

1. ariketa: LEGERIAREN BILAKETAK

IKASI

1. AGINTARITZAREN ALDIZKARIETAN

- a. Europar Batasuneko Agintaritzaren Aldizkaria - Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE): EUR-Lex: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es> ❶
- b. Estatuko Agintaritzaren Aldizkaria - Boletín Oficial del Estado (BOE): <https://www.boe.es/> ❶
- c. Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkaria (EHAA-BOPV): <http://www.jusap.ejgv.euskadi.net/r47-bopvapps/eu/bopv2/datos/Azkena.shtml> ❶

2. ELIKAGAIEN LEGERIAREN DATU BASEA (UPV/EHUko Biblioteka) ❶

<http://www.ehu.es/es/web/biblioteca> → BASES DE DATOS → Lista alfabética de títulos

→ SID-ALIMENTARIA: Legislación alimentaria → [Acceso electrónico a Sid-alimentaria: legislación alimentaria](#). (lizentzia bakarra dago)

3. WEB ORRIALDEAK:

- a. Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailan – Elikagaien Segurtasuna: ❸
<http://www.euskadi.eus/informacion/documentos-y-publicaciones-seguridad-alimentaria/web01-a2segali/es/#8158> → CONTROL DE ALIMENTOS → SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS
- b. Noticias Jurídicas: http://noticias.juridicas.com/base_datos/ ❶
- c. Kontsumorako, Elikagaien Segurtasunerako eta Nutriziorako Espainiar Agentzia - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), Legediaren Datu Basea: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm ❷
- d. Nekazaritza, Elikadura, Arrantza eta ingurugiro Ministeritza - Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca y Medio ambiente - Recopilaciones legislativas monográficas <https://www.mapa.gob.es/> ❷ ❸
- e. Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa: <http://legis.elika.eus/es/> → Legediaren Datu Basea ❶ ❷

❶ Bilaketak egin daitezke xedapenaren, zenbakiaren edo hitza baten arabera.

❷ Bilaketak egin daitezke gaiaren arabera.

❸ Arau juridiko Bildumak

ARIKETAK

- Hurrengo galderak erantzun word fitxategi batean.
- Ariketa bukatu eta gero igo ezazu artxiboa EGELARA, esteka bitartez.

1. BILAKETAK AGINTARITZAREN ALDIZKARIETAN: ESPAINAKO LEGERIAN

Bilatu BOEn:

- Urdaiazpiko iberikoaren inguruan dagoen legeria. Zerrendatu soilik gaur egun indarrean dauden xedapenak. (kasu honetan ez dago arau juridiko bakoitza itzuli beharrik, kopiatu eskuratzen duzun zerrenda, beste barik, eta itsatsi ariketan).
- Hizkera arruntean “elikagai dietetiko” moduan ezagutzen ditugunei, “Erregimen dietetiko edo berezietarako elikagai prestakinak ” deitzen zaie legeriako terminologian.
 - Bilatu elikagai talde honi dagokion eta indarrean dagoen erreferentziako maila nazionalako arautegi tekniko sanitarioa eta adierazi xedapenaren erreferentzia.
 - Zer esan nahi du “disposición derogada”?
 - Zer da “testu bateratua” (“texto consolidado”)?
 - Araua kontsultatuz esan: Zer dira elikagai dietetikoak?

2. BILAKETAK AGINTARITZAREN ALDIZKARIETAN: EUROPAKO LEGERIAN.

Bilatu EUR-Lex-en:

- Europako Elikagaien irizpide mikrobiologikoen oinarriko araua topatu.
 - Zenbat dokumentu agertzen dira? Doitu bilaketa “Araudia” (Reglamento) sakatuz. Zenbat geratzen dira?
 - Zoaz “búsqueda avanzada” atalera. Aukeratu, testua sartzeko gunearen alboan, izenburuan bakarrik bilatzea. Zenbat dokumentu agertzen dira orain?
 - Irizpide mikrobiologikoen inguruan araua bilatu eta esan:
 - Ze beste arau indargabetzen du?
 - Indarrean dagoen araua, eraldatua izan da? Zenbat aldiz?
 - Zenbat bertsio bateratu daude?
 - Ze ezberdintasun dago elikagaien segurtasunaren irizpidea eta prozesuaren higiearen irizpidearen artean (criterio de seguridad alimentaria y el de higiene de proceso)?
- Europar Batasuneko Agintaritzaren aldizkarian sartu eta honakoa bilatu: Zein izan zen 1999. urtean Idiazabal gaztak bete beharreko baldintzetan onartutako aldaketa? Aipatu arau juridikoaren erreferentzia. Aipatu zein arauetan onartu zen “Idiazabal” jatorrizko izendapena Europa mailan lehenengo aldiz? Arau horretan Nafarroako beste produktu batzuei (3) ere aitortzen zitzaizkien “jatorrizko izendapena”, zeintzuei?

3. ESPARRU DESBERDINETAKO XEDAPEN MOTAK

- a) Azken BOE alea kontsultatuz, aipa ezazu zein motatako xedapenak topa ditzakezun. Kontsultatutako BOE-aren erreferentzia aipatu:
- b) Errepikatu ariketa azken EHAA-rekin (erreferentzia aipatuz berriz ere)
- c) Egin berdina azken DOUE-arekin.

4. ELIKAGAIEN LEGERIAREN DATU BASEA (UPV/EHUko Biblioteka)

a) Bilatu Eztiaren Kalitatearen Araua. Aipatu arau juridikoaren erreferentzia. Espainako ala Europako arau juridikoa da? Eraldaketarik ba al dauka? Textu bateraturik ba al dago?

b) Zeri buruz da 41/2009 Erregelamendua?

- Espainako ala Europako arau juridikoa da?
- Noiz geratu da indargabeturik? Zer arau juridikoagatik?
- Zeri buruz da arau juridiko berri hori?

5. EUSKO JAURLARITZAKO OSASUN ETA KONTSUMO SAILAREN WEBGUNEA

- a) Webgune honetan zenbait dokumentu eskaintzen dira arloka ordenatua. Bilatu arau juridikoen bildumak eta esan zeri buruzkoak diren eta eguneratuak dauden
- b) Sartu “legislación alimentaria” delako bilduman eta esan kontsumitzaile eta erabiltzaileen legeria zein den. Aipatu guztiak eta esan Europa, Estatua edo Autonomia jatorria daukaten.
- c) Zer da “testu birmoldatua” (“texto refundido”)?
- d) Sartu etiketatuari buruzko lege bilduman. Bilatu Genetikoki Eraldatutako Elikagaien etiketatuaren atala eta erantzun: zein da elikagai batean GEO daukala etiketan ez adierazteko salbuespena?
- e) Zer irizpide mikrobiologiko bete behar dituzte olioek? Aipatu jatorrizko araua.

6. NOTICIAS JURÍDICAS WEBGUNEA

a) Aipatu indarrean dagoen Estatuan Yogurtarako Kalitatearen Araua. Aldaketaren bat edo zuzenketaren bat dauka?

7. AECOSAN WEBGUNEA - LEGEDIAREN DATU-BASEA

- a) Elikagaien segurtasuna → «Legeria» atala bisitatu. Ze hiru sailetan banatzen da atal hau?
- b) Ze azpiataletan banatzen da «arauen interpretazioa» atala?
- c) Elikagaien segurtasunari dagokien legeriari dagokionez, zenbat azpiataletan banatuta dago?
- d) Aurreko azpiatal zerrendan “Elikagaien Segurtasuna” aurkituko duzu. Ze arau juridiko aurkitzen dituzu azpiatal horren barnean?
- e) Zerrendatu elikagai osagarriei buruzko arau juridiko guztiak.

8. ELIKA WEBGUNEA- LEGEDIAREN DATU-BASEA

a) ELIKAREN legeen bilatzailea erabilia egin honako bilaketa hau: Elikagaien higiena orokorra → Higiena paketea → 3 mailatan: Autonomia Erkidegoan / Estatuan / Europako Erkidegoan

- Ze xedapen mota topatu duzu/dituzu bilaketa bakoitzean?

b) Zerrendatu arau juridiko guztiak prestatutako platerrei buruz (ez aipatu aldaketak).

9. Joan zaituz **Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministerioaren** (MAGRAMA-aren) web orrialdera ets erantzun honako galdera hauek:

- a) Hasiera orrialdetik abiatuz, saia zaituz elikagaien legeriaz jarduten den orrialderraino iristen. Idatzi helbidea edo bertaratzeko bidea.
- b) Zein alor ezberdintzen ditu legeria sailean?
- c) "Recopilaciones legislativas monográficas" direlakoetako bat zabaldu eta esan nola dauden ordenatuta xedapenak.

1.PRAKTIKA

1. BILAKETAK AGINTARITZAREN ALDIZKARIETAN: ESPAINAKO LEGERIAN Bilatu BOEn:

a) Urdaiazpiko iberikoaren inguruan dagoen legeria. Zerrendatu soilik gaur egun indarrean dauden xedapenak. (kasu honetan ez dago arau juridiko bakoitza itzuli beharrik, kopiatu eskuratzen duzun zerrenda, beste barik, eta itsatsi ariketan).

- [Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente \(BOE 10 de 11/01/2014\)](#)

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

- [Ministerio de la Presidencia \(BOE 219 de 12/09/2015\)](#)

Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, y por el que se modifica la disposición transitoria segunda del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

- [Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente \(BOE 141 de 11/06/2016\)](#)

Real Decreto 255/2016, de 10 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

- [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación \(BOE 75 de 28/03/2003\)](#)

Corrección de errores de la Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

- [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación \(BOE 298 de 14/12/2006\)](#)

Orden APA/3795/2006, de 11 de diciembre, por la que se modifica la Orden APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

b) Hizkera arruntean “elikagai dietetiko” moduan ezagutzen ditugune, “Erregimen dietetiko edo berezietarako elikagai prestakinak ” deitzen zaie legeriako terminologian.

- Bilatu elikagai talde honi dagokion eta indarrean dagoen erreferentziako maila nazionalako arautegi tekniko sanitarioa eta adierazi xedapenaren erreferentzia.

Gobernu Presidentzia (1976/11/26ko BOE)

Urriak 16ko 2685/1976 Errege Dekretuko araudi tekniko-sanitarioak elikagai prestatuen elaborazioa, zirkulazioa eta merkataritza onartzen du erregimen dietetiko eta/edo berezientzat.

- Zer esan nahi du “disposición derogada”? “Disposición derogada”-k gaur egun lege hori ez dagoela indarrean esan nahi du, hau da, lege berri baten ondorioz, ezeztatuta gelditzen dela, bateraezinak direlako.

- Zer da “testu bateratua” (“texto consolidado”)? Testu originala duen eta orain arte egin diren aldaketak adierazten dituen testua da.

- Araua kontsultatuz esan: Zer dira elikagai dietetikoak?

Los productos alimenticios destinados a una alimentación especial son aquellos que, por su composición peculiar o por el particular proceso de su fabricación, se distinguen claramente de los productos alimenticios de consumo corriente, son apropiados para el objetivo nutritivo señalado y se comercializan indicando que responden a dicho objetivo.

2. BILAKETAK AGINTARITZAREN ALDIZKARIETAN: EUROPAKO LEGERIAN. Bilatu EUR-Lex-en:

a) Europako Elikagaien irizpide mikrobiologikoen oinarritzko araua topatu.

- Zenbat dokumentu agertzen dira? Doitu bilaketa “Araudia” (Reglamento) sakatuz. Zenbat geratzen dira? 2505 dokumentu agertzen dira. Bilaketa doitzuz, 484 araudi geratzen dira.

- Zoaz “búsqueda avanzada” atalera. Aukeratu, testua sartzeko gunearen alboan, izenburuan bakarrik bilatzea. Zenbat dokumentu agertzen dira orain? Orain 26 dokumentu agertzen dira.

- Irizpide mikrobiologikoen inguruan araua bilatu eta esan:

Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE)

- Ze beste arau indargabetzen du? 93/51/CEE: Decisión de la Comisión, de 15 de diciembre de 1992, relativa a los criterios microbiológicos aplicables a la producción de crustáceos y moluscos cocidos.

- Indarrean dagoen araua, eraldatua izan da? Zenbat aldiz? Bai, 31 aldiz izan da eraldatua.

Relación	Acto	Comentario	Subdivisión de que se trata	De	a
modificado por	32007R1441	sustitución	anexo I	27/12/2007	
modificado por	32010R0365	modificación	anexo 1 CH 2 PT 2.2	19/05/2010	
modificado por	32010R0365	sustitución	anexo 1 CH 1 PT 1.24	19/05/2010	
modificado por	32010R0365	sustitución	anexo 1 CH 1 PT 1.5	19/05/2010	
modificado por	32010R0365	modificación	anexo 1 CH 1	19/05/2010	
modificado por	32010R0365	sustitución	anexo 1 CH 1 PT 1.9	19/05/2010	
modificado por	32011R1086	TXT	anexo 1	01/12/2011	
modificado por	32013R0209	modificación	anexo I	01/07/2013	
modificado por	32013R0209	adjunta	artículo 2 punto M)	01/07/2013	
modificado por	32013R1019	modificación	anexo I capítulo 1	13/11/2013	
modificado por	32014R0217	modificación	anexo I capítulo 2	01/06/2014	
modificado por	32015R2285	sustitución	anexo I capítulo I texto	12/12/2015	
modificado por	32015R2285	sustitución	anexo I capítulo I FOOTNOTE 16	12/12/2015	
modificado por	32017R1495	sustitución	anexo I capítulo 3 SECTION 3.2	01/01/2018	
modificado por	32017R1495	sustitución	anexo I capítulo 2 SECTION 2.1 texto	01/01/2018	
modificado por	32017R1495	adjunta	anexo I capítulo 2 SECTION 2.1 texto	01/01/2018	
modificado por	32019R0229	sustitución	artículo 5 apartado 5 L 3	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	artículo 5 apartado 5 L 4	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	derogado	anexo I capítulo 1 FOOTNOTE 4 guion 2 TEXT	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	adjunta	artículo 2 letra (p)	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	anexo I capítulo 1 FOOTNOTE 14 texto	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	anexo I capítulo 2 sección 2.2 FOOTNOTE 9 TEXT	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	derogado	anexo I capítulo 1 texto	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	derogado	anexo I capítulo 1 FOOTNOTE 19	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	anexo I capítulo 2 sección 2.1 TIRE 10	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	anexo I capítulo 2 texto	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	anexo I capítulo 1 texto	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	derogado	anexo I capítulo 1 FOOTNOTE 13	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	sustitución	artículo 5 apartado 2 L 3	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	adjunta	artículo 2 letra (n)	28/02/2019	
modificado por	32019R0229	adjunta	artículo 2 letra (o)	28/02/2019	

- Zenbat bertsio bateratu daude? 9 bertsio bateratu daude.

- Ze ezberdintasun dago elikagaien segurtasunaren irizpidea eta prozesuaren higienearen irizpidearen artean (criterio de seguridad alimentaria y el de higiene de proceso)? Segurtasun irizpidea merkaturatutako produktuei aplikatzen zaie eta higiene irizpidea ezin zaie merkaturatutako produktuei aplikatu.

- b) Europar Batasuneko Agintaritzaren aldizkarian sartu eta honakoa bilatu: Zein izan zen 1999. urtean Idiazabal gaztak bete beharreko baldintzetan onartutako aldaketa? Aipatu arau juridikoaren erreferentzia. Aipatu zein arauetan onartu zen "Idiazabal" jatorrizko izendapena Europa mailan lehenengo aldiz? Arau horretan Nafarroako beste produktu batzuei (3) ere aitortzen zitzaien "jatorrizko izendapena", zeintzuei? 1999an "Idiazabal" izenaren baldintza-agiriko elementu bat aldatu zen, adierazpen geografikoaren eta jatorri-deituren erregistroari buruzkoa zena. "Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo". Lehen aipatutako araudian onartu zehen lehenengo aldiz "Idiazabal" jatorrizko izendapena Europan. Araudi horretan erronkariko gaztari, zainzuriei eta Lodosako pikillo piperrei aitortu zitzaien "jatorrizko izendapena".

Reglamento (CE) nº 2317/1999 de la Comisión, de 29 de octubre de 1999, por el que se modifica un elemento del pliego de condiciones de la denominación «Idiazábal» que figura en el anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen en virtud del procedimiento previsto en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92

DO L 280 de 30.10.1999, p. 66/66 (ES, DA, DE, EL, EN, FR, IT, NL, PT, FI, SV)
 edición especial en checo: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en estonio: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en letón: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en lituano: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en húngaro: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en maltés: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en polaco: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en eslovaco: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en esloveno: Capítulo 03 Tomo 026 p. 385 - 385
 edición especial en búlgaro: Capítulo 03 Tomo 029 p. 198 - 198
 edición especial en rumano: Capítulo 03 Tomo 029 p. 198 - 198
 Edición especial en croata: Capítulo 03 Tomo 012 p. 129 - 129

3. ESPARRU DESBERDINETAKO XEDAPEN MOTAK

- a) Azken BOE alea kontsultatuz, aipa ezazu zein motatako xedapenak topa ditzakezun. Kontsultatutako BOE-aren erreferentzia aipatu:
- b) Errepikatu ariketa azken EHAA-rekin (erreferentzia aipatuz berriz ere)
- c) Egin berdina azken DOUE-arekin.

5. EUSKO JAURLARITZAKO OSASUN ETA KONTSUMO SAILAREN WEBGUNEAK

- a) Webgune honetan zenbait dokumentu eskaintzen dira arloka ordenatua. Bilatu arau juridikoen bildumak eta esan zeri buruzkoak diren eta eguneratuak dauden.

Kontsumitzailea elikagaiei buruz informatzeko eta elikagaiak etiketatzeko eta markatzeko arauak (ez oso eguneratua, 2017), Elikagai arautegia (ez oso eguneratua, 2015) eta Elikagaien arau mikrobiologikoak (eguneratua, 2020ko urtarrilean).

b) Sartu “legislación alimentaria” delako bilduman eta esan kontsumitzaile eta erabiltzaileen legeria zein den. Aipatu guztiak eta esan Europa, Estatua edo Autonomia jatorria daukaten.

Consumidores y usuarios	L. 10/81, 18/11/81		15/12/81	Estatuto del consumidor del País Vasco.
	L. 26/84, 19/07/84	24/07/84		Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios.
	R.D.L. 1/2007, 16/11/84	30/11/84		Texto refundido de la Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios y otras leyes complementarias.

c) Zer da “testu birmoldatua” (“texto refundido”)?

Gobernuak emandako lege-mailako araua, lege organikoaren erreserbaren mende ez dagoen gai jakin bati buruzko hainbat lege-testu bateratzen dituen, Gorte Nagusiek lege arruntaren bidez egindako legegintza-eskuordetzan oinarrituta.

d) Sartu etiketatuari buruzko lege bilduman. Bilatu Genetikoki Eraldatutako Elikagaien etiketatuaren atala eta erantzun: zein da elikagai batean GEO daukala etiketan ez adierazteko salbuespena?

Xedapen horietatik salbuesten ditu GEOen gutxieneko istripu-presentzia duten ohiko produktuak, kontuan hartzeko, kasu batzuetan, transgenikoen arrasto txikiak agertzen direla produktu konbentzionaletan, istripuz edo teknikoki saihestezina delako.

e) Zer irizpide mikrobiologiko bete behar dituzte olioek? Aipatu jatorrizko araua.

Aceites	RD 308/83 BOE 21/2/83					Real Decreto: ausencia de patógenos, sus toxinas o de aquellos microorganismos que por su nº o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
---------	--------------------------	--	--	--	--	--

6. NOTICIAS JURÍDICAS WEBGUNEA

a) Aipatu indarrean dagoen Estatuan Yogurtarako Kalitatearen Araua. Aldaketaren bat edo zuzenketaren bat dauka?

2014ko apirilaren 29koa. Ez.

7. AECOSAN WEBGUNEA - LEGEDIAREN DATU-BASEA

a) Elikagaien segurtasuna → «Legeria» atala bisitatu. Ze hiru sailetan banatzen da atal hau?

Novedades legislativas, berrikuntza legislatiboak; Interpretaciones normativas, arauen interpretazioa eta Legislación Seguridad Alimentaria, legislazio seguritate alimentarioa

b) Ze azpiataletan banatzen da «arauen interpretazioa» atala?

Riesgos Biológicos, arrisku biologikoak; Riesgos Químicos, arrisku kimikoak eta Riesgos Nutricionales, arrisku nutrizionalak.

c) Elikagaien segurtasunari dagokien legeriari dagokionez, zenbat azpiataletan banatuta dago?

22 azpiataletan dago banatuta.

d) Aurreko azpiatal zerrendan “Elikagaien Segurtasuna” aurkituko duzu. Ze arau juridiko aurkitzen dituzu azpiatal horren barnean?

Azpiatal honetan arau hauek agertzen dira:

[Decisión 2008/721/CE](#) de la Comisión,

[Reglamento \(CE\) nº178/2002,](#)

[Ley 17/2011](#), de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición (BOE

06.07.2011)[Real Decreto 1801/2003, de 26 de Diciembre de 2003](#), sobre

seguridad general de los productos (B.O.E. 10.01.2004)

[Directiva 2001/95/CE.](#)

e) Zerrendatu elikagai osagarri buruzko arau juridiko guztiak.

DISPOSICIONES NACIONALES

[Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre](#), relativo a los complementos alimenticios. (B.O.E. 09.10.2009)

DISPOSICIONES COMUNITARIAS DE DIRECTA APLICACIÓN

[Directiva 2002/46/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios.




[Reglamento \(CE\) Nº 1170/2009](#) por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE y el Reglamento 1925/2006 en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.

a) ELIKAREN legeen bilatzailea erabilita egin honako bilaketa hau: Elikagaien higie ne orokorra → Higiene paketea → 3 mailatan: Autonomia Erkidegoan / Estatuan / Europako Erkidegoan

- Ze xedapen mota topatu duzu/dituzu bilaketa bakoitzean?

DECISIÓN N° 1/19/COL DEL ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC, DE 16 DE ENERO DE 2019, POR LA QUE SE HACEN EXTENSIVAS LAS GARANTÍAS ESPECIALES RELATIVAS A LA SALMONELLA SPP. ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO A LA CARNE Y LOS HUEVOS DE GALLINA (GALLUS GALLUS) Y A LA CARNE DE PAVO DESTINADOS A ISLANDIA		DOUE L95 04/04/2019
REGLAMENTO (UE) 2015/1474 DE LA COMISIÓN, DE 27 DE AGOSTO DE 2015, SOBRE EL USO DE AGUA CALIENTE RECICLADA PARA ELIMINAR LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA DE SUPERFICIE DE LAS CANALES		DOUE L225 28/08/2015
REGLAMENTO (UE) N° 1079/2013 DE LA COMISIÓN, DE 31 DE OCTUBRE DE 2013, POR EL QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS TRANSITORIAS PARA LA APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS (CE) N° 853/2004 Y (CE) N° 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO ARTÍCULO 8 ENTRADA EN VIGOR Y APLICABILIDAD EL PRESENTE REGLAMENTO ENTRARÁ EN VIGOR EL TERCER DÍA SIGUIENTE AL DE SU PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA. SERÁ APLICABLE A PARTIR DEL 1 DE ENERO DE 2014 Y EXPIRARÁ EL 31 DE DICIEMBRE DE 2018		DOUE L292 01/11/2013
2013/291/EU: DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN, DE 14 DE JUNIO DE 2013, POR LA QUE SE ESTABLECEN MEDIDAS TRANSITORIAS PARA DETERMINADOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL CONTEMPLADOS EN EL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, INTRODUCIDOS EN CROACIA DESDE TERCEROS PAÍSES ANTES DEL 1 DE JULIO DE 2013 LA PRESENTE DECISIÓN SE APLICARÁ, EN SU CASO, CUANDO ENTRE EN VIGOR EL TRATADO DE ADHESIÓN DE CROACIA.		DOUE L164 18/06/2013
REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 427/2012 DE LA COMISIÓN, DE 22 DE MAYO DE 2012, POR EL QUE SE AMPLÍAN A LOS HUEVOS DESTINADOS A DINAMARCA LAS GARANTÍAS ESPECIALES ESTABLECIDAS EN RELACIÓN CON LA SALMONELA EN EL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO ARTÍCULO 4 EL PRESENTE REGLAMENTO ENTRARÁ EN VIGOR EL VIGÉSIMO DÍA SIGUIENTE AL DE SU PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA. SERÁ APLICABLE A PARTIR DEL 1 DE JULIO DE 2012.		DOUE L132 23/05/2012
2010/89/UE: DECISIÓN DE LA COMISIÓN, DE 9 DE FEBRERO DE 2010, SOBRE MEDIDAS TRANSITORIAS RELATIVAS A LA APLICACIÓN DE UNA SERIE DE REQUISITOS ESTRUCTURALES DE LOS REGLAMENTOS (CE) N° 852/2004 Y (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO A DETERMINADOS ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS, DE PRODUCTOS DE LA PESCÁ Y DE OVOPRODUCTOS ASÍ COMO A DETERMINADOS ALMACENES FRIGORÍFICO ARTÍCULO 8 LA PRESENTE DECISIÓN SERÁ APLICABLE DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2010.	 DOCE L40 13/02/2010	 + INFO MODIFICACIÓN: 11/01/2011
2009/ 861/CE: DECISIÓN DE LA COMISIÓN, DE 30 DE NOVIEMBRE DE 2009, SOBRE MEDIDAS TRANSITORIAS CON ARREGLO AL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO EN LO RELATIVO A LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE CRUDA NO CONFORME EN DETERMINADOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE LECHE DE BULGARIA ARTÍCULO 8 LA PRESENTE DECISIÓN SERÁ APLICABLE DEL 1 DE ENERO DE 2010 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011	 DOCE L314 01/12/2009	 + INFO MODIFICACIÓN: 27/11/2013
2009/852/CE: DECISIÓN DE LA COMISIÓN, DE 26 DE NOVIEMBRE DE 2009, RELATIVA A MEDIDAS TRANSITORIAS CON ARREGLO A LOS REGLAMENTOS (CE) N° 852/2004 Y (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO EN LO QUE RESPECTA A LA TRANSFORMACIÓN DE LECHE CRUDA NO CONFORME EN DETERMINADOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE LECHE DE RUMANÍA Y A LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES DE DICHO ESTABLECIMIENTOS	 DOCE L312 27/11/2009	 + INFO MODIFICACIÓN: 30/05/2013
REGLAMENTO (CE) N° 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004 POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE CONTROLES OFICIALES DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO	 DOCE L139 30/04/2004	 + INFO MODIFICACIÓN: 01/11/2017
REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	 DOCE L139 30/04/2004	 + INFO MODIFICACIÓN: 18/10/2008
REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004 POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS ESPECÍFICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	 DOCE L139 30/04/2004	 + INFO MODIFICACIÓN: 01/11/2017

b) Zerrendatu arau juridiko guztiak prestatutako platerrei buruz (ez aipatu aldaketak).

ORDEN DE 20 DE MARZO DE 2003, DEL CONSEJERO DE SANIDAD, POR LA QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES SANITARIAS Y LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA SU DISTRIBUCIÓN A COLECTIVIDADES Y/O VENTA EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS Y HOSTELERÍA (COCINAS CENTRALES E INDUSTRIAS DE PLATOS PREPARADOS).		BOPV Nº 119 18/06/2003	
ORDEN DE 25 DE AGOSTO DE 1989 POR LA QUE SE APRUEBA LA LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS EN LA ELABORACION DE PLATOS PREPARADOS PRECOCINADOS Y PLATOS PREPARADOS COCINADOS		BOE Nº 213 06/09/1989	+ INFO MODIFICACIÓN: 19/09/1989
ORDEN DE 21 DE JUNIO DE 1983 SOBRE CARACTERISTICAS Y FORMATOS DE ENVASES DE CONSERVAS VEGETALES, ZUMOS VEGETALES Y DERIVADOS Y PLATOS PREPARADOS (COCINADOS) ESTERILIZADOS		BOE Nº 155 30/06/1983	+ INFO MODIFICACIÓN: 23/03/1988

9. Joan zaitetz **Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministerioaren** (MAGRAMA-aren) web orrialdera ets erantzun honako galdera hauek:

a) Hasiara orrialdetik abiatuz, saia zaitetz elikagaien legeriaz jarduten den orrialderaino iristen. Idatzi helbidea edo bertaratzeko bidea.

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/legislacion/>.

b) Zein alor ezberdintzen ditu legeria sailean?






Industria agroalimentaria

-  [Ayudas a la industria agroalimentaria](#)
-  [Certificación en la industria agroalimentaria](#)
-  [Sociedades Agrarias de Transformación](#)

Interprofesionales y contratos agroalimentarios

-  [Contratos-tipo Agroalimentarios: legislación](#)
-  [Organizaciones interprofesionales: legislación](#)
-  [Extensión de Norma](#)


Calidad agroalimentaria

-  [Recopilaciones legislativas monográficas](#)
-  [Boletín informativo mensual](#)
-  [Últimas disposiciones publicadas](#)
-  [Especialidades tradicionales garantizadas](#)
-  [Lista paneles cata AOV para control oficial en España 2019-2020](#)

Producción ecológica

-  [Legislación](#)

Laboratorios agroalimentarios

-  [Legislación nacional y europea](#)

c) “Recopilaciones legislativas monográficas” direlakoetako bat zabaldu eta esan nola dauden ordenatuta xedapenak. Hauek aplikatzen diren alorren arabera.

2. ariketa: ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOAK NOLA ADIERAZI

IKASI

"Erreferentzia bibliografikoak" testua irakur ezazu (E-GELAn dago)

ARIKETAK

- Prestatu behar duzu txosten baten Bibliografia. Idatzi Word artxibo batean ariketa eta ez ahaztu artxibo barruan izena eta abizenak jartzea.

1. Hurrengo esaldietan erreferentzia egiten zaie legezko xedapen batzuei, idatzi esaldi bakoitzaren erreferentzia bibliografiko zuzena.

- a. **1430/1997 Errege Dekretuak, 1997. urteko irailak 15-ekoak**, pisu galera eragiteko dietetan erabiltzen diren produktuak bi taldetan sailkatzen ditu: egun osoko dieta ordezkaturko dutenak eta eguneko otordu bat edo batzuk ordezkaturko dituztenak.

BIBLIOGRAFIA ZUZENA:

- b. **1925/2006 (EB) Erregelamenduak** elikadura-osagarrietan gehitu daitezkeen bitaminen artean tokoferol mixtoan biltzen ditu. Hauek honako kopuruetan gehitu daitezke: ALFA-tokoferola < %20; beta- tokoferol < %10; gamma-tokoferola %50-70 eta delta-tokoferola %10-30. Arau hau 2009. urtean eraldatu zen 1170/2009 (EB) Araudiaren bitartez.

BIBLIOGRAFIA:

- d. **2000/196/EB Erabakiak, 2011. Urteko apirilak 14-koak**, Stevia rebaudiana Bertoni: landare lehorrak eta hostoak - Merkaturatzeko baimena ukatzea - Hartzaiak ez diren beste pertsona baten gaineko efektuak.

BIBLIOGRAFIA:

- e. **1924/2006 (EB) Erregelamenduak** "%X gantz barik" moduko adierazpenak debekatzen ditu eta "gantz eduki baxua" adierazpena 100 g.-etatik gehienez 3 g. gantz dituzten elikagai solidoetara mugatzen du.

BIBLIOGRAFIA:

- f. **93/2011 Dekretua**, maiatzak 10ekoa, Euskal Autonomia Erkidegoko nekazal eta elikagai produktuen ikuskapen eta ziurtapen-erakundearen erregistroaren sorrera eta erregulazioa definitzen duen araua da.

BIBLIOGRAFIA:

- g. **2005eko azaroak 15eko 2073/2005 (EB) Araudiak**, Europako elikagaien irizpide mikrobiologikoen oinarritzko arauak ezartzen ditu.

BIBLIOGRAFIA:

- h. Ikusi hurrengo dokumentua eta esan laburki zer aldatu den arau honen izendapenean aurrekoekin (b, d eta e) alderatuta. <http://eur-lex.europa.eu/content/tools/elaw/OA0614022ESD.pdf>

2. Aipatu bibliografian hurrengo dokumentuak Vancouver sistema erabiliz:

Liburuaren titulua: Food Chemistry

Egileak: H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle

Argitaratzaile: Belitz, Hans-Dieter.

Argitaletxea: Springer-Verlag, Berlin, 3^a ed.

Urtea: 2009

Kontsulta: 2014ko abenduaren 12an

Webgunea: <http://chemistry.com.pk/books/food-chemistry/>

BIBLIOGRAFIA:

Liburuaren titulua: Elikagaiak, elikadura eta dietetika

Egileak: Edurne Simón, Bittor Rodríguez, Idoia Labayen

Argitaletxea: Udako Euskal Unibertsitatea, Bilbo

Urtea : 2007

BIBLIOGRAFIA:

Artikuluaren titulua: Validation of a new enzyme-linked immunosorbent assay to detect the triggering proteins and peptides for celiac disease: interlaboratory study.

Egileak: Jorge R Mujico, Liesbeth Dekking, Yvonne Kooy-Winkelaar, Ron Verheijen, Piet van Wichen, Lucia Streppel, Nermin Sajic, Jan W Drijfhout, Frits Koning

Aldizkaria: Journal of AOAC International

Urtea: 2012;

Bolumena: 95(1)

Orrialdeak: 206-215.

BIBLIOGRAFIA:

Liburuaren kapitulua: Huevos y ovoproductos

Egilea: María Dolores Ruiz López

Liburaren titulua: Tratado de Nutrición, Tomo II: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos

Koordinatzailea: M.D. Ruiz

Zuzendaria: Ángel Gil

Argitaletxea: Panamericana, Buenos Aires

Urtea : 2010

Orrialdeak: 75-96

BIBLIOGRAFIA:

EFSAren weborrialdea bisitatu (<http://www.efsa.europa.eu/>), eta bilatu Agentzia honen iritzia Kuprearen Erreferentziazko Ingestei buruz (Dietary Reference Values for copper), urriaren 21koa. Idatzi erreferentzia txostenean gomendatzen den bezala.

BIBLIOGRAFIA:

Gominolas de petróleo blog-a: <http://www.gominolasdepetroleo.com/>

BIBLIOGRAFIA:

2.PRAKTIKA

1. Hurrengo esaldietan erreferentzia egiten zaie legezko xedapen batzuei, idatzi esaldi bakoitzaren erreferentzia bibliografiko zuzena.

a. **1430/1997 Errege Dekretuak, 1997. urteko irailak 15-ekoak**, pisu galera eragiteko dietetan erabiltzen diren produktuak bi taldetan sailkatzen ditu: egun osoko dieta ordezkatzeko dutenak eta eguneko otordu bat edo batzuk ordezkatzeko dituztenak.

BIBLIOGRAFIA ZUZENA:

1430/1997 Errege Dekretua, irailaren 15ekoa, pisua murrizteko balio energetiko txikiko dietetan erabiltzekoak diren elikagaien araudi tekniko-sanitario espezifikoa onartzen duena; horren bidez, pisua murrizteko balio energetiko txikiko dietetan erabiltzekoak diren elikagaien araudi tekniko-sanitario espezifikoa onartzen da. Estatuko Boletin Ofiziala (BOE), 229 zk, (1997ko irailaren 24a).

b. **1925/2006 (EB) Erregelamenduak** elikadura-osagarrietan gehitu daitezkeen bitaminen artean tokoferol mixtoan biltzen ditu. Hauek honako kopuruetan gehitu daitezke: ALFA-tokoferola < %20; beta- tokoferol < %10; gamma-tokoferola %50-70 eta delta-tokoferola %10-30. Arau hau 2009. urtean eraldatu zen 1170/2009 (EB) Araudiaren bitartez.

BIBLIOGRAFIA:

1925/2006 Erreglamendua, abenduaren 20ekoa, elikagaiei bitaminak, mineralak eta beste substantzia jakin batzuk gehitzeari buruzkoa dena. Europar Batasuneko Agintaritzaren Aldizkaria (DOUE), L 404 zk, (2006ko abenduaren 30a). Arau hau 2009. urtean eraldatu zen 1170/2009 (EB) Araudiaren bitartez.

d. **2000/196/EB Erabakiak, 2011. Urteko apirilak 14-koak**, Stevia rebaudiana Bertoni: landare lehorrak eta hostoak - Merkaturatzeko baimena ukatzea - Hartzaileak ez diren beste pertsona baten gaineko efektuak.

BIBLIOGRAFIA:

EB erabakiak, 2011. urteko apirilaren 14-koak, Stevia rebaudiana Bertoni: landare lehorrak eta hostoak - Merkaturatzeko baimena ukatzea - Hartzaileak ez diren beste pertsona baten gaineko efektuak. Europar Batasunari buruzko Legerako sarbidea (EUR-Lex) 258/97 zk, (2011ko apirilaren 14).

e. **1924/2006 (EB) Erreglamenduak** “%X gantz barik” moduko adierazpenak debekatzen ditu eta “gantz eduki baxua” adierazpena 100 g.-etatik gehienez 3 g. gantz dituzten elikagai solidoetara mugatzen du.

BIBLIOGRAFIA:

1924/2006 Erreglamendua, abenduaren 20ekoa, elikagaien nutrizio-adierazpenei eta ezaugarri osasungarriei buruzkoa dena. Europar Batasuneko Agintaritzaren Aldizkaria (DOUE), L 404 zk, (2006ko abenduaren 30a).

f. **93/2011 Dekretua**, maiatzak 10ekoa, Euskal Autonomia Erkidegoko nekazal eta elikagai produktuen ikuskapen eta ziurtapen-erakundeen erregistroaren sorrera eta erregulazioa definitzen duen araua da.

BIBLIOGRAFIA:

93/2011 Dekretua, maiatzaren 10ekoa, Euskal Autonomia Erkidegoko Nekazaritza eta Elikagaigintza Produktuen Kontrol eta Egiatzapenerako Erakundearen Erregistroa sortzen eta arautzen duena. Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkaria EHAA (Euskal Herria), 137 zk, (2011ko uztailaren 19a).

g. **2005eko azaroak 15eko 2073/2005 (EB) Araudiak**, Europako elikagaien irizpide mikrobiologikoen oinarritzko arauak ezartzen ditu.

BIBLIOGRAFIA:

2073/2005 Araudiak, azaroaren 15ekoa, elikagaiei aplikatu beharreko irizpide mikrobiologikoei buruzkoa dena. Europar Batasuneko Agintaritzaren Aldizkaria (DOUE), L 338 zk, (2005ko abenduaren 22a).

h. Ikusi hurrengo dokumentua eta esan laburki zer aldatu den arau honen izendapenean aurrekoekin (b, d eta e) alderatuta.
<http://eurlex.europa.eu/content/tools/elaw/OA0614022ESD.pdf>

2015. urtea baino lehen, legeetan lehendabizi artikulua zen zenbaki adierazten zen eta ondoren urtea. Aldiz, 2015 urteaz geroztik, lehendabizi urtea adierazten da eta ondoren artikulua zenbaki.

2. Aipatu bibliografian hurrengo dokumentuak Vancouver sistema erabiliz:

Liburuaren titulua: Food Chemistry

Egileak: H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle

Argitaratzaile: Belitz, Hans-Dieter.

Argitaletxea: Springer-Verlag, Berlin, 3^a ed.

Urtea: 2009

Kontsulta: 2014ko abenduaren 12an

Webgunea: <http://chemistry.com.pk/books/food-chemistry/>

BIBLIOGRAFIA:

Food Chemistry [Internet]. Berlin: Springer-Verlag; 2009. [Kontsulta: 2014ko abenduaren 12]. Eskuragarri: <http://chemistry.com.pk/books/food-chemistry/>

Liburuaren titulua: Elikagaiak, elikadura eta dietetika

Egileak: Edurne Simón, Bittor Rodríguez, Idoia Labayen

Argitaletxea: Udako Euskal Unibertsitatea, Bilbo

Urtea: 2007

BIBLIOGRAFIA:

Edurne Simón, Bittor Rodríguez, Idoia Labayen. Elikagaiak, elikadura eta dietetika. Bilbo: Udako Euskal Unibertsitatea, 2007.

Artikuluaren titulua: Validation of a new enzyme-linked immunosorbent assay to detect the triggering proteins and peptides for celiac disease: interlaboratory study.

Egileak: Jorge R Mujico, Liesbeth Dekking, Yvonne Kooy-Winkelaar, Ron Verheijen, Piet van Wichen, Lucia Streppel, Nermin Sajic, Jan W Drijfhout, Frits Koning

Aldizkaria: Journal of AOAC International

Urtea: 2012;

Bolumena: 95(1)

Orrialdeak: 206-215.

BIBLIOGRAFIA:

Jorge R Mujico, Liesbeth Dekking, Yvonne Kooy-Winkelaar, Ron Verheijen, Piet van Wichen, Lucia Streppel, Nermin Sajic, Jan W Drijfhout, Frits Koning. Validation of a new enzyme-linked immunosorbent assay to detect the triggering proteins and peptides for celiac disease: interlaboratory study. Journal of AOAC International [Internet]. 2012; 95(1) 206-215.

Liburuaren kapitulua: Huevos y ovoproductos

Egilea: María Dolores Ruiz López

Liburaren titulua: Tratado de Nutrición, Tomo II: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos

Koordinatzailea: M.D. Ruiz

Zuzendaria: Ángel Gil

Argitaletxea: Panamericana, Buenos Aires

Urtea: 2010

Orrialdeak: 75-96

BIBLIOGRAFIA:

María Dolores Ruiz López. Huevos y ovoproductos. Non: Ángel Gil/ M.D. Ruiz. Tratado de Nutrición, Tomo II: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. 2010. (75-96).

EFSAren weborrialdea bisitatu (<http://www.efsa.europa.eu/>), eta bilatu Agentzia honen iritzia Kuprearen Erreferentziazko Ingestei buruz (Dietary Reference Values for copper), urriaren 21koa. Idatzi erreferentzia txostenean gomendatzen den bezala.

BIBLIOGRAFIA:

EFSA. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for copper. European Food Safety Authority (EFSA journal) 2015 (urriaren 21); 13(10):4253. 51. Eskuragarri: <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=traductor>

Gominolas de petróleo blog-a: <http://www.gominolasdepetroleo.com/>

BIBLIOGRAFIA:

Gominolas de petróleo [Internet]. Salamanka: Miguel Ángel Lurueña; 2011 [2019ko apirilaren 30^a; 2020ko otsailaren 14]. Eskuragarri: <http://www.gominolasdepetroleo.com/>

3. ariketa: ETIKETATUA

ARIKETAK

- Hurrengo galderak erantzun word fitxategi batean. Ez ahaztu artxibo barruan izena eta abizenak jartzea.
- Ariketa bukatu ostean igo ezazu artxiboa EGELARA, esteka bitartez.

1. Txokolate beltz tableta bat erosi nahi dugu, eta supermerkatuan atxiki dituzun bi produktuak aurkitu ditugu:
 - a) Giza kontsumorako diren txokolate eta kakaodun produktuen araudi osasun-teknikoa arautzen duen xedapena bilatu. Xedapenaren erreferentzia bibliografikoa aipa ezazu.
 - b) Begiratu bi elikagaien osagaiak. Zenbateko txokolate edukia dauka bakoitzak? Biak "txokolate beltza" izenarekin izendatu daitezke
 - c) Txokolate batean "Gehitutako azukrerik gabea" agertzen da. Zein arauditan arautzen dira horrelako adierazpenak? Zein baldintza/betebehar izan behar ditu elikagai batek horrelako adierazpena jartzeko?
 - d) Begiratu informazio nutrizionala agertzen den taula. Azukrea dauka produktu horrek? Taulan agertzen den edukia eta adierazten dena, bateragarriak dira? Arrazoitu zure erantzuna.
 - e) Zein produktu eramango zenuke etxera? Arrazoitu zure erantzuna
2. Argazkiak begiratu. Ogi mota ezberdinak daude. Zein da integrala? Galdera hau erantzuteko hurrengo galderak erantzuteak lagunduko dizu:
 - a) Bilatu ogiei buruz indarrean dagoen araudia osasun-teknikoa arautzen duen xedapenean, ogiaren definizioa. Xedapenaren erreferentzia bibliografikoa aipa ezazu. Zein ogi mota da?
 - b) Bilatu araudia horretan ogi integralaren definizioa. Zer balditzak bete behar ditu? Zein osagai eraman dezake?
 - c) Zer balditzak bete behar ditu? Zein osagai eraman dezake?
 - d) Bilatu indarrean dagoen irinen kalitateari buruzko araudia. Xedapenaren erreferentzia bibliografikoa aipa ezazu. Zein baldintza bete behar ditu irin batek ogi integrala egiteko onartua egon dadin? Eta irin integrala eta zahia daukan irina?
 - e) Hurrengo diapositiban agertzen diren etiketetan, iruzur kasuren bat egon daiteke?



*Sin azúcares añadidos**

HACENDADO

Chocolate extrafino Negro con edulcorante

INGREDIENTES: Maltitol, pasta de cacao, manteca de cacao, inulina, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aromas. Cacao: 52% mínimo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valores medios por 100 g de producto	Valores medios por 25 g de producto*
Valor Energético	1871 kJ (453 kcal)	468 kJ (113 kcal)
Grasas de las cuales	31 g	7,8 g
Saturadas	19 g	4,8 g
Monoinsaturadas	10 g	2,5 g
Polinsaturadas	1,3 g	0,3 g
Hidratos de Carbono	46 g	12 g
de los cuales azúcares	<1g	<0,25g
Polialcoholes	40 g	10 g
Fibra alimentaria	15 g	3,8 g
Proteínas	6 g	2,3 g
Sal	<0,1g	<0,1g

*Este envase contiene 5 porciones de 25 g (2 onzas) cada una.

ALÉRGENOS
Trazas de frutos de cáscara, leche y soja.

PESO NETO: 125g e

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores.
Temperatura ideal de conservación: 18°C - 20°C.

AntiuXixona
SANCHIS MIRA, S.A. Pol. Ind. Segorb, s/n JIJONA (Alicante)

*Contiene azúcares naturalmente presentes.
Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.

04/2019
291 716

Último preferentemente antes del fin de Mes/Año:

Teléfono de atención al cliente Mercadona:
900 500 103

8 480000 121561

ABRIR POR AQUÍ →



HACENDADO

Chocolate Extrafino Negro 85% DE CACAO

INGREDIENTES: Pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente (lecitina de girasol), aroma (vainillina).
Cacao: 85% mínimo.

ALÉRGICOS
Trazas de frutos de cáscara, leche y soja.

PESO NETO: 100g e

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de olores.
Temperatura ideal de conservación: 18°C - 20°C.

AntiuXixona
SANCHIS MIRA, S.A. Pol. Ind. Segorb, s/n JIJONA (Alicante)

	Valores medios por 100g de producto	Valores medios por 20g de producto*
Valor energético:	2383 kJ (576 kcal)	477 kJ (115 kcal)
Grasas de las cuales:	46 g	9,2 g
Saturadas:	28 g	5,6 g
Monosaturadas:	14 g	2,8 g
Polinsaturadas:	1,6 g	0,3 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares:	22 g / 15 g	4,4 g / 3,0 g
Fibra alimentaria:	15 g	3,0 g
Proteínas:	12 g	2,4 g
Sal:	0,02 g	0,004 g

*Este envase contiene 5 porciones de 20 g (2 onzas) cada una.

06/2019
346718

Conservar preferentemente a temperatura ambiente.
Lote

Teléfono de atención al cliente Mercadona:
900 500 103

ABRIR POR AQUÍ →



3.PRAKTIKA: ETIKETATUA

ARIKETAK

- Hurrengo galderak erantzun word fitxategi batean. Ez ahaztu artxibo barruan izena eta abizenak jartzea.

- Ariketa bukatu ostean igo ezazu artxiboa EGELara, esteka bitartez.

1. Txokolate beltz tableta bat erosi nahi dugu, eta supermerkatuan atxiki dituzun bi produktuak aurkitu ditugu:

a) Giza kontsumorako diren txokolate eta kakaodun produktuen araudi osasun-teknikoa arautzen duen xedapena bilatu. Xedapenaren erreferentzia bibliografikoa aipa ezazu.

1055/2003 Errege Dekretua, abuztuaren 1ekoa, giza kontsumorako kakao- eta txokolate- produktuei buruzko erreglamendu tekniko-sanitarioa onartzen duena.

Bibliografia:

1055/2003 Errege Dekretua, abuztuaren 1ekoa, giza kontsumorako kakao- eta txokolate- produktuei buruzko erreglamendu tekniko-sanitarioa onartzen duena. Estatuko Boletín Oficial (BOE), 186 zk, (2003ko abuztuaren 5a).

b) **Begiratu bi elikagaien osagaiak. Zenbateko txokolate edukia dauka bakoitzak? Biak “txokolate beltza” izenarekin izendatu daitezke?**

“Chocolate extrafino con edulcorante”-ren osagaien %52a kakaoa da. “Chocolate extrafino negro”-k, aldiz, gutxienez %85. Bai, biak “txokolate beltza” bezala izendatu daitezke, gutxienez %35eko portzentaian kakaoa eduki behar duelako, 1055/2003 Errege Dekretuaren 1.6 artikulua araberak.

c) **Txokolate batean “Gehitutako azukrerik gabea” agertzen da. Zein arauditan arautzen dira horrelako adierazpenak? Zein baldintza/betebehar izan behar ditu elikagai batek horrelako adierazpena jartzeko?**

1924/2006 (EE) Erreglamenduan, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2006ko abenduaren 20koa, elikagaien nutrizio-adierazpenei eta ezaugarri osasungarriei buruzkoan agertzen dira horrelako adierazpenak. Elikagai batek azukre gehiturik ez izateko hurrengo baldintza bete behar du: produktuari monosakarido edo disakaridorik edo bere propietate edulkoratzaileek erabilitako elikagairik gehitu ez izatea. Gainera, elikagaietan azukreak naturalki badaude etiketan hurrengo agertu behar da: “azukre naturalak ditu”.

d) **Begiratu informazio nutrizionala agertzen den taula. Azukrea dauka produktu horrek? Taulan agertzen den edukia eta adierazten dena, bateragarriak dira? Arrazoitu zure erantzuna.**

Azukre sinple gehitu bakarra dauka, gramo bat baino gutxiagokoa. Bestetik, maltitol izeneko osagaia dauka, gozogarria (edulkorantea) dena. Azukre gehiturik ez izateko, lehen aipatu dugu, ezin duela edulkoranterik eduki. Beraz, taulan agertzen den edukia eta adierazten dena bateraezinak dira.

e) Zein produktu eramango zenuke etxera? Arrazoitu zure erantzuna

“Chocolate extrafino negro” produktua eramangonuke etxera, kako gehiago dsuelako eta bere osagai nagusia txokolate pasta baita. Gainera, “Chocolate extrafino con edulcorante”-k baino gozogarri kantitate gutxiago du.

2. Argazkiak begiratu. Ogi mota ezberdinak daude. Zein da integrala? Galdera hau erantzuteko hurrengo galderak erantzuteak lagunduko dizu:

a) Bilatu ogiei buruz indarrean dagoen araudia osasun-teknikoa arautzen duen xedapenean, ogiaren definizioa. Xedapenaren erreferentzia bibliografikoa aipa ezazu. Zein ogi mota da?

308/2019 Errege Dekretuako bigarren artikulua arabera ogia irina eta ura nahastuta lortutako ore egostearen emaitza da, gatzarekin edo gatzik gabe, ogi-legamiaren edo ore amaren laguntzaz hartitua.

Errege Dekretu horren 4.artikuluaren ikusi dezakegu, ogi integrala ogi komuna dela.

Bibliografia:

308/2019 Errege Dekretua, apirilaren 26koa ogiaren kalitate-araua onartzen duena.Estatuko Boletín Oficiala (BOE), 113 zk, (2019ko maiatzaren 11a).

b) Bilatu araudia horretan ogi integralaren definizioa. Zer baldintzak bete behar ditu? Zein osagai eraman dezake?

Ogi integrala irin osoarekin edo ale osoarekin egindako ogia da. Ogi integrala izateko hurrengo baldintzak bete behar ditu:

- Irin eksklusiboz egin beharko da.
- Semola integralak, ale osoetatik datozen granoiak edo ale osoak erabili daitezke.
- "% 100eko ogi integrala" egiteko erabilitako ore amak irin integrala izan beharko du. Gainerako ogi integrala egiteko erabilitako ore ama irin ez-integralatik etor daiteke.

d) Bilatu indarrean dagoen irinen kalitateari buruzko araudia. Xedapenaren erreferentzia bibliografikoa aipa ezazu. Zein baldintza bete behar ditu irin batek ogi integrala egiteko onartua egon dadin? Eta irin integrala eta zahia daukan irina?

677/2016 Errege Dekretua, abenduaren 16koa, Irinen, semolen eta zerealak ehotzeko beste produktu batzuen kalitate-araua onartzen duena.

Bibliografia:

677/2016 Errege Dekretua, 2016ko abenduaren 16koak, Irinen, semolen eta zerealak ehotzeko beste produktu batzuen kalitate-araua onartzen duena. Estatuko boletín ofizialean (BOE), 304 zk. (2016ko abenduaren 17a)

Irin batek integrala izan dadin, zereal-alea ehotzetik ateratzen den produktua da, eta haren osaera zereal-ale osoarenarekin bat dator. Ehotze-prozesua askotarikoa izan daiteke, baita alea ehotzea eta osagaiak bereiztea ere, horiek berriro elkartzen baitira azken produktua egiteko, edo, bestela, ehotze-prozesu bat, birrintze-fase batekin edo batzuekin, zeinean ez baitira bereizten zereal-alearen osagaiak elkarren artean.

Zahia daukan irina:

Zahia bat eta zereal batetik edo batzuetatik datorren salbamendua nahastearen emaitza da.

Izena deskribatzailea izango da, eta "semola" generikoek osatuko dute. Ondoren, jatorrizko zerealaren izena agertuko da, eta "Salbatuarekin", gehitutako salbatzearen ehuneko osoa adierazita. Salbamendua semolarena ez den beste zereal batetik badator, jatorrizko zerealaren edo zerealaren izena ere adieraziko da, pisuaren beheranzko hurrenkeran.

e) Hurrengo diapositiban agertzen diren etiketetan, iruzur kasuren bat egon daiteke?

“Baguette semillada” ez da iruzurra, zerealdun ogia dela jartzen baitu eta ez integrala dela. Baina, “Barra Integrala” iruzurra da, zahia irina erabiltzen baitu, eta integrala izateko %100eko irin integrala izan behar du.

4. ariketa: INFORMAZIO ITURRIAK ETA NUTRIZIOA

IKASI:

1. Departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno Vasco – Control alimentario:
<http://www.euskadi.eus/informacion/documentos-y-publicaciones-seguridad-alimentaria/web01-a2segali/es/#8158>
2. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco – Agricultura, Pesca y Política Alimentaria.
<http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/agricultura-pesca-industria-alimentaria/inicio/>
3. Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN):
<http://www.aecosan.mssi.gob.es/>
4. Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa (ELIKA): <http://www.elika.eus>
5. Codex alimentarius: <http://www.codexalimentarius.net>
6. World Health Organisation: <http://www.who.int/es/>
7. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO):
<http://www.fao.org/home/es/>
8. Directorate General for Health and Consumers (D-G SANCO):
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
9. European Food Safety: https://ec.europa.eu/food/overview_en
10. Consejo Europeo de información sobre la alimentación (EUFIC): <http://www.eufic.org/es>
11. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA): <https://www.mapa.gob.es/es/>
12. European Food Safety Authority (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
13. FESNAD: <http://www.fesnad.org/>
14. SEN: <http://www.sennutricion.org/es/inicio>
15. SENC: <http://www.nutricioncomunitaria.org/>
16. FEDN: <http://www.fedn.es/>
17. CONSEJO GENERAL DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS DE ESPAÑA:
<http://www.consejodietistasnutricionistas.com/>
18. Alimentatec-Azti: <http://www.alimentatec.com/>
<https://www.azti.es/blog/>
19. Lexainia-Portal de legislación alimentaria: <http://www.lexainia.com/inicio.htm>

ARIKETAK

- Hurrengo galderak erantzun word fitxategi batean. Banaka egin behar dira. Ez ahaztu artxibo barruan izena eta abizenak jartzea.

- Ariketa bukatu eta gero igo ezazu artxiboa EGELARA, esteka bitartez.

I. INFORMAZIO ITURRIAK

1. Joan zaituzte AECOSAN-en web gunera eta erantzun honako galdera hauei:
 - a. Ze informazio atal ditu webguneak?
 - b. Sartu "NUTRICIÓN" delako atalean. Zer motatako informazioa aurkitzen duzu bertan?
 - c. "NUTRICIÓN" atal horretan bilatu zenbait osagai eta nutrienteen edukia murrizteko erreformulazioaren inguruko informazioa. Zeintzuk dira osagai eta nutriente horiek?
 - d. SEGURIDAD ALIMENTARIA delako atalean bilatu BASES DE DATOS delako azpiatala. Bertan, bilatu BEDCAri dagokion atala (Espainako Elikagaien Konposizio-taula). Bilatu nahi duzun elikagai bat eta eman bere konposizioa.
 - e. Aurreko datu-baseaz gain, zer beste datu-base aurki dezakegu?
 - f. AECOSANen webguneak hainbat galderei erantzuna ematen die "Preguntas Frecuentes" sailan. Egizu hurrengo kontsulta panga arrainaren kontsumoaren inguruan eta eman AECOSAN-en erantzuna.
2. Bilatu EUFIC web gunea, ikusi ze atalak dituen eta hurrengo galderei erantzun:
 - a. Ze konposatu bioaktiboek buruz aurkitzen duzu informazioa? Zein elikagaietan topatu daitezke konposatu horiek? Eman hainbat adibide kasu bakoitzerako.
 - b. Nutrizio pertsonalizatuari buruzko proiektua nola deitzen da? Azaldu laburki eta zure hitzetan, zertan datzan proiektua.
3. Bilatu FESNAD webgunean:
 - a. Zer esan nahi dute FESNAD siglek?
 - b. Bilatu *Publicaciones* delako atalean argitaratutako azken dokumentua.
4. Bilatu SEN webgunean:
 - a. Zer esan nahi dute SEN siglek?
 - b. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)
5. Bilatu SENC webgunean:
 - a. Zer esan nahi dute SENC siglek?
 - b. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)

6. FEDN webgunean bilatu:
 - a. Zer esan nahi dute FEDN siglek?
 - b. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)
 - c. Webgune honetan aldaketak egiten ari dira, eta helbide berri batera zuzentzen zaitu: ze beste erakundera zuzentzen zaitu? Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, laborala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)

7. Sartu Espainako Dietista-Nutrizionista Kontseilu Orokorren webgunean:
 - a. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)
 - b. Ze lanbide-irteerak deskribatzen dira Dietista-Nutrizionistentzat?
 - c. Ze Autonomia Erkidegok daukate Dietista-Nutrizionisten Elkargo bat?

8. Interneten aurki dezakezu zure lanbidearekin zerikusia daukan beste webguneren bat? Eman erreferentziak Vancouver eran.

9. Kotsultatu lehen atalean eman zaizkizun gainerako informazio iturriak eta ikusi zer motatako informazioa ematen duten.

4.PRAKTIKA: INFORMAZIO ITURRIAK

1. Joan zaituz AECOSAN-en web gunera eta erantzun honako galdera hauei:

a. Ze informazio atal ditu webguneak?

Webguneak hurrengo zazpi informazio atalak ditu: hasiera, agentzia, elikagaien segurtasuna, nutrizioa, laborategiak, albisteak eta eguneraketak; eta herritarrentzat.

b. Sartu “NUTRICIÓN” delako atalean. Zer motatako informazioa aurkitzen duzu bertan?

Haurren obesitatea zaintzeko informazioa, programak eta praktika onak aurrera eramateko proposamenak daude. Horretaz gain, elikagaiak eta edariak hobetzeko hainbat kolaborazio plan, PAOS kodea eta NAOS piramideak ere aurkitu ditzakeg beste hainbat gauzue artean.

c. “NUTRICIÓN” atal horretan bilatu zenbait osagai eta nutrienteen edukia murrizteko erreformulazioaren inguruko informazioa. Zeintzuk dira osagai eta nutriente horiek?

Murriztu nahi diren osagai eta nutriente horiek gehitutako azukreak, gatza eta koipe saturatuak dira.

d. SEGURIDAD ALIMENTARIA delako atalean bilatu BASES DE DATOS delako azpiatala. Bertan, bilatu BEDCAri dagokion atala (Espainako Elikagaien Konposizio-atalea). Bilatu nahi duzun elikagai bat eta eman bere konposizioa.

Nik aukeratu dudana elikagaia oliba da.

Componente	Valor	Unidad	Fuente
Proximales			
alcohol (etanol)	0	g	38
energía, total	502 (120)	kJ (kcal)	236
grasa, total (lípidos totales)	12.5	g	7
proteína, total	1.3	g	7
agua (humedad)	78	g	7
Hidratos de Carbono			
fibra, dietética total	4.8	g	38
carbohidratos	1	g	38
Grasas			
ácido graso 22:6 n-3 (ácido docosahexaenóico)	-	-	-
ácidos grasos, monoinsaturados totales	8.7	g	7
ácidos grasos, poliinsaturados totales	0.6	g	38
ácidos grasos saturados totales	2.6	g	38
ácido graso 12:0 (láurico)	-	-	-
ácido graso 14:0 (ácido mirístico)	-	-	-
ácido graso 16:0 (ácido palmítico)	-	-	-
ácido graso 18:0 (ácido esteárico)	-	-	-
ácido graso 18:1 n-9 cis (ácido oléico)	-	-	-
colesterol	0	mg	38
ácido graso 18:2	-	-	-
ácido graso 18:3	-	-	-
ácido graso 20:4 n-6 (ácido araquidónico)	-	-	-
ácido graso 20:5 (ácido eicosapentaenóico)	-	-	-

Vitaminas			
Vitamina A equivalentes de retinol de actividades de retinos y carotenoides	48	ug	38
Vitamina D	0	ug	38
Vitamina E equivalentes de alfa tocoferol de actividades de vitámeros E	1.48	mg	38
folato, total	10.4	ug	38
equivalentes de niacina, totales	0.77	mg	38
riboflavina	0.05	mg	38
tiamina	0.03	mg	38
Vitamina B-12	0	ug	38
Vitamina B-6, Total	0.03	mg	38
Vitamina C (ácido ascórbico)	0.07	mg	38
Minerales			
calcio	64	mg	38
hierro, total	1.77	mg	38
potasio	432	mg	38
magnesio	22	mg	38
sodio	54	mg	38
fósforo	17	mg	38
ioduro	5.4	ug	38
selenio, total	0.9	ug	38
zinc (cinc)	0.51	mg	38

e. Aurreko datu-baseaz gain, zer beste datu-base aurki dezakegu?

Aurreko datu-baseaz gain hurrengo beste datu-baseak aurkitu ditzakegu: EuroFIR, Infods eta NUTTAB, Health Canada, USDA, MEXT eta Universidad Nacional de Lújan.

f. AECOSANen webguneak hainbat galderei erantzuna ematen die “Preguntas Frecuentes” sailan. Egizu hurrengo kontsulta panga arrainaren kontsumoaren inguruan eta eman AECOSAN-en erantzuna.

Los pescados importados que se comercializan en España, son controlados convenientemente por las autoridades sanitarias de los puestos de inspección fronterizos, donde se comprueba que los productos proceden de países y establecimientos autorizados por la Unión Europea así como el cumplimiento de la legislación europea.

Estos controles incluyen controles físicos, realizando análisis de laboratorio. Si se detectan sustancias prohibidas o no autorizadas, además de rechazar inmediatamente el producto, se intensifican los controles de las siguientes expediciones de la misma procedencia y, en caso necesario, la UE puede adoptar medidas de salvaguardia, incluso con nuevas inspecciones sobre el terreno y en última instancia se pueden prohibir las importaciones.

Por tanto, la calidad sanitaria de dichos pescados no solamente está asegurada por control oficial en frontera, sino también por el de las Comunidades Autónomas quienes, a través de sus Consejerías de Sanidad, también pueden realizar controles cuando el pescado está ya en los canales de comercialización en España.

2. Bilatu EUFIC web gunea, ikusi ze atalak dituen eta hurrengo galderei erantzun:

a. Ze konposatu bioaktiboek buruz aurkitzen duzu informazioa? Zein elikagaietan topatu daitezke konposatu horiek? Eman hainbat adibide kasu bakoitzerako.

Kafeina eta polifenol konposatu bioaktiboek buruzko informazio dago. Kafeina gozokietan, freskagarrietan, produktu laboratuatan, izozkietan, edari

energetikoetan eta txokolatean aurkitzea oso ohikoa da. Polifenolak fruta eta barazkietan, koskodun fruituetan, txokolate beltzean, zereal integraletan, tean, kafean eta ardo beltzean agertzen dira esaterako.

b. Nutrizio pertsonalizatuari buruzko proiektua nola deitzen da? Azaldu laburki eta zure hitzetan, zertan datzan proiektua.

Nutrizio pertsonalizatuari buruzko proiektua *Food4Me* deitzen da eta interneten bidez jendeari nutrizio aholku pertsonalizatuak ematean datza. Proiektuan pertsona bakoitzari dieta jakin bat diseinatuko zaio, bakoitzarentzat egokia izango dena. Horretarako, pertsonaren ezaugarri fisiko eta biokimikoak edukiki dira kontua, pisua, altuera, kolesterol maila... Azkenik, pertsona horren identitate genetikoa zein den aztertuko da, ea pisua irabazteko joera duen edo ea argala izateko tendentzia duen esaterako.

3. Bilatu FESNAD webgunean:

a. Zer esan nahi dute FESNAD siglek?

FESNAD siglek *Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética* esan nahi dute.

b. Bilatu Publicaciones delako atalean argitaratutako azken dokumentua.

Argitaratutako azken publikazioa hurrengoa da: "documento de consenso sobre las dietas de exclusión en el síndrome del intestino irritable (SII)". Dokumentu hau 2018ko abenduaren 5ean publikatu zen.

4. Bilatu SEN webgunean:

a. Zer esan nahi dute SEN siglek?

SEN siglek *Sociedad Española de Nutricion* esan nahi dute.

b. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)

Legeriaren inguruko informazioa, hainbat argitalpen eta esteka eta berri batzuk aurkitu ditzakegu.

5. Bilatu SENC webgunean:

a. Zer esan nahi dute SENC siglek?

SENC siglek *Sociedad Española de Nutrición Comunitaria* esan nahi dute.

b. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...).

Nutrizioaren inguruko informazioa aurkitu dezakegu webgune honetan. Horretaz gain, azken berriak, parte hartzeko proposamenak, lanerako taldeak... ageri dira.

6. FEDN webgunean bilatu:

a. Zer esan nahi dute FEDN siglek?

FEDN siglek *Fundación Española de Dietistas-Nutricionistas* esan nahi dute.

b. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)

Informazio profesionala ematen duela esan dezakegu, informazio gehiena profesionaleri zuzenduta baitago.

c. Webgune honetan aldaketak egiten ari dira, eta helbide berri batera zuzentzen zaitu: ze beste erakundera zuzentzen zaitu? Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, laborala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...).

Academia Española de Nutrición y Dietética erakundearen webgunera bidaltzen gaitu. Webgune honetan hezkuntzarako informazioa dago, informazio akademikoa edo formatzeko informazio aurkitu baitezakegu.

7. Sartu Espainako Dietista-Nutrizionista Kontseilu Orokorren webgunean:

a. Ze motatako informazioa ematen du webgune honek? (zientifikoa, profesionala, deontologikoa, hezkuntza eskaintza...)

Webgune honek hainbat motetako informazioa eskaintzen digu: profesionalentzako informazioa, azken berriak eta instituzioei buruzkoa.

b. Ze lanbide-irteerak deskribatzen dira Dietista-Nutrizionistentzat?

Hurrengoak dira Dietista-Nutrizionistentzat deskribatzen diren lan-irteerak:

- Elikagaiak egiteko industriak
- Elikagaien kalitatea kontrolatzeko laborategiak
- Elikaduraren, nutrizioaren eta dietetikaren arloko aholkularitza enpresak
- Jantoki kolektiboak, *catering* zerbitzuak, hotelak, haurtzaindegia, ikastetxeak, hirugarren adinekoen eta gazteen egoitzak
- Gimnasioak, kirol-zentroak eta estetika eta irudi pertsonaleko klinikak
- Kontsumitzaileari informazioa emateko zerbitzu publikoak
- Elikagaiak manipulatzeko prestakuntza-ikastaroak
- Elikadura-nahasteak prebenitzeko eta tratatzeko zentroak (anorexia nerbiosoa, bulimia nerbiosoa, tripakada bidezko nahasmendua ...), zeinetan dietista-nutrizionistak tratamendu psikiatrikoaren laguntzaile gisa jarduten duten
- Parafarmazietako; eta dietetika eta elikadurako establezimenduetako kontsultategia.
- Medikuntza- eta farmazia-bisitaria
- Lanbide Heziketako eta Unibertsitateko irakaskuntza
- Supermerkatuak eta elikadura denda handiak
- Administrazio publikoak: nazionala, autonomikoa, tokikoa eta nazioarteko

erakundeak

c. Ze Autonomia Erkidegok daukate Dietista-Nutrizionisten Elkargo bat?

Extremadurak eta Kanariar irlek daukate Dietista-Nutrizionisten Elkargo bat.

8. Interneten aurki dezakezu zure lanbidearekin zerikusia daukan beste webguneren bat? Eman erreferentziak vancouver eran.

Gominolasdepetroleo [internet]. Miguel Ángel Lurueña; 2019 [kontsulta 2019ko apirilak 30]
Eskuragarri: <http://www.gominolasdepetroleo.com/2019/>

9. Kontsultatu lehen atalean eman zaizkizun gainerako informazio iturriak eta ikusi zer motatako informazioa ematen duten.

5. ariketa: LEGERIAREN BILAKETAK

ARIKETAK

- Hurrengo galderak erantzun word fitxategi batean. Banaka egin behar dira. Ez ahaztu artxibo barruan izena eta abizenak jartzea.

- Ariketa bukatu ostean igo ezazu artxiboa EGELARA, esteka bitartez.

1. Bila ezazu **jantoki kolektiboen** inguruan dagoen legeria Euskal Herrian non finkantzen diren bete behar dituzten neurri sanitarioak.
 - a) Aipa ezazu xedapenaren erreferentzia bibliografikoa.
 - b) **Aldaketaren** bat edo **zuzenkeraren** bat dauka? Aipa ezazu/itzazu erreferentzia bibliografikoa/k.
 - c) Aipa ezazu zer **establezimenduen sailkapena** ezartzen duen.
 - d) Xedapenaren barruan, non (zein eranskinean) daude **establezimendu guztiek** bete beharreko higie eta sanitate eskakizun **orokorrak**?
 - e) Imagina ezazu Eusko Jaurlaritzan lan egiten duzula eskola-jantokiak diseinatzen. Zer higie eta sanitate betekizun behar ditu **eskola-jantoki** batek (kontuan izan establezimenduen sailkapena) bere instalazioetan **ekoiztu eta zerbitzatu** egiten badu? Eman arauan agertzen den taula eta esan non aurkitu duzun dokumentuan
2. Lan egiten dugun enpresan zeliakoentzako produktuak ekoizten ditu, lote guztietan batezbesteko 3 ppm gluten aurkitu dutelarik. Saiatu aurkitzen **glutenik gabeko** produktuen etiketatua egiteko onartu den azken araua eta esan:
 - a) nola egin daiteke gure produktuan **glutenaren mailari buruzko adierazpena**
 - b) nola egin daiteke gure produktuan **zeliakoen inguruko adierazpenak**
3. Sukalde zentral batean beste plater batzuen artean, entsalada bat eskaintzen dute (osagaiek ez dute tratamendu termikorik jasan behar). Ekoizpen prozesuaren ostean, lagin batzuk gordetzen dituzte, produktua legeriak ezartzen dituen irizpide mikrobiologikoen barnean dagoela egiaztatu ahal izateko.

Enpresa 2000. urtetik dago martxan eta eskaintzen duen plater horretarako irizpide mikrobiologikoak garai hartan ezarri zituzten 3484/2000 Errege Dekretuan oinarritua:

	ekoizpen eguna	Iraungipen-data
Adierazleak:		
Aerobio mesofiloen guztizko zenbaketa	n=5, c=2 m=10 ⁵ , M=10 ⁶	n=5, c=2 m=10 ⁶ , M=10 ⁷
Higiene faltaren lekukoak:		
<i>E. coli</i>	n=5, c=2 m=10, M=10 ²	n=5, c=2 m=10, M=10 ²
Patogenoak:		
Salmonella	n=5, c=0 eza/25 gr-tan	n=5, c=0 eza/25 gr-tan
<i>Listeria Monocytogenes</i>	n=5, c=2 m=10, M=10 ²	n=5, c=2 m=10, M=10 ²

Erreferentzia bibliografikoa: 3484/2000 Errege Dekretua, prestatutako janarien prestakuntza, banaketa eta salerosketarako higie arauak ezartzen dituena. Estatuko Agintaritzaren Aldizkaria, 11 zk (2001eko urtarrilaren 12a)

Sukaldeak AKKPA/HACCP plana (Arrisku eta Kontrol Kritikoko Puntuaren Analisia / Hazard Analysis and Critical Control Points) diseinatuta dauka elikagaien segurtasuna bermatzeko, eta aurreko dokumentuan aipatutako irizpide mikrobiologikoak dauzka.

2010ean Administrazioak sukalde zentral horri ikuskaritza bat egin zion. Ikuskaritza horretan Administrazioak aipatutako irizpide mikrobiologikoak berrikusi behar zituztela esan zion.

- Zergatik egin zion gomendio hori ikuskariak?
- Zein legeriatan oinarritu behar du sukaldeak, irizpide mikrobiologiko berriak ezartzeko? Arrazoitu zure erantzuna.

5.PRAKTIKA

1. Bila ezazu jantoki kolektiboen inguruan dagoen legeria Euskal Herrian non finkatzen diren bete behar dituzten neurri sanitarioak.

a) Aipa ezazu xedapenaren erreferentzia bibliografikoa.

Agindua, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun sailburuarena, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko dena. Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkaria (EHAA), 78zk, (2020ko apirilak 25).

b) Aldaketaren bat edo zuzenketaren bat dauka? Aipa ezazu/itzazu erreferentzia bibliografikoa/k.

Aztertzen ari garen legean aldaketa eta zuzenketa bat egon dira:

Agindua, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun sailburuarena, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko dena. Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkaria (EHAA), 98 zk, (2002ko maiatzaren 27a). (Hutsen zuzenketa).

79/2018 Dekretua, maiatzaren 15ekoa, zeinaren bidez elikagai-enpresa eta establezimenduen baimen sanitarioen eta komunikazioen erregimena arautzen baita eta Euskal Autonomia Erkidegoko elikagai-establezimenduen erregistroa (ELESE) sortzen baita. Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkaria (EHAA), 98 zk, (2018ko maiatzaren 23a).

c) Aipa ezazu zer establezimenduen sailkapena ezartzen duen.

Legearen hirugarren artikuluan egiten da establezimenduen sailkapena eta hurrengo da:

Establezimenduak taldeka sailkatuko dira jardueraren eta arriskuaren arabera. Hona hemen sailkapena:

1) 0 taldea: janariak prestatzen ez dituzten establezimenduak, edariak eta/edo janariak zerbitzatzen dituztenak. Baimena duten industriek egindako produktuak erakusten eta zerbitzatzen dituzten establezimenduak sartzen dira talde honetan.

2) I taldea: berehala kontsumitzeko janariak egiten dituzten jantoki kolektiboak, baina berriazko lokal edo eremuetan jatordu osoak zerbitzatzen ez dituztenak.

Talde honetan sartuko dira pintxoak edo plater konbinatuak egiten dituzten tabernak, pizzeriak, ogitarteko eta hanburgesategiak, kafetegiak eta antzekoak.

Arrisku gutxiko menu errazak kantitate txikitan eta berehala kontsumitzeko egiten dituzten jantoki kolektiboak ere talde honetan sartuko dira. Nahitaezko baldintza izango da lehengai galkorren hornidura eguneko kontsumoari doitzea eta baldintza

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eraman.

Dena dela, eskumena duen osasun-agintaritzak horrelako establezimendu batek, bere ezaugarriengatik, arrisku sanitario handiagoa duela uste badu, II. taldean sartzea erabaki dezake.

3) II taldea: askotariko menu edo otordu osoak prestatzen dituzten jantoki kolektiboak, janariak jatorri eta izaera askotako osagaiz eginak badaude, era askotan prestatzen badira eta jantoki edo berariaz egokitutako leku batean zerbitzatzen badira.

Talde honetan sartuko dira menu edo karta duten ostalaritza-establezimenduak eta parekagarriak.

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eraman.

4) III. taldea: Prestaketari, osagaiei, hedadurari eta arrisku sanitarioei dagokienez, askotariko produktuak prestatzen dituzten jantokiak, aurreko taldean bezala, baina kantitate handitan, hein handi batean aldeztuak eta bazkaltiar askorentzat batera (150 bazkaltiarrentzat baino gehiagorentzat).

5) Erakundeetako jantokiak: jarduteko baimen sanitarioa eskuratzeari dagokionez, honela sailkatzen dira: eskoletako jantokiak, egoitzetako jantokiak, ospitale eta kliniketako sukaldeak, enpresetako jantokiak eta bestelako erakundeen jantokiak.

d) Xedapenaren barruan, non (zein eranskinean) daude establezimendu guztiek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun orokorrak?

Lanean ari garen legearen I. eranskinean adierazten dira establezimendu guztiek bete behar dituzten higiene eta sanitate eskakizun orokorrak. Hurrengo argazkian eranskin horretan ematen diren xehetasunak ikusi daitezke:

I. ERANSKINA

Establezimendu guztiek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun orokorrak:

1.– Instalazioei buruzko eskakizunak:

1.1.– Janariak manciatzeko erabiltzen diren lokalen antolamendu orokorra, diseinua, eraikuntza eta neurriak egokiak izango dira manciatze-jardueretarako. Horrela, zailagoa izango da janarien arteko kontaminazio gurutzuak gertatzea.

1.2.– Janariak manciatzeko erabiltzen diren lokale-tako hormak, zoruak eta sabaiak leunak, iragazgaitzak eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira. Biltegietan, nahikoa izango da garbitzeko errazak izatea eta hautsa eta zikinkeria ez pilatzeko modukoak izatea.

1.3.– Janariak manciatzeko lokaletako zoruak ez labingarriak izango dira.

1.4.– Lokal guztietan sistema egokiak egongo dira aireztapenerako.

1.5.– Janariak manciatzeko lokaletan sukaldaritza-rako bero-iturriak badaude (sukaldea, plantxak, frijigailuak etab.), gainean gasak eta keak behar bezala erauzteko kanpai filtrodunak jarriko dira. Gainera, gaiari buruzko beste arauak ere bete beharko dira.

1.6.– Intsektuen kontrako sistemak egongo dira, kimikoez bestelakoak.

1.7.– Janariak prestatzeko eta garbiketa egiteko, behar beste edateko ur korrante hotz eta beroa izango dute.

e) Imagina ezazu Eusko Jaurlaritzan lan egiten duzula eskola-jantokiak diseinatzen. Zer higiene eta sanitate betekizun behar ditu eskola-jantoki batek (kontuan izan establezimenduen sailkapena) bere instalazioetan ekoiztu eta zerbitzatu egiten badu? Eman arauan agertzen den taula eta esan non aurkitu duzun dokumentuan.

Dokumentuaren 4. eranskinean aurkitu daiteken taula honetan agertzen dira eskola-jantoki batek bete beharreko higiene eta sanitate betekizunak, bere instalazioetan ekoiztu eta zerbitzatu badu.

		Prestaketarik ez	Prestaketa bai
1.	Sukaldea		X
2.	Maneatzailentzako berariazko komun eta aldagelak		X
3.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	
4.	Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak		X
5.	Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)		X
6.	Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera		X
7.	Tresnak garbitzeko lokala edo gunea	X	X
8.	Pertsonentzako eta merkantzientzako sarbide desberdinak		X
9.	Maneatzailentzako armairuak	X	
10.	Sukaldetxea	X	
11.	Janariak beren onera ekartzea	X	
12.	Mahai beroak	X	X
13.	Janariak banatzeko eta zerbitzatzeko guneak	X	X
14.	Berariazko debekuak	X	

2. Lan egiten dugun enpresan zeliakoentzako produktuak ekoizten ditu, lote guztietan batezbesteko 3 ppm gluten aurkitu dutelarik. Saiatu aurkitzen glutenik gabeko produktuen etiketatua egiteko onartu den azken araua eta esan:

a) nola egin daiteke gure produktuan **glutenaren mailari buruzko adierazpena**

b) nola egin daiteke gure produktuan **zeliakoen inguruko adierazpenak**

41/2009 (EB) Erregelamenduaren hutsen zuzenketa, urtarrilaren 20koa, glutenarekiko intolerantzia duten pertsonentzako elikagai egokien osarari eta etiketatzeari buruzkoa dena. Europar Batasunari buruzko Legeiako sarbidea (EUR-Lex) DO L 171, (2009ko uztailaren 1a).

Aipatutako lege honen 3. Artikuluan (Glutenarekiko intolerantzia duten pertsonentzako elikagaien osiera eta etiketatzea), glutenaren mailari buruzko eta zeliakoen inguruko adierazpenak agertzen dira:

1. Glutenarekiko intolerantzia duten pertsonentzako elikagaiek, gari, zekale, garagar, oloa edo horren barietate hibridoetatik datozen osagai batez edo gehiagok osatutakoek, glutena ezabatzeko modu berezian tratatuak izan badira, ez dute elikagaietan **100 mg/kg**-tik gorako gluten-mailarik izango, azken kontsumitzaileari saltzen zaizkion moduan.

2. 1. paragrafoan aipatutako produktuen etiketek, publizitateak eta aurkezpenak "gluten-eduki oso txikia" aipamena izango dute. "Glutenik gabekoa" terminoa erabil dezakete gluten-edukia 20 mg/kg baino handiagoa ez bada, elikagaietan neurtuta, azken kontsumitzaileari saltzen zaizkion moduan.

3. Glutenarekiko intolerantzia duten pertsonentzako elikagaietan bildutako oloa modu berezian ekoitzi, prestatu edo tratatu behar da, gariak, zekaleak, garagarra edo horien barietate hibridoek eta gluten-edukiak ez dezaten 20 mg/kg baino gehiago kutsatu.

4. Glutenarekiko intolerantzia duten pertsonentzako elikagaiek, garia, zekalea, garagarra, oloa edo horien barietate hibridoak ordezkatzeko dituzten osagai batek edo gehiagok osatutakoek, ez dute 20 mg/kg baino gluten-maila handiagoa izango elikagaietan, azken kontsumitzaileari saltzen zaion moduan. Produktu horien etiketek, aurkezpenak eta publizitateak "exento de gluten" aipamena izan beharko dute.

5. Glutenarekiko intolerantzia duten pertsonentzako elikagaiek garia, zekalea, garagarra, oloa edo horien barietate hibridoak ordezkatzeko dituzten osagaiak zein glutena ezabatzeko

bereziki tratatu diren gari, zekale, garagar, oloa edo horien barietate hibridoak badituzte, 1., 2. eta 3. paragrafoak aplikatuko dira eta ez dira aplikatuko.

6. "Glutenaren eduki oso txikia" edo "glutenik gabea" terminoak, 2. eta 4. paragrafoetan aipatutakoak, produktuaren izen komertzialetik oso gertu agertu beharko dira.

3. Sukalde zentral batean beste plater batzuen artean, entsalada bat eskaintzen dute (osagaiek ez dute tratamendu termikorik jasan behar). Ekoizpen prozesuaren ostean, lagin batzuk gordetzen dituzte, produktua legeriak ezartzen dituen irizpide mikrobiologikoen barnean dagoela egiaztatu ahal izateko.

Enpresa 2000. urtetik dago martxan eta eskaintzen duen plater horretarako irizpide mikrobiologikoak garai hartan ezarri zituzten 3484/2000 Errege Dekretuan oinarritua:

	Ekoizpen eguna	Iraungipen-data
Adierazleak:		
Aerobio mesofiloen guztizko zenbaketa	n=5, c=2 m=10 ⁵ , M=10 ⁶	n=5, c=2 m=10 ⁶ , M=10 ⁷
Higiene faltaren lekukoak:		
<i>E. coli</i>	n=5, c=2 m=10, M=10 ²	n=5, c=2 m=10, M=10 ²
Patogenoak:		
Salmonella	n=5, c=0 eza/25 gr-tan	n=5, c=0 eza/25 gr-tan
<i>Listeria Monocytogenes</i>	n=5, c=2 m=10, M=10 ²	n=5, c=2 m=10, M=10 ²

Erreferentzia bibliografikoa:, prestatutako janarien prestakuntza, banaketa eta salerosketarako higiene arauak ezartzen dituena. Estatuko Agintaritzaren Aldizkaria, 11 zk (2001eko urtarrilaren 12a)

Sukaldeak AKKPA/HACCP plana (Arrisku eta Kontrol Kritikoko Puntuen Analisia / Hazard Analysis and Critic Control Points) diseinatuta dauka elikagaien segurtasuna bermatzeko, eta aurreko dokumentuan aipatutako irizpide mikrobiologikoak dauzka.

2010ean Administrazioak sukalde zentral horri ikuskaritza bat egin zion. Ikuskaritza horretan Administrazioak aipatutako irizpide mikrobiologikoak berrikusi behar zituztela esan zion.

- Zergatik egin zion gomendio hori ikuskariak?

Ikuskariak gomendio hori egin zion, lege hori deuseztatuta gelditu baitzen, eta ondorioz, beste hainbat irizpide kontuan hartu behar zituelako.

- Zein legeriatan oinarritu behar du sukaldeak, irizpide mikrobiologiko berriak ezartzeko? Arrazoitu zure erantzuna.

Sukaldeak hurrengo legea eduki beharko du kontuan, aurreko legea indargabetzen baitu: 135/2010 Errege Dekretua, otsailaren 12koa, zeinaren oinarritzen baita elikagaien irizpide mikrobiologikoei buruzko xedapenak indargabetzen dituena. Estatuaren Agintaritzaren Aldizkaria (BOE), 49 zk., (2010eko otsailak 25).