



## NOIZBEHINKAKO CATERINGA – INGURUMEN-IRIZPIDE SINPLIFIKATUAK

### Prozedura ireki bidez kontratatzeko ingurumen-irizpideak

| Oinarrizko maila   | Maila aurreratua   |
|--|--|
| <b>KONTRATUAREN XEDEA:</b>   | <b>KONTRATUAREN XEDEA:</b>   |
| Catering-zerbitzua kontratatzea ingurumen-irizpideekin, elikagaien ekoizpenaren eta zerbitzuaren eragina murrizteko.   | Catering-zerbitzua kontratatzea ingurumen-irizpideekin, elikagaien ekoizpenaren eta zerbitzuaren eragina murrizteko.   |
| <b>ESPEZIFIKAZIO TEKNIKOAK (nahitaez betetzekoak):</b>   | <b>ESPEZIFIKAZIO TEKNIKOAK (nahitaez betetzekoak):</b>   |
| <p><b>Elikagaiak</b></p> <p>1. Edariei dagokienez, kafea, behinik behin, nekazaritza ekologikokoa izan beharko da, 834/2007 (EE) Araudiaren edo gerogoko bertsioen arabera<sup>1</sup>.</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauek aurkeztu beharko dira: 1.a (ikus egiaztapen-dokumentuak).</i></p> | <p><b>Elikagaiak</b></p> <p>1. Edariei dagokienez, kafea, behinik behin, nekazaritza ekologikokoa izan beharko da, 834/2007 (EE) Araudiaren edo gerogoko bertsioen arabera<sup>1</sup>.</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauek aurkeztu beharko dira: 1.a (ikus egiaztapen-dokumentuak).</i></p> |

<sup>1</sup>834/2007 Araudia 2020ra arte egongo da indarrean. 2021etik aurrera, berriz, 2018/848 (EB) Araudia izango da indarrekoa. Horregatik, lizitazioaren argitalpen-egunaren arabera egokitu beharko da erreferentzia.

|   |   |
|---|---|
| <p>2. Janariari dagokionez, menuetako produktu nagusiak [opilak barne hartzen dituzten zerbitzuetan izan ezik] (hau da, plateren izenetan agertzen direnak; adibidez, ziazerba-tortilla edo legatza saltsa berdean) urte-sasoikoak izango dira. Hau da, aire zabalean hazten diren produktuak edo eskualdean sasoian-sasoian arrantzatzen direnak. Gida modura II. eranskineko urte-sasoiko produktuen egutegia erabil daiteke.</p> <p>3. Janariari dagokionez, zerbitzu guztiak egongo dira osatuta, gutxienez, % 10ean (pisuan) nekazaritza ekologikotik eratorritako osagaiekin, 834/2007 (EE) Araudiaren arabera.</p> <p>Horien ebaluaziorako, zerbitzu bakoitzerako menu-proposamena aurkeztu beharko da, I. eranskinean bildutako informazio guztia xehatuta.</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauek aurkeztu beharko dira: 1.a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p> | <p>2. Janariari dagokionez, menuetako produktu nagusiak [opilak barne hartzen dituzten zerbitzuetan izan ezik] (hau da, plateren izenetan agertzen direnak; adibidez, ziazerba-tortilla edo legatza saltsa berdean) urte-sasoikoak izango dira. Hau da, aire zabalean hazten diren produktuak edo eskualdean sasoian-sasoian arrantzatzen direnak. Gida modura II. eranskineko urte-sasoiko produktuen egutegia erabil daiteke.</p> <p>3. Janariari dagokionez, zerbitzu guztiak egongo dira osatuta, gutxienez, % 30ean (pisuan) nekazaritza ekologikotik eratorritako osagaiekin, 834/2007 (EE) Araudiaren arabera.</p> <p>Horien ebaluaziorako, zerbitzu bakoitzerako menu-proposamena aurkeztu beharko da, I. eranskinean bildutako informazio guztia xehatuta.</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauek aurkeztu beharko dira: 1.a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p> |
| <p><b>Ontziak eta bilgarriak</b></p> <p>4. Ura iturrikoa izango da beti, eta txarroetan aterako da; ez da inoiz ontziratua izango.</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Berme hau aurkeztu beharko da: 8.a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p>   | <p><b>Ontziak eta bilgarriak</b></p> <p>4. Ura iturrikoa izango da beti, eta txarroetan aterako da; ez da inoiz ontziratua izango.</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Berme hau aurkeztu beharko da: 8.a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p>   |
| <p><b>Baxera, mahai-tresnak, beirategia eta mahai-zapiak</b></p> <p>5. [Jai-ekitaldietan salbu] Baxera, beirategia eta mahai-tresnak berriz erabiltzekoak izango dira (beira, portzelana, metala).</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Berme hauetakoren bat aurkeztuko beharko da: 8.a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p>   | <p><b>Baxera, mahai-tresnak, beirategia eta mahai-zapiak</b></p> <p>5. [Jai-ekitaldietan salbu] Baxera, beirategia eta mahai-tresnak berriz erabiltzekoak izango dira (beira, portzelana, metala).</p> <p><b>Egiaztapena:</b> <i>Berme hauetakoren bat aurkeztuko beharko da: 8.a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p>   |

| Gauzatze-irizpideak   | Gauzatze-irizpideak   |
|---|---|
| <p><b>Hondakinen kudeaketa</b></p> <p>6. Kontratua gauzatzean sortutako hondakinak gaika bilduko dira, frakzio gaien arabera: papera eta kartoia, ontziak (plastikoak, latak, tetrabrikak, poliestireno hedatua), beira, materia organikoa, hondakin bereziak (olio erabiliak eta bestelakoak) eta errefusa.</p> <p>Hiri-hondakinen antzeko hondakinak gaikako dagozkien hiri-erdukiontzietara eramango dira. Hondakin bereziak (kasu baterako, olio erabiliak) kudeatzaile baimendu edo garbigune baten bitartez kudeatuko dira. Kontratuaren hasieran, hondakin bereziak kudeatuko dituzten kudeatzaile baimenduen erreferentziak aurkeztuko ditu esleipendunak.</p>  | <p><b>Hondakinen kudeaketa</b></p> <p>6. Kontratua gauzatzean sortutako hondakinak gaika bilduko dira, frakzio gaien arabera: papera eta kartoia, ontziak (plastikoak, latak, tetrabrikak, poliestireno hedatua), beira, materia organikoa, hondakin bereziak (olio erabiliak eta bestelakoak) eta errefusa.</p> <p>Hiri-hondakinen antzeko hondakinak gaikako dagozkien hiri-erdukiontzietara eramango dira. Hondakin bereziak (kasu baterako, olio erabiliak) kudeatzaile baimendu edo garbigune baten bitartez kudeatuko dira. Kontratuaren hasieran, hondakin bereziak kudeatuko dituzten kudeatzaile baimenduen erreferentziak aurkeztuko ditu esleipendunak.</p>  |
| <p><b>ADJUDIKAZIO-IRIZPIDEAK:</b></p>   | <p><b>ADJUDIKAZIO-IRIZPIDEAK:</b></p>   |
| <p><b>Elikagaiak, gehienez 10 puntu</b></p> <p>7. Baloratuko da honako produktuen portzentaje handiago bat (pisuan):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nekazaritza ekologikokoak (aurreko definizioaren arabera), gehienez 4 puntu.</li> <li>- Ekoizpen integratukoak, Ekoizpen Integratuaren, Eusko Labelen edo antzekoen estandarren arabera, gehienez 2 puntu.</li> <li>- Animalia-produktuak (haragia, esnea eta/edo arrautzak), animalien ongizate-estandar handienekin ekoitziak, eskualdeko estandarretan edo estandar nazional edo nazioartekoetan definitutakoaren arabera, hala nola Eusko Label edo antzekoak, gehienez 2 puntu.</li> <li>- Itsasertzeko espezieetako edo elikakate baxuko espezieetako (hau da, belarjaleak) arraina edo itsaskia, adibidez, sardinak, antxoak, txitxarroak... edo jasangarritasun-irizpideekin</li> </ul> | <p><b>Elikagaiak, gehienez 10 puntu</b></p> <p>7. Baloratuko da honako produktuen portzentaje handiago bat (pisuan):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nekazaritza ekologikokoak (aurreko definizioaren arabera), gehienez 4 puntu.</li> <li>- Ekoizpen integratukoak, Ekoizpen Integratuaren, Eusko Labelen edo antzekoen estandarren arabera, gehienez 2 puntu.</li> <li>- Animalia-produktuak (haragia, esnea eta/edo arrautzak), animalien ongizate-estandar handienekin ekoitziak, eskualdeko estandarretan edo estandar nazional edo nazioartekoetan definitutakoaren arabera, hala nola Eusko Label edo antzekoak, gehienez 2 puntu.</li> <li>- Itsasertzeko espezieetako edo elikakate baxuko espezieetako (hau da, belarjaleak) arraina edo itsaskia, adibidez, sardinak, antxoak, txitxarroak... edo jasangarritasun-irizpideekin</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
| <p>arrantzatutakoak, MSCren, ASCren, Eusko Labelen edo antzekoen estandarretan definitutakoaren arabera, gehienez 2 puntu.</p> <p><b><u>Egiaztapena:</u></b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauetakoren bat aurkeztu beharko da: 1., 2., 3. edo 4. (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p>   | <p>arrantzatutakoak, MSCren, ASCren, Eusko Labelen edo antzekoen estandarretan definitutakoaren arabera, gehienez 2 puntu.</p> <p><b><u>Egiaztapena:</u></b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauetakoren bat aurkeztu beharko da: 1., 2., 3. edo 4. (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p>   |
| <p><b>Baxera, mahai-tresnak, beirategia eta mahai-zapiak, gehienez 5 puntu</b></p> <p>8. [Jai-ekitaldietan] Baxera, beirategia eta mahai-tresnak biodegradagarriak edo konpostagarriak izatea baloratuko da, EN 13432 arauaren edo antzekoen arabera (janari-hondakinekin batera biltzeko); edo berriz erabiltzekoak; azken kasuan esleipendun-enpresak biltegi- eta itzultze-sistema bat antolatu beharko du, haiek berreskuratzeko (gehienez 5 puntu).</p> <p><b><u>Egiaztapena:</u></b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauetakoren bat aurkeztu beharko da: 7. eta 8. a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p> | <p><b>Baxera, mahai-tresnak, beirategia eta mahai-zapiak, gehienez 5 puntu</b></p> <p>8. [Jai-ekitaldietan] Baxera, beirategia eta mahai-tresnak biodegradagarriak edo konpostagarriak izatea baloratuko da, EN 13432 arauaren edo antzekoen arabera (janari-hondakinekin batera biltzeko); edo berriz erabiltzekoak; azken kasuan esleipendun-enpresak biltegi- eta itzultze-sistema bat antolatu beharko du, haiek berreskuratzeko (gehienez 5 puntu).</p> <p><b><u>Egiaztapena:</u></b> <i>Proposamenean barne hartutako produktu bakoitzeko, berme hauetakoren bat aurkeztu beharko da: 7. eta 8. a (ikusi egiaztapen-dokumentuak).</i></p> |
|   | <p><b>Garraioa, 5 punturaino</b></p> <p>9. Baloratu egingo da kontratua gauzatzeko eskuragarri dauden ibilgailuek gas kutsagarrien emisio txikiagoak izatea; hots, DGTren ingurumen-bereizgarriaren arabera ECO edo Cero sailkapena edukitzea.</p> <p><b><u>Egiaztapena:</u></b> <i>Ibilgailu posible bakoitzerako abal hauetako bat aurkeztu beharko da: 6 (ikus Egiaztapen-dokumentazioa).</i></p>  |

| EGIAZTAPEN-DOKUMENTUAK (*):  |   |
|--|---|
| 1. Nekazaritza ekologikoaren ziurtagiria izatea ekoizleak edo nekazaritza ekologikoaren etiketa produktuak (ontziratuta badago)  | ... 5. Ontziratutako produktuaren etiketa |
| 2. Ekoizpen integratuaren ziurtagiria izatea ekoizleak edo ekoizpen integratuaren etiketa izatea produktuak (ontziratuta badago) <sup>2</sup>  | ... 6. DGTren bereizgarria                |
| 3. Animalien ongizatearen ziurtagiria izatea ekoizleak edo animalien ongizatearen etiketa izatea produktuak (ontziratuta badago) <sup>3</sup>  | ... 7. Fitxa tekniko                      |
| 4. Arrantza jasangarriaren ziurtagiria izatea ekoizleak edo arrantza jasangarriaren etiketa izatea produktuak (ontziratuta badago) <sup>4</sup>  | ... 8. Txosten tekniko                    |
| <p>(*): Horiek dira baloratuko den espezifikazio edo irizpide bakoitzaren betetzea modu argiengian bermatzen duten ingurumen-ziurtagiriak eta ekoetiketak edota informazioa jaso dezakeen dokumentazioa, baina egiaztapen-dokumentazio baliokidea ere onartuko da, finkatutako irizpideak betetzen direla argiro frogatzen badute.</p> |   |

<sup>2</sup> Hauek dira Ekoizpen Integratuaren irizpideak dituzten produktuak: zerba, uraza, piperra, tomatea, patata, kiwia, mahatsa eta sagarra. Nolanahi ere, mahatsak eta sagarrak ardoa eta sagardoa ekoizteko erabiltzen dira batez ere. Eusko Labelen irizpideak dituzten produktuak honako hauek dira: Gernikako piperra, Ibarako Piparrak, euskal tomatea, euskal letxuga, euskal babarrunak, euskal sagardoa, oliba-olioa birjina estra, eta Arabako patata; horien barnean, hauek dira Ekoizpen Integratuaren betekizuna kasu guztietan (% 100) inplizituki daramatenak: Gernikako Piperra, Euskal Tomatea, Euskal Letxuga eta Arabako Patata. Sagarraren, zerbaren, ardotarako mahatsaren eta ardoaren ekoizpenean badaude Ekoizpen Integratu araua betetzen duten ekoizleak, baina produktu horietan Eusko Labelak ez dauka kasu guztietan (% 100) inplizituki Ekoizpen Integratuko irizpideen betearazpena.

<sup>3</sup> Hauek dira Eusko Labelen animalien ongizate-irizpideak dituzten produktuak: behi-okela, esne-bildotsa, txerria, oilaskoa, esnea, arrautzak eta ezfia.

<sup>4</sup> Hauek dira Eusko Labelen arrantza-irizpideak dituzten produktuak: hegaluzea eta atuna.  
MSC eta ASC arrantza-irizpideak dituzten produktuak ingelesez kontsultatu daitezke estandar horien webguneetan:

- MSC (Marine Stewardship Council), <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search>
- ASC (Aquaculture Stewardship Council), <https://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/take-action/find-a-product/>

## EUSKADIKO EROSKETA ETA KONTRATAZIO PUBLIKO BERDEA

## OHARRAK:

*Dokumentu honetan aipatzen diren irizpedeez gain, ontzientzako, bilgarrientzako eta mahai-zapientzako irizpideak sartzea ere interesgarria izango litzateke.*

*Honi buruzko informazio gehiago lortzeko, kontsultatu [www.ihobe.eus](http://www.ihobe.eus) webgunea, edo jarri harremanetan zuenean lhoberekin:*

- Tel.: 94 423 07 43
- Helbide elektronikoa: [compra.publica@ihobe.eus](mailto:compra.publica@ihobe.eus)

## I. eranskina: MENUA ETA HARTAN PROPOSATUTAKO ELIKAGAI ETA EDARIEN EZAUGARRIAK

Memorian zerbitzu mota (gosaria, bazkaria, kaferako etenaldia, afaria) eta data zehaztu behar dira. Zerbitzu bat baino gehiago kontratatuz gero, taula bat osatu beharko da haietako bakoitzerako. Taula bakoitzean, zerbitzuan erabiltako produktuen adina lerro erantsi beharko dira.

1. zerbitzua: **Zehaztu**

| PLATERA | PREZIOA | OSAGAIA<br>(gramoak) | ENPRESA<br>EKOIZLEA | URTE-SASOIKOA                | BETETZEN DITUEN IRIZPIDEAK: |                          |                          |                          |                          |
|---------|---------|----------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|         |         |                      |                     | BAI/ EZ/ ez da<br>aplikatzen | NE                          | EI                       | AO                       | AI                       | IA                       |
|         |         |                      |                     |                              | <input type="checkbox"/>    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|         |         |                      |                     |                              | <input type="checkbox"/>    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|         |         |                      |                     |                              | <input type="checkbox"/>    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**NE**= nekazaritza ekologikoa, **EI**= ekoizpen integratua, **AO**= animalien ongizatea, **AI**= arrantza jasangarria, eta **IA**= itsasertzeko arrantza edo belarjaleena

## II. eranskina: Sasoiko produktuen egutegiaren taula

(<http://www.nirea.eus/eu/dastatu-gure-produktuak/garaiko-produktuen-egutegial>).

### Barazkiak

|                     | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Acelga              | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Achicoria           | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Ajo fresco          | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Alubia blanca       | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Alubia negra        | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Alubia roja         | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Apio                | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Apio-nabo           | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   |
| Berenjena           | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   |
| Borraja             | ●   | ●   | ●   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Brócoli             | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Calabacín           | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   |
| Calabazas           | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Cardo               | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   |
| Cebolla blanca      | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Cebolla roja        | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Cebolleta           | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Cogollo             | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Col                 | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Coles de bruselas   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   |
| Coliflor            | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Diferentes lechugas | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |

|                                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Escarolas                          | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● |
| Espárrago blanco                   | - | - | - | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | - |
| Espinaca                           | ● | ● | ● | ● | ● | ● | - | - | ● | ● | ● | ● |
| Guisantes                          | - | - | - | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | - |
| Habita/Habas                       | - | - | - | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | - |
| Hinojo                             | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● |
| Lombarda                           | ● | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | - | ● | ● |
| Nabo blanco                        | ● | ● | ● | ● | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Patata                             | ● | ● | ● | ● | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● |
| Pepino                             | - | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● | - | - |
| Pimiento italiano                  | - | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● | - | - |
| Pimiento Piquillo, picante, morrón | - | - | - | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | - |
| Pimientos Choriceros               | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Pimientos de Gernika, de Ibarra    | - | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | - |
| Pocha                              | - | - | - | - | - | - | - | ● | ● | - | - | - |
| Puerro                             | ● | ● | ● | ● | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Rabanito                           | ● | ● | ● | ● | ● | ● | - | - | ● | ● | ● | ● |
| Remolacha                          | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Romanesco                          | ● | ● | ● | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● |
| Rúcula                             | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Tomate                             | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | - |
| Trufa                              | ● | ● | - | - | - | - | - | - | - | - | - | ● |
| Vainas                             | - | - | - | - | - | ● | ● | ● | ● | ● | - | - |
| Zanahoria                          | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

## Frutak

|           | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Arándano  | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Cereza    | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Ciruela   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Frambuesa | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Fresa     | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Grosella  | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Higo      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   |
| Kiwi      | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   |
| Manzana   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Melocotón | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Mora      | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Níspero   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   |
| Pera      | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Uva       | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   |

## Haragia

|                | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Cerdo          | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Conejo         | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Cordero lechal | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   |
| Pollo          | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Potro          | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Vacuno         | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |

## Arraina eta itsaskiak

|           | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Anchoa    | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Bacalao   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Bonito    | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   |
| Chicharro | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   |
| Chipirón  | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   |
| Cimarrón  | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Gallo     | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Lenguado  | -   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| Lubina    | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | ●   | ●   | ●   |
| Merluza   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Rape      | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
| Sardina   | -   | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   |
| Verdel    | -   | ●   | ●   | ●   | ●   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |