



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## HIGIENE PAKETEA

### Sarrera

“**Higiene paketea**” delakoak sei araudi hartzen ditu bere baitan. Araudi horiek hamazazpi zuzentarau bateratu eta sinplifikatzen dituzte, eta elikagai arloko politika bakarra eta gardena osatzen dute, alegia, 2006ko urtarrilaren 1etik aurrera elikagai guztiei aplikatzen zaiena.

Honako hauek dira higiene paketea osatzen dute arauak:

- ✓ 178/2002 (EE) Araudia
- ✓ 852/2004 (EE) Araudia
- ✓ 853/2004 (EE) Araudia
- ✓ 854/2004 (EE) Araudia
- ✓ 882/2004 (EE) Araudia
- ✓ 183/2005 (EE) Araudia

Higiene paketeak babesten dituen produktuek elikagai guztiak hartzen dituzte, eta, gainera, animalia jatorriko elikagaiek berariazko araudiak dituzte.

**Salbuespen** gisa, Europako araudiak ez dira honako hauetan aplikatzen:

- Erabilera pribaturako elikagaien lehen mailako ekoizpena.
- Azken kontsumitzailearentzako edo saltokietarako lehen mailako ekoizpeneko kopuru txikiak. Horietan arau nazionalak aplikatuko dira.

Higiene arauak betearazteko lehenengo **erantzukizuna** elikagai enpresako eragilearena da, eta arauak betetzen direla egiaztatzea erakunde eskudunarena.

## 178/2002 (EE) Araudia, elikagaiei buruzko araudiaren printzipio eta betekizun orokorrak ezartzen dituena

Araudi honek bermatu egiten du giza kontsumorako elikagaien eta pentsuen kalitatea. Horrela, bermatu egiten du elikagaien seguruaren zirkulazio askea barne merkatuan.

### **Segurtasun arauak**

Ezin da merkaturatu osasunarentzat segurua ez den eta/edo giza kontsumorako egokia ez den elikagairik. Elikagai bat segurua den ala ez zehazteko, honako hauek hartzen dira aintzat:

- ✓ erabilerarako ohiko baldintzak;
- ✓ kontsumitzaileari eskainitako informazioa;
- ✓ osasunean berehalakoan edo ondoren izan ditzakeen ondorioak;
- ✓ izan ditzakeen eragin toxiko metagarriak;
- ✓ hainbat kontsumitzailearen sentsibilitatea.

Lote edo bidalketa bateko produktu bat segurua ez bada, suposatzen da lote horretako gainerako produktuak ere ez direla seguruak.

Halaber, ez segurutzat jotako pentsuak ere ezin dira merkaturatu, ez eta elikagaiak ekoizteko animaliei eman ere.

## **Ustiatzaileen erantzukizuna**

Ustiatzaileek elikagaiei buruzko araudia aplikatzen dute elikakateko etapa guztietan: ekoizpena, eraldaketa, garraioa, banaketa eta hornidura.

Gainera, ustiatzaileek bermatu egin behar dute elikagaien trazabilitatea ekoizpenaren, eraldaketaren eta banaketaren etapa guztietan, bai eta elikagaiei gaineratzeko substantzia ere.

Ustiatzaile baten arabera elikagai bat kaltegarria bada gizakien edo animalien osasunerako, berehala kentzen du merkatutik eta horren berri ematen die erakunde eskudunei. Produktua kontsumitzaileengana iritsi bada, ustiatzaileak kontsumitzaileei horren berri ematen die eta berreskuratu egiten ditu banatutako produktuak.

## **Elikagaien sor litzaketen arriskuen analisia**

Osasunerako arriskuen analisia hainbat fasetan egiten da: balioespena, kudeaketa eta jendeari jakinaraztea. Prozesu hori modu independentean, objektiboan eta gardenean gauzatzen da, eta eskura dauden zientzia-probetan oinarritzen da.

Analisiak arriskuren bat dagoela adierazten badu, estatu kideek eta Batzordeak arduraren printzipioa aplikatu eta behin-behineko neurri proportzionalak hartu ahal dituzte.

## **Elikagaien Segurtasuneko Europako Agentzia (EFSA)**

EFSAren betekizuna da ebazpenak ematea eta elikagaien segurtasunean eragina izan dezaketen eremu guztietan laguntza zientifikoa eta teknikoa ematea. Erakunde hori informazio iturri independentea da eta bera arduratzen da jendeari arriskuei buruzko informazioa emateaz.

EBko estatu kideek eta elikagaien segurtasun arloko Europako araudia aplikatzen duten herrialdeek har dezakete parte EFSA-n.

EFSA, gainera, honako hauetaz ere arduratzen da:

- ✓ arriskuen balioespena koordinatzeaz eta gerta litezkeen arriskuak identifikatzeaz.
- ✓ Batzordeari laguntza zientifikoa eta teknikoa emateaz, bai eta krisien kudeaketarako prozeduren esparruan ere.
- ✓ Elikagaien segurtasun arloan datu zientifiko eta teknikoak biltzeaz eta argitaratzeaz.

### **Alerta azkarren sistema**

Alerta azkarren sisteman parte hartzen dute estatu kideek, Batzordeak eta EFSAk. Sistema horrek ahalbidetu egiten du honako hauei buruzko informazioa trukatzea:

- ✓ produktu bat zirkulazioan jartzea mugatzeko edo merkaturik kentzeko neurriak;
- ✓ elikagaien erabilera arautzeko profesionalekin batera gauzatutako jarduerak;
- ✓ EBko mugaren batean elikagai loteren bat ukatzea.

Elikagai-arriskurik badago, kontsumitzaileek eskuragai izan behar dute alerta-sistemaren bidez hedatzen den informazioa.

### **Larrialdi egoerak**

Pertsonen osasunean arrisku larria eragin dezaketen elikagaiak daudenean (beste herrialde batzuetatik inportatutakoak barne) eta arriskua kontrolatu ezin denean, Batzordeak babes neurriak hartuko ditu eta:

- ✓ bertan behera utziko du **EBko elikagaiak** merkaturatzea edo erabiltzea;

- ✓ bertan behera utziko du beste herrialde batzuetako produktuak inportatzea.

## 852/2004 (EE) Araudia, elikagaien higienari buruzkoa

Araudi honek ordeztu egiten du 93/43/CEE Zuzentaraua, elikagaien higienari buruzkoa. Helburua da elikagai guztiei (ustiategitik saltokietaraino) aplikatuko zaien politika orokor eta integratua ezartzea.

### **Betekizun orokorrak eta betekizun zehatzak**

Elikagaien sektoreko eragile ekonomiko guztiek bermatu egingo dute prozesuan euren ardurapeko etapa guztiak (elikagaien lehen mailako ekoizpenetik hasi eta azken kontsumitzaileari saldu edo hornitu arte) modu higienikoan gauzatuko direla, araudiak xedatutakoarekin bat.

Elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek, euren jarduera lehen mailako ekoizpenean eta horrekin lotutako zenbait ekintzetan gauzatzen dutenek, bete egin beharko dituzte I. eranskinen A atalean zehazten diren higiene arau orokorrak. Salbuespenak egin ahalgo izango dira elikagaien enpresa txikietan, baldin eta araudiaren xedeak arriskuan jartzen ez badira.

### **APPCC sistema**

Elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek (euren jarduera lehen sektorean gauzatzen ez dutenek) APPCC sistemaren (Arriskuen eta Kontrolgune Kritikoen Analsiak) printzipioak aplikatzen dituzte.

Printzipio horiek betekizun batzuk dituzte eta eragile ekonomikoek bete egin beharko dituzte ekoizpen, eraldaketa eta banaketa prozesu osoan. Horrela, arriskuen analisiaren bidez, zehaztu ahal izango da zein puntutan den ezinbestekoa kontrola gauzatzea elikagaien kaltegabetasunari begira.

## **Praktika egokien gidaliburuak eta APPCC sistema aplikatzeko gidaliburuak**

Estatu kideek sustatu egin beharko dute elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek praktika egokiei buruzko gidaliburuak egitea. Gidaliburu horietan sartu egingo dira higiene arau orokorrei eta APPCC printzipioei buruzko jarraibideak. Estatu kideek aztertu egingo dituzte estatu mailako gidaliburu horiek, edukia aplikatu ahal dela bermatzeko. Gidaliburu horiek egiteko aintzat hartuko dira elikagaien arloko higiene arau orokorrak eta alde interesatu guztiei egingo zaie kontsulta. Ontzat emandako gidaliburu nazionalak Batzordera igorriko dira, eta horrek erregistro batean inskribatuko ditu.

Elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek estatu mailako zein Europa mailako gidaliburuetara jo ahal izango dute.

## **Elikagaien sektoreko enpresen erregistroa edo baimena**

Elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek lagundu egin behako diete erakunde eskudunei, eta batez ere, bermatu egin beharko dute euren kontrolpeko establezimendu guztiak erregistratuta daudela dagokien erakundearen edo erakundeen aurrean. Halaber, horiei egoeraren aldaketen berri (adibidez, establezimendu bat ixtea) eman beharko diete.

Nazio mailako edo Europa mailako legediak hala egintzen duenean, elikagaien enpresek erakunde eskudunen baimena izan beharko dute eta ez dute euren jarduera gauzatzerik izango baimen hori izan gabe.

## **Kontrol ofizialak**

Elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek APPCC printzipioak aplikatzen badituzte ere, ez dira bazter utziko erakunde eskudunek gauzatzen dituzten kontrol ofizialak. Elikagaien sektoreko eragile ekonomikoek lagundu egin beharko diete, batik bat, erakunde eskudunei, Europako legediak, eta halakorik ezean, nazio mailakoak xedatutakoarekin bat.

## 853/2004 (EE) Araudia, animalia jatorriko produktuen higienearau zehatzak ezartzen dituena

Europar Batasunaren Funtzionamenduari buruzko Itunean ageri diren animalia jatorriko elikagaiek arrisku mikrobiologikoak edo kimikoak izan ditzakete, eta, ondorioz, beharrezkoa izan daiteke higiene arau bereziak ezartzea, barne merkatua osatzen lagundu dutenak eta osasun publikoaren babes maila altua bermatuko dutenak.

### **Establezimenduen erregistroa eta baimena**

Animalia jatorriko produktuak manipulatzeko dituzten establezimenduek erregistratuta egon behar dute, eta, hala balegokio, estatu kideko erakunde eskudunaren baimena izan behar dute. Baimen hori ez dute derrigor izan behar lehen mailako ekoizpena, garraioa, kontrolatutako tenperaturan biltegitatu behar ez diren elikagaien biltegitatzea edo salmenta txikizkaria besterik gauzatzen ez dutela egiaztatzen duten establezimenduek, araudi hau aplikatzen ez zaienek.

### **Osasun eta identifikazio marka**

Araudiak hala xedatzen duenean, animalia jatorriko produktuei osasun marka jartzen zaie, edo, halakorik ezean, identifikazio marka, produktua ekoizpen establezimendutik irten baino lehen. Marka hori bilgarria kendu egingo zaien produktuen edo beste establezimendu batean eraldatu egingo diren produktuei jarriko zaie. Marka irakurtzeko modukoa eta ezabaezina izango da, ikusgai egongo da erakunde eskudunentzat eta bertan herrialde esportatzailearen izena eta eragiketak gauzatu diren establezimenduaren baimen zenbakia adierazi behar dira.

## **Sektore ikuspegia**

II. eranskinean, Araudiak sektore ikuspegia hartzen du animalia jatorriko zenbait elikagairen higiene xedapen bereziak definitzeko.

### **Etxeko ungulatuen haragia**

Atal honek, batik bat, ardi, txerri, behi, ahuntz eta zaldi aziendako etxeko animalien haragiari eragiten dio.

Hiltegira eramaten diren animaliak kontuz jaso eta garraiatu beharko dira, alferrikako nahigabea ez eragitearren. Baimen berezia behar da gaixotasun sintomak dituzten edo kutsatutako taldekoak diren animaliak hiltegira eramateko.

### **Oilategi hegaztien eta lagomorfoen haragia**

Hazkuntzarako hegaztien haragiari eta untxien, erbien eta karraskarien haragiari aplikatzen zaizkie xedapen hauek.

Hiltegira eramaten diren animaliak kontuz jaso eta garraiatu beharko dira, alferrikako nahigabea ez eragitearren. Baimen berezia behar da gaixotasun sintomak dituzten edo kutsatutako taldekoak diren animaliak hiltegira eramateko.

### **Hazkuntza ehizaren haragia**

Erakunde eskudunak desegokitzat jotzen ez badu, etxeko ungulatuen haragia, hazkuntza ehizako ugaztun artiodaktiloen (zerbidoak eta suidoak) haragia ekoitzi eta merkaturatzeari aplikatzen zaio.

Oilategiko hegaztien haragiari buruzko xedapenak ratiden familiako haragia ekoizteari eta merkaturatzeari aplikatzen zaizkio.

Animalien ongizateari begira, erakunde eskudunak baimendu ahal izango du, zenbait baldintzarekin, hazkuntza ehizako animaliak baimendutako establezimendu batean hil beharrear, jatorrian hiltzea.



## **Arrantza produktuak**

Ingurune naturalean harrapatutako arrantza produktuak, hala balegokio, manipulatu egin behar dira itsasontzian bertan odolusteko; buru, errai eta hegatsak kentzeko; hozteko; izozteko edo eraldatzeko; eta ontziratu edo paketzeko. Hori guztia atal honetan ezarritako xedapenekin bat.

Higiene arau zehatzak ere ezartzen dira.

## **Esne gordina eta esnekiak**

Esne gordinaren lehen mailako ekoizpenari dagokionez, osasun baldintza bereziak daude honako alderdi hauei buruz:

- Esne gordina eta oritza osasun egoera onean dauden animalia emeena (behiak, bufaloak, ardiak, ahuntzak edo beste espezie batzuk) izango da. Animalia horiek ez dute izango gizakiari esnearen edo oritzaren bidez transmititu ahal zaion inolako gaixotasun kutsagarriren sintomarik eta ez dute izango beherakoa, enteritis fluxua eta sukarra eragiten duen sexu organoen infekziorik, ez eta ugazetan atzeman daitekeen hanturarik ere. Animaliek ez dute izango ugazetan esnea edo oritza aldaraz dezakeen zauririk.
- Arau zehatzagoak ezartzen ez diren bitartean, esne gordinak bete egin beharko ditu irizpide mikrobiologikoak eta germenen eta zelula somatikoaren edukari buruzko arauak.
- Esne gordina eta oritza jeztean, biltzean eta garraiatzean higiene baldintza zehatzak bete behar dituzte ekoizpen establezimenduetako langileek, lokalek, ekipoek eta lanabesek, kutsadura ekiditeko.

Arauk higiene baldintza orokorrak ezartzen ditu tenperatura altuan tratatu den kontsumo esnearentzat eta beste esneki batzuentzat. Baldintza horiek, batik bat, esne pasteurizatuari eta UHT motako esnari eragiten diete.

## **Arrautzak eta arrautza produktuak**

Ekoizlearen lokaletan eta kontsumitzaileari saldu bitartean, arrautzak mantendu behar dira garbi, lehor, kanpoko usainetatik urrun, kolpeen aurka behar bezala babestuta eta eguzkiaren argitik urruti. Arrautzen ezaugarri

higienikoak behar bezala mantentzeko temperatura egokian biltegitatu eta garraiatu behar dira. Errunaldi ostean, gehienez ere, 21. egunera egon behar dute kontsumitzaileen eskura.

### **Urdail, maskuri eta heste tratatuak**

Produktu horiek biltegitratzeari buruzko legediaz gain, higiene arau bereziak daude urdail, maskuri eta heste tratatuak ekoizteari eta merkaturatzeari dagokionez. Produktu horien animaliei buruzko arauak dira, bai eta horiek prozesatzen diren establezimenduei buruzkoak ere.

Produktu horiek giza kontsumorako egokiak izan daitezten garbitu eta arraspatu ostean, gaiztu, berotu edo lehortu egin behar dira. Gainera, berriz kutsa ez daitezten neurri eraginkorrak hartu behar dira.

### **Gelatina**

Ikuskatu ostean giza kontsumorako egokitzat jotako eta indarrean dauden arauekin bat hildako animalien lehengai hauek elikagaietarako gelatina egiteko erabil daitezke:

- hezurak, zainak eta lotailuak;
- hazkuntzarako hausnarkarien, txerri aziendako animalien, oilategiko hegaztien eta baso ehizako animalien larrua;
- arrainean azala eta hezurak.

**254/2004 (EE) Araudia, animalia jatorriko eta giza kontsumorako produktuen kontrol ofizialak antolatzeko arau zehatzak ezartzen dituen.**

Establezimendu erkideei eta inportazioei Araudi honetan aurreikusitako kontrolak egin behar zaizkie.

### **Establezimendu erkideak**

Erakunde eskudunek baimena ematen diete elikagaien higiene arloko araudiak betetzen dituzten establezimenduei.

Elikagaien enpresetako eragileek kontrolak egiteko beharrezkoa duten laguntza guztia eman behar diete erakunde eskudunei, batik bat, lokaletarako sarbideari eta agiriei eta erregistroak aurkezteari dagokionez.

Kontrol ofizialek beren baitan hartzen dituzte higiene praktika egokien eta APPCC printzipioen (Arriskuen eta Kontrolgune Kritikoen Analisiak) ikuskatzeak eta sektoreka zehazten diren betekizunak dituzten berariazko kontrolak.

- **haragi freskoa**
- **kusku biko moluskuak**
- **arrantza produktuak**
- **esnea eta esnekiak**

### **Beste herrialdeetako animalia jatorriko produktuen inportazioa**

#### Beste herrialdeen zerrenda

Batzordeak, Elikakateko eta Animalien Osasuneko Batzorde Iraunkorraren laguntzarekin, animalia jatorriko produktuak inportatzeko baimena duten beste herrialdeen edo horietako batzuen zerrenda egiten du. Beste herrialdeak zerrenda horretan sartuko dira, baldin eta berme egokiak eskaintzen badituzte, eta, betiere, herrialde horretan kontrol erkidea egin ostean.

Gainera, Batzordeak animalia jatorriko produktuak inportatu edo igorri ahal dituzten establezimenduen zerrenda egiten du. Establezimendua zerrendan sartuko da, baldin eta jatorriko herrialdeko erakunde eskudunak bermatu egiten badu establezimendu horrek bete egiten dituela eskakizun erkideak. Aldian behin kontrolak egiten dira berme horiek egiaztatzearen.

## 882/2004 (EE) Araudia, animalien pentsuen eta elikagaien, osasunaren eta ongizatearen inguruko araudia bete egiten dela bermatzeko egiten diren kontrol ofizialei buruzkoa.

Araudi honen xedea zen pentsuen eta elikagaien kontrol ofizialen inguruko legedian zeuden hutsuneak betetzea. Horretarako, planteamendu erkide bateratua egin zen nazio mailako kontrol sistema ulertu eta garatzeari dagokionez.

Honako hauek dira araudiaren helburuak:

- ✓ gizakien eta animalien osasunean, zuzenean edo ingurunearen bidez, eragina izan dezaketen arriskuak aurreikusi eta deuseztatzea, edo onargarria izan daitekeen mailara murriztea;
- ✓ bermatzea, batetik, pentsuen eta elikagaien komertzioetako praktikak egokiak izango direla, eta bestetik kontsumitzaileen interesak babestea, bai eta pentsuen eta elikagaien etiketari eta kontsumitzaileei informazio emateko beste edozein bideri dagokionez ere.

Honela definitzen dira kontrol ofizialak: “pentsuen eta elikagaien legedia eta animalien osasunaren eta ongizatearen inguruko arauak bete egiten direla bermatzeko erakunde eskudunak edo Erkidegoak gauzatzen dituen kontrol guztiak”.

Araudia ez zaie aplikatzen nekazaritza eta abeltzaintzako produktuen merkatuen antolaketa erkideari buruzko arauak bete egiten direla bermatzeko gauzatzen diren kontrol ofizialei.

## **Kontrol ofizialekin lotutako betekizunak**

### **Erakunde eskudunak**

Estatu kideek izendatzen dituzte kontrol ofizialak gauzatzeko erakunde eskudunak. Erakunde horiek bere egin behar dituzte euren eraginkortasuna eta inpartzialtasuna bermatzeko zenbait irizpide.

### **Gardentasuna eta isilpekotasuna**

Erakunde eskudunek jendaurrean ikusgai jarri behar dute euren eskura duten informazioa, batez ere, arrazoiak baldin badaude pentsatzeko elikagai bat edo pentsu bat arriskutsua izan daitekeela gizakien edo animalien osasunerako.

Erakunde eskudunetako langileek debekatuta dute kontrolak gauzatzeko jardueretan eskuratzen duten informazioa hedatzea; izan ere, informazio hori lanbideko sekretuak babesten du.

### **Beste herrialdeetako produktuen kontrola**

Gutxienez, agiriak kontrolatuko dira, identifikazio kontrola gauzatuko da, eta, beharrezkoa bada, kontrol fisikoa.

Legedia betetzen ez duten produktuak konfiskatu egin ahal izango dira eta jarraian suntsitu, tratamendu berezi baten menpe jarri edo Erkidegotik kanpo bidali. Eragiketa horien kostua produktu horien lotearen ustiatzaile erantzuleak ordaindu beharko ditu.

### **Egiaztatzeak**

Araudiak ezarri egiten du prozedura bat, zehazteko zein kasutan eta zein baldintzatan gauzatu behar den egiaztatze ofiziala.

### **Erreferentziatzko laborategiak**

Indarrean dagoen araudi erkidearekin bat, erreferentziatzko hainbat laborategi ezarri dira, eta horiek EBren laguntza ekonomikoa jaso ahal izango dute.

## **Administrazio arloko neurriak**

### **Laguntza eta kontrola**

Kontrol ofizialetan beharrezkoa bada estatu kide batek baino gehiagok parte hartzea, eraginpeko erakunde eskudunek administrazio arloko laguntza eskainiko diote elkarri. Laguntza lankidetzan aktibo bihur daiteke, eta estatu kide bateko adituek beste lurralde batean gauzatu ahal izango dituzte kontrolak.

### **Kontrolerako plan nazionalak**

Estatu kideek kontrolerako plan nazional integratua, urte anitzekoa, egin behar dute. Plan horrek zehatz definitu beharko du zer den kontrol sistema nazionala eta zein jarduera biltzen dituen. Estatu kideei kontsultatu ostean Batzordeak idazten dituen jarraibideetako printzipioekin bat egin beharko da. Helburua da ahalik eta praktika egokienak bultzatuko dituen planteamendu bateratua sustatzea.

### **Kontrol erkideak estatu kideetan**

Araudi honi esker, oinarri juridiko bakarra osatzeak eta kontrolerako planak ezartzeak ahalbidetu egin behako die EBko kontrol zerbitzuei estatu kideetako kontrol sistemak modu orokorrean ikuskatzea.