

ANEXO 3. Ekoizpen konbentzionalerako deskripzio-memoria

Memoria descriptiva para la Producción convencional

Eztia kontsumorako produktu egokia da erleek erlazuloetan operkutatzen duten unetik bertatik. Edonola ere, giza kontsumora bideratutako produktua denez, manei-prozedura eta - metodoek, ekipamendu eta instalazioek eta ezta lortzen duten manipulatzailerik beharrezko baldintzak bete behar dituzte, lortutako elikagaiaren kalitatea eta segurtasuna bermatzeko.

Hortaz, deskripzio-memoria honetan ezta ateratzeko gelaren ahalik eta deskribapen zehatzena jasoko da (gainazaleko materialak, ezta erauzteko ekipamendua, lan-fluxua deskribatzea...), eta honako dokumentu hauek jasoko dira:

- a) **Eztia erauzteko gelaren deskribapena**
- b) **Fluxu-diagrama**
- c) **Tokiaren plano**

Jarraian, puntu bakoitzean jorratu beharreko azaltzen da:

a) Eztia erauzteko gelaren deskribapena

Diseinuari, tamainari eta instalazioetan, makinetan, ekipamenduetan eta tresnetan erabilitako materialei buruzko xehetasunak.

► **Instalazioak:**

- Kokapena eta sarbidea: Lokal barruko sarrera-irteera- eta igarotze-eremuak.
- Lokalaren antolamendua, diseinua eta tamaina, lan-eremuak barne:
 - Abaraskak biltegitzeko gunea
 - Eztia erauzteko berezko operazioen eremua
 - Eztia tangetan dekantatzeko, heltzeko edo biltegitzeko eremua
 - Ekipamendua eta tresnak garbitzeko eremua.
 - Ontziratze eremua.
 - Ontziratutako azken produktuaren eremua.
 - Ontziak eta bilgarriak biltegitzeko eremua.

La miel es un producto apto para el consumo desde el mismo momento en que las abejas la operculan en las celdillas. En cualquier caso, y como se trata de un producto destinado al consumo humano y, en consecuencia, los procedimientos y métodos de manejo, los equipos e instalaciones y los manipuladores que intervengan en su obtención han de cumplir los requisitos necesarios, con el fin de garantizar la calidad y seguridad del alimento obtenido.

Es por ello, que en esta memoria descriptiva se recogerá una descripción, lo más detallada posible (materiales de las superficies, equipos de extracción, describir el flujo de trabajo...), de la sala en donde se realiza la extracción de la miel, e incluirá los siguientes documentos:

- a) Descripción de la sala de extracción*
- b) Diagrama de flujo*
- c) Plano del local*

A continuación, se explica lo que se debe incluir en cada punto:

a) Descripción de la sala de extracción

Debe incluir detalles relativos al diseño, dimensiones y materiales empleados en las instalaciones, máquinas, equipos y utensilios.

► **Instalaciones:**

- *Emplazamiento y vías de acceso: zonas de entrada-salida y de tránsito dentro del local.*
- *Disposición, diseño y dimensiones del local, e incluirá las diferentes áreas o zonas de trabajo:*
 - *Zona de almacenamiento de los panales*
 - *Zona de operaciones propias de extracción de miel*
 - *Zona para la decantación, maduración o almacenamiento de la miel en tanques*
 - *Zona para la limpieza de los equipos y utensilios.*
 - *Zona para el envasado.*
 - *Zona de producto final envasado.*
 - *Zona para el almacenamiento de envases y embalajes.*

- Lokaletako barne-egiturak: hormak, zoruak, sabaia, ateak eta leihoak eraikitze materialak eta leihoen kokapena.
 - Ur-hornidura.
 - Argiztapena.
 - Aireztapena.
 - Efluente eta hondakin-urak · hondakinen kudeaketa.
 - Aldagelak eta komunak.
- ▶ **Makinak, ekipamendua eta tresnak, honako hauen deskribapena:**
- Ezeria biltegitratzeko bidoiak.
 - Abaraskak garraiatzeko altzak eta ontziak.
 - Orga-erretiluak eta traspaleak.
 - Desoperkulatzeko ekipamendua: eskuzkoak edo mekanikoak.
 - Zentrifugatze eruzgailuak.
 - Eskuak garbitzeko konketa.
 - Operkulo-zentrifugatzaileak.
 - Edukiontzia.
 - Ponpaketa-ekipamendua.
 - Girotze-ekipamendua.
- *Estructuras internas de los locales: materiales de construcción de paredes, suelos, techos, puertas y ventanas, y ubicación de estas últimas.*
 - *Abastecimiento de agua.*
 - *Iluminación.*
 - *Ventilación.*
 - *Efluentes y aguas residuales · gestión de residuos.*
 - *Vestuarios y baños.*
- ▶ ***Máquinas, equipos y utensilios, descripción de:***
- *Bidones para el almacenamiento de la miel.*
 - *Alzas y recipientes portapanales.*
 - *Carros-bandeja y traspaleas.*
 - *Equipos de desoperculación: manuales o mecánicos.*
 - *Extractores de centrifugado.*
 - *Lavamanos.*
 - *Centrifugadoras de opérculos.*
 - *Contenedores.*
 - *Equipos de bombeo.*
 - *Equipos de atemperado.*

b) Fluxu-diagrama

Prozesuaren deskribapena egin behar da, modu eskematiko eta bisualean. Eztia prozesatzean jarraitzen diren urratsak jasoko dira, eskema grafiko simple baten bidez.

b) Diagrama de flujo

Se trata de realizar una descripción del proceso de forma esquemática y visual. Recogerá los pasos que se siguen en orden durante el procesado de la miel en forma de esquema gráfico sencillo.



Operazioen fluxu-diagrama adibidea.

Ejemplo de Diagrama de flujo de las operaciones.



c) Lokalaren planoak

Eskuz edo ordenagailu bidez eginiko A4 tamainako krokis bat entregatu behar da.

Operazio bakoitza non egiten den adierazi behar da, eta produktuaren ibilbidea zehaztu, lokalean sartzen den unetik biltegitratzen den arte. Erantsitako adibide-planoan, gezi beltzek adierazten dute produktuaren ibilbidea.

Planoan gutxienez honako hau zehaztu behar da: Sarrera eta irteera. Leihoak. Abaraskak biltegitratzeko gunea. Ateratzeko, iragazteko eta ontziratzeako eremuak eta mahaiak. Makinen edo ekipamenduaren kokapena. Ontzi berriak eta azken produktua biltegitratzeko armairuak eta eremuak. Aldagela-eremua.

c) Plano del local

Se debe aportar un croquis en A4 a mano o en ordenador.

Se debe indicar donde se desarrollan cada una de las operaciones, especificando el recorrido del producto desde su entrada al local, hasta su almacenamiento. En el plano de ejemplo que se adjunta, el recorrido del producto lo indican las flechas negras.

El plano debe especificar como mínimo: Entrada y salida. Ventanas. Zona de almacenamiento de los panales. Zona y mesas de: extracción, filtrado y envasado. Ubicación de la maquinaria o equipos. Armarios y zonas para el almacenamiento de envases nuevos, y para almacenamiento del producto final. Zona de vestuario.



Adibidea: Erauzte eta ontziratzea burutzeko zuzendutako lokalaren distribuzio planoak.

Ejemplo: Plano de distribución del local destinado a extracción y envasado.

