

PRODUCCION ECOLOGICA, VEGETALES AUTOCTONOS, CEPAS SINGULARES  
y  
**RAZAS EN PELIGRO DE EXTINCION**





***VALORIZACIÓN DE LA RAZA AUTÓCTONA VACUNA BETIZU  
A TRAVÉS DE LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CALIDAD  
DIFERENCIADA EN BASE A PASTOS***



***PI028 BETIZU***



## OBJETIVO

El objetivo principal del proyecto ha sido **caracterizar el producto “Carne de Betizu”** con el fin de mejorar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas de raza autóctona vacuna Betizu de Navarra contribuyendo al mantenimiento de esta raza en peligro de extinción dándole una “utilidad” a través de la **valorización de la producción cárnica de calidad diferenciada en base a pastos.**



## SISTEMA DE CRIA Finca de Sastoia





## CEBO BUEYES







CEBO EN BASE A PASTOS FINCA OSKOTZ



## SACRIFICIO BUEYES







## CALIDAD CARNE









## CATA CARNE





Resultados medios del panel de cata (abril 2017) para los parámetros color, aroma, sabor, dureza, jugosidad, aceptabilidad general valorada en una escala de 1-5  
ns: no significativo; \*,  $p < 0,05$ ; \*\*\*,  $p < 0,001$

|     | COLOR | AROMA | SABOR | DUREZA | JUGOSIDAD | ACEPTABILIDAD |
|-----|-------|-------|-------|--------|-----------|---------------|
| 956 | 2,71  | 2,94  | 3,04  | 3,38   | 2,85      | 3,04          |
| 254 | 3,40  | 3,67  | 3,73  | 3,52   | 3,38      | 3,71          |
| 178 | 3,48  | 3,73  | 3,81  | 3,48   | 3,69      | 3,77          |
|     | ***   | ***   | *     | n.s.   | *         | ***           |



Resultados medios del panel de cata (marzo 2018) para los parámetros color, aroma, sabor, dureza, jugosidad, aceptabilidad general valorados en una escala de 1-5

|             | COLOR | AROMA | SABOR | DUREZA | JUGOSIDAD | ACEPTABILIDAD |
|-------------|-------|-------|-------|--------|-----------|---------------|
| <b>5258</b> | 3,43  | 3,11  | 3,14  | 2,98   | 3,32      | 3,18          |
| <b>5642</b> | 3,59  | 3,32  | 3,32  | 3,07   | 3,33      | 3,43          |
| <b>9171</b> | 3,67  | 3,38  | 3,39  | 3,39   | 3,39      | 3,50          |
| <b>9450</b> | 3,73  | 3,45  | 3,43  | 3,50   | 3,43      | 3,50          |
| <b>9440</b> | 3,76  | 3,57  | 3,45  | 3,59   | 3,52      | 3,52          |



**N.S.**

Resultados medios del panel de cata (**diciembre 2018**) para los parámetros color, aroma, sabor, dureza, jugosidad y aceptabilidad general, valorados en una escala de 1-5  
 ns: no significativo; \*\*,  $p < 0,01$ ; \*\*\*,  $p < 0,001$

|      | COLOR | AROMA | SABOR | DUREZA | JUGOSIDAD | ACEPTABILIDAD |
|------|-------|-------|-------|--------|-----------|---------------|
| 9447 | 3,075 | 3,200 | 3,475 | 3,500  | 3,175     | 3,275         |
| 9444 | 3,250 | 3,475 | 3,350 | 3,300  | 3,575     | 3,425         |
| 5257 | 3,550 | 3,900 | 3,700 | 3,250  | 3,600     | 3,575         |
| 7478 | 3,700 | 3,650 | 3,800 | 3,950  | 4,075     | 4,100         |
| 5643 | 3,550 | 3,550 | 3,350 | 2,425  | 3,000     | 2,825         |
|      | ns    | ns    | ns    | ***    | **        | ***           |







## Estructuración y desarrollo de un sector transfronterizo de valorización de productos procedentes de la Sasi Ardi





## La valorización comercial

Los productos obtenidos de la cría de la Sasi Ardi son los siguientes:

**El Bildots:** cordero sacrificado entre 3 y 5 meses, alimentado principalmente a base de leche materna y complementada con cereales para su correcta terminación. Estos corderos se revalorizan con la marca Sasiko en algunos caseríos del País Vasco francés.

El **Zikiro:** macho castrado de alrededor de 3 años con un peso medio de 20 kilos canal, que viven en la montaña y terminan su engorde en el caserío.

**Las hembras de reforma (Atzarra):** hoy en día se comercializan en circuitos poco remuneradores pero podría revalorizarse a condición de encontrar métodos tradicionales de engorde o terminación.

## Objetivos del proyecto

- Impulsar una **dinámica colectiva** a largo plazo para el territorio Nouvelle Aquitaine - Euskadi - Navarra mediante la puesta en marcha de este **proyecto unificador**
- **Medir el potencial comercial de la Sasi Ardi** tanto sobre el mercado local como en el exterior del territorio
- Mediante el desarrollo de esta red económica **mantener una raza en peligro de extinción y un sistema de cría tradicional** en consonancia con los retos medio ambientales actuales (cría extensiva, control de la matorralización...)
- **Definir un proceso de producción eficaz** que permita crear un **valor añadido** para los criadores de Sasi Ardi, mediante la obtención de mercador más remuneradores. Mejorar los procesos de engorde y cebo permitirá obtener un **producto de mejor calidad y así aumentar la oportunidades de mercado**
- **Desarrollar procesos innovadores** de corte de la canal y de utilización de productos
- **Formar a los criadores** en este modo de producción así como de las técnicas de valoración y preparación de sus productos.
- Divulgar las características de las Sasi Ardi y sus productos con el objetivo de ayudar en el desarrollo de su potencial comercial.



# EUSKAL TXERRI



Tres eran las razas porcinas autóctonas del País Vasco hasta 1974 aproximadamente, fecha en la que se conocen los últimos ejemplares del cerdo del Baztán y del Chato Vitoriano. Con estas dos extinguidas la única que queda es el **Euskal Txerria**.

En 1.929 se censaron 158.000 cabezas, en 1989 apenas quedaban 25 cabezas.

En 1989 en el Valle de Aldudes se creó en torno a Pierre Oteiza la “Asociación del Pie Noir du Pays Basque” y ha conseguido recuperar la raza hasta los 500 ejemplares.

En Navarra, Jose Ignacio Jauregi es uno de los principales productores de este tipo de cerdo y ha creado su propia marca.





La **Denominación de Origen Jambon du Kintoa** (23 enero 2019)

Este nombre oficial tiene su origen en el “derecho de quinta” que tenían los reyes de Navarra desde el siglo XIII sobre los cerdos que se criaban en los montes de su reino, de manera que uno de cada cinco acababan en la despensa de los soberanos navarros.

El certificado oficial obtenido por los productores de jamón de Iparralde les obliga a seguir al pie de la letra unas estrictas normas de calidad que se extienden al paraje de crianza, raza, alimentación y elaboración del producto.

Según la rigurosa reglamentación, los gorrinos vascos -con piernas cortas, orejas largas que cuelgan sobre los ojos, así como manchas negras en cabeza y trasero- **deben nutrirse exclusivamente con alimentos vegetales sin origen transgénico**. Desde su nacimiento deben tener **acceso a una zona exterior del caserío** y ya a partir de los cinco meses se criarán en un terreno natural, del que conseguirán la **mayor parte de su alimentación (bellotas, castañas, hierbas...)**. En esa parcela vivirá hasta que tenga, al menos, un año de vida. No obstante, el engorde del euskal txerri puede prolongarse otro año más, límite en el que ya hay que sacrificarlo.

# JACA NAVARRA

La Jaca Navarra está próxima a otras razas del norte de la Península como el Losino o el Asturcón, y tiene muchos años de historia. En Navarra esta raza se localiza en grupos distribuidos por la Comunidad Autónoma y en el núcleo de referencia en la finca de Sabaiza, que depende del Gobierno de Navarra. Esta raza está muy bien adaptada a las condiciones de esta zona de montaña del noroeste de Navarra gracias a sus características morfológicas y su temperamento.







<https://youtu.be/Lp6-Pfkojic>