

BESTELAKO XEDAPENAK

INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA

1940

AGINDUA, 2012ko apirilaren 20koa, Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuarena, «Euskal Esnea-Leche del País Vasco» bereizgarriaren kalitatea ziurtatzeko eskema onartzeko dena.

Estatuak, nekazaritza eta abeltzaintzarako zuzeneko ordainketak 2012tik aurrera aplikatzeari buruzko urtarrilaren 23ko 202/2012 Errege Dekretuaren bidez, besteak beste, laguntza bat ezartzen du, esnearen eta behiaren esnekien kalitatea hobetzeko. Laguntza hori esne-behien ustiapenen titularrei emateko da, baldin eta beren produktuak kalitate-bereizgarri baten babespean saltzen badituzte. Halakotzat jotzen dira, estatuan, nekazaritza integratua eta kalitatea ziurtatzeko eskemak.

Laguntza horiek kalitatea ziurtatzeko eskemei dagokien kalitate-sistemaren babespean jaso ahal izateko, agintari eskudunak ofizialki onartu beharko ditu eskema horiek. Onarpen formalak kalitateari buruzko baldintzak eta betekizunak jaso beharko ditu.

Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuak du Euskal Autonomia Erkidegoan arlo horretako eskumena, sail horrek baitu Euskal Autonomia Erkidegoak nekazaritza eta abeltzaintza arloan duen eskumen eskusiboa.

Urtarrilaren 23ko 202/2012 Errege Dekretuan ezarritakoaren ondorioetarako, «Euskal Esnea-Leche del País Vasco» bereizgarria «Kalitatea Ziurtatzeko Eskemak» direlakoan estatu mailako kalitate-sisteman dago, kalitate-izendapen gisa. Hori dela eta, duen kalitatearen baldintzak eta betekizunak onartu behar dira.

Testuak «Euskal Esnea-Leche del País Vasco» bereizgarriaren kalitatea ziurtatzeko eskemaren baldintzak eta betekizunak jasotzen ditu, eta eranskin gisa argitaratuko da. Testuan, urtarrilaren 23ko 202/2012 Errege Dekretuaren f) paragrafoaren 80. artikuluan eskatzen dena jasota dago.

Horren ondorioz, honako hau

EBAZTEN DUT:

Lehenengoa.– Onarpena.

«Euskal Esnea-Leche del País Vasco» bereizgarriaren kalitatea ziurtatzeko eskema onartzea. Bereizgarri horren baldintza eta betekizun nagusiak agindu honen eranskinean jasota daude, nekazaritza eta abeltzaintzarako zuzeneko ordainketak 2012tik aurrera aplikatzeari buruzko urtarrilaren 23ko 202/2012 Errege Dekretuan ezarritakoaren ondorioetarako (2012ko urtarrilaren 24ko BOE, 20. zk.).

2012ko apirilaren 30a, astelehena

Bigarrena.– Errekurtsoak.

Agindu honen aurka, interesdunek berraztertze-errekurtsoa aurkez diezaioke Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburuari, hilabeteko epean, agindua argitaratu eta hurrengo egunetik hasita; bestela, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa jar daiteke Euskal Autonomia Erkidegoko Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzietako Salan, bi hilabeteko epean, agindua argitaratu eta hurrengo egunetik hasita.

Hirugarrena.– Ondorioak.

Agindu honek Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratzen den egunean izango ditu ondorioak.

Vitoria-Gasteiz, 2012ko apirilaren 20a.

Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantzako sailburua,
MARÍA DEL PILAR UNZALU PÉREZ DE EULATE.

ERANSKINA

1.– Produktuaren definizioa eta ezaugarriak.

1.– Euskal Autonomia Erkidegoko esne-industrietan ekoitzi eta ontziratutako esneak eskuratu ahal izango du Euskal Esnea / Leche del País Vasco kalitate-sistema, baldin eta araudi honetan ezarritakoa ez ezik indarrean dagoen legeria ere betetzen badu.

2.– Gaur egungo legerian, esne pasteurizatu horri osoa, erdigaingabetua eta gaingabetua deritzote.

II.– Ekoizpen, prozesatze eta ontziratze guneak.

Euskal Autonomia Erkidegoko esparru geografikoan kokatutako ustiategietan ekoiztutako esne gordina izan behar du.

Era berean, esnea pasteurizatu, homogeneizatu eta ontziratze instalazioek Euskal Autonomia Erkidegoko esparru geografikoan egon behar dute.

III.– Ustiategien ezaugarriak.

Esnea ekoizten duten ustiategiek indarrean dagoen legeria eta araudi honetako xedapenak bete beharko dituzte. Beraz, Hazi Fundazioaren erregistroetan inskribatuta egon beharko dira, eta kontratu bidez konprometitu beharko dira araudia betetzera.

Era berean, esnea prozesatzen duten esne-industriek beren esnearen nahiz ekoizpenaren ezaugarrien erregistro zehatza eraman beharko dute.

Ustiategiek eritasun infekzio-kutsakorretatik babestuta daudela ofizialki bermatzen duen osasun-kalifikazioa izan beharko dute, eta gainera, hori egiaztatzen duen ziurtagiria ere izan beharko dute.

1.– Ustiategiek zenbait baldintza bete beharko dituzte, instalazioei, ekipamenduari, azientari eta abereen gobernatzeari dagokienez.

Ustiategietako instalazioek abereen osasuna eta horien garapenerako giro egokia bermatu beharko dituzte. Honako alderdi hauek zainduko dira bereziki:

- Estabulazioa: abereen erosotasuna bilatuko da, eta, horretarako, higiena eta garbitasuna egokiak izango dira, bai eta argiztapena eta aireztapena ere.

- Garrantzitsua da abereen habitata garbi egotea, ganadua dagoen lekuetan hondakin organiko eta inorganikoen pilaketa eragozteko, osasunaren aldetik arriskuren bat izan dezaketen beste abere batzuekin ez nahastea, eta orokorrean, kaltegarriak diren ingurumen-faktoreak saihestea.

- Behiak jetzi eta esnea gordetzeko ekipamendu egokiak izatea, eta guztiak ere egoera onean mantentzea, prozesuetan higiena ahalik eta handiena izan dadin eta jasotako esnea behar bezala gorde dadin.

2.– Esnari usain eta zapora arraroak erantzen dizkion substantziarik ez da erabiliko elikaduran.

3.– Abereei osasun-tratamenduren bat jartzen zaienean arreta handia jarriko da eta beharrezko neurriak hartuko dira, eta tratamendu horietakoren batek esnean eraginik izanez gero, egin beharreko guztia egongo da, tratamenduan daudenen esnearekin ez nahasteko.

IV.– Esne gordinaren kalitatea.

Esne gordinaren ezaugarriak:

- Proteinak, 100 ml-ko 3,15 gr baino gehiago.
- Germen-edukia 30 °C-tan: 50.000 col/ ml baino gutxiago.
- Zelula somatikoaren edukia: 350.000 cel/ ml baino gutxiago.
- Emaizta negatiboa antibiotikoetan zein beste hondakin farmakologikoetan eta inhibitzaileetan, egungo legeriaren arabera.

Ustiattegietako esne gordinaren ezaugarrien hilabeteroko parametroen batezbestekoak batezbesteko geometriko mugikorak izango dira, eta, egungo legerian jasotako mailak ez ezik, atal honetan aipatutakoak ere bete beharko dituzte.

V.– Esne pasteurizatuaren kalitatea.

Kalitate-ezaugarriak eskuratzeko, honako ezaugarri hauek bete beharko ditu esneak: erregistratutako ustiattegietan jasotako esne gordinen jatorria izatea eta pasteurizazio-, homogeneizazio- eta ontziratze-prozesuak betetzea, esne horren erabilerari buruzko araudian eta gainerako arau aplikagarrietan xedatutakoarekin bat etorritik.

Esne pasteurizatuaren kalitateak honako ezaugarri hauek izan beharko ditu:

- Kolore zuri uniformea.
- Berezko usaina eta zaporea.
- Esnearen gantz-molekula banaketa uniformea.
- Proteinak, 100 ml-ko 3,1 gr baino gehiago.
- Germen patogenoak: ez dago.
- Emaizta negatiboa antibiotikoekin zein beste hondakin farmakologikoetan eta inhibitzaileetan.

VI.– Bildu, garraiatu eta instalazioetara eramatea.

1.– Esne gordina gehienez ere 48 orduz egongo da ustiattegietan.

2.– Ustiattegietako esnea biltzeko ibilbideak aurrez hautatuak izango dira, eta, beraz, esne hori ezin izango da nahastu erregistratuta ez dauden ustiattegietako esnearekin, edo, erregistratuta egon arren, markaren araudia betetzen ez duten ustiattegietakoarekin.

Esnea jasotzeko zisternek esne ziurtagarria ez ezik beste esne mota bat ere garraiatu ahal izango dute, eta, kasu horretan, zisternetako deposituak behar bezala identifikatuta eta kontrolatuta egongo dira.

3.– Esnea jasotzeko zisternek isotermaok izan beharko dute, eta homologatuta egon beharko dute, eta, gainera, produktua behar bezala isolatuta dagoela bermatu beharko dute; era berean, garbitasuna eta desinfekzioa egokiak direla ziurtatu beharko dute ontziratze-instalazioek.

4.– Ustiategi hornitzaileetan dagoen esnea zuzenean eramango da hotz-tangatik bilketa-zisternara, ahalik eta denbora gutxienean eta ahalik eta baldintza onenetan.

Esnea hotz-tangara eraman baino lehenago, iragazi egingo da.

Esnea tangatik zisternara eraman baino lehenago, ustiategi bakoitzean jaso den esne-bolumena kontrolatuko da, eta dagozkion kontrol-dokumentuetan idatziko da, bai datu hori, bai esnea zein tangatara isuri den ere.

5.– Zisterna esne-industriaren ontziratze-instalazioetara iristean, Eusko Label zigilua eramango duen esne gordina dagokion hozte-tangara eramango da, berehala, baina hori egin baino lehenago lagin bat hartuko da aztertzeke.

VII.– Instalazioetan jaso, pasteurizatu eta homogeneizatzea.

1.– Esne-industriek homologatuta eta Eusko Labela duen Euskal Esnea / Leche del País Vasco kalitate-sistemaren erregistroetan inskribatuta egon behar dute, eta kontratu bidez konprometitu behar dira araudi hau betetzera.

Esne-industriek produktuaren trazabilitate nahikoa bermatu beharko dute, produktuaren prozesu-kateak dirauen bitartean, hala nola, ekoizpenean, garraioan, kontserbazioan, tratamenduan, ontziratze eta identifikazio prozesuetan, bai eta biltegiatze-prozesuan ere. Gainera, ontziratze-prozesuan beharrezkoak diren instalazio eta ekipamenduen higiena eta osasun-baldintzak bermatu behar dira.

2.– Esne jasotzeko erabiltzen diren ontziratze-instalazioetako tangak behar bezala seinalizatuta eta adierazita egongo dira, instalazioetara iristen den esnearen harrera-dokumentuan.

3.– Esnea pasteurizatu eta homogeneizatu baino lehenago, laginak hartu beharko dira, aztertzeke, markaren erabilerari buruzko araudian ezarritako baldintzak betetzen ote dituen ebazte aldera.

4.– Esnea, pasteurizatuta ez dagoen bitartean, gehienez ere 24 orduz egongo da instalazioetako tangetan.

5.– Pasteurizazio eta homogeneizatze prozesua esnearen ezaugarriak gordetzeko ahalik eta egokiena izango da, eta indarrean dagoen legerian ezarritako tratamendu termikoa aplikatu beharko da.

6.– Produktua pasteurizatu eta homogeneizatu eta gero, oso azkar hoztuko da, eta berehala ontziratuta eta data jarriko da. Era berean, esnea ontziratuta eta berehala jarriko da iraungitze-data, ontzian.

7.– Prozesu osoa, alegia, esne gordina jasotzen denetik bukaerako ontziratzea egin bitarteko lana, ontziratze-instalazio bakar batean egingo da.