

Bizkaiko Foru Aldundia
Nekazaritza Saila

Diputación Foral de Bizkaia
Departamento de Agricultura

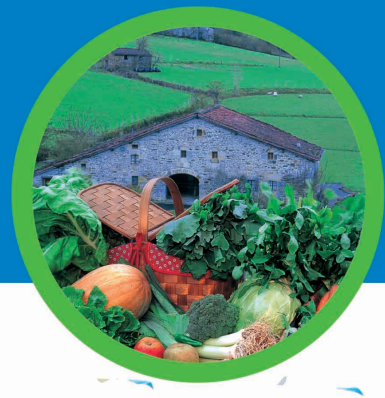
BIZKAI ON

bbk

EUSKADIKO UDALEN ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS VASCOS

BIZKAIAN TOKIAN TOKIKO NEKAZARITZA ETA ELIKAGAI AZOKAK ETA FERIAK ERATZEKO ESKULIBURUA • *MANUAL PARA LA ORGANIZACIÓN DE FERIAS Y MERCADOS AGROALIMENTARIOS LOCALES EN BIZKAIA*

BIZKAIAN TOKIAN TOKIKO NEKAZARITZA ETA ELIKAGAI AZOKAK ETA FERIAK ERATZEKO ESKULIBURUA







MANUAL PARA LA ORGANIZACIÓN DE FERIAS Y MERCADOS AGROALIMENTARIOS LOCALES EN BIZKAIA.

BIZKAIAN TOKIAN TOKIKO NEKAZARITZA ETA ELIKAGAI AZOKAK ETA FERIAK ERATZEKO ESKULIBURUA.



MANUAL PARA LA ORGANIZACIÓN DE FERIAS Y MERCADOS AGROALIMENTARIOS LOCALES EN BIZKAIA.

Bizkaiko Foru Aldundia
Nekazaritza Saila
Diputación Foral de Bizkaia
Departamento de Agricultura
BIZKAI GAZTEMENDI
bbk
EUDEL
Euskadiko Udalen Elkartea
Asociación de Municipios Vascos



Zuzendaritza / Dirección:
BIZKAIMENDI;
Landa Garapenerako Alkarteen Federazioa

Bateratze lanak eta testuak / Coordinación y textos:
LANDATUR Zerbitzu Kulturalak, S.L.

Argazkiak / Fotografias:
Fundación Kalitatea Fundazioa
LANDATUR Zerbitzu Kulturalak, S.L.

Lege gordailua / Depósito Legal:
BI-1355-05

Diseinua eta maketazinoa / Diseño y maquetación:
Joseba Parra 2005

AURKIBIDEA

INDICE

1.-	AURKEZPENA	4	1.-	PRESENTACIÓN
2.-	ANTOLAKUNTZA BALDINTZAK	10	2.-	CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN
2.1.-	UDAL ESKUMENAK.	10	2.1.-	COMPETENCIAS MUNICIPALES.
2.2.-	ELIKAGAIEN KONTROL OFIZIALA.	11	2.2.-	EL CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS.
2.3.-	SEGURTASUN BALDINTZAK.	12	2.3.-	CONDICIONES DE SEGURIDAD.
2.4.-	EKOIZLEEK IZENA EMATEKO GOMENDIOAK.	13	2.4.-	RECOMENDACIONES PARA LA INSCRIPCIÓN DE PRODUCTORES.
3.-	KONTSUMO ARLOKO BALDINTZAK	16	3.-	CONDICIONES EN MATERIA DE CONSUMO
4.-	OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZAK	18	4.-	CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.
4.1.-	OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZA OROKORRAK	18	4.1.-	CONDICIONES HIGIÉNICO -SANITARIAS GENERALES
4.1.1.-	Beharginak.	18	4.1.1.-	Personal.
4.1.2.-	Elikagaien erakusketa eta aurkezpena.	19	4.1.2.-	Exposición y presentación de los alimentos.
4.1.3.-	Instalazinoak.	21	4.1.3.-	Instalaciones.
4.2.-	OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZA ZEHATZAK	22	4.2.-	CONDICIONES HIGIENICO -SANITARIAS PARTICULARES
4.2.1.-	Frutak, barazkiak eta ortuariak.	22	4.2.1.-	Frutas, verduras y hortalizas.
4.2.2.-	Onddo eta perretxiko jangarriak.	23	4.2.2.-	Hongos y setas comestibles.
4.2.3.-	Apaintzeko landareak.	24	4.2.3.-	Plantas ornamentales.
4.2.4.-	Produktu ekologikoak.	24	4.2.4.-	Producto ecológico.
4.2.5.-	Esnea eta esnekiak.	25	4.2.5.-	Leche y derivados lácteos.
4.2.6.-	Gaztaiak.	26	4.2.6.-	Quesos.
4.2.7.-	Arrautzak.	29	4.2.7.-	Huevos.
4.2.8.-	Ogia eta ogi bereziak.	30	4.2.8.-	Pan y panes especiales.
4.2.9.-	Gozogintzea.	31	4.2.9.-	Repostería.
4.2.10.-	Eztia eta erleen ganerako produktuak.	34	4.2.10.-	Miel y productos apícolas.
4.2.11.-	Okela.	36	4.2.11.-	Carne.
4.2.12.-	Okelaz egindako produktuak.	37	4.2.12.-	Productos cárnicos.
4.2.13.-	Arrainkiak.	40	4.2.13.-	Productos pesqueros.
4.2.14.-	Barazkien kontserbak.	40	4.2.14.-	Conservas vegetales.
4.2.15.-	Okelen kontserbak.	41	4.2.15.-	Conservas cárnicas.
4.2.16-	Osabedarrak. Ezaugarri terapeutikoak daukiezan produktuak.	42	4.2.16-	Plantas medicinales. Productos con supuestas propiedades terapéuticas.
4.2.17.-	Edariak. Txakolina eta sagardoa. Bestelako edariak.	43	4.2.17.-	Bebidas. Txakoli y sidra. Otras bebidas.
4.2.18.-	Txosnak.	46	4.2.18.-	Txoznas.
5.-	ERANSKINA:	50	5.-	ANEXO:
■	NEKAZARITZA ETA ELIKAGAI INDUSTRIAK.	50	■	INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS.
■	ELIKAGAIEN ERABILTZAILEAK.	51	■	MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
■	OSASUN ERREGISTROA EDO BAIMENA.	53	■	REGISTRO O AUTORIZACIÓN SANITARIA.
■	ELIKAGAIEN ETIKETA OROKORRAK.	57	■	ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS.
■	HELBIDEAK ETA KONTSULTA TELEFONOAK.	60	■	DIRECCIONES Y TELÉFONOS DE CONSULTA.

1 AURKEZPENA

PRESENTACIÓN

Bizkaiko nekazaritza eta elikagai azokak eta feriak
Ferias y mercados agroalimentarios en Bizkaia

Tradizioz Bizkaiko azoka eta feriak lurraldeko baserritarrek euren **produktuak merkaturatzeko eduki daben bide nagusia** izan dira. Euskal Herrian merkatua gizarte topagunea ez eze gure tradizino gastronomiko oparo eta aberatsa merkaturatzeko oinarria be izan da, hau da, nekazaritza eta elikagaien ekoizpena erakusteko leiho zabal bat izan da.

Edozelan be, gure gizartean erosteko ekanduak aldatu dira eta merkataritza arloa arian-arian profesionalizatu da; horrek azoka eta ferien **gainbehera geldoa** ekarri dau eta horren ondorioz horreetariko asko desagertu dira eta beste batzuek zelan edo halan eutsi deutsie.

Gaur egun, dana dala, **tradizinozko azoka eta feriak berpizten hasi dira**, kasu askotan jai eta kultur giroko ekitaldi bihurtuagaitik be; ekitaldiotan

Tradicionalmente las ferias y mercados de Bizkaia han constituido la **principal forma de comercialización** de los productos obtenidos por los baserritarras de Bizkaia. El mercado constituye en nuestra tierra un punto de encuentro social y la base de la comercialización de nuestra rica tradición gastronómica, escaparate de lo mejor de la producción agroalimentaria.

La transformación de los hábitos de compra de nuestra sociedad y la progresiva profesionalización del sector comercial trajeron consigo un **lento declive** de los mismos, hasta llegar a la práctica desaparición o permanencia residual de muchos de ellos.

En la actualidad estamos asistiendo a un **renacer de los mercados y ferias tradicionales**, "reconvertidos" en muchos casos en eventos festivos y

urietako gizarteak gero eta urrunago dagoan landa eta baserri giroagaz zelanbaiteko hartu-emonak topatu gura dauz jai eta astialdi egun baten barruan.

Tradizinozko azoka eta feriei jagokenez, urietako kontsumitzaileak erakusten dabilzan eta gora doan interesa **Bizkaiko produktuak bultzatu eta horreei laguntzeko aukera ezin hobea da**; horrenbestez, kalidadezko produktuen zuzeneko salmentearen barri emon eta berori bultzatzen da eta jentearen nahiz egileen arteko hartu-emonak bideratzen dira; halan, gure produktuen kontsumoa sendotu eta gure egile nahiz ekoizleen beharrari garrantzi handiagoa emoten jako.

Landa Garapenerako Bizkaiko Alkarteen Federazinoak, **BIZKAIMENDIk**, jomugatzat dauka gure landa eremuak bultzatzea, eta beraren helburuen artean lehentasunezkoa da gure ekoizleen alde egitea eta euren produktuak merkaturatzeko bideak hobetzea. Hori dala eta, BIZKAIMENDIk azken urteotan **martxan ipini dauz tradizinozko nekazaritza feriei eta azokei laguntzeko hainbat ekintza.**

Gizarteak landa eremuagaz hartu-emonak eukitea behar-beharrezkoa da arlo horri eutsi ahal izateko. **Tradizinozko feriak eta azokak ELEMENTU ESTRATEGIKOAK** dira, erakargune modura eta irudiaren nahiz kalidadearen erakusleiho modura daukien garrantzia kontuan hartu ezkero. Beraz, BIZKAIMENDIk **GILTZARRITZAT** hartzen dauz landa garapenerako egitarauetan; izan be, gizarteari jakinarazi behar jako landa eremuak bizirik jarraitu behar dauala, tradizinozko erabilkera ekonomikoei eutsiz.

Ekitaldi honeek bultzatzea beharrezkoa da herritar guztiei gure nekazaritza produktuen eta elikagaien balio handiaren barri emoteko; era berean, baserritarren beharraren eta lan horrek landa eta natur inguruneari ekarten deutsozan onuren barri be emoten jake.

culturales, en los cuales la sociedad urbana busca el contacto con el cada vez más lejano medio rural en un día de fiesta y esparcimiento.

El interés creciente del consumidor urbano hacia los mercados y ferias tradicionales constituye una **inmejorable oportunidad para la promoción y apoyo a los productores bizkainos**, estimulando el conocimiento y la venta directa de los productos de calidad y fomentando el contacto directo entre público y productor, fortaleciendo el consumo de nuestros productos y valorizando el trabajo de nuestros productores.

La Federación de Asociaciones de Desarrollo Rural de Bizkaia, **BIZKAIMENDI**, tiene como finalidad última el impulso al desarrollo de nuestras zonas rurales, y dentro de sus objetivos ocupa un lugar prioritario la defensa de nuestros productores y la mejora en la comercialización de sus productos. Por este motivo BIZKAIMENDI viene poniendo en marcha en los últimos años **diversas acciones de apoyo a las ferias agrícolas y mercados tradicionales.**

El contacto de la sociedad con su medio rural es fundamental para mantener vivo al mismo. Las **ferias y mercados tradicionales son ELEMENTOS ESTRATÉGICOS**, dada su importancia como focos de atracción y escaparates de imagen y calidad, por lo que BIZKAIMENDI los considera una **PIEZA CLAVE** en los programas de desarrollo rural, de ahí que deban ser utilizados para la transmisión del mensaje a la sociedad de que nuestro medio rural debe continuar siendo un medio humanizado, manteniendo sus usos económicos tradicionales.

La potenciación de estos eventos es necesaria para que los ciudadanos sean conscientes del valor de nuestros productos agroalimentarios, del trabajo de los baserritarras que los producen y de los beneficios que ello conlleva para nuestro medio rural y natural.

Feriak eta azokak antolatzea
Organización de ferias y mercados

Feriak eta azokak eratzea eta erabiltzaileen nahiz kontsumitzaileen defentsea **UDAL ESKUMENAK DIRA**. Merkataritzako Jarduerari buruzko Legearen arabera, merkataritza establezimendutik kanpo egiten diran salmenak (horreen barruan, feria, jai edo herri ekimenen ondorioz kalerik kaleko salmenta modura instalaturiko **aldian aldiko merkatuak** be) udalek arautu beharrekoak dira, beti be udalerriaren mugartearen barruan.

Era berean, udalen ardurapekoa da **osasun, higiene eta segurtasun arauak nahiz merkataritza jarduera antolatzeko arauak be betearaztea,** bai eta urraketa arinak eta larriak kontrolatzea eta zehatzea be; horrek, edozelan be, ez deutse kalterik ekarriko beste administrazino publikoen eskumenei.



Horrenbestez, udalen eskumena da **salgai ipinitako elikagaien kaltebakotasuna bermatzea eta kontsumitzaileak babestea**. Segurtasuna kontsumitzailearentzako faktorerik garrantzitsuena da elikagaien arloan eta, elikadura industrian orain dala gitxi izandako krisialdien ostean, herri agintaritzak behartuta dagoz jatekoen kaltebakotasuna are gehiago segurtatzen.

Udal arduradunek **higiene eta osasun arloko arautegiak aintzatetsi**, arauak behar dan lez aplikatu eta elikagaiak behar dan moduan erabili ezkero, jatekoak kontsumo egoera egokietan eskaini ahal izango dira kasurik gehienetan.

Tokian tokiko merkatu txiki bat eratzeko eta kontrolatzeko zereginak praktikan jartea oso gatxa izan daiteke, beti be jateko bat ekoizteko beharraren barruan sartzen diran faktore guzti-guztiak kontuan hartzen badoguz. Artzain baten gaztai baten, euskal pastel baten edo fruta otzara baten atzean, prozesu zabal bat ez eze jateko hori babesteko eta seguru bihurtzeko prozedura korapilatsu bat be badago.

La organización de las ferias y mercados y la defensa de los usuarios y consumidores es una **COMPETENCIA MUNICIPAL.** Según la Ley de Actividad Comercial las ventas fuera del establecimiento comercial, entre ellas los **mercados ocasionales** instalados con motivo de ferias, fiestas o acontecimientos populares, como modalidad de venta ambulante, deberán ser reguladas por los ayuntamientos, en el territorio de su municipio.

También corresponde a los ayuntamientos **garantizar el cumplimiento de las normas higiénicas, sanitarias y de seguridad, y de ordenación de la actividad comercial**, así como el control y sanción de las infracciones leves y graves, sin perjuicio de las competencias atribuidas a otras Administraciones públicas.

Es pues competencia de los ayuntamientos **garantizar la inocuidad de los alimentos a la venta y proteger a los consumidores**. La seguridad es el factor más importante para el consumidor en el sector de la alimentación y las recientes crisis en la industria alimentaria obligan especialmente a las autoridades públicas a garantizar, todavía más la inocuidad de los alimentos.

El **conocimiento** por parte de los responsables municipales de la **Reglamentación Higiénico-Sanitaria** y la correcta aplicación de las normas, junto con una adecuada manipulación, harán que los alimentos puedan ofrecerse en la mayoría de las ocasiones en óptimas condiciones de consumo.

Las labores de organización y control de un pequeño mercado local pueden resultar en la práctica verdaderamente complicadas si tenemos en cuenta todos los factores que entran en juego en el simple hecho de la producción de un alimento. Detrás de un queso de pastor, un estupendo pastel vasco o una cesta de fruta hay todo un proceso no sólo de cultivo, elaboración o procesado, sino también para proteger ese alimento y hacerlo seguro.

Behin elikagaiak prestatu eta gero, **salmentari ekin behar jako**; kontsumitzaileek produktuak berme guztiakaz erosi daiezan, arautegi zabal bat dago, salgai guztiek higienearen ganean bete beharreko beharkizun zorrotzak ezartzen dauzana: instalazinoen ganeko arauak, ibilgailuak, beharginak, tresnak... Ganera, jateko guztiek baimen bat euki behar dabe agintaritzek daukiezan zerrendetan agertzeko eta horren bitartez beharrezko arauak eta kontsumo arautegiak (prezioak, identifikazinoa...) beteten dabezala egiaztatzeko.

Una vez elaborado el alimento comienza la **venta** propiamente dicha, para que el consumidor final pueda adquirir productos con garantías hay una amplísima normativa que establece requisitos muy estrictos de higiene alimentaria que han de cumplir todos los productos: normas sobre instalaciones, vehículos, personal, equipos....Además todos los alimentos han de tener una autorización que les hace figurar en la lista que tienen las autoridades y permita comprobar que cumplen las normativas exigidas y cumplir la normativa de consumo (precios, identificación...)

Aurreko guztia areago moropiltzen da merkatu mueta honeetan bermatu beharreko **zirkunstantzia bereziak** kontuan hartzen badira:

- Kaleko salmetea, aldi baterako eta oso iraupen laburreko instalazinoetan.
- Interesen dibertsidadea (merkataritzakoak, kultur arlokoak, jai esparrukoak ...)
- Salgai jarten diran produktuen tipologia handia, hainbat arautegiren menpe dagozanak.
- Saltzaile mueta handia: eskulangintzako ekoizleak, tokian tokiko ekoizle txikiak, landa arloagaz zerikusirik ez daukien birsaltzaileak.
- Arautegiak beteteko betebeharra: segurtasun arautegia, higiene eta osasun arautegia, lan arautegia, kontsumitzaileari informazinoa emoteko arautegia....

Todo lo anterior se complica aún más teniendo en cuenta las **especiales circunstancias** que concurren en este tipo de mercados:

- Venta al aire libre, en instalaciones temporales, con una muy corta duración.
- Diversidad de intereses (comerciales, culturales, festivos...)
- Diferentes tipologías de productos a la venta, con distintas normativas.
- Diferentes tipos de vendedores: productores artesanos, pequeños productores locales, revendedores sin relación alguna con el mundo rural.
- Obligatoriedad en el cumplimiento de distintas normativas: de seguridad, higiénico-sanitarias, laborales, de información al consumidor....



Sarri askotan antolakuntzaz arduratzen diran pertsonak ez dira arlo horretako teknikariak edo espezialistak; ganera, zeregin asko euren gain hartu eta interes ugari bateratu behar izaten dabez eta ez daukie antolakuntza lana bideratzeko behar besteko informazinorik edo denpora tarterik.

En muchas ocasiones la persona o personas responsables de la organización no son técnicos ni especialistas en la materia, deben asumir muy diversas tareas y conciliar diversos intereses y no disponen de la suficiente información o de tiempo necesario para una organización en condiciones.

Faktore horreek guztiak bateratzea gatx-gatxa izanagaitik be, beharra egiteko modukoa da. Premina eta beharrizan horri erantzuna emoteko, **Bizkaiko Foru Aldundiaren Nekazaritza**

Conjugar todos estos factores es en verdad difícil pero sin duda realizable. Para dar respuesta a esta necesidad, el **Departamento de Agricultura de La Diputación Foral de Bizkaia**, la

Sailak, Euskadiko Udalen Elkarteak-EUDELek eta BBK-k lankidetza hitzarmen bat izenpetu dabe, azokak eta feriak kudeatzeko eta arautzeko lana koordinatzearren, beti be higiene, osasun eta segurtasun arauak nahiz produktuen jatorriaren eta kalidadearen kontrola beteten dirala bermatzeko.

Tokian tokiko ekoizle eta merkatuei laguntzeko lan ildoaren barruan, **TOKIAN TOKIKO NEKAZARITZA ETA ELIKAGAI AZOKAK ETA FERIAK ERATZEKO ESKULIBURU** hau egiteko erabagia hartu da.

Eskuliburu honen helburua da feria edo azoka bat eratzeko orduan aintzat hartu beharreko alderdien ganeko **informazino** zehatza emotea, antolatzaileentzat interesgarriak izan daitekezan argibideak hemen jasoz.

Eskuliburu honetan, ganera, hainbat **gomendio** jasoten dira; gomendiook emon dira Bizkaiko nekazaritza eta elikadura produktuak, kalidadezko salgaiak, sustatzeko lana lehentasunezkotzat hartuz.

Eskuliburu honen zeregina **prestakuntza eta informazino arlokoa** da. Horrenbestez, udal korporazinoek erabagi beharko dabe udal feriak instalatzeko, ikuskatzeko eta kontrolatzeko jarduketen ganean.

Espero dogu informazino hau erabilgarria izatea antolakuntzaz arduratzen diran pertsona guztientzat; era berean, gure feriak eta azokak hobetzeko eta birbaloratzeko prozesuari lagunduko deutsolakoan gagoz.

Asociación de Municipios Vascos, EUDEL y la **BBK**, han suscrito un convenio de colaboración, que persigue coordinar la gestión y regulación de las ferias y mercados, garantizando el cumplimiento de las normas higiénicas, sanitarias y de seguridad, así como el control del origen y calidad de los productos.

Dentro de esta línea de trabajo de apoyo a los mercados y productores locales se ha planteado la realización del presente **MANUAL PARA LA ORGANIZACIÓN DE FERIAS AGROALIMENTARIAS LOCALES.**

Este manual pretende ofrecer la **información** necesaria sobre distintos aspectos a tener en cuenta en la organización de una feria o mercado, recopilando aquella información que hemos considerado de interés para el organizador.

El manual incluye asimismo distintas **recomendaciones**, que se han elaborado tomando como prioridad la promoción de los productos agroalimentarios artesanos de calidad de Bizkaia.

La función de este manual es meramente **informativa y formativa**. Cada corporación municipal es en última instancia quien decidirá sobre las actuaciones de instalación, inspección y control de la feria municipal.

Deseamos que la información aportada pueda ser de utilidad para aquellas personas responsables de la organización y constituya una ayuda en el proceso de mejora y valorización de nuestras ferias y mercados.

Bizkaiko Foru Aldundia
Nekazaritza Saila
Diputación Foral de Bizkaia
Departamento de Agricultura

Nekazaritza eta elikagai azoka edo ferian bat antolatzeko orduan kontuan hartu beharreko alderdi nagusiak

Principales aspectos a considerar en la organización de una feria o mercado agroalimentario

FERIAREN AURRETIK

- Arlo honetako arautegien eta udal eskumen barri izatea.
- Antolakuntzako arduraduna izendatzea.
- Azokea edo feria egiteko data eta ordutegi zehatza ezartzea.
- Esparrua, instalazinoen baldintzak eta aplikatu beharreko segurtasun beharkizunak (sarbideak, distantziak, urteerak ...) ezartzea.
- Feria egin beharreko esparruari egokitzen jakozan neurriak eta postu kopurua ezartzea. Horreek instalatzeko tramiteak bideratzea.
- Aukeraketa lana bideratzeko erispideak eta epeak zehaztea, bai eta izena emoteko baldintzak be (eskaturiko dokumentazinoa, adjudikazino erispideak).
- Ordenantzen araberako ekonomi, lan edota zerga baldintzak ezartzea: (tasak, kanonak...).
- Inskribaturiko ekoizleek erispideak beteten dabezala egiaztatzea.
- Bertaraturiko ekoizleei dei egitea eta postu bakotxerako indentifikazino orriak egitea.

FERIAREN EGUNEAN:

- Segurtasun eta instalazino baldintza guztiak beteten dirala egiaztatzea.
- Kontsumo arloko legezkotasuna beteten dala egiaztatzea (salneurriak, erreklamazino orriak...).
- Erakusketan eta produktuen salmentan higiene eta osasun baldintzak beteten dirala egiaztatzea.

ANTES DE LA FERIA

- Conocer la normativa y competencias municipales en la materia.
- Designar un responsable de organización.
- Fijar la fecha y horario de realización.
- Determinar el recinto y las condiciones de instalación y seguridad a aplicar en el mismo (accesos, distancias, evacuación...).
- Establecer el tamaño y número de puestos adecuados al recinto. Realizar los trámites para su instalación.
- Determinar los criterios de selección y plazos y requisitos de inscripción (documentación requerida, criterios de adjudicación).
- Establecer de acuerdo a las ordenanzas las condiciones económicas, fiscales y/o laborales: (tasas, cánones...).
- Comprobar que los productores inscritos cumplen los criterios establecidos.
- Convocar a los productores asistentes y realizar hojas de identificación para cada puesto.

EL DÍA DE LA FERIA:

- Comprobar que se cumplen todas las condiciones de seguridad e instalación.
- Comprobar que se cumple la legalidad en materia de consumo (precios, hojas de reclamaciones...).
- Comprobar que se cumplen los requerimientos higiénico-sanitarias en la exposición y venta de los productos.

2 ANTOLAKUNTZA BALDINTZAK

CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN

2.1-UDAL ESKUMENAK FERIA ETA AZOKEN ARLOAN
COMPETENCIAS MUNICIPALES EN FERIAS Y MERCADOS

Udalen eskumenek era guztietako arloak hartzen dabez euren gain eta herritarren komunidadearen beharrizanak eta helburuak beteten laguntzen dabe. Udal eskumen horreen barruan ondoko honeek be agiri dira:

a) Leku publikoen segurtasuna.
b) Hornidurak, hiltegiak, feriak, azokak eta erabiltzaileak nahiz kontsumitzaileak defendatzeko beharra.
c) Osasungarritasuna babestea.

Feria eta azoken gai zehatzari jagokonez, Merkataritzako Jarduerari buruzko 7/1994 Lege Orokorrak ezartzen dau **udalek udalerriko kaleetan egiten dan salmentea arautu ahal izango dabela eta horren barruan FERIA, AZOKA EDO HERRI EKIMENEN ondorioz instalaturiko aldian aldiko merkatuak be.**

Las competencias de los municipios se extienden a toda clase de materias y actividades que afecten o contribuyan a satisfacer las necesidades y aspiraciones de la comunidad vecinal. Entre las competencias municipales figuran:

a) Seguridad en lugares públicos
b) Abastos, mataderos, ferias, mercados y defensa de los usuarios y consumidores
c) Protección de la salubridad pública.

Específicamente en el tema de ferias y mercados, la Ley general de la actividad comercial (Ley 7/1994) establece que **los ayuntamientos podrán regular la venta ambulante en el municipio, y dentro de la misma los mercados ocasionales instalados con motivo de FERIAS, FIESTAS O ACONTECIMIENTOS POPULARES.**



Edozein kasutan be, Legeak ezartzen dau udalek euren eskumenak betearazoko dabezala estaduko eta autonomia komunidadeetako legeriak ezarritakoagaz bat etorriz beti be.

Kaleko salmenteari jagokonez, **udalek higiene, osasun eta segurtasun arauak betetea bermatu behar dabe**, bai eta merkataritza jarduera antolatzeko arauak be; era berean, urraketa arin eta larriak kontrolatu eta zigortu behar dabez, beti be beste herri administrazinoei egokitzen jakezan eskumenei kalterik egin barik.

No obstante, la Ley también establece que los municipios ejercerán sus competencias dentro de los términos de la legislación del Estado y de las Comunidades Autónomas.

Respecto a la venta ambulante, **corresponde pues a los ayuntamientos garantizar el cumplimiento de las normas higiénicas, sanitarias y de seguridad**, y de ordenación de la actividad comercial, así como el control y sanción de las infracciones leves y graves, sin perjuicio de las competencias atribuidas a otras Administraciones públicas.

2.2-ELIKAGAIEN KONTROL OFIZIALA
EL CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Honen ganean udalek daukiezan eskumenak alde batera itxita, administrazino eskudunek elikagaiak modu ofizialean kontrolatzeko prozedura bat dago; horren helburua zera da: osasun publikoari ekarri ahal jakozan arriskuak prebenitzeko, merkataritzako trukaketen leialtasuna bermatzeko eta kontsumitzaileen interesak babesteko (horren barruan informazino eskubidea sartuz) zuzendutako xedapenak beteten dirala egiaztatzea.

Gure autonomia komunidadean, **Eusko Jaurlaritzaren Osasun Sailak**, Osasun Publikoaren zuzendaritzaordearen bitartez, beteten dau salgaien kontrol ofizialak egiteko zeregina.

Ondoko honeek ikuskatu daitekez (50/1993 Errege Dekretua):

- Lurren, lokalen, bulegoen, intalazinoen eta inguruaren egoerea eta erabilkerea.
- Lehengaiak, osagaiak, lagungarri teknologikoak eta bestelako produktuak.
- Erdi amaitutako eta amaitutako produktuak.
- Beste produktu batzuekaz ikupen egoeran izango diran materialak eta objektuak.
- Garbiketa eta mantenimendu produktuak eta prozedurak.
- Elikagaiak ekoizteko eta tratatzeko erabilitako prozedurak.
- Etiketak eta produktuak aurkezteko moduak.
- Kontserbazinorako bitartekoak.

Independientemente a las competencias municipales al respecto existe un control oficial de productos alimentarios efectuado por las administraciones competentes, que tiene la finalidad de comprobar la conformidad de los mismos con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública, a garantizar la lealtad de las transacciones comerciales y a proteger los intereses de los consumidores, incluido su derecho a la información.

En nuestra comunidad Autónoma es el **Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco**, por medio de la Subdirección de Salud Pública los encargados de la realización de los controles oficiales de los productos.

Están sometidos a inspección (RD 50/1993)

- El estado y uso de los terrenos, locales, oficinas, instalaciones y entorno.
- Las materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos y otros productos.
- Los productos semiacabados y acabados.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos.
- Los productos y procedimientos de limpieza y mantenimiento.
- Los procedimientos utilizados para la fabricación o el tratamiento de los productos alimenticios.
- El etiquetado y la presentación de los mismos.
- Los medios de conservación.

2.3-SEGURTASUN BALDINTZAK
CONDICIONES DE SEGURIDAD

Ikuskizun Publikoei eta Astialdiko Jarduerei buruzko 4/1995 Legeak arautzen dauz EAEn ikuskizunak eta astialdi jarduerak antolatzeko eskumenak.

Arau orokor modura, antolatzaileek **ARDURADUN** bat edo batzuk izendatu behar dabez, **ekitaldia gauzatzean uneoro topatzeko moduan** egongo diranak, bai feria egiteko esparruan zama lanei ekin aurretik, bai elementu guztiak eta parte-hartzaile guztiak joan arte be. Pertsona honeek behar besteko ahalmen euki beharko dabez, euren parte-hartzea beharrezkoa dan kasu guztietan esku hartzeko.

Segurtasunaren arloan hainbat alderdi hartu behar doguz kontuan, feria behar lez eta modu egokian eratzeko; horreen artean ondoko honeek azpimarratu behar dira besteak beste:

- Stand-etako ezaugarriak eta ganerako instalazinoetakoak.
- Stand-etatik eraikinetara dagoan distantzia, beti be eraikuntzak, loratagiak eta ganerako instalazino publiko nahiz pribatuak errespetatuz.
- Ibilgailuen nahiz oinezkoen sarbide eta urtenbideak libre ixtea.
- Jentea ibilteko korridore egokiak.
- Segurtasun eta hustuketa planak. Larrialdiak.
- Udal ordenantzak betetea bozgorailuen soinu mailei jagokenez.
- Bestelako segurtasun neurriak.

Las competencias en la organización de Espectáculos y Actividades recreativas en la CAPV está regulada por la **Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas (4/1995).**

Como norma elemental la organización debe designar como **RESPONSABLE** a una o varias personas, en todo momento localizables durante el desarrollo del evento y **presentes en el espacio de celebración** con anterioridad al comienzo de las labores de carga y descarga hasta la total retirada de los elementos y participantes. Esta persona o personas tendrá poder suficiente para intervenir en el supuesto de que fuera requerida su actuación o decisión ante cualquier tipo de eventualidad.

En materia de seguridad debemos de tener en cuenta diversos aspectos en una correcta organización de la feria, entre ellos:

- Características constructivas de los stands y demás construcciones.
- Distancia de los stands a los edificios, respetando las construcciones, jardines y demás instalaciones públicas y privadas existentes.
- Mantener libres los accesos de entrada y salida, tanto de vehículos como de peatones.
- Pasillos de circulación del público adecuados.
- Planes de seguridad y Evacuación. Emergencias.
- Cumplimiento de las ordenanzas municipales en cuanto a niveles sonoros de los altavoces.
- Otras Medidas de Seguridad.

Aplikatu beharreko arautegia:
Abuztuaren 31ko 216/98 Dekretua; horren bitartez, ikuskizun publiko eta astialdiko jardueretarako zuzendutako lokalak eta instalazinoak ikuskatzeko eta egiaztatzeko plan nagusia onesten da (irailaren 22ko EHAA)

Normativa a aplicar:
Decreto 216/98, de 31 de agosto, por el que se aprueba el plan general de inspecciones y comprobaciones de los locales e instalaciones dedicados a espectáculos públicos y actividades recreativas (B.O.P.V de 22 de septiembre)



Argibide gehiago / Para más información:
http://www.euskadi.net/juegoyespectaculos

2.4-EKOIZLEEK IZENA EMATEKO GOMENDIOAK.
RECOMENDACIONES PARA LA INSCRIPCIÓN DE PRODUCTORES.

■ Feria egiteko **datak eta ordutegia** zehaztea.

■ **Baimendutako okupazino azalerea** ezartzea eta horren arabera segurtasun distantziak, neurriak eta standetako ezaugarriak; era berean, gomendaturiko postuen kopurua be finkatu behar da.

■ Ekoizleak **AUKERATZEKO ERISPIDEAK idatziz** ezarri behar dira; udalerriaren arabera erispide horreeek ondokoak izan daitekez:

- **Ekoizleen jatorria:** herriko, eskualdeko, lurralde historikoko, Euskal Herriko.. ekoizleei lehentasuna emonez.
- **Saltzeko baimena daukien ekoizleen tipologia:** hainbat produkturen ordezkariak lehenetsi daitekez: herri eta eskualdekotzat hartzen diranak edo kalidade eta jatorri bereizgarriak daukiezanak; era berean, feria monografikoak be egin daitekez, produktu baten edo biren inguruan.
- **Saltzeko ipinitako produktuak egiteko modua:** artisau lantzat hartzen diran produktuak lehenetsi daitekez produktu komertzialen aldean.
- **Antxinatasuna feriara bertaratzeko hurrenkeran:** aurreko aldietan feriari bertaratu diran ekoizleei lehentasuna emonez.

■ Inskripzino epea, eskabideak hartzeko pertsona arduradunak **eta inskripzinorako beharrezkoa diran beharkizunak eta dokumentazinoa** idatziz ezartzea; horreek guztiak udalerri bakotxerako ezarriko dira horreen artean **ondoko honeek agertu behar izango dira:**

■ **Salmentan ipinitako produktuen izendapena eta tipologia.** Ekoizleak tipologia desbardinetako produktuak salgai ipinten badauz, hori guztiori zehaztu behar dau (adibidez, ortuariak + fruta + kontserbak + barazkiak + txakolina)

■ Determinar las **fechas y el horario** de realización de la feria.

■ Establecer la **superficie de ocupación autorizada** y en función de la misma y de las distancias de seguridad, dimensiones y características de los stands, establecer el número de puestos aconsejables.

■ Establecer **por escrito** los **CRITERIOS DE SELECCIÓN** para la elección de productores, que en función del municipio podrán ser:

- **Procedencia de los productores:** primando la presencia de productores a nivel local, comarcal, del Territorio Histórico, del País Vasco, etc.
- **Tipología de los productos autorizados para la venta:** primando la presencia de representantes de diversos productos o únicamente productos considerados como locales y comarcales o productos con distintivos de calidad y origen o ferias monográficas en las que se admitan únicamente uno o dos productos.
- **Tipo de elaboración de los productos a la venta:** primando la presencia de aquellos productos considerados como artesanos frente a productos comerciales.
- **Antigüedad en la asistencia a la feria:** primando aquellos productores que han asistido a la feria en anteriores ocasiones.

■ Establecer por escrito el plazo de inscripción, la persona o personas encargadas de la recepción de solicitudes y los **requisitos y documentación necesaria para la inscripción**, que se establecerán para cada municipio y entre los que **deben figurar**:

■ **Denominación y tipología de producto a la venta**. Si el productor pone a la venta productos de tipología distinta lo debe especificar (p. ej: hortaliza + fruta + conservas vegetales + txakoli)



■ **Produktuaren kalidade eta bereizgarria:** halakorik euki ezkero

■ **Hartu-emonetarako pertsonaren izena.**

■ **Helbidea:** udalerria, helbidea eta hartu-emonetarako telefonoa

■ **PRODUKTUAREN OSASUN ERREGISTROAREN ZENBAKIA.** (Ikusi 53. orrialdeko eranskinak)

■ **NEKAZARITZA USTIAPENERAKO TXARTELA: frutearen, apaindura landareen eta ortuarien salmentearen kasuan.**

■ **Udalak kalerik kaleko salmentan jarduteko ezarrita daukazan bestelako beharkizunak; ondoko honeek, besteak beste:**

- Jarduera ekonomikoen zergaren beharrezko epigrafeetan alta hartuta egotea eta zergak ordainduta eukitea.
- Gizarte Segurantzearen araubideak alta hartuta egotea eta kuota ordainduta eukitea.
- Merkaturaturiko produktuen, instalazinoen eta ibilgailuen ganeko arautegi zehatzek ezarritako higiene eta osasun beharkizunak edota bestelako baldintzak betetea.
- Udal baimena eukitea.
- Beharrezko prezio publikoak ordaintzea.
- Atzerritarren kasuan, beharrezko egoitza eta lan baimenak eukitea pertsona fisikoak diranean eta indarreko xedapenak betetea pertsona juridikoak diranean.

■ **Distintivo de calidad u origen del producto:** si lo posee

■ **Nombre de la persona de contacto.**

■ **Razón social :** dirección, municipio, teléfono de contacto

■ **Nº DE REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO.** (Véase Anexos pag. 53)

■ **TARJETA DE EXPLOTACIÓN AGRARIA: en el caso de venta de fruta, planta ornamental y hortaliza.**

■ **Cualesquiera otro requisito que el ayuntamiento tenga regulado para el ejercicio de la venta ambulante en la localidad entre otros:**

- Estar dado/a de alta en los epígrafes correspondientes del Impuesto de Actividades Económicas y encontrarse al corriente de su pago.
- Estar dado/a de alta en el régimen de la Seguridad Social que corresponda y al corriente del pago de la cuota.
- Cumplir los requisitos higiénico-sanitarios o de otra índole que establezcan las reglamentaciones específicas relativas a los productos comercializados, instalaciones y vehículos.
- Disponer de autorización municipal.
- Satisfacer el pago de los precios públicos correspondientes.
- En caso de extranjeros/as, disponer de las oportunas autorizaciones de residencia y trabajo cuando se trate de personas físicas y el cumplimiento de las disposiciones vigentes relativas a personas jurídicas.



■ **Inskripzinoa onartzen bada, ekoizle bakotxari emon beharreko informazinoa** idatziz egitea.

- Stand-a ipinteko eta kentzeko ordutegiak.
- Ordaindu beharreko udal tasak eta ordaintzeko erak (halangorik ezarri ezkero).
- Produktuak saltzeko ordutegia.
- Sarien tipologia eta zenbatekoa ((halangorik ezarri ezkero).
- Arautegi orokorra.

■ Antolatzaileek, erispide horreek kontuan hartuta, **eskabideak aukeratu** eta ferian parte hartuko dabenei aldez aurretik jakinarazoko deutse aukeratuak izan dirala.

■ **Ekoizle bakotxak BERE PRODUKTUAK saltzea gomendatzen da, hau da, bere ustiapenean edo jaubea, bazkidea edo koperatibistea dan nekazaritza edo elikagai industria batean ekoiztu, egin eta ontziraturiko produktua. Nekazaritza edo elikadura produktuak birsaltzea galarazotea gomendatzen da.**

■ Ekoizle bakotxak **bakar-bakarrik saldu ahal izango dauz feriara eroateko aukeratuak izan diran produktuak.** Ezin izango dira salgai edo erakusgai ipini inskripzino orrietan zehaztu ez diran produktuak.

■ Ekoizle bakotxak adjudikatuak izan diran postuetariko bat eukiko dau. **Inskripzino orri bakarra bete badau, ekoizleak postu bat baino gehiago eukitea galarazotea gomendatzen da.**

■ **Ez da baimenduko 16 urtetik beherako pertsonei** ezelango produkturik saltzea.

■ **Nekazaritza eta elikadura ferietan sariak eta lehiaketak apurka-apurka eta arian-arian kentzen hastea** gomendatzen da, batez be produktu baten kalidadeari jagokozanak.

■ Establecer por escrito **la información a proporcionar a cada productor en caso de que la inscripción sea aceptada.**

- Horarios de montaje y desmontaje del stand.
- Tasas municipales a abonar y forma de pago (en el caso de que se establezcan).
- Horario de venta de los productos.
- Tipología y cuantía de los premios (en caso de que se establezcan).
- Normativa general.

■ La organización, en función de dichos criterios, realizará una **selección de las solicitudes** y notificará con antelación aquellos que vayan a tomar parte en la feria.

■ **Se recomienda que cada productor venda única y exclusivamente PRODUCTO PROPIO, producido, elaborado y/o envasado en su explotación o en una industria agroalimentaria de la que el sea propietario, copropietario, cooperativista o asociado. Se recomienda la prohibición de la REVENTA de producto agroalimentario.**

■ Cada productor podrá vender **única y exclusivamente el producto por el que ha sido seleccionado** para acudir a la feria. No se podrán exponer aquellos productos que no hayan sido especificados en el Boletín de Inscripción.

■ Cada productor seleccionado contará con un puesto de las dimensiones adjudicadas. **Se recomienda prohibir la existencia de varios puestos del mismo productor con un único Boletín de Inscripción.**

■ No se permitirá la venta al público de cualquier tipo de producto por parte de **personas menores de 16 años.**

■ Se recomienda la **paulatina eliminación de los premios y concursos** en ferias agroalimentarias, en especial aquellos que se refieran a la calidad del producto.

3 KONTSUMO ARLOKO BALDINTZAK

CONDICIONES EN MATERIA DE CONSUMO



Argi eta garbi ezarri behar izango dira produktuen salmenta prezioak.

Se deben fijar claramente los precios de venta de los productos.

Feria egitean, saltzaileek ezinbestean bete behar izango dabe indarreko arautegiek merkataritzako jarduerearen ganean, merkatuaren diziplinaren ganean eta kontsumitzaileen nahiz erabiltzaileen defentsaren ganean ezarritakoa.

■ Antolatzaileak **POSTU GUZTIETAN** argi eta garbi eta ondo ikusteko tokian ipini behar izango dau **erreklamazinoak egiteko egoitza bat zehazten dauan KARTELA**; kartel horretan ondokoak agertuko dira:

-Erreklamazinoak egiteko helbidea (helbide hori zehaztu beharra dago).

-"Halan eskatu ezkero, erreklamazino orriak eskuragarri dagoz".

Kartel hori postu bakotxean jarri behar izango da **ekitaldiak irauten dauan bitartean**, hasten dan momentutik bertatik zenbatzen hasita.

■ **Postu guztietan argi eta garbi ezarri behar izango dira PRODUKTUEN SALMENTA PREZIOA.** Merkaturatzeko erakusgai ipinitako produktu guztietan prezioa jarriko da argi eta gero; gauzak horrela, eskatzaileak ez du ezelango kontsultarik egin beharko. Postuetan erakusgai dagozan produktuen salneurriak ondo eta garbi ikusiko dira kanpoko aldetik.

■ Ontziratu barik saltzen diran produktuei jagokenez, **neurri unidadearen araberako salneurria** zehaztu behar izango da. Normalean ontziratu barik eta aldez aurretik ezarritako kopuru edo zenbatekoen arabera saltzen diran produktuen kasuan, salgai ipiniko dira ohiko neurri unidadearen araberako prezioa, produktuaren neurria eta azken salneurria zehaztuz.

Iragarritako salmenta prezioa esku dirutan eskuraturiko produktu edo zerbitzu osoa izango da, zerga guztiak barruan dagozala.

■ Merkatariak onartzen dauzan ordainkerak zehaztu beharko dauz, bai eta produktua bueltatzeko aukerea dagoan eta hori egiteko baldintzak be, azken hori eroslearen interesaren edo komenigarritasunaren arabera egiten bada.

■ Ekitaldiko antolatzaileek edo bultzatzaileek ziurtatu behar izango dabe postu bakotxean behar besteko **ERREKLAMAZINO ORRI** izango dirala. Eredua ondoko helbide honetan topatu daiteke:

http://www.euskadi.net/consumo/reclam_c.htm)

■ Salgai ipinitako produktu guztiek etiketea euki beharko dabe.

En el desarrollo de la feria los vendedores deberán observar lo dispuesto por la normativa vigente en cada momento sobre el ejercicio del comercio, disciplina de mercado y defensa de los consumidores y usuarios.

■ El organizador deberá fijar con claridad en lugar visible en TODOS y CADA uno de los puestos mediante un **CARTEL INDICADOR expreso y visible la indicación de un domicilio a efectos de reclamaciones** con los lemas:

-Domicilio a efectos de reclamaciones (Indicar éste).

-"Existen hojas de reclamaciones a disposición de quienes la soliciten".

Dicho cartel deberá permanecer instalado en cada puesto **durante el transcurso de todo el evento**, desde el instante mismo de su comienzo.

■ **Todos los puestos deberán fijar claramente los PRECIOS DE VENTA DE SUS PRODUCTOS.** Los productos expuestos para su comercialización estarán marcados con su precio de forma clara, de modo que resulte innecesaria consulta alguna al oferente. Los precios de los artículos expuestos en los puestos resultarán perfectamente visibles desde el exterior.

■ En los productos que se vendan a granel, se indicará el **precio por unidad de medida**. En aquellos productos que habitualmente se vendan a granel y se presenten a la venta en cantidades o volúmenes preestablecidos, se expondrán a la venta con indicación del precio por unidad de medida habitual, la medida del producto y el precio resultante.

El precio de venta anunciado se entenderá como el total del producto o servicio adquirido al contado, incluido el conjunto de los tributos.

■ El comerciante explicitará los medios de pago admitidos, así como la posibilidad o no de devolución del producto y condiciones de la misma cuando se derive, exclusivamente, del interés o conveniencia del comprador.

■ La organización o promotor del evento deberá asegurar la existencia en cada puesto de un número suficiente de **HOJAS DE RECLAMACIONES**. Modelo disponible en:

■ Todo el producto a la venta tiene que estar etiquetado.



Aplikatu beharreko arautegia: Pertsona Kontsumitzaile eta Erabiltzaileen Estatutuari buruzko abenduaren 22ko 6/2003 Legea (03/12/30eko EHAA)
Europako Batasuneko Aldizkari Ofiziala, 98/03/18koa: kontsumitzaileen babesa, kontsumitzaileei zuzendutako produktuen prezioak zehaztean.

Normativa de aplicación: Ley 6/2003, de 22 de diciembre, de Estatuto de las Personas Consumidoras y Usuarias (BOPV 30/12/03)
DOCE 18/03/98: Protección de los consumidores en materia de indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores.

Argibide gehiago / Para más información:
http://www.euskadi.net/consumo

4 OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZAK.

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.

4.1.- POSTU GUZTIEK BETE BEHARREKO OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZA OROKORRAK
CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS GENERALES QUE HAN DE CUMPLIR TODOS LOS PUESTOS

Feria egiten dan bitartean, **garbitasun, txukuntasun eta orden** baldintza orokor batzuei jarraitu behar izango jake. Azokea egiteko lekua aukeratzen danean, kontuan hartu behar izango da toki horretara errez sartu ahal izango dala, zabala izan behar dala, edateko uren lotuneak euki behar dauzala eta errez garbitu eta desinfektatzeko modukoa izan behar dala.

Durante todo el desarrollo de la feria se deberán mantener unas condiciones generales de **orden, decoro y limpieza**. Se debe tener en cuenta a la hora de elegir la ubicación de la feria que el lugar sea fácilmente accesible, amplio, con suministro de agua potable y de fácil limpieza y desinfección.

4.1.1 - BEHARGINA
PERSONAL

■ Ontziratu bako elikagaiak egin, prestatu eta saltzen jarduten daben ekoizle guztiek janari **erabiltzailearen txartela edo osasun prestakuntzako egiaztagiria** euki beharko dabe (ikusi eredua eta baldintzak 50. orriaren eranskinean).

■ Euren zeregina betetean eta elikagaiak prestatzean, beharginek jantzi beharreko jantziak egokiak izango dira eta bakarbakarrik helburu horretarako erabilten diranak; ahal dala, zuri kolorekoak.

■ Garbitasunaren eta jantzien kasuan, higieneari eutsi beharko jako; gauza bera egin behar da jarduerea aurrera atarateko erabiliten diran lanabesen eta tresnen kasuan be.

■ Todos los productores dedicados a la elaboración, preparación y venta de alimentos sin envasar deberán estar en posesión del **carnet de manipulador, o certificado de formación sanitaria** *(Véase modelo y características en Anexo pag 50).*

■ La vestimenta del personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de alimentos será adecuada y de uso exclusivo a tales fines y preferentemente de color blanco.

■ Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en los utensilios propios de la actividad que desarrollen.



4.1.2.-ELIKAGAIEN ERAKUSKETA ETA AURKEZPENA.
EXPOSICIÓN Y PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS.

■ Elikagaien eta edarien **jendaurreko salmenta prezioak** ondo ikusten dan kartelean ezarri behar izango dira.

■ Elikagai guztiek beharrezko **Osasun Erregistro Orokorra** euki beharko dabe eta **etiketa bitartez identifikatuko dira**. Frutek eta ortuariek ez dabe OEIrik behar, baina bai aitatutako identifikazinoa (ikusi ezaugarriak 57. orrialdearen eranskinean).

■ Elikagaiak modu ordenatuan ipini behar izango dira erakusgai; horrela bada, **salgaien arteko sailkapena eta bereizketea egokiak izango dira**, bakotxak bere ezaugarri bereziei eutsiz eta usainen, zapore bitxien edo kutsaduren nahasmentua saihestuz.

■ Elikagai guztiak apaletan, beira arasetan edo produktuok ikutzeko aukerea saihesten dauan edozein lekutan ipini behar izango dira. **Elikagaiak ezin izango dira zuzen-zuzenean behearen ganean ipini ezelan be.**

■ Ontziratu bako produktuak ez dira bezeroen eskura izango eta behar lez babestu behar izango dira, **beira arasak** edo antzekoak ipiniz; halangorik ezin bada ipini, kartelak erabili behar izango dira, produktu horreek ikutzea galarazoteko.

■ Uneoro kontuan hartu behar **dira elikagaien ezaugarriei eusteko baldintza egokiak**: argia, tenperaturea edo kanpoko edozein agente; izan be, horreek guztiek ez deutsee elikagaiei bardin eragiten. Ondorioz, beharrezkoak ez diran arriskuak eta kutsadurak saihesteko neurriak hartu behar dira.

■ Tenperaturak oso aintzat hartu behar dira; horrenbestez, **produktuek hotza behar izan ezkero, postuetan**

■ Los **precios de venta al público** de los distintos alimentos y bebidas se expondrán en cartel visible.

■ Todos los alimentos tendrán su preceptivo **Registro General Sanitario (RSI)** y estarán **identificados con etiqueta**. Las frutas y hortalizas no necesitan RSI, pero si la citada identificación. *(Véase características en Anexo pag 57).*

■ Los alimentos se expondrán al publico ordenadamente, debiendo existir una **clasificación y separación adecuada entre los mismos** de forma que cada uno conserve sus características peculiares y se evite la asimilación de olores, sabores extraños o contaminación.

■ Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el mismo. **No se depositará ningún tipo de alimentos directamente sobre el suelo.**

■ Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público y estarán debidamente protegidos, mediante **vitrinas** o similar, y de no ser posible, será obligatorio el uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.

■ Se deben de tener en cuenta en todo momento las **condiciones idóneas para mantener las propiedades de los alimentos:** la luz, la temperatura o cualquier otro agente externo no afecta de igual modo a unos productos que a otros, por lo que se deben de evitar contaminaciones y riesgos innecesarios.

■ Se debe de prestar especial atención a las temperaturas por lo que **para aquellos alimentos que requieran**

hozkailu edo izozkailuak ezarri behar izango dira.

Elikagai batzuek bakterioen kutsadurea hartzeko jokaerea daukie; elikagai horiek **ARRISKU HANDIKOAK** dira: kontsumora zuzendutako produktuak, bestelako prestakuntza edo kontserbazino barik eta proteina askokoak. Hori dala eta, **BEHAR-BEHARREZKOA** da produktuok **HOZTUTA** egotea: okela eta ondu bako okelkiak, kremak, esnea, esnekiak, ondu bako gaztaiak, igorditeko gaztaiak...

Beren beregi **GALARAZOTA DAGO:**



Produktuek hotza behar izan ezkero, postuetan hozkailu edo izozkailuak ezarri behar izango dira.

Para los productos que así lo requieran los puestos estarán equipados con cámaras frigoríficas.

- Indarreko legeriak **produktu TOXIKO modura** sailkatzen dauzan salgaiak saltzea (berbarako osatzeko hainbat bedar, jaten ez diran hainbat perretxiko... Ikusi 42. orrialdea).
- Elikagaiak **aizunduta, faltsututa, desizoztuta**, aldatuta, kutsatuta, kaltetuta, zahartuta edo gehieneko iraupen datea gaindituta saltzea.
- Arauetan oinarrituz hotz bidezko kontserbazinoa behar daben produktuak hozkailu egokietatik kanpo erakustea edo produktuok kasu bakotxean beharrezkoa dan tenperaturan ez eukitea (adibidez, hozkailuetatik kanpo atara eta apaingarri modura eskigiten diran txarrikiak).
- Arautegi zehatzetan **debekatuta egonda, hainbat produktu ontziratu barik edo zatituta saltzea** *(esate baterako ogi zatiak, hestebeteak...)*
- Produktuak indarreko legeriek exijitzen dabezan etiketa, zigilu edo marka barik eukitea eta saltzea.
- Elikagaiak biltzeko, egunkarietako orriak edo argitara emon eta produktua ikutzen dauan edozein material erabiltea.

frío para su conservación, los puestos estarán equipados con cámaras frigoríficas.

Existe un grupo de alimentos particularmente susceptible de contaminación bacteriana, son los denominados de **ALTO RIESGO:** alimentos destinados al consumo sin otro cocinado o proceso de conservación adicional y ricos en proteínas. Por ello es **IMPRESCINDIBLE** que dichos productos estén **REFRIGERADOS**: *carne y productos cárnicos sin curación, cremas, leche, productos lácteos sin maduración como quesos sin curación, quesos para untar...*

Queda expresamente **PROHIBIDO**:

- **La venta de productos TÓXICOS** catalogados como tales por la legislación vigente. *(como determinadas plantas medicinales, setas no comestibles. Véase pag. 42).*
- Vender productos alimenticios, **adulterados, falsificados, descongelados**, alterados, contaminados, nocivos, caducados o que sobrepasen la fecha de duración mínima.
- Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados o mantener éstos a temperaturas distintas a las requeridas en cada caso *(p. ej productos de charcutería colgados como "adorno" fuera de las cámaras)*
- **Vender a granel o fraccionadamente productos que lo tengan prohibido** en las correspondientes reglamentaciones o normas específicas *(pan en trozos, queso, embutido...)*
- La tenencia y venta de productos sin etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes.
- Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódico o cualquier otro material impreso por la cara que contacte con el alimento.

4.1.3.- INSTALAZINOAK
INSTALACIONES

- Elikagaiak erabilten diran edo ikutzen dabezan azalerak egoera onean izango dira eta errez garbitu beharko dira; era berean, beharrezkoa dan guztietan, desinfektatu egingo dira. Horretarako, material lauak, garbitzeko errezak eta eztoxikoak erabili behar izango dira, agintari eskudunek bestelako materialak erabilteko baimena emoten ez badabe, behin beren beregi eskatu eta gero.
- **Ur edangarriaren hornidura** eten bakoa, nahikoa eta egokia izango da beti be.
- Jangarriak ez diran substantziak edota hondakin arriskutsuak, bai likikoak bai solidoak, batzeko eta desagerrarazoteko neurriak hartu edota instalazinoak ipiniko dira; horretarako, behar beste **edukiontzi** jarri behar izango dira.
- Lanabesak eta tresneria desinfektatzeko eta garbitzeko material egokia euki behar izango da.
- Elikagaiak garbitzeko beharrezko materiala euki behar izango da.
- Elikagaien tenperatureari eusteko baldintzak euki eta babestearren, beharrezko instalazinoak eta tresnak euki behar izango dira.
- Produktua zatitzea baimenduta dagoan kasuetan, **postuak harraska eta hustubide bati lotuta egon behar dau ezinbestean**. Ur biltegiak edukiera nahikoa daukien iturriei eta hustubide modura erabili daitekezan kuboei lotuta erabiltea baimenduko da, feriaren iraupena zortzi ordutik beherakoa bada. Kasu honetan, behargin erabiltzaileentzat eta instalazinoak garbitzeko, garbiketa lanabesak behar izango dira (xaboi likikoa eta paperezko oihalak).
- Las superficies donde se manipulen alimentos o que puedan estar en contacto con los mismos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar, y cuando sea necesario, desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables y no tóxicos, a menos que la autoridad competente permita el uso de otros materiales previa petición expresa.
- Existirá un suministro adecuado y constante de **agua potable** en cantidad suficiente.
- Se contará con medidas o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y deshechos peligrosos o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos, disponiendo de los **contenedores** necesarios en número y tipología.
- Se contará con material adecuado para la limpieza y la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- Se dispondrá de material adecuado para la limpieza de los alimentos.
- Se contará con instalaciones o dispositivos precisos para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.
- En los casos en que esté permitido el **fraccionamiento del producto, obligatoriamente el puesto dispondrá de un punto de agua conectado a fregadero y su desagüe**. Se permitirá al uso de depósitos de agua con grifo incorporado de capacidad suficiente y con un cubo que haga de desagüe si la duración de la feria es inferior a ocho horas. En este caso también serán obligatorios los útiles de aseo (Jabón líquido y toallas de papel) para el personal manipulador y para la limpieza de las instalaciones.

Aplikatu beharreko arautegia: Abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretua, elikagaiei buruzko higiene arauak ezartzen dauzana.

2004ko apirilaren 29ko 852/2004 Araudia, elikagaien higienearen ganekoa: III. Kapitulua. Kaleko edo behin-behineko lokalen beharkizunak (…), bertan elikagaiak prestatzen badira merkaturatzeko.

Normativa de aplicación: Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Reglamento Nº 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios: Capitulo III. Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (…) donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en mercado.



4.2.-OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZA ZEHATZAK
CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARTICULARES

4.2.1.- FRUTAK, BARAZKIAK ETA ORTUARIAK
FRUTAS, VERDURAS y HORTALIZAS

-Frutak: fruitua, infloreszentzia, hazia edo lore organoen haragi zatiak, beti be heldutasun maila egokia lortu dabenean eta giza konsumorako prest dagozanean.
-Ortuariak: elikagai modura erabili daitekean eta heldutasun maila egokian dagoan edozein baraziki, bai gordinik bai suetean prestatu eta gero.
-Barazkiak: organo berdeak jangarri daukiezan ortuarien taldea (ostoak, zurtoinak edo inflo-reszentzia).
-Egoskari freskoak: ortuari leguminosoen fruitu eta hazi heldu bakoak.

-Fruta: fruto, inflorescencia, semilla o partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.
-Hortaliza: cualquier planta herbácea en estado de maduración perfecto, que se puede utilizar como alimento, ya sea cruda o cocinada.
-Verdura: grupo de hortalizas en las que su parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencia).
-Legumbre fresca: frutos y semillas no maduros de las hortalizas leguminosas.

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Beren beregi **GALARAZOTA** dago frutek, barazkiek, ortuariek, tuberkuluek, perretxikoek eta abarrek **lurra zuzenean ikutzea.**

■ Salgai ipinitako produktu guztiak kalidadezkoak izan behar dira: **ondo aurkeztu eta osorik, osasuntsu eta garbi agertu behar dira**, kontsumorako egoki bihurtzen ez dabezan aldaketa edo kalte barik, kanpoko aparteko hezetasun barik eta usain nahiz zapore arraro barik.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Está expresamente **PROHIBIDO depositar en contacto directo con el suelo** ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas.

■ Todos los productos a la venta deberán ser de calidad: **bien presentados, enteros, sanos y limpios,** sin podredumbres ni alteraciones que las hagan no aptas para el consumo, exentas de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.





Aplikatu beharreko arautegia: merkataraturiko fruta eta ortuari freskoetarako kalidadezko arauak aplikatzeko araudia (zemendia/84).

Normativa de aplicación: Reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para las Frutas y Hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior (Noviembre/84)

■ Fruta eta barazkiak modu higienikoan ipini behar dira erakusgai; horrela bada, produktuak **ordenatuta erakutsi** eta kategoria, mueta eta neurri desbardinetako produktuen arteko bereizketa argia egin beharko da. Gomendio bera emon beharra dago fruta freskoaren kasuan.

■ Produktu guztiak **jendaurreko salneurria adierazoten dauan eta ondo ikusten dan kartel batez identifikatu behar dira**. Nekazaritza edo elikadura bereizgarriren bat euki ezkero, ondo identifikatuta egon beharko dabe.

■ Fruitu sikuen kasuan, fruta freskorako emondako gomendio berberak aplikatu behar izango dira.

■ Las frutas y verduras quedarán expuestas al público de forma higiénica, los productos estarán **debidamente ordenados,** existiendo una clara separación entre productos de distinta categoría, variedad y en su caso calibre. La misma recomendación se extiende a la fruta fresca.

■ Todos los productos estarán **identificados mediante cartel bien visible con su precio de venta al público**. En el caso de que tengan algún distintivo de calidad agroalimentaria estarán debidamente identificados.

■ En los frutos secos se aplican las mismas recomendaciones que para la fruta fresca.



4.2.2.- ONDDO ETA PERRETXIKO JANGARRIAK
HONGOS Y SETAS COMESTIBLES

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Basoko perretxikoak merkaturatu ahal izateko, **nahitaezkoa da aditu baten aldez aurretiko azterketea. ADITU BATEK ALDEZ AURRETIK IKUSKATU EZ BADAUZ, EZIN IZANGO DIRA SALGAI IPINI.**

■ Merkaturatzeko diran perretxiko guztiak holan agertu behar dira: osorik, itxura freskoagaz, osasuntsu, garbi (ezin dira garbitu) eta intsektu nahiz bestelako parasito barik.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Para la comercialización de las setas silvestres es **obligatorio el EXAMEN PREVIO por un facultativo. SI NO HAN SIDO INSPECCIONADAS PREVIAMENTE POR UN FACULTATIVO NO SE PUEDEN PONER A LA VENTA.**

■ Todas las setas destinadas a la comercialización deberán estar: enteras, con aspecto fresco, sanas, sin podredumbres o alteraciones, limpias (no estando permitido el lavado) y exentas de insectos y otros parásitos.



Aplikatu beharreko arautegia: Espainiako Elikadura Kodea: Ortuariak eta barazkiak. Bigarren sekzinoa: Onddoak eta perretxikoak.
1984ko martiaren 12ko agindua. Perretxiko jangarrien kalidade araua

Normativa de aplicación: Código Alimentario Español: Hortalizas y verduras. Sección segunda: Hongos y setas. Orden 12 de marzo de 1984. Norma de calidad de las setas comestibles

Jangarriak direnaren itxura duten perretxikoak oso arriskutsuak izan daitezke.

Setas aparentemente comestibles pueden ser muy peligrosas.

4.2.3.- APAINTZEKO LANDAREAK
PLANTAS ORNAMENTALES



PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Salgai ipinitako elikagaiak **ondo ikusiko dan kartel batez identifikatu eta salneurria be agirian egon behar** da. Landare bakotxaren izena euskeraz eta erderaz ipintea gomendatzen da.

■ **Basokoak diran eta apaintzeko helburua daukien lorak, sasiak eta landareak saltzea galarazotea gomendatzen da.** Izan be, ez da ahaztu behar goroldioak, mihurak eta gorostiak batzeak ingurumenari kalte handia egiten deutsona.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ El género a la venta estará **correctamente identificado con cartel visible y precio de venta al público**. Se recomienda que figure el nombre de cada planta en euskera y castellano.

■ Se recomienda la **prohibición de venta de flores, arbustos y plantas a la venta con fines decorativos de procedencia silvestre**. No olvidemos el riesgo medioambiental provocado por la recogida indiscriminada de musgo, muérdago y acebo en nuestros mercados navideños.

4.2.4.- PRODUKTU EKOLOGIKOA
PRODUCTO ECOLOGICO

Ferietan **Bizkaian egindako edo ekoiztutako era guztietako produktu ekologikoak** topatu daikeguz: frutak eta ortuariak, barazki kontserbak, eztia, arrautzak, okela... Produktu honeek guztiek beharrezko etiketea ez eze Nekazaritza Ekologikoko Erregulazino Kontseiluaren bereizgarria be euki behar izango dabe, salgai ekologiko modura azaltzeko.

IKUSITAKO IRREGULARTASUNAK

Batzuetan ferietan salgai topatu daitekez "natural, ekologiko edo biologiko" modura iragarri bai baina **Nekazaritza Ekologikoko Erregulazino Kontseiluaren bereizgarririk ez duten produktuak.**

Podemos encontrar a la venta en ferias **diversidad de productos ecológicos producidos y/o elaborados en Bizkaia**: frutas y hortalizas, conservas vegetales, miel, huevos, carne... todos estos productos deberán estar identificados además de con el correspondiente etiquetado con la etiqueta correspondiente del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica (CRAE) para poder venderse como tales.

IRREGULARIDADES DETECTADAS

Esporádicamente podemos encontrar a la venta en ferias productos publicitados como "natural, ecológico, biológico" que **no poseen la etiqueta distintiva del CRAE.**



Aplikatu beharreko arautegia: EEEko 2092/91 Arautegia. 229/1996 Dekretua. EAEko nekazaritzako ekoizpen ekologikoa arautzen dauana

Normativa de aplicación: Reglamento CEE 2092/91 Decreto 229/1996. Regulación de la producción agraria ecológica en el País Vasco.

4.2.5.- ESNEA ETA ESNEKIAK
LECHE Y DERIVADOS LACTEOS

Esnea: produktu naturala, aldatu edo aizundu bakoa eta horitza bakoa; produktu hau etxeko behi osasuntsu eta ondo elikatuak eraisteko lan higieniko, ohiko, oso eta etenbakotik ataraten da.

■ Esne gordin naturala ontziratu barik saltzea, ekoizpen modua edozein izanagaitik be, GALARAZOTA DAGO.

■ Modu termikoan trataturiko eta modu likidoan aurkezten diran esnearen eta esnekien ontzian tratamentu termiko mueta argi eta garbi adierazo behar da, bai eta azken tratamentu termikoaren datearen identifikazinoa nahiz produktua gorde behar izango dan tenperaturea be.

■ **ESNEKIAK** ontziratuta saldu behar izango dira; horrela bada, aldez aurretik garbitu eta higienizaturiko ontzietan salduko dira **errotulu, etiketea eta guzti;** ontziok zigilua euki beharko dabe eta itxitura egokia.

■ **Kontserbazino epe laburra daukien esnekiak,** esate baterako kotserbatzeko hotza behar daben esne pasteurizatua, jogurrak, gaztai freskoa, gaztanbera, igorditen diran gaztaiak eta antzekoak, **8 gradutik behera euki behar izango dira** uneoro. Hozkailuek behar besteko edukiera eukiko dabe, bai eta termometroa be.

Leche: producto natural íntegro no alterado ni adulterado y sin calostros, procedente del ordeño higiénico, regular y completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

■ La venta al público de la leche natural y de leche a granel CRUDA, cualquiera que sea la especie productora, está expresamente PROHIBIDA.

■ En el envase de la leche tratada térmicamente y de los productos lácteos que se presenten en estado líquido se debe hacer figurar de modo visible el tipo de tratamiento térmico al que ha sido sometida, la identificación de la fecha del último tratamiento térmico y la temperatura a la que deberá almacenarse el producto.

■ Los **PRODUCTOS LÁCTEOS** deberán expenderse **envasados, etiquetados y rotulados** en recipientes y envases previamente limpiados e higienizados, y previstos de cierre con ajuste adecuado y precinto.

■ **Los productos y derivados lácteos de corto periodo de conservación**, tales como leche pasteurizada, yogures, queso fresco, requesón, quesos de untar y similares que requieran frío para su conservación, deberán mantenerse en todo momento **a temperaturas inferiores a 8ºC**. Los aparatos frigoríficos tendrán capacidad suficiente y dispondrán de termómetro.





Jogurrak hozkailuan kontserbatu beharko dira.

Los yogures deben conservarse en cámara de frío.

Aplikatu beharreko arautegia: Garagarrilaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretua. Esne gordinaren, modu termikoan trataturiko esnearen eta esnekien ekoizpenari eta merkaturatzeari aplikatzen jakezan osasun baldintzak.

Normativa de aplicación: R.D. 1679/1994, de 22 de julio. Condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

4.2.6.- GAZTAIAK
QUESOS

Euskadin hainbat gaztai mueta egiten dira, beti be erabilitako esnearen arabera (behi, ardi edo ahuntz esnea...) eta ontze mailaren nahiz egite prozesuaren arabera (freskoa, ondua, keatua...). Euskal Herriko gaztaien produkturik bereizgarriena Idiazabalgo Jatorrizko Izendapena daukan gaztaia da.

IDIAZABALGO JATORRIZKO IZENDAPENA

Idiazabal gaztaia Euskal Autonomia Erkidegoan eta Nafarroan egiten da ardi latxa eta karrantzarren jatorrizko esnea eta legarra erabiliz, beti be metodo tradizionalari jarraituz. Ore trinkoa baina ez egosia daukan gaztaia da, keatua edo keatu bakoa, gitxienez hilabete biko epean ontzen egon ohi dana.

Idizabalgo benetako gaztaiaren etiketan **zerrenda gorri bat ikusi daiteke ondoko berbakaz: "Idiazabal"**, jatorrizko izendapenaren bermeagaz. Kalidadea hobeto kontrolatzeko, azalaren oinarrian zenbaki bat dago, **kaseinazko plaka** baten bitartez; horrek gaztai bakotxa identifikatzen dau banan-banan. Osagai biek frogatzen dabe produktuaren benetakotasuna.

Jatorrizko Izendapenaren barruan dagoz euren esnea ekoizten daben egileak eta, esne hori ekoiztu ez arren, Jatorrizko

En Euskadi se elaboran diversos tipos de queso, dependiendo del tipo de leche empleada (vaca, oveja, cabra...) y de su grado de maduración y proceso de elaboración (fresco, curado, ahumado..). El exponente más representativo de los quesos de Euskal Herria es el Queso con Denominación de Origen Idiazabal.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL

El queso Idiazabal se elabora en el País Vasco y en Navarra con leche de oveja procedente de las razas autóctonas latxa y carranzana y cuajo de origen animal, de acuerdo con el método tradicional de la zona. Se trata de un queso de pasta prensada, no cocida, que puede ser ahumado o sin ahumar, con un período mínimo de maduración de dos meses.

El queso Idiazabal auténtico incluye en la etiqueta una **banda roja numerada con la leyenda: "Idiazabal"**, con la garantía de la Denominación de Origen. Para un mejor control de calidad llevan la corteza numerada en su base, mediante una **placa de caseína**, queidentifica cada pieza de queso individualmente. Ambos elementos constituyen la prueba de su autenticidad.

Están acogidos a la Denominación de Origen los elaboradores de queso con leche de su propia producción (queso



Kaseinazko plaka.
Placa de caseina.

Izendapenaren barruan dagozan nekazariei esnea erosten deutseezan egileak.

ARTZAI-GAZTA

Artzai-Gazta ekoizleen alkarte bat da (130 inguru Araba, Bizkaia, Gipuzkoa eta Nafarroan); ekoizle honeek **gaztaia euren jaubetzako** ardi latxa eta karrantzarren esneagaz egiten dabe. Alkarte honetako bazkideen ehuneko laurogei inguru Idiazabalgo Jatorrizko Izendapenaren barruan sartuta dagoz.

Artzai gazta bereizgarria Idiazabal gaztai batetan ikusteak, elkarteko artzain batek, bere araien esnearekin eginikoa dela esan nahi du.

Artzai-Gazta alkarteko artzain batzuk ez dagoz izendapenaren barruan sartuta; horrenbestez, ferietara joan ahal izateko, artzain honeek ekoiztutako gaztaia behar dan moduan etiketatu beharra dago; era berean, Artzai-Gazta izeneko logotipoa agertu behar da etiketan.

IRUZURRAK

Idiazabalgo jatorrizko izendapenak aurre egin behar deutson arazo nagusia informazinorik faltea da. Kontsumitzaileak etiketan euskal erreferentziaren bat daukan gaztaia Idiazabalgo gaztaiagaz lotzen dau eta ez da konturatzen ea banda gorria eta kaseinako plakea daukazan ala ez. Agiriko gauza da enpresa batzuek Euskal Herriaren ganeko etiketa alegorikoak erabilten dabezana; horrek kontsumitzailea nahastatu ohi dau.

Gatxagoa da kontsumitzaileak Idiazabalgo "industri" gaztai baten eta Artzai-Gazta alkarteko artzain batek egindako gaztaiaren artean bereiztea. Ohikoa izaten da birsaltzaileek ferian izena emotea Idiazabalgo "industri" gaztai baten osasun erregistroagaz (esate baterako, El Pastor Vasco, La Vasco-Navarra) eta produktu horregaz bertaratzea (eta sarritan aparteko produktu sorta handi batagaz be).

Artzai-Gazta) y los elaboradores sin producción propia, que compran la leche a ganaderos inscritos en la DO.

QUESO ARTZAI-GAZTA

Artzai-Gazta es una asociación de productores (unos 130 en Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra) que elaboran queso de oveja únicamente con leche procedente **de sus propios rebaños** de la raza autóctona Latxa y Carranzana, de ahí su nombre "queso de pastor". El 80% de sus asociados están acogidos a la Denominación de Origen Idiazabal.

El distintivo de Artzai-gazta en un queso Idiazabal indica que es un queso elaborado por un pastor de la asociación, con leche de sus propias ovejas.

Hay **algunos pastores de Artzai-Gazta que no están acogidos a la Denominación**, para su asistencia a ferias el queso producido por ellos debe de estar correctamente etiquetado e incluir el logotipo de Artzai-gazta en la etiqueta.

FRAUDES

El principal problema al que se enfrenta la DO Idiazabal es la desinformación. El consumidor asocia cualquier queso con alguna referencia vasca en la etiqueta con queso Idiazabal, y no se fija en si lleva la banda roja y la placa de caseína. Es un hecho evidente que hay empresas con etiquetas alegóricas al País Vasco que no son auténtico Idiazabal y eso lo único que hace es confundir más al consumidor.

Más problemático aún es que el consumidor distinga entre el queso Idiazabal "industrial" y el artesano elaborado por un pastor de Artzai-Gazta. Un hecho relativamente frecuente es que los revendedores se inscriban en la feria con el Registro Sanitario de un Idiazabal "industrial" (p.ej El Pastor Vasco, La Vasco-Navarra) y acudan con este producto (y a veces con un amplio surtido de productos extra).



PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Ferietan bakar-bakarrik baimendu beharko litzateke gaztaiak saltzea, postuaren edo aldi baterako **establezimentuaren titularra eta baimena daukan egilea (derrigorrezko OEI) pertsona bera** izan ezkero.

■ **Gaztai guztiek etiketea euki behar izango dabe.** Gaztaien etiketan ondoko honeek agertu behar dira:

-Gaztandegiaren izena, helbide osoa eta guzti
-Gaztaia artisau lana bada, artisauaren izen eta helbide osoa zehaztu beharra dago
-Gaztai mueta
-Koipe kopurua, estraktu sikuaren aldean
-Gaztaia egiteko erabilitako esne mueta (ardi, behi edo ahuntz esnea edo biren edo gehiagoren nahasketea)
-Gaztai bakotxaren pisua gramotan edo kilotan
-Noz egin dan eta noz arte kontsumitu daitekean
-Kontserbatzeko zehaztapenak
-Idiazabalgo Jatorrizko Izendapenaren kasuan, etiketa zenbakitua eta kaseinearen plakea.

■ Zatikaturiko produktua ontziratuta eta etiketatuta egotea gomendatzen da. Produktua zatitu behar bada, **postuak harraska eta hustubide bati lotuta egon behar dau derrigorrean. Ur biltegiak edukiera nahikoa daukien iturriei eta hustubide modura erabili daitekezan kuboei lotuta erabiltea baimenduko da,** feriaren iraupena zortzi ordutik beherakoa bada. Kasu honetan, behargin erabiltzaileentzat eta instalazinoak garbitzeko, garbiketa lanabesak behar izango dira (xaboi likikoa eta paperezko oihalak).

■ **Kotserbatzeko hotza behar daben gaztaiak** (gaztai freskoa, gaztai tartea...) **8 gradutik behera euki behar izango dira** uneoro. Hozkailuek behar besteko edukiera eukiko dabe, bai eta termometroa.

Aplikatu beharreko arautegia:
1993ko zemendiaren 30eko Agindua; horren bitartez, "Idiazabalgo" Jatorrizko Izendapenaren eta horren Erregulazino Kontseiluaren Araudia onesten da.

Normativa de aplicación:
Orden de 30 de noviembre de 1993, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Idiazabal" y de su Consejo Regulador.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Únicamente se permitirá la venta en ferias de aquellos quesos en los que el **titular del puesto** o establecimiento temporal sea **el mismo que el elaborador autorizado (RSI obligatorio).**

■ **Todos los quesos estarán etiquetados.** La etiqueta de los quesos debe contener:

-Quesería fabricante con dirección completa
-Si el queso es artesanal es preciso indicar el nombre y dirección completa del artesano.
-Tipo de queso
-Contenido en grasa en porcentaje sobre el extracto seco
-Tipo de leche con la que se ha elaborado el queso (vaca, cabra, oveja o mezcla de dos o más de ellas)
-Peso de la pieza en gramos o kilos
-Fecha de elaboración y de consumo preferente.
- Indicaciones para su conservación.
- En el caso de queso DO Idiazabal. Etiqueta numerada y placa de caseína.

■ Se recomienda que el producto troceado esté envasado y etiquetado. En el caso de que se fraccione el producto, **obligatoriamente el puesto dispondrá de un punto de agua conectado a fregadero y su desagüe. Se permitirá al uso de depósitos de agua con grifo incorporado de capacidad suficiente y con un cubo que haga de desagüe** si la duración de la feria es inferior a ocho horas. En este caso también serán obligatorios los útiles de aseo (Jabón líquido y toallas de papel) para el personal manipulador y para la limpieza de las instalaciones.

■ Aquellos **quesos que necesiten frío** (queso fresco, tarta de queso...) **deberán mantenerse en refrigeración** los aparatos frigoríficos tendrán capacidad suficiente y dispondrán de termómetro, debiendo mantenerse en todo momento a temperaturas inferiores a 8ºC.

4.2.7.- ARRAUTZAK
HUEVOS

■ Banan-banan ixten diran **kutxatiletan** saltzea baino ez da baimentzen, arrautzak **baimendutako establezimentu batekoak** badira beti be.

■ Arrautzek oso-osorik egon behar dabe (ez dabe hausturarik edo arrakalarik euki behar eta ez zazkio kutxatilari itsatsi behar).

■ Garbi egon behar dabe, hondakin edo luma arrasto barik.

■ **Arrautzen etiketak:** arrautza freskoen ontziek eta ontziratu barik saltzen diran arrautzek be ondoko informazinoa emon behar dabe ondo ikusten dan leku batean: kontsumo datea, noz batu ziran, ontziratutako arrautza kopurua eta arrautzak eskaintzen dauzan enpresearen izena, egoitza eta helbidea.

■ **Oskolea markatzea:** derrigorrezkoa da ekoizleak zuzenean, bere ustiategian edo merkatu publiko batean, kontsumo pertsonalerako saltzen dauzan arrautzen kasuan, ezik.

■ Su venta está autorizada en **estuches** individualmente cerrados, provenientes de un **establecimiento autorizado.**

■ Los huevos deben estar íntegros (sin roturas, fisuras y no adheridos al envase).

■ Deben de estar limpios, sin restos de heces o plumas.

■ **Etiquetado de huevos:** Tanto los envases de huevos frescos, así como los que se venden a granel, deben de llevar la siguiente información en lugar visible (fecha de consumo preferente, consejo de almacenamiento, nº de huevos estuchados, nombre o razón social y domicilio de la empresa que embale los huevos. Categoría según la calidad y peso, indicación de la forma de cría y nº del centro de clasificación).

■ **Marcado de la cáscara:** Es obligatorio excepto en los huevos directamente vendidos por el productor con destino al consumidor para su consumo personal, en su propia explotación, en un mercado público local.



Aplikatu beharreko arautegia:
EEEko 1907/90 Araudia eta ostean merkaturatze arauen ganean egindako hainbat aldarazpen.
102/2004 Dekretua (04/06/16ko EHAA), arrautza freskoak markatzearen ganekoa

Normativa de aplicación:
Reglamento CEE1907/90 y varias modificaciones posteriores respecto a normas de comercialización.
Decreto 102/2004 (BOPV del 16/06/04) sobre marcado de huevos frescos



Galarazota dago ogi otzarek lurra zuzenean ikutzea.
Está prohibido colocar los recipientes de pan en contacto directo con el suelo.



Ogia ontziratua salduko da beti.
El pan se expedirá siempre envasado.

Aplikatu beharreko arautegia: Ogiaren eta Ogi Berezien ganeko Arautegi Tekniko eta Sanitarioa (1137/84 Errege Dekretua , 285/99 Errege Dekretuak eta 120/02 Errege Dekretuak aldarazotakoa).

Normativa de aplicación: Reglamentación Técnico Sanitaria del Pan y panes especiales (R.D 1137/84, modificado por RD 285/99 y RD 120/02)

4.2.8.- OGIA ETA OGI BEREZIAK
PAN Y PANES ESPECIALES

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Ferietan bakar-bakarrik baimenduko da ogiak saltzea, postuaren edo aldi baterako **establezimentuaren titularra** eta baimena daukan egilea (derrigorrezko OEI) **pertsona bera izan ezkero.**

■ Ogia egin, banatu eta saltzeko zereginean diharduen industriek izena emonda euki behar dabe **Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean.**

■ Amaitutako produktuak **itxura, kolore, usain eta zapore ona eta berezkoa euki beharko dauz.**

■ Ogia egin, banandu eta saltzen daben beharginek **erabiltzaile karneta euki** behar izango dabe.

■ Ogia **zati edo unidade osoetan** saldu behar izango da; **ogiak zatitzea GALARAZOTA egongo da ferian.**

■ Ontziratu barik dagozan ogi eta ogi berezi guztiak **ez dira jentearen eskura izango**; horrenbestez, material egokiez egindako apal edo beira arasetan ipiniko dira. Ogia banandu eta saltzeko **prozesuan beren beregi galarazota dago** ogi otzarek, produktua euki ala ez, lurra zuzenean ikutzea.

■ Ogia behar dan moduan ontziratu eta gero salduko da; bildukian enpresa egilearen egoitza eta helbidea agertuko dira gitxien-gitxienik. Banan-banan ontziratuko da material isolatzaile eta hermetiko batean, hau da, elikadura erabilkeretarako baimendutako paperean edo bestelako materialean. **Ogia egunkari orrietan biltzea galarazota dago.**

■ **Aurreko eguneko ogi arrunta eta OGI DESIZOZTUA** (aldez aurretik izozturiko ogia eta jendaurrean saltzeko desizoztua) **saltzea galarazoten da.**

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Únicamente se permitirá la venta en ferias de aquellos productos en los queel **titular del puesto** o establecimiento temporal sea **el mismo que el elaborador autorizado.**

■ Las industrias dedicadas a la fabricación, distribución y venta de pan deberán estar inscritas en el **Registro General Sanitario de Alimentación.**

■ El producto terminado deberá tener **un aspecto, textura, color, olor y sabor agradable y característico del producto.**

■ El personal de fabricación, distribución y venta de pan deberá estar en posesión del **carnet de manipulador.**

■ El pan se venderá en **piezas o unidades enteras estando PROHIBIDO su fraccionamiento en la feria.**

■ Todas las piezas de pan y panes especiales **sin envasar estarán fuera del alcance del público**, situadas en anaqueles, estanterías o **vitrinas** de materiales adecuados. **Queda expresamente prohibido** en el proceso de distribución y venta colocar los recipientes o cestos de pan, tanto de producto como sin él, en contacto directo con el suelo.

■ El pan se expedirá debidamente envasado, figurando en el envoltorio como mínimo la razón social de la empresa elaboradora y su dirección. Se envasará unitariamente en un material aislante y hermético, papel u otro material autorizado para usos alimentarios. **Está prohibido envolver el pan en papel de periódico.**

■ **Se prohíbe la venta de pan común cocido del día anterior y de PAN DESCONGELADO** (pan previamente congelado y descongelado para su venta al público).

4.2.9.- GOZOGINTZEA
CONFITERIA - PASTELERIA - REPOSTERIA

Gozogintzatzat hartzen doguz gehienbat azukre, urun, fekula edota koipe jangarriz osotu eta substantzia osagarri modura baimendutako beste elikagai batzuez egindako osagaiak daukiezan produktuak.

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Ferietan bakar-bakarrik salduko dira baimendutako produktuak, postuaren edo aldi baterako establezimentuaren titularra eta baimena daukan egilea pertsona bera izan ezkero. Gozogintzako produktuen egileek izenda emonda euki behar dabe **Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean.**

■ Produktuek **kontsumo egoera egokian** egon behar dabe, germen patogeno eta osagai arrotz barik.

■ Produktu honeek **ontziratu barik jendaurrean erakutsi ahal izateko, beira arasetan edo antzeko instalazinoetan ipini behar izango dira**, beste produktu batzuetatik aparte. Salgai galkorrak diran ezkero, **modu egokian babestu** eta bandeja, kutxa, bilduki

Entendemos como confitería, pastelería y/o repostería a la venta al pormenor de productos cuyos ingredientes fundamentales son azúcares, harinas, féculas y grasas comestibles junto a otra serie de productos alimenticios autorizados como sustancias complementarias.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Únicamente se pondrán a la venta en ferias productos autorizados en los que el titular del puesto o establecimiento temporal sea el mismo que el del establecimiento autorizado. Los elaboradores de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería deberán estar inscritos en el **Registro General Sanitario de Alimentación.**

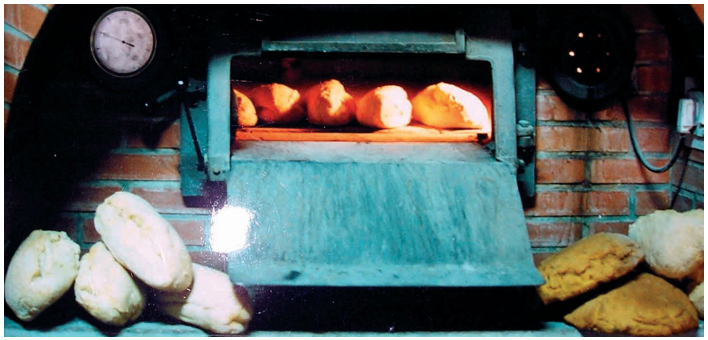
■ Los productos deben estar en **perfectas condiciones de consumo**, exentos de materias extrañas y gérmenes patógenos.

■ Estos productos **sólo podrán exponerse sin envasar si se exponen para su venta al público en vitrinas** o similar instalación, independizados de otros productos. Por su carácter perecedero estarán **debidamente protegidos** de las condiciones



Produktua behar dan moduan ontziratu eta gero salduko da.
Todo el producto se expenderá debidamente envasado.





Aplikatu beharreko arautegia.
Gaileten ganeko Arautegi Tekniko eta Sanitarioa: apirilaren 30eko 1124/1982 Errege Dekretua (133. EAO, 92/06/04koa). Gozogintzako Produktuen ganeko Arautegi Tekniko eta Sanitarioa. Maiatzaren 19ko 2419/1978 Errege Dekretua, 244. EAO, 78/10/12koa)

Normativa de aplicación.
Reglamentación Técnico Sanitaria de Galletas: RD. 1124/1982, de 30 de abril, (B.O.E nº 133, 04/06/92)
Reglamentación Técnico-Sanitaria de productos de confitería, bollería, repostería y pastelería. RD 2419/1978, de 19 de mayo, BOE nº 244 de 12/10/78)

edo antzekoetan ipini behar izango dira, beti be prozesatu eta garbiketa tratamentuei eusten deutseezan teknikak erabiliz.

■ **Ontziratu barik dagozan ogi eta ogi berezi guztiak ez dira jentearen eskura izango; horrenbestez, ezin izango dauz ikutu.** Produktu bakotxaren aurrean izena eta unidadearen salneurria agertuko dira.

■ **Produktu honeek saltzaileak baino ezin izango dauz erabili.** Produktu mueta hau jenteari zerbitzatu edo pisatzeko, **pintzak edo paletak** erabili behar izango dira.

■ **Hotz bidezko kontserbazinoa behar daben produktuak**, esate baterako krema, esnegain edo gorringoz egindakoak, behar besteko edukiera daukien **arasa hotzetan** erakutsi behar izango dira.

ambientales adversas y colocados en bandejas, cajas, envases o envolturas en condiciones técnicas apropiadas con materiales que resistan los tratamientos de procesado y limpieza.

■ **Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, de forma que este no pueda acceder a los mismos.** Delante de cada producto figurará su denominación y el correspondiente precio unitario.

■ **Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor.** Es obligatorio el uso de **pinzas o paletas** para servir o pesar con destino al público este tipo de producto.

■ Los **productos que requieran conservación por el frío**, como aquellos elaborados con cremas, natas y yemas se mantendrán en **vitrinas frigoríficas** de capacidad suficiente.



Euskal pastela behar dan moduan ontziratu eta gero salduko da.
El pastel vasco debe venderse envasado.

■ **Beren beregi galarazoten da produktu hau desizoztuta saltzea.**

■ **Zati edo unidade osoak salduko dira** eta ferian ez da baimendu zatiak egitea. Aldez aurretik zatituriko produktuak modu egokian ontziratuta eta etiketatuta izango dira.

■ Produktua **behar dan moduan ontziratu eta gero** salduko da; bananbanan ontziratuko da material isolatzaile eta hermetiko batean, hau da, elikadura erabilkeretarako baimendutako paperean edo bestelako materialean; gozogintzako produktuen **etiketan** ondokoak agertuko dira:

- Produktuaren izendapena.
- Osagai zerrendea.
- Edukiera garbia.
- Iraungitze-datea.
- Kontserbazino jarraibideak.
- Enpresearen identifikazinoa: egoitzea eta helbidea.
- Fabrikazino lotearen identifikazinoa.

■ **Se prohíbe expresamente la venta del producto descongelado.**

■ La venta se realizara por **piezas o unidades enteras**, no permitiéndose el fraccionamiento en feria. Los productos previamente troceados deberán estar correctamente envasados y etiquetados.

■ Todo el producto **se expenderá debidamente envasado** en un material aislante y hermético, papel u otro material autorizado para usos alimentarios. En el **etiquetado** de los productos de repostería figurarán

-Denominación del producto.
-Lista de ingredientes.
-Contenido neto.
-Fecha de caducidad.
-Instrucciones de conservación.
-Identificación de la empresa: razón social y dirección.
-Identificación del lote de fabricación.

Aplikatu beharreko arautegia:
Abuztuaren 1eko 1055/2003 Errege Dekretua; horren bitartez, kakaoz eta txokolatez egiten diran eta gizakien elikadurarako erabilten diran produktuen ganeko arautegi tekniko eta sanitarioa onesten da (186. EAO, 2003ko abuztuaren 5ekoa). Garagarrilaren 22ko 823/1990 Errege Dekretua; horren bitartez, kakaoz, txokolatez eta txokolatearen ordezkoez egindako produktuak egin, banandu eta merkaturatzeko arautegi tekniko eta sanitarioa onesten da.

Normativa de aplicación:
Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana (BOE número 186, de 5 de agosto de 2003). Real Decreto 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate

TXOKOLATEA / CHOCOLATE

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Kakao, txokolate eta deribatuez egindako produktuak ekoizten jarduten daben industriek izena emonda euki behar dabe **Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean.**

■ Txokolate tableten itxurapean saltzen diran produktu guztiak **ontziratu** behar dira beharrezko arautegi tekniko eta sanitarioa betez eta ondo ikusten diran beharrezko **etiketak** jarriz; etiketotan ondokoak agertuko dira:

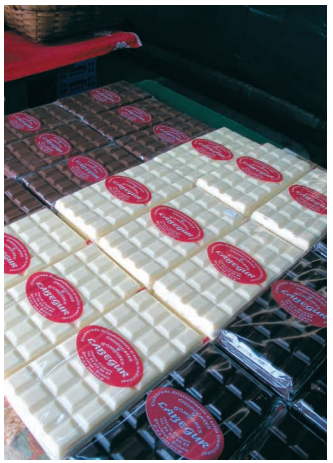
- Produktuaren izendapena.
- Produktuaren izena eta egoitzea.
- Egiteko modua.
- Formula kualitatiboa.
- Pisu garbia.
- OEIren zenbakia.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Las industrias dedicadas a la fabricación de los productos de cacao, chocolate y derivados deberán estar inscritas en el **Registro General Sanitario de Alimentación.**

■ Todos los productos a la venta en feria bajo la forma clásica de tabletas de chocolate deberán estar **envasados** cumpliendo la Reglamentación Técnico Sanitaria correspondiente y **etiquetados** de forma bien visible los siguientes datos:

-Denominación del producto.
-Nombre y razón social del producto.
-Clase de elaboración.
-Formula cualitativa.
-Peso neto.
-Nº de RSI.



4.2.10.- EZTIA ETA ERLEEN GANERAKO PRODUKTUAK
MIEL Y PRODUCTOS APICOLAS

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Ferietan bakar-bakarrik salduko dira baimendutako produktuak, postuaren edo aldi baterako **establezimentuaren titularra** eta **baimena daukan egilea (OEI beharrezkoa izango da) pertsona bera** izan ezkero. **Baimendutako ekoizle bizkaitarrei lehentasuna emotea gomendatzen da.**

■ Eztia ontziratuta eta etiketatuta egongo da. Etiketan ondoko honeek agertuko dira:

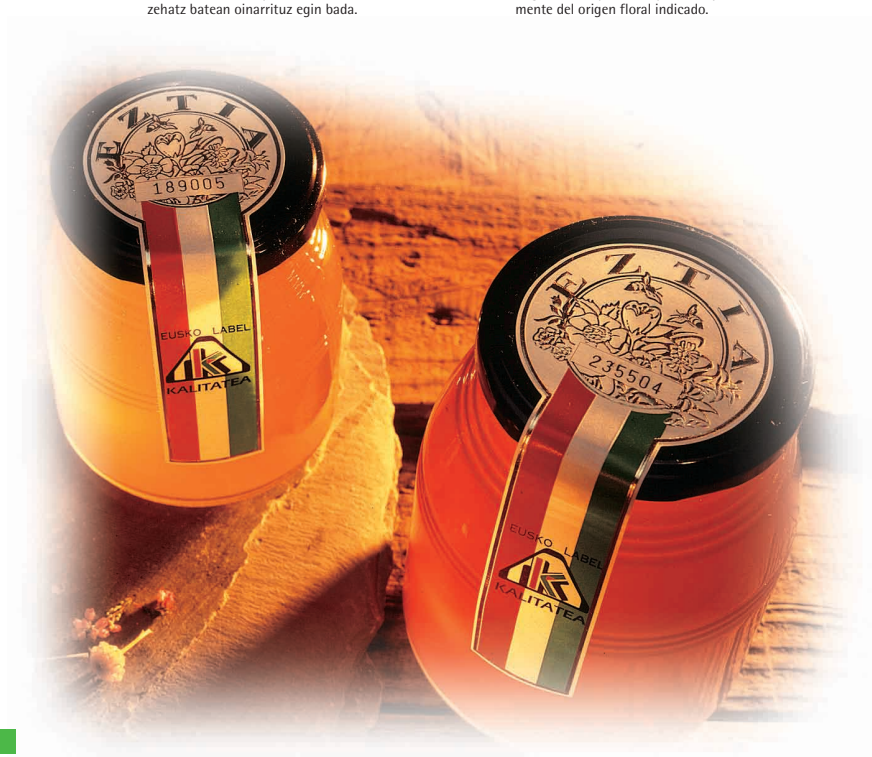
Izendapena: loreen eztia bada, "ezti" izena azalduko da eta jarraian "loreak" edo "milaloreak" berbea; era berean, jatorrizko espeziea be aitatu daiteke, produktua batez be lore zehatz batean oinarrituz egin bada.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Únicamente se permitirá la venta en ferias de aquellas mieles en los que el **titular del puesto** o establecimiento temporal sea **el mismo que el elaborador autorizado (RSI obligatorio). Se recomienda que se prime la presencia en las ferias de productores bizkainos autorizados.**

■ La miel estará envasada y etiquetada. En el etiquetado constará:

Denominación: si está constituida por miel de flores se denominará con el termino "Miel" seguido de flores o "milflores" o de la "especie original" si el producto proviene primordialmente del origen floral indicado.



Eduki garbia: gramoak edo kilogramoak.

Gitxieneko iraupen datea: etiketan "ahal bada.... baino lehenago kontsumitu" esaldia agertu behar izango da, beti be urtea eta hilabetea zehaztuz, hurrenkera horretan.

Enpresearen identifikazinoa: egoitzearen izena eta helbidea nahiz ontziratzailearen izendapena. Ontziratzeaz arduratu dan enpresearen osasun erregistroaren zenbakia azaldu behar izango da.

Fabrikazino lotearen identifikazinoa: ontzi guztietan fabrikazino lotea identifikatzeko bidea emongo dauan identifikazino bat agertuko da; egileak finkatuko dau identifikazino horren itxurea.

Eztiak kalidade bereizgarririk euki ezkero (Euskal Herriko Eztia, Eusko Labela), beharrezko etiketaz ganera zenbakituriko etiketa-zigilu bat eukiko dau, arlo honetako arautegi zehatza beteteko.

■ Gomendio orokor modura, **ezti ontziak eguzkitan jartea saihestu behar izango da.**

■ **Erleek egindako gainerako produktuei jagokenez** (polena, erregina jelea), horreek be ontziratuta eta etiketatuta egongo dira. Etiketan ondokoak agertuko dira:

- Produktuaren Izendapena.
- Eduki garbia: gramoak edo kilogramoak.
- Gitxieneko iraupen datea: etiketan "ahal bada.... baino lehenago kontsumitu" esaldia agertu behar izango da, beti be urtea eta hilabetea zehaztuz, hurrenkera horretan.
- Kontserbazino jarraibideak.
- Enpresearen identifikazinoa: egoitzearen izena eta helbidea nahiz ontziratzailearen izendapena. Ontziratzeaz arduratu dan enpresearen osasun erregistroaren zenbakia azaldu behar izango da.
- Fabrikazino lotearen identifikazinoa: ontzi guztietan fabrikazino lotea identifikatzeko bidea emongo dauan identifikazino bat agertuko da.

Contenido neto: gramo o kilogramo.

Fecha de duración mínima: Deberá llevar en la etiqueta la leyenda "consumir preferentemente antes de..." seguido del mes y año, en dicho orden.

Instrucciones de conservación.

Identificación de la empresa: nombre o razón social o denominación del envasador, y en todo caso su domicilio. Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa envasadora.

Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una identificación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Si la miel posee distintivo de calidad (Miel del País Vasco con Eusko Label) además del etiquetado obligatorio llevará una etiqueta-precinto numerada cumpliendo con su reglamento específico.

■ Como recomendación general, **se evitará la exposición directa al sol** de los envases de miel.

■ En cuanto a los **productos apícolas (polen, jalea real)** estarán igualmente envasados y etiquetados. En el etiquetado constará:

-Denominación del producto.
-Contenido neto: en gramos o kilogramos.
-Fecha de duración mínima:
Deberá llevar en la etiqueta la leyenda "consumir preferentemente antes de..." seguido del mes y año, en dicho orden.
-Instrucciones de conservación.
-Identificación de la empresa: nombre o razón social o denominación del envasador, y en todo caso su domicilio. Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa envasadora.
-Identificación del lote de fabricación: Todo envase deberá llevar una identificación que permita identificar el lote de fabricación.

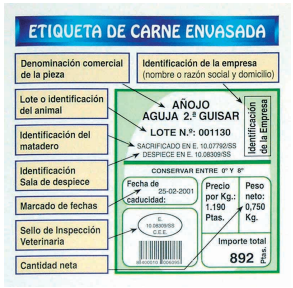


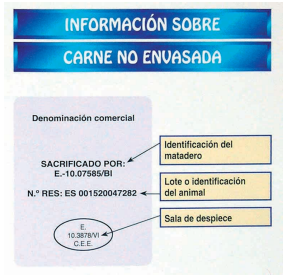


Eztia etiketatuta egongo da.
La miel debe estar etiquetada.

Aplikatu beharreko arautegia:
Abuztuaren 1eko 1049/2003 Errege Dekretua; horren bitartez, eztiaren ganeko kalidade araua onesten da (186. EAO, 03/08/05).
Erlezaintzearen ganeko 33/2004 Dekretua (martiaren 5eko EHAA)
EHAA: 1993ko garagarrilaren 29ko Agindua (urriaren 28ko EHAA): Eztiaren Elikadura Kalidadearen Euskal Labela eta arautegi teknikoa.

Normativa de aplicación:
Real Decreto 1049/2003 de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel. (BOE nº 186, de 05/08/03).
Decreto 33/2004 (BOPV 05 de marzo) de ordenación de la apicultura
BOPV: Orden de 29 de julio de 1993 (BOPB 28 de octubre): Label Vasco de Calidad Alimentaria de la Miel y se aprueba su Reglamento Técnico.





Aplikatu beharreko arautegia:
Zemendiaren /ko 1376/2003 Errege Dekretua; horren bitartez, txikizkako merkataritza establezimentuetan okel freskoak eta horren deribatuak ekoiztu, bildu eta merkaturatzeko osasun baldintzak ezartzen dira.

Normativa de aplicación:
RD 1376/2003, de / de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor.

4.2.11.- OKEL POSTUAK
PUESTOS DE CARNE

Okeltzat hartzen dira hornikuntza animalia osasuntsuen giharren zati jangarriak, beti be zentro baimenduetan eta egoera higienikoetan sakrifikatuak izan badira. Definizino hau be eskortako eta ehizako animaliei aplikatzen jake, uledunak edo lumadunak izanagaitik be.

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Okelak eta okelez egindako ganerako **produktuak baimendutako zentroetan ekoiztutakoak izango dira**; horrela bada, okelok beharrezko zigilu, bereizgarri edo antzekoa euki beharko dabe, osasun eta jatorri berme modura.

■ Okela **ONTZIRATUTA** eta **HOTZEAN** euki behar izango da. Hozkailuek behar besteko edukiera izan beharko dabe; era berean, eten bako funtzionamentuan egon beharko dabe barruan elikagaiak dagozan bitartean, eta kanpotik ikusi daitekean termometro bat eukiko dabe; tenperaturea 0tik 7 gradura artekoa izango da beti be.

Okelaren etiketan ondoko honeek agertuko dira:

-Produktu bakotxaren izendapen komertziala eta kalidadezko arauen aitamena.
-Osagaien zerrendea, produktua eskuratu dan espeziea edo espezieak horren barruan sartuz.
- Lotea.
- Establezimentuaren, ontziratze zentroaren, banatzailearen edo saltzailearen izena eta helbidea.
- Erreferentzi zenbakia.
- Jaiotako lekua.
- Hazitako lekua.
- Sakrifikaturiko lekua.
- Osasun erregistroaren zenbakia.
- Zatitua izan dan lekua:
- Osasun erregistroaren zenbakia.
- Pisua.
- Prezioa.
- Zatiaren izena.
- Iraungitze datea edo lehentasunezko kontsumoa.
- Erabilkera, bilketa eta kontserbazino jarraibideak. 0tik 7 gradu bitartean gorde behar da.
- Gura izan ezkero, elikadura mueta eta abar aitatu ahal izango dira.

Se entiende por carne la parte comestible de los músculos de los animales de abasto sanos, sacrificados en centros autorizados y en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Las carnes y demás alimentos cárnicos **procederán de centros autorizados** debiendo llevar los marchamos, sellos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria y de origen.

■ La carne se mantendrá **ENVASADA y REFRIGERADA**. Los aparatos frigoríficos tendrán capacidad suficiente, estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior y dispondrán de termómetro fácilmente visible desde el exterior, siendo la temperatura de referencia entre 0 y 7ºC

En el etiquetado de la carne constará.

-Denominación comercial y referencia a las normas de calidad de cada producto.
- Relación de ingredientes, incluyendo la especie o especies de las que se ha obtenido el producto.
-Lote.
-Nombre y domicilio social de establecimiento, centro de reenvasado, distribuidor o vendedor.
-Número de referencia.
-Lugar de nacimiento.
-Lugar de cría o engorde.
-Sacrificado en:
-Número de Registro Sanitario.
-Despiezado en:
-Número de Registro Sanitario.
-Peso.
-Precio.
-Nombre de la pieza.
-Fecha de caducidad o consumo preferente.
-Instrucciones de uso, almacenamiento y conservación.Consérvese entre 0 y 7ºC.
-De forma voluntaria se podrá indicar: Tipo de alimentación, etc.

4.2.12.- OKELAZ EGINDAKO PRODUKTUAK
PRODUCTOS CARNICOS

Okelez egindako produktutzat hartuko doguz hornikuntza animalietatik datozen okel, hondar, koipe edo azpiproduktu jangarriez oso-osoan edo zatiz prestatzen diran eta jatorri begetaleko osagai, gozagarri, espezie edota gehigarriak daukiezan elikagaiak.

Sailkapena:

■ **Okelaz egindako produktu freskoak:** Hanburgesak, saltxitxak, txistorra, okela marinatua.

■ **Okelazko produktu gordin eta ontzutuak.**

■ **Hestebete gordin eta onduak:** produktu honeek ontze eta sikatze prozesu bat euki dabe: txorizo ondua, salamia, saltxitxoia, fueta, solomoa eta abar.

■ **Beroaren bitartez trataturiko okelazko produktuak (okela kontserbak):** egin diran bitartean, beroaren eragina jasan behar izan dabe (pernil egosia, beso egosia, sakotea, indioilar bularkiak, hirugiharra, mortadela, saltxitxa egosiak...).

■ **Gatzetan ipinitakoak:** gatz arruntaren eragina euki dabe, produktuen kontserbazinoa bermatzeko asmoz (pernil ondua, zezina...).

■ **Okelazko plater prestauak:** aldez aurretik prestatu, ontziratu eta hotz bitartez kontserbaturiko produktuak.

■ Okela osagai modura daukiezan bestelako deribatuak edo produktuak: (%<10) (fabada...)

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

Merkaturatuko diran okelazko produktuek jatorri bi baino ezin dabe euki:

1.- Industriala (osasun erregistroa daukien industriak) eta, beraz, etiketea eta guzti aurkeztu behar izango dira.

2.- Harategi nahiz saltxitxa denda edo harategi-urdaitegi batean egindakoak; horretarako, aldi baterako establezimentuaren titularra eta feriako titularrak pertsona bera izango dira eta feria establezimentua dagoan udalerriaren eremuan egin behar da. Postuan

Los productos cárnicos se definen como los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes, despojos, grasas y subproductos comestibles, procedentes de los animales de abasto con ingredientes de origen vegetal, condimentos, especias y aditivos.

Clasificación:

■ **Productos cárnicos frescos:** Hamburguesas, salchichas, txistorra, carne marinada.

■ **Productos cárnicos crudos adobados**

■ **Embutidos crudos curados:** han sufrido un proceso de maduración y desecación: chorizo curado, salami, salchichón, fuet, lomo, sobrasada, etc.

■ **Productos cárnicos tratados por el calor (conservas cárnicas):** han sido sometidos durante su elaboración a la acción del calor (jamón cocido, paleta cocida, fiambre de magro, pechuga de pavo, bacon, mortadela, salchichas cocidas...)

■ **Salazones cárnicas:** han sido sometidos a la acción de la sal común con el fin de garantizar su conservación para el consumo (jamón curado, cecina...)

■ **Platos preparados cárnicos:** preparados culinarios, cocinados o precocinados y envasados y conservados por frío.

■ Otros derivados cárnicos y Productos cárnicos con un contenido mínimo de carne: (<10%) (fabada...)



EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

Los productos cárnicos a comercializar podrán tener únicamente dos procedencias:
1.- Industrial (de industrias con registro sanitario) y por tanto se presentarán etiquetadas.

2.- Elaboradas por un establecimiento de Carnicería-Salchichería o Carnicería-Charcutería, siempre que el titular del establecimiento temporal sea el mismo que el del establecimiento elaborador y la feria se encuentre en el ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento. Se dispondrá en el mismo puesto de la autorización



bertan osasun baimena ezarri behar izango da: "harakin baimena" edo "harategi-urdaitegirako baimena".

Ondo ikusi beharreko kartelean ipini behar izango dira postuaren ardurea daukan establezimentu iraunkorraren izena eta helbidea. Establezimentu hori egilea izan ezkero, okelazko produktuak egiteko baimena emoten dauan osasun lizentzia erakutsi behar izango da; era berean, produktuen salneurriak agirian ipini behar izango dira.

■ Okelazko produktuak **zati edo unidade osoetan** salduko dira; zatiok modu egokian identifikatuta egon behar dabe eta **ferian horreek zatitzea GALARAZOTA egongo da**. Zatiok modu egokian ontziratuta eta etiketatuta egon behar dabe; etiketetan ontziratze eta iraungitze datak agertu behar dira.

■ Prestatu eta ontziraturiko okelazko produktu guztiak egokiro **etiketatu eta errotulatu** behar izango dira, indarreko legeriak ezartzen dauzan zigilu, bereizgarri edota etiketa guztiak ipiniz.

sanitaria de elaborador "Autorización de carnicero salchichero" o de "Carnicería Charcutería".

En cartel bien visible se expondrá: el nombre y la dirección del establecimiento permanente que es responsable del puesto. En el caso de que ese establecimiento sea también elaborador se expondrá la autorización sanitaria que ampara la fabricación de los productos cárnicos que se expenden y los precios venta al público.

■ Los productos cárnicos se venderán en **piezas o unidades enteras** debidamente identificadas, **estando PROHIBIDO su fraccionamiento en la feria.** Las piezas deberán estar correctamente envasadas y etiquetadas indicando en la etiqueta: fecha de envasado y caducidad.

■ Todos los productos cárnicos elaborados y envasados deberán ir adecuadamente **etiquetados y rotulados** con todas las etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por la legislación vigente.



Okelako produktuak ez dira jentearen eskura izango.

Los productos cárnicos deben de estar alejados del público.

■ Okelazko produktuak **ez dira jentearen eskura izango; horrela bada, beira ARASA bat edo antzekoa ipini behar izango da.**

■ Mueta desbardinetako produktuak **bereiztuta izango dira.**

■ Produktuak erakusten diran **azalerea errez garbitu eta desinfektatuko** da *(altzairu ugertezina, melamina...).*

■ **Postuak harraska eta hustubide bati lotuta egon behar dau ezinbestean.** Ur biltegiak edukiera nahikoa daukien iturriei eta hustubide modura erabili daitekezan kuboei lotuta erabiltea baimenduko da, feriaren iraupena zortzi ordutik beherakoa bada. Kasu honetan, behargin erabiltzaileentzat eta instalazinoak garbitzeko, garbiketa lanabesak behar izango dira (xaboi likikoa eta paperezko oihalak).

■ Hondakinak botateko **kubo bat** euki beharko da, poltsea eta guzti.

■ **Prezioak, kalidadeak... jakinarazoteko kartelak ipinikeran, ontziak ez dira hondatuko eta produktua ez da kutsatuko** *(ezin dira produktuan zulatu).*

■ Salmenta eta banaketaz arduratzen diran **beharginek erabiltzaile karneta euki behar izango dabe** *(elikagaien higienearen arloko prestakuntzearen ganeko egiaztagiria).* Higiene neurri zorrotzak hartu beharko dira garbiketa pertsonalari eta jantzietako txukuntasunari jagokenez. Urdaitegiko produktuak eskuz ez ikutzeko, **paletak, pintzak edo guanteak erabili ahal izango dira.**

■ Tenperatura arruntean hondatu daitezkeen okelazko produkturik egon ezkero, 0tik 8 gradura bitarteko tenperaturea eten barik ziurtatzen dauan **hozkailu batean erakutsi behar izango dira.**

■ Todos los productos cárnicos estarán debidamente **alejados y aislados del público mediante VITRINA o similar.**

■ Los productos de distinta naturaleza o especie estarán **debidamente separados entre sí.**

■ La superficie donde se exponen los productos será de **fácil limpieza y desinfección** *(acero inoxidable, melamina...).*

■ **Obligatoriamente el puesto dispondrá de un punto de agua conectado a fregadero y desagüe**. Se permitirá al uso de depósitos de agua con grifo incorporado de capacidad suficiente y con un cubo que haga de desagüe si la duración de la feria es inferior a ocho horas. En este caso también serán obligatorios los útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel) para el personal manipulador y para la limpieza de las instalaciones.

■ Se dispondrá de **cubo con bolsa** para desperdicios.

■ Los **carteles indicadores de precios, calidades, etc. se colocarán de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto** *(no pueden ir pinchados en el producto).*

■ El **personal** de distribución y venta de chacina deberá estar en posesión del **carnet de manipulador** *(certificado de formación en materia de higiene alimentaria).* Deberán observar las máximas medidas higiénicas en su persona y vestimenta. Para no tocar directamente con las manos los productos de charcutería también se pueden utilizar **guantes desechables, paletas o pinzas.**

■ Los productos cárnicos susceptibles de alteración a temperatura ambiente se expondrán, como mínimo, en un **frigorífico expositor** que garantice la temperatura entre 0y 8ºC, de forma ininterrumpida mientras haya alimentos en su interior.

Aplikatu beharreko arautegia:
Zemendiaren /ko 1376/2003 Errege Dekretua; horren bitartez, txikizkako merkataritza establezimentuetan okel freskoak eta horren deribatuak ekoiztu, bildu eta merkaturatzeko osasun baldintzak ezartzen dira.

Normativa de aplicación:
RD 1376/2003, de / de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados, en los establecimientos de comercio al por menor.

Aplikatu beharreko arautegia:
Abuztuaren 1eko 1521/1984 Errege Dekretua; horren bitartez, jentearen kontsumorako arrantzako eta akuikulturako produktuen eta establezimentuen arautegi tekniko eta sanitarioa onesten da.

Normativa de aplicación:
Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y la acuicultura con destino al consumo humano.



Arrainkiak kalerik kale saltzea beren beregi galarazota dago.
Se prohibe la venta de productos pesqueros.



Etxean ontziratutako kontserbak saltzea beren beregi galarazota dago.
La venta de conservas caseras está prohibida en ferias.

Aplikatu beharreko arautegia
Barazki kontserbak egin eta saltzeko arautegi tekniko eta sanitarioa. Bagilaren 2ko 2420/1978 Errege Dekretua (244. EAO, 78/10/12koa).

Normativa de aplicación
Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de las conservas vegetales. D 2420/1978, de 2 de junio (BOE, nº 244, de 12/10/78)

4.2.13.- ARRAINKIAK
PRODUCTOS PESQUEROS

1521/84 Errege Dekretuak zehazten dau arrainkiak bakar-bakarrik ipini ahal izango dirala jendaurrean helburu horretarako baimendutako elikadura establezimentuetan. **Arrainkiak kalerik kale saltzea beren beregi galarazota dago, baimendutako establezimenturik ez dagoan udalerrietan izan ezik;** kasu horretan, kalerik kaleko salmentea beharrezko baimena lortu ostean egin ahal izango da, beti be hainbat baldintzaren pean (ibilgailu isotermoa, izotza...); horrenbestez, ferietan arrainki freskoak edo izoztuak saltzea **GALARAZOTEN DA.**

El Real Decreto 1521/84, especifica que los productos pesqueros sólo podrán ofertarse al público en establecimientos de alimentación autorizados para esefin. **Se prohíbe absolutamente la venta ambulante de productos pesqueros, salvo en localidades donde no exista un establecimiento autorizado**, en tal caso la venta ambulante se realizará tras la autorización correspondiente y bajo determinadas condiciones (vehículo isotermo, hielo, etc.) por lo cual la venta en ferias de productos de la pesca frescos o congelados queda **PROHIBIDA**.

4.2.14.- BARAZKI KONTSERBAK
CONSERVAS VEGETALES

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Ferietan bakar-bakarrik salduko dira baimendutako produktuak, postuaren edo aldi baterako **establezimentuaren titularra** eta **baimena daukan egilea (OEI beharrezkoa izango da) pertsona bera** izan ezkero.

■ Merkaturatu ahal izateko, fruta, barazki eta ortuari kontserbek ezinbestean bete behar dabez arlo horretako arautegi tekniko eta sanitarioak ezarritako beharkizunak.

■ Produktuak baimendutako enpresetakoak izango dira, elikagaien osasun **erregistro orokorrean inskribatutakoak; era berean, etiketatuari buruzko arau orokor eta zehatzak bete behar izango dabez.**

■ **Ferietan beren beregi galarazota dago beharrezko arautegia beteten ez daben produktuak saltzea, batez be irasagarraren edota sagarraren gozokiaren kasuan eta etxean ontziratutako produktuen kasuan** *(tomateak, piperrak, barazkiak eta marmeladak...).*

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Únicamente se permitirá la venta en ferias de aquellas conservas en los que el **titular del puesto** o establecimiento temporal sea **el mismo que el elaborador autorizado (RSI obligatorio).**

■ Para su comercialización las conservas de frutas, verduras y hortalizas han de cumplir los requisitos establecidos por su reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente.

■ Obligatoriamente los productos procederán de empresas autorizadas, inscritas en el **Registro General Sanitario Alimentario y cumplirán con las normas generales y específicas de etiquetado.**

■ **Se prohíbe expresamente la venta en ferias agroalimentarias de productos que no cumplan la normativa correspondiente, especialmente el dulce de membrillo y/o manzana y embotados caseros** *(tomate, pimiento, verdura, mermeladas...).*

OZPINETAKOAK.

Produktu honeek enpresa baimenduetan egin behar izango dira. **Enpresa ekoizleek** inskribatuta egon behar dabe Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean; aldi berean, etiketen ganeko arau orokorrak eta zehatzak beteko dabez, bai eta kalidadeko izendapenari jagokon arautegia be (Ibarrako piperminak).

ENCURTIDOS.

Estos productos deberán proceder de **empresas autorizadas**. Obligatoriamente las empresas productoras se encontrarán inscritas en el Registro General Sanitario Alimentario y cumplirán con las normas generales y específicas de etiquetado, así como el Reglamento de Denominación de Calidad correspondiente (Guindillas de Ibarra).



4.2.15.- OKELEN KONTSERBAK
CONSERVAS CARNICAS

Legeriak baimendutako eta, kontsumorako prestatu aurretik, eragiketa zehatzen pean ipinitako okelez edo espezien erraiez egindako elikagaiak hartzen dira okelen kontserbatzat. Bizkaiko ferietan gehienbat ahate kontserbak eta, batzuetan, emu, orein eta txarri kontserbak be topatu daitekez.

Con este nombre se designan los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas por la legislación y sometidas a operaciones específicas antes de su puesta en consumo. En las ferias de Bizkaia podemos encontrar mayoritariamente conservas de pato, y en algunos casos de emú, ciervo y cerdo.

PRODUKTUA FERIAN ERAKUSTEKO BALDINTZAK.

■ Ferietan bakar-bakarrik salduko dira baimendutako kontserbak, postuaren edo aldi baterako **establezimentuaren titularra** eta **baimena daukan egilea (OEI beharrezkoa izango da) pertsona bera** izan ezkero.

■ Salgai ipinitako produktu guztiak **ontziratuta eta etiketatuta** izango dira.
Etiketan ondoko honeek agertuko dira:
- Produktuaren izendapena.
- Soziedadearen izena eta helbidea.
- Osagai zerrendea.
- Iraungitze datea edo kontsumorako azken datea.
- Ekoizleak kontserbatzeko gomendaturiko metodoa.
- Lote zenbakia.

■ **Hotz bidezko kontserbazinoa behar daben produktuak**, esate baterako ahatekiaz egindako produktu freskoak, hotzetan euki behar izango dira. 8 **gradutik behera euki behar izango dira** uneoro. Hozkailuek behar besteko edukiera eukiko dabe, bai eta termometroa be.

EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN FERIA.

■ Únicamente se permitirá la venta en ferias de aquellas conservas en los que el **titular del puesto** o establecimiento temporal sea **el mismo que el elaborador autorizado (RSI obligatorio).**

■ Todos los productos a la venta estarán **envasados y etiquetados.**
En la etiqueta constará:
- Denominación de producto.
- Nombre y Razón social y dirección.
- Listado de ingredientes.
- Fecha de consumo preferente o caducidad.
- Método de conservación recomendado por el productor.
- Número de lote.

■ Aquellos productos que **necesiten frío** *(caso de los productos frescos de pato)* **deberán mantenerse en refrigeración.** Los aparatos frigoríficos tendrán capacidad suficiente y dispondrán de termómetro, siendo la temperatura de referencia entre 0 y 8ºC.



4.2.16.- OSABEDARRAK
PLANTAS MEDICINALES



Ezaugarri terapeutiko barri emonez farmaziatik kanpoko salmentea beren beregi galarazota dago.
Está prohibida la venta fuera de la farmacia de productos con propiedades curativas.

Osabedarrak osatzeko helburuakaz erabiltea (fitoterapia) antxina-antxinatik jatorkun jarduna da. Denpora luzean osabide naturalak eta, batez be, osabedarrak medikuek euki eben baliabide nagusi eta bakarra izan ziran. Horren ondorioz, osatzeko ezaugarriak eukiezan espezie begetalen ezagutzan sakondu behar izan zan, horreetatik ataratako produktuen erabilkerearen ganeko esperientzea handituz.

Landareak osatzeko helburuagaz erabilteari "fitoterapia" esaten jako; jardun hau betidanik izan da indarrean. Antxina erabilten ziran osabedarrak eta osabideak gaur egunean be erabiltzen ziran.

El empleo de las plantas medicinales con fines curativos (fitoterapia) es unaprácticа que se ha utilizado desde tiempo inmemorial. Durante mucho tiempo los remedios naturales, y sobre todo las plantas medicinales, fueron el principal e incluso el único recurso de que disponían los médicos. Esto hizo que se profundizara en el conocimiento de las especies vegetales que poseen propiedades medicinales y ampliara su experiencia en el empleo de los productos que de ellas se extraen.

La fitoterapia, nombre que se aplica al uso medicinal de las plantas, nunca ha dejado de tener vigencia. Dichas plantas medicinales y los remedios que entonces utilizaban se siguen usando hoy en día.

Aplikatu beharreko arautegia:
Medikamentuari buruzko abenduaren 20ko 25/1990 Legea. Elikadurako erabilketetarako espezie begetalen ganeko arautegi tekniko eta sanitarioa. Zemendiaren 16ko 3176/1983 Errege Dekretua (310. EAO, 83/12/28koa).Urtarrilaren 28ko 190/2004 Agindua; horren bitartez, euren toxikotasuna dala eta, jendaurrean saltzea galarazo edo murrizten diran landareen zerrendea ezartzen da. 04/02/06ko EAO.

Normativa de aplicación:
Ley 25/1990, de 20 de diciembre del Medicamento.
Reglamentación Técnico-Sanitaria de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación. RD 3176/1983, de 16 de noviembre (BOE nº 310, de 28/12/83)
Orden 190/2004, de 28 de enero, por la que se establece la lista de plantas cuya venta al público queda prohibida o restringida por razón de su toxicidad. BOE 06/02/04.

■ Landareak edo horreen prestakinak salgai ipiten badira **euren erabilkera terapeutiko edo prebentiboaren barri emonez, landareak ikuskapen FARMAZEUTIKOAREN pean emon beharko dira.**

■ Ezaugarri terapeutikoak edo prebentiboak aitatzen ez badira, tradizinoz osabedartzat hartzen izan diran landareak jendaurrean saldu ahal izango dira askatasunez merkataritza establezimentuetan; edozein kasutan be, **KALERIK KALEKO SALMENTEA BEREN BEREGI GALARAZOTA DAGO.**

■ **Ganera, euren toxikotasuna dala eta, jendaurrean saltzea galarazo edo murrizten diran 197 landareen zerrenda bat dago.** Landare horreek eta horreen prestakinak (nahastatea, destilatzea, garbitzea...) erabiltea eta saltzea galarazota dago, hainbat jardun farmazeutikoren kasuan izan ezik. Zerrenda honetako hainbat landare oso ezagunak dira, berbarako belladonna, ezpela, kalamua, basoko erromeroa, **mihurea** eta abar.

USTEZKO EZAUGARRI TERAPEUTIKOAK DAUKIEZAN PRODUKTUAK

Ferietan salgai dagozan produktuetariko batzuk osasuna edo estetika jagoteko ei dira: minak kentzea, loditasuna, zelulitisa, arazo dermatologokoak eta abar.

■ Si las plantas, sus mezclas o preparados se ponen a la venta publicitando su **utilidad terapéutica, diagnóstica o preventiva** esta tendrá que **ser bajo supervisión FARMACÉUTICA.**

■ Si no se hace referencia a sus propiedades terapéuticas, diagnósticas o preventivas las plantas tradicionalmente consideradas como medicinales podrán venderse libremente al público en establecimientos comerciales, pero **en cualquier caso ESTÁ SIEMPRE PROHIBIDA SU VENTA AMBULANTE.**

■ **Existe además un listado de 197 plantas cuya venta al público está prohibida o restringida en función de su toxicidad.** El uso y venta de dichas plantas y sus preparados (fraccionamiento, extracción, destilación, purificación...) está prohibido salvo en algunas prácticas farmacéuticas. Algunas de las plantas de este listado son muy conocidas, como la belladona, el boj, el cáñamo, el botón de oro, la digital, el romero silvestre, el tejo o el **muérdago**.

PRODUCTOS CON SUPUESTAS PROPIEDADES TERAPÉUTICAS

Existen productos a la venta en ferias que ofrecen soluciones a problemas de salud o estética: curación de dolor, etc.,obesidad, celulitis, insomnio, problemas dermatológicos, etc.

Gogora ekarri gura dogu osasun arazoak tratatzeko medikamentuak edo kontrolaturiko produktuak erabili behar dirala. **Legeak galarazoten dau produktu terapeutikoak farmazietatik kanpo saltzea.** Produktu honeen segurtasuna ez dago egiaztatuta metodo zientifikoen bitartez eta batzuetan arriskutsuak be izan daitekez.

Recordamos que las problemáticas sanitarias deben de ser tratadas por medicamentos o productos controlados. **La ley prohíbe la venta fuera de las farmacias de productos terapéuticos.** La seguridad de estos productos no está probada por métodos científicos, y en algunos casos su uso puede incluso ser peligroso.

4.2.17.- EDARI ALKOHOLDUNAK
BEBIDAS ALCOHOLICAS

Ezaugarri oso desbardinak daukiezan 86 alkoholdun edari mueta dagoz. Horreek guztiek komunean gauza bat daukie: guzti-guztiek substratu hidrokarbonatu batetik atara eta hartzidura alkoholikoaren bitartez etanol bihurtzen da.

Atal honetan sagardaoa eta txakolina aitatu gura doguz, azoka eta merkatuetan gehien ikusten diran produktuak diralako. Era berean, likoreen kasuan ezarritako arautegiaren zati bat laburbilduko dogu; izan be, batzuetan feria eta azoketan mueta honetako produktuen kantidade txikiak ikusi dira etiketatu barik.

Existen unos 86 tipos distintos de bebidas alcohólicas con importantes rasgos diferenciadores. Todas ellas tienen en común el derivar de un sustrato hidrocarbonado que es transformado mediante la fermentación alcohólica en etanol. Cuando el sustrato fermentado se destila en alambique se pueden obtener Holandas o Aguardientes.

Nos referiremos únicamente en este apartado a la sidra y el txakoli, por ser los productos con mayor presencia en ferias y mercados. Resumiremos asimismo parte de la normativa para los licores (bebidas espirituosas) ya que se ha indicado la presencia en pequeñas cantidades de productos de este tipo sin etiquetar en ferias y mercados.

Txakolina

■ Txakolina **ekoizle baimendu batek egin behar izango dau; beraz, ferian izena emon ahal izateko, Osasun Erregistroa eta Botilatze Erregistroa euki behar izango dauz derrigorrean.**

■ Feriara bertaraturiko **ekoizleak Bizkaiko Txakolinaren Jatorri Izenaren barruan egotea gomendatzen da.**

■ Txakolina botilatuta eta etiketatuta baino ezin izango da saldu. **Etiketan** ondoko honeek agertu behar dira:

- Produktuaren izena.
- Helbidea.
- Jatorri izena.
- Gradu alkohoolikoa.
- Kantidade garbia zentilitroetan.
- Botilatze Erregistroa.
- Lotea.
- Jatorri izena egiaztatzen dauan etiketea.

Txakoli

■ El Txakoli estará elaborado por un **productor autorizado por lo que será obligatorio para su inscripción en la feria que posean obligatoriamente Registro Sanitario y Registro de Embotellador (R.E).**

■ Se recomienda que los productores asistentes a la feria estén **acogidos a la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.**

■ El txakoli se venderá exclusivamente embotellado y etiquetado. En la **etiqueta** debe figurar:

-Nombre del producto.
-Razón social.
-Denominación de origen.
-Grado alcohólico.
-Cantidad neta en centilitros.
-Registro de embotellador.
-Lote.
-Contraetiqueta acreditativa de la Denominación de Origen.



Aplikatu beharreko arautegia:
Ardaogintzako antolamentuaren ganeko maiatzaren 7ko 5/20004 Legea (04/05/24ko EHAO). Eusko Jaurlaritzaren 1993ko maiatzaren 7ko agindua, Bizkaiko Txakolinaren Erregulazino Kontseilua sortzen ebana (93/05/13koa). Ministerioaren 1994ko zemendiaren 2ko Agindua (94/1/11ko EAO) eta osteko aldarazpenak.

Normativa de aplicación:
Ley 5/20004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola (BOPV 24.05.04)Orden de Gobierno Vasco de 7 de mayo de 1993 (BOPV 13.05.93) de creación del Consejo Regulador del Txakoli de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina. Modificación Orden de Gobierno Vasco de 1 de marzo de 1994 (BOPV 14.06.94). Orden Ministerial de 2 de noviembre de 1994 (BOE 11.11.94) y otras modificaciones posteriores.

Etiketa hori Jatorri Izenak emoten dau, behin Erregulazio Kontseiluak ezarritako kontrolak gainditu eta gero; etiketa hori berme zigilu zenbakitua da eta bertan uztearen urtea agiri da (esate baterako, 2005. urtean salgai izango da 2004. urteko txakolin uztea).

Sagardoa

■ Sagardaoa **ekoizle baimendu batek egin behar izango dau; beraz, ferian izena emon ahal izateko, Osasun Erregistroa eta Botilatze Erregistroa euki behar izango dauz derrigorrean.**

■ Gure baserrietan hain tradizionala izan dan produktu hau berreskuratzen gabilz, **Bizkaiko Sagardaoaren Egile Alkarteak egindako lan handiari esker. Ferian izango diran sagardao ekoizleak alkarteko honetako kideak izatea gomendatzen da.**

La **contraetiqueta** es proporcionada por cada Denominación de Origen una vez superados todos los controles establecidos por cada Consejo Regulador se trata de un precinto de garantía numerado en el que consta la cosecha (p.ej en el año 2005 estará a la venta al público la cosecha de txakoli del 2004).

Sidra

■ La sidra estará elaborada por un **productor autorizado por lo que será obligatorio para su inscripción en la feria que posean obligatoriamente Registro Sanitario y Registro de Embotellador (R.E).**

■ Este tradicional producto de nuestros caseríos se está recuperando gracias al trabajo de la **Asociación de Elaboradores de Sidra de Bizkaia-Bizkaiko Sagardoa. Se recomienda que los productores de sidra presentes en la feria sean miembros de esta asociación.**



■ Sagardaoa **botilatuta eta etiketatuta** baino ez da salduko. Etiketetan ondoko honeek agertuko dira: produktuaren izendapena, izena, soziedadearen helbidea, botilatze erregistroa, Gradu alkoholikoa, bolumeneko eduki garbia, lotea...

Bestelako edariak: Likoreak

Pertsonen kontsumorako alkoholdun likidoak edari bizitzat hartzen dira, ezaugarri organoleptiko bereziak eta bolumenean gitxienez %15eko gradu alkoholikoa badaukiez.

■ Likoreak **ekoizle baimendu batek egin behar izango dauz; beraz, ferian izena emon ahal izateko, Osasun Erregistroa eta Botilatze Erregistroa euki behar izango dauz derrigorrean.**

■ Salgai honeek derrigorrezko **etiketatu orokorra daukie:** izena edo soziedadearen izena, edari mueta, botilatze zenbakia, edukiaren bolumena, gradu alkoholikoa, osasun erregistroaren zenbakia. Ganera, **alkoholen ganeko zerga berezi bat** ordaintzen dabe; **horren zigilua itsatsita euki behar dabe.**

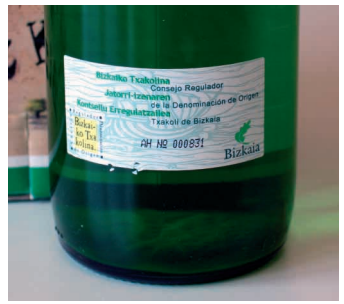
■ La sidra se venderá exclusivamente **embotellada y etiquetada**. En las etiquetas constará: Denominación de producto, Nombre, razón social, Registro de embotellador, Grado alcohólico, Contenido neto en volumen (Cl.), Lote.

Otras bebidas: Licores

Los líquidos alcohólicos destinados al consumo humano se consideran bebidas espirituosas si poseen unos caracteres organolépticos especiales y un grado alcohólico mínimo del 15% en volumen.

■ Los licores estarán elaborados por un **productor autorizado por lo que será obligatorio para su inscripción en la feria que posean obligatoriamente Registro Sanitario y Registro de Embotellador (R.E).**

■ Estos artículos poseen un **etiquetado genérico obligatorio:** (Nombre o razón social, denominación tipo o clase de bebidas, Nº de envasador o embotellador, volumen de contenido, graduación alcohólica, Nº de Registro Sanitario). Además poseen un **impuesto especial de alcoholes cuya precinta debe permanecer adherida.**



Aplikatu beharreko arautegia: 1979ko abuztuaren 1eko Agindua; horren bitartez, sagardaoak eta sagarretik deribaturiko beste edari batzuk arautzen dira (79/98/28ko EAO). 1984ko garagarrilaren 27ko agindu bitartez aldarazoa izan zan (84/08/07ko EAO). Horren ostean, 1985eko irailaren 24ko agindu bitartez be aldarazoa izan zan (85/10/16ko EAO).

Normativa de aplicación:
Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se reglamentan las Sidras y otras bebidas derivadas de la manzana. (B.O.E. 28.08.79). Modificación en Orden de 27 de julio de 1984(B.O.E. 07.08.84). Modificación posterior en Orden de 24 de septiembre de 1985 (B.O.E. 16.10.85)

4.2.18.- TXOSNAK
TXOZNAS

OSASUN ETA HIGIENE BALDINTZAK

Beharginak:

Txosnako behargin guztiek **elikagaiak erabilteko txartela** euki eta jantzi egoki eta garbiak erabili behar izango dabez. Lanari ekin baino lehenago, eskuak ondo garbitu behar izango dabez, bai eta beharrezkoa dan guztietan be.

Instalazinoak:

- Intalazino guztiak errez garbitu eta erabili ahal izango dira; ganera, beharrezko garbitasun neurriei eutsi behar izango jake.

- Elikagaiak ikutzeko eremua jendaurreko eremutik bereiztu behar izango da; bertan ura, xaboia eta paperezko oihalak eukiko dauzan harraska bat izango da.

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Personal:

Todo el personal de la txozna deberá contar con el **carnet de manipulador de alimentos** y usará ropa adecuada y limpia. Efectuará una limpieza a fondo de sus manos al iniciar el trabajo y tantas veces como sea necesario.

Instalaciones:

- Todas las instalaciones serán fácilmente lavables y deben mantenerse en las debidas condiciones de limpieza.

- La zona de manipulación de alimentos estará diferenciada de la de atención al público, existirá un fregadero con agua corriente, jabón y toallas de papel de un solo uso.



Instalakuntzek gutxieneko segurtasun neurriak bete behar ditu.
Las instalaciones deben cumplir las mínimas condiciones de seguridad.



Elikagaiak hozkailuetan ipini behar izango dira eta galarazota dago lurra zuzenean ikutzea.
Los alimentos deberán colocarse en frigoríficos y nunca en contacto con el suelo.

- Elikagaiak behar besteko edukiera izango daben hozkailuetan ipini behar izango dira. Elikagaiak gorde diran tenperaturearen barri emongo dauan termometro bat izango da hozkailuan, kanpotik errez ikusi behar izango dana.

- Txostenetan suitzalgailu kopuru egokiak egon behar izango dau, bai eta udal zerbitzu teknikoek ikuskatu ahal izango daben ur edangarriaren hartune bat be. Hondakin urak saneamentu sare publikoaren bitartez hutsituko dira edo bestelako baliabide baimendu baten bitartez.

- Jenteari zerbitzua emoteko edalontziak, platerak eta antzekoak behin erabiltekoak baino ez dira izango.

Erabilpenak:

- Elikagaiak erabiliko diran azalerak errez garbitu eta desinfektatu behar izango dira.

- Elikagaiak prestatzeko lanean erabilten diran lanabesak eta tresnak garbitu eta desinfektatu behar izango dira, beharrezkoa dan guztietan.

- Los alimentos deberán colocarse en instalaciones frigoríficas de capacidad suficiente y de uso exclusivo para ellos. Existirá un termómetro que indique la temperatura de almacenamiento en el mismo, fácilmente visible desde el exterior.

- Las txoznas deberán disponer de extintores en número y tipo adecuado y de una instalación de agua corriente que podrá ser inspeccionada por los servicios técnicos municipales. La evacuación de aguas residuales se efectuará a la red de alcantarillado público, o por otro medio autorizado.

- Los vasos, platos y similares de servicio al público, serán de uso único.

Manipulaciones:

- Las superficies donde se manipulen los alimentos serán materiales de fácil limpieza y desinfección.

- Los útiles de trabajo y utensilios que se utilicen en la preparación de alimentos deberán lavarse y desinfectarse siempre que sea necesario.



Baimendutako prestaketa komertziala daukien elikagaiak:

Postuan PRODUKTUEN SALMENTA PREZIOAK agertu behar izango dira. Salgaien prezioak ondo ikusi behar izango dira kanpoaldetik; beraz, ez da beharrezkoa izango eskaintzaileari salneurrien ganeko kontsultarik egitea.

Txosnan emon beharreko elikagai eta edariak eskuliburu honetan jasotakoen artean egotea gomendatzen da (Jatorri izena daukan Bizkaiko txakolina, Bizkaiko sagardaoa...). Edozein kasutan be, elikagai eta edari guztiek **etiketatuta egon eta beharrezko higiene eta osasun arautegia bete behar izango dabe.**

Elikagaiak jendaurrean egon ezkero, beira arasa batez babestuta erakutsi behar izango dira, inork ikutu ez daizan. Beira arasa hori hozkailua be izango da errez galtzen diran produktuen kasuan.

Productos alimenticios de preparación comercial autorizada:

En el puesto deberá figurar un listado con los PRECIOS DE VENTA DE LOS PRODUCTOS. Los precios de los artículos resultarán perfectamente visibles desde el exterior, de modo que resulte innecesaria consulta alguna al oferente.

Se recomienda que los alimentos y bebidas a dispensar en la txozna se encuentren mayoritariamente entre los recogidos en este manual *(Txakoli DO Bizkaiko Txakolina, Sidra Bizkaiko Sagardoa...)*. En todo caso todos los alimentos y bebidas estarán **etiquetados y cumplirán con la normativa higiénico-sanitaria correspondiente.**

En caso de que existan alimentos expuestos al público, la exposición se hará de forma que estén protegidos por una vitrina o sean inaccesibles al mismo. La vitrina será frigorífica en caso de productos de fácil alteración.



Garbitasun eta txukuntasuna:

- Eremu isolatu eta independiente bat euki beharko da galdutako produktuak eta hondakinak gorde ahal izateko; horreek errez garbitu eta desinfektatzen diran ontzi hermetikoetan bilduko dira; itxidura hermetikoa eukiko dabe eta egunero hutsitu behar izan dira.

- Txosna ixtean, instalazino hau higiene eta osasun egoera ezin hobean laga behar izango da, sastarrak beti be edukiontzi egokietan itxiz.

Produktuak kargatzea eta biltzea:

- Salgaiak zamatzeko zereginak jendaurrekoa ez dan ordutegiaren barruan egin behar izango dira.

- Galarazota dago edozein material biltzea txostenetatik kanpo edo zeregin hori beteten daben lokaletatik kanpo.

Debekuak:

- 18 urtetik beherakoei alkoholdun edariak zerbitzatzea guztiz debekatuta dago; horrenbestez, txostenaren ardurea daukan alkarteak edo taldeak ondoko kartel hau ipini behar izango dau agirian: *«Txosna honetan ez jake alkoholdun edaririk emongo 18 urtetik beherakoei ».*

- Era berean, jendaurreko zerbitzuetan ezin izango dabe 16 urtetik beherakoek lan egin.

Gomendioak:

- Txosnan idatziko diran izenburu edota jakinarazpenak euskeraz eta erderaz egotea gomendatzen da.

Azaldutakoez ganera, ondoko honeek be bete behar izango dira: **jarduera gogaikarri, kaltegarri, osasungaitz eta arriskutsuei buruzko arautegia eta arlo honetako udal arautegi eta ordenantzak.**

Limpieza y aseo:

- Se dispondrá una zona lo suficientemente aislada e independizada para almacenar momentáneamente los residuos y productos alterados, que se acumularán en recipientes herméticos de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético, y se evacuarán diariamente.

- Al cierre de la txozna, ésta deberá quedar en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, depositando las basuras siempre dentro de los contenedores apropiados.

Carga, descarga y almacenaje de productos:

- Las labores de carga y descarga de mercancías se realizarán en horario de no apertura al público.

- Queda prohibido el almacenaje de cualquier material fuera de las txoznas o locales propios destinados a tal fin.

Prohibiciones:

- Quedará terminantemente prohibido servir bebidas alcohólicas a menores de 18 años, quedando obligado el grupo o asociación responsable de la txozna a la colocación en un lugar visible de un cartel en el que diga: *«En esta txozna no se suministrarán bebidas alcohólicas a menores de 18 años».*

- Del mismo modo, no podrán trabajar menores de 16 años en servicios de atención al público.

Recomendaciones:

- Es recomendable que los títulos y/o avisos que se vayan a instalar en txozna sean bilingües.

Además de lo expuesto será de cumplimiento el **Reglamento de Actividades Molestas, Nocivas, Insalubres y Peligrosas, y las normas y Ordenanzas municipales pertinentes.**

Aplikatu beharreko arautegia:
Abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretua; horren bitartez, elikagaien ganeko higiene arauak ezartzen dira. III. Kapitulua: kalerik kaleko salmentea bideratzeko lokal edo establezimentuetarako beharkizuna, esate baterako karpak, salmenta leku, kaleko salmenta ibilgailuak, aldi baterako establezimentuak, etxebizitza pribatu modura erabilitako lokalak, lantzean behin jatekoak emoteko erabilitako lokalak eta abar.

Normativa de aplicación:
Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Capítulo III: Requisitos para locales o establecimientos de venta ambulante, tales como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante, establecimientos de temporada, locales utilizados principalmente como vivienda privada, locales utilizados ocasionalmente para servir comidas y máquinas expendedoras.

5 ERANSKINA: NEKAZARITZA ETA ELIKADURA INDUSTRIAK

ANEXO: INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS.



XXI. mendean egonagaitik be, artisauek egindako elikagaiak oraindino be existitzen dira. Elikadura arloaren industrializazino prozesua mehatxu argia da produktu mueta honeentzat; hori dala eta, ekintza positiboak behar dira, artisauek egindako elikagaiak kostuen eta lehiakortasunaren ondorioz desagertu ez daitezan.

Edozein kasutan ere, artisautza enpresea izan ala ez, edozein ekoizlek edo enpresak nekazaritza eta elikadura feria batera bertaratzeko bete beharreko oinarrizko beharkizunak ondoko honeek dira:

Aunque estemos en el siglo XXI los alimentos elaborados por artesanos todavía existen. El proceso de industrialización del sector alimentario representó (y representa) una amenaza para ellos y se requieren acciones positivas para evitar su desaparición, por costes y competitividad.

En cualquier caso, tanto si se trata de una empresa artesana como si no lo es, los requisitos básicos que debe cumplir cualquier productor o empresa para asistir a una feria agroalimentaria son los siguientes:

- Ontziratu barik dagozan produktuak saltzen dabezan pertsonek ELIKAGAIAK ERABILTEKO TXARTELA euki beharko dabe edo elikadura arloko higieneko PRESTAKUNTZA EGIAZTAGIRIA.
- Salgai ipinitako produktu guztiek OSASUN ERREGISTRO OROKORRA euki behar dabe, frutek eta ortuari freskoek izan ezik.
- Salgai ipinitako produktu guztiek ETIKETATUTA egon behar dabe eta, arauak eskatu ezkero, modu egokian ONTZIRATUTA.
- Todas aquellas personas que vendan producto sin envasar deben estar en posesión del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS o CERTIFICADO DE FORMACIÓN en materia de Higiene Alimentaria.
- Todo el producto a la venta debe de poseer su correspondiente REGISTRO GENERAL SANITARIO, excepto las frutas y hortalizas frescas.
- Todo el producto a la venta debe de estar correctamente ETIQUETADO, y, si la norma lo exige, convenientemente ENVASADO.

ELIKAGAIEN ERABILTZAILEA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Elikagaien erabiltzailetzat hartzen dira beharragaitik elikagai horreek zuzenzuzenean ikutzen dabezan pertsona guztiak, beti be ondoko jarduerak dirala eta:

Tienen la consideración de Manipuladores de Alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los mismos, como consecuencia de alguna de estas actividades:



- Ontziratu bako produktu freskoen banaketea eta salmentea.
- Elikagaiak egitea, erabiltea edota ontziratzea, beti be zeregin horreek eskuz beteten badira eta ostean erabiltzailearengadik sortu daitekean kutsadurea kentzeko tratamenturik ez badago.
- Sukaldeko prestakuntzea eta zuzeneko kontsumorako elikagaiakaz egindako jarduerak, bai ostalaritzan bai suete eta jantoki kolektiboetan be.
- Edozein hornikuntza edo zerbitzu jarduera, beti be erabilpen jardunak elikagaien segurtasun eta osasungarritasuna ziurtatzeko garrantzia badaukie.
- Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.
- Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.
- Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración como en cocinas y comedores colectivos.
- Cualquier otra actividad de suministro o servicio, siempre y cuando sus prácticas de manipulación sean determinantes para la seguridad y salubridad de los alimentos.

Aplikatu beharreko arautegia:
Zezeilaren 11ko 202/2000 Errege Dekretua; horren bitartez, elikagai erabiltzaileen ganeko arauak ezartzen dira.
01/10/22ko EHAAn argitaraturiko dekretua; horren bitartez, elikagai erabiltzaileen jarraikako prestakuntzeagaz zerikusia daukien xedapen osagarriak ezartzen dira

Normativa de aplicación:
Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen normas relativas a los manipuladores de alimentos
BOPV 22/10/01 Decreto por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos

Elikagaien erabiltzaileek **ondoko BEHARKIZUNAK** bete behar izango dabez:

- Elikagaien erabiltzaileek **erabiltzaile txartela** euki behar izango dabe (PRESTAKUNTZA EGIAZTAGIRIAren parekoa). Era berean, garbiketa pertsonalari eutsi behar izango deutsie uneoro eta lanerako besterik ez diran jantziak erabili. Hori guztiori garbigarbi egingo da.

Los manipuladores de alimentos deberán cumplir los **siguientes REQUISITOS:**

- Todo manipulador de alimentos estará en posesión del **carnet de manipulador** (equiparable al CERTIFICADO INDIVIDUAL DE FORMACIÓN) Deben mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo. Todo ello en perfecto estado de limpieza.

Prestakuntza egiaztagiria / *Certificado individual de formación*

Baimendutako enpresa edo erakundea
Empresa o entidad autorizada
Baimen zenbakia
Número de autorización

Argazkia
Fotografia

Datu pertsonalak / *Datos personales*
Izen-abizenak / *Nombre y apellidos*
Egiaztagiri zenbakia / *Número de certificado*

NAN / *DNI*

Aurrealdea / ANVERSO

Zehaztapen teknikoak:
Neurriak: 8x4tik 10x6 cm-ra bitartean.
Kolorea: horia arrisku txikiko jardueren kasuan eta laranjea arrisku handiko prestakuntza jardueren kasuan.
Materiala: kartulina plastifikatua.
Letrea: gitxienez Word Arial 9 edo baliokidea

Especificaciones técnicas:
Tamaño: entre 8x4 y 10x6 cm.
Color: amarillo para las actividades formativas de bajo riesgo y naranja para las actividades formativas de alto riesgo
Material: cartulina plastificada
Letra: mínimo Word Arial 9 o equivalente

Prestakuntza egiaztagiria / *Certificado individual de formación*

Emondako ikastaroa / *Curso impartido:*
Herria eta datea *
*Población y fecha**
Prestakuntza jardueraren izena eta sinadurea
Erabiltzailearen izena eta sinadurea
Nombre y firma del responsable de la actividad formativa Nombre
* Ikastaroa emon danakoa
* *En la que se ha impartido el curso*

Atzealdea / REVERSO

- Eskuak ur eta xaboiaz garbitu behar izango dabez, lan egoereak eskatzen dauan guztietan.

- Gaixotasun kutsakorra daukan edo germen patogenoen eroalea dan erabiltzailea guztiz baztertu behar da elikagaiakaz zuzeneko zerikusia daukan jardueretatik, harik eta klinikoki eta bakteriologikoki guztiz osatu arte.

- Elikagaiak zuzenean edo zeharka kutsatu daikezan azaleko lesinoa egon ezkero, erabiltzaileari beharrezko tratamentua emongo jako eta, hala bajagoko, lotura iragazgaitza daukan babesa.

Elikagaiak erabilten diran bitartean, **ezin izango da ondoko honeetan jardun:** Erretea edo gomea jatea. Lanpostuan jatea. Elikagaien ganera dominstiku egitea edo eztul egitea. Elikagaiak kutsatu daikezan beste edozein jarduera.

Arrisku handiagoko erabiltzaileek ondoko zeregin honeetan jarduten dabe:

- **Jateko prestatuak** egitea eta erabiltea nahiz kontsumitzailearentzako eta kolektiboentzako hornikuntza edota zuzeneko zerbitzua emotea **(Txosnak)**.

- Salmentarako **gozogintzako produktuak egitea** eta erabiltea nahiz kontsumitzailearentzako eta kolektiboentzako hornikuntza edota zuzeneko zerbitzua emotea.

- Osasun agintaritzak modu honetara sailkatu daiken beste edozein jarduera.

Aurreko lerroaldeko zereginetan jarduten ez daben elikagai erabiltzaileak arrisku txikiagoko erabiltzailetzat hartuko dira.

- Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces lo requieran las condiciones de trabajo.

- El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

- Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.

Queda expresamente **prohibido realizar durante la manipulación** las siguientes prácticas: Fumar y masticar goma, Comer en el puesto de trabajo, Estornudar o toser sobre los alimentos, Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.

Los manipuladores de **mayor riesgo**, son los dedicados a las siguientes actividades:

- Elaboración y manipulación de **comidas preparadas** para venta, suministro y/o servicio directo al consumidor o colectividades **(Txoznas)**.

- Elaboración y manipulación de productos de **pastelería y repostería** para venta, suministro y/o servicio directo al consumidor o colectividades.

- Cualquier otra actividad que la autoridad sanitaria así clasifique.

Los manipuladores de alimentos no dedicados a las actividades del párrafo anterior serán considerados manipuladores de menor riesgo.

ELIKAGAIEN ETA ELIKADURA INDUSTRIEN OSASUN ERREGISTRO OROKORRA
EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Elikagaien arloagaz zerikusia daukien industri edo merkataritza jardueren erregistro bat, eten barik gaurkotzen dana, egotea osasun publikoa babesteko lanabes garrantzitsua da.

La existencia de un registro permanentemente actualizado de las actividades industriales y/o comerciales relacionadas con el ámbito alimentario constituye un importante mecanismo de protección de la salud pública.



EUSKO JAURLARITZA
OSASUN SAILA
Osasun Planginta eta Antolamenduko Sailburuordetza
Osasun Publikoko Zuzendaritza

GOBIERNO VASCO
DEPARTAMENTO DE SANIDAD
Viceconsejería de Planificación y Ordenación Sanitaria
Dirección de Salud Pública

REGISTRO GENERAL SANITARIO
Nº Expediente 4319

OSASUN ERREGISTRO OROKORRA
Espediente Zka.: 4319

Izena edo Sozietatearen Izena / Nombre o Razón Social
Identifikazio Fiskalaren Zka / Nº I.Fiscal
Helbide soziala / Domicilio social
Industriaren iharduera / Actividad de la industria
ELABORACION QUESOS CURADOS/GATZA ONDUEN ELABORAZIOA.
ESTABLECIMIENTO LACTEO DE PRODUCCION LIMITADA/PRODUKZIO MUGATUKO ESNA-ESTABLEZIMENDUA
Gakoa / Clave 15
Kategoria eta iharduera / Categoría y Actividad 1/10, 6/23
Industriaren helbidea / Domicilio Industria IZURZA

Indarrean dagoen Legeak diñonez eta Eusko Komunitate Autonomoko Osasunketako Zerbitzuek emandako baimenaren arabera, goian aipatutako Industria hori Osasun Erregistro Orokorrean sartua izan da honako zenbakiarekin

15.04068 /BI

Inskripzio hori bost hurtetan behin baliokidetu beharko da, eta baita ainarrizko instalakuntzetan edo prozesuetan aldakuntzak egiten direnetan ere.

Vitoria-Gasteiz, 2000ko martxoak 7

De conformidad con lo dispuesto en la Legislación vigente y a tenor de la autorización otorgada por los Servicios de Sanidad de la Comunidad Autónoma Vasca, ha sido inscrita la Industria de referencia en el Registro General Sanitario con el número

15.04068 /BI

Dicha inscripción deberá ser convalidada cada cinco años, y en todo caso, cuando se introduz-can modificaciones en las instalaciones o procesos fundamentales

Vitoria-Gasteiz, 7 de marzo de 2000

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO OSASUN SAILA DEPARTAMENTO DE SANIDAD

27 MAR 2000

Osasun Publikorako Zuzendaria
El Director de Salud Pública

SARRERA ENTRADA 112630 IRTEERA SALIDA

Elikagaien Osasun Erregistro Orokorra (1721/1991 ED) organo **estatala** da; bertan industria eta establezimentuak inskribatu behar dira, bai eta ondoko zereginak beteten dabezan hainbat elikagaik be: **Giza kontsumorako elikagaiak.** Produktu horreek ikutuko dabezan substantzia eta materialak. Elikadura industrian erabiliko diran garbigarri, desinfektatzaile eta plagizidak. Ontziratzeko eta biltzeko materialak egiteko sustantziak eta material makromolekularra, elikagaiak ikutuko dabezanak.

Ondorio honeetarako, industri eta establezimentu horreek ondoko kategorien **arabera** sailkatuko dira:

- Ekoizpena, transformazinoa, prestaketea edota ontziratzea.
- Batuketea eta banaketea.
- Europako Batasunekoak ez diran herrialdeetako produktuak inportatzea.

Ondoko kasuetan **EZ** da bete behar izena emoteko betebeharra:

Azken kontsumitzaileari freskoan eskainiko jakozan fruta eta ortuariak. Establezimentuan bertan kontsumitzeko produktuak egiten dabezan establezimentuak. Euren garrantzi txikiagaitik edo iraunkorrak ez izateagaitik, agintaritza eskudunak baztertu daikezanak. Txikizkako izakerea daukien merkataritza establezimentuak.

Erregistroan inskribatu ahal izateko, aldez aurretik **INDUSTRIEN EDO ESTABLEZIMENTUEN FUNTZIONAMENTUAREN OSASUN BAIMENA** euki behar izango dabe; baimena hori komunidade autonomoak emoten dau. Gauzak horrela, **EAEn** osasun baimena eskatzen jake ondoko jarduerak beteten dabezan enpresa guztiei: elikagaiak inportatzea, prestatzea, fabrikatzea, transformatzea, ontziratzea, biltzea, garraiatzea, banantzea, erabiltzea, saltzea eta hornitzea.

El Registro General Sanitario de Alimentos (RD 1721/1991) es un órgano de carácter **estatal** en el han de inscribirse industrias y establecimientos, así como determinados productos alimenticios cuyas **actividades** se encuentren entre las siguientes: De productos alimenticios destinados al consumo humano. De sustancias y materiales destinados a estar en contacto con aquellos productos. De detergentes, desinfectantes y plaguicidas de uso en la industria alimentaria. De sustancias, incluido material macromolecular, para elaboración de materiales de envase y embalaje destinados a estar en contacto con los alimentos.

A estos efectos, dichas industrias y establecimientos se clasifican en las siguientes **categorías:**

- Producción, transformación, elaboración y/o envasado.
- Almacenamiento y distribución.
- Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la U.E.

NO se exige la obligatoriedad de inscripción para:

Frutas y hortalizas destinadas a su entrega en fresco al consumidor final. Establecimientos que elaboren productos para su consumo en los mismos. Establecimientos que por su escasa entidad o por no poseer el carácter de permanentes sean excluidos por la autoridad correspondiente. Establecimientos comerciales de carácter minorista y detallistas

Para la inscripción en el Registro es necesaria la previa **AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE LAS INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS**, otorgada por la Comunidad Autónoma. En el **País Vasco** se exige autorización sanitaria a toda empresa que realice actividades de Importación, preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimentarios.

Jarduera hauetariko bat edo batzuk egiten dabezan enpresa guztiek funtzionamenturako osasun baimen bat lortu behar izango dabe jarduerei ekin baino lehenago; horrela bada, aldez aurretik legezko beharkizun guztiak beteten dabezala egiaztatuko da ikuskapen baten bitartez.

Behin aitatutako baimena emon eta gero, autonomia komunidadeek inskripzino espedienteak bialduko deutsiez Kontsumitzaileak Babesteko Zuzendaritza Nagusiari; zuzendaritza horrek industria edo establezimentua erregistroan inskribatu eta eta izaera nazionaleko idenfifikazio zenbaki bat emon behar izango deutso.

Etiketetan, ontzietan, itxiduretan edo zigiluetan agertu behar diran industrietako indentifikazino datuak bat etorriko dira erregistroan dagozanakaz, beti be indarreko legeriaren arabera.

Industrien edo establezimentuen hasikerako inskripzinoak **5 urteko epean** baliozkotu behar izango da edo lehenago intalazinoetan eta oinarrizko prozesuetan aldakuntzarik badago.

Elikagaien Osasun Erregistroaren zenbakia digitu bik osotuko dabe, industriak egindako jarduerearen pasaberbea identifikatzen dabenak, gehi Osasun eta Kontsumo Ministerioak emondako zenbaki korrelatibo bat (bost zifra) eta enpresea dagoan lurraldeko indentifikazinoa; Bizkaiaren kasuan BI letrak agertuko dira.

Todas las empresas que realicen una o varias de estas actividades deberán obtener una Autorización Sanitaria de funcionamiento antes del inicio de sus actividades, previa comprobación mediante inspección de que cumplen todos los requisitos legales.

Una vez concedida la citada autorización, las Comunidades Autónomas remitirán los expedientes de inscripción a la Dirección General de Protección de los Consumidores, la que procederá a inscribir la industria o establecimiento en el Registro y asignarle el número de identificación de carácter nacional.

Los datos de identificación de las industrias que han de figurar en las etiquetas, envases, cierres o precintos, de acuerdo con la normativa vigente, deberán coincidir exactamente con los que consten en el Registro.

Las inscripciones iniciales de las industrias o establecimientos deberán ser objeto de convalidación en el plazo de **5 años**, o antes si se produjeran modificaciones en las instalaciones y procesos fundamentales.

El **Número de Registro Sanitario de Alimentos** esta formado por dos dígitos, que identifican la clave de la actividad que realiza la Industria, más un número correlativo (cinco cifras) otorgado por el Ministerio de Sanidad y Consumo y la identificación de la provincia donde está situada la empresa; en el caso de Bizkaia se identifica por las letras BI.



10	Okelak eta deribatuak. Hegaztiak eta ehiza *Carnes y Derivados. Aves y Caza.*	24	Gozagarriak eta espeziak *Condimentos y Especias.*
12	Arrainak, krustazeoak, moluskuak eta deribatuak *Pescados, Crustáceos, Moluscos y Derivados.*	25	Elikagai estimulagarriak eta deribatuak *Alimentos Estimulantes y Derivados.*
14	Arrautzak eta deribatuak *Huevos y Derivados.*	26	Plater prestatuak edo aurrekozinatuak. Erregimen berezietarako elikadura prestakinak *Platos preparados y/o precocinados.Preparados alimenticios para regímenes especiales.*
15	Esnea eta esnekia / *Leche y Derivados.*	27	Urak eta izotza / *Aguas de Bebida y Hielo.*
16	Gantz jangarriak / *Grasas Comestibles.*	28	Izozkiak / *Helados.*
17	Laboreak / *Cereales*	29	Alkoholik gabeko edariak / *Bebidas no alcohólicas.*
18	Lekadunak / *Leguminosas*	30	Alkoholdun edariak / *Bebidas alcohólicas.*
19	Tuberkuluak eta deribatuak / *Tubérculos y Derivados.*	31	Gehigarriak / *Aditivos*
20	Urunak eta deribatuak *Harinas y Derivados.*	37	Garbigarriak, desinfektagarriak eta bestelako produktuak, elikadura erabilpenetarakoak badira *Detergentes, Desinfectantes, Desinsectantes y otros productos de uso alimentario.*
21	Ortuariak, barazkiak, frutak eta deribatuak *Hortalizas, Verduras, Frutas y Derivados.*	39	Ontziratzeko eta biltzeko materialak, lanabesak eta tresnak *Materiales de envases y embalaje, utensilios y aparatos de uso alimentario.*
23	Edulkoratzaile naturalak eta deribatuak *Edulcorantes Naturales y Derivados.*	40	Hozkailuak, banatzaileak edo ontziratzaileak *Almacenes frigoríficos, Distribuidores y/o Envasadores polivalentes.*



Aplikatu beharreko arautegia:
• Zemendiaren 29ko 1712/1991 Errege Dekretua, Elikagaien Osasun Erregistro Orokorraren ganekoa.
• Elikagaien Higienearen ganeko Errege Dekretua. Abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretua. 1996-02-27ko EAO.
• Irailaren 17ko 223/1996 Dekretua, Euskal Autonomia Erkidegoko elikadura industrien eta establezimentuen jardueren funtzionamenturako osasun baimenen ganekoa.
• Elikagaien osasungarritasuna Espainian eta EEEn etiketatzeko eta zehazteko arau orokorra (2004ko urtarrila).
• Elikagaiak etiketatu, aurkeztu eta iragartzeko arau orokorra.
Garagarrilaren 31ko 1334 /1999 Errege Dekretua. 1999/08/24ko EAO (1999/11/23). Zezeilaren 18ko 238/2000 Errege Dekretua. 2000/02/19ko EAO.

Normativa de aplicación:
• Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre sobre Registro General Sanitario de Alimentos.
• Real Decreto sobre Higiene de los Alimentos. RD 2207/1995 de 28 de diciembre. BOE 27-02-1996.
• Decreto 223/1996, de 17 de septiembre, de autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las actividades industrias y establecimientos alimentarios en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
• Norma General de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios e España y en la CEE (Enero, 2004).
• Norma General de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios.
RD 1334 /1999 de 31 de julio. BOE 24-08-1999 (23.11.1999). RD 238/2000 de 18 de febrero. BOE 19.2.2000.

ELIKAGAIEN ETIKETAK.
ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Etiketatuan elikagai bategaz zerikusia daukien aitamen, adierazpen, fabrika marka, marrazki edo ikur guztiak dira, beti be ontzi, dokumentu, errotulu, etiketa edo zitan batean agertzen diranean produktu bati lotuta.

Elikagaiak etiketatzeko Espainiako arautegiak ondoko **beharkizun** honeek ezartzen dauz etiketearen kasuan:

- Irakurterreza, ulerterreza eta ikusterreza izan behar da.
- Egia adierazo behar dau eta ezin dau produktuaren ezaugarrien ganeko akatsik sortu eragin.
- **Produktuari ezin deutso emon ez daukan eraginik edo ezaugarririk**; era berean, ezin da iradoki aparteko ezaugarririk daukanik, antzeko produktuek ezaugarri horreek badaukiez.
- **Produktuari ezin deutso emon gaixotasun bat osatzeko gaitasunik edo ahalmenik** (ur mineralen eta elikadura berezi baterako produktuen kasuan izan ezik, esate baterako gaixo zeliakoentzako gluten bako elikagaiak).

ETIKETEAK EMOTEN DAUZAN DATUAK

Gaur egungo arautegiaren arabera, etiketeak ondoko honeek adierazo behar dauz:

El Etiquetado consiste en todas aquellas menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos, relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto.

La normativa española en materia de etiquetado de los productos alimenticios establece las siguientes **exigencias** para la etiqueta:

- Debe ser legible, comprensible y fácilmente visible.
- Es obligatorio que diga la verdad y **no puede inducir a error** sobre las características del producto.
- **No puede atribuir al producto efectos o propiedades que no posea**, ni sugerir que tiene características especiales cuando otros productos similares también las tengan.
- **No puede atribuir al producto propiedades terapéuticas o curativas de una enfermedad** (exceptuando las aguas minerales y los productos destinados a una alimentación especial, como pueden ser, por ejemplo, los alimentos sin gluten para enfermos celíacos).

DATOS QUE APORTA LA ETIQUETA

De acuerdo con la actual normativa, la etiqueta tiene que indicar:

- Produktuaren izendapena.
- Osagai zerrendea.
- Eduki garbia.
- Daten markatua.
- Kontserbazino jarraibideak.
- Erabilteko modua.
- Enpresearen identifikazinoa.
- Fabrikazino lotearen identifikazinoa.
- Jatorrizko herrialdea inportaturiko produktuen kasuan.

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes.
- Cantidad neta.
- Marcado de fechas.
- Instrucciones para la conservación.
- Modo de empleo.
- Identificación de la empresa.
- Identificación del lote de fabricación.
- País de origen para los productos importados.

Beti-beti:

■ Elikagaia saltzeko izendapena: produktuaren egoera fisikoa edo tratamentu zehatza (hautsa, izoztua, kontzentratua...). Marka komertziala beste kontu bata da.

■ Egilearen, ontziratzailearen edo Europako Batasun barruan dagoan saltzaile baten **izena eta helbidea.**

Kasurik gehienetan:

■ **Osagai zerrendea:** alde aurretik "osagaiak" esaldia agertu behar da; horren ostean, produktua egin edo prestatzeko erabilitako substantzia guztiak azalduko dira. Osagai bakar bat daukien produktuek ez dabe horrelako zerrendarik behar: frutak, ortuari freskoak, patatak, esnekiak, ura...
■ Ontziratutako produktuen eduki garbia, bolumenean adierazoa (l, Cl., ml) edo masan (Kg. edo gr.) eta pisu xukatuan.
■ **Iraungitze datea eta kontsumo gomendagarria.**
■ Lote zenbakia.

Batzuetan, produktu muetaren arabera:

■ Kontserbazino eta erabilpen baldintza bereziak.
■ Modu egokian erabilteko modua edo prestaketea.
■ Nutrizinoaren ganeko etiketea: nutrizino ezaugarriak zehaztuko dauz.
■ Jatorria.
■ Gradu alkoholikoa (%12tik gorako alkoholdun edarietan).
■ Hainbat osagairen zehaztapen kuantitatiboa.
■ Kalidade kategoria, mueta eta jatorria (frutak, barazkiak eta abar).
■ Zati mueta, izendapen komertziala, jatorria, aurkezteko modua (osorik, zatiz...) eta abar.

Zehaztapen honeek guztiak ontzian edo ontzi horri lotutako etiketa batean agertuko dira, ondo ikusi eta irakurriko diran leku batean. **Ontziratu barik dagozan produktuen kasuan, salmenta lekuan ipinitako etiketa edo karteletan agertu beharko dira zehaztapenok**, produktuaren ganean edo hurren. Zatikaturiko salmenteari jagokonez, establezimentuak produktuaren dokumentazinoari eutsi behar izango deutso saldu arte eta agintarien nahiz kontsumitzaileen esku euki.

Siempre:

■ La **denominación de venta del producto alimenticio:** estado físico del producto o tratamiento específico al que ha sido sometido (en polvo, congelado, concentrado...). Es diferente de la marca comercial.

■ **Nombre y domicilio** del fabricante, envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea.

En la mayoría de los casos:

■ **Lista de ingredientes:** precedida por el título "ingredientes": todas las sustancias utilizadas en la fabricación o preparación del producto terminado. **No** la precisan los productos constituidos por **un solo ingrediente:** frutas, hortalizas frescas, patatas, productos lácteos, aguas.
■ **La cantidad neta** en los productos envasados, expresada en volumen (l, Cl., ml) o en masa (Kg. o gr.) y peso escurrido.
■ **Fecha de caducidad o de consumo preferente.**
■ Número de lote.

A veces, dependiendo del tipo de producto:

■ Condiciones especiales de conservación y utilización.
■ Modo de empleo o preparación para un uso adecuado.
■ Etiquetado nutricional: indica sus propiedades nutritivas.
■ Lugar de origen o procedencia.
■ Grado alcohólico.(en las bebidas de grado superior a 1,2% de alcohol).
■ Indicación cuantitativa de determinados ingredientes.
■ Categoría de calidad, variedad y origen (frutas, verduras, etc.).
■ Clase o tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza, código oca o de acuicultura), zona de captura, forma de presentación comercial (entero, filetes...), etc.

Todas estas indicaciones figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo en productos envasados, en un lugar visible y claramente legible. **En productos sin envasar deberá figurar rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de la venta, sobre el producto o próximos a él.** En el caso de la venta fraccionada, el establecimiento debe conservar la documentación del producto hasta el final de su venta y tenerla a disposición de las autoridades y de los consumidores.

IRAUGINTZE DATEAREN GEHIENEKO ETA GITXIENEKO DATEA

■ Gitxieneko datea: honek kontsumorako gomendatutako azken mugaegunaren barri emoten dau. Ohikoena zera da: "ahal bada ..... baino lehenago kontsumitu" esaldia agertzea.
■ Iraupena hiru hilabetetik beherakoa bada eguna eta hilea adierazo beharko dira.
■ Iraupena hiru hilabetetik 18 hilabetera bitartekoa bada hilea eta urtea adierazo beharko dira.
■ Iraupena 18 hilabetetik gorakoa bada, urtea baino ez da adierazo beharko.

Hainbat elikagairen kasuan ez da gitxieneko iraupen datea adierazo behar: frutak eta ortuari freskoak, patata naturalak, ardaoak, ozpinak, %10etik gorako graduazino alkoholikoa daukien edariak, sueteko gatza, azukrea, izozki zatiak...

■ Iraungitze datea: produktuak noiztik aurrera kontsumitu behar EZ dan zehazten dau. Arau orokor modura hilea eta eguna zehaztuko dira eta batzuetan urtea be. **Oso elikagai galkorren** kasuan erabiliko da, horreek kontsumitzeak osasunari kalteren bat ekarri ahal deutso eta.

Elikagairik gehienetan **barra kodea** agertzen da; horrek ez deutso informazino erabilgarririk emoten kontsumitzaileari. Oinarrian kontrol sistema bat da egile eta banatzailearentzat.

LA FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA Y LA FECHA DE CADUCIDAD.

■ Fecha mínima: es aquella que indica cual es el límite recomendado de consumo: La regla general es que se exprese como "Consumir preferentemente antes de...) en el caso de años y "Consumir preferentemente antes de fin de..." Día/mes/año en los demás casos.
■ Si la duración es inferior a 3 meses se expresará "día/mes".
■ Si la duración está entre los 3-18 meses se expresará "mes/año".
■ Si la duración es superior a los 18 meses sólo será necesario el año.

No se precisa indicar la fecha de duración mínima en determinados productos alimenticios: frutas y hortalizas frescas, patatas sin transformación, vinos, vinagres, bebidas con más de un 10% de graduación alcohólica, sal de cocina, azúcar, gomas de mascar y porciones individuales de helado.

■ Fecha de caducidad: Indica a partir de que fecha NO debe ser consumido el producto. Se expresará como norma general por día/mes/ (eventualmente) año. Es empleada para productos alimenticios **muy perecederos** que pueden resultar peligrosos para la salud humana y se expresa "fecha de caducidad/fecha en nº/descripción de las condiciones de conservación".

En la etiqueta de la mayoría de los alimentos aparece el **código de barras,** que no ofrece ninguna información útil al consumidor. Básicamente, se trata de un sistema de control para el fabricante y el distribuidor.

Bizkaiko Foru Aldundia - Nekazaritza Saila
Diputación Foral de Bizkaia - Departamento de Agricultura
Madariaga etorbidea, 1 – 5 - 48014 Bilbao
94 406 80 00
nekazaritza@bizkaia.net

BBK Gizarte Lana / BBK Obra Social
Gran Vía, 19 - 48001 Bilbao
94 415 62 18
www.bbk.es sectorprimario@obsbbk.com

Euskadiko Udalen Elkartea. EUDEL
Plaza del Ensanche, 5 1º - 48009 Bilbao
94 423 15 00
www.eudel.es • *eudel@eudel.net*

www.bizkaimendi.org

Jata - Ondo Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural Jata – Ondo
Errementari, 4 - 1º - 48100 Mungia
94 615 66 12
jata-ondo@jata-ondo.euskalnet.net

Gorbeialde Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural Gorbeialde
Askatasuna kalea, 10, 1 - 48143 Areatza
94 631 55 25
gorbeialde@gorbeialdea.com

Enkarterrialde Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural Enkarterrialde
San Miguel auzoa. Arcentalesko Udala - 48879 Arcentales
94 610 95 90
enkarterrialde@enkarterrialde.org

Urremendi Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural Urremendi
Domingo Alegria plaza z/g - 48300 Gernika
94 625 76 09
urremendi@euskalnet.net

Urkiola Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural Urkiola
San Miguel auzoa, 11 - 48200 Garai
94 620 36 11
urkiola@urkiola.org

Lea Artibai Landa Garapenerako Alkartea
Asociación de Desarrollo Rural Lea Artibai
San Miguel auzoa, 11 - 48200 Garai
94 620 36 11
leaartibai@leaartibai.org

Eusko Jaurlaritza. Osasun Saila. Bizkaiko Lurralde Zuzendaritza
Gobierno Vasco. Departamento de Sanidad. Dirección Territorial de Bizkaia
Maria Diaz de Haro, 58 - 48010 Bilbao
94 4031500