



Ogia

2019an indarrean jarri zen ogiaren araudi berria (308/2019 Errege Dekretua, apirilaren 26koa).
Aldaketa horien helburua da produktua hobeto ezaugarritzea eta etiketa egokiak jartzea.

ZER DA OGIA?

Irina eta ura nahastuta lortzen den ore baten **erreketaren** emaitza da, gatzarekin edo gatzik gabe, legamiaren edo ore amaren laguntzaz hartitzen dena.



► Ogi motak eta haien osagaiak

- 🌾 **Ogi arrunta:** ura, zereal-irina, gatza (aukerakoa) eta legamiak edo ore ama.
- 🌾 **Ogi berezia:** osagai gehigarriak izan ditzake.

🌾 Zer da ogi arrunta?

Lege berriarekin, haren definizioa zabaltzen da, eta gariaren irinaz bestelako irin-motekin egindako ogiak ere sartzen dira: integralak edo beste zereal batzuek egindakoak, adibidez. Zerealen zahia ere izan dezake.



Ogi arrunta erre ondorengo 24 orduetan saldu behar da.

🌾 Zer da ogi berezia?

Arrunta ez den ogia da, eta tratatutako irinen bat edo beste osagaien bat du, hala nola gari-glutena, arrautzak, esnea edo kakaoa, besteak beste.



Era berean, ogi arruntarena ez den beste prozedura teknologiko berezi bat ere izan dezake, hala nola arraspatua edo moldean erretzea.

OGI ARRUNT MOTAK



Ogi arruntak izen hauek izan ditzake:

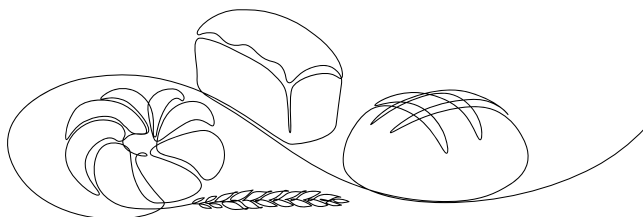
- **Mami gogorreko ogi bregatua, espainiarra edo kandeala**

Ogi-mota hau egiteko, zilindro fingailuak erabili behar dira. Mami zuriz eta albeolo fin eta uniformeaz egina. **Beste izen batzuk:** telera, letxuginoa, fabiola.



- **Flama-ogia edo mami bigunekoa**

Ogi bregatuan baino ur gehiago erabiltzen da, eta, orokorrean, ez da zilindroekin findu behar. Mamia askeagoa du, eta albeoloak irregularragoak dira forma eta tamainaren aldetik. **«Baguette», «txapata» edo «payés»** dira ore mota horretatik abiatuta lantzen diren barietate tradizionalen batzuk.



• Ogi integrala

“Ogi integrala” edo “ogi %100 integrala” oso-osorik irin integralekin egindakoa baino ez da. Izenak irinak jatorri dituen zerealen izena jaso behar du, adibidez: **“Gari- eta zekale-ogi integrala”**. Fabrikazioan erabilitako ore amak %100 integrala izan beharko du.

Irina oso-osorik integrala ez bada, **“% Xko irin integralarekin egina”** esapidea adierazi ahal izango da, eta X izango da fabrikazioan erabilitako irin integralaren ehunekoa (erabilitako irinaren guztizkoari dagokionez, ez osagai guztiei dagokienez). Adibidez: “%30 gari-irin integralez eta %30 zekale-irin integralez egindako ogia”. Kasu honetan, ore ama ez-integrala erabil daiteke, baina hori irin guztien kopuruan kontuan hartuko da irin integralaren ehunekoa kalkulatzeko.

Ale-ogia ere dei daiteke.



• Gariaz bestelako zereal-irinez egindako ogia

Irin bakarra erabiltzen bada, izena hau izango du **“%100eko X ogia”** edo **“X ogia”** non X zerealaren izana baita.

Elaborazioan irin bat baino gehiago erabiltzen bada, garia haien artean egon daiteke. Kasu horretan, zereal bakoitzaren ehunekoa adierazi behar da, eta enpresa fabrikatzaileak edo merkaturatzaileak nahi duen zereala nabarmendu ahal izango du izenean.



*Saikapen hau ez da itxia; beraz, baldintza hauek betetzen dituzten **beste ogi arrunt batzuk** egon daitezke.

OGI BEREZI MOTAK



Ogi bereziak izen hauek izan ditzake:

- **Zereal-gariaz eta beste irin batzuez egindako ogia**

«X ogia» izena emango zaio, non X izango baita ekoizleak elaboraziorako erabili dituen zerealen edo hazien artean nabarmendu nahi dituenak (kinoa, amarantoa, artobeltza...). Irin horien ehunekoa adierazi beharko da.



- **Zereal anitzeko ogia**

Gutxienez hiru irinez egina; horietatik bi zerealezkoak izan behar dira.

- Irin nagusiak ez dira izango %10 baino gutxiago bakoitza.
- Zereal-irinak, oro har, ezin izango dira erabilitako irinen guttizkoaren %30 baino gutxiago izan.
- Semola, grañoiak edo ale osoak erabil daitezke.
- Multizereala deituko da, edo «multizereal» terminoa izendapenaren barnean izango du.



- **Vienako ogia, elur-ogia edo bonboi-ogia**

Gari-irinezko ore bigunez egina; beste osagai batzuk ere izan ditzake (azukrea, esnea, koipea, olioa...).



- **Ogi txigortua**

Erre ondoren, xerratan moztu, txigortu eta ontziratu egiten da.



- **Biskotea**

Moldetan eta estalita erre ondoren, xerratan moztu, txigortu eta ontziratu egiten da.



- **Moldeko ogia**

Molde baten barruan errea.



- **Ogi arraspatua**

Birrinketa industrialez lortua. **Debekatuta dago kontsumorako ogi-hondakinekin egitea.**





• Opil meheak, ogi-txotxak edo ogi-txigorkiak

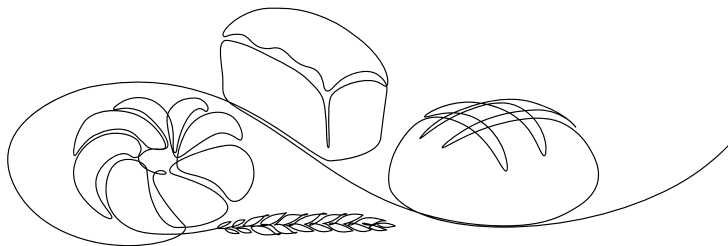
Mami lehorrekoak, kurruskariak, sekzio bitxia dutenak. Koipea eta olioak dituen oreaz egiten dira.



• Beste ogi berezi batzuk

Bereziak osagaiengatik, formagatik edo elaborazio-moduagatik: ogi bizkotxatua, ogi gozoa, fruta-ogia, txotxak, makilatxoak, pita-ogia...

Hauek dira ogi bereziei gehi dakizkiekeen osagaietako batzuk: gari-gluten lehorra edo hezea, esnea (osoa, gaingabetua, hautsa, gazura...), arrautzak, arrautza-produktuak, beste irin edo ale batzuk, malta-irinak, azukreak, eztia, koipeak eta olio jangarriak, kakaoa, espeziak, ongailuak, haziak, mahats-pasak, frutak...



ORE AMA

► Ore amaz egindako ogia izateko...

- Erabiltzen diren irinen % **5ak, gutxienez**, ore ama jatorrikoa izan behar du. Orduan baino ezingo da adierazi “ore amaz egina”.
- Ogiaren **Ph-ak 4,8tik beherakoa** izan behar du.
- Ogiari gehitu baino lehen, ore amaren **Ph-ak 4,2** izan behar du.
- Kozinatzeko azken fasean, okintzako legamia gehitu ahal izango da, baina inoiz ez amaierako orearen guztizko pisuaren %0,2 baino gehiago.

Zer da ore ama?

Zereal-irinez eta urez egindako orea, gatzduna nahiz gatzik gabea, berez, **gehitutako legamiarik gabe**, hartitzen dena.

Deshidratatu egin daiteke, baldin **basalegamiak eta bakterio laktikoak** aktibo atxikitzen baditu.



Ore ama ez-aktiboa: tratatu egin da (lehortu, pasteurizatu...), eta mikroorganismoak ez daude aktibo, baina azken produktuen kalitatea hobetzen duten propietateak ditu oraindik.

ARTISAU OGIA

► Artisau-ogia izateko...

- 🌾 Egiteko prozesuan, **gizakiak** izan behar du **eragile nagusi**, eta ez mekanikak.
- 🌾 Ore guztiaren **hartzidura oratu ondoren** eta zatitu baino lehen egiten da.
- 🌾 Ogi ale bakoitzari banaka ematen zaio forma, **eskuz** (osorik edo zati batean); beraz, ogi guztiak ezberdinak dira.
- 🌾 Okindegiko maisu batek edo antzeko batek, egiaztatzeko moduko **esperientzia** duenak, zuzendu behar du prozesua
- 🌾 Eta, jakina, **araudia betetzen** du.



BASERRIKO OGIA

► Baserriko ogia izateko...

- 🌾 Erreketa prozesua **oso-osorik** egiten da egurra baino erabiltzen ez duen labe batean.



OGIAREN ALDERDI GEHIAGO

Zer dira ogiaren produktu erdilanduak?

Aurrez erretako ogia

Ogi arrunta edo ogi berezia egiteko erabiltzen den prozeduraz egindako orea, erreketan eten eta, amaitu baino lehen, izoztu edo kontserbatzen dena.

Ore izoztua

Ogi arrunta edo ogi berezia egiteko erabiltzen den orea, izoztu dena. Baliteke pieza bihurtu izana edo ez, edo hartzitu izana edo ez.

Beste ore erdilandu batzuk

Ogi arrunta edo ogi berezia egiteko orea, izoztea ez den baimendutako kontserbazio-prozesu batean egon dena. Baliteke pieza bihurtu izana edo ez, edo hartzitu izana edo ez.



OGIAREN ALDERDI GEHIAGO

Gatza

Gatz-kopuru maximoa 1,31g izango da 100g ogi bakoitzeko (0,52g sodio x 100g kloruro-analisi baterako edo 0,66g 100g-ko sodio-analisi baterako).



* Araudiaren alderdi hau **2022ko apirilaren 1ean** jartzen da indarrean.



Liburuxka honetako informazioa 2019ko apirilaren 26ko 308/2019 Errege Dekretuan oinarritzen da. Legez ez da inolara ere loteslea. Lege-informazio xeheagoa nahi izanez gero, indarrean dagoen legeriara jo behar da.



Salgai jartzen den ogia

Ogia etiketatzeko, elikagaiak ontziratzeko arau guztiak bete behar dira.



Etiketak ikusteko moduan egon behar du, eta letra-tamaina egokia izan behar du.



Gainera:

- Engainua eragin dezaketen terminoak erabiltzea saihestu behar da.
- Erre eta 24 ordu igaro ondoren ezin da ogi arruntik saldu, non eta ez den zirkunstantzia hori berariaz adierazten eta gainerakoetatik bereizita aurkezten salmentan. Biltegiatzea ere bereizi egin beharko da.
- Ogi bereziei “ogia Xduna” izena eman ahal izango zaie, non X aparteko osagaien izena baita (adibidez, kinoduna, ekilore-haziduna...), eta ehunekoa adierazi behar da.
- **“Hartzidura luzeko ogia”** izateko, oreak gutxienez 8 orduz 4°C-tik gorako tenperaturan egon behar du.
- **Baserriko ogia** izateko, egurrezko labean erre behar da orea.
- **Ogi integrala** izateko, integralak izan behar dute erabiltzen diren irin guztiek.
- Hazi edo irin jakin bat nabarmendu daiteke ogian, baldin eta horien ehunekoa ogian adierazten bada.

Liburuxka honetako informazioa 2019ko apirilaren 26ko 308/2019 Errege Dekretuan oinarritzen da. Legez ez da inola ere loteslea. Lege-informazio xeheagoa nahi izanez gero, indarrean dagoen legeriara jo behar da.

Ontziratatu gabeko ogia



Elikagaiari buruzko informazioa: etiketan egon beharko du, edo ogiaren gaineko edo inguruko karteletan errotulatuta.



Adierazi behar da:

- Elikagaiaren **izena**.
- Piezaren **pisua**, etiketan edo kartelean.
- **Osagaien zerrenda**, kantitatearen arabera ordenatuta.
- **Gluten edo alergenik** duen.

Elikagaien segurtasunari buruzko araudiari dagozkion **legezko betebeharrak** guztiak bete behar dira.

Nutrizio-ezaugarriei buruzko **informazioa aukerakoa** da.

Ontziratutako ogia

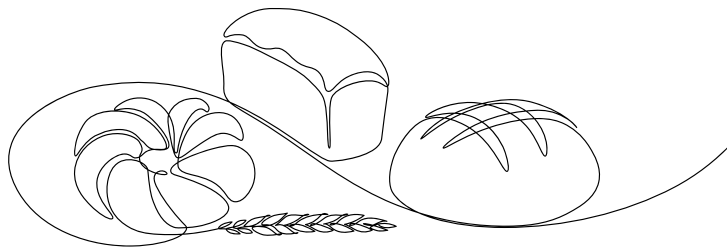
Txikizkako salmentarako establezimendua bera bada ontziratzailea, aurreko informazioaz gain, **ontziratze-data** eta **iraungitze-data** edo **kontsumo lehenetsiaren data** eta ontziratzen duen establezimenduaren identifikazioa gehitu beharko dira.

Elikagaiari buruzko informazio guztia inprimatuta eta ikusteko moduan agertu beharko da ontzian bertan edo atxikitako etiketa batean.



Kontuan hartu beharreko lege-arauak

- 308/2019 Errege Dekretua, apirilaren 26koa, Ogiaren kalitate-araua onartzen duena.
- 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, Ontziratutako gabe aurkeztutako diren elikagaiei buruzko informazioaren arau orokorra onesten duena.
- 1169/2011 (EB) Erregelamendua, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2011ko urriaren 25ekoa, kontsumitzailearentzako informazioaren gainekoa.



Liburuxka honetako informazioa 2019ko apirilaren 26ko 308/2019 Errege Dekretuan oinarritzen da. Legez ez da inolara ere loteslea. Lege-informazio xeheagoa nahi izanez gero, indarrean dagoen legeriara jo behar da.