



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

ELIKAGAIAK GARRAIATZEKO BETEKIZUNAK

Oso erraz galtzen diren elikagaiak garraiatzea

Elikagaiak garraiatzen ditugunean, kontrol neurri egokiak izan ezean, elikagaiak kutsatu egin ahal dira edo elikagai horiek ez dira jomugara helduko heldu behar diren kontsumo-baldintza egokietan; nahiz eta elikakateko aurreko fase guztietan higiena kontrolatzeko neurri egokiak izan.

Oso erraz galtzen diren elikagaiak modu berezian daude erregulatuta: "nazioarteko garraioak" eta helburu horretarako erabili beharreko ibilgailu bereziak batzen dituen akordioaren bidez. Osasun eta teknika arloko arauak zehazten dute, batetik, nola garraiatu behar diren elikagaiak; eta, bestetik, nolako zehaztasunak bete behar dituzten ibilgailu bereziek elikagai horiek garraiatzeko.

Oso erraz galtzen diren merkantziak nazioarte mailan garraiatzeari eta helburu horretarako erabili beharreko ibilgailu bereziei buruzko akordioa (ATP) 1970. urteko irailean onartu zen. Akordio horrek garraioetarako arauak ezartzen ditu, elikagaiak baldintza egokienetan kontsumitu ahal izango direla bermatze aldera.

Oso erraz galtzen diren elikagaiak eta tenperatura

ATPk merkantzia-zerrenda bat ezarri du zehazteko zein diren oso erraz galdu ahal diren merkantziak, akordioa aplikatzeko garaian. Oso erraz galtzen diren merkantziak garraiatzen dituzten eragile ekonomikoek ibilgailu isothermoak erabili behar dituzte. Ibilgailu horiek hozgarriak izan behar dira, bai eta ibilgailu-hozkailuak edo ibilgailu termikoak ere; ez bada, garraiatu bitartean, aurreikusten den tenperaturagatik betekizun hau ez-aplikagarri bihurtuko dela, tenperatura finkoa mantentzea beharrezkoa ez izateagatik.

Produktu nagusiak eta erabili beharreko tenperaturak:

1. HARAGIAK ETA HARAGI PRODUKTUAK

HARAGIA ETA HARAGI-PRODUKTUAK			
PRODUKTUA	HOZTEA	IZOZTEA	OHARRAK
HARAGI FRESKOA			
KANALAK	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	Salbuespenak egin ahal izango dira kasu guztiak banan-banan aztertuta, baldin eta kanalak zatitzeko guneak edo harategiak hiltegitik 2 ordura badaude
ERRAIK	$\leq 3^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	
HARAGI-PRODUKTUAK			
BEROAREN BIDEZ TRATATUTAKOAK (EGOSIAK)	$0 - 5^{\circ}\text{C}$		Zehatzuz gero, aurreikusitako tenperaturetan mantendu egin beharko dira
HARAGI TXIKITUA ETA HARAGI PRESTATUAK			
HARAGI TXIKITUA	$\leq 2^{\circ}\text{C}$	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Nazioko merkatuan baino ez
HARAGI PRESTATUAK	Haragia $\leq 7^{\circ}\text{C}$ Hegazt. $\leq 4^{\circ}\text{C}$ Erraiak $\leq 3^{\circ}\text{C}$ H.txikitua $\leq 2^{\circ}\text{C}$	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Erraietatik eta haragi txikitutik sortzen diren haragi prestatuak, ingurutik banatzen badira - ekoizpen ez industrialagaitan erabiltzen diren establezimenduen artean -, 4°C -ra arte mantendu ahal izango dira, baldin eta garraiorako denbora ordubete baino laburragoa bada
HEGAZTIEN HARAGIA			
HEGAZTIEN HARAGIA	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	



ETXEKO UNTXIAREN HARAGIA ETA ABELETXEKO EHIZA HARAGIA			
UNTXIA	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	
ABELETXEKO EHIZA HARAGIA	Hegazt. $\leq 4^{\circ}\text{C}$ Ugaztun. $\leq 7^{\circ}\text{C}$ Erraiak $\leq 2^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	Ustiattegietan hildako ehiza larria hiltegira garraiatuko da ordubetean baino azkarrago, 0-4 °C bitartean
BASOKO EHIZA HARAGIA			
EHIZA LARRIA	$\leq 7^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	Larrutu gabeko ehizaki osoetan, tratatuko den gunera garraiatu arte: 7 egunetara arte, hil eta gero 15 egunetara arte, hil eta gero
EHIZA XEHEA	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	
ZEZENKETETARAKO ABELBURUAK	Odolustea 0-4°C Zezena $\leq 7^{\circ}\text{C}$ Erraiak $\leq 3^{\circ}\text{C}$	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	Zezenketetarako abelburu odolustean, tratamendu gunera garraiatzeko denbora ordubete baino gutxiago izango da

2. ARRAIN-PRODUKTUAK, ESNEKIAK, JANARI PRESTATUAK, OKINDEGIKO/GOZOGINTZAKO PRODUKTUAK ETA OBOPRODUKTUAK

ARRANTZA PRODUKTUAK			
PRODUKTUA	HOZTEA	IZOZTEA	OHARRAK
ARRAINAK	Izotzaren	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Izoztuta garraiatuz gero:



	fusio-temperatura	Arrain osoak gatzunetan izoztuak ≤ 9	3º C-ko tolerantzia
KUSKUBIKO MOLUSKU BIZIAK	3-10°C (gomendatua)		Kalitatean eta bideragarritasunean eragin negatiborik ez duen temperatura
ESNEKIAK			
ESNE PASTEURIZATUA	$\leq 6^{\circ}\text{C}$		Txikikazko merkataritza guneetara edo etxeetara eramanez gero, +2º C-ko tolerantzia
ESNE GORDINA	$\leq 4^{\circ}\text{C}$ Gehienez 24 h		
ESNE KONTZENTRATUA	$\leq 6^{\circ}\text{C}$		
GAZTA (bigunak eta zuriak)	Hotzean kontserbatu		
ESNEGAINA	$\leq 8^{\circ}\text{C}$	Izoztua Ultraizoztua	
JOGURTA	1 - 8°C		Hartzitu eta gero jogurt pasteurizatueterako izan ezik
MAMIA	$\leq 8^{\circ}\text{C}$		Hoztua (pasteurizatu edo UHTren bidez tratatu bada, kontserbatzeko egunak ezberdinak izango dira)
IZOZKIAK eta IZOTZ-EDARIAK	-	$\leq -18^{\circ}\text{C}$ 0°C	Izozkiak garraiatzean, +4º C-ko tolerantzia



TXUFA-HORTXATA	Naturala, natural pasteurizatua, pasteurizatua eta berriz sortua $\leq 6^{\circ}\text{C}$ Kontzentratua hoztua $\leq 8^{\circ}\text{C}$	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	
JANARI PRESTATUAK			
JANARI PRESTATUAK	24 orduan kontsumitu behar dira: $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 24 ordutik gora kontsumitu behar dira $\leq 4^{\circ}\text{C}$	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Janari beroetarako
GOZOGINTZA ETA OPILGINTZAKO PRODUKTUAK			
GOZOGINTZA ETA OPILGINTZA	0 - 5°C		Iraungitze-data zehaztu behar den produktuetan baino ez
ULTRAIZOZTUAK			
ULTRAIZOZTUAK		$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Denbora tarte laburretan, $+3^{\circ}\text{C}$ -ko tolerantzia
OBOPRODUKTUAK			
OBOPRODUKTUAK	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Izoztuak: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Ultraizoztuak: $\leq -18^{\circ}\text{C}$	

Garraio motak

Produktu bakoitzeko lege ezarritako tenperatura mantentze aldera, ibilgailu guztiak ez dira egokiak oso erraz galtzen diren merkantziak garraiatzeko, baldin eta kontsumitzeko osasun baldintza egokietan kontserbatu nahi badugu elikagai hori.

Araudiak honako garraio mota hauek jasotzen ditu:

- ❖ **Ibilgailu isotermoda:** horma isolatzaileaz egon behar da eginda ibilgailuaren kutxa, bai eta atea, behea eta sabaia ere; horrela, murriztu egiten baita barnealdearen eta kanpoaldearen arteko beroaren trukea.
- ❖ **Hozteko ibilgailua:** ibilgailu isotermoda da. Hotz-iturri bati esker, ibilgailuaren barneko kutxa hutsaren temperatura jaitsi egin ahal da. Halaber, temperatura hori mantendu egin ahal da denboran zehar, kanpoaldean batez besteko 30 °C dagoenean edo gehienez -20 °C gradu dagoenean, betiere ibilgailu hozkailu mota kontuan hartuta.
- ❖ **Hozkailu-ibilgailua:** ibilgailu isotermoda da eta hotza sortzeko gailu bat du; horri esker, kanpoaldean batez besteko temperatura 30 °C-koa denean, barneko kutxa hutsaren temperatura jaitsi egin ahal da eta horrela mantendu 12 °C eta -20 °C gradu artean, betiere ibilgailu hozkailu mota kontuan hartuta.
- ❖ **Ibilgailu termikoa:** ibilgailu isotermoda da eta beroa sortzeko gailu bat du; horri esker, barneko kutxa hutsaren temperatura igo egin ahal da eta horrela mantendu hamabi orduan zehar gutxienez. Hori guztia egin ahal da ibilgailuaren erregai-depositua bete gabe. Temperatura horrela mantendu egin ahal da, aldaketarik gabe, eta 12 °C-tik jaitsi gabe.

Garraioei egin beharreko kontrolak

Horrelako elikagaiak garraiatzen dituzten ibilgailuei kontrolak egin behar dizkie erakunde independente batek. Erakunde horrek eskumena izan behar du funtzionatzen hasi baino lehen. Kontrolak 6 hilerik behin egin behar dira gutxienez.

Merkantziaren zama lanak egiten diren bakoitzean, beharrezkoak diren tenperatura-kontrolak egin beharko dira, bai eta horren gaineko erregistroak jaso ere.

Lehengaien hornitzaileek baimena izan beharko dute xede horretarako, osasun eta teknika arloko arauak bete beharko dituzte, elikagaia modu egokian ontziratu beharko dute eta berori garraiatu beharko dute baldintza egokietan.