



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

ESPAINIAKO ELIKADURA KODEA

Sarrera

Osasunaren Mundu Erakundea (OME), Elikadura eta Nekazaritzarako Nazio Batuen Erakundea (FAO) eta Nekazaritza eta Elikagai Industrien Batzordea (CIAA) arduratzen ziren gobernuei osasun-azterketa teknikoak eginarazteaz gizakiek kontsumitzeko elikagaiek bete beharreko baldintzei buruz. Bada, horrek Elikadura Kode Nazionalak egitea ekarri zuen.

Helburu horrekin eratu zen adituen azpi-batzordea, Espainiako Elikadura Kodearen proiektua idazteko, eta horri jarraiki argitaratu zen 2484/1967 Dekretua, Espainiako Elikadura Kodearen testua onartzeari buruzkoa.

1

Oinarri orokorrak

Kontzeptua:

Elikadura Kodea da elikagaiei, ongailuei, bizigarriei eta edariei, horiei dagozkien lehengaiei eta, hedaduraz, etxean erabiltzen eta kontsumitzen diren produktuei, materiei, tresnei eta lanabesei buruzko oinarrizko arau sistematizatuen gorputz organikoa.

Hori horrela, honako hauek da bere helburuak:

- ♣ Definitzea zer jo behar den elikagai, ongailu, bizigarri, edari eta bestelako produktu eta materializat.
- ♣ Zehaztea aurrekoek bete beharreko gutxieneko baldintzak.
- ♣ Ezartzea oinarritzko baldintzak elikagaiak prestatzeari, kontserbatzeari, ontziratzeari, banatzeari, garraiatzeari, publizitatea egiteari eta kontsumitzeari dagokienez.

Aplikazioa:

Kodearen xedapenak zorrotz bete behar dira lurralde nazional osoan.

- ♣ Lurralde nazionalean kontsumitzen diren edo kontsumitu nahi direnei dagokienez, edozein izanda jatorrizko herrialde edo lurraldea.
- ♣ Lurralde nazionalean jasotzen, ekoizten edo manipulatzeko direnei dagokienez, edozein izanda kontsumituko den herrialde edo lurraldea. Dena den, aintzat hartu ahal izango da, esportazioari dagokionez, helmuga diren herrialdeetako legegintza, ontzietan bidezko argibideak emanda.

Pertsona fisiko eta juridiko guztiek derrigor bete eta zaindu behar dute, edozein izanda euren nazionalitatea, lurralde nazionalean daudenean, nahiz eta aldi baterako edo behin-behinean egon.

Definizioak

a) ELIKAGAIAREN DEFINIZIOA

Edozein izaera duen substantzia edo produktua, solido edo likidoa, naturala edo eraldatua, dituen ezaugarri, aplikazio, osagai, prestaketa eta kontserbazio-egoera direla eta nutriente, fruitibo nahiz dietetika-produktu gisa normalean eta behar bezala erabili ahal direnak.

b) NUTRIENTEAREN DEFINIZIOA

Proteinak, karbohidratoak, koipeak, bitaminak, mineralak eta ura izendatzeko hitz generikoa.

c) **BESTE DEFINIZIO BATZUK**

Produktu dietetikoak edo dietakoak: gizakien nutrizio-beharrizan bereziak betetzera bideratutakoak.

Produktu suzedaneoak: helburu engainagarri edo iruzurrezkorik gabe, elikagai jakin bat guztiz nahiz zati batean ordezkatu ahal dutenak.

Funtsezko elikagaiak: Espainiako eskualdeetako ohiko elikagai-anoaren zati garrantzitsua osatzen dute.

Elikagai galkorrak: kontserbazio-baldintza bereziak behar dituztenak.

Elikagai aizunduak: iruzurra egite aldera, osaera, pisua edo bolumena aldatzeko edozein substantzia gehitu edo kendu zaion elikagaia.

Elikagai eraldatua: ekoizte-, biltegitratze- edo banatze-prozesuan edozein aldaketa jasan duen elikagaia, nahiz eta aldaketa kaltegarria ez izan, ezaugarri organoleptikoak eraldatu badira.

Elikagai kutsatua: germen patogenoak, substantzia kimiko edo erradiaktiboak, toxinak edo parasitoak dituenak.

Elikagai kaltegarria: biztanleen sektore baterako edo biztanle guztientzat eragin kaltegarriak dituen edo izan ahal dituen elikagaia.

Elikagaiak: elikaduran erabiltzen den guztia, nutrizio-balioa izan nahiz ez izan.

Elikagaiekin, aparatuekin eta ontziekin zerikusia duen materialaren baldintza orokorrak. Errotulazioa eta zigilatzea. Ontziratzea.

APARATUAK, TRESNAK ETA INGURATZAILEAK

Elikagaiekin kontaktua duen material orok honako hauek bete behar ditu:

- Espainiako Elikadura Kodeari jarraiki ekoiztuta egotea.
- Elikagaietara substantzia kutsagarriak ez transmititzea.
- Ez lagatzea kanpoko substantziarik konposizio arruntean.
- Ez eraldatzea ezaugarri organoleptikoak.

Baimendutako lehengaiak (ikusi zerrenda kodean)

- Metalak eta horien aleazioak
- Beira, zeramika, marmola edo zementua
- Zelulosazko konposatuak
- Egurra, kortxoa, zuntz naturala
- Konposatu makromolekularrak (erretxinak, disolbatzaileak)
- Beste batzuk (itsasgarriak, kolak...)

Debekatutako materialak (ikusi zerrenda kodean).

Elikadura-aparatuak: prozesu guztian zehar erabilitako elementu mekanikoak dira.

Elikadura-tresnak: eskuz eta normalean industrietan erabiltzen direnak dira.

Inguratzaileak: elikagaiak, edariak eta horien lehengaiak babesten dituzten materialak dira. Honako mota hauetakoak izan daitezke:

- Ontzia: dena da ontzia
- Enbalatzea: garraio-aldi osoko ontzia.
- Bilgarria: saltzeko aldian babesten du.
- Estalgarria: lehengai, aparatu eta tresnetarako.
- Estaldura: hertsiki lotutako estalkia.

ERROTULAZIOA ETA ETIKETATZEA

Errotulua eta etiketatzea:

- Errotulua: enbalatze, kartel eta iragarkietako idazkia
- Etiketa: produktuan, ontzian edo bilgarrian ageri den legenda
- Errotuluak idaztea: ez du produktuari buruzko zalantzarik eragin behar eta kodea aipatuko du bakarrik kodeak hala eskatzen duenean.
- Etiketak idaztea:
 - Izendapen generikoa
 - Marka erregistratua eta helbidea
 - Pisu garbia
 - Bolumena edo unitate-kopurua
 - Ekoizte-data eta kontrola

ONTZIRATZEA

Ontziratzea: elikagaiak jatorrizko industrietan edo horretarako baimendutako establezimenduetan ontziratuko dira.

Elikagaiak mantentzea

Kontserbatutako elikagaiak: tratamendu egokia aplikatu ostean, epe jakin batean kontsumorako higiene- eta osasun-baldintza egokietan mantentzen diren elikagaiak.

Prozedurak: Honako prozedura hauek baimentzen dira:

- Hotza:
 - Hoztea
 - Izozte
- Beroa:
 - Esterilizazioa: mikroorganismo patogenoen eta ez patogenoen bizitzeko modu guztiak suntsitzen dira.
 - Pasteurizazioa: elikagaietako patogenoen forma begetatiboak suntsitzen dira.
- Erradiazioak
- Lehorketa, deshidratazioa eta liofilizazioa
- Gazitzea
- Ketuak
- Ozpinkiak: ozpina
- Eskabetxatua: ozpina eta gatza

5

Biltegiatzea eta garraiatzea

Biltegiatzea: lokal itxietan, estalguneetan eta eremu irekietan modu egokian gordetzea.

Baldintza orokorrak:

- ✓ Pilo/lotearen eta horma/zoruaren arteko distantzia.
- ✓ Manipulatzeko gune egokiak.
- ✓ Generoa aldiaren behin berritzea.
- ✓ Lokala aldiaren behin ikuskatzea.
- ✓ Elikagai hondatuak kentzea.

Gainera, honako neurri hauek ezarriko dira:

- ✓ tenperatura egokia
- ✓ hezetasun erlatiboa
- ✓ aire birzirkulatuak
- ✓ usainak isolatzea
- ✓ beharrezkoa bada, eguzkitik babestea

Garraiatzea: elikagaiak lekualdatzeko jarduerak eta hori lortzeko baldintza orokorrak.

Elikagaiekin, elikagai-establezimenduekin eta industriarekin zerikusia dute langileek bete beharreko baldintza orokorrak

6

Tituludun teknikarien betekizuna.- Honako hauek dira teknikarien zereginak:

- ✓ Prozesu teknikoak zuzentzea.
- ✓ Lehengaiak eta egindako produktuak egiaztatu eta zaintzea.
- ✓ Zientzia eta teknika ikerketa garatzeko, euren enpresei arrazoituta iradokizunak egitea.
- ✓ Arlo teknikoko beste eginkizun zehatz batzuk.

Tituludun teknikarien erantzukizuna: egindako produktuek bete behar dituzten baldintza egokiak erantzule izango dira.

Betekizun orokorrak: Langile guztiek bete beharko dituzte euren jardunean indarrean dauden higiena- eta osasun-arauak. **Honako hauek debekatuta egongo dira:**

- ✓ Euren lana egin eta aldi berean hezurak, trapu zikinak, hondakinak eta abar manipulatzeko.
- ✓ Erretzea.
- ✓ Lanpostuetan janariak prestatzea.
- ✓ Elikagaiekin kontaktua izatea, garbitasun baldintza egokirik gabe.

Osasun-egoera: gaixotasun transmitigarriak edo germenak dituen langileak ezin izango du gauzatu elikagaiekin lotutako jarduerarik.

Elikagaiak eta edariak

HARAGIA ETA ERATORRIAK

- ♣ Haragien eta erraien inguruko orokortasunak
- ♣ Haragiei buruzko xedapen erkideak
- ♣ Haragi-eratorriak
- ♣ Erraiak

HEGAZTIAK ETA EHI ZA

- ♣ Hegaztiak
- ♣ Ehiza-ugaztunak eta antzekoak

ARRAINAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Arrainak
- ♣ Produktu eratorriak
- ♣ Xedapen erkideak

ITSASKIAK (KRUSTAZEOAK ETA MOLUSKUAK) ETA ERATORRIAK

- ♣ Itsaskiak (krustazekoak eta moluskuak)
- ♣ Produktu eratorriak
- ♣ Barraskiloak

ARRAUTZAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Arrautzak
- ♣ Eratorriak
- ♣ Xedapen erkideak

ESNEA ETA ESNEKIAK

- ♣ Esnea
- ♣ Esnekiak
- ♣ Gatzagia

JAN DAITEZKEEN GANTZAK

- ♣ Xedapen erkideak
- ♣ Oliba-olioak
- ♣ Hazi-olioak
- ♣ Animalia-gantzak
- ♣ Landare-gantzak
- ♣ Elikagaien gantz hidrogenatuak
- ♣ Gantz eraldatuak

LABOREAK

LEKADUNAK

- ♣ Lekale idorrak
- ♣ Eratorriak
- ♣ Xedapen erkideak

TUBERKULUAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Patatak
- ♣ Pataten eratorriak
- ♣ Beste tuberkulu batzuk eta horien eratorriak

IRINAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Errotaritzako produktuak

- ♣ Almidoidun produktuak
- ♣ Hainbat produktu
- ♣ Okintzako produktuak
- ♣ Irinen beste eratorri batzuk

ORTUARIAK ETA BARAZKIAK

- ♣ Ortuariak, barazkiak eta lekaleak
- ♣ Onddo eta perretxikoak
- ♣ Ortuarien eta barazkien eratorriak

FRUTAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Frutak
- ♣ Fruten eratorriak

EDULKORATZAILE NATURALAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Azukreak eta azukrearen eratorriak
- ♣ Eztia
- ♣ Xarabeak
- ♣ Gozogintzako produktuak

ONGAILU ETA ESPEZIEAK

- ♣ Gatza
- ♣ Ozpinak
- ♣ Espezieak
- ♣ Ongailu prestatuak
- ♣ Mahaiko ziapea
- ♣ Saltsak
- ♣ Xedapen erkideak

ELIKAGAI ESTIMULATZAILEAK ETA ERATORRIAK

- ♣ Kafea eta eratorriak
- ♣ Kafe-suzedaneoa eta eratorriak
- ♣ Tea eta eratorriak

- ♣ Hainbat estimulatzaile
- ♣ Kakaoa eta eratorriak
- ♣ Kakaoaren, txokolatearen eta kakao-gurinaren eratorri bereziak
- ♣ Tabakoa

LANDARE ETA ANIMALIA KONTSERBAK PRESTATUTAKO JAKIAK. PRODUKTU DIETETIKOAK ETA DIETAKOAK

- ♣ Kontserbak
- ♣ Aurrez prestatutako jakiak eta izoztutako prestatuak
- ♣ Prestatutako elikagai bereziak
- ♣ Produktu dietetikoak eta dietakoak
- ♣ Elikagai aberastuak eta substantzia aberasgarriak

URAK ETA IZOTZA

- ♣ Edateko urak
- ♣ Ur mineralak eta mahaiko urak
- ♣ Izotza

IZOZKIAK

ALKOHOLIK GABEKO EDARIAK

EDARI ALKOHOLDUNAK

- ♣ Orokortasunak
- ♣ Muztioak eta ardo gozoak
- ♣ Ardoak
- ♣ Xedapen erkideak muztio, ardo gozo eta ardoentzat
- ♣ Mahatsaren azpiproduktuak
- ♣ Alkoholak
- ♣ Edari biziak
- ♣ Sagardoak
- ♣ Garagardoak
- ♣ Ardotik eratorritako edariak