



XEHEKARI SALTOKI ETA JATETXETAKO
ELIKAGAIAEN INFORMAZIOAREN
GIDALIBURUA



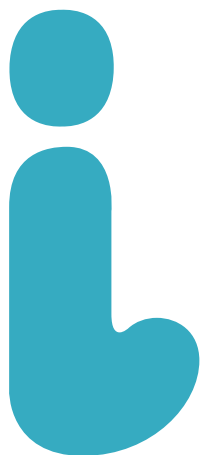
EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD



Donostia - San Sebastian, 1
01010 VITORIA-GASTEIZ

Tfno. 945 01 92 01
Fax 945 01 91 92





Elikagaien informazioaren alorrean kontsumitzaileak behar bezala babesteko, kontsumitzaileari ematen zaion elikadura-informazioari buruzko 1169/2011 (EB) Erregelamendua argitaratu zen, non elikagaien informazioa eta elikagaien etiketatzea zuzentzen duten printzipioak ezartzen diren; elikadura-kateko fase guztiei eta azken kontsumitzailearentzat diren elikagai guztiei aplikatu behar zaizkie, elkarrekin ematen dituztenak eta elkarrekin hornitzeko direnak barne.

1169/2011 EB Erregelamendua ontziratu gabeko elikagaietan eta horiek saltzen diren moduetan berariazko neurriak garatzeko gaitasuna ematen die estatu kideei. Argitaratu berri diren estatuko neurri horiek, azken kontsumitzaileari eta elkarrekin saltzeko ontziratu gabe aurkezten diren elikagaien, eta erosleak eskatuta saltokietan ontziratutako elikagaien eta xehekako saltokien titularrek ontziratutako elikagaien elikadura-informazioari dagokie.

Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saileko Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendaritzak gida hau argitaratu du araua interpretatzen laguntzeko; hor jasotzen dira elikagai-multzoak eta horiek saltzeko erabiltzen diren moduak, informazio berezia aurkezteko formatua, alergenoei edo intolerantziak eragiten dituzten substantziei buruzko informazioa, eta elikadura-establezimenduetan elikagaiak maneiatzeko jarduera hobeto kudeatzen lagundu dezaketen maneiatze-jardunen laburpena.

MIREN DORRONSORO IRAETA

Osasun Publikoaren eta Adikzioen zuzendaria.

PRESTAKETA:

Lucía Díaz de Lezana. Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendaritza. Vitoria-Gasteiz.
Arantza Alustiza. Gipuzkoako Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendariordea.
José M^a Fernández, Bizkaiko Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendariordea.



SARRERA 05

ELIKAGAIEN TALDEAK ETA SALMENTA-MODUAK 07

1 TALDEA

2 TALDEA

NAHITAEZKO INFORMAZIOA 09

INFORMAZIOA AURKEZTEKO ERABIL DAITEKEEN FORMATUA 11

ALERGIAK EDO INTOLERANTZIAK ERAGITEN DITUZTEN SUBSTANTZIEI BURUZKO INFORMAZIOA 12

LABURPENA 14

ERANTZUKIZUNAK 17

ERANSKINA

I. ERANSKINA: NAHITAEZ ADIERAZI BEHAR DIREN ALERGENOEN ZERRENDA	18
II. ERANSKINA: ALERGENOEN KUDEAKETA EGOKIA	21
III. ERANSKINA: DEFINIZIOAK	26
IV. ERANSKINA: LAGUNTZAKO DOKUMENTAZIOA	27



SARRERA

1169/2011 (EB) Erregelamenduak, kontsumitzaileari ematen zaion elikadura-informazioari buruzkoak, 44. artikuluan ezartzen duenaren arabera, estatu kideek araudiak ezarritako aipamenak edo aipamenen zati bat aurkezteko erabil ditzaketen baliabideak arautzeko neurri nazionalak ezarri ahalko dituzte, azken kontsumitzaileari eta elkarteei saltzeko ontziratatu gabe aurkezten diren elikagaietarako, edo erosleak eskatuta saltokietan ontziratutako elikagaiak badira edo adierazpen-moduari eta aurkezpenari dagokionez berehala saltzeko ontziratutako elikagaiak badira.

Estatuan, Europar Batasuneko estatu kideen esku utzitako Erregelamenduko egintza hau Errege Dekretu batean jasoko da. Horren bidez, azken kontsumitzaileari eta elkarteei saltzeko ontziratatu gabe aurkezten diren elikagaien, eta erosleak eskatuta saltokietan ontziratutako elikagaien eta xehekako saltokien titularrek ontziratutako elikagaien elikadura-informazioari buruzko araua onetsiko da.

Errege Dekretu horrek indargabetu egiten ditu Elikagaien etiketatze, aurkezpen eta publizitatearen arau orokorrari buruzko 1334/1991 Errege Dekretuko 15. eta 16. artikuluko eta 17. artikuluko 6. paragrafoa. Zehazki, honako gai hauei buruzko artikulukoak:



Azken kontsumitzaileari eta elkarteei saltzeko diren ontziratatu gabeko produktuak.

Xehekako establezimenduetako titularrek ontziratutako produktuak.

Nahitaezko informazioa aurkezteko modua.



Beraz, Etiketatzeko orokorrari buruzko 1334/1999 Errege Dekretua eta Errege Dekretu berriaren arteko desberdintasun nabarmenenak honako gai hauei buruzkoak izango dira:

Alergenoei buruzko informazioa emateko derrigortasuna eta informazioa emateko malgutasuna.

Elikagai-taldeetako nahitaezko informazioa.

Informazioaren eskuragarritasuna, kokapena eta aurkezpena.

Urrutiko salmenta.

Informazioaren trazabilitatea burutzeko elikagaien katean zehar dauden erantzukizunak.

Alergenoei eta/edo alergenoei dituzten elikagaien manipulazioari buruzko informazioa emateaz arduratzen diren langileen prestakuntzaren erantzukizuna.

**ARGITARATU BERRI DEN ARAUTEGIKO ZENBAIT PARAGRAFO
INTERPRETATU EGIN BEHAR DIRA, ETA HORIXE EGITEN
DA GIDA HONEN BIDEZ.**



ELIKAGAIEN TALDEAK ETA SALMENTA-MODUAK:

Elikagaien establezimenduetan aurki daitezkeen elikagaien taldeak eta salmenta-moduak:

1. TALDEA

ONTZIRATU GABEKO PRODUKTUAK. SOLTEKO PRODUKTUAK AUTOZERBITZU-ERREGIMENEAN EDO SALTZAILEAREKIN.

ADIBIDEAK:

Xehekako saltokietan saltzen diren solteko elikagaiak: izoztuak, frutak, barazkiak, fruitu lehorrak, etab.

Jatetxean, kafetegietan zerbitzatu eta kontsumitzen diren janariak, pintxoak, opilak, pizzak, eguneko menuak, kartako menuak, etab.

Ikastetxe, jatetxe, enpresa eta abarretan ematen diren ontziratutako gabeko janariak.

Saltokian prestatu eta zuzenean kontsumitzaileari zerbitzatzen zaizkion edari freskagarriak, zukuak, eta makina dosifikatzaileetan saltzen direnak.

ONTZIRATU GABEKO SALMENTA ZATIKATUKO ELIKAGAIAK EDO KONTSUMITZAILEAK ESKATUZ GERO ZUZENEKO SALMENTARAKO EDO ETXERA ERAMATEKO ONTZI IREKI EDO ITXIETAN AURKEZTEN DIREN ELIKAGAIAK.

ADIBIDEAK:

Xehekako saltokietan saltzen diren gazta, haragia, haragi-produktuak, hestebeteak, arrainak, ogia, pastelak, etab. Salmenta-modu honetan elikagaiak xehekako saltokietako salmahaitik saltzen dira eta erosketaren unean biltzen dira, kontsumitzaileak biltzeko eskatuz gero.

Ontzietan aurkezten diren janariak jatetxean (burger-motakoak) kontsumitzeko edo eramateko edo etxean kontsumitzeko.

Ikastetxe, jatetxe, enpresa eta abarretan ematen diren plateretan jarritako janariak.

Azken kontsumitzaileari ontzietan aurkezten zaizkion janariak prestatuak, edo bere etxean kontsumitzeko, industrialak ez diren plater prestatuen establezimenduak emandako janariak.



2. TALDEA

XEHEKAKO SALTOKIETAN ONTZIRATUTAKO ELIKAGAIK BERTAN EDO TITULARTASUN BERA DAUKATEN ESTABLEZIMENDUETAN (ADB.: SUKURTSALAK) IKUSGAI JARRI EDO SALTZEKO.

AUTOZERBITZU BIDEZKO MODUA BAKARRIK.

Kontsumitzaileak salmentarako aurrez ontziratatu eta ikusgai jarritako produktuak eskuratu ditzake zuzenean.

ADIBIDEAK:

Saltoki handietan ontziratatu eta erakusgai jarritako produktuak.



SALTZAILEDUN SALMENTA-MODUA.

Kontsumitzaileak ezin dezake ontziratutako janaria zuzenean eskuratu erosi aurretik, saltzaileak emango dio produktua, beraz erosleak bere esanetara edukiko du saltzailea beti, edo kontsumitzaileak, beti saltzailea aurrean dela, aurrez ontziratutako elikagaia zuzenean eskuratu ahalko du, baina ondoren saltzaileari emango dio erosketa amaitzeko.

ADIBIDEAK:

Establezimenduan bertan ontziratutako janariak; saltzaileak emango dizkio kontsumitzaileari.

Supermerkatu eta xehekarietako erakustokietan dauden elikagaiak, kontsumitzaileak aukeratu ostean saileko saltzaileari edo xehekako saltokiko saltzaileari (beti aurrean egongo da) eman behar zaizkionak, erosketa amaitu eta erositakoa ordaintzeko.



NAHITAEZKO INFORMAZIOA SALMENTA-MODUEN ARABERA

1. TALDEA

- ◆ Elikagaiaren izena.
- ◆ Alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantzien aipamena · [I. eranskina](#) >
- ◆ Osagai-kopurua (ehunekotan): elikagaiaren salmenta-izenean berariaz horietakoren bat aipatzen denean. Adibideak: Urdaiazpiko-kroketak (urdaiazpikoaren %), behi- eta txerri-haragi xehatua (haragi mota bakoitzaren %).
- ◆ % 1,2 alkohol-bolumena baino gehiago duten edarien alkohol-graduak.
- ◆ Elkarrekin ematen dituzten elikagaiak, ontziratuta gabe aurkezten badira, alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantziak aipatu beharko dituzte soilik. Gainera, elkarte horietan lokalean berehala kontsumitzeko prestatutako edo makina dosifikatzaileen bidez emandako edari freskagarriak zerbitzatzen badira, honako informazio hau adierazi beharko da:
 - Produktuaren izena
 - Osagai-zerrenda
 - Fabrikatzailearen, ontziratzailearen edo saltzailearen izena edo izen soziala, eta helbidea.





2. TALDEA

- ◆ Elikagaiaren izena
- ◆ Alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantzien aipamena · [I. eranskina](#) >
- ◆ Osagai-zerrenda. Elikagai hauetan izan ezik:
 - Frutak, barazkiak, patatak, gaztak, gurinak
 - Entzimak eta gatza bakarrik duten esnea eta esne-gaina
 - Osagai bakarreko elikagaiak eta osagai hori produktuaren izenean agertzen denean, edo salmenta-izenarekin osagaiaren izaera argi eta garbi zehaztu daitekeenean: frutak, barazki eta patata freskoak, edateko urak, olioak, azukrea.
- ◆ Osagai-kopurua (ehunekotan): elikagaiaren salmenta-izenean berariaz horietakoren bat aipatzen denean. Adibideak: Urdaiazpiko-kroketak (urdaiazpikoaren %), behi- eta txerri-haragi xehatua (haragi mota bakoitzaren %).
- ◆ Elikagaiaren eduki garbia
- ◆ Gutxieneko iraupen data / Iraungipen-data
- ◆ Kontserbatzeko / erabiltzeko baldintza bereziak
- ◆ Ontziratzailearen izena edo izen soziala eta helbidea
- ◆ Jatorriko herrialdea edo jatorria derrigorrezkoa bada (haragia, zaldi-haragia izan ezik, nahasteko arriskua egonez gero edo elikagaien arau zehatzek behartuz gero, eztia, frutak eta barazkiak, arraina edo oliba-olioa bezalako elikagaietan, adibidez).
- ◆ Erabiltzeko modua, baldin eta informazio hori agertu ezean, elikagaia ondo erabiltzea zaila bada.
- ◆ % 1,2 alkohol-bolumena baino gehiago duten edarrietan alkohol-graduak adierazi beharko dira.
- ◆ Ontzi gardenetan dauden eraldatutako frutak eta barazkiak, tuberkuluak edo fruitu lehorrak badira, etiketan honako informazio hau bakarrik adieraziko da:
 - Salmenta-izena.
 - Kategoria, barietate edo mota komertziala
 - Jatorriko herrialdea.
 - Eduki garbia.
 - Enpresako operadorearen izena edo izen soziala, eta helbidea.



INFORMAZIOAREN FORMATUA SALMENTA-MODUA ETA INFORMAZIO-MOTA KONTUAN HARTUZ

1. TALDEA

▶ BETI ADIERAZI BEHARREKOAK.

Ontziari itsatsitako etiketa edo aurreinprimaketa
edo

Kartela / Pantaila / Errotulua / Menu-liburua / Fitxak

Kontsumitzaileak eskura duen edozein euskarri, erosketa egin aurretik erraz ikusi eta irakurtzeko moduan.

2. TALDEA

▶ AUTOZERBITZU BIDEZKO MODUA BAKARRIK.

Ontziari itsatsitako etiketa edo aurreinprimaketa.

▶ SALTZAILEDUN SALMENTA-MODUA.

Ontziari itsatsitako etiketa edo aurreinprimaketa, nahitaezko informazio guztiarekin.
edo

Ontziari itsatsitako etiketa informazioaren zati batekin eta kartela/arbela, ontziari erantsita dagoen etiketan agertzen ez den informazioarekin.

Hau da, informazioaren zati bat kartelean jarri ahalko da, baina ontziak etiketa izango du, eta etiketan honako informazio hau agertu beharko da, gutxienez:

- Produktuaren izena.
- Iraungipen-data.
- Kontserbazio-sistema.

INFORMAZIOA KONTSUMITZAILEAK PRODUKTUA BERE EZAUGARRI GUZTIAK JAKINDA AUKERATZEKO MODUAN JARRI BEHARKO DA, GEROAGO EMAN DAKIOKEEN INFORMAZIOA EDOZEIN DELA ERE.

BERAZ, EROSKETA EGIN OSTEAN EMANDAKO INFORMAZIO-TXARTELAK EZ DU BALIORIK IZANGO, EROSKETA HORI EGIN AURRETIK KONTSUMITZAILEAK INFORMAZIORIK JASO EZ BADU.



ALERGIAK EDO INTOLERANTZIAK ERAGITEN DITUZTEN SUBSTANTZIEI BURUZKO INFORMAZIOA

1. TALDEA ETA/EDO 2. TALDEA

Idatziz, kontsumitzaileak, erosketa egin aurretik, erraz ikusteko moduan.

- Elikagaien itsatsitako etiketekin edo elikagaietatik hurbil jarritako kartelen bidez.
- Menu-karta, pintxoetan jarritako kartel, eta abarren bidez (ikusitako adibideak gidaliburuaren I. eranskinean) >
- Alergenoei buruzko informazioa dagoen lekua adierazten duten kartelen bidez.

Ahoz, berriazko langileen bidez.

- Kartel bat jarri beharko da, ikusteko moduan, informazioa jasotzeko saltzailearengana jo dezakeela adieraziz.
- Informaziorik seguruenak etiketan dagoena dela uste bada ere, erosketa egiterakoan saltzaileak alergenoei buruzko informazioa ahoz ematea aukeratzen badu, idatzizko dokumentazioa (produktu-fitxak, jatorri-etiketak...) eduki beharko du, eta dokumentazio hori langileek, kontsumitzaileak eta kontrol-agintariek ikusteko moduan jarriko da.

Atal bat baino gehiago baldin badago, informazioa atal guztietan jarriko da.

Berriaz intolerantziak edo alergia dituzten pertsonentzako janarietan, ez da jarri beharko alergenoei buruzko ohar osagarriak (ospitaleetan, ikastetxeetan jaso edo prestatzen diren janariak, bereziki alergia edo intolerantzia zehatzak dituzten pertsonentzako direnak).





ELIKAGAIEN GLUTEN-EDUKIARI BURUZKO INFORMAZIO ZEHATZA

Glutenik ez duten edo gluten gutxi duten elikagaiak, modu honetan adierazi beharko dute:

- ▶ **GLUTENIK GABEKOA:** ezin dezakete **20 mg/kg** baino gluten gehiago eduki.
- ▶ **GLUTEN OSO GUTXIKOA:** ezin izango du **100 mg/kg** baino gluten gehiago eduki.





LABURPENA

XEHEKAKO SALTOKIETAN, OSTALARITZAN ETA JATETXEETAN KOMERTZIALIZATZEN DIREN ELIKAGAIAK KONTSUMITZAILEARI INFORMAZIOA HELARAZTEA

1. TALDEA

Erosketaren unean, erosleak eskatuta saltzaileak ontziratutako elikagaiak. Ontziratu gabeko elikagaiak (soltean autozerbitzu bidezko moduan)

Solteko elikagaiak (saltzailearekin edo autozerbitzu bidez)

Saltokian bertan zerbitzatu eta kontsumitzen diren janariak.

Ikastetxe, enpresa eta abarretan ematen diren ontziratutako gabeko janariak.

Ontzietan aurkezten diren janariak jatetxean (burger-motakoak), bertan kontsumitzeko edo eramateko edo etxean kontsumitzeko.

Ikastetxe, jatetxe, enpresa eta abarretan ematen diren plateretan jarritako janariak.

Xehekako saltokietan saltzen diren gazta, haragia, haragizko produktuak, hestebeteak, arrainak, ogia, pastelak, etab.

Saltokian zerbitzatutako edari freskagarriak, zukuak.

Makina dosifikatzaileen bidez saldutako edariak.

- Salmenta-izena.
- **Alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantziak**
- Osagai zehatzen kopurua.
- Alkohol-graduak, % 1,2 alkohol-bolumena baino gehiago duen edaria bada.
- Salbuespena:
 - elkarteek prestatutako janarietan: intolerantziak edo alergiak eragiten dituzten substantziak bakarrik.
 - zuzenean edo makina dosifikatzaileen bidez kontsumitzaileari saltzen zaizkion edari freskagarrietan: fabrikatzaile, ontziratzaile edo saltzailearen izena edo izen soziala eta helbidea, produktuaren izena eta osagai-zerrenda.

Informazioa kontsumitzaileak produktua bere ezaugarri guztiak jakinda aukeratzeko moduan jarri behar da.



2. TALDEA

Establezimenduan bertan edo titulartasun berbera daukaten establezimenduetan ikusgai jarri edo saldu baino lehen ontziratutako elikagaiak.

Aurretiko erosketarik gabe ontziratutako elikagaiak zuzenean eskuratu (autozerbitzua) edo saltzaileak eman ditzakeenak.

Fruta, barazki, tuberkulu edo fruitu lehorrak ez diren beste elikagai ontziratatu

- Salmenta-izena.
- **Alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantziak**
- Osagai-zerrenda.
- Osagai-kopurua.
- Eduki garbia.
- Gutxieneko iraupen-data/iraungitze-data.
- Kontserbatzeko eta erabiltzeko baldintzak.
- Ontziratzailearen izena edo izen soziala eta helbidea.
- Jatorriko herrialdea eta jatorria derrigorrezkoa denean.
- Erabiltzeko modua (baldin eta informazio hori agertu ezean, elikagaia ondo erabiltzea zaila bada).
- Alkohol-graduak, % 1,2 alkohol-bolumena baino gehiago duen edaria bada.

Film gardenetan bildutako fruta, barazki, tuberkulu edo fruitu lehorrak.

- Salmenta-izena.
- Kategoria, barietate edo mota komertziala.
- Jatorri-herrialdea.
- Eduki garbia.
- Operadorearen izena edo sozietatearen izena eta helbidea.

Informazioa kontsumitzaileak produktua bere ezaugarri guztiak jakinda aukeratzeko moduan jarri beharko da.



ALERGIAK EDO INTOLERANTZIAK ERAGITEN DITUZTEN SUBSTANTZIEI BURUZKO INFORMAZIOA

NOIZ?

Erosketa amaitu aurretik ikusteko moduan jarri behar da.

NOLA?

Idatziz eta erregistratuta

Elikagaiei itsatsitako etiketa edo elikagaietatik hurbil jarritako kartelen bidez.

Ahoz

Alergenoei buruzko informazioa non dagoen adieraziz.

Establezimenduko langileei alergenoei buruz galdetu diezaieketela adieraziz.

GAINERA

Atal bat baino gehiago baldin badago, informazioa atal guztietan jarriko da.

Informazioa idatzizko dokumentazioan/erregistroetan oinarrituta egon beharko da, eta dokumentazio hori langileek, kontsumitzaileak eta kontrol-agintariek ikusteko moduan jarriko da.

Berariaz intolerantziak edo alergia dituzten pertsonentzako janarietan, ez da alergenoei buruzko ohar osagarriarik jarri beharko.

Adibidea:

Alergenoei buruzko edozein informazio behar baduzu, sail honetako gure langilearekin kontsulta ezazu mesedez.

Si necesita cualquier información sobre los alérgenos de nuestros productos, por favor, consulte con nuestro personal de la sección.



ERANTZUKIZUNAK

ESTABLEZIMENDUETAKO ARDURADUNEK HONAKO HAU BERMATU BEHAR DUTE

- Ematen den informazioa egiazkoa dela.
- Elikagaien jatorritik jasotzen duten azken kontsumitzaileari jakinarazi behar zaizkion alderdiei buruzko informazioa (II. eranskina) > zuzena dela.
- Alergenoak behar bezala kudeatzen dituztela, elikagaien manipulazio-prozesu osoan zehar kutsadura gurutzatuak ekiditeko (II. eranskina). >
- Elikagaiak manipulatu dituzten langileek alergenoen kudeaketari buruzko ezagutzak dituztela, biltegiratu, egin, ontziratatu edo saltzeko prozesu osoan zehar, gerta daitekeen edozein kutsadura gurutzatu ekiditeko (II. eranskina). >
- Alergenoei buruzko informazioa jakinarazten duten langileek, lan hori burutzeko ezagutza egokia dutela (II. eranskina). >

KONTSUMITZAILEEK HONAKO ERANTZUKIZUN HAUEK DITUZTE

- Janari-establezimenduak kontsumitzailearen eskura jartzen dituen argibideak kontuan hartzea,
- Informazio gehiago behar izanez gero establezimenduko arduradunari galdetzea,
- Informazioari buruzko zalantzaren bat izanez gero elikagaia ez kontsumitzea.



I. ERANSKINA: NAHITAEZ ADIERAZI BEHARREKO ALERGIA/INTOLERANTZIAK ERAGITEN DITUZTEN OSAGAIEN ZERRENDIA:



LUPINUAK: Hazi eta irinek eduki ditzakete, eta baita ogi, pastel pasta... mota batzuek ere.



APIOA: Hau da: zurtoina, hostoak, haziak eta sustraiak. Halaber, honako elikagai hauek ere eduki dezakete: apio-gatza, haragi-produktu batzuk, zopak edo saltsak, etab.



KAKAHUETEA: Hazi, pasta (gurinak), olio eta irinek eduki ditzakete, eta baita galleta, txokolate curry, postre, salta, zizka-mizka, opil, eta abarrek ere.



GLUTENA DUTEN ZEREALAK: Hau da: garia, (espelta eta kamuta ere bai), zekalea, garagarra eta oloa. Halaber, irinez egindako elikagaiek ere eduki dezakete: labertzeko legamia, oreak, ogia, ogi txigortua, tartak, kuskusa, haragi-produktuak, pasta, pastelak, opilak, saltsak, zopak eta irineztatutako produktuak. Zereala adierazi behar da. Borondatezkoa da zerealaren izenaren alboan glutena duela adieraztea.



KRUSTAZEOAK: Hau da: karramarroak, otarrainak, ganbak, otarrainxkak, izkiratzarrak, zigalak, etab. Halaber, honako hauek ere eduki dezakete: kremak, saltsak, plater prestatuak, etab.



OSKOLDUN FRUITUAK: Hau da: arbendolak, hurrak, intxaurrek, anakardoak, pakanak, Brasileko intxaurrek, makademia-intxaurrek, etab. Halaber, honako produktu hauek ere eduki ditzakete: ogiak, galletak, opilak, postreak, izozkiak, mazapana, saltsak edo intxaur-olioak, etab... Asiako plater ugarian, zein curryetan, arbendol txikituak erabiltzen dira.



SESAMO-ALEAK: Hau da: haziak (aleak), pastak (tahinea edo sesamo-pasta), olioak eta irinak. Halaber, ogi, opil mehe, opil, humus eta abarrek ere eduki ditzakete.



ARRAUTZAK: Arrautzak eta arrautzez egindako produktuak. Halaber honako produktu hauek ere eduki ditzakete: tartak, haragi-produktu batzuk, maionesa, moussea, pasta, kixak, plater prestatuak, saltsak eta arrautzarekin apaindutako elikagaiak, opilak, galletak, etab.



ESNEA: Hau da: esnea eta esnekiak, hala nola, gurina, gazta, esne-gaina, esne-hautsa, jogurtak, izozkiak, etab. Halaber, honako hauek ere eduki dezakete: esnearekin glasetutako elikagaiak, zopa-hautsak eta saltsak, haragi-produktuak, opilak, etab.



MOLUSKUAK: Hau da: muskuiluak, muxilak, lehorreko barraskiloak, ostrak, magurioak, txirlak, berberetxoak, olagarroa, txibia, pota, txokoa, etab. Halaber, honako elikagai hauek ere eduki ditzakete: kremak, saltsak (adb.: ostra-saltsa), plater prestatuak edo arrain-gisatueta osagai gisa, etab.



ZIAPEA: Haziak, ziape-hautsa edo likidoa, eta baita honako produktu batzuk ere: ogiak, curryak, marinatuak, haragi-produktuak, entsaladarako ongarriak, saltsak eta zopak, etab.



ARRAINA: Hau da: arrainak eta arrainez egindako produktuak. Halaber, honako produktu hauek ere eduki dezakete: arrain-saltsak, gelatinak, pizzak, entsaladarako ongarriak, zopa-kuboak, etab.



SOJA: Hau da: haziak (babak), saltsak (soja-saltsa), pastak, olioak eta irinak. Halaber, honako produktu hauek ere eduki dezakete: tofua, miso-pasta, postreak, izozkiak, haragi-produktuak, plater prestatuak, entsaladarako ongarriak eta barazkijaleentzako produktuak, etab.



SO₂ SULFITOAK/SUFRE-DIOXIDO: Kontserbagarri gisa erabiltzen dira honako produktu hauetan: krustazeoak, fruta lehortuak, haragi-produktuak, freskagarriak, barazkiak, ozpina eta eskabetxedun produktuak, ardoa eta garagardoa.

(Iturria: "Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar". Madrilgo Erkidegoko Osasun Kontseilaritza).



ALERGIAK/INTOLERANTZIAK ERAGITEN DITUZTEN SUBSTANTZIA EDO PRODUKTUAK ADIERAZTEN DITUZTEN MENUEN ADIBIDEA.



Oharra: irudikapen grafikoak izanez gero, kontsumitzaileak irudien esanahia eduki beharko du.

Platerak egiteko erabili den lehengaiak alergia/intolerantzia eragiten duten substantziak badauzka, zeintzuk diren jaso behar da platerak jartzean. Adibidez: arrain-zopa bateko krustazeoek sulfitoak badauzkate, eta produktuaren etiketan hala jartzen badu, sulfito horiek ere sartu egin behar dira, menua egitean, alergia/edo intolerantziak eragiten dituzten substantzien zerrendan



II. ERANSKINA: ALERGENOEN KUDEAKETA EGOKIA

HARRERA

- ◆ Erosketa egiterakoan, erosi nahi den produktu-motak duen alergenokantitatea hartuko da kontuan.
- ◆ Prestatutako produktu bakoitzarentzako, onartutako lehengaien zerrenda edukitzea komeni da (izena, marka eta hornitzailea).
- ◆ Salgaia jasotzerakoan, eskabidearekin bat datorrela egiaztatu beharko da beti, baita etiketa eta dokumentazio osagarriaren bidez alergenoei buruzko informazio garrantzitsua eskaintzen dutela ere.
- ◆ Marka aldatzen bada, osagaiak berriz egiaztatu beharko dira, marka ezberdinek osagai ezberdinak eduki ditzakete eta.
- ◆ Produktuaren bizitza erabilgarrian zehar, gutxienez, dokumentazioa (albaranak, etiketak) artxibatu beharko da, trazabilitatea jakiteko (produktuaren jatorria).
- ◆ Erosten ditugun, eta hala balegokio, komertzializatzen ditugun produktuen fitxa teknikoak edukitzea komeni da, kontsumitzaileari emateko dokumentazio gisa erabiltzeko, kontsumitzaileak informazio hori eskatzen badigu (sarritan, etiketa hondatu edo galdu egiten da). Fitxa eta dokumentazio hau eguneratua egon beharko da beti.





BILTEGIRATZEA

- ◆ Alergenoak dituzten produktuak alergenorik ez duten produktuetatik bereizita biltegiratu beharko dira, eta behar bezala identifikatuta egongo dira. Alergenoak dituzten produktuen taldearen barruan, bakoitza besteetatik bereiziko da.
- ◆ Osagaiak jatorrizko ontzietan gordeta eduki beharko dira, eta ezin bada, etiketatuko informazioaren kopia gordeko da (paperean edo formatu elektronikoan)
- ◆ Ontzia aldatu zaien osagaiei dagokienez (ontzi handietatik txikiagoetara), ontzi berria behar bezala etiketatua dagoela egiaztatu beharko da.
- ◆ Kontu handia eduki beharko da, bizitza erabilgarria oso luzea izateagatik arau hau indarrean sartu baino lehen etiketatutako izan diren produktuekin, beharbada, ez baitituzte alergenorik argi identifikatuta izango.
- ◆ Erosteke salmahaian erakusten diren elikagaiei dagokienez (beira-arakak), erakusgai dauden bitartean, kontu handia eduki beharko da alergenorik dituzten produktuak eta alergenorik gabekoak elkar uki ez daitezela.



PRESTAKETA

- ◆ Elikagai edo plater bat prestatzerakoan, errezetan erabiltzen diren osagaiak hartu behar dira kontuan.
- ◆ Langileek beti errezeta bera erabiltzen dutela ziurtatu beharko da (produktu bakoitzaren edo plater prestatu bakoitzaren fitxa eduki behar da).
- ◆ Alergenoei buruzko informazioa eguneratu egiten dela ziurtatu beharko da (adibidez, errezetak aldatu edo osagaiak ordezkatzan badira). Elikagaiaren osagaiak aldatzen badira, osagaiei buruzko informazioa eguneratu beharko da, eta aldaketaren berri eman beharko zaie langile guztiei.
- ◆ Elikagaiak prestatzerakoan, osagai guztiak erregistratuko dira, baita ongarriak eta erabiltzen diren elikagai prestatuen osagaiak ere (adibidez, saltsak, sandwich-betegarria).
- ◆ Alergia duen pertsonarentzako elikagaia prestatzen bada, prestatzen hasi baino lehen laneko azalera, ekipamenduak eta tresna guztiak behar bezala garbitu direla ziurtatu beharko da beti. Hobe da, alergia duten pertsonentzako elikagaiak prestatzeko bakarrik erabiliko diren laneko azalera eta tresnak izatea, kolore-kode bidez identifikatuta. Manipulatuzaileak/manipulatuzaileek eskuak arreta handiz garbitu beharko dituzte elikagai hori prestatu aurretik. Frijituen kasuan, horiek banan-banan egin beharko dira zartaginetan, eta beste frijituentzat erabili ez den olioarekin. Ahal bada, elikagai hauek lanaldiaren hasieran prestatu beharko dira. Tarteko garbiketak arreta handiz burutu beharko dira eta ziurtatu egin beharko da, alergikoek jan ditzaketen elikagaiak ez direla sukaldean, beste elikagai batek ukituta edo azalaren, tresnen bidez kutsatzen edo ez dituela manipulatuzaileak berak kutsatzen. Arriskuak ekidin beharko dira.



- ◆ Prestatutako elikagaiek, gehitu zaizkien osagaien berezko alergenok bakarrik dituztela adierazten bada, eta menuan edo etiketatuan hala aipatzen bada, etapa guztietan zehar (prestateta, biltegitratzea edo ontziratzea), ez dela beste elikagaien osagaiekin kutsadura gurutzaturik egon egiaztatu delako da.
- ◆ Elikagai hauek prestatu eta gero, babestuta edukiko dira beti, zerbitzatzen diren arte. Aldez aurretik prestatu badira, etiketatu, eta bereizirik biltegitratuko dira.



ZATIKETA/ONTZIRATZEA

◆ Zatiketei dagokienez, azalera eta tresna ezberdinak erabiliko dira osagaien artean alergenok dituzten produktuentzako eta alergenorik gabeko produktuentzako, beraien artean kutsadura gurutzaturik gerta ez dadin. Ezin bada, alergenok dituzten produktuekin erabili ostean arreta handiz garbituko dira. Kontu handia edukiko da xerrak egiteko makinarekin, behar bezala garbitzea ez baita erreza, piezaren bat desmuntatzen ez bada. Oso komenigarria da, bat baino gehiago edukitzea, alergenok edukiaren ikuspuntutik bateraezinak diren elikagaiekin erabil ez daitezen.

◆ Ontziratzeari dagokionez, prozesuan zehar ez dira elikagai-mota ezberdinak nahastuko, eta alergiak dituzten pertsonentzako elikagaiak ontziratuko dira lehenengo eta ondoren, alergenok eduki gutxien dutenetatik gehien dutenetara ordenaturik ontziratuko dira.

◆ Elikagai ontziratutako substantzia alergenikoen edukia adierazi beharko dute etiketan. Dokumentu honetan agertzen diren kasuetan, halaber, informazio hori kartel edo menuetan eman ahal izango da. Kasu guztietan, informazioa eguneratua egon beharko da eta egiazkoa izan beharko da.





INFORMAZIOA ZERBITZATZEKO EDO SALTZEKO UNEAN EMATEA

- ◆ Norbaitek elikagaiak osagai zehatz bat duen galdetzen badu, lehenago egiaztatu egin beharko da beti, eta ez da supoziorik egingo.
- ◆ Norbaitek elikagaia osagai zehatz bat gabe prestatzeko eskatzen badu, erabat ziur egon beharko dugu elikagaiak osagai hori ez edukitzeaz, bestela, ez dugu eskaera onartuko.
- ◆ Gure elikagaiak "glutenik gabekoak" direla adierazten badugu, 20 mg/kg baino gluten gehiago ez dutela egiaztatu behar da, "gluten oso gutxikoak" direla adierazten badugu, ez dutela 100 mg/kg gluten baino gehiago egiaztatu beharko da.
- ◆ Kontsumitzailea behar bezala informatzeko, establezimenduan informazioa non eta nola gordetzen den jakin beharko dute langile guztiek.
- ◆ Eskolako jantokietan, menu bereziak eta menu horiek jaten dituzten ikasleak argi identifikatuko dira (etiketak, kolore-kodeak, jantokian duten lekua, zerbitzatzeko ordena etab.), okerrik gertatu ez dadin.





DEFINIZIOAK: III. ERANSKINA

ELKARTEAK: Enpresa-jarduera gisa, azken kontsumitzaileak kontsumitzeko prest dauden elikagaiak prestatzen dituen edozein establezimendu (ibilgailuak edo postu finko eta mugikorrek barne), hala nola, jatetxeak, jantokiak, ikastetxeak, ospitaleak eta prestatutako janarien enpresak.

AZKEN KONTSUMITZAILEA: Elikagaiaren azken kontsumitzaileak ez du elikagaia eragiketa edo enpresa-jarduera baten zati bezala erabiliko. Azken kontsumitzailea establezimenduan edo elikagai-enpresak emandako janari edo edaria jan edo edango duen pertsona da.

ALERGENOA: Erreakzio alergikoa eragin dezakeen substantzia da. Pertsona batzuegan, immunitate-sistemak elikagaien osagai zehatz batzuen kontsumoarekin (alergenoak) erreakzionatu egiten du.

INTOLERANTZIA: Elikagai bat jateak eragiten duen erreakzio kaltegarria. Ez dago immunitate-sistemaren erantzunik, elikagaiaren digestioan edo metabolizazio egokian akatsa baizik.

ELIKAGAIEN ENPRESA EDO ESTABLEZIMENDUA: Elikagaiak prestatu, ontziratu eta banatzeko faseekin lotutako edozein jarduera burutzen duen edozein enpresa, irabazi-asmoak dituen edo irabazi-asmorik gabekoa, publikoa zein pribatua. Norberak kontsumitzeko, familian edo soilik pribatutzat jotzen den beste edozein esparrutan kontsumitzeko diren elikagaiak prestatzea, manipulatztea edo biltegitratzea.

SUKURTSALAK: Harategi, harategi-urdaitegi edo harategi-saltxitxa denda jardueran lan egiten duten establezimenduak. Normalean, ohiko komertzializazioaz gain, establezimendu nagusizat hartzen den eta besteen titulartasun bera duen eta establezimenduaren lurralde historiko berean dagoen beste lantegi batean prestatu, ekoiztu edo prestatutako produktuak ere komertzializatzen dituzte.

XEHEKAKO SALTOKIA: Saltzeko, bertan kontsumitzeko edo azken kontsumitzaileari emateko elikagaiak manipulatu, eraldatu, ontziratu biltegitratu edo zerbitzatzen dituzten establezimenduak, etxera eramateko zerbitzuarekin edo zerbitzurik gabe (txikizkako dendak, jantoki kolektiboak eta plater prestatu ez-industrialak). "Industrialak ez" diren establezimenduek, duten prestaketa/komertzializazioko bolumen txikiagatik eta garatzen diren eremu geografikoagatik (EAEra mugatua).

EROSKETAK ETXERA ERAMATEKO ZERBITZUA (EDO BANAKETA): Azken kontsumitzaileak erositako produktuak bere etxera eramateko zerbitzua, edozein salmenta-moduren bidez eskaini/erosia (zuzenean elikagaien establezimenduan, telefonoz, modu telematikoan, etab.).

GLUTENA: Gari, zekale olo edo beren barietate hibridoan eta horien eratorrien frakzio proteikoa, pertsona batzuek onartzen ez dutena.



LAGUNTZAKO DOKUMENTAZIOA: IV. ERANSKINA

- ◆ 1169/2011 (EB) Erregelamendua, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2011ko urriaren 25ekoa, kontsumitzailearentzako informazioari buruzkoa.
- ◆ 178/2002 (EB) Erregelamendua, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, urtarrilaren 28koa, Elikagaiei buruzko legeriaren betekizun orokorrak ezarri, Elikagaien Segurtasunerako Europako Agintaritza sortu eta elikagaien segurtasunari buruzko prozedurak ezartzen dituen.
- ◆ 828/2014 (EB) Erregelamendua, Kontseiluarena, uztailaren 30ekoa, Kontsumitzaileei glutenaren gabezia edo presentziari buruzko informazioa emateko betekizunei buruzkoa.
- ◆ 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari eta elkarteei saltzeko ontziratatu gabe aurkezten diren elikagaien, eta erosleak eskatuta saltokietan ontziratutako elikagaien eta xehekako saltokien titularrek ontziratutako elikagaien elikadura-informazioari buruzko arau orokorra onesten duena.