

XEDAPEN OROKORRAK

EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA OSASUN SAILA

436

AGINDUA, 2018ko urtarrilaren 12koa, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena, A kategoriako arrautza ez industrialetarako baldintza higienikoak eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko zehatzak onartzen dituena.

Euskal Autonomia Erkidegoak zenbait produktutan aplikatu beharreko neurriak ezartzen dituen Batzordearen 2005eko abenduaren 5eko 2074/2005 Erregelamendua (EB) aplikatu behar du, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 853/2004 Erregelamenduan (EE) ezarritakoaren arabera, eta kontrol ofizialak antolatzeko neurriak ezartzen dituen Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 854/2004 Erregelamenduaren (EE) eta 882/2004 Erregelamenduaren (EE) arabera. Erregelamendu horren bidez, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 852/2004 Erregelamenduan (EE) xedaturikoan salbuespenak sartzen dira, eta 853/2004 (EE) eta 854/2004 (EE) Erregelamenduak aldatzen dira, baita Batzordearen 2008ko ekainaren 23ko 589/2008 Erregelamendua (EE) ere, Kontseiluaren 1234/2007 Erregelamenduaren (EE) aplikatu beharreko arrautzak merkaturatzeko araei buruzko xedapenak ezartzen dituena.

Agindu honetan, erregelamenduen eranskinetan zehaztutako baldintzak egokitzeko –batetik, 852/2004 Erregelamenduko 13. artikuluan eta, bestetik, 853/2004 Erregelamenduko 10. Artikuluan– aukera garatzen da, arrautzak ekoizten eta ontziratzen dituzten ustiapen txikien kasuan, betiere 852/2014 Erregelamenduaren 13. artikuluko eta 853/2014 Erregelamenduaren 10. artikuluko bigarren, hirugarren eta laugarren lerroketan adierazten diren terminoetan.

Euskadin, errealitatea oso desberdina da giza kontsumorako arrautzen ekoizpena xedaturik dagoen arrautzatarako hegazti-hazkuntzaren sektorean. Batetik, oilo-kopuru handia (100.000 oilo baino gehiago) duten izaera industrialeko ustiategiak daude; horiek kaiola aberastuetako ohiko hazkuntza-sistematik ekoizten dute eta merkaturatze-zirkuitu egituratua izaten dute, Euskadiko autonomia-erkidegotik kanpoko erradioa barne hartzen duena. Bestalde, oilo-kopuru murriztua duten (350 eta 1.000 oilo artean) ustiategi ez industrialekoak daude; horiek Euskadiko autonomia-erkidegoan merkaturatzen dute, zuzeneko salmentaren eta merkaturatze-zirkuitu laburren bitartez.

Izaera ez industrialeko azken ustiategi txiki horiek dira agindu honen xedea, 852/2014 Erregelamenduaren 13. artikuluan eta 853/2004 Erregelamenduaren 10. artikuluan jasotzen diren baldintza higieniko eta sanitarioak egokitu egin behar baitira horietan.

Izaera industrialeko nahiz izaera ez industrialeko ustiategiek kasuan kasuko agintari eskudunak zehaztutako osasun-erregistroak eta baimenak bete behar dituzte.

Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuak 2. artikuluan aurreikusitako nekazaritzako elikagaien ekoizpen-motetan baldintza higieniko eta sanitarioen egokitzapenerako gutxienezko baldintzak zehaztea du helburu.

Maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 6. artikuluan arabera, «Osasunaren, nekazaritzaren eta elikagaien kalitatearen arloko sail eskudunetako titularrek emandako aginduaren bidez onartuko dira arau tekniko horiek».

2018ko urtarrilaren 26a, ostirala

Izapidetzen ari den Aginduan, A kategoriako arrautza ez industrialen inguruko baldintza higieniko eta sanitario zehatzak zehazten dira.

Europako Parlamentuak eta Europako Kontseiluak 2015eko irailaren 9an emandako 2015/1535 (EB) Zuzentarauaren bidez, araubide teknikoen berri eta gizarteari informazioa emateko zerbitzuei buruzko arauen berri emateko prozedura ezarri da. Arau tekniko hau eman aurretik –zeina zuzentaru horrek xedatutakoaren arabera araudi teknikoa baita–, Batasunaren arau horren 5. eta 9. artikuluetan ageri den jakinarazte-prozedura bete da, eta, hala, Batzordeari araudi teknikoaren proiektuaren berri eman zaionetik araua ezarri den arte igaro beharreko epeak errespetatu dira. Prozedura horren xedea da arau eta araubide tekniko horien inguruan gardentasunez jardutea eta horiek kontrolatzea, Europar Batasuneko kide diren estatuen artean arrazoirik gabeko oztupoak sortzeko arriskua murrizte aldera.

Esandako guztia kontua hartuta, honako hau

XEDATZEN DUGU:

Artikulu bakarra.– A kategoriako arrautza ez industrialetarako baldintza higienikoak eta sanitarioak egokitzeko Arau Tekniko Espezifikoa onartzea, Agindu honen Eranskin gisa argitaratu dena.

Arau Tekniko hori arrautzak ekoizten eta ontziratzen dituzten ustiategi txikietan aplikatuko da, beren borondatez, malgutze-araubide hori aplikatu nahi dutenean, maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuko 7. artikuluan aurreikusitako moduan.

AZKEN XEDAPENETATIK LEHENENGOA.– Errekurtsoak.

Agindu honen aurka, berraztertze errekurtsoa jar diezaiekete interesdunek Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuari eta Osasuneko sailburuari, hilabeteko epean. Bestela, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa jar dezakete Euskal Autonomia Erkidegoko Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzien Salan, bi hilabeteko epean. Kasu bietan, agindua argitaratu eta biharamunean hasiko dira epeak.

AZKEN XEDAPENETATIK BIGARRENA.– Ondorioak.

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratzen den egunaren biharamunean sartuko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2018ko urtarrilaren 12a.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburua,
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

Osasuneko sailburua,
JON DARPÓN SIERRA.

ERANSKINA

A KATEGORIAKO ARRAUTZA EZ INDUSTRIALAK EKOIZTEN ETA ONTZIRATZEN DITUEN
SEKTOREAREN ESTABLEZIMENDUETAKO BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIO
MALGUTUAK

Helburua

A kategoriako arrautza ez industrialak ekoizten eta ontziratzen dituzten zentroek bete behar dituzten baldintza higienikoak eta sanitarioak nahiz betekizunak ezartzea.

Deskribapena

Establezimendu horiek bertan ekoiztiko arrautzak paketatzen eta merkaturatzen dituzten zentroi atxikia edo ondoan egon ohi dira.

Agindu honetan jasotako malgutze-neurriak aplikatu ahal izateko, 50 eta 1.000 oilo artean izan beharko dituzte.

Definizioa

A kategoriako arrautza gisa hartuko dira honako baldintza hauek betetzen dituzten arrautzak:

- a) Oskola eta kutikula: itxura arrunta izango dute, eta garbiak eta osorik egongo dira.
- b) Aire-ganbera: altuera finkoak 6 milimetro izango ditu gehienez: «estra» adierazpena duten arrautzek 4 milimetro izango dituzte gehienez.
- c) Goringoa: ikusteko modukoa izango da zeharrargian, itzal bat bezala; ez du inguru igargarria izango, arrautza mugitzean pixka bat mugituko da eta berriz ere bere lekuan jartzean erdigunera itzuliko da.
- d) Zuringoa: gardena eta zeharrargia.
- e) Germena: garapen hautemanezina.
- f) Materia eta usain arrarorik gabea.

Baimentzeko, erregistratzeko eta kontrol sanitariorako baldintzak

Jarduerari dagozkionak, Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitze baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuko 7. artikulua adierazten duen moduan.

Ekoizpen eta paketatze zentroen baldintza higienikoak eta sanitarioak

A.– Ekoizpen-zentroen baldintzak.

- Oiloak hazteko baldintzak.

Txitek baimendutako aurrerakoen hazkuntza-zentroetan izango dute jatorria, eta Salmonella enteritidis eta typhimurium hautemateko nahitaezko kontrolak bete beharko dituzte jaiotzen diren egunean bertan eta errunaldi-unitatera eraman baino 2 aste lehenago; horiei dagokien legezko dokumentazio gehitu beharko zaie.

Hegaztiekin kontsumitutako pentsua indarrean den eta kasuan kasuko araudia aplikatzen dela bermatzen duten hornitzaile baimenduetatik eta erregistratuetatik jasoko da.

350 oilora arteko ustiategiak:

Abeletxean etxeko hegazti-espezie bat baino gehiago dagoenean, espezie horiek argi eta garbi berezita egongo dira elkarren artean.

Ahal den heinean, hazkuntza-teknika «dena barruan, dena kanpoan» printzipioetan oinarrituta egongo da nabe bakoitzaren barnean. Hori posible ez bada eta nabe baten barnean hainbat lote hazten badira, horiek gainazal mugatuetan eta berezietan kokatuko dira, lote bati dagokion eremua modu egokian garbitu eta desinfektatu ahal izan dadin beste lote bat sartu aurretik.

Animaliak egunean behin ikuskatuko dira gutxienez. Argi egokiak (finkoak edo mugikorrak) jarriko dira animalien ikuskatze osoa noiznahi egin ahal izateko. Argi naturala nahikoa ez bada, argiteria artifiziala jarri beharko da. Animaliak ez dira etengabe iluntasunean egongo, ezta argiteria artifizialean ere, eta hura eten egin beharko da noizean behin.

Oiloek ura izan beharko dute beti eta hark kalitate onekoa izan beharko du, hura kutsa ez dadin.

Airearen zirkulazioa, hauts-maila, temperatura, airearen hezetasun erlatiboa eta gas kontzentrazioa animalientzat kaltegarriak ez diren muga barruan mantendu behar dira.

Gaixo edo zaurituta dauden animaliek dagokien arreta jasoko dute berehala.

Oiloek duten aire libreko lur-eremuak eguraldi txarraren eta harrapakarien kontra babesteko elementuak izango ditu.

350 eta 1.000 oilo arteko ustiategiak:

Animalien ongizaterako eta osasunerako araudi aplikagarria bete beharko dute (hegaztientzako osasun-planari buruzko 328/2003 Errege Dekretua eta animalien ongizaterako 3/2002 Errege Dekretua).

- Instalazioak eta ekipamenduak.

Ustiategiak kanpoaldetik behar bezala mugatuta egon beharko du eta, horretarako, oiloak kanpoaldera ez ateratzeko eta harrapakariak (azeriak, txakurak eta abar) ez sartzeko moduko hesi perimetralak kokatuko dira.

Oilategiek beharrezko ekipamendua izango dute: ganbelak, edontziak, kotak eta errutokiak.

Lurzorua egoera egokian dagoen ohantze bidez estalita egongo da, eta hura lasto, txirbil, zerrauts, hosto lehor edo beste material organiko eta lehor batekin egin ahal izango da, hezetasuna xurgatzeko gaitasuna izan dezan.

Instalazioen diseinuak eta materialak hura behar bezala garbitu eta desinfektatzeko modukoa izan beharko du, eta, beraz, ekoizpen-guneetan guztiz debekatuta egongo dira lurrez egindako zoruak.

Oiloekin kontaktuan dauden gainazalak eta ekipoak maiz garbitu eta desinfektatu beharko dira; horiek osasun-arrazoien eraginez husten diren edo oilo-lote berri bat iritsi den bakoitzean garbitu eta desinfektatu beharko dira, gutxienez.

B.– Paketatze-zentroen baldintzak.

1.– Kokalekua eta sarbideak.

Establezimendua inguruko ustezko kutsadura-iturrietatik (kutsadura mikrobiologikotik eta kimikotik batez ere) babestutako eremu batean kokatuta egongo da, horiek bertan prestatzen, eraldatzen, biltegitratzen eta/edo merkaturatzen diren elikagaien zatik kaltegarriak izan daitezkeenean.

Hura inguratzen duten gunek, sarrera eta, hala badagokio, esparruaren barruko iragan-gunek hautsa, zikinkeria, ur-pilaketa eta abar ez sortzeko moduan zolatutako gainazal batekin estalita egongo dira.

2.– Eraikinen eta lokalen antolaera, diseinua eta neurriak.

Ontziak markatu, ontziratuta, sailkatu eta paketatzeko eragiketetan, honako lokal/gune/kokaleku/gailu hauek gaitu beharko dira, kasu bakoitzaren arabera eta horiek izango duten erabileraren arabera:

1) Arrautzak markatu, ontziratuta eta, hala badagokio, sailkatu eta/edo paketatzeko lokal bat. Lokal horretan bertan, dagoeneko sailkatu/markatu/paketatu den produktua saldu arte biltegitratzeko gune edo kokaleku bat gaitu ahal izango da.

2) Ontziak, paketeak, etiketak eta abar biltegitratzeko lokal edo gune bat, horien bolumenaren arabera. Horiek bertan biltegitratuta geratuko dira erabili behar diren momentura arte.

3.– Lokalen barne-egiturak.

Elikadura-instalazioen barneko egiturak erraz garbitzeko eta, hala badagokio, desinfektatzeko moduko materialekin eraikita egongo dira.

Horma eta zoruak gainazalak material iragazgaitzak, ez xurgatzaileak, garbigarriak eta ez toxikoak erabiliz eraikiko dira. Lehenengo kasuan, horien gainazala leuna izango da kasu bakoitzean egin beharreko jarduketarako egokia den altuera batera arte.

Sabaiak, sabai aizunak eta gainerako instalazio esekiak zikinkeria eta kondentsazioa ez pilatzeko eta partikularik ez erortzeko moduan eraiki eta proiektatuko dira. Gainera, erraz garbitzeko modukoak izango dira.

Leihoak erraz garbitzeko modukoak izango dira, eta ahalik eta zikinkeria gutxien pilatzeko moduan eraikiko dira.

Ate guztiek gainazal leuna eta ez xurgatzailea izan beharko dute, eta erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak izango dira.

4.– Ur-hornidura.

Edateko ur-hornidura egokia izan beharko da, eta hark beharrezko kontrolak bete beharko ditu edangarritasuna bermatzeko.

Ur-hornidura hornikuntza-sare publikotik egiten ez denean, hark uraren arazketa-sistema bat izan beharko du.

Ur-andelak izanez gero, hura eraiki, mantendu eta garbitzeko baldintzak haren kutsadura saihesteko modukoak izango dira.

5.– Efluenteak eta hondakin-urak.

Ez dagokio.

6.– Argiztapena.

Argiaren intentsitatea behar bestekoa izango da, eta lokal desberdinetan egiten diren lanek eskatzen duten ikuste-beharretara egokitua.

Manipulazio-guneetan, argiztapen-sistema hausturekiko babestuta egongo da.

7.– Aireztapena.

Aireztapena bete beharreko jarduerarako egokia eta nahikoa izango da, eta airea gune garbietatik hasita berrituko da beti.

8.– Ekipoak eta tresnak.

Elikadura-produktuekin kontaktu zuzena izango duten ekipoak eta tresnak/ontziak/gainazalak horien bitartez kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan fabrikatu, diseinatu eta mantenduko dira.

Manipulatzeko guneek eta lokalek eskuak garbitzeko konketak izango dituzte. Tresnak garbitzeko erabilitako harraska eskuak garbitzeko konketa eta harraska gisa gaitu ahal izango da aldi berean. Horien kopurua eta kokalekua behar bestekoa izango da, langileek eskuak garbitzeko lantokitik mugitu beharrik izan ez dezaten. Konketen/harraskaren eragintzak ez du eskuak behin garbitu ostean berriz kutsatzea ahalbidetuko. Horiek ur beroa, higienerako produktuak eta erabateko ekipamendua izango dute.

Arrautzak markatzea ahalbidetuko duen ekipamendua izan beharko da.

Arrautzak sailkatu behar izanez gero, horiek pisuaren arabera sailkatzeko dagokion ekipamendua izan beharko da.

9.– Zerbitzu higienikoak eta aldagelak.

Premien araberako zerbitzu higienikoak eta aldagelak izango ditu.

Baserri-etxebizitzaren barnean kokatutako establezimenduen kasuan, nahikoa izango da instalazioen sarreran kanpoaldetik sarbide zuzena izango duten aldagelak gaitzea. Horietan, dagozkion leihatilak hornitu beharko dira, langileen jantziak gordetzeko, baita konketa oso bat ere. Kasu horretan, komunaren lokal gisa erabili ahal izango dira etxebizitzaren zerbitzu higienikoak.

Salbuespen hori ezin izango da aplikatu establezimendua baserri-etxebizitzarekiko independentea den eraikin batean kokatuta badago.

10.– Norberaren higieena.

Langileek jantzi eta oinetako egokiak izan eta erabili beharko dituzte, horretarako bakarrik erabiliko dira eta garbi mantenduko dira, ile osoa estaliko duen bururako estalkia eta mahukak barne.

Langileek jardun higieniko pertsonal egokiak mantendu beharko dituzte.

Elikagaien bitartez kutsatu daitezkeen gaixotasunak dituzten edo zauri gaizkoatuak, azaleko infekzioak, zauriak, beherakoa eta abar dituzten pertsonak ezin izango dute elikagairik manipulatu edo manipulazio-guneetan sartu. Zauriak oso lokalizatuak badira, horiek bendaje estanko eta iragazgaitzekin estali ahal izango dira.

Beren jarduera gauzaten duten bitartean, manipulaztaileek ezin izango dute jantzi elikagaien gainera eror daitekeen honelako objektu pertsonalik: eraztunak, eskumuturrekoak, erlojuak, piercingak edo bestelakoak.

11.– Garbiketa eta desinfekzioa.

Establezimenduko lokal eta erreminta guztietan garbiketa egokia mantendu beharko da, gunearen edo lokalaren erabilerarekin eta jarduerarekin bat etorriz. Garbiketa-produktuak aplikatu aurretik, gainazaleko elementu solidoak eta zakarrak eta tresnak kenduko dira. Garbitzeko orduan, zipritinak edo hautsa ez sortzen saiatu beharko da, horiek produktuak kutsa baititzakete. Beste ekoizpen-prozesu batzuk txertatzen direnean, garbiketa egoki bat egingo da eragiketa-aldaketa bakoitzarekin, kutsadura gurutzaturik sor ez dadin. Detergente eta desinfektatzaileen hondarrak edateko ur askorekin ezabatuko dira.

Garbiketa-lanak ez dira elikagaiak maneiatzeko jarduerekin batera egingo.

Garbiketaren erabilitako produktu kimikoak tratatu beharreko zikinkeria-motarako eta gainazal edo lokalerako egokiak izango dira, eta oso ondo identifikatuta eta etiketatuta egongo dira, horien toxikotasuna eta erabiltzeko modua adieraziko duten errotiluak erabiliz.

Garbiketako produktuak eta tresnak jakietatik aparteko eta bakartutako lekuetan gordeko dira, propio horretarako diren tokietan.

12.– Izurriteak kontrolatzea.

Izurriteen kontra borrokatzeko prozedura eraginkorrek aplikatuko dira.

Elikagaiak prestatu, manipulatu eta biltegitzen diren gunetara ez da animaliarik sartu ahal izango.

13.– Hondakinak, jangarriak ez diren azpiproduktuak eta itzultzeak biltegitatu, erabili eta ezabatzea.

Kutsadurarik ez sortzeko, elikagaien hondakinek, jangarriak ez diren azpiproduktuek eta beste-lako hondakinek ez dute inolako kontakturik izango pertsonen kontsumituko dituzten produktuekin.

Hondakinak eta azpiproduktuak itxitura bat duten eta erraz garbi eta desinfekta daitezkeen edukiontzietan jasoko dira, eta mantentze-egoera egokian mantenduko dira. Horiek azpiproduktuak jasotzeko bakarrik erabiliko dira, horiek modu higienikoan jasotzea ahalbidetuko dute –enpresak sortutako bolumenaren arabera– eta establezimenduan erabilitako gainerako edukiontzietatik behar bezala bereizita egongo dira.

Animalia-jatorria duten eta pertsonen kontsumora bideratuta ez dauden azpiproduktuak baimendutako prozeduren bitartez baztertu beharko dira.

14.– Garraiobideak.

Garraiobideek elikagaiak babesteko edukiontziak edo ontziak izango dituzte. Modu egokian garbitu edo desinfektatzeko moduan diseinatu eta eraikiko dira. Elikadura-mota desberdinak eta horiek elikagaiak ez diren beste produktu batzuekin fisikoki bereiztea ahalbidetuko dute.

15.– Eragiketen higieua (produktuak eta prozesuak).

Arrautzak modu higienikoan manipulatu dira, eta xede horrekin gaitutako lokaletan edo instalazioetan biltegitatu eta kontserbatuko dira.

Lan-sistema ondo antolatuta egongo da, kutsadura gurutzatuak ez gertatzeko moduan.

Kutxatila berean, pisu desberdineko arrautzak ontziratuta ahal izango dira.

Arrautzak pisuaren arabera sailkatzen direnean, sailkapena honako irizpide hauei jarraikiz egingo da:

- a) XL, oso handiak: pisua ≥ 73 gramo.
- b) L, handiak: pisua ≥ 63 gramo eta <73 gramo.
- c) M, ertainak: pisua ≥ 53 gramo eta <63 gramo.
- d) S, txikiak: pisua <53 gramo.

Arrautzak ezin izango dira garbitu, eta ezin izango dute kontserbazio-tratamendurik jaso edo 5 °C-tik behera modu artifizialean hoztu.

Errunaldiaren ostean, sailkatzeko, markatzeko eta paketzeko epeak bete beharko dira. Horrela, arrautzak errun osteko 10 egunetan sailkatu, markatu eta paketatuta beharko dira. Arrautzak estra edo estrafresko gisa merkaturatzen direnean, errun eta 4 eguneko epean sailkatu, markatu eta paketatuko dira. Horiek aipamen hori mantendu ahal izango dute errun eta bederatzigarren egunera arte.

Produktu-lote bati esleitutako gutxieneko iraupen-epeak ez ditu errun eta 28 egun gaindituko, betiere kontsumitzaileari 21 eguneko gehieneko epean hornitzen zaizkiola kontuan hartuta.

Errute-eguna adierazten denean, gutxieneko iraupen-epea lehen egunetik finkatuko da. Hura paketzatzen den momentuan bertan markatuko da.

16.– Manipulatzailleen prestakuntza.

Elikagaien manipulatzailleek bertan gauzatzen duten lan-jarduerari dagozkion elikadurako higiene-alderdiei buruzko prestakuntza jaso beharko dute.

17.– Ontziratzea eta paketatzea.

Ingurutzailleak eta ontziak/bilgarriak baldintza higieniko egokietan jaso eta biltegitratuko dira, hautsik edo inolako kutsadurarik izan ez dezaten, eta xede horretarako prestatuta dauden lokale-tan, gailuetan edo guneetan.

Ontziratze-lanetan, higiene operatiboak egokia izan beharko du, betiere ontziratze-lanetarako lokal zehatzik eta bereizirik ez dagoenean, ontziak, elikagaiak bertan sartu aurretik, estaltze babes-lea izan behar duela kontuan hartuta. Ontziratze-lanetan, materialen hondakinak eta hautsita edo baztertuta dauden ontziak xede horretarako edukiontzi egokietan jasoko dira eta beharrezko maiztasunarekin aterako dira, gunehorietan pilatu ez daitezten.

Arrautzak paketzeko erabiltzen diren kutxatila ez dira berriz erabili ahal izango, eta lehor, garbi eta mantentze-egoera egokian mantenduko dira. Era berean, arrautzak usain arraroetatik eta gerta daitezkeen kalitate-alterazioetatik babesteko moduan fabrikatuko dira. Horiek fabrikatzeko erabili den materialak hura guztiz desinfektatzea ahalbidetzen duenean bakarrik berrerabili ahal izango dira, horiek 82 °Ctan garbitzea bermatzen duten ekipoak erabiliz. Kasu horretan, higienizatu gabeko ontzi berrerabilgarriak leku egokian biltegitratuko dira, higienizatuta dauden gainerakoengandik bereizita.

Kutxatila bakoitzak lote bereko arrautzak bakarrik izango ditu.

18.– Etiketatu eta trazabilitatea.

Produktuak indarrean den etiketate-arauari jarraikiz etiketatu beharko dira.

Kutxatila guztiek honako informazio hau gaineratu beharko dute etiketan, modu argian eta erraz irakurtzeko moduan:

1) Izen edo arrazoi soziala, eta arrautzak ontziratzen edo merkaturatzen dituen arduradunaren helbidea.

2) «A» Kategoriaren adierazpena.

3) Gutxieneko iraupenaren data.

4) Kontserbatzeko modua: adb. «mantendu hotzean erosi ostean».

5) Arrautza-kopurua.

6) Pisuaren arabeko sailkapena: «XL», «L», «M» edo «S». Kutxatila berean tamaina desberdineko arrautzak ontziratzen direnean, arrautzen gutxieneko pisu garbia gramotan adieraziko da, eta kutxatilan «tamaina desberdinetako arrautzak» edo beste termino baliokide bat agertuko da.

7) Oiloak hazteko sistema: «Kaiolan hazitako oiloen arrautzak», «Lurrean hazitako oiloen arrautzak», «Landako oiloen arrautzak» edo «Modu ekologikoan hazitako oiloen arrautzak».

8) Arrautzak ontziaren barruan edo kanpoan duen kodearen esanahia.

Gainera, etiketak identifikazio-marka bat izan beharko du. Hura irakurtzeko modukoa eta eza-baezina izango da, eta karaktereak erraz deszifratzeko modukoak izango dira, argi eta garbi irakurtzeko modukoak. Forma laukizuzena izango du eta, barrualdean, honako adierazpen hauek gaineratuko dira:

- Goialdean, «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» edo «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» idatziko da letra larriz, etiketarako aukeratu den hizkuntzaren arabera.

- Behealdean, Euskal Autonomia Erkidegoko Establezimenduen Erregistro Autonomikoan duen inskripzio-zenbakia adieraziko da.

Arrautzaren oskolean, eta elikadura-erabilerarako baimendutako tinta erabiliz, oiloak hazteko modua, kasuan kasuko probintziaren eta udalerraren digitua, eta horiek ekoitzi diren abeletxearen digitua identifikatzeko kodea adierazi beharko dira. Talde osoa abeletxe berekoa bada, letra bat gehitu behar da amaieran.

Kode hori ez da inprimatu beharrik izango ekoizleak azken kontsumitzaileari arrautzak zuzenean eta ekoizten diren lekuan bertan edo etxean saltzen dizkionean.

Arrautzak soltean saltzen direnean, arestian aipatutako identifikazio-markaz gain, honako informazio hau eskaini beharko da, erraz ikusteko moduan eta kontsumitzaileak behar bezala irakurtzeko moduan:

a) Kalitatearen kategoriak;

b) Pisuaren kalitateak.

c) Oiloak hazteko erabili den sistema.

d) Ekoizlearen kodeak duen esanahiaren azalpena.

e) Gutxieneko iraupen-data.

Establezimenduek sistema edo prozedura bat ezarri beharko dute elikagaien trazabilitatea ontziratze-, biltegitratze- eta banaketa-fase guztietan bermatzeko. Horiek azken kontsumitzaileari zuzenean saltzen bazaizkie ez da beharrezkoa izango salmenta-fase horretan modalitate horretan merkaturatutako elikagaien erregistroa gordetzea, baina bai aurrekoetan (prestaketan, ontziratzean, biltegitratzean) eta zirkuitu laburreko salmentan.

19.– Autokontrolerako sistema.

A) Produkzio-zentroetan.

Ustiategiek Osasun Programa baimendu bat izango dute. Hura prestatzean, Osasun Programa Eredu bat hartu ahal izango da erreferentzia gisa.

350 oilora arteko ustiategietan: ustiategiko hegazti guztien Salmonella enteritidis eta Salmonella typhimurium kontrol bat egingo da urtean behin gutxienez.

350 eta 1.000 oilo arteko ustiategietan: ustiategiko hegaztien Salmonella enteritidis eta Salmonella typhimurium kontrolak egingo dira hamabost astez behin.

Kontrol positiboaren ondorioz hartu beharreko kautelazko neurriak edo behin betiko neurriak adin bereko lote eta hegazti-instalazio guztietan aplikatuko dira.

Autokontrolerako laginak ustiategiko titularraren erantzukizunpean eta ustiategiko albitariaren ikuskapenarekin hartuko dira.

Ustiategiek honako erregistro hauek bete eta eguneratu beharko dituzte:

- 1) Hegaztien hilkortasun-erregistroa.
- 2) Bisiten erregistroa.
- 3) Hildako animalien erregistroa.
- 4) Garbiketa- eta desinfektatze-erregistroa.
- 5) Abereen sarrera-erregistroa.
- 6) Pentsuen sarrera-erregistroa.
- 7) Sendagarrien erregistroa.
- 8) Egindako kontrol analitikoaren erregistroa.

B) Paketatze-zentroetan.

Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Analisiari (AKPKA) dagozkion printzipioetan oinarritutako prozedurak ezarri beharko dira.

Establezimendu horietan, higie-ne-praktika zuzenen gidak edo AKPKA sinplifikatu bat aplikatu ahal izango dira.

Osasun publikoa arriskuan jar dezaketen merkaturatutako produktuen gertakari oro berehala jakinarazi beharko zaio Osasun Sailari, Osasun Publikoko Eskualde Zentroen bitartez.

Ur-horniduraren jatorriaren arabera, haren edangarritasuna behar bezala zainduko da honako kontrol hauen bitartez:

Horniduraren jatorria	Parametro analitikoa	Kontrol-maiztasuna
Norbere depositua duen udal-sarea	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
Norbere putzua	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
	<ul style="list-style-type: none"> ● Parametro Kimikoak: Antimonioa, Arsenikoa, Kadmioa, Zianuroa, Kobrea, Kromoa, Fluorra, Merkurioa, Nikela, Nitratoak, Nitritoak, Beruna, Selenioa. ● Parametro Mikrobiologikoak: E. coli, enterokokoak eta Cl. Prefringens-ak. ● Parametro adierazleak: Bakteria koliformeak, 22 °Ctara dauden kolonien kontaketa, Aluminioa, Amonioa, Hondar-kloro konbinatua, Hondar-kloro askea, Kloruroa, Kolorea, Eroankortasuna, Burdina, Manganesoa, Usaina, pH, Zaporea, Sodioa. 	Jardueraren hasieran, erabateko azterketa egingo da ura lehen aldiz erabili aurretik
	Usaina, Uhertasuna, Kolorea, Eroankortasuna, pH, Amonioa, E. coli, Bakteria koliformeak, Hondar-kloro askea.	Urtero