



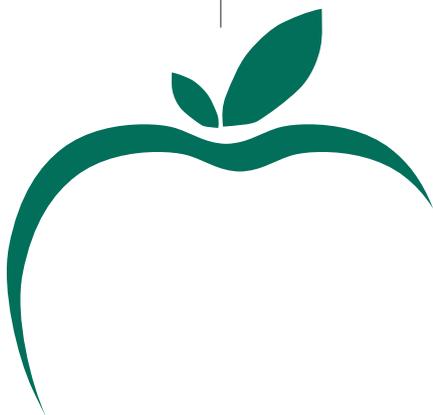
SAGASTIAREN UDABERRIKO JARRAIPENA



IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA APPCC

EDITA

Sagardun
Nagusia kalea 48
20115 ASTIGARRAGA
Tel.: 0034 943 550 575
Fax: 0034 943 550 575
info@sagardun.com
www.sagardun.com



2005eko bertako sagar uzta kezkarria izan da, kopuruari dagokionez. Azpimarratu beharreko alderdi positiboa da, produktore eta herritarrek kontzientzia hartzen ari direla.

Sagar produktoreen esku dago 2006ko uzta. Artikulu honetan, Aitor Etxeandiak azaltzen du datozen hilabeteetako jarraipen fitosanitarioak duen garrantzia.

Nekazaritzako elikagai jarduerako araudiaren presioak, elaborazio prozesuaren garapen azkarra eskatzen du. APPCC sistema jartzea eta produktuen trazabilitatea, legeak eskatzen duen obligazio bat da, 2006ko urtarilaz gozotik. Ale honetan, esperientzia konkretu baten berri ematen da.

La sorpresa de la cosecha de 2005 en cuanto a la cantidad de manzana autóctona recogida, fué muy preocupante. El aspecto positivo a destacar es la toma de conciencia por parte de los productores y público en general.

La perspectiva de producción 2006 está más que nunca en los productores de manzana.

En este artículo Aitor Etxeandia nos recuerda la importancia del seguimiento fitosanitario durante los próximos meses .

La presión normativa en las actividades agroalimentarias , obliga a una rápida evolución en la gestión del proceso de elaboración. La implantación de un sistema APPC y la trazabilidad de los productos es una obligación legal desde Enero de 2006. En este número se cuenta una experiencia concreta.

az3 oeno S.L.L.



XABIER KAMIO

Póligono Eziago - Parc. 5 A/AI Apdo. 212
20120 Hernani - GIPUZKOA
Tel.: +34 943 336 032
Fax. +34 943 336 332
Mov. +34 659 954 911
az3oeno@az3oeno.com
www.az3oeno.com

Distribución de tecnologías y productos enológicos, representado en exclusiva a firmas de máximo prestigio internacional.

Servicios de formación y consejo en nuevas técnicas de elaboración, conservación y embotellado

SAGASTIAREN JARRAIPENA UDABERRIAN

Udaberrian sartuta gaude dagoeneko. Zuhaitzek negu hotz bat pasatu dute, negu honek barietate bakoitzaren loraldia zuhaitz bakoitzean konpaktoagoa izaten lagundu du. Inausketa, ongariaren lehenengo ematea eta lehenengo tratamendu prebentiboak burutu egin dira, eta orain loraldia pasatu arte itxaron beharko dugu, nitrogenoa bigarren aldiz emateko eta izurrite eta gaixotasunen kontrola egiteko.

Udaberrian arazo fitosanitario gehienak edukiko ditugu, baita ere, indarra kontrolatzeko aukera eta zuhaitz bakoitzean fruituaren kopurua ere erabakiko da.

Horregatik, gure sagastiei arreta handiagoa eskaintzea oso garrantzitsua da. Lursailak aldizka bisitatzeak eta ikuste-kontrolak egiteak ekoizpenaren kalitatea hobetzen lagun dezakete.

■ Loraldia eta kuajatura

Orokorrean urte honetako loraldia ugaria da, toki guztietan berdin gertatu ez arren.

Fruituen kuajatuari dagokionez, loraldia eta polinizazioa bukatu arte itxaron beharko dugu.

Kuajatura ona baldin bada, fruitu kopuru handia edukiko dugu. Fruitu hauek zaindu beharko ditugu, baldin eta egoera fitosanitario onean bilketara iristea nahi badugu.

Fruituen aklareoa ez egiteak, produkzioari dagokionez, gaurko serra-hortza mantentzea dakar, horregatik, fruituen aklareoen saiakerak egiteko posibilitatea planteatzea beharrezkoa da, loraldia aurretik zein loraldia atzetik.

Aklareo egoki batek ez luke alternantzia saihestuko, baina bai motelduko luke, serra-hortza laburragoa izatea lortzen.

Esku-aklareoa egiten badugu, udako kimaketaren momentua probetxatu dezakegu.

Artikulu honetan izurrite eta gaixotasunik kaltegarri batzuk bereziki azalduko ditugu.

■ Txankroa

Txankro arazoa duten sagastietan, nitrogenoaren ematea gogorki gutxitzea oso garrantzitsua da, ongari mineralean zein zimaurrean. Horrela, eutsi ahal izango dugu. Txankroak jota dauden adarrak kentzea oso garrantzitsua da, sagastitik kanpo eramaten, infekzio berrien hedapena sahisteko.

SEGUIMIENTO DE LA PLANTACIÓN EN PRIMAVERA

Ya hemos entrado de lleno en la primavera. Los árboles ya se han movido tras un frío invierno que ha ayudado a que la brotación sea más compacta dentro de cada variedad y también dentro de cada árbol. La poda, el primer aporte de abonado y los primeros tratamientos preventivos ya se han realizado y tendremos que esperar a que pase la floración para realizar el segundo aporte de nitrógeno y el control posterior de las plagas y enfermedades.

La primavera es el momento en que vamos a tener la mayor parte de los problemas fitosanitarios, la posibilidad de controlar el vigor y cuando también se va a decidir el número de frutos que quedarán en el árbol. Por ello, es importante dedicar una mayor atención a nuestras plantaciones. Efectuar unas visitas periódicas a las parcelas y realizar unos simples controles visuales pueden ayudarnos a mejorar la calidad de la producción.

■ Floración y cuajado

En general, la floración de este año es abundante, aunque esto no quiere decir que en todas las plantaciones sea así.

En cuanto al cuajado de los frutos, tendremos que esperar a que finalice la floración y la polinización. En caso de que el cuajado sea bueno, obtendremos un gran número de frutos que tendremos que cuidar si queremos que lleguen a la recolección con un correcto estado.

El no realizar el aclareo de frutos, conlleva el mantener el actual diente de sierra en cuanto a producción. Por ello, es necesario plantear la posibilidad de realizar ensayos de aclareo de frutos, tanto en prefloración, como en postfloración. Un aclareo correcto no evitaría la alternancia pero si la amortiguaría, haciendo que el diente de sierra en la producción sea más corto. En caso de querer realizar un aclareo manual se podría aprovechar el momento de la poda verde, aunque resultaría inviable económicamente.

En cuanto al seguimiento fitosanitario, en este artículo nos vamos a centrar en algunas de las plagas y enfermedades más dañinas.

■ Chancro

En las plantaciones con problemas de chancro es importante disminuir drásticamente el aporte de nitrógeno,



MAKINARIA SALGAI / VENTA MAQUINARIA
Prensas, bombas, depósitos de inoxidable y poliéster, etc...

**ESPECIALISTAS EN TODO TIPO DE TAPONES
ERA GUZTIETAKO KORTXOETAN ESPEZIALISTAK**

Gipuzkoako KORTXO Tapoiteria

Plaza Errekatxo, 5-6 • Tel.: 943 555 651 • 609 428 622
20115 ASTIGARRAGA • Gipuzkoa • simaksl@terra.es

VITRIPOL

- Trabajos de recubrimiento interior de kupelas con resina epoxialimentaria.
- Trabajos especiales de epoxi.

Tel.: 943 51 28 43 • Fax: 943 52 69 17
RENTERIA

■ Sagar harra

Maiatza hasieran edo maiatzaren erditsuan, harrapagailu bat feromonez prestatzea komenigarria da, izurrite hau noiz agertzen den ezagutu ahal izateko. Denborak laguntzen badu, har honen eraso oso garrantzitsua izango dela aurreikus daiteke. Beraz, kalitatezko ekoizpen bat nahi badugu, izurrite hau kontrolatzea ezinbestekoa izango da.

Harrapagailuen zenbaketak 2 edo 3 egunero egin behar dira. Aste batean lau erorketa baldin badaude harren kontrako tratamendu bereziak prestatu beharko lirateke.

Tratatzeke muga, sagasti bakoitzaren arabera izango da, aurreko urteko egoera kontutan harturik.

■ Su bakterianoa

Udaberria gaixotasun honen agerpen eta hedapenerako momenturik egokiena da. Temperatura epelak euri batzurekin loreen eta kimuen kutsadura errazten duten faktoreak dira. Aurreko urteetan su bakterianoa eduki izan bada, prebentzio moduan, aluminio fosetilaz edo kobrez tratamendu bat aplikatzea gomendagarria da. Tratamendu hauek ez dute bakteriatik hiltzen, baina hedapena zailtzen dute, sortzen dituen exudazioak lehortzen dituelako.

Kazkabarra izatekotan adi egon behar da eta lehen aipatutako tratamenduak egin behar dira.

Su bakterianoaren efektuak beste gaixotasunekin nahastu daitezke, adibidez moniliarekin (oso arrunta gure lurraldean) edo kimu lehorren agerpenarekin (txankroek edo zeuzerak sortuak adarren oinarrian) besteak beste.

■ Zorria

Bisitatu ditugun sagasti desberdinetan, zorri berde eta grisena agerpena eta zorri lanigero parasitatuen arrastoak behatu ahal izan ditugu.

Loraldia baino lehen, sagastia ez badugu intzektizidarekin batez tratatu, loraldia pasatu arte itxaron beharko dugu zorriaren aurka tratatzeko.

Adaxka batean zorri grisa talde bat ikusi ezker, tratatu beharko dugu, gehien bat arbola gazteetan.

■ Armiarma gorria

Arraultza gehienak ireki dira eta larbak hostoetan azaltzen ari dira.

ya sea en forma de abono mineral o en forma de estiércol. De esta manera contribuiremos a su contención. Es importante que eliminemos las ramas muy dañadas por el chancro, sacándolas de la plantación para evitar la propagación de nuevas infecciones, desde las ramas que están en el suelo.

■ Carpocapsa

A comienzos o a mediados de mayo es necesario colocar una trampa con feromonas para así poder conocer cuando hace su aparición esta plaga. Si el tiempo acompaña es de prever que el ataque de este gusano será muy importante por lo que si queremos obtener una producción de calidad va a ser imprescindible controlar esta plaga.

Los conteos de las trampas deben realizarse cada 2 – 3 días y a partir de más de cuatro caídas por semana habría que prever los tratamientos específicos contra carpocapsa.

El umbral de tratamiento se establecerá en función de la presión de la plaga en la campaña anterior.

■ Fuego bacteriano

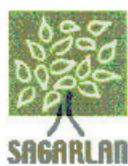
La primavera es el momento más propicio para la propagación y aparición de esta enfermedad. Las temperaturas suaves con presencia de precipitaciones son factores que favorecen la contaminación de las flores y de los nuevos brotes. En caso de haber tenido algún árbol afectado por fuego bacteriano en años anteriores es recomendable aplicar un tratamiento a base de fosetil de aluminio ó de cobre de modo preventivo. Estos tratamientos no destruyen la bacteria pero si dificultan su propagación ya que actúan secando las exudaciones que genera.

Otro de los momentos de riesgo es cuando se producen granizadas y se abren heridas en las ramas. Entonces es imprescindible aplicar alguno de los tratamientos señalados.

Es necesario señalar que los efectos del fuego bacteriano pueden ser confundidos por ejemplo con otras enfermedades como la monilia, muy común en nuestra zona, o la aparición de brotes, flores o frutos secos, que pueden ser producidos por chancros o por taladros (zeuzera) en la base de las ramas.

■ Pulgón

En las diferentes plantaciones visitadas hemos podido comprobar la aparición de pulgones, tanto verde como ceniciento y restos parasitados de pulgón lanigero. Si antes



Bizkarre Kalea, 9 Behea
Tel.: 943 372 136
20170 USURBIL
sagarlan@euskalnet.net

TRANSFORMAZIOA

Sagar dultzea eta sagar zukua / Dulce de manzana y zumo

Aholkularitza fruitugintzan / Asesoría en fruticultura

Aurreko urtean erasoak izan badira edota arraultzak ikusi badira zuhaitzetan, adi egon behar da eraso posibleak ezeztatzeko.

Armiarma gorriari dagokionez, erasoak suertatzekotan, larbak edo helduak diren kontrolatzea oso garrantzitsua da, biak batera dauden edo udako arraultza berriak dauden ere behatu beharko dugu. Hau kontutan hartzea garrantzitsua da, eros ditzakegun produktu akarizidak arraultzak hiltzeko, larbak hiltzeko edo helduak hiltzeko edota haietako bien arteko nahastura izan daitezkelako.

■ Gorrina eta zurina

Nahiz eta sagardo sagarraren balioa ez galdu gorrinarekin, tratamendu fungizida batzuk egitea komenigarria da, zorria eta harraren kontrako tratamendu intsektizidak probetxatuz. Horrela hostoak osasuntsuago egongo dira eta fruituen tamaina hobetuko izango da.

Zurinarekin arazoak dituzten sagastietan azufrearekin tratatzea komenigarria da, bestela adaxka berri asko galdu egingo dira eta fruituak kaltetuak suertatu daitezkelako.

Udaberria, sagasti gainean egoteko garaia da, arbolen eta fruituen hasierako kalitatea zaintzeko eta sagar uzta on bat lortu ahal izateko.

Aitor Etxeandia Azpiazu
Fruitugintzan aholkularia

de de la plena floración no se ha tratado con algún insecticida, habrá que esperar a que pase la floración para tratar contra pulgón.

La simple presencia de un brote atacado por una colonia de pulgón ceniciento es suficiente para plantear la realización de un tratamiento, especialmente en árboles jóvenes en formación.

■ Araña roja

Los huevos de araña roja ya han eclosionado en su mayoría y ya se pueden observar las larvas sobre las hojas. Si el año pasado se han producido daños causado por este ácaro en la plantación, o si se han observado durante el invierno puestas de huevos sobre la madera, hay que estar atentos y observar si hay riesgo de que comiencen a producir daños. Es importante conocer el estado en que se encuentran las arañas rojas, si son larvas, si son adultos, si hay de los dos y si también hay nuevas puestas de huevos de verano. Hay que tener esto en cuenta, ya que los productos acaricidas pueden ser ovicidas, larvicidas, adulticidas ó la mezcla de dos de ellos.

■ Moteado y oidio

Aunque en manzana de sidra el ataque de moteado no deprecie el valor de la manzana, es conveniente realizar algunos tratamientos fungicidas aprovechando los tratamientos contra pulgón y carpocapsa para evitar que las hojas queden muy dañadas y que los frutos no puedan alcanzar un buen calibre. En cuanto al oidio, será necesario tratar con compuestos de azufre en aquellas plantaciones que presenten problemas por el ataque de este hongo. En caso contrario, la formación de los nuevos brotes y el crecimiento de los frutos pueden verse afectados.

Es pues el momento de prestar una atención mayor a las plantaciones y de procurar mantener la calidad inicial de las manzanas hasta el momento de la recolección.

Aitor Etxeandia Azpiazu
Fruitugintzan aholkularia



SAGAR BILKETAKO MAKINARIA

- SAGARRA ASTINTZEKO

- SAGARRA BILTZEKO

INBERTSIO EGOKIA – ERRENDIMENDU HANDIA

Egoitz Zapiain: “Sagardotegi bakoitzak bere egoerara egokitu lezake APPCC sistema”

Zapiain Sagardotegian APPCC sistema jartzeko lanetan ari dira azken hilabeteetan. Dagoeneko paperean egin dago plan guztia eta abantaila, zailtasun eta abarri buruz informatze aldera, Egoitz Zapiainengana jo dugu.

1) Zerk eraginda hasi zarete APPCC sistema jartzeko lanetan ?

Pauso guztiak txukuntzeko jarri nahi dugu APPCC sistema. Orain artean, langile bakoitzak bere erara egiten zituen gauzak eta sistema honekin orain arte ondo egiten zen guztia idatzi egiten dugu eta hobetu edo aldatu beharrekoa zehaztu. Prozesuaren garbitasuna eta kontrola da APPCC sistemarekin bilatzen duguna eta trazabilitatea, alegia, jakitea botila batean daukagun produktua zein sagarrekin egin dagoen, zein kupeletan egon den eta zein prozesu jarraitu duen. Enpresako prozesu guztien garbitasuna bermatzen dugu honekin, baina, horrez gain, datorren produktu guztiaren garbitasuna ere bermatu behar da, kanpotik enpresara sartzen den guztiarena.

2) Zein pauso jarraitu behar dira ?

Lehenengo, produktuaren -gure kasuan sagardoaren- azterketa orokor bat egin behar da eta deskripzioa. Ondoren prozesuaren deskripzioa egin behar da, alegia, gure sagardotegian jarraitzen dugun prozesuarena. Prozesu honetan, pauso bakoitzerako erabiltzen den makinaria guztiaren eskema azaltzen da. Horrela, arrisku puntuak zehaztu behar dira, PCC puntuak, eta puntu horietan kontrol sistemak jarri eta nola lan egin behar den zehaztu behar da, eta zerbait gertatuko balitz zer protokolo jarraitu. Honek enpresaren azterketa bat egitea eskatzen du eta hor ikusten da nola dagoen, garbitasun mailan, makinaria mailan, sistema mailan... horrek ez du esan nahi orain arte egin ez dugunik, eta egindako gauza askok balio dute APPCC sistemarako. Adibide moduan: guri Xabier Kamio enologoak ematen dizkigu gomendioak eta berak lehenengoetako gomendatu zigun, kanpaina hasieran, sagarra deskargatzen den tokia eta gainerako guztia ondo garbitu eta desinfektatzeko. Sistema indarrean jartzeko guk pauso hauek emanak genituen eta asko balio du horrek.

Egoitz Zapiain: “Cada sagardotegi puede adecuar el sistema APPCC a su situación”

Zapiain está trabajando en la implantación del sistema APPCC en estos últimos meses. El plan está preparado y escrito y hemos aprovechado para hablar con Egoitz Zapiain, sobre las ventajas, inconvenientes y demás aspectos de este sistema.

1) ¿ Que es lo que os ha impulsado a implantar el sistema APPCC ?

En cierta medida estamos implantando el sistema para ordenar todos los pasos de la elaboración. Hasta ahora cada trabajador trabajaba a su modo y con este sistema hemos anotado todo lo que se hace bien, y también hemos concretado lo que hay que mejorar o cambiar. Lo que se busca con el sistema APPCC es la limpieza, el control y la trazabilidad, es decir, saber con que manzana esta fabricado el producto de cada botella, en que kupela ha estado y que proceso ha seguido. Con esto garantizamos la limpieza en todos los procesos que realizamos en la empresa, pero eso nos pide controlar todo el producto que entra de fuera y asegurar su limpieza también.

2) ¿ Que pasos hay que seguir ?

En primer lugar se realiza un análisis general y una descripción del producto, en nuestro caso la sagardoa. En segundo lugar se realiza una descripción del proceso, es decir, el proceso que seguimos en nuestra sagardotegi en la elaboración de sagardoa. En este esquema aparece la maquinaria necesaria para cada paso. Una vez tengamos esto, se localizan los puntos críticos o de riesgo, puntos PCC, y se ponen sistemas de control en dichos puntos y se concretan el modo de trabajo y el protocolo a seguir ante cualquier contratiempo. Esto exige un examen a fondo de la empresa, que nos mostrará la situación en temas de limpieza, maquinaria, sistemas... pero esto no significa que hasta el momento no se haya hecho nada, y muchas cosas realizadas servirán para implantar el sistema APPCC. Como ejemplo: a nosotros nos asesora el enólogo Xabier Kamio y de las primeras cosas que nos aconsejo al principio de la campaña fue limpiar y desinfectar el lugar donde descargamos la manzana y todo el sistema de limpieza. Estos pasos ayudan mucho en la implantación del sistema.

SAGARDUN PROIEKTUA-KULTUR TALDEAK

ASTIGAR EOE • GOLDEA • GURE IZARRA
NORBERTO ALMANDOZ MUSIKA ESKOLA
XAGU-XAR • ZIPOTZA • MUNDARRO

SAGARDUN PROIEKTUA-SAGARDOGILEAK

ĀARTZIATEGI ZAPIAIN LIZEAGA MENDIZABAL
ASTARBE PETRITEGI Mina Alorrene
ZelaiA GURUTZETA SAIZAR REZOLA
BEREZIARTUA

3) Zein da zailtasun handiena ?

Behin sistema guztia paperean eta zehaztuta dagoela, pauso garrantzitsu eta zailena da ideia hori guztia langileei transmititzea eta langileek bere egitea. Urteen poderioz hartutako zenbait ohitura aldatzea oso zaila da eta sistema honek hori eskatzen du zenbait kasutan. Lana nola egin behar duen ondo daki hemen urte askoan ari denak, baina, protokoloak bete behar dituela azaltzea ez da erraza edo egindako lanarekin egunero paper bat bete behar duela ulertaraztea. Langileek ulertzen dutenean prozesu hau beren onerako dela, orduan erraztuko da lan guztia.

4) Eta makinaria aldetik ?

Gutxi gehiago, guk puntako makinaria daukagu eta ez dugu zailtasun handirik izan. Baina, bestelako makinaria duenarentzat ere ez dut uste zailtasun handiegia izango denik APPCC sistema indarrean jartzea, bakoitzak bere egoerara egokitu baitezake. Borondatea eta pazientzia izanez gero jarri liteke. Askotan, laboratorak garbitu eta desinfektatzea, mangerak aldiro garbitu eta desinfektatzea... erremedio horietan dago arriskuak ekiditeko modua. Bestalde, analisiak behin eta berriro egitea oso garrantzitsua da, irakinaldietan eta urte guztian.

5) Prozesu guztian bereziki kontrolatu beharreko punturik bada ?

Asko daude. Bat sagarra datorrenean, adibidez: sagarra datorrenean sagar tokiak ondo egon behar du, sagar hori kupelera kutsatuta sartu ez dadin. Bigarrena, irakinaldia izango da: prozesua ondo kontrolatzeko hotz-sistema onak izatea, analisiak egitea... Gure kasuan ontzi aldaketa edo trasiego asko egiten dira eta aldiro mangerak garbitu behar dira, adibidez. Botilaratzea, almagaztutzea eta salmenta ere kontrolatu behar dira, bestalde.

6) Zenbaitek enpresa bati agindu dio lan hau, baina, Zapiainen kasuan zuek ari zarete sistema indarrean jartzen. Laguntzarik ba al da?

Badira enpresak APPCC sistemak jartzera dedikatzen direnak, baina, guk erabaki genuen geuk egitea eta neroni hasi nintzen. Sagarteka enpresako Dominic Lagadec-ek formatzen lagundu zigun niri eta Zelaia sagardotegiko Oihana Gainzeraini, lehenengo norberak ondo formatu behar baitu. Behin ondo formatuta, egin lezake norberak.

7) Legeak eskatzen du APPCC sistema jartzea. Gainontzean onurarik badu? Ikusten diozue ?

Ikaragarritzko garantia da, prozesua ondo egin dagoela ziurtatzen baitu, dena ondo garbitu dela. Sistema hau indarrean ondo jarrita, kontsumitzailearentzat berme edo garantia da, adibidez, eta guk produktua jarraipen osoa egiten dugu; badakigu zein botilatan zer dagoen eta nondik pasata. Sistemak kalitatea bermatzen du eta zenbait

3) ¿ Cuales son las mayores dificultades ?

Una vez que tenemos todo el sistema planeado y documentado, uno de los pasos mas importante y difícil es transmitir todo esto a los trabajadores, que hagan suyo todo el plan. Cambiar algunas costumbres que se han adquirido durante muchos años no es fácil, y este sistema lo pide en algunos casos. El trabajador que lleva muchos años ya sabe como trabajar, pero no resulta fácil explicarle que tiene que seguir un protocolo o que tiene que rellenar un papel con el trabajo realizado. Cuando los trabajadores entienden que este proceso es beneficioso para ellos, entonces será más fácil todo el proceso.

4) ¿ Y en lo que respecta a la maquinaria ?

Tenemos maquinaria puntera y no hemos tenido grandes dificultades. Pero para sagardotegis que tengan otro tipo de maquinaria tampoco tiene porque ser muy dificultoso implantar el sistema APPCC, ya que cada uno tiene que adecuar el sistema a su realidad. Con ganas y paciencia se pude implantar. Muchas veces el modo de evitar riesgos está en limpiar y desinfectar bien las lavadoras, o en limpiar y desinfectar las mangueras cada vez que se utilizan... Lo que si es muy importante es realizar muchos análisis, tanto en la fermentación como en todo el proceso.

5) ¿ En todo el proceso hay algún punto que haya que controlar en especial ?

Hay muchos. Por ejemplo: cuando llega la manzana tiene que estar en condiciones el lugar en el que descarguemos, para que dicha manzana no entre contaminada a la kupela. Otro paso a controlar es la fermentación: para controlar bien se necesitan sistemas adecuados de frío, realizar análisis... nosotros realizamos muchos trasiegos y cada vez hay que limpiar las mangueras. También se lleva un control en el embotellado, almacenamiento y venta.

6) Algunos han encargado a una empresa este trabajo, pero en el caso de Zapiain sois vosotros los que estáis implantando el sistema. ¿ Hay alguna ayuda ?

Hay empresas que se dedican a implantar sistemas APPCC, pero en Zapiain hemos optado por hacerlo nosotros mismos y yo soy el que ha empezado con esto. Dominic Lagadec de la empresa Sagarteka nos ha ayudado en la formación, tanto a mí como a Oihana Gainzerain de Zelaia.

7) La ley pide implantar el sistema APPCC. ¿ Pero tiene algún otro beneficio ?

El sistema APPCC es una gran garantía de que todo el proceso esta bien realizado, garantiza la limpieza de todo el proceso... La implantación de este sistema es una garantía para el consumidor, para el sagardogile es un modo de realizar el seguimiento exhaustivo del producto, y se tendrá

SAGARDUN PROIEKTUA



Astigarragako Udala

Astigarraga

Sagardoaren bihotza

TALLERES GOG S.A.



Sagardogintzarako ekipoak

- Sagar-garbitagia. Ur bidezko garraioa.
- Makina txikitzaileak "Matxakak".
- Depositua, tinak, etb.
- Txotx-kantilak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.



Poligono Industrial, 26 ERGOBIA
 Tel. 943 55 44 66 • Faxa: 943 55 55 84
 20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa
 E-mail: gog@adegi.es • www.adegi.es/gog

bezeroentzat garrantzitsua da. Eskatzen hasiko dira, azalera handiko zentroak-eta; berentzat garantia handia du agiri honek. ISOak ateratzeko ere balio lezakete bestalde pauso askok: ISOak enpresa guztia hartzen du kontuan (administrazioa, zuzendaritza eta denak barne) eta APPCC sistemak sagardoarekin edo produktuarekin zerikusia duen guztia. Baina, APPCC sistema ez da jarri behar legeak eskatzen duelako edo auditorietan eskatzen dutelako; sagardo egileak konturatu behar du bere onerako dela.

conocimiento de que producto hay en cada botella y cual ha sido el proceso seguido. El sistema garantiza la calidad y para ciertos clientes es importante, y empezarán a exigirlo, los grandes centros comerciales y demás; para ellos es una garantía este certificado. Por otro lado, muchos pasos realizados pueden ser útiles a la hora de conseguir el certificado ISO: La ISO engloba a toda la empresa (administración, dirección, producción, etc) y el sistema APPCC todo lo que tiene que ver con el producto en si. Pero no hay que implantar el sistema APPCC por que lo exija la ley o porque sea requisito en algunas auditorias; el sagardogile debe darse cuenta que es beneficioso para el.

Unai Agirre Goia

Europar Batasuneko reglamentu batek arautzen du APPCC sistemak elikagai enpresetan txertatu beharra.

Honela dio zati batean arauak (Osoa ikusi nahi duenak www.sagardun.com helbidean dauka:

Reglamento (CE) nº del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

El sistema APPCC

Los agentes económicos del sector alimentario (distintos de los que desempeñan su actividad en el sector primario) aplican los principios del sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico) establecidos en el Codex Alimentarius (recopilación de normas alimentarias internacionales elaborada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación).

Estos principios constan de una serie de requisitos que deben seguir los agentes económicos durante todo el proceso de producción, transformación y distribución para permitir, gracias a un análisis de los peligros, determinar los puntos donde la realización de controles es crítica para la inocuidad alimentaria:

- detección de cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
- detección de los puntos críticos de control en la etapa o etapas en que el control sea esencial;
- establecimiento de límites críticos en los puntos críticos más allá de los cuales una intervención es necesaria;
- establecimiento y aplicación de procedimientos de seguimiento efectivos en puntos críticos;
- establecimiento de medidas correctivas cuando el seguimiento indique que un punto crítico no está controlado;
- establecimiento de procedimientos de autocontrol para comprobar si las medidas adoptadas son eficaces;
- establecimiento de registros con el fin de demostrar la aplicación efectiva de estas medidas y facilitar los controles oficiales por la autoridad competente.