

Hiltegi mugikorrak eta hiltegi txikiak baimentzeko prozedura

Elikagaien Segurtasunaren eta Nutrizioaren Espainiako Agentziak interpretazio-ohar bat argitaratu du eta bertan hiltegi mugikorrek eta hiltegi txikiek bete beharreko eskakizunak jasotzen dira, 1086/2020 Errege Dekretuan ezarritako salbuespen eta egokitzapenei heldu nahi izanez gero. Halaber, bertan jasota dago establezimendu horiek baimentzeko eta Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean (RGSEAA) erregistratzeko prozedura.

Hiltegi txikien kasuan egokitzen edo salbuesten diren eskakizunak hiltegiaren arabera dira, abeltzaintza-ustiategiaren barruan edo kanpoan dauden kontuan hartuta:

Honako **espezie** hauetako ekoizpen- eta ugaltze-ustiategietan solik instalatu daitezke hiltegi txikiak: **behiak, ardiak, ahuntzak, txerriak, hegaztiak, untxiak eta zaldiak**.

Hiltegi txiki horiek honako baldintza hauek bete behar dituzte:

- Behiak, ardiak, ahuntzak, txerriak, zaldiak, hegaztiak (galeperrak eta eperrak izan ezik, 20 eta 50 egunekoa izango baita, hurrenez hurren) eta untxiak (35 egunekoa) **baserrian gutxienez hazteko denboraldiaren erdia egon beharko dute** hil aurretik.
- Hiltegia zehaztutako gune isolatu batean **kokatuko** da, kutsadura-fokuetatik ahalik eta urrunen eta **biosegurtasun-neurriak bermatu beharko dira**.
- **Ez dira aplikatuko** espeziearen arabera kokapen-baldintzei eta **garbiketa- eta desinfekzio-zentroei** eskatutako betekizunak.
- **Animalien ongizateari eta hilketa-lanak egiten dituzten langileen prestakuntzari** lotutako eskakizunak **ez dira malguak izango**.
- Araudian ezarritako **oinarrizko higiene- eta osasun-baldintzak** bete beharko dira; halaber, salbuespenei eta egokitzapenei lotutako berariazko baldintzak bete eta lan-prozeduran eta arriskuen eta kontrolgune kritikoen analisisian (APPCC) dokumentatu eta jaso beharko dira.

Hiltegi horientzako **kokapen-eskakizunak ez dira malguak izango** espeziearen eta **animalien ongizatearen** arabera. Halaber, **garbiketa- eta desinfekzio-zentroei** lotutako eskakizunak ez dira malguak izango, 638/2019 Errege Dekretuan jasota dauden arrisku txikiko hiltegiak salbu.

Bestalde, ustiategi barruko hiltegien kasuan bezala, araudian ezarritako **oinarrizko higiene- eta osasun-baldintzak** bete beharko dituzte; halaber, salbuespenei eta egokitzapenei lotutako berariazko baldintzak bete eta lan-prozeduran eta arriskuen eta kontrolgune kritikoen analisisian (APPCC) dokumentatu eta jaso beharko dira.

Hiltegiek ez badute leku finkorik animaliak hil eta prestatzeko, eta lekuz alda badaitezke (atoi, ibilgailu edo establezimendu desmuntagarri baten barruan) hiltegi txikietarako aplikatzen diren hilketa-mugak bete beharko dituzte. Halaber, aurretik ezarritako gainerako eskakizunak bete beharko dituzte, kokapenaren arabera (ustiategi baten barruan edo kanpoan).

Halaber, hiltegi mugikorra abeltzaintzako ustiategi baten barruan egongo bada, gurpilak eta ibilgailuaren beheko aldea garbitzeko eta desinfektatzeko sistema eraginkorra dagoela bermatu behar da. Halaber, agente patogenoen inaktibazioa bermatzen duen abeltzaintza-erabilerako biozidarekin gaitutako eremua dagoela bermatu beharko da. Hiltegi mugikorrak ondo garbitu eta desinfektatu beharko dira ustiategitik atera ahal izateko.

AESANek argitaratutako dokumentuan jasota dago hiltegi txikiak eta hiltegi mugikorrak Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean baimentzeko eta inskribatzeko prozedura.

Halaber, dagoeneko baimena jaso duten hiltegiak malgutzeko eskakizunak ezartzen ditu; kasu horretan, malgutasuna lortzeko jarduerari dagokion baimena eskatu beharko dute.

Aplikagarria baldintza higienikoen malgutasuna okindegi eta barazki-sektoreetan

Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak eta Osasun Sailak EHAAn argitaratu berri dituzte Euskadiko bolumen txikiko ustiategiei egokitutako irizpide higieniko eta sanitarioak ofizialki ezartzen dituzten aginduak; zehazki, okindegi eta barazki ekoitzi eta merkaturatzen dituzten ustiategiei dagozkienak:

AGINDUA, 2019ko otsailaren 5koa, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena, zeinaren bidez [jatorri begetaleko produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak](#) onartzen baitira.

AGINDUA, 2019ko otsailaren 5koa, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena, zeinaren bidez onartzen baitira [okintza, pastelgintza eta iringintzako produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko-sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak](#).

Hemendik aurrera, ogi eta pastelgintza sektorean kantitate gutxi eraldatzen duten obradoreak beren egoerara egokitutako betekizunak izango dituzte:

Zein produktu?

Ogi eta opil arruntak; Pastelgintza, konfiteria eta gozogintzako produktuak; Irinak (artoa, garia eta abarrak) eta Ogi arraspatua.

Zein bolumen?

- **Okintzako sektorean:** gehienez 1.250 kg irin astean.

- **Pastelgintzako sektorean:** lantegiko langileak 3 izango dira gehienez.

[Kontsultatu laburpen triptikoa -OGIA-](#)

Zein produktu?

Kontserba begetalak eta ozpinetakoak; Marmeladak eta menbrilloa ; Hozituak (germinatuak), Zukuak eta deribatuak; Jatorri begetaleko produktuak zuritu, zatitu, deshidratatu, hartzitu, lehortu eta/edo egostea eta Ortuari fresko higienizatuak (IV. Gamakoak).

Zein bolumen?

- **Barazkiak:** eraldatuaren 2.500 kg/urte baino txikiagoa.
- **Zukuak:** 5.000 litro/urte baino gutxiago.

[Kontsultatu laburpen triptikoa -Begetalak-](#)

Euskadiko sektore-agenteeek, Foru-Aldundiek eta Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailak eta Osasun Sailak elkarlanean osatu dituzte arauok, ELIKA Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioak koordinatuta eta aholkatuta.