATURek ezartzen duen araua: animaliak Espainian bazkatu behar dira azken lau hilabeteetan gutxienez.

Galiziako Txahala IGParen Kontseilu Arautzailean izena eman duten instalazioak ikuskatu eta kontrolatu egiten dituzte izendapen horren jarraipena egiten duten langileek; horietara bisitan joan, eta araudia zehatz-mehatz betetzen dutela egiaztatzen dute. Animaliak nola hazten dituzten eta zer-nolako osasun-arreta eskaintzen dieten ikusten dute, eta txahalak landare-jatorriko elikagaiekin soilik elikatzen dituztela egiaztatzen. Honako elikagai hauek osatzen dute elikadura horren oinarria: amaren esneak eta begetaletatik datozen bazkak eta kontzentratuek, animalia-jatorriko azpi-produkturik edo substantzia debekaturik ez dutenak batera.



10 hilabete

Eroski NATUR saileko txahalak 10 hilabete egin aurretik hiltzen dituzte, gutxienez bi eguneko edukitzean dituzte goitiki behera irekita eta hutsean ontziratuta datozten zatietan edo xerratan aurkezten dituzte (azken horiek poliestirenozko erretiluetan, zeinak babes atmosferan termozigituta egoten baitira).

Horretarako, prozesu guztia kontrolatzen da: hiltegiaren garraioa, hiltzea bera, zatitzeko guneetako zereginak eta, bukatzeko, haragia saltokietaraino eramane eta aurkeztea, eta guzti-guztia indarrean dagoen legediak agintzen duen bezala egiten da, bai IGP izendapenak ezartzen duenari jarraituz eta bai EROSKI-ren homologazioei eta kanpoko kontrol-erakundeenei jarraituz.

Galiziako Txahala IGParen ezaugarriak

Txahalek elikagai naturalak jaten dituzte, ustiatzietan txikiak hazten dituzte eta kontrol zorrotzak egiten dizkiete; ondorioz, kalitate goreneko haragia ematen dute, ezaugarri organoleptiko aipagarriak dituenak. Kolorea arrosa argia izaten du haragi horrek. Xerratan moztuta dagoenean, itxura giharrekoa da, egitura sendokoa, hezea eta distiratsua, gantza zuri nakarkara izaten du eta irisazio arin horixkak, modu homogeanoan banatuak. Testura leunekoa eta zapora atseginakoa da. Behin heldu denean, eta ongi prestatuta, haragi samur eta gustagarria izaten da. //

TXAHALAREN NORTASUN-AGIRIA

Eroski NATUR saileko haragi hau Galiziako Txahala IGP izenarekin dator, eta ontzian bertan ikus daitezke berme-ziurtagiria eta dagozkion etiketak. Ontzi horietan argi eta garbi irakurtzen da Eroski NATUR marka, eta beste zenbait datu ere bai: hiltze-eguna, ontziratze-eguna, iraungitze-data, erreferentzia kodea eta sorta-zenbakia. Haragia nondik datorren ere esaten da. Alde batetik, etiketan Galiziako Txahala dela esaten da. Ziurtagiriari dagokion etiketan, berriz, IGP zigilua ageri da eta honako aipamen hau: "Galizian-Espainian jaiotako, hazi eta hila".

Eta nola bereiz daitezke Eroski NATUR saileko bi haragiak, Galiziako Txahala batetik eta Galiziako Txahal Gorena bestetik? Ontziaren etiketari erreparatuz jakin daitezke bakoitza zer den. Horretaz gain, badira nabarmentzeko moduko beste bi alderdi ere. Kolorea da bat: lehenbiziko haragi motak etiketa horia izaten du, eta Gorenak, berriz, arrosa tonukoa. Bestea, berriz, etiketan ageri den oharra da. Galiziako Txahalarenak hau da: "10 hilabete baino gutxiagokoa, samurtasun adierazgarria"; Gorenaren oharra, berriz, "Amaren ondoan hazia familia-etxaldeetan".



Bi haragi, kalitate bera

Eroski NATUR saileko txahalkia bi izenekin aurki daitezke merkatuan, nahiz eta IGP izendapenak lau izen onartzen dituen: Galiziako Txahalki Gorena, Galiziako Txahalki Gorena Galiziako Rubiaren Haragia, Galiziako Txahalkia eta Urtebetekoa.

Galiziako Txahala.

Familia giroko etxaldeetan hazten dituzte txahal horiek, Galizian abelgorriak bazkatzeko erabiltzen dituzten ohiko moduei jarraituz. Txahalak amaren bularretik kendu (ez dago adin jakin bat horretarako), eta hortik aurrera landare-jatorriko bazka eta kontzentratuak ematen dizkiete, harik eta 10 hilabeterekin hiltzen dituzten arte.

Galiziako Txahal Gorena.

Galiziako ustiatzietan hazten dituzte txahal horiek, haragitarako dohain onak dituzten behi-amekin (lotura berezia sortzen da ama-txahala-ingurua hirukoaren artean). Amaren esnez elikatzen dira hiltzen dituzten arte (zortzi hilabeteekin edo), eta osatzeko ematen dizkiete, harik eta 10 hilabeterekin hiltzen dituzten arte.