

## Pribatuen Iragarkiak

### METRO BILBAO, S.A.

IRAGARKIA. Hornitzaileen Sailkapen Sistema, 48/1998 Legea, Metro Bilbao, S.A.k hartutakoa. 4167

### ARIZMENDI, KOOP. E.

IRAGARKIA, Arrasateko San Viator Ikastetxea, Koop. E., Umezaintza, Koop. E., San Frantzisko Xabier Ikastola Koop. E. eta Dorletako Ama-Almen Ikastola, Koop. E. bat egiteari buruzkoa eta horiek Arizmendi Koop. E.ak xurgatzeari buruzkoa. 4170

## Xedapen Orokorrak

### NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

#### Zk-1540

55/2003 DEKRETUA, martxoaren 4koa, Euskal Autonomia Erkidegoan esne gordina ekoizteko higie-ne eta osasun baldintzak kontrolatu eta ebaluatze-ari buruzkoa.

92/46/EEE eta 89/362/EEE zuzentarauetan ezarri zen nolako osasun baldintzetan ekoiztu eta merkaturatu behar diren esne gordina, termikoki tratatutako esnea eta esnetik eratorriak. Zuzentarau horiek estatuko legeriara ekarri dira uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuaren bidez. Beraren bidez, esne gordina, termikoki tratatutako esnea eta esnetik eratorriak nolako osasun baldintzetan ekoiztu eta merkaturatu behar diren ezarri zen. Martxoaren 1eko 402/1996 Errege Dekretuaren bidez aldarazi zen.

Elikagaien segurtasunak eta kalitateak gero eta garrantzi handiago dute. Horregatik, esne gordinaren EAEko ekoizpenak bete beharreko osasun eta higie-ne baldintzak zorrotz egin behar dira, produktu hori zehatz araututa dagoelako eta Europako Erkidegoak babesten duelako.

Horretarako, Euskal Autonomia Erkidegoan arautegi bat garatzea egokia da, agente publiko eta pribatuek egin beharreko urratsak zehazteko, ustiapen guzti-guztiek araututa dauden kalitate mailalara hel daitezen, eta Europako eta estatuko xedapenak betetzen direla ziurtatzeko.

## Anuncios Particulares

### METRO BILBAO, S.A.

ANUNCIO del Sistema de Clasificación de Proveedores, Ley 48/1998, adoptado por Metro Bilbao, S.A. 4167

### ARIZMENDI, SOCIEDAD COOPERATIVA

ANUNCIO de fusión mediante la absorción de Arrasateko San Viator Ikastetxea, S. Coop., Umezaintza, S. Coop., San Frantzisko Xabier Ikastola, S. Coop. y Dorletako Ama-Almen Ikastola, S. Coop. por Arizmendi, S. Coop. 4170

## Disposiciones Generales

### DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA

#### Nº-1540

DECRETO 55/2003, de 4 de marzo, sobre control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción de leche cruda en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Las Directivas 92/46/CEE y 89/362/CEE determinan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de la leche cruda, la leche tratada térmicamente y productos lácteos, Directivas que han sido traspuestas a la legislación estatal mediante el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por el Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo.

La cada vez mayor importancia que ha adquirido en los últimos años la seguridad y la calidad alimentaria, aconseja extremar las condiciones higiénico-sanitarias que ha de reunir la producción de la leche cruda en el País Vasco, al ser esta un producto objeto de una específica regulación y protección comunitaria.

Para ello, se considera conveniente desarrollar, en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, una normativa que pormenorice los pasos a dar por los distintos agentes públicos y privados implicados, en aras a facilitar a cada una de las explotaciones el logro de los niveles de calidad reglamentados y asegurar el debido cumplimiento de las disposiciones comunitarias y estatales.

Dekretu hau egiteko, honako hauen ekarpenak jaso ditugu: Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailarenak, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza Sailenak, eta sektoreetako aditu eta elkarteenak. Halaber, esnea ekoizteko osasun eta higiene baldintzak kontrolatzeko eta ebaluatzeko jarduketak, Euskal Autonomia Erkidegoan diseinatuak, kontuan izan dira.

Horrenbestez, Euskal Autonomia Erkidegoak, animalien ekoizpenean eta osasunean dituen ahalmenak bezela, Eusko Jaurlaritzako Aholku Batzorde Juridikoari entzun ondoren, Nekazaritza eta Arrantza sailburuak proposatuta, eta Jaurlaritzaren Kontseiluak eztabaidatu eta onetsi ondoren,

#### XEDATU DUT:

##### 1. artikulua.— Xedea.

Dekretu honen xedea da esnearen kalitatea hobetzeko behar diren gidalerroak ezartzea; gizakiok edateko, esnekiak egiteko edo termikoki tratatutako esnerako den esne gordinak estatuko eta Europako Erkidegoko kalitate baldintzak betetzen dituela egiaztatzea; Euskal Autonomia Erkidegoko esne ustiapenen hobekuntza integrala hobetzea.

##### 2. artikulua.— Aplikatzeko eremua.

Xedapen hau eremu hauetan aplikatuko da:

- a) Euskal Autonomia Erkidegoan dauden esne ustiapenak.
- b) Esne gordina ontziratzen, tratatzen edota transformatzen duten Euskal Autonomia Erkidegoko establezimenduak.
- c) Euskal Autonomia Erkidegoko pertsona edota enpresa ekoizleei esne gordina erosten dieten lehen erosleek, edo Euskal Autonomia Erkidegoko tratamendu edota transformazioko establezimenduei esnea ematen dietenak.

##### 3. artikulua.— Definizioak.

Xedapen honetarako, definizio hauek erabiliko dira:

- a) Esne gordina: Behi, ardi, ahuntz eta bufalo emeen ugatzen jarioak sortzen duen esnea, 40.º C tik gora berotu ez dena edo tratamendu baliokiderik jasan ez duena.
- b) Esnetiko produktuak egiteko esnea: Transformaziorako esne gordina, esne likido edo izoztua, esne gordinetik eratorria, tratamendu fisiko baimendurik jaso duen gorabehera. Beraren konposizioan aldaketarik

El Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco, los Departamentos de Agricultura de las Diputaciones Forales de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa así como las organizaciones profesionales y asociaciones sectoriales han sido consultados en la elaboración del presente Decreto. Asimismo se han tenido en cuenta las actuaciones para el control y la evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción de leche, diseñadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

En consecuencia, en ejercicio de las facultades de la Comunidad Autónoma del País Vasco en materia de sanidad y producción animal, oída la Comisión Jurídica Asesora del Gobierno Vasco, a propuesta del Consejero de Agricultura y Pesca, y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión de 4 de marzo de 2003,

#### DISPONGO:

##### Artículo 1.— Objeto.

Es objeto del presente Decreto el establecimiento de las directrices necesarias para promover la mejora de la calidad de la leche; verificar que la leche cruda que se vaya a destinar al consumo humano, a la elaboración de productos lácteos o a leche de consumo tratada térmicamente, cumpla las condiciones de calidad fijadas por la normativa estatal y comunitaria; y promover la mejora integral de las explotaciones lecheras de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

##### Artículo 2.— Ambito de aplicación.

El ámbito de aplicación de la presente disposición será:

- a) Las explotaciones de producción de leche ubicadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- b) Los establecimientos, sitios en la Comunidad Autónoma del País Vasco, que envasen, traten y/o transformen leche cruda.
- c) Los primeros compradores que adquieran leche cruda a personas y/o empresas productoras ubicadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco, o que entreguen leche a establecimientos de tratamiento y/o transformación sitios en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

##### Artículo 3.— Definiciones.

A los efectos de esta disposición, se entenderá por:

- a) Leche cruda: la leche producida por la secreción de la glándula mamaria de las vacas, ovejas, cabras y búfalas, que no haya estado calentada a una temperatura superior a 40.º C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.
- b) Leche destinada a la elaboración de productos lácteos: la leche cruda destinada a transformación, la leche líquida o congelada, obtenida a partir de leche cruda, que haya sufrido o no algún tratamiento físico au-

egon bada, esnearen berezko osagaiak kentzeko edo eransteke baino ez da izan.

c) Termikoki tratatutako kontsumorako esnea: Pertsonak edo taldeek azken kontsumitzaileari saltzeko egiten den kontsumoko esnea, tratamendu termikoz sortua. Esne pasteurizatua, «pasteurizazio handiko» esne pasteurizatua, esne esterilizatua eta UHT esnea. Baita pasteurizatutako esnea, norbanako kontsumitzaileek eskatuta sueltoan saltzeko.

d) Esnetiko produktuak: Esnea oinarri duten produktuak, hau da, esnetik bakarrik datozen produktuak. Sustantzia gehiago erantsi ahal zaizkie, baldin eta sustantzia horiek ez badira erabiltzen esnearen osagaiak eta produktu konposatuak osorik edo zati batez ordezkatzeko. Esnea edo esnetiko produktu bat funtsezko zatia izan behar da, bai kuantitateagatik edo produktu horien ezaugarria den eraginagatik. Osagaiak ez dituzte ordezkatzeko esnearen osagaiak eta ez dira asmo horrekin erantsi.

e) Ekoizpenaren ustiapena: Esnea ekoizteko aberea(k) dauden lekua.

f) Tratamenduko establezimendua: Esnea termikoki tratatzeko establezimendua. Elikagaien Osasuneko Erregistro Orokorrean agertu behar da ofizialki.

g) Transformazioko establezimendua: Ekoizpenaren ustiapena edota establezimendua, esnetiko produktuak eta esnea tratatzeko, transformatzeko edota ontziratze-koa. Elikagaien Osasuneko Erregistro Orokorrean agertu behar da.

h) Lehen eroslea: Ekoizleei esne gordina erosten dien pertsona fisiko edo juridikoa, tratatzeko, transformatzeko edo tratamendu edota transformazioko establezimendu bati edo gehiagori emateko.

i) Tratamendu termikoa: Beroaren bidez egiten den edozein tratamendu, baldin eta egin eta berehala fosfataren aurrean erreakzio negatiboa badu.

j) Termizazioa: Esne gordina berotzea, gutxienez 15 segundoz, 57.°C eta 68.°C artean, esnea tratatu eta gero fosfataren proban emaitza positiboa ematen badu.

k) Laboratorio ofiziala: Euskal Autonomia Erkidegoan esnearen kontrol ofizialak egiteko Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Sailak kreditutako eta ofizialki izendatutako laboratoriora.

torizado y la composición de la cual haya estado modificada o no, siempre y cuándo las modificaciones se limiten a la adición y/o a la extracción de componentes naturales de la leche.

c) Leche de consumo tratada térmicamente: la leche de consumo destinada a la venta para el consumidor final por parte de personas o colectividades, obtenida mediante tratamiento térmico y que se presente en forma de leche pasteurizada, leche pasteurizada sometida a «alta pasteurización», leche esterilizada y leche UHT, o bien la leche pasteurizada para su venta a granel a petición de los consumidores y las consumidoras individuales.

d) Productos lácteos: los productos de base láctea, es decir, los derivados exclusivamente de la leche, teniendo en cuenta que se pueden añadir sustancias necesarias para su elaboración, siempre y cuándo estas sustancias no se utilicen para sustituir totalmente o parcialmente algunos de los componentes de la leche y los productos compuestos lácteos, donde la leche o un producto lácteo sea parte esencial, ya sea por su cantidad o por el efecto que caracteriza estos productos y donde cada elemento sustituye ni tiende a sustituir a ningún componente de la leche.

e) Explotación de producción: establecimiento donde se encuentren uno o más animales destinados a la producción lechera.

f) Establecimiento de tratamiento: establecimiento donde se trata térmicamente la leche, que esté oficialmente registrado en el Registro General Sanitario de Alimentos.

g) Establecimiento de transformación: establecimiento y / o explotación de producción donde se proceda al tratamiento, a la transformación y / o al envasado de leche y de productos lácteos, que esté registrado en el Registro General Sanitario de Alimentos.

h) Primer comprador: la persona física o jurídica que adquiera leche cruda a los productores y las productoras para tratarla o transformarla o, en su caso, para cederla a uno o varios establecimientos de tratamiento y/o de transformación.

i) Tratamiento térmico: cualquier tratamiento por calentamiento que, inmediatamente después de su aplicación, tenga como consecuencia una reacción negativa a la fosfatasa.

j) Termización: el calentamiento de la leche cruda, durante 15 segundos como mínimo, a una temperatura comprendida entre 57.°C y 68.°C, de forma que la leche, después de dicho tratamiento, reaccione positivamente a la prueba de fosfatasa.

k) Laboratorio Oficial: El laboratorio acreditado, y oficialmente designado por el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco para la realización de los controles oficiales de leche en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

l) Baimendutako laboratorioa: Indarrean dagoen arautegia betez esnea analizatzeko behar bezala egiaz-taturik dagoen laboratorio oro.

#### 4. artikulua.— Esne gordinaren baldintzak.

1.— Termikoki tratatutako esnerako edo esnetiko produktuak egiteko den esne gordinak helburu hauek bete behar ditu:

a) Aldian behin kontrolatutako abere eta ustiapene-tatik etortzea. Ustiapena dagoen lurralde historikoan animalien ekoizpenean eta osasunean eskudun den or-ganoak kontrolatu behar ditu. Ustiapena EAetik kan-po badago, dagokion autonomi erkidegoan eskudun den organoak kontrolatu behar du.

b) Uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuko A eranskinen IV. kapituluaren dauden kalitate arauak be-tetzea.

c) Uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuko A eranskinen I. kapituluaren dauden animalien osasunari buruzko baldintzak betetzea. Aitzitik, esne gordina osa-sunez ondo dauden abereengandik etorri arren, abereak dauden ekoizpen ustiapenak tuberkulosi eta bruzelosi-rik ez dagoelako ziurtagiri ofiziala eduki behar du. Ziurtagiri hori ez edukitzekotan, abere horien esne gor-dina termikoki tratatutako esnea egiteko edo tratamen-du termikoa jasan ondoko esnetiko produktuak egite-ko bakarrik erabil daiteke, agintaritzaren eskudunak kon-trolaturik.

d) Abereon jatorrizko ustiapenek uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuko A eranskinen II eta III. kapituluaren ezarritako higie baldintzak bete behar di-tuzte.

e) Jatorrizko ustiapenak Euskal Autonomia Erkide-goko Nekazaritza Ustiapenen Erregistroan agertzea edo agertzeko bidean egotea. Erregistro hori martxoaren 20ko 84/1993 Dekretuan sortu zen. Ustiapena EAetik kanpo badago, dagokion autonomi erkidegoko erregis-troan egon behar da.

2.— Gizakiok zuzenean edateko esne gordina merka-turatu daiteke baldin eta uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuko 4. artikuluko baldintzak betetzen ba-dira.

#### 5. artikulua.— Ekoizpenaren ustiapenetako kontro-la.

1.— Euskal Autonomia Erkidegoaren barruan, aldun-diei dagozkie esne gordinaren ekoizpenaren higie eta osasun baldintzak kontrolatzeko eta ebaluatzeko lanak. Foru aldundi bakoitzeko organo egokiak izango dira agintaritzaren eskudun lan horiek burutzeko eta, beharrez-ko balitz, uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretu-ko neurriak hartzeko (martxoaren 1eko 402/1996 Errege Dekretuan aldarazia).

l) Laboratorio Autorizado: Todo aquel laboratorio que se encuentre debidamente acreditado, atendiendo a la normativa vigente en la materia, para la realización de analíticas lácteas.

#### Artículo 4.— Requisitos de la leche cruda.

1.— La leche cruda destinada a la elaboración de pro-ductos lácteos o leche de consumo tratada térmicamen-te, debe cumplir los siguientes requisitos:

a) Proceder de animales y de explotaciones contro-ladas con regularidad por el órgano competente en ma-teria de sanidad y producción animal del Territorio His-tórico en dónde esté ubicada la explotación de produc-ción, o por el órgano competente de la correspondien-te Comunidad Autónoma en el caso de que la explota-ción esté ubicada fuera de la CAPV

b) Cumplir las normas de calidad fijadas en el capítu-lo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio.

c) Cumplir las condiciones de sanidad animal que es-tablece el capítulo I del anexo A del Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio. Sin embargo, cuando la le-che cruda proceda de animales sanos que pertenezcan a explotaciones de producción que no sean oficialmente indemnes de tuberculosis o indemnes o oficialmente in-demnes de brucelosis, sólo podrá utilizarse para la ela-boración de leche tratada térmicamente o de productos lácteos tras someterse a un tratamiento térmico, bajo el control de la autoridad competente.

d) Proceder de explotaciones que cumplan las con-diciones de higiene que establecen los capítulos II y III del anexo A del Real Decreto 1679/1994, de 22 de ju-lio.

e) Proceder de explotaciones inscritas, o en vías de serlo, en el Registro de Explotaciones Agrarias de la Co-munidad Autónoma del País Vasco establecido por el Decreto 84/1993, de 20 de Marzo o en el de la corres-pondiente Comunidad Autónoma, en el caso de que la explotación esté ubicada fuera de la CAPV.

2.— Sólo se podrá autorizar la comercialización de le-che cruda para consumo humano directo si cumple los requisitos establecidos en el artículo 4 del Real Decre-to 1679/1994, de 22 de julio.

#### Artículo 5.— Control en las explotaciones de produc-ción.

1.— Dentro de la Comunidad Autónoma del País Vasco, corresponde a las Diputaciones Forales las fun-ciones relativas al control y evaluación de las condicio-nes higiénico-sanitarias de la producción de la leche cruda. En tal sentido, los Organos correspondientes de las respectivas Diputaciones Forales serán la autoridad competente para realizar las mencionadas funciones así como para adoptar, en su caso, las medidas contempla-das en el Real Decreto 1672/1974, de 22 de julio, mo-dificado por el Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo.

2.– Lan horiek egitean, foru aldundiek zeinek bere lurraldeko ukuiluetako higieena eta jeztea kontrolatzeko plana ezarriko dute, osasun eta higieeneko arauak betetzen direla ziurtatzeko, honakoetan ezarritakoarekin bat etorrituz: 92/46/EEE eta 89/362/EEE zuzentarauak, eta uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretua, esne gordina, termikoki tratatutako esnea eta esnetik eratorriak nolako osasun baldintzetan ekoiztu eta merkaturatu behar diren ezarri zuena (martxoaren 1eko 402/1996 Errege Dekretuaren bidez aldarazia).

**6. artikulua.**– Lehen erosleen betebeharrak, esne gordinaren kalitatea kontrolatzeari dagokionez.

1.– Euskal Autonomia Erkidegoan dauden esne gordinaren lehen erosleek honako baldintza hauek bete behar dituzte:

- a) Esne erosleen erregistroan izena emanda egotea.
- b) Esne hornitzaile gisa ageri diren esne ustiapenen titular bakoitzak egunero hornitzen dieten esne gordina erregistro batean idaztea.
- c) Laginak biltzeko urteko plana idaztea. Plan horretan datu hauek agertu behar dira gutxienez:
  - Beraien hornitzaile diren eta ustiapena Euskal Autonomia Erkidegoan daukaten ekoizleen zerrenda.
  - Beraien hornitzaile diren eta ustiapena Euskal Autonomia Erkidegotik kanpo daukaten ekoizleen zerrenda.
  - Laginak hartzen dituzten pertsonen datuak.
  - Laginak hartzeko protokoloa.
- d) Ekoizpenaren ustiapenean esne gordina biltzen denean lagin esanguratsu bat hartzea errazteko eta lagin horiek baimendutako laboratorietara bidaltzeko neurriak hartzea, dekretu honen I. eranskinean azaldutako protokoloa betez. Esnea ekoizteko ustiapen bakoitzean esne gordinaren bi lagin hartu behar dira gutxienez egunero. Lagina hartu eta gehienez 3 eguneko epean, uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuko A eranskineko IV. kapituluko a) idatz-zatian ezarritako kalitate parametroak betetzen diren egiaztatu behar da.
- e) Ekoizpenaren ustiapen bakoitzean esne gordinetik hartutako laginen analisi guztien emaitzak dagokion foru aldundiari jakinaraztea, baimendutako laboratorioak emandako emaitzen arabera. Jakinarazpen hauek euskarri informatikoaren bidez egin behar dira, horretarako foru aldundiek ezarritako formatuak errespetatu

2.– En el ejercicio de dichas funciones, las Diputaciones Forales establecerán un plan de control de la higiene de los alojamientos y del ordeño de las explotaciones ganaderas radicadas en sus respectivos Territorios que aseguren el cumplimiento de las normas de sanidad e higiene de acuerdo con lo establecido en las Directivas 92/46/CEE y 89/362/CEE, y el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por el Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo.

**Artículo 6.**– Obligaciones de los primeros compradores en lo que respecta al control de calidad de leche cruda.

1.– Los primeros compradores de leche cruda radicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco, deberán:

- a) Estar inscritos en el Registro de Compradores de leche.
- b) Disponer de un registro en el que consten las cantidades de leche cruda que reciban diariamente de cada una de las personas titulares de explotaciones lecheras que figuren como suministradores lecheros.
- c) Redactar un plan anual de recogida de muestras. El plan anual contendrá, al menos, los siguientes datos:
  - Relación de productores suministradores cuya explotación radique en la Comunidad Autónoma.
  - Relación de productores suministradores cuya explotación radique fuera de la Comunidad Autónoma.
  - Identificación de las personas que realicen la toma de muestras.
  - Protocolo de la toma de muestras.
- d) Adoptar las medidas necesarias para facilitar que se pueda realizar la toma de una muestra representativa de la leche cruda en el momento de la recogida en la explotación de producción, de acuerdo con el protocolo que figura en el Anexo I del presente Decreto, así como para remitir las muestras a los Laboratorios Autorizados correspondientes. En cada explotación de producción lechera se habrá de tomar mensualmente un número mínimo de dos muestras de leche cruda, con el fin de determinar, en el plazo máximo de 3 días desde la fecha en que se efectuó la toma de la muestra, los parámetros de calidad fijados en el apartado a del capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio.

e) Comunicar a la Diputación Foral correspondiente, los resultados de todos los análisis de las muestras de leche cruda recogida en cada explotación de producción, en base a los resultados analíticos determinados por el Laboratorio Autorizado. Estas comunicaciones se realizarán en soporte informático, atendiendo a los for-

tuz. Epeak dekretu honen 8. artikuluko 4. paragrafoan ezarrita daude.

Horretarako, foru aldundiek esne gordinaren kalitate parametroak ezarriko dituzte, honela:

– Erantsitako uraren zehaztapena: lagin bakoitzaren izozte-puntuaren balioaren bidez.

– 30.°C tenperaturan dauden germenak (ml bakoitzeko): lagin bakoitzean detektatzen den germen kopuruaren batez besteko geometrikoa. Batez bestekoa ateratzeko, segidako bi hilabetean laginak jaso eta aztertuko dira (gutxienez bi lagin hilero).

– Zelula somatikoak (ml bakoitzeko): lagin bakoitzean detektatzen den zelula somatikoen kopuruaren batez besteko geometrikoa. Batez bestekoa ateratzeko, segidako hiru hilabetean laginak jaso eta aztertuko dira (gutxienez lagin bat hilero).

– Hondakinen edukia: lagin bakoitzaren analisi-buletinean parametro honetarako ageri den balioa.

– Esne gordinak kalitate parametroak ez ditu betetzen, baldin eta analisia egiten bada – e) idatz-zati honek xedatutako eran – eta ikusten bada 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluko mugak gainditzen direla.

Bereziki, dekretu honen 4. artikuluan ezarritako kalitate parametroak gainditzen dituzten ustiapenei buruzko komunikazio xehea eta zehatza egingo da. Komunikazioan, titularraren izen-abizenak, izen-baltzua, IFZ, helbidea eta ustiapenaren erregistroko kodea adieraziko dira, bete ez den parametroarekin batera. Komunikazio horrekin batera, parametroak bete ez direla adierazteko oinarri izan diren emaitzen agiriak erantsi behar dira.

Ekoizpenaren ustiapena ez badago Euskal Autonomia Erkidegoan, deskribatutako komunikazioa ustiapenaren autonomi erkidegoko organo egokiari bidali behar zaio (animalien ekoizpenean eta osasunean eskudun den organoari, hain zuzen).

f) Esne gordina lehen aldiz ematen dizkieten ekoizpenaren ustiapenetako titularrei ziurtagiriak eskatu behar dizkiete. Ziurtagiri horietan frogatu behar da, esnea biltzeko unean, esneak ez dituela gainditzen 1679/1994 Errege Dekretuko A eranskineko IV. kapituluko kalitateko parametroetan ezarritako mugak. Behi esne gordinetako hornitzaileetan gertatzen diren baxa eta alta guztiak jakinarazi behar dizkiete foru aldundietako organo eskudunei, baxa edo alta hartu ondoko bi egunetan. Euskal Autonomia Erkidegoak baimendutako laboratoriorik bateko analisisien azken emaitzekin bat etorri behar dira agiri horiek.

matos establecidos al efecto por la Diputaciones Forales, en los plazos previstos en el apartado 4 del artículo 8 del presente Decreto.

A estos efectos las Diputaciones Forales determinarán los parámetros de calidad de leche cruda, de la forma siguiente:

– Determinación de agua añadida: mediante el valor de la determinación del punto de congelación de cada muestra.

– Contenido de gérmenes a 30.°C (por ml): el resultado de la media geométrica del número de gérmenes detectados a cada muestra, realizada sobre un mínimo de dos muestras al mes recogidas durante dos meses consecutivos.

– Contenido en células somáticas (por ml): el resultado de la media geométrica del número de células somáticas detectadas a cada muestra, realizada sobre un mínimo de una muestra al mes, recogidas en tres meses consecutivos.

– Contenido de residuos: el valor que figure para este parámetro en el boletín de análisis correspondiente a cada muestra.

– Se considerará que la leche cruda no cumple los parámetros de calidad cuando éstos una vez determinados, según lo que dispone este apartado e), superen los límites definidos en el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994.

En particular, será objeto de comunicación pormenorizada y detallada los casos de explotaciones que superen los parámetros de calidad establecidos en el artículo 4 del presente Decreto, indicando el nombre y apellidos, razón social, NIF, domicilio del titular y código del registro de la explotación, así como el parámetro incumplido. Con la citada comunicación se deberá adjuntar la documentación correspondiente a los resultados que han servido de base para determinar el incumplimiento.

Cuando la explotación de producción no esté ubicada en la Comunidad Autónoma del País Vasco, la comunicación anteriormente descrita deberá remitirse al órgano competente en materia de sanidad y producción animal de la Comunidad Autónoma en cuyo ámbito territorial esté ubicada la explotación.

f) Requerir a las personas titulares de las explotaciones de producción que les entreguen por primera vez leche cruda, la documentación justificativa de que ésta no supera, en el momento de su recogida, los límites establecidos por los parámetros de calidad del capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994 y comunicar a los órganos competentes de las Diputaciones Forales todas las altas y bajas de suministradores de leche cruda de vaca que se produzcan, en el plazo de los dos días siguientes a este hecho. Esta documentación será la correspondiente a los últimos resultados analíticos del Laboratorio autorizado por la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– Egoitza Euskal Autonomia Erkidegotik kanpo duten lehen erosleek, esne gordina Euskal Autonomia Erkidegoan dauden ekoizleei erosten badiete eta esnea Euskal Autonomia Erkidegoan dauden tratamendu edota transformazio establezimenduei ematen badiete, ustiapena dagoen lekuko foru aldundiari zerrenda bat eman behar diote, ekoizpen osoa edo zati bat ematen dieten esne ustiapenen titularren izenekin. Zerrenda hila beteko epean eman behar da, dekretu hau argitaratzen denetik. Halaber, aldaketarik gertatuz gero jakinarazi egin behar da.

**7. artikulua.**– Euskal Autonomia Erkidegoan dauden esne gordina tratatzeko edota transformatzeko establezimenduen betebeharrak.

Euskal Autonomia Erkidegoan dauden esne gordina tratatzeko edota transformatzeko establezimenduek honako betebeharrak izango dituzte:

a) Ekoiztutako, tratatutako edota transformatutako esnearen eguneroko erregistra eramatea.

b) Esnea lehen erosleei erosten dizkieten tratamendu edota transformazio establezimenduek, erositako esnearen kalitatearen parametroen analisietako emaitzak argitaratu behar dituzte, emaitzak jasotzen dituzten egun berean, eta hornitzaileei dekretu honetan ezarritako betebeharrak betetzeko exijitu behar diete. Parametro horiek 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluaren daude.

c) Ustiapenean bertan ekoiztutako esnea bakarrik tratatzen edota transformatzen duten tratamendu edota transformazio establezimenduek neurri egokiak hartu behar dituzte hilean gutxienez esne lagin bi hartzeko. Lagin horiek ustiapenean ekoizten den esnearen erakusgarri izan behar dira. Lagin horiek laboratoriora baimendutara igorri behar dituzte. Laboratorioetan, lagina hartu eta 3 eguneko epean, 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluaren ezarritako kalitate parametroak betetzen diren egiaztatu behar da. Esne ustiapeneko titularrak jasoko dituzte laginak, laginak jasotzeko protokoloaren arabera (dekretu honen I. eranskinean). Esne gordinaren laginak hartzeko baimendutako langileei buruzko baldintzak bete behar dituzte, dekretu honetan ezarriak. Analisisien emaitzak dagokion foru aldundiari igorri behar zaizkio, dekretu honen 8. artikuluko 4. paragrafoan ezarritako epeetan.

d) Tratamendu edota transformazio establezimendu bat aurreko b) eta c) idatz-zatietan azaldutako egoeretan badago aldi berean, kasu bietarako betebeharrak bete behar ditu.

e) Konpromisoa hartu behar da esne gordinari uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuan ezarritako erabilera emateko, baimendutako laboratorioraren ana-

2.– Los primeros compradores con sede ubicada fuera de la Comunidad Autónoma del País Vasco que adquieran leche cruda a productores ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco y que entreguen leche a establecimientos de tratamiento y / o transformación sitios en la propia Comunidad Autónoma del País Vasco, habrán de comunicar al órgano competente de la Diputación Foral donde radique la explotación, en el plazo de un mes a contar desde la publicación de este Decreto, una relación de las personas titulares de explotaciones lecheras que les entregan parte o toda su producción. Asimismo, habrán de comunicar las modificaciones que se vayan produciendo.

**Artículo 7.**– Obligaciones de los establecimientos de tratamiento y/o de transformación de leche cruda ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Son obligaciones de los establecimientos de tratamiento y/o de transformación de leche cruda ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco:

a) Llevar un registro diario de la leche producida, tratada y/o transformada.

b) Los establecimientos de tratamiento y/o transformación que compren leche a primeras personas compradoras, deberán registrar y anotar el día en que se dispongan los resultados analíticos de los parámetros de calidad de la leche comprada, que establece el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994, y exigir de sus proveedores/as el cumplimiento de las obligaciones que establece el presente Decreto.

c) Los establecimientos de tratamiento y/o transformación que únicamente traten y/o transformen leche producida en la propia explotación, deberán adoptar las medidas oportunas para tomar, al menos, dos muestras mensuales, representativas de la leche producida en la explotación de producción, y remitirlas a los laboratorios autorizados correspondientes con el fin de determinar, en el plazo máximo de 3 días desde la fecha de toma de la muestra, los parámetros de calidad que establece el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994. La recogida de muestras la realizará la persona titular de la explotación lechera de acuerdo con el protocolo de toma de muestras que figura en el Anexo I del presente Decreto, debiendo cumplir las condiciones relativas al personal autorizado para la toma de muestras de leche cruda, que en este Decreto se fijan. Los resultados de dichos análisis serán remitidos a la Diputación Foral correspondiente en los plazos establecidos en el apartado 4 del artículo 8 del presente Decreto.

d) En caso que un establecimiento de tratamiento y/o de transformación se encuentre simultáneamente en las situaciones descritas a los apartados b) y c) anteriores, tendrá que cumplir las obligaciones establecidas en cada caso.

e) Comprometerse a dar a la leche cruda recibida el destino correspondiente que prevé el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, según los resultados de la

lisien emaitzen arabera, dekretu honen ondorioetarako. Erakunde eskudunaren eskura eduki behar dira esnearen erabilera erakusten duten egiaztagiria.

**8. artikulua.**— Esne laginak analizatzeko laboratorioak.

1.— Laboratorio ofiziala, dekretu honen 3.k) artikuluan definitu denez, Nekazaritza eta Arrantza sailburuaren aginduz izendatuko da, foru aldundien proposamenak kontuan izanik, eta nekazaritzako elikagaien laboratorioak onartzea, kreditatzea eta kontrolatzea arautzen duten xedapen arautzaileekin bat etorritik. Laboratorio horrek egin behar du Euskal Autonomia Erkidegoko esne gordinaren kalitatearen kontrol ofiziala. Laboratorio ofizial honek, gutxienez, 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluan ezarritako zehaztapenak bete behar ditu jasotzen dituen laginekin.

2.— Baimendutako laboratorioek (dekretu honen 3.1 artikuluan ezarritakoaren bidez definituak) lehen erosleei eta tratamendu edota transformazio establezimenduei (xedapen honen 7. artikuluan definituak) honako informazioa eman behar diete: 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluan ezarritako kalitate parametroren bat betetzen ez duten ekoizleen zerrenda, hala gertatzen denean, eta bakoitzak zein parametro ez duen betetzen.

3.— Baimendutako laboratorioek, esnearen lehen erosleek edo esne gordina tratatzeko edota transformatzeko establezimenduek beren beregi ordezkariak ematen badiete, gorabehera era eta une berean jakinarazi ahalko diete ekoizleari berari eta dagokion foru aldundiko organo eskudunari.

4.— Komunikazioak epe hauen barruan egin behar dira:

- Puntu krioskopikoa edota hondakinak dauden puntua zehaztea, gorabehera atzematen den une berean.

- Germenen edota zelula somatikoen germenak betetzen ez direla, hilabete bakoitzeko lehen hamar egunetan.

**9. artikulua.**— Esne gordinaren ekoizpenaren baldintzak eta higiene eta osasun kalitatea kontrolatzea.

1.— Foru aldundietako organo eskudunek, lehen eroslearen informazioa jasotzen dutenean (eta beharrezko balitz, baimendutako laboratorioek laginei eginiko analisei buruzkoa), emaitzek esne gordinaren higiene eta osasuneko kalitateari buruzko indarreko arautegiko parametroak betetzen dituzten egiaztatuko dute. Parametro horiek bakterioei, zelula somatikoei, inhibitzaileei eta erantsitako urari dagozkie, eta 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluan daude.

analítica que realice el Laboratorio Autorizado, según corresponda, a los efectos de este Decreto, y mantener a disposición del organismo competente los comprobantes acreditativos del destino de la leche.

**Artículo 8.**— Laboratorios de análisis de muestras de leche.

1.— El Laboratorio Oficial, tal y como éste ha sido definido en el artículo 3.k) del presente Decreto, será designado mediante Orden del Consejero de Agricultura y Pesca, a propuesta de las Diputaciones Forales, conforme a las disposiciones normativas que regulan el reconocimiento, la acreditación y el control de los laboratorios agroalimentarios. Dicho laboratorio será el encargado de realizar el control oficial de la calidad de la leche cruda en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Este laboratorio oficial realizará sobre las muestras recibidas, al menos, las determinaciones que establece el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994.

2.— Los Laboratorios Autorizados correspondientes, definidos éstos de conformidad con lo establecido en el artículo 3.l) de este Decreto, comunicarán a las primeras personas compradoras y a los establecimientos de tratamiento y/o transformación definidos en el artículo 7 de esta disposición, cuando sea el caso, la relación de productores y productoras que no cumpla alguno de los parámetros de calidad que establece el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994, así como la especificación del parámetro que incumplen.

3.— Los Laboratorios Autorizados, por delegación expresa de los primeros compradores de leche o establecimientos de tratamiento y o transformación de leche cruda, podrán comunicar igualmente, y al mismo tiempo, la incidencia a la propia persona productora y al órgano competente de la respectiva Diputación Foral.

4.— Las comunicaciones habrán de realizarse en los plazos siguientes:

— La determinación del punto crioscópico y/o de la presencia de residuos, en el momento de la detección de la incidencia.

— El incumplimiento de los parámetros de gérmenes y/o células somáticas, los primeros diez días de cada mes.

**Artículo 9.**— Control de las condiciones de producción y de la calidad higiénico-sanitaria de la leche cruda.

1.— Una vez que los órganos competentes de las Diputaciones Forales hayan recibido la información facilitada por el primer comprador y en su caso por los Laboratorios Autorizados, relativa a los análisis de las muestras de leche, comprobarán si los resultados entregados se adecuan a los parámetros de la normativa vigente en materia de calidad higiénico - sanitaria de la leche cruda establecidos en el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994, referidos a bacterias,

Horretarako, 4. artikuluan ezarritako zehaztapenak hartuko dituzte kontuan.

2.– Aurreko artikuluko informazioa gorabehera, lehenengo erosleak emana, foru aldundietako organo eskudunek esne gordina ekoizten duten ustiapenen gutxienez %20ari buruzko informazioa jaso behar dute in situ, ezarritako kontrolen urteko planaren arabera.

Informazio hori galdetegi batean agerrarazi behar da, eredu baten arabera. Esne gordinaren higie eta osasun kalitateari buruz indarrean dagoen arautegia noraino betetzen den neurtuko du galdetegiak.

**10. artikulua.**– Esne gordinaren osasun eta higie-ne kalitateko parametroen kontrol ofiziala.

1.– Aurreko artikuluz gain, foru aldundietako organo eskudunek laginak modu ofizialean hartuko dituzte, esnearen higie eta osasun kalitateari buruzko parametroak betetzen diren egiaztatzeko, 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskinen IV. kapituluaren jasoak. Gutxienez, lurralde historiko bakoitzean dauden esne gordina ekoizteko ustiapenen urteko %2an jaso behar ditu laginak.

Aurreko paragrafoan xedatutakoa gorabehera, esnean hondakinak dagoen jakiteko kontrola egiteko, EAeko Elikagaietako Abere Hondakinak Kontrolatzeko Planean ezarritako irizpideak bete beharko dira.

2.– Aztertu beharreko ustiapenak ausaz aukeratu dira.

3.– Lagin ofizial hauek laboratoriorik ofizialera igorriko dira, emaitzen homogeneitatea eta fidagarritasuna bermatzeko.

4.– Dagokion foru aldundiari epe hauetan egingo zaizkio jakinarazpenak:

– Puntu krioskopikoa edota hondakinak dauden puntua zehaztea, gorabehera atzematen den une berean.

– Germenen edota zelula somatikoen germenak betetzen ez direla, lagina hartzen den ondoko hilabeteko lehen hamar egunetan.

5.– Lagin ofizialak hartzeko, gai honetarako legean ezarritako protokoloak erabiliko dira. Kontranalisiak egiteko teknikak laboratoriorik ofizialean bertan egingo dira, une berean, laginaren baldintzak eta ezaugarriak kontuan izanik.

**11. artikulua.**– Esne gordinaren kalitateko kontrol ofizialaren espedienteak.

1.– Foru aldundietako organo eskudunek bere lurralde historikoko ustiapenen batek parametroak gainditzen dituelako edo gainditu ditzakeelako zantzurik aur-

celulas somáticas, inhibidores y adición de agua. Para ello tomarán como referencia las especificaciones señaladas en el artículo 4.

2.– Sin perjuicio de la información a que se refiere el artículo anterior, facilitada por el primer comprador, los órganos competentes de las Diputaciones Forales, de acuerdo con el plan anual de controles establecido, recabarán información in situ de, al menos, un 20 por 100 de las explotaciones de producción de leche cruda.

Esa información se reflejará en un cuestionario, según modelo normalizado, que determinará el grado de cumplimiento de la normativa vigente sobre calidad higiénico-sanitaria de la leche cruda.

**Artículo 10.**– Control oficial de los parámetros de calidad higiénico-sanitarios de la leche cruda.

1.– Además de lo establecido en el artículo precedente los órganos competentes de las Diputaciones Forales realizarán tomas de muestras oficiales, para comprobar el cumplimiento de los parámetros relativos a la calidad higiénico-sanitaria de la leche recogidos en el capítulo IV del Anexo A del Real Decreto 1679 / 1994, de al menos, el 2 por 100 anual de las explotaciones de producción de leche cruda radicadas en cada Territorio Histórico.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior, el control relativo a la presencia de residuos en leche, se desarrollará en base a la aplicación de los criterios establecidos por el Plan de Control de Residuos Veterinarios en Alimentos del País Vasco.

2.– La selección de estas explotaciones se realizará de forma aleatoria.

3.– La remisión de estas muestras oficiales se efectuará al Laboratorio Oficial, a fin de garantizar la homogeneidad y fiabilidad de los resultados.

4.– Las comunicaciones a la Diputación Foral correspondiente se realizarán en los plazos siguientes:

– La determinación del punto crioscópico y/o de la presencia de residuos, en el momento de la detección de la incidencia.

– El incumplimiento de los parámetros de gérmenes y/o células somáticas, los primeros diez días del mes siguiente a la toma de las correspondientes muestras.

5.– La toma de muestras oficiales se realizará según los protocolos legalmente establecidos en la materia, y la realización de técnicas de contra análisis se desarrollarán en el mismo laboratorio oficial, y en el mismo acto, atendiendo a las condiciones y naturaleza de la muestra.

**Artículo 11.**– Expediente de control oficial de calidad de la leche cruda.

1.– En el momento en que los órganos competentes de las Diputaciones Forales detecten indicios de que una explotación radicada en su Territorio Histórico supera

kitzen badu, ustiapen horretan ekoiztutako esnearen kalitateko kontrol ofizialeko espediente hasiko dute. Ikerketa plana ere egingo dute, legean ezarritako parametroak gainditzea ekarri duten kausak aurkitzeko.

2.- Kontroleko espediente ofizialak beharrezko den iraupena izango du, kontrolatu beharreko parametroen araberakoa, aurkitutako zantzuetan oinarriturik. Gehinez hiru hilabetez iraungo du. Abeltzainari idatziz jakinaraziko zaio espedientearen hasiera. Laginen jasotze ofizialaren berri emango zaio, eta espedientearen balizko ondorioak ere jakinaraziko zaizkio, hurrengo artikuluan xedatutakoarekin bat etorritik.

**12. artikulua.**— Esne gordina gizakiok kontsumitzea debekatzea.

1.- Aztertutako esneak gizakion osasunarentzat arriskutsu den akatsik edo akatsen zantzurik badu (onartutako tolerantzia gainditzen duten hondakinen zantzuak, patogenoak edo besterik) eskumena duten foru organoek premiazko eta kautelazko neurriak hartuko dituzte esne hori gizakiok kontsumitzeko den esne ez dadin erabili esnekiak egiteko ezta termikoki tratatutako kontsumorako esnerako, uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuan xedatutakoarekin bat etorritik.

2.- Beste kasuan, hots, aurkitutako akatsak ez direnean gizakion osasunarentzat arriskutsu baizik eta kalitate eta higieneko parametroen urratze hutsak, kontroleko espediente ofiziala bukatutakoan zehazten bada ustiapenetik datorren esneak ez dituela betetzen guxieneko kalitate higieneko parametroak, orduan, gizakiok edateko, esnekiak egiteko edo termikoki tratatutako esnerako den esne gordinaren horniketa debekatzeko behar diren neurriak hartuko dira harik eta parametro horiek bete arte.

3.- Edozein kasutan ere, foru aldundiko organo eskudunak debeku horiek honako hauei jakinaraziko dizkie, ondorio egokietarako:

- Ustiapenaren titularrari.
- Lehen erosleari.
- Tratamenduko edo transformazioko establezimenduari.
- Osasun Sailari edo, bidezkoa bada, establezimendua dagoen Euskal Autonomia Erkidegoko lurraldean osasun publikoko gaietan eskudun den organoari.
- Ustiapena EAetik kanpo badago, dagoen autonomi erkidegoko administrazioari.

**13. artikulua.**— Debekua jasotzea.

o pudiera superar los parámetros establecidos, iniciarán un expediente de control oficial de la calidad de la leche producida en esa explotación, y un plan de investigación dirigido a determinar las causas que hayan originado la superación de los parámetros legalmente establecidos.

2.- El expediente oficial de control tendrá la duración necesaria en función de los parámetros objeto de control en base a los indicios aparecidos, con una duración máxima de tres meses. Su iniciación se notificará por escrito al ganadero y se le informará de la toma oficial de muestras y de las consecuencias que de dicho expediente se pueden derivar, de conformidad con lo dispuesto en el artículo siguiente.

**Artículo 12.**— Prohibición de destino de la leche cruda al consumo humano.

1.- En el caso de que la leche examinada presente deficiencias o indicios de deficiencias que comporten riesgo para la salud humana (indicios de residuos que sobrepasen las tolerancias admitidas, patógenos u otras), los órganos forales competentes adoptarán con carácter inmediato las correspondientes medidas cautelares urgentes para evitar que dicha leche se destine al consumo humano, a la elaboración de productos lácteos o a leche de consumo tratada térmicamente, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio.

2.- En otro caso, esto es, cuando las deficiencias encontradas no constituyan riesgo para la salud humana sino simples incumplimientos de los parámetros de calidad e higiene, si una vez concluido el expediente oficial de control se determina que la leche procedente de la explotación implicada no satisface los parámetros de calidad e higiene exigibles, se adoptarán las medidas necesarias para prohibir el suministro de leche cruda con destino al consumo humano, a la elaboración de productos lácteos o a leche de consumo tratada térmicamente, en tanto no se cumplan de nuevo los citados parámetros.

3.- En cualquiera de los casos, el órgano competente de la Diputación Foral correspondiente notificará estas prohibiciones, a los efectos oportunos, a:

- El titular de la explotación.
- El primer comprador.
- El establecimiento de tratamiento o de transformación.
- El Departamento de Sanidad o, en su caso, el órgano competente en materia de salud pública de la Comunidad Autónoma del País Vasco en cuyo ámbito territorial esté ubicado el establecimiento.
- La Administración de la correspondiente Comunidad Autónoma, en el caso de que la explotación esté ubicada fuera de la CAPV.

**Artículo 13.**— Levantamiento de la prohibición.

1.– Aurreko artikuluan ezarritako debekuren bat altxatzeko eskatu ahal die foru aldundiei dagokion ustiapenaren titularrak, idatziz, bere esne gordinak kalitate eta higieneko arautegia berriro betetzen duela frogatzen badu, baimendutako laboratorior baten analisien buletin bidez.

2.– Foru aldundiko organo eskudunak eskaera ikusten duenean eta abeltzainak ekarritako analisien emaitzak aztertzen dituzenean, emaitza horiei dagokien neurria hartuko du. Betiere, gizakiok esne hori kontsumitzeko debekua altxatu ahal izateko, esneak 1679/1994 Errege Dekretuaren A eranskineko IV. kapituluan ezarritako kalitate parametroak bete behar ditu.

3.– Debekua kentzen denean, dagokion foru aldundiko organo eskudunak inguruabar horren berri eman go die debekua jakinarazi zien pertsona eta erakunde berberei, hau da, aurreko artikuluko 3. paragrafoan agertzen direnei.

#### 14. artikulua.– Hobekuntza planak.

1.– Euskal Autonomia Erkidegoan esnearen kalitatea hobetzeko egiten diren jarduketak Esnearen Kalitatea Hobetzeko Planean sartuko dira, dekretu honen II. eranskinean zehaztua. Foru aldundiek kontrolatu eta gainbegiratu dituzte jarduketak horiek.

2.– Baimendutako lehen erosleek, ekoizleen elkar-teen, kudeaketa zentroek, laboratorioek (bidezkoa bada) eta bestelako agenteek egiten dituzten hobekuntza programetan, ustiapenak kontrolatzeko eta aholkuak emateko jarduketak sartuko dira, esne gordina eskuratzeko, biltzeko eta garraiatzeko baldintzak hobetzeko. Beste arautegiren bat betez nahitaez egin beharreko jarduketak ez dira izango programako berezko jarduketak, batez ere nahitaez aitortu beharreko eritasunak kontrolatzeko eta desagerraraztekoak.

#### 15. artikulua.– Zehapen araubidea.

1.– Dekretu honetan eta uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuan xedatutakoa betetzen ez bada, honako hauen arabera zehapenak ezarriko dira: Osasunaren gaineko apirilaren 25eko 14/1986 Lege Orokorra; Euskadiko Osasun Antolamenduko ekainaren 26ko 8/1997 Legea, eta ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretua, kontsumitzaileak eta nekazaritzako elikagaien ekoizpena defendatzeko, urratzeak eta zehapenak arautu zituen. Hori gorabehera, administrazio eremutik kanpo erantzukizunak sor daitezke.

2.– Ondorio hauetarako eta, bereziki, lehen erosleek, tratamendu edo transformazio establezimenduek, eta ekoizpeneko ustiapenek organo eskudunei eman beharreko komunikazio edo agirietan datu faltsuak jartzen

1.– El titular de la explotación afectada por una de las prohibiciones previstas en el artículo anterior podrá solicitar, por escrito, a las Diputaciones Forales el levantamiento de la prohibición, acreditando, mediante los boletines analíticos del Laboratorio Autorizado correspondientes, que la leche cruda cumple de nuevo con la normativa de calidad e higiene.

2.– A la vista de la solicitud, el órgano competente de las Diputaciones Forales analizará los resultados analíticos aportados por el ganadero y adoptará la medida que proceda en función de esos resultados. En todo caso, para que la prohibición de destinar dicha leche al consumo humano pueda ser levantada, la leche ha de cumplir los parámetros de calidad previstos en el capítulo IV del anexo A del Real Decreto 1679/1994.

3.– Una vez que se proceda al levantamiento de la prohibición, el órgano competente de las Diputaciones Foral correspondiente notificará esta circunstancia a los mismas personas e instituciones a quienes se comunicó la prohibición, esto es, a las previstas en el apartado 3 del artículo anterior.

#### Artículo 14.– Planes de mejora.

1.– El conjunto de actuaciones que se desarrollan en la Comunidad Autónoma del País Vasco para mejorar la calidad de la leche se integrarán en el Plan de Mejora de la Calidad de la Leche que se especifica en el Anexo II del presente Decreto, y que se llevarán a cabo bajo el control y supervisión de las Diputaciones Forales.

2.– Los programas de mejora que las primeras personas compradoras autorizadas, las asociaciones de productores, centros de gestión, laboratorios en su caso y otros agentes establezcan; incluirán la realización de actuaciones de control y asesoramiento a las explotaciones, dirigidas a la mejora de las condiciones de obtención, y el almacenamiento y el transporte de la leche cruda. No tendrán la consideración de actuaciones propias del programa todas las que, por aplicación de otra normativa, sean de obligada realización, especialmente las dedicadas al control y la erradicación de enfermedades de declaración obligatoria.

#### Artículo 15.– Régimen Sancionador.

1.– El incumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto y en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, será sancionado de acuerdo con el que disponen la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; la Ley 8/1997, de 26 de junio, de Ordenación Sanitaria de Euskadi; y el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el cual se regulan las infracciones y las sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, sin perjuicio de las responsabilidades que puedan derivarse fuera del ámbito administrativo.

2.– A estos efectos y en particular, la negativa a proporcionar los datos, análisis y documentos previstos en el presente Decreto o la falsedad de datos en relación con las comunicaciones o a la documentación que apor-

badituzte, edo dekretu honetan ezarritako datu, analisi eta agiriak emateari uko egiten badiote, balizko urraketa izango da, ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretuaren 5.1, 4.2.13 eta 4.2.7 artikuluetan ezarritakoaren arabera.

3.– Dekretu honetan xedatutakoa ez betetzeagatik hasitako espedienteak ebazteko eta zehatzeko ahalgoa foru aldundiko organo eskudunak edukiko du, ezarritakoa edo ustiapena dagoen lurraldekoa.

#### XEDAPEN GEHIGARRIA

Dekretu honetan beren beregi arautu ez diren konduktarako, honakoan ezarritakoa aplikatuko da: uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretua, esne gordina, termikoki tratatutako esnea eta esnetik eratorriak nolako osasun baldintzetan ekoiztu eta merkaturatu behar diren ezarri zuena (402/1996 Errege Dekretuaren bidez aldarazia).

#### AZKEN XEDAPENAK

**Lehenengoa.**– Foru aldundiek dekretu hau garatzeko eta betearazteko beharrezko diren xedapen guztiak eman ditzakete.

**Bigarrena.**– Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitara dadin egunaren biharamunean sartuko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2003ko martxoaren 4an.

Lehendakaria,  
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,  
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

#### I. ERANSKINA

##### PRODUKZIO USTIAPENETAN ESNE GORDINAREN LAGINAK HARTZEKO PROTOKOLOA

1.– Lehen erosleak laginak hartzeko erabili beharko duen metodologia baimendutako laborategiak onetsiko du. Horrek honako hauek zehaztuko ditu:

- a) Laginaren bolumena.
- b) Ontzien ezaugarriak: tamaina, materiala, etab.
- c) Ontzien etiketak.

2.– Foru-aldundiek ikuskapena egingo dute laborategiak laginak hartzeko eskatzen duen metodologiak indarrean dauden araudiak bete ditzan.

ten a los órganos competentes los primeros compradores, los establecimientos de tratamiento o de transformación, y las explotaciones de producción serán consideradas como supuestos de infracciones de las previstas en los artículos 5.1, 4.2.13 y 4.2.7 del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio.

3.– El órgano competente para ejercer la facultad sancionadora y resolver los expedientes sancionadores incoados por incumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto será el órgano correspondiente de la Diputación Foral en cuyo territorio este ubicado el establecimiento o explotación.

#### DISPOSICIÓN ADICIONAL

En todas las cuestiones no reguladas de manera expresa por este Decreto, será de aplicación lo previsto en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización lechal cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por el Real Decreto 402/1996.

#### DISPOSICIONES FINALES

**Primera.**– Las Diputaciones Forales podrán dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

**Segunda.**– El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 4 de marzo de 2003.

El Lehendakari,  
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

El Consejero de Agricultura y Pesca,  
GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO BERGANZO.

#### ANEXO I

##### PROTOCOLO PARA LA TOMA DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA EN LAS EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN

1.– La metodología de la toma de muestras por el primer comprador deberá ser aceptada por el Laboratorio Autorizado, quien especificará:

- a) El volumen de la muestra.
- b) Las características de los recipientes: tamaño, material, etc.
- c) El etiquetado de los recipientes.

2.– Las Diputaciones Forales supervisarán que esta metodología de toma de muestras requerida por el Laboratorio Autorizado se ajuste a la normativa vigente.

3.– Lehen eroslearen izenean esne gordinaren laginak hartzen dituen pertsonak, hori egin aurretik, honako baldintza hauek bete beharko ditu:

– Gai horri buruzko ikastaro berezi bat egin eta gainditua izango du; ikastaro hori foru-aldundiek emandakoa eta/edo onetsia izango da, eta baimendutako laborategiak emandako zehaztapenak beteko ditu.

– Baimendutako laborategiak antolatutako eta/edo xedatutako birziklatzeko ikastaroak eta etengabeko prestakuntzako ikastaroak eginak izango ditu.

– «Esne gordinaren laginak hartzeko gaitutako langileen erregistroa»n izena emanda egongo da. Erregistro hori ondorio horretarako sortuko da, eta foru-aldundiak arduratuko dira bera kudeatzeaz.

4.– Lehen erosleak bermatu beharko du laginak garraiatu bitartean behar den tenperaturaren gordeko dituela, baimendutako laborategiak ezarritako zehaztapenak betez. Era berean, hiru egun igaro aurretik emango dio lagina baimendutako laborategiari, lagina hartzen duen egunetik hasita.

5.– Laginak garraiatzeko ibilgailuak leku bat izango du prestatuta laginak, hala behar denean, ondo bereizita gordetzeko, ustiapenetan bildutako esnetik bananduta.

6.– Lagina barra-kodearen bidez identifikatuko da, baimendutako laborategiak emandako identifikazioari jarraiki.

7.– Era berean, 7. artikuluan aipatutako ekoizleek jarduketaren protokolo hori bete beharko dute.

## II. ERANSKINA

### ESNEAREN KALITATEA HOBETZEKO PLANA

Esnearen Kalitatea Hobetzeko Plan honen xedea da Euskal Autonomia Erkidegoan esnetarako azienda duten ustiapen guztiek, esne gordina ekoiztean, Dekretu honek ezartzen dituen higiene- eta osasun-parametroak betetzea eta, hala behar denean, 402/1996 Errege Dekretuak eta, orobat, 92/46 Zuzentarauak aldatutako ekainaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuak ezarritakoa betetzea.

Kalitatea Hobetzeko Planak hiru jarduketa-ildo izango ditu:

a) Lehen erosleek, ekoizleek edo beren erakundeek, eta sektoreko beste agente batzuek egindako hobekuntza-programak.

b) Lehen erosleek, baimendutako laborategiekin koordinatua, egindako zehaztapen analitikoak eta laginak biltzeko planak.

3.– La persona que lleve a cabo materialmente la toma de muestras de leche cruda en nombre del primer comprador deberá cumplir previamente los siguientes requisitos:

– Haber realizado y superado un curso específico sobre esta cuestión, impartido y/o reconocido por las Diputaciones Forales, según especificaciones del Laboratorio Autorizado.

– Estar al día en la realización de los cursos de reciclaje y formación continua que al efecto organice y/o disponga el laboratorio autorizado.

– Estar inscrito en el «Registro de personal habilitado para la toma de muestras de leche cruda» que a tal efecto se cree y cuya gestión corresponderá a las Diputaciones Forales.

4.– El primer comprador garantizará la conservación de las muestras durante el transporte a una temperatura adecuada según especificaciones del Laboratorio Autorizado. Asimismo, procederá a su entrega al Laboratorio Autorizado en un plazo no superior a los tres días posteriores a la fecha de la toma efectiva de la muestra.

5.– En el vehículo en el que se transporten las muestras deberá existir un lugar habilitado para situar éstas en su caso, bien separado de la leche recogida en las diferentes explotaciones.

6.– La muestra será identificada mediante codificación de código barras, según identificación facilitada por el Laboratorio Autorizado.

7.– Los productores que están contemplados en el artículo 7, se someterán así mismo a este protocolo de actuación.

## ANEXO II

### PLAN DE MEJORA DE CALIDAD DE LECHE

El objetivo de este Plan de Mejora es que todas las explotaciones de ganado lechero de la Comunidad Autónoma del País Vasco, produzcan leche cruda de acuerdo a los parámetros de calidad higiénico-sanitaria fijados en este Decreto, y en su caso en el Real Decreto 1679 / 1994, de 22 de Junio, modificado por el Real Decreto 402 / 1996, así como por la Directiva 92 / 46.

El Plan de Mejora se desarrollará en tres líneas de actuación:

a) Los programas de mejora desarrollados por las primeras personas compradoras, los productores o sus organizaciones, y otros agentes del sector.

b) Los planes de recogida de muestras y determinaciones analíticas efectuadas por las primeras personas compradoras en coordinación con los correspondientes Laboratorios Autorizados.

c) Administrazioak kontrolatzeko eta jarraipena egiteko burututako jarduerak, bai osasun-programetan edo animalia-jatorriko produktuen hondakinak kontrolatzeko egindakoak, bai animalien higiene, elikadura eta ongizatearen arlokoak.

Plan honekin bat egin ahal izango dute Euskal Autonomia Erkidegoan esnea ekoizten, merkaturatzen edo tratatzen duten agente guztiek, bai eta beren taldeek eta elkarteek, kudeaketa-zentroek, zerbitzu-kooperatibek eta antzekoak diren gainerakoek.

Programa horiek Foru Aldundiaren organo eskudunak aurkeztu eta onetsi beharko ditu, planaren onura jasotzen duten ustiapenak dauden lurraldekoa denak.

Hobekuntza-programen edukia eta garapena:

Lehen erosleek edo ekoizleen erakundeek ezarritako hobekuntza-programetan jarduera generikoak sartuko dira, hala nola, ekoizleak prestatzeko jarduerak, kalitatea sustatzeko eta hobetzeko jarduerak eta aholkularitza teknikoak. Era berean, programa horietan neurri bereziak sartuko dira, dagokion programan sartutako ustiapen bakoitzari zuzendutakoak. Programek balorazio bat jasoko dute, abiatzeko garaiko egoerari buruzkoa, baita adierazleak ere, programa egiteak ukitutako ekoizleen esnearen kalitateari buruzko programaren ondorioak baloratzeko aukera emango dutenak.

Nolanahi ere, esnearen kalitatea hobetzeko programa bereziek, gutxienez, urtebete iraungo dute. Memoria bat egin beharko da, ezarritako kalitate-mailak lortzeko aurreikusten diren jarduerari buruzkoa.

Programa ezartzeko urtebeteko aldia bukatzean, banakako balorazioa egingo da ustiapen bakoitzean, finkatutako helburuen arabera. Ebaluazio horren bidez, kontrol analitikoaren emaitzak eta indarrean dagoen araudiak ezarritako baldintzak zenbateraino bete diren ikusi ahal izango da.

Hainbat ustiapen barne hartzen dituen programa bakoitzean, emaitza orokorraren balorazioa egingo da, eta, hor, laburpen bat eta ustiapen bakoitzean ebaluatutako alderdien eta lortutako emaitzen arteko erkaketa bat sartuko da. Programan ezarri beharreko atalen artean, honako hauek egon beharko dute:

- Puntu erabakigarriak aztertzea eta zehaztea.
- Neurgailuak eta esnearen zirkuitua kontrolatzea.
- Instalazio orokorren, jertzitegien eta esne gordina gordetzeko instalazioen higiena.
- Aziendaren osasun-egoera banaka kontrolatzea.

- Etengabe jarraipen analitikoak egitea, gutxienez hilean hiru lagin hartuta (lagin bakoitza aste batean), esne gordinaren zehaztapen fisiko-kimikoak eta mikrobiologikoak ezartzeko, bai biltegiarenak bai arazoak dituzten animalienak.

c) Las actuaciones de control y seguimiento de la Administración, tanto en los programas sanitarios o en el control de residuos de los productos de origen animal como en la higiene, la alimentación y el bienestar de los animales.

Podrán adherirse a este plan de actuación todos los agentes que produzcan, comercialicen o traten leche en la Comunidad Autónoma del País Vasco, así como sus agrupaciones y entidades asociativas, centros de gestión, cooperativas de servicios y otros cualesquiera de similar índole.

Estos programas deberán ser presentados y oficialmente aprobados por el órgano competente de la Diputación Foral donde radiquen las explotaciones productoras beneficiarias de dicho plan.

Contenido y desarrollo de los programas de mejora:

Los programas de mejora establecidos por las primeras personas compradoras o las organizaciones de productores y productoras abarcarán actuaciones genéricas de formación de los productores, promoción y mejora de la calidad y asesoramiento técnico, así como medidas específicas dirigidas a cada explotación acogida al programa correspondiente. Los programas dispondrán de una valoración de la situación de partida así como de indicadores que permitan valorar las repercusiones de la realización del programa sobre la calidad de la leche de las personas productoras afectadas.

En cualquier caso, la duración mínima de cualquier programa específico de mejora de calidad de leche será de un año. Habrá de incluir una memoria de las actuaciones que prevé realizar para lograr los niveles de calidad previstos.

Al final de cada periodo anual de aplicación del programa se realizará una evaluación individual por explotación en función de los objetivos fijados que refleje la evolución de los resultados de los controles analíticos y el nivel de cumplimiento de las exigencias de la normativa vigente.

Para cada programa que abarque varias explotaciones se realizará una evaluación del resultado global que recoja un resumen y una comparación de los aspectos evaluados en cada explotación y de los resultados obtenidos. Entre los apartados que habrá de establecer el programa se habrán de prever los referentes a:

- El análisis y la determinación de puntos críticos.
- El control de medidores y el circuito de leche.
- La higiene de las instalaciones generales, de ordeño y de conservación de la leche cruda.
- El control de la situación sanitaria individual del ganado.

- El seguimiento analítico continuado, con un mínimo de tres muestras mensuales (en semanas diferentes), para determinaciones físico-químicas y microbiológicas de leche cruda, tanto de tanque como de animales individuales problemáticos.

– Aholkularitza teknikoa ematea esne gordinaren kalitate higieniko eta fisiko-kimikoan eragina duten faktore guztiei buruz.

## Agintariak eta Langileria

### Izendapenak, Egoerak eta Gorabeherak

#### JAURLARITZAREN LEHENDAKARITZA

##### Zk-1541

62/2003 DEKRETUA, martxoaren 11koa, Eusko Jaurlaritzaren Mexikoko ordezkaria izendatzen duena.

Jaurlaritzari buruzko ekainaren 30eko 7/1981 Legearen 18. artikuluko j) idatz-zatian, 26. artikuluko 6. paragrafoan eta 29. artikuluan ezarritakoaren arabera, Lehendakariaren proposamenez, eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2003ko martxoaren 11n egindako bilkuran aztertu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATU DUT:

*1. artikulua.*– Joseba Imanol Aburto Erdoiza jauna Eusko Jaurlaritzaren Mexikoko ordezkari izendatzea.

*2. artikulua.*– Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratzen den egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2003ko martxoaren 11n.

Lehendakaria,  
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

– El asesoramiento técnico sobre todos los factores que inciden sobre la calidad higiénica y físico-química de la leche cruda.

## Autoridades y Personal

### Nombramientos, Situaciones e Incidencias

#### PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

##### Nº-1541

DECRETO 62/2003, de 11 de marzo, por el que se nombra Delegado del Gobierno Vasco en México.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 18, apartado j), 26, apartado 6, y 29 de la Ley 7/1981, de 30 de junio, de Gobierno, a propuesta del Lehendakari, previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su Sesión celebrada el día 11 de marzo de 2003,

DISPONGO:

*Artículo 1.*– Nombrar Delegado del Gobierno Vasco en México a D. Joseba Imanol Aburto Erdoiza.

*Artículo 2.*– El presente Decreto surtirá efectos el mismo día de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 11 de marzo de 2003.

El lehendakari,  
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.