

Harakinek hezur gaixtorik ez

HEZURDUN TXULETAREN DEBEKUA. Ipar Euskal Herrian harakinek kentzen dizkiete hezurak txuletei, baina araudi berriak ez ditu kezkatzen lehenago ere berdin egiten baitzuten

Eneko Bidegain | BAIONA

Ez du iduri Ipar Euskal Herriko harategiak eta hiltegiak biziki asaldatzen dituenik txuletei hezurak kendu behar izateak. Joan den urte bukaeran Frantzian pasatu zen legeak eta laster hain segur Europako bertze estatuetan ere aplikatuko denak ez die odol gaixtorik eragiten. Noren gain da hezurren kentzea? Joan den abenduaren lehenean martxan ezarri zen legeak argiki dio: «Haragia kontsumitzaileari zuzenean ematen (saltzen) dionak kendu behar ditu hezurak» laburbildu zion EGUNKARIARI Laurence Denis Angeluko hiltegiko marexal zerbitzuko arduradunak. Hots, harakinek dituzte behi txuletak hezurrik gabe uzten.

Hezurrik gabe, ez arras. Bizkar hezurra da kendu behar dena, hala nola muinak hunkitzen duen zatia, muina baita «behi eroen» eritasuna duen gorputz zatia, eta, beraz, behikian arriskutsua dena. Behiki muinik jan ez duenak ez du, iduriz, Creutzfeld Jacob gaitzaren biltzeko arriskurik. Muina hunkitzen ez duten hezurak utz daitezke; beraz, saihests hezurak ere bai, eta harakinek, ontsalaz, uzten dituzte. Ipar Euskal Herriko txuletek ere badiutuzte zenbait hezur, bezeroak hala nahi badu.

Bizkar hezurra kentzea, harakinen aspaldiko ohitura

Harakinentzat, hamabi hilabetez gorako behiei bizkar hezuraren kentzearekin, «aldaketarik ez» da gertatuko, Jean-Baptiste Esquer Pirineo Atlantikoetako departamenduko harakinen sindikatuko lehendakariaren iduriko. Urte batez gutxienez, legeak urte baterako finkatu dutelako. «Lehen bagenuen bizkar hezuraren atxikitzeak aukera, orain ez». Aukera bai, baina ez zuten horregatik txuleta bizkar hezur zatiarekin zerbitzatzen. Harakinek aspalditik dute zati horren kentzeko ohitura, haragiaren «moztea errazten» duelako, Esquerren iritziz. «Bertzelaren jendearentzat traba izaten zen zatien mozteko». Erosotasun horrentzat zituzten hezurak kentzen. Mugaz bi aldeetan txuletarekin mozteko ohitura desberdinak daudela nabarmendu zigun bertze harakin batek.

Orain ere harakinek jarraituko dute funtzio horren betetzen, hau da, hezurren kentzen, «hil-

Harakin bat txuleteri hezurra kentzen, Baionako harategi batean.

ANGELA MEJIAS



ESANAK

LAURENCE DENIS

(Angeluko hiltegiko marexal burua)

«Haragia kontsumitzaileari zuzenean ematen dionak kendu behar ditu hezurak»

JEAN-BAPTISTE ESQUER

(Harakinen sindikatuko lehendakaria)

«Guk haragia hotza delarik mozten dugu, kalterik eragin gabe; hiltegiek dena sarraskituko lukete»

GERARD MASSONDE

(Banatzailea)

«Haragia ez da garraiatzen ahal baldin eta aurretik hezurak kentzen badira»

GERARD FORSANS

(Banatzailea)

«Sagardotegiek arazoak izanen dituzte haragia, hezurrik gabe, hamabortz egunez kontserbatzeko»

tegiek dena sarraskituko» luke teelako, hezurak haiek kenduz gero, Jean-Baptiste Esquerren arabera. «Guk haragia hotza delarik mozten dugu, kalterik eragin gabe.»

Hezurrik gabe, haragia ezin da garraiatu

Ez da haragiaren moztearen kalitatearentzat bakarrik komeni hezurra harakinek kentzea. Hiltegia eta harategiaren arteko lotura segurtatzen duten sozietateek ez dute ikusten nola garraiatu behi haragiaren hezurak kendurik. Gerard Massonde Baionako banatzaile enpresa baten buruak badaki «haragia ez dela garraiatzen ahal hezurak kentzen badira».

URRATSAK

1 Hiltegiatan behiak hil ondoan lehen bezala banatzen dituzte, karkasa erdika. Ez da haien esku bizkar hezuraren kentzea.

2 Hiltegiatetik harategiei eta jatetxeei banatzeaz arduratzen diren enpresek ere ez dituzte hezurak kentzen, ontsalaz, jatetxeei saltzen dieten behikiari izan ezik.

3 Harakinek txuletei bizkar hezuraren zatia kentzen diete eta saihesteko hezurak uzten. Orain arte ere horrela lan egiten zuen. Orain legeak derrigortzen die.

Haragia puska handika edo behi erdika banatzen diete harakinei. Gantxoetatik zintzilik lotuta, kamioian sartu eta eramaten dituzte, eta harakinek

puska handitan kontserbatzen dituzte hozkailuetan.

Hiltegia eta harategiaren arteko banatzaile enpresei gerta dakieke jatetxeei saltzea

haragia. Baina bakan. Gerard Massondek «hamarretatik bederatzitan harakinei saltzen» die behikia. Jatetxeei saltzean, bai, bizkar hezurak kentzen dizkiete txuletei. Gerard Forsans Baionako bertze banatzaile batek ostatu gutxi zerbitzatzan du, eta sagardotegi gutxi ere bai. Zerbitzatzan dituelarik hezurak kentzen ditu. «Sagardotegiek arazoak izanen dituzte haragia hamabortz egunez kontserbatzeko», esplikatu zigun Forsansek. Hezurrik gabe, haragia ez da hain errazki edo hain luzaz kontserbatzen. Sagardotegiek bertze nolazpait kudeatu beharko dute haragia erosteko eta erretzeko denbora.