



## 1.3. ACTIVIDADES HUMANAS ACTUALES

### 1.3.0. Introducción

El presente trabajo aporta la información sobre el pastoreo de Aralar necesaria para este estudio de Ordenación.

Tomando como base los datos ya recogidos durante estos últimos años se han visitado todas las txabolas y majadas recabando información sobre los pastores y sus ganados. Los resultados de la encuesta se recogen en forma de censo y en los planos del estudio.

En una segunda parte se propone un diseño de txabola ideal con todos los elementos necesarios para ser funcional y a la vez guardar armonía con su entorno.

En la tercera parte se hace una descripción de la vida del pastor, pasando por último al apartado cuarto en el que se hacen algunas consideraciones que pretenden ser un reflejo de la inquietud de los pastores con respecto de su entorno y actividad, así como de la de las personas amantes de la Sierra.

Muchas de estas consideraciones son contempladas y analizadas de forma técnica en el estudio, otras en cambio quedan simplemente expuestas, ya que se corresponden con decisiones a tomar en un futuro por la Mancomunidad y Administración del monte.



### 1.3.1. Censo de pastores y ganado

Pastores de la Unión de Enirio-Aralar por orden de majadas (véase mapa correspondiente):

#### ARIÑATE.- Zona Laiotza

- 1.- Juan Etxeberria - 50 años - Tx. 965 m. - Nat. Abaltzisketa - Cº Urkola.
- 2.- Cecilio Goñi Garñh - 38 años - Tx. 948 m. - Nat. Amezketeta - Cº Loidi.

#### ARRATE BELTZA .- Zona Eutera

- 3.- Ignacio Zeberio - 52 años - Tx. 1.040 m. - Nat. Ataun - Cº Atxurrenea.

#### ARRITZAGA.- Zona Laiotza

- 4.- Anastasio Balerdi - 48 años - Tx. 940 m. - Vecino de Amezketeta - Cº Juliñe.

#### ASTARTETA AZPIKOA .- Zona Laiotza

- 5.- Juan Amondarain - 50 años - Tx. 955 m. - Nat. Amezketeta - Cº Saizar.



ASTARTETA GARAKOA.- Zona Laiotza

6.- Luis Agirrezabala - 52 años - Tx. 995 m. - Nat. Amezketeta - Cº Astamotilleta.

BEASKIN.- Zona Eutera

7.- Juan María Ipintza - 42 años - Tx. 1.146 m. - Nat. Abaltzisketa - Cº Sasiain.

BURUNTZUZIN.- Zona Laiotza

8.- Lukas Artano - 62 años - Tx. 655 m. - Nat. Amezketeta - Cº Etxeberri-aundi.

BELTZULEGI.- Zona Laiotza

9.- Jesús - 40 años - Tx. 1.090 m. - Nat. Aia.

10.- Juan - 40 años - Tx. 1.090 m. - Nat. Aia.

11.- Ignacio Beraza - 55 años - Tx. 1.090 m. - Nat. Abaltzisketa - Cº Bernane.

12.- José Mª Irastorza - 48 años - Tx. 1.090 m. - Nat. Orio - Cº Itxaspe. (Este pastor ha pasado a la majada de Elutseta).



DONITURRIETA AZPIKOA.- Zona Eutera

- 13.- Juan Martiñ Sukia - 45 años - Tx. 975 m. - Nat. Ataun - C<sup>o</sup> Gaal de.
- 14.- Juan Isidro Sukia - 30 años - Tx. 977 m. - Nat. Ataun - C<sup>o</sup> Gaal de.
- 15.- Pedro - 60 años - Tx. 978 m. - Nat. Beasain - C<sup>o</sup> Bolaleku.

DONITURRIETA GARAKOA.- Zona Eutera

- 16.- Juan M<sup>a</sup> Zinkunegi - 28 años - Tx. 1.070 m. - Nat. Errezil.

EGURRAL.- Zona Laiotza

- 17.- Manuel Múgica - 50 años - Tx. 1.135 m. - Nat. Abaltzisketa - C<sup>o</sup> Ipintzabitarte.

ELORDI.- Zona Laiotza

- 18.- José Antonio Tolosa Ulaiza - 35 años - Tx. 933 m. - Nat. Amezketeta - C<sup>o</sup> Aitzio.

ELUTSETA GOIKOA.- Zona Laiotza

- 19.- José María.



ELUSTSETA AZPIKOA.- Zona Laiotza

20.- Alejandro Mendizabal - 45 años - Tx. 1.020 m. - Nat. Zaldibia.

ENIRIO.- Zona Eutera

21.- Matías Arza - 34 años - Tx. 885 m. - Nat. Itsasondo - Cº Irurena.

ETIZEGI.- Zona Laiotza

22.- Eugenio - 30 años - Tx. 1.140 m. - Nat. Asteasu - Cº Ollotxe.

23.- Ignacio Artano Sagastume - 50 años - Tx. 1.125 m. - Nat. Amez-  
keta - Cº Elorrain.

GOROSKINTZU.- Zona Eutera

24.- Genaro Múgica - 35 años - Nat. Abaltzisketa - Cº Ipintza bitarte.

INTSENSAO.- Zona Eutera

25.- José Antonio Etxabe - 53 años - Nat. Zaldibia - Cº Komporta.

26.- Felipe Etxabe - 56 años - Nat. Zaldibia - Cº Komporta.

27.- José Mariá - 51 años - Cº Benta Isabel.

28.- José Miguel - 54 años.

29.- Miguel Sukia - 40 años - Nat. Ataun - Cº Alei Berri.



KOBAURRE.- Zona Eutera

30.- Miguel Labaca - 55 años - Nat. Orendain - Cº Errota Etxeberri.

KUTISAO.- Zona Eutera

31.- Bixente Nazabal - 67 años - Tx. 1.094 m. - Nat. Zaldibia - Cº Izarre.

32.- Jerónimo Nazabal - 24 años - Tx. 1.94 m. - Nat. Zaldibia - Cº Izarre.

LATOSA.- Zona Laiotza

33.- Joaquín Balerdi - 49 años - Tx. 1.100 m. - Nat. Amezketeta - Cº Eskolborro.

34.- José Ramón Jauregi - Vecino de Amezketeta - Cº Martzenez.

35.- Juan Amondarain - 53 años - Tx. 1.100 m. - Nat. Amezketeta - Cº Eskalberro.

36.- Juan - 53 años - Tx. 1.100 m. - Vecino de Bedaio (Tolosa) - Cº Arrupe.

37.- Juan José Artola - 57 años - Tx. 1.100 m. - Nat. Amezketeta - Cº Ertoetxearra.

38.- Ignacio Karrera - 37 años - Tx. 1.100 m. - Nat. Amezketeta - Cº Altune.



LIZARRETA.- Zona Eutera

39.- Agustín Beloki - 39 años - Tx. 1.088 m. - Nat. Zaldibia - Cº Xorron.

MUITZE.- Zona Laiotza

40.- Antonio Artola - 62 años - Tx. 1.058 m. - Vecino de Abaltzisketa - Cº Lizardi aundi.

OABIEL.- Zona Eutera

41.- Jesús Mújika - 40 años - Nat. Abaltzisketa - Cº Toki Alai.

OIDUI.- Zona Eutera

42.- Jesús Mendizabal - 54 años - Tx. 870 m. - Nat. Zaldibia - Cº kapaindegi.

43.- Eulogio Mendizabal - 52 años - Tx. 870 m. - Nat. Zaldibia - Cº Kapaindegi.

44.- Angel - Nat. Matxinbenta (Beasain) - Cº Oterdi.

45.- Vecino de Lazkao - 33 años - Cº Atxutxe.

46.- Gregorio Mendiguren - 55 años - Tx. 880 m. - Nat. Itsaso - Cº Maudubis.



PAGABE.- Zona Eutera

- 47.- José M<sup>a</sup> - 65 años - Tx. 1.146 m. - Nat. Ataun - C<sup>o</sup> Urdarano.
- 48.- José M<sup>o</sup> Goikoetxea - 52 años - Tx. 1.125 m. - Nat. Ataun - C<sup>o</sup> Sorotxeta.
- 49.- Juan Dorronsoro - 46 años - Tx. 1.145 m. - Nat. Ataun - C<sup>o</sup> Kan txillo.

PARDEZUTS.- Zona Laiotza

- 50.- Ignacio Artano - 55 años - Tx. 1.166 m. - Nat. Amézqueta - C<sup>o</sup> Etxeberri.
- 51.- Ignacio Zulaica - 34 años - Tx. 1.155 m. - Nat. Aia - C<sup>o</sup> Arbea.
- 52.- Francisco Lertxundi - 35 años - Tx. 1.050 m. - Nat. Aia.

SALIN.- Zona Laiotza

- 53.- Ramón Balerdi - 53 años - Nat. Bedaio (Tolosa) - C<sup>o</sup> Larrañeta.

TXUTXUTA.- Zona Eutera

- 54.- Gabriel Intxausti - 37 años - Tx. 1.060 m. - Nat. Beasain - C<sup>o</sup> Otegi.





URRUSTI.- Zona Eutera

55.- Antonio Garmendia - 35 años - Tx. 1.080 m. - Nat. Abaltzisketa -  
Cº Estanga goenz.

ZIATE - GOIKOA.- Zona Ospela

56.- Bautista Etxeberria - 40 años - Tx. 1.010 m. - Nat. Abaltzisketa -  
Cº Etxeberriña.

ZOTALETA.- Zona Ospela

57.- José Ramón Garmendia - Tx. 1.060 m. - Nat. Gaintza - Cº Iotza.

58.- Angel Odriozola - 48 años - Tx. 1.065 m. - Nat. Aia - Cº Leola.

59.- José - Tx. 1.060 m.

60.- Dionisio Goitia Balerdi - 30 años - Tx. 1.060 m. - Cº Egoarre.

61.- Anastasio Goitia Balerdi - 30 años - Tx. 1.060 m. - Vecino de A-  
mezketa - Cº Egoarre.



Censo ganadero en la unión de Enirio-Aralar (Gui-  
púzcoa) 010682:

- Ganado ovino total ..... 17,500 cabezas.

Por zonas:

- En la Eutera ..... 8.555 "
- En la Ospela o Laitza ..... 8.945 "

- Rebaño ovino medio 316 ovejas por pastor.

- Ganado vacuno total ..... 880 cabezas.

- Ganado equino

- Yeguas ..... 880 cabezas.
- Potros ..... aproximadamente 300 "

El número total de pastores en las majadas de la  
Unión de Enirio-Aralar es de 61.

Hay que tener en cuenta que algunos de estos pas-  
tores están con algún hermano en la txabola y cuenta como un solo re-  
baño; en otros casos están el padre y el hijo o tío y sobrino y por últi-  
mo en algún caso por estar enfermo el pastor tiene a un "morroi" fijo  
que le substituye.

El número aproximado de ganaderos de vacas y ye-  
guas es de 165.



### 1.3.2. Diseño de la txabola funcional

El croquis adjunto trata de racionalizar las txabolas, buscando la máxima funcionalidad en el mínimo espacio, como comparación se incluye una txabola actual.

Explicación del croquis de la majada de Oidui - Unión Enirio-Aralar, txabola y majada de los hermanos Mendizabal alias "kaskagorri" de Zaldibi (Guipúzcoa).

- 1.- Txabola de Jesús y Eulogio Mendizabal.
- 2.- Txabola que utilizaba Francisco Murua Belaki alias "Gorriñe" (ahora la utilizan los hermanos Mendizabal "kaskagorri").
- 3.- "Ollotegi" (gallinero), cubierta de teja canal.
- 4.- "Aaritegi" ("illorra" para separar los carneros o guardar alguna oveja enferma, así como de parto tardío), cubierta de helechos.
- 5.- "Illorra" para guardar utiles, también utilizada con "illategi" (para guardar las lanas).
- 6.- "Illorra" de cubierta de gruesa capa de helecho.



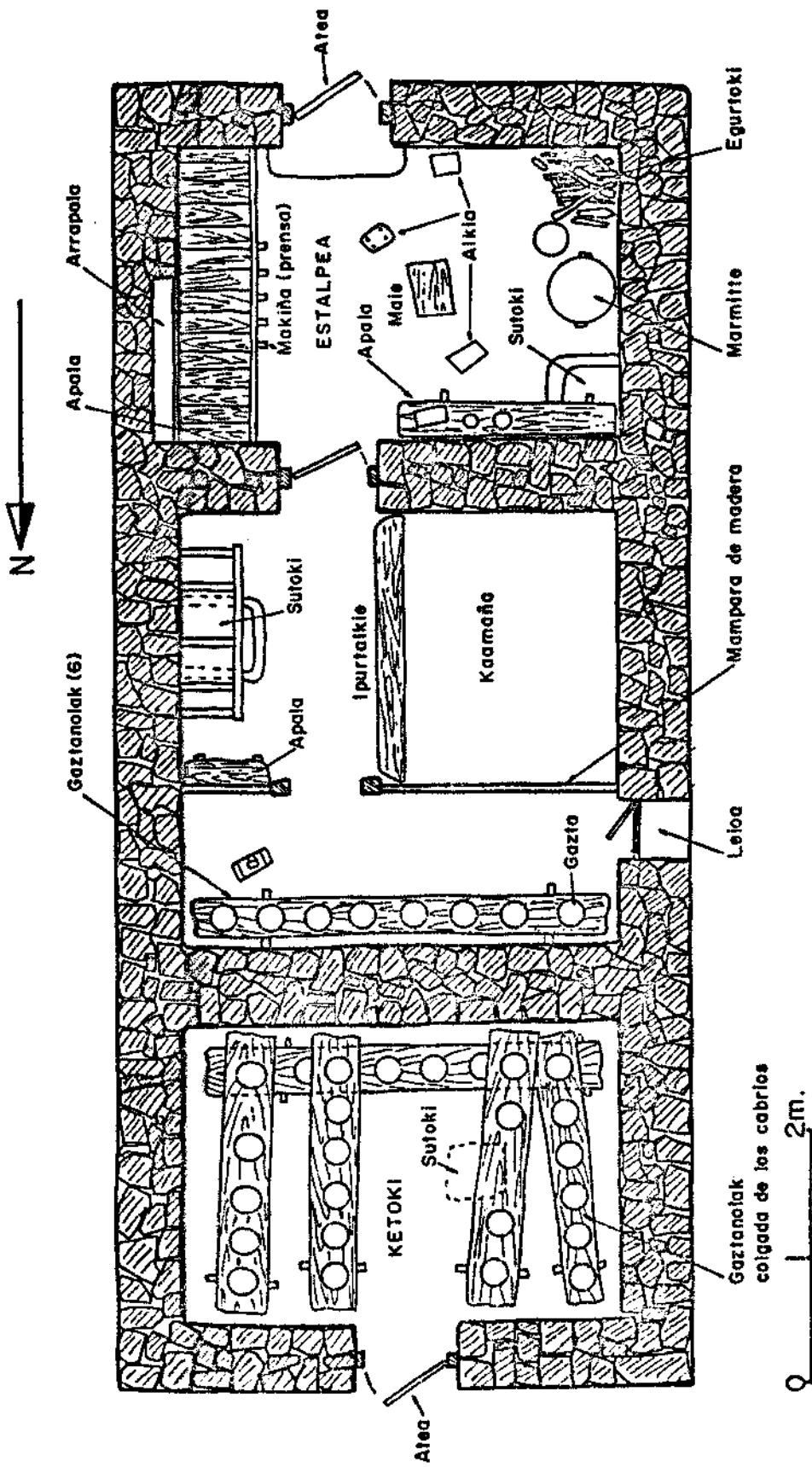
- 7.- "Baratza" (huerta), en donde se cultiva patata, puerros, lechugas, zanahorias, cebollas, ajos, nabos, perejil, etc.
- 8.- "Artizkuna" - "jeiztoki" o "eskorta", redil para recoger a las ovejas y poderlas ordeñar dentro del recinto.
- 9.- "Eguresie" (cierre de entretejido de varas de fresno o avellano).
- 10.- "Arriesie", muro o pared en fábrica de piedra caliza en seco.
- 11.- Pequeño bosque de fresnos ("Lizarrak") que se utiliza para que el ganado seeste a la sombra "abaroleku" y para darles hoja cortada de los fresnos.
- 12.- "Txerritegi", pocilga para cerdos con cubierta de helecho.
- 13.- Ejemplar de haya corpulento.
- 14.- Sutoki (fogón bajo) para calentar la caldera con "txerrijana" o el agua del baño maría para la fabricación de los quesos.
- 15.- Lugar para picar la leña para el "beko sue" (fogón bajo)
- 16.- "Egurtoki" (leñera).



- 17.- Debajo de la leñera el "txakurtoki" (lugar donde se guarecen los perros).
- 18.- Habitación denominada "Ketoki" para ahumar los quesos.

### 1.3.3. Pastores

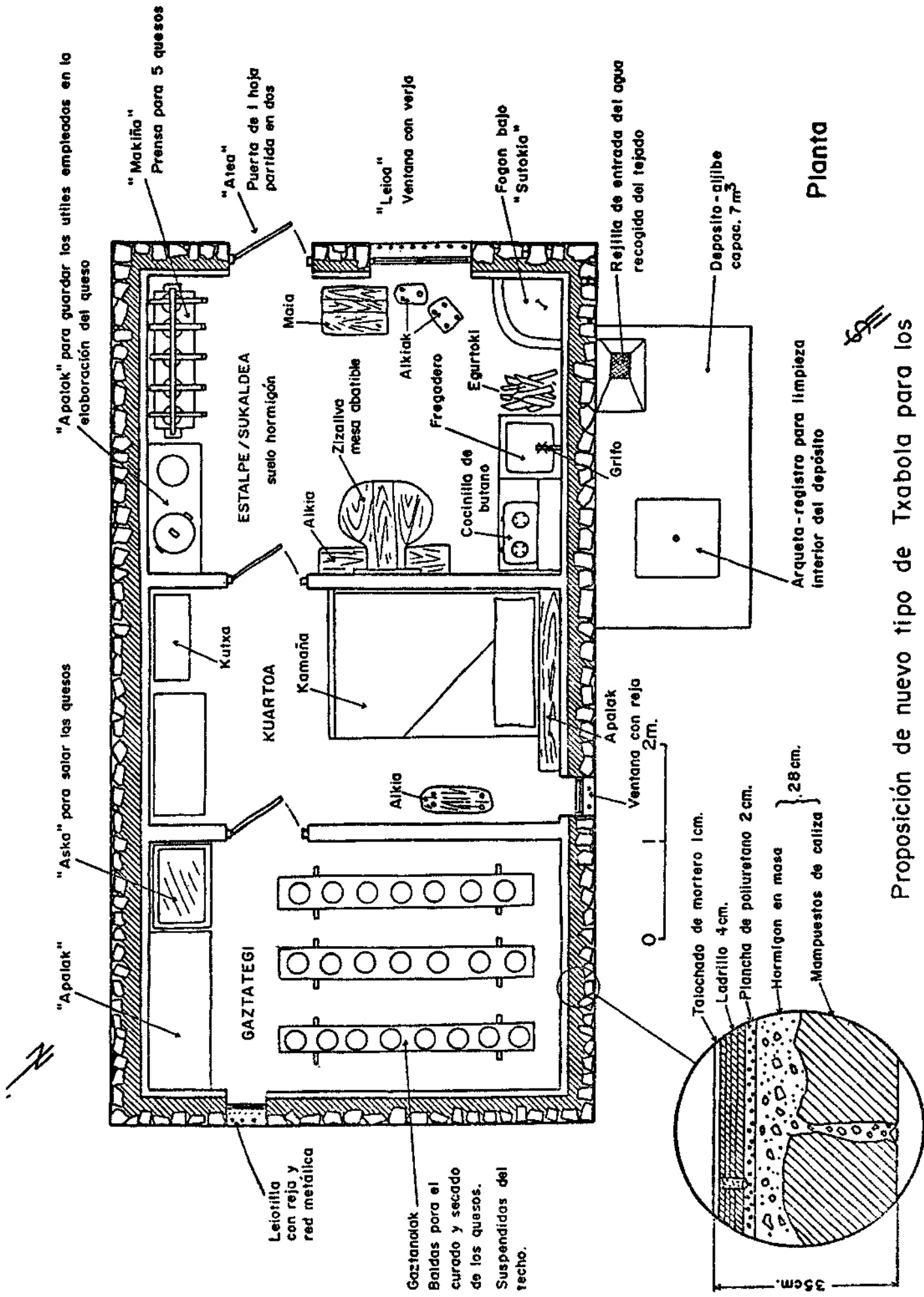
Hoy en día sólo viven de forma temporal - en la Sierra de Aralar los pastores, pues han desaparecido de este paisaje humanizado los "ikazkiñak" (carboneros) y los "egurgilleak" (leñadores) que en otro tiempo pasaban largas temporadas los unos dedicados a la elaboración de carbón de leña en los "txondorak" y los otros en la tala de árboles y preparación de madera para la serrería. Ambos grupos humanos formaban cuadrillas que se establecían en la zona de bosque, - viviendo en rústicas cabañas cubiertas con tepes "zotalak". Sin embargo desde tiempos inmemoriales los pastores "artzaiak" - pasan largas permanencias en las humildes txabolas de las majadas. Estas estancias en la txabola suelen ser por lo general de 7 y hasta de más meses. Todo depende del momento climatológico, pues por lo general suben a los pastos de montaña de Enirio Aralar a principios de Mayo y no bajan con -



## Planta

Txabola de los Hnos. Mendizabal, alias "Kaskagorri"  
 en la majada de Oiduko sarroia en la Unión de ENIRIO-ARALAR (G.)

Datos tomados el 14-07-68

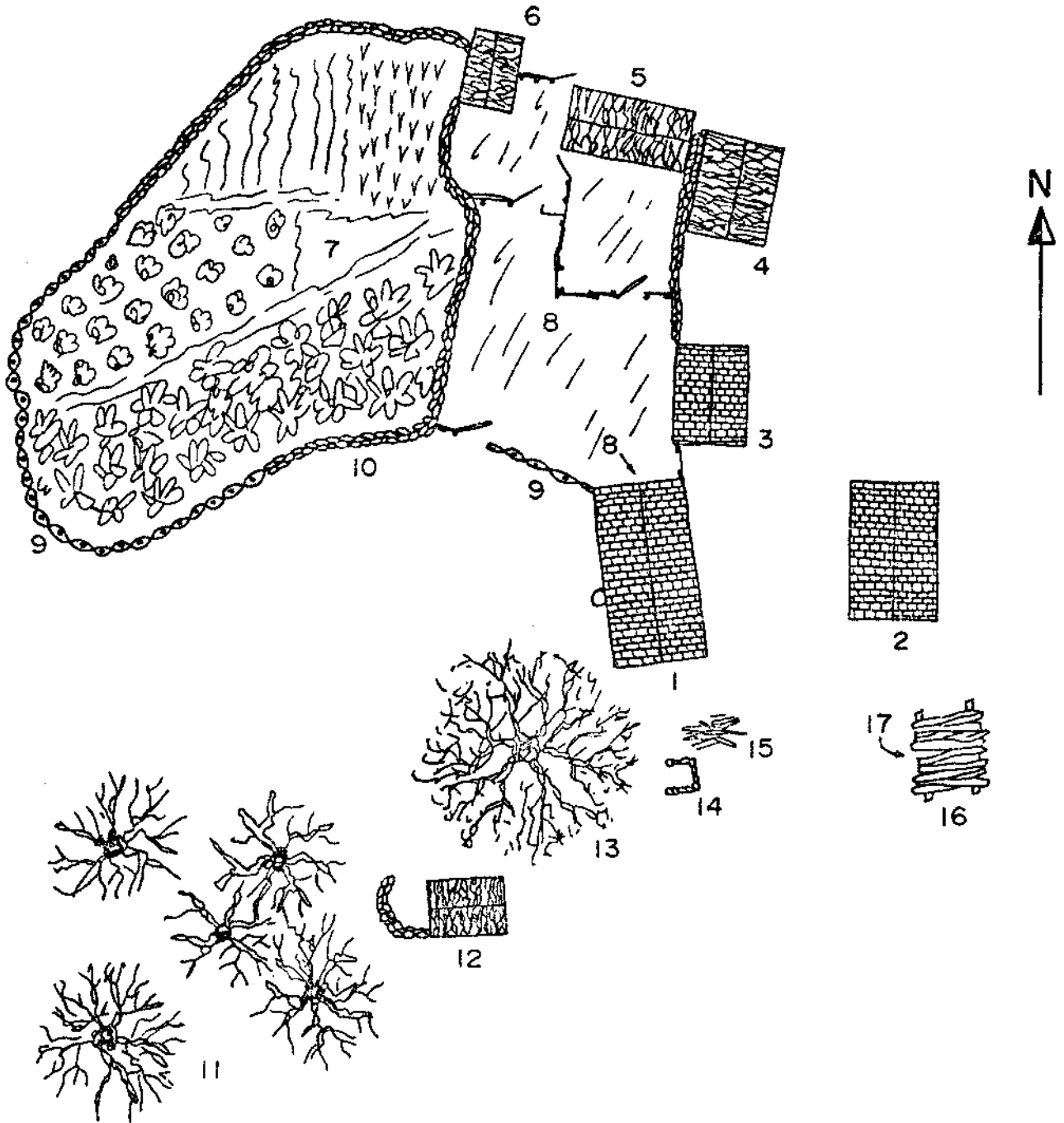


**Planta**

Proposición de nuevo tipo de Txabola para los pastores de la Unión de ENIRIO-ARALAR

Superficie total 41.5m<sup>2</sup> ; Superficie útil 29m<sup>2</sup>

**Detalle muros**



Croquis tomado  
el 01-04-63

Oiduko sarria - Unión Enirio-Aralar - Gipúzkoa

Majada y txabola de los Hnos. Mendizabal

"kaskagorri"





el rebaño hasta que obligados por el frío, la nieve y el agotamiento de los pastos tienen que descender a los prados y "barrutiek" de los valles y hasta trashuman a prados situados en el kostaldi guipuzcoano, en donde el clima es más benigno para el ganado.

Debido a la falta de infraestructura y mínimos - servicios existentes en la montaña, el pastor y su ganado tienen que desarrollar su vida en un medio hostil y en condiciones casi infrahumanas, ya que se encuentran desprovistos de las más elementales ayudas para poder dedicarse decorosamente a su oficio.

A continuación voy a intentar, en muy pocas palabras, sintetizar como se desarrolla un día en la vida del pastor.

Habita en una txabola desprovista de las más mínimas comodidades, en condiciones insalubres, humedad, falta de ventilación, falta de agua, convivencia con animales y hasta con los abundantes roedores que pululan por doquier.

En general las majadas se encuentran alejadas de caminos carretiles y hasta los de herradura se hallan en estado lastimoso. Este hecho dificulta el acceso del pastor y su avituallamiento hasta la majada. Existen txabolas que están situadas a más de dos horas y media de pueblos. Esto mismo contribuye en gran manera a complicar la asistencia medica y veterinaria a los diferentes lugares de la mancomunidad.



Pero continuando con la vida del pastor, que generalmente vive solitario en la txabola y alejado de otras majadas, se puede comentar lo siguiente:

Se levanta durante las épocas de ordeñar en montaña a eso de las 6 1/2 - 7 de la mañana, sale en busca del ganado que si durante la noche no ha hecho mucho frío se encuentra algo alejado de la majada. Lo recoge y lo mete en el redil de ordeñar. Ordeña una a una, en cuadrillas una media de 200 ovejas. El ordeño se efectúa manualmente y la leche la recogen en la marmita. A continuación filtra la leche para quitarle las materias sólidas, pasando la misma por un embudo con ortigas en el interior o a través de un paño fino, añade "gastzarri", cuajo y deja en reposo la leche con el cuajo recogida en un recipiente llamado "abatsa" y espera unos tres cuartos de hora a que la leche se cuaje. Mientras desayuna, luego con ayuda de un batidor de rama de gorosti (acebo) llamado malatxua rompe la cuajada y la bate energicamente hasta conseguir una materia granular que poco a poco se va sedimentando en el fondo ayudado por las manos del pastor. En este proceso la abatsa se introduce en baño maría para que el producto no baje demasiado de temperatura. Para entonces en el fondo se encuentra una masa blanquecina y elástica que se denomina Maton y que en definitiva es el "gastaberri". Se divide en cuantos trozos se precise para elaborar quesos de un peso aproximado en seco de 1,100 a 1,300 kgr., luego se moldea y se envuelve el queso fresco en un trapo blanco, se vuelve a moldear y se coloca en la prensa, en donde permanece unas 12 ho



ras hasta la siguiente ordeñada y elaboración de quesos a la noche.

En todo este proceso el pastor pasa unas 2 o 3 - horas según el número de quesos que fabrique. Al finalizar los quesos - de la mañana, de vuelta a los quesos que se están madurando en el gaztategi (quesera), cura a algunas ovejas que tienen pastera u otra enfermedad, arregla langas y cierres, da suero a los cerdos y luego prepara la comida. Antes ha llevado al rebaño a las zonas de pasto y de vuelta acarrea agua. Come y a continuación hecha una pequeña siesta y a media tarde se dirige a buscar el rebaño que en el mejor de los casos se encuentra bastante agrupado y completo. De lo contrario, después de - contar las ovejas es preciso encontrar las que faltan y luego las desciende hasta la majada en donde las introduce en el jartoki o eskorta para volverlas a ordeñar a eso de las 20,00 horas. Aquí se repite el mismo - proceso y luego de cenar algo hace otra vez los quesos y se acuesta a eso de las 23,30 o 24 de la noche.

En otro tiempo en que las pastores no poseían - prensa la elaboración del queso era mucho más lenta y no era raro que el pastor estuviera hasta la 1,30 o 2 de la madrugada apretando la masa del queso fresco (gaztaberri) metida en el "zumitze" de madera.

Todo este trabajo se complica en las épocas de - esquileo, que lo suelen hacer días ayudados por algunos parientes o amigos. Este trabajo suele girar alrededor de las fechas de San Juan a San



Pedro, según sea la temperatura del ambiente. Al finalizar la época de ordeñar, que suele ser por lo general hacia Santiago, o lo más por San Fermín, en que se deja secar a las ovejas, comienza al poco tiempo la monta de los carneros y después el pastor vive un poco más libre de trabajo, pues ya no tiene que elaborar los quesos, aunque si tiene que atender a los que están hechos, salándolos, dándoles vuelta, ahumándolos, limpiándolos y llevándolos a vender a las ferias.

Este es un trabajo muy duro, solitario y en el que no existen las fiestas ni las vacaciones. Por todo esto para finalizar hago una serie de consideraciones que creo que deberán tenerse muy en cuenta si es que se desea mantener este singular, tradicional y hasta rentable modo de vida, pero que precisa por parte de la Administración una mayor atención para intentar modificar estas precarias situaciones en que se encuentran envueltos nuestros pastores.

#### 1.3.4. Consideraciones sobre el pastoreo

Estas consideraciones pueden ordenarse en tres grandes grupos, a saber:

- A) Dirigidas a la majada en sí, a su estructura y al entorno.
- B) A los servicios mínimos que deben poseer las txabolas y los pastores en los pastos de montaña.
- C) A la mejora en la selección y manejo del rebaño para conseguir una mayor rentabilidad.



En estas consideraciones nos detenemos en el pastoreo extensivo de ganado ovino de raza Latxa que como es sabido se explota sobre todo por su buena producción lechera y los derivados lácteos que con ella se elaboran: "mamiak" (cuajada) y "gaztak" (quesos). Sin olvidar también las ventas de los corderos lechales (de 1 mes y aproximadamente 10 Kgs. de peso) que tienen una buena aceptación en los mercados. Otros productos como son la lana y hasta los cueros, no tienen demasiada importancia en el total de beneficios que se obtienen con las ovejas de esta raza.

Por otra parte, hoy en día un valor en alza lo constituyen los productos artesanales frente a los productos standarizados y uniformes que inundan los mercados.

Los productos con el sello "hand made" (hecho a mano) tienen ya de principio una aceptación y un valor añadido que les es gratuito por el mismo hecho de ser elaborados artesanalmente.

Si tenemos en cuenta que el consumo de queso en Euskalerrria por habitante/año está evaluado en alrededor de 5 kgs., en España es de 3,9 frente a 18 Kgs. que consumen los franceses y la media anual consumida en el conjunto de la Comunidad Económica Europea es de 15 Kgs./persona, se puede concluir que estamos muy por debajo de la saturación de este mercado y por tanto que el desarrollo y cualificación de estos productos tienen un porvenir optimista.



En cuanto a las consideraciones se puede decir -  
por lo que respecta al grupo A):

- Que debido a que existen majadas en lugares casi inaccesibles con pocas posibilidades de desarrollo, dificultad de conseguir agua, pastos - en los alrededores depauperados y terrenos pedregosos se puede trasladar éstas a otros lugares más idóneos siempre que no afecten los - intereses de otras majadas ya establecidas y la supervivencia del haye do.
- Se podría mejorar el pastizal a base de fertilización y sobre todo con teniendo la galopante erosión que es mucho más acusada en las zonas pedregosas, pues el manto vegetal es escasísimo.
- Prohibición del acceso a los no ganaderos (entiéndase pastores) hasta las majadas con vehículos de motor (coches utilitarios, Land rover, - motos).
- Recomendación a los pastores que no efectuen en sus ascensos y descensos pistas sucesivas, pues las rodadas formadas contribuyen a empeorar grandemente el problema de la erosión y arrastres por los - acarcavamientos.
- Prohibir o en su caso controlar la construcción de refugios de montaña.



- Controlar los vertidos de sólidos y aguas negras de los refugios y txabolas de los pastores.
- Controlar los sistemas de caza utilizados por los alimañeros o azarirrapatzalleak para evitar el uso de cebos envenenados (estricnina).
- Arreglo de abrevaderos y construcciones de nuevos en zonas estratégicas para el ganado vacuno y equino. Teniendo buen cuidado en la situación del desagüe y rebosadero, así como haciéndoles un buen enlosado para evitar erosión del suelo y embarramiento de los alrededores.
- Cierre de zonas de lenar profundas, simas, barrancos etc. para evitar accidentes.

En cuanto se refiere al apartado B):

- Dotar a todas las txabolas de agua potable y colocación de aljibes de aprovechamiento de agua proveniente del tejado para usos no de consumo humano.
- Construcción de txabolas con mejores condiciones de habitabilidad que las actuales, teniendo en cuenta la conservación exterior del tipo de txabola, cubierta a dos aguas, utilización de los materiales tradicionales empleados en la zona. Conservar la distribución interior pero mejorando las paredes y ampliando sustancialmente la superficie útil de las tres habitaciones. Colocación de chimenea y ventanas.



- Mejora de los rediles, enlosando el interior para evitar que en los días de lluvia y posteriores se embarren, con el consiguiente peligro que su pone esto para la higiene de las ovejas. También se puede construir - con losa de hormigón de superficie rugosa para evitar resbalamientos y pendiente para evacuar las orinas y excrementos.
- Control y marcado de la leña para fogones y de la madera para repa raciones o nuevas construcciones.
- Construcción de bordas adecuadas para introducir el rebaño en tempo rales o nevadas intempestivas.
- Cercado de zonas con aguas embalsadas y corrompidas.
- Mejora de fuentes ya existentes y alumbramiento de nuevas.
- Construcción a cotas intermedias de corrales y bordas para tener el - rebaño semiestabulado a principios del invierno.
- Dotación de radioteléfonos a los pastores para poderse comunicar con su familia, con el guarda, etc.
- Creación de una guarderja ágil, eficaz y bien dotada que llegue rápida mente a un punto dado de la sierra para actuar en caso con rapidez.





- Debido a la enorme superficie y a lo quebrado del terreno para que la guardería fuese real y eficaz esta debiera estar formada por lo menos por dos hombres.
- Reconstrucción en el barranco de Enirio de la casa del guarda, dotada también de radioteléfonos, así como de un completo botiquín y camilla para primeros auxilios.
- Prohibición de echar los animales muertos en barrancos, cuevas o simas.
- Exigir que los animales muertos se entierren suficientemente o se quemen.
- Construcción en lugares adecuados y con el sistema de desagüe resuelto de bañeras para tratamientos antiparasitarios, así como cubetas para curar y prevenir la patera.
- Controlar que el ganado que sube a los pastos a primeros de Mayo se encuentra vacunado y sanitariamente sano.
- Exigir que los pastores y ganaderos comuniquen inmediatamente los brotos infecciosos para actuar rápida y eficazmente.
- Controlar que el ganado vacuno, ovino y equino, así como porcino, sea de vecinos de los pueblos congozantes.



- Limitar el número de cabezas de ganado ovino por pastor.
- Limitar el número de ganado equino y vacuno por ganadero.
- Escalonar la entrada del ganado de la siguiente manera:
  - 1º. En principio, por finales de abril y comienzos de mayo sólo el ganado ovino.
  - 2º. A finales de junio el ganado vacuno y equino, que hasta entonces ha podido estar en algunas zonas acotadas para este efecto.
- Organizar las fechas de descenso.

En cuanto al apartado C) entre otras medidas que se pudieran llevar a cabo destacaríamos las siguientes:

- Control veterinario para prevenir enfermedades infecciosas y parasitarias.
- Colocación de chapa en la oveja para facilitar la indentificación y anotación de vacunas, tratamientos, control lechero, etc.
- Dictar normas para realizar de forma higiénica los procesos de ordeño, filtrado, cuajado, batido, moldeado, secado, prensado y madurado del queso.



- Organizar un sistema de selección del ganado a base de carneros que sean hijos de ovejas buenas productoras de leche.
- Control lechero riguroso para aumentar la producción y eliminación de las malas productoras.
- Evitar la promiscuidad de rebaños.
- Aumentar la tasa de prolificidad.
- Intentar la sincronización del celo.
- Dictar normas para el manejo del ganado, alimentación complementada con forrajes durante la época invernal.
- Hacer cursillos de formación profesional sobre manejo, higiene veterinaria, parto, esquilado, elaboración de productos lácteos, etc.
- Campañas de desratización de las txabolas y campañas antiparasitarias.
- Intentar un pastoreo comunitario a base de pastores rotativos según el número de cabezas, consiguiendo de esta forma que el pastor esté más libre y mejore su vida de relación social y afectiva.
- Evitar a toda costa que el pastor venda la leche a una central lechera o fábrica de queso.



**SOCIEDAD DE CIENCIAS NATURALES  
A B A R Z A N I  
NATUR ZIENTZIA ELKARTEA**

Plaza Ignacio de Zuloaga  
(MUSEO)  
DONOSTIA / SAN SEBASTIAN  
tel. 42 29 45

- Intentar que creen un centro de recepción de leche para fabricar queso durante la época invernal.
- Posibilidad de que durante el invierno el rebaño esté semiestabulado y con alimentación de piensos y forraje además de los prados en algún corral o borda cercana al pueblo respectivo.
- Y por último, en esta borda la posibilidad de montar una estación de ordeño mecánico para 12 ovejas simultáneamente con recipientes de enfriamiento y útiles para elaborar el queso.