



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

ANIMALIAK ELIKATZEKO LEHENGAIEN KONTROLA EUSKADIN

Sarrera

Azken hamarkadetan elikagaien alerta ugari egon dira EBn, hala nola: Behien Entzefalopatia Espongiforme gaixotasuna Erresuma Batuan, dioxinen krisia Belgikako oilaskoen haragian 1999. urtean, dioxinen krisia Irlandako txerrien haragian 2008. urtean edo duela gutxi dioxinen arazoa tartean zela (2010. urtea) Alemanian gertatutakoa.

EPEA, Animalientzako Pentsu Ekoizleen Elkarte

Testuinguru horretan, **Euskadiko Pentsu Ekoizleen Elkarte** (EPEA elkarte) sendotu egin da. Izan ere, pentsu konposatuak ekoizten dituzten 16 fabriketatik 11 fabrikak hartu dute parte elkartean hasiera-hasieratik, hau da, Euskal Autonomia Erkidegoko produkzio osoaren %95. Gaur egun, 11 fabrikak jarraitzen dute elkartean; horietako 10ek pentsuak ekoizten dituzte eta batek aurre-nahasketak eta gehigarriak ekoizten ditu. Fabrikak honako hauek dira: Gipuzkoan, DIVA, SAT, Pienso Alegi, SL eta Ibai Eder S. Koop; Bizkaian, GOIMAR, SL, GUVAC, S. Coop., MIBA, S. Koop. eta Pienso del Norte, SA.; Araban, ARBEL, SAT., COAGRIMA, S. Coop., ANOGA, S. Coop. eta INGASO, SA.

EPEA 2003. urtean sortu zen izaera funtzionaleko eta irabazi asmorik gabeko erakunde pribatu gisa. Hasiera batean, sektoreari laguntzeko asmoz sortu zen, bai eta ospe ona emateko, kudeaketarako tresna modernoa eta eraginkorra izateko, sektoreari eragin positiboa ekarriko lizkioketen ekimen eta ekintzak sustatzeko eta sektorea gizartean hobeto inplikatzen ere. Horrez gain, elkarteak informaziorako foroa izan nahi izan du, bai eta etengabeko eztabaidarako taldea ere, non animalien elikagai arloko errealitate eta aspektu guztiak sartzen diren. Halaber, elkarteak zabaldu nahi izan ditu animalien elikadura ekoizteko teknologia berrien inguruan egin diren ikerketak.

Eta, azkenik, Euskal Autonomia Erkidegoko administrazio publikoekin lankidetzan aritu nahi izan du bai animalien nutrizioaren arloan, bai arriskuen kontrolaren arloan. EPEAk, sortu zenetik, **Nekazaritzako Elikagaien Segurtasuneko Euskal Fundazioarekin (ELIKA)** lan egin du. Elika Fundazioa 2001. urtean sortu zen, eta Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailari atxikita dago. Halaber, Euskal Autonomia Erkidegoan (EAEn) Elikagaien Segurtasuna sustatzea du helburu. Animaliak elikatzeko arloan eskaintzen duen zerbitzuari dagokionez, Elika fundazioaren eginkizuna da Elikagaien Segurtasun arloan laguntza ematea eta arau berri guztietara egokitzen laguntzea. Horretarako, animalien elikakateko eragile guztiekin loturak sortzen ahalegintzen da.

Azken urteotan, EPEAk eta ELIKAK, Administrazioarekin batera, honako ekintza hauek garatu dituzte sektorea modernizatze aldera:

- “Euskadiko pentsuen fabriketan APPCC sistemak ezartzeko laguntza-gidaliburua” argitaratu dute (Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Saila, ELIKA, EPEA, 2005. urtean). Alde batetik, argitalpen hori laguntzarako tresna izan da bai pentsuak ekoiztean praktika egokiak izateko sistemak ezartzeko, bai Puntu Kritikoak autokontrolatzeko Sistemak (APPCC) ezartzeko; eta, bestetik, argitalpenak balio izan du Codex Alimentariusek emandako printzipioak aplikatzeko irizpideak bateratzeko pentsuak fabrikatzean.
- Lehengaien hornitzaileak homologatu eta kontrolatzeko sistema ezarri dute. Sistema horren bidez kalitatezko lehengaiak hornitzeko oinarriak ezarri dira, eta indar berezia egin da pentsuetako higie eta osasun baldintzetan.
- “Pentsuak Etiketatzea” gidaliburua argitaratu dute (Eusko Jaurlaritzaren Lurralde Plangintza, Ingurumen, Nekazaritza eta Arrantzarako Saila. Elikagaien Kalitaterako Zuzendaritza, ELIKA eta EPEA, 2010. urtean).



Hornitzaileak homologatu eta kontrolatzeko sistema

Euskadiko animaliak elikatzeko lehengaien hornitzaileak homologatu eta kontrolatzeko sistema hiru zutabetan oinarritzen da:

1. Kontrolerako Plan Analitikoa: lehengaien laginak atera eta analisia egitean datza (modu programatuan).
2. Softwarea: informatika programa honek informazio ugari du, egindako proba analitikoek emaitzak, besteak beste.
3. Mahai Teknikoa: EPEAren fabriketako kalitate teknikarien ordezkariak osatzen dute mahai hori, bai eta Elikako teknikari batek ere. Mahaia aldian-aldian biltzen da eta beste eginkizun batzuen artean honako hauek ere baditu: sistemaren funtzionamendua balioztatzea eta Ez Adostasunen eta eratorritako ekintzen jarraipena egitea.

Programa hori 2006ko urritik erabiltzen du EPEAk, ELIKAk aholkularitza zerbitzuarekin batera. Hasiara hartan parte hartu zuten fabrikak honako hauek izan ziren: DIVA, S.A.T., MIBA, S. Coop., GUVAC, S Coop., COAGRIMA, S. Coop., Piensos del Norte, S.A., Ibaieder S. Coop., Piensos Alegi, S.L. eta ANOGA, S. Coop.; eta 2009. urtean GOIMAR, S.L. sartu zen.

Horrez gain, sistema erabilia eta hileko balioztatzea eginda, baldintza zehatzak ezarri ahal izan dira honako arlo hauetan:

- Hornitzaileen lehengaiak biltegitratzean: instalazioen ezaugarriak, garbiketarako sistemak, auditoretzetarako check out...
- Garraio zerbitzuetako hornitzaileak: pentsuetarako lehengaiak garraiatu baino lehen, bete beharreko garbitasun baldintzak eta lehengai ezberdinak zamatzeko sor litezkeen bateraezintasunak.
- Lehengai bakoitzaren baldintza zehatzak nutrizio, mikrobiologia eta kimika arloetan.

2006. urtean, 6 lehengai kontrolatzen ziren. Gaur egun, ordea, 11 lehengai kontrolatzen dira: artoa, garagarra, soja-irin errea eta azal bakoa, artoaren feed glutena, gariaren zahia, palmiste-irina, oloa, garia, soja-azalak, koltza-irina eta ekilore-irina.

Gaur egun, lehengaien 64 hornitzaile kontrolatzen dira: 41 zereal arlokoak, 10 zerealetako azpiproduktuetakoak eta 13 hazi oleaginosoen azpiproduktuetakoak.

Aztertzen diren parametroei bagagozkie, 30 parametro ezberdin balioztatzen dira, eta horrela daude sailkatuta:

1. Harrera egiteko parametroak

- a. Parametro organoleptikoak, itxura, usaina eta temperatura.
- b. Zerbitzuaren kalitatea, zerbitzua bera.
- c. Bertatik bertarako kalitatea, hezetasuna, eta pisu espezifikoak (PE).
- d. Nutrizio arloko kalitatea, proteina gordina (PB), gantz gordina (GB), almidoia (AI), zelulosa (FB), errautsak (Cz) eta hezetasuna (H).

2. Laborategiko parametroak

- a. Parametro mikrobiologikoak, enterobakterioak, koliformeak guztira, E. Coli, salmonela zoonosikoak, estafilokokoak eta klostridioak.
- b. Onddoak eta legamiak.
- c. Mikotoxinak, zearalonona, aflatoxinak, fumonisinak, okratoxinak, bomitoxinak eta T2 trikotezenoa.
- d. Metal astunak, kobrea, beruna, kadmioa, artsenikoa eta merkurioa.

Halaber, sistemak ezartzen du nola hartu behar diren laginak eta nola bidali behar diren laborategira. Fabrika eta lehengaiak modu aleatorioan aukeratzen dira laginak hartzeko orduan.

Hilean behin Ez Adostasunak berraztertzen dira eta hornitzaileei jakinarazi. Ez Adostasunak errepikatzen badira edo larriak badira eta arriskua sortu ahal badute, hornitzaileari bisita egiten zaio, bai eta auditoretza egin ere. Urtean behin, datuak balioztatu egiten dira; eta, emaitzak kontuan hartuta, egutegi berria proposatzen da hurrengo kanpainari begira.

Azkenik, urtean behin ere, memoria teknikoa idazten da. Bertan biltzen dira estatistikak eta hornitzaileen, lehengaien eta laborategien balioztatze prozesuak.

Kontrol Planaren emaitzak

Kontrolatutako 4.656 lehengaietatik 438 lagin bidali dira laborategira, hau da, 109.450 Tm, eta honako fabrika hauetan hartu dira laginok: DIVA, S.A.T., MIBA, S. Koop., GUVAC, S Coop., COAGRIMA, S. Coop, Piensos del Norte, S.A., GOIMAR, S.L., IBAIEDER S. Koop. Eta horietako:

- 42, 1.000 Tm (%0,91), arto-glutenari dagozkio.
- 66, 1.262 Tm (%1,15), oloari dagozkio.
- 85, 2.087 Tm (%1,91), ekilore-haziaren irinari dagozkio.
- 106, 2.300 Tm (%2,10), soja-azalari dagozkio.
- 147, 3.113 Tm (%2,84), koltza-haziaren irinari dagozkio.
- 177, 3.389 Tm (%3,10), palmiste-irinari dagozkio.
- 274, 6.773 Tm (%6,19), gariari dagozkio.
- 394, 7.814 Tm (%7,14), gari-zahiari dagozkio.
- 767, 17.683 Tm (%16,16), garagarrari dagozkio.
- 861, 19.214 Tm (%17,56), soja-irin erre eta azal bakoari dagozkio.
- 1.737, 44.813 Tm (%49,94), artoari dagozkio.

2010. urtearen hasieran, eta 2009. urteko emaitzak kontuan hartuta, lehengai bakoitzeko analitikak zuzentzea erabaki zen. Esate baterako, zahien analisiak ia guzti-guztiak mikrobiologikoak izan dira; izan ere, debideratze gehienak parametro horretan gertatu dira. Eta gauza bera gertatu da mikotoxinekin eta artoarekin.



1. taula: kontrolen bilakaera.

Urtea	2007	2008	2009	2010
Lehengaiak	6	9	11	11
Sarrerak	2867	3938	4608	4656
Tona	69.202	93.977	108.920	109.450
Lagin-kopurua	164	313	384	381
Nutrizio analisiak	108	190	166	162
Laborategiko analisiak	56	123	218	219
Nutrizio arloko ez adostasuna	%29,88	%28,43	%17,19	%13,70
Mikrobiologia arloko ez adostasuna	%1,22	%1,28	%3,65	%4,20
Salmonellaren ez adostasuna	%0,00	%0,00	%0,00	%0,00
Mikotoxinen arloko ez adostasuna	%0,61	%0,32	%0,00	%0,52
Aflatoxinen ez adostasuna	%0,00%	%0,0	%0,00	%0,00
Metal astunen ez adostasuna	%0,00	%0,00	%0,00	%0,00

Guztira 4.656 sarrera izan dira, eta horien %8,25 aztertzerara eramán dira. Horietatik 381 lagin aztertu dira: 319 laginek emaitza onak izan dituzte (aztertutako lagin guztien %83,72) eta 62 lagin Ez Adostasunen barruan kokatu dira (aztertutako lagin guztien %16,28). Bestalde, 57 lagin ez dira aztertu, horretarako aurrekontu nahikorik egon ez delako.

Desbideratzeei dagokienez, gehienak nutrizio arlokoak izan dira, hau da 62 desbideratzeetatik 44 (desbideratze guztien %70,97). Kontrol mikrobiologikoetan eta mikotoxinak eta metal astunak aztertzean, ordea, 18 izan dira (%29,03). Horrez gain, desbideratze horiek ondoek, legamiek eta enterobakterioek eragin dituzte; eta, gainera, lehengai horiek oso zehatzak izan dira, gari-zahia, kasu.

Legezko mugei buruz egindako kontrolei bagagozkie, arrisku-mapa eta legedia kontuan hartuta, honako emaitza hauek izan ditugu:

- Salmonellaren gaineko 152 kontroletatik ez da egon kasu positiborik.
- B1 Aflatoxinaren gaineko 62 kontroletatik, batek ere ez du gainditu legezko muga.
- Metal astunen gaineko 47 kontroletatik, batek ere ez du gainditu legezko muga.

Desbideratzeak kudeatzeko, honako pausu hauek jarraitzen dira:

1. EPEaren Mahai Teknikoak balioztatzea eta tramiteari hasiera ematea.
2. Hornitzaileari erreklamazioa postaz bidaltzea, analisiekin batera.
3. Bazkideei jakinaraztea.
4. Kontraanalisia erabiltzea egiaztatzeetarako.
5. Hornitzaileen instalazioak bisitatzea.
6. Mahai Teknikoa biltzea eta Ez Adostasunari amaiera ematea.

Kaltegarriak izan litezkeen substantzietarako ezarritako legezko muga gaindituz gero, erakunde eskudunari jakinarazten zaio.

1. Sistema (laginak hartzea, softwarea, mahai teknikoa) tresna azkar eta eraginkorra da aztertzen diren parametroekiko intzidentziak antzemateko.
2. Aztertutako laginak EAEn sartzen diren 109.450 Tm-tik gorako laginen %8 izan dira, eta modu aleatorioan egin dira. Horrek esan nahi du populazioaren lagin esanguratsua izan dela.
3. Desbideratze tasa aztertutako lagin guztien %16 baino ez da izan, eta sarrera guztien %1,3 baino ez.
4. Desbideratzeei dagokienez, aztertutako lagin guztien %13,7 nutrizio arlokoak izan dira; eta, oro har, proteina, gantz eta almidoi gehiegi izateagatik gertatu dira, bai eta zuntz, errauts eta hezetasun maila altua edukitzeagatik ere. Horrek isla izan du pentsuak etiketatzeko garaian, pentsuetarako bermeak ezartzeko garaian, hain zuzen.
5. Mikrobiologia arloko desbideratzeak %4,2 izan dira aztertutako lagin guztiak kontuan hartzen baditugu, eta %0,34 izan dira sarrera guztiak kontuan hartzen baditugu. Halaber, ez da kasu positiborik antzeman Salmonella sp.ri dagokionez.
6. Mikotoxinen desbideratzeak %0,52 izan dira aztertutako lagin guztiak kontuan hartzen baditugu, eta %0,042 izan dira sarrera guztiak kontuan hartzen baditugu. Halaber, ez da legezko mugarik gainditu B1 Aflatoxinari dagokionez.
7. Metal astunen kasuan, ez da desbideratzerik antzeman egindako kontroletan; beraz, ez da legezko mugarik gainditu.
8. Hornitzaileei egindako erreklamazioei dagokienez, hainbat kasutan erantzun eskasa eman dute, eta batzuetan hutsuneak antzeman ahal izan dira Praktika Egokiak aurrera eramatean, bai eta APPCC sisteman ere.
9. Ziur gaude Administrazioarekin lankidetzan lan egiteak lagundu egingo digula sistemaren arlo ahulenetako batean, alertak kudeatzean, alegia. Sistemak 4 urte bete ditu, eta lau urte horietan ez da elikagaien alertarik jakinarazi kontrolatu izan ditugun parametroen gainean. Hala ere, ikus daitekeenez, babesa ez da %100ean fidagarria. Hori dela eta, sistema ez litzateke osoa izango Administrazioaren lankidetzaz izango ez bagenu. Lankidetzaz horri esker, elikagaien alertak modu koordinatuan, azkar, eraginkortasunez eta gardentasunez kudeatu ahal ditugu eta.

Egileak: Iñigo Pascual¹ eta Antton Alza². ¹GOIMAR, S.L.ko albaitaria, EPEAko Mahai Teknikoan. ²ELIKA Fundazioaren albaitaria.