

Malgutasuna



852/2004 Erregelamenduan (EE) (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>) agertu zen **lehen aldiz malgutasunaren kontzeptua**; honetan datza: betekizun higienikoen aplikazioa egokitzea, kontuan hartuta establezimendu bakoitzaren inguruabarrak. Inguruabar jakin batzuk daudenean, **ikuspegi malgua aplika daiteke autokontrol sistemak ezartzeari dagokionez**, bai ekoizpen primarioan bai elikagaien eraldaketan.

Europako araudiak malgutasunari buruz onartzen dituen arauak salbuespenak ematea eta betekizunak egokitzea dira. Autonomia-erkidego bakoitzeko osasun-agintaritzak eskudunak finkatzen ditu irizpide eta metodologia espezifikoak.

Malgutasuna egokia da metodo tradizionalak erabiltzen jarraitu ahal izateko elikagaien ekoizpen, eraldaketa edo banaketaren edozein fasetan. Hala ere, malgutasunak ez ditu arriskuan jarri behar elikagaien higiene-helburuak.

Euskadin, betekizun higieniko eta sanitarioen egokitzapena aplika daitekeen egoerak eta baldintzak arautzen hasi dira; Dekretu bat argitaratu da horretarako. **Dekretua aplikagarria da ekoizpen-bolumen mugatua duten nekazaritzako elikagai-enpresa txikietan**; bolumen hori dagokion Instrukzio Teknikoan ezartzen da.



76/2016 Dekretua (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2016/05/1602181a.shtml>), maiatzaren 17koa, Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzeko dena.

DECRETO QUE REGULA LA FLEXIBILIZACIÓN DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO



ANTECEDENTES	DEMANDA	SOLUCIÓN
Los pequeños establecimientos agroalimentarios ven con preocupación su rentabilidad debido a las inversiones económicas que supone el cumplimiento de los requisitos del Paquete de Higiene, sobre todo a nivel de instalaciones para la transformación.	En la Comunidad Autónoma Vasca existe una demanda creciente por parte del sector agroalimentario y de las propias personas consumidoras para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, tal y como lo disponen los Reglamentos comunitarios en la materia.	En consecuencia el Parlamento instó al Gobierno Vasco a que regulara las condiciones en las que podía aplicarse la adaptación de dichos requisitos a través de un Decreto autonómico.

76/2016 Dekretua oinarri hartuta, sektore bakoitzerako baldintza espezifikoak ezarri dira. 2018an, **1.000 oilotik beherako ustiategiei eta gaztandegi txikiei** zuzendutakoa argitaratu zen, eta 2019an **okintza/pastelgintza eta jatorri begetaleko produktuen sektoreei** zuzendutakoak.

Jarduera horiek **beren bolumenari egokitutako baldintzak** izango dituzte; azpiegiturei eta instalazioei buruzko kontu guztiak, adibidez. Horri esker, egin beharreko inbertsioa murrizten da, beren bideragarritasuna arriskuan jarri gabe.

Arau horien bidez, osatu egiten da **Eusko Jaurlaritzak 2013an planteatutako araudi-esparrua**, elikagaien eraldaketa-jarduera txikien, **komertzializazio-zirkuitu laburren eta tokiko produktuaren balioa azpimarratzeko** jardueren garapena ahalbidetzera begira.



ESNE USTIATEGIAK



ARRAUTZA USTIATEGIAK



JATORRI BEGETALEKO PRODUKTUEN SEKTOREA



OKINTZA, PASTELGINTZA ETA IRINGINTZA

Arauk ezarri ahal izan dira euskal sektore agenteek, foru aldundiek eta Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura eta Osasun Sailek elkarrekin eginiko lanari esker, ELIKA Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioaren koordinazio eta aholkularitzarekin.



2018ko maiatzaren 23an, 79/2018 Dekretua (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2018/05/1802721a.pdf>) argitaratu zen, zeinaren bidez elikagai-enpresa eta -establezimenduen baimen sanitarioen eta komunikazioen erregimena arautu eta Euskal Autonomia Erkidegoko elikagai-establezimenduen erregistroa sortzen baita.

Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak arau hori sortu zuen honako helburu hauekin:

- **Baimen sanitarioaren prozedura**, jarduera hasieraren komunikazioa edo datuak aldatzekoa arautzea Euskal Autonomia Erkidegoan beren jarduera garatzen duten elikagaien enpresa eta establezimenduentzat.
- Euskal Autonomia Erkidegoko **elikagai-establezimenduen erregistroa (ELESE)** sortzea.

ELESE **erregistroa autonomikoa eta publikoa izango da**, eta Osasun arloan eskumena duen saileko administrariak kudeatuko dute.

Artisau-ekoizpenaren kasuan, Dekretu bat argitaratu zen, zeinetan aztertu baitzen **betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko aukera**, dekretuan zehaztutako artisau-produktu guztietan edo batzuetan, bat etorritz osasun publikoaren arloan indarrean dagoen araudiarekin.

Euskadiko Artisau-ekoizpenari buruzko 126/2012 Dekretua (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2016/05/1602181a.pdf>)

43/2014 Dekretuan egindako aldaketak (<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2014/04/1401682a.pdf>)

+ Informazio interesgarria

Esne ustiategiak



2018ko urtarrilaren 12ko AGINDUA, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2018/01/1800435a.shtml>), esneki eta izozkietarako baldintza higienikoak eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko zehatzak onartzen dituena.

Zein produktu?

Esne pasteurizatua, jogurtak, mamiak, kefirra, gazta freskoak eta erdionduak, gurinak, esne-gainak, gaztanbera... gutxienez 60 eguneko ontze-aldia duten eta esne gordinarekin eginda dauden gaztak eta esne-izozkiak.

Zenbateko bolumena?

Gehienez ere:

- 100.000 litro behi-esne eraldatu urtean
- 30.000 litro ardi-esne eraldatu urtean
- 40.000 litro ahuntz-esne eraldatu urtean



(<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Tr%C3%ADptico-flexi-l%C3%A1cteos-cast.pdf>)

Arrautza ustiategiak



2018ko urtarrilaren 12ko AGINDUA, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2018/01/1800436a.shtml>), A kategoriako arrautza ez industrialetarako baldintza higienikoak eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko zehatzak onartzen dituena.

Zein produktu?

Oilo erruleen A kategoriako arrautzak, ustiategian bertan ekoitziak.

Zenbateko bolumena?

- 350 eta 1.000 oilo errule bitartean dutenak.



(<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Tr%C3%ADptico-flexi-huevos-cast.pdf>)

Jatorri begetaleko produktuak



2019ko otsailaren 5eko AGINDUA, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2019/02/1900920a.shtml>), zeinaren bidez jatorri begetaleko produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak onartzen baitira.

Zein produktu?

Kontserba begetalak eta ozpinetakoak; marmeladak eta irasagarra; hozituak, zukuak eta deribatuak; jatorri begetaleko produktu zuritu, zatitu, deshidratatu, lehortu eta/edo egosiak, eta ortuari fresko higienizatuak (IV. gamakoak).

Zenbateko bolumena?

- **Barazkiak:** produktu eraldatuaren 2.500 kg/urte baino txikiagoa.
- **Zukuak:** produktu eraldatuaren 5.000 litro/urte baino txikiagoa.



(<https://ganaderia.elika.eus/wp-content/uploads/sites/9/2019/02/Tríptico-vegetales-cast.pdf>)

Okintza, pastelgintza eta iringintza



2019ko otsailaren 5eko AGINDUA, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena (<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2019/02/1900921a.shtml>), zeinaren bidez okintza, pastelgintza eta iringintzako produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak onartzen baitira.

Zein produktu?

Ogi eta opil arruntak; pastelgintza, konfiteria eta gozogintzako produktuak; irinak (artoa, garia, etab.) eta ogi arraspatua.

Zenbateko bolumena?

- **Okintza:** gehienez 1.250 kg irin astean.
- **Pastelgintza:** lantegiko langileak 3 izango dira gehienez.



(<https://ganaderia.elika.eus/wp-content/uploads/sites/9/2019/02/Tríptico-pan-cast.pdf>)

Malgutasunari buruzko jardunaldia

ELIKAK eta HAZIK prestakuntza-jardunaldi bat antolatu zuten, gaiarekin lotutako eragile nahiz teknikarientzat.

2019ko maiatzaren 24an egin zen, Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategian (Gipuzkoa).

Esteka honetan, jardunaldiko aurkezpenak eta bideo osoak ikus ditzakezu:

Aurkezpenak eta ikastaroko bideoak



segurid

adalim

Aurkezpenak deskarga ditzakezu jada. Horrez gain, ikastaro osoa ere ikus dezakezu gure YouTube-ko kanalean. (<https://seguridadalimentaria.elika.eus/curso-de-flexibilizacion-de-los-requisitos-higienico-sanitarios/>)

entaria.

elika.eu

x

Close

Necesario siempre fijarse. ELIKAK S.A. Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 . berri@elika.eus (<mailto:berri@elika.eus>)

flexibili

zacion-

de-los-

requisit

os-

higienic

o-

sanitari

os/)