

# EUSKADIN TOKIKO AZOKAK ETA FERIAK ANTOLATZEKO GIDA

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



Arabako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Álava

 **Bizkaia**  
foru aldundia  
diputación foral



Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Diputación Foral  
de Gipuzkoa

**EUDEL**

EUSKADIKO UDALEN ELKARTEA  
ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS VASCOS



## 1. argitalpena 2016

© Eusko Jaurlaritzza/ Gobierno Vasco.  
Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Saila.

Testua:

**Landatur S.L.**

Argazkiak:

**Javier Martín** (*iturria aipatzen dutenak izan ezik*)

Itzulpena:

**Emun Koop. E.**

Diseinu grafikoa:

**Jumoux**

Imprimaketa:

**SACAL inprimategia, S.L.**


Lege Gordailua:

**BI-1352-2016**

***Tokiko Feria eta Azokak Koordinatzeko Mahaia*** berrikusita,  
*bertain ordezkaturata egonik:*

- Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Saila.
  - Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako Sailburuordetza.
  - Nekazaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritza.
  - Merkataritza eta Turismoko Sailburuordetza. Merkataritzako Zuzendaritza.
- Eusko Jaurlaritzako Osasun Saila. Osasun Publikoaren eta Adikzioaren Zuzendaritza.
- Nekazaritza Saila. Arabako Foru Aldundia.
- Iraunkortasun eta Ingurune Naturalaren Saila. Bizkaiko Foru Aldundia.
- Ekonomia Sustapen, Landa Ingurune eta Lurralde Oreka Departamentua. Gipuzkoako Foru Aldundia.
- Eudel. Euskadiko Udalen Elkarte / Asociación de Municipios Vascos.
- Hazi Fundazioa.
- Erika Fundazioa.

Material honetako edozein zati kopia daiteke, betiere iturria aipatzen bada.

 Ikur honek azoketan eta merkatuetan gertatzen diren ez betetzeak edo praktika okerrak adierazten ditu.

## AURKIBIDEA

### Tokiko feriak eta azokak Euskadin .....5

#### 1.- Sarrera

1.1.- Azoka eta ferien bilakaera historikoa.....	6
1.2.- Justifikazioa.....	7
1.3.- Gidaren helburuak.....	9
1.4.- Gidaren egitura.....	10

#### 2.- Gidaren ezarpen eremua

2.1.- Kaleko salmenta modalitateak.....	12
2.2.- Saltzaileen tipologia.....	14

#### 3.- Euskadiko elikagaiak

3.1.- Euskadiko Nekazaritza eta Nekazaritzako elikagaien sektorea.....	17
3.2.- Euskadin Kalitate Bereizgarria duten elikagaiak.....	18
3.3.- Tokiko nekazaritzako elikagaien hurbileko salmenta.....	21

#### 4.- Nekazaritzako elikagai jardueren sailkapena. Erregistro Ofizialak

4.1.- Nekazaritzako elikagai jardueren sailkapena.....	23
4.2.- Erregistro ofizialak.....	26

#### 5.- Tokiko feriak eta azokak antolatzea

5.1.- Udalen eskuduntzak kaleko salmenta arautzeari dagokionez.....	28
5.2.- Eskumenak elikagaien segurtasunari dagokionez.....	29
5.3.- Udalaren baimenak eta hautatzeko prozedurak.....	30
5.4.- Azoka edo ferietara joateko eskatu daitekeen dokumentazioa.....	35
5.5.- Baimendutako pertsonen eskubideak eta betebeharrak.....	37

#### 6.- Azpiegiturak eta segurtasuna. Antolakuntzarako gomendioak

6.1.- Salmenta egiteko perimetroak eta lekuak.....	38
6.2.- Espazio publikoa garbitzeko baldintzak.....	40
6.3.- Ordu-tegien kontrola.....	40
6.4.- Ikuskapena eta kontrola. Dokumentazioaren kontrola.....	41
6.5.- Azpiegiturak eta instalazioak.....	41
6.6.- Segurtasun baldintzak.....	42
6.7.- Iraunkortasun irizpideak.....	43

#### 7.- Kontsumoari buruzko baldintzak.

##### Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen eskubideak

7.1.- Postuaren identifikazioa.....	44
7.2.- Jendearentzako salmenta prezioak.....	45
7.3.- Erreklamazio orriak.....	46
7.4.- Salmenten egiaztagiriak.....	46
7.5.- Arauzko baskulak.....	48
7.6.- Hizkuntza eskubideak.....	49

## 8.- Baldintza higieniko-sanitarioak eta elikagaiak aurkezteari buruzkoak

### 8.1.- Printzipio orokorrak .....50

8.1.1.- Erantzukizuna .....	50
8.1.2.- Higiene betekizunak.....	50
8.1.3.- EAEko higiene betekizunen malgutasuna .....	51
8.1.4.- Elikagaien aurkezpena eta etiketak .....	51
8.1.5.- Debekatutako elikagaiak eta gomendatzen ez direnak .....	53

### 8.2.- Salmenta postuen betekizun higieniko-sanitarioak.....54

8.2.1.- Elikagaiak manipulatu dituzten pertsonak .....	55
8.2.2.- Instalazioen higieua .....	56
8.2.3.- Merkatua edo feria hasi aurreko lanak.....	58
8.2.4.- Elikagaiak erakutsi eta saltzea.....	59
8.2.5.- Postuak desmuntatzea .....	61

### 8.3.- Elikagaien betekizun higieniko sanitarioak .....62

8.3.1.- Frutak, barazkiak eta berdurak. Produktu freskoak eta deribatuak .....	63
8.3.1.1- Fruta, barazki eta berdura freskoak.....	63
8.3.1.2.- Kontserba begetalak.....	65
8.3.2.- Onddo eta perretxiko jangarriak.....	67
8.3.3.- Barraskiloak .....	69
8.3.4.- Landare aromatikoak, infusioak eta espeziak.....	71
8.3.5.- Eztia eta erlezaintzako produktuak.....	74
8.3.6.- Arrautza.....	76
8.3.7.- Esnea eta esnekiak.....	79
8.3.8.- Haragia eta haragiaren deribatuak .....	82
8.3.9.- Arrantzako produktuak. Kontserbak, erdikontserbak eta gazituak.....	86
8.3.10.- Ogia eta ogi bereziak .....	89
8.3.11.- Pastelgintza, gozogintza eta opilgintza .....	92
8.3.12.- Karameluak, txikleak, konfiteak, gozokiak eta fruitu lehorrak .....	95
8.3.13.- Olibak eta ozpinetakoak.....	97
8.3.14.- Edari alkoholduak .....	100

### 8.4.- Betekizun higieniko-sanitarioak janari prestatuak eta antzekoak zerbitzatzen dituzten establezimenduetarako .....104

8.4.1.- Betekizun orokorrak .....	104
8.4.2.- Janariak prestatu eta kontsumitzeko instalazioen baldintza bereziak .....	106
8.4.3.- Aldi baterako txurro dendetarako baldintza bereziak .....	107
8.4.4.- Izoziak saltzeko aldi baterako establezimenduetarako betekizun bereziak .....	108
8.4.5.- Ibilgailu egokituertarako betekizun bereziak .....	109
8.4.6.- Galkorrak ez diren elikagaien salmentarako betekizun bereziak.....	110



## Tokiko feriak eta azokak Euskadin

Aire zabalean egiten diren azokak eta feriak dira merkataritzaren erakusgarri behinena Euskadin. Gure udalerrri, hiri eta herrietako askoren jatorria, hain zuzen, plaza batean elikagaien salerosketaren inguruan elkartzetik dator. Merkataritza mota hori bere muin tradizionalari eutsiz iritsi da gaur arte: **elikagai baten ekoizlearen eta kontsumitzailearen zuzeneko topaketa**.

Horrelako azokak indartzen ari dira azken aldian, kontsumitzaileek gero eta gehiago baloratzen baitituzte eta konfiantza handiagoa ematen baitiete zuzenean ekoizlearengandik iristen zaizkien produktuei.

**Tokiko azoka eta feria horien etorkizuna ziurtatzeko**, ezinbestekoa da bertan parte hartzen duten ekoizle eta saltzaileen eta administrazioen arteko lankidetzak, elikagaien kalitatean eta jatorrian hobekuntza etengabea bultzatzeko, elikagaien segurtasunarekin, aurkezpenarekin eta zerbitzuaren kalitatearekin batera. Zaindu egin behar da jarduera horiek kontsumitzaileentzako ingurune egoki, seguru eta erakargarrian egitea, azoketara elikagaien bila hurbiltzen baitira, baina era berean erosteko giro eta esperientzia desberdinen bila ere.

Euskadin tokiko azokak eta feriak antolatzeke gidak **xehetasunak ematen ditu antolamenduaren, azpiegituren eta salmentaren baldintzen inguruan. Hala-ber, beste alderdi hauek ere biltzen ditu gidak: jarduerari buruzko araudiak, salgai dauden elikagaien betekizun higieniko-sanitarioak eta aurkezpenaren ingurukoak, horiek ezinbestekoak baitira elikagaien segurtasuna bermatzeko, eta, finean, pertsonen osasuna eta kontsumitzaile gisa dituzten eskubi-deak babesteko**.

Halaber, informazioa eman nahi die erakunde antolatzaileei azokan ekoizleek eta egileek zuzenean saltzeak duen garrantziaz, azokak Euskadiko ustiategi artisau eta familiarrentzako ezinbesteko merkaturatze tresna direlako, eta, aldi berean, funtsezkoa delako horietan tokiko ekoizleen presentzia izatea, ardatz eta motor baitira.

Gida honen nahia da tokiko azoka eta ferien dinamizazio prozesuan abiapuntua izatea, eta bertan hainbat ekintza proposatzen dira sektorea ezagutarazi eta hiritarrei zuzeneko salmentak duen potentzialaz, kontzientzia pizteko eta gizarteari dakartzkion onuren berri emateko.

Gida hau hainbat administrazio eta erakunderen parte hartzearekin eta laguntzarekin egin da, eta aukera baliatu nahi dut zeregin horretan aritu diren teknikari eta arduradunen elkarlana eta lankidetzak eskertzeko. Gure tokiko feriak eta azokak jarduera tradizionalak eta etorkizunekoak dira aldi berean, eta, horrenbestez, espero dut horien guztien lanak bultzatu eta indartu egingo dituela.



**Bittor Oroz Izagirre**

Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordea.



## 1.1 Azoka eta ferien bilakaera historikoa

Azokak Europan Erdi Aroan hasi ziren egiten, Hiribilduen sorrerari erantzuteko eta komunikazioak hobetzeari esker; horrela merkataritza sustatu zen, eta produktuen prezioak jaitsi, baserrietako soberakinak saltzeko eta trukatzeko salmenta guneen sorrera bultzatuz. Modu espontaneoan sortu ziren, baina laster agertu ziren errege baimenak, azokak antolatzea hiribildu batzuetara bakarrik mugatzeko.

Euskadi batez ere landa eremuko gizartea izan zen XX. mendearen hasiera arte. Gure lurraldearen zatirik handienean feriak ziren jai egiteko leku nagusia. Nekazariak eta abeltzainak generoa saltzera bertaratzen ziren eta gizartearekin harremanetan jartzera. Gainera, aukera ona zen kontratuak sinatzeko, ondo pasatzeko, berriak eta ezagutzak trukatzeko... baita ezkontzak hitzartzeko ere.

Mendeetan zehar azokak eta feriak izan dira baserriarren produktuak merkaturatzeko era bakarra. Poliki-poliki feriek eta azokek merkataritza izaera handiagoa hartu zuten, eta eskaintza dibertsifikatu egin zen, saltzaile berriak eta produktu desberdin ugariagoak agertu ziren, eta aintzat hartzeko moduko dimentsioa hartu zuten. Azken hamarkadetan, erosteko eta merkaturatzeko ohiturak azkar eraldatzeak eta sektorearen etengabeko profesionalizatzeko azoka eta ferien gainbehera geldoa ekarri zuten eta, azkenean, horietako asko desagertu egin ziren.

**Gaur egun indartzen ari dira aire zabalean egiten diren azokak eta feriak.** Sektore ekonomiko horretan enplegua sortzen da, eta bertan lan egiten dutenek ekimena eta bizitasun handia dute, eta interes berezia produktuak zuzeneko salmentaren bidez merkaturatzeko.

Gaur egun, nekazaritzako elikagaien banaketa supermerkatuek eta hipermerkatuek definitzen eta menderatzen dute. Hala ere, azken urteotan, joera berriak antzematen dira kontsumoan. **Kontsumitzaileak gero eta gehiago baloratzen ditu lurraldearen nortasunarekin lotutako produktuak, eta ingurumena errespetatzen dutenak. Eta bide berriak bilatzen ditu nahi dituen produktuak eskuratzeko.**



Begien aurrean **gure tokiko azokak eta feriak garatu eta indartzeko aukera** dugula konturatu gara, eta ezin dugu aukera hori alferrik galdu, sedentarioak ez diren merkatuetan saltzeak sortzen dituen **ONURAK** garrantzitsuak baitira hainbat esparrutan:

- **UDALERRIENTZAT:** tokiko merkataritza sedentarioa bultzatzen dute, bertako produktuen eskaintza bera baino jarduera komertzial handiagoa sortzen dutelako, eta dinamismo ekonomikoa –eskualdean enplegua eta aberastasuna sortuz– eta dinamismo soziala handitzen dutelako, pertsonak erakartzeko elementua izateaz gain, bisitari eta turisten fluxu handiagoa sortuz. Halaber, kolektiboen eta kulturen arteko integrazioa eta harremanetarako rol garrantzitsua jokatzen dute.
- **KONTSUMITZAILEENTZAT:** kalitate handiko produktuen eskaintza dute, eta ekoizleari zuzenean erosteko aukera dute. Gainera, azokara joateko tradizioak osagai ludiko eta sozial oso garrantzitsuak dauka herriko biztanleentzat.
- **NEKAZARITZAKO ELIKAGAIEN EKOIZLEENTZAT:** diru sarrera zuzenagoa da, bitartekariak kentzen direlako, bere kontsumitzaileekin konfiantza eta hurbiltasunezko loturak ezartzen direlako eta bertako produktuen balioa eta aitortza indartzen direlako.
- **INGURUMENARENTZAT ETA LANDA INGURUNEARENTZAT:** zuzeneko salmentak eragin zuzena du klima aldaketan, elikagaiak ontziratu eta garraiatzeko behar den energia aurrezten delako eta ingurumen kostuak murrizten direlako. Lurraldean balio erantsia sortzeko aukerak handitu egiten dira. Ekoizleen eta kontsumitzaileen arteko harreman sendoak aukera ematen die azken horiei elikagaiak hobeto ezagutzeko eta ulertzeko, eta eragin positiboa du nekazaritzako lanetan eta ingurumeneko gaietan. Halaber, portaeretan ere aldaketak gertatu daitezke, esaterako, kontsumitzeko ohiturak edo erosteko erabakiak aldatzen direlako.

Laburbilduz, gure merkatu eta ferietan zuzenean eta hurbiltasunez saltzea susperraldian dagoen jarduera da, eta garapen ekonomikorako aukerak ematen ditu zenbait arlotan. Administrazioak jakitun dira salmenta mota horren garrantziaz eta hori lagundu eta arautzearen beharraz, baina **ezinbestekoa da kontsumitzaileari kalitatezko produktuak eskaintzea**, bere nahietara egokিতuta eta bizitokitik ahalik eta gertuen.

## 1.2 Justifikazioa

Barne merkataritza antolatzea, hain zuzen ere **kaleko merkataritza antolatu eta kudeatzeari dagokienez, UDALEN ESKUDUNTZA da, Euskadiko Tokiko Erakundeen 2/2016 Legearen arabera**. Lege horrek, gainera, udalen esparrukoak diren beste eskuduntza batzuk ere jasotzen ditu, horien artean osasun publikoa sustatzea, kudeatzea eta babestea, eta kontsumitzaileen eta erabiltzaileen defentsa eta babesa antolatzea eta kudeatzea.

Udalei dagokie, horrenbestez, saltzaileek merkataritza establezimenduetatik kanpo egindako jarduera komertziala zaintzea, saltoki eta instalazio desmuntagarriekin edo horiek gabe izan, herriko kaleetan edo gune libre edo irekietan izan, segurtasun, osasun eta apaintasun publikoko baldintza egokietan izan daitezen salmentak, mugikortasun eta irisgarritasun arloetako araudia osorik beteta, eta erabilera publikoko ondasunen erabilera zuzenerako behar diren bermeekin, ondasunok inolako kalterik jaso ez dezaten, eta erabilera horiekin pertsonengan eta beraien ondasunetan ere galerarik ez sortzeko.

Udalek eskuduntzok Europako, estatuko eta EAEko oinarritzko araudiaren kaltetan gabe erabiliko dituzte, baita esparru horietan gainerako euskal herri administrazioek dituzten berezko eskuduntzen kaltetan gabe ere.





Kaleko salmenta era desberdinetan gauzatu daitezke udalerrietan (*aldizkako azokak, noizbehinkakoak, denboraldiko postu finkoak edo denda-ibilgailuetako salmenta*), eta horiek **antolatzea eta kontrolatzea zaildu egin daitezke** zerikusia duten faktore guztiak kontuan hartzen baditugu, hasi lehengaien ekoizpenarekin eta hainbat berme eta kalitate markatan desberdintzearekin, eta jarraitu kontsumo araudiarekin, elikagaien higienezarekin, saltzeko jarritako produktuen ugartasunarekin eta beste hainbat konturekin.

Gai horiek guztiek ahalegin handiagoa eskatzen dute **kaleko salmentaren edo ez sedentarioaren ezaugarri bereziak kontuan hartzen baditugu:**

- **Kalean saltzea, aire zabalean eta aldi baterako instalazioetan, zeinak oro har iraupen laburrekoak izaten diren.**
- **Hainbat arau bete behar dira derrigor: merkataritza, zerbitzu jarduerak libre erabiltzeko eskubidea, kontsumitzaileen babesa, Osasun Publikoa, Laneko segurtasuna.**
- **Askotan beste jarduera eta ekitaldi batzuekin bat egiten dute denboran, eta antolatzeke lanak kontuan hartu behar dira (herriko jaiak, ikuskizun publikoak, kultur jarduerak...).**
- **Saltzeko modalitate desberdinak, bakoitza bere ezaugarri eta prozedura bereziekin.**
- **Saltzaile zein produktu mota desberdinak: ekoizpen primariotik datozen elikagai eraldatu gabeak, nekazaritzako ustategietatik datozen elikagai eraldatuak, izaera industrialik ez duten establezimenduetan ekoiztako elikagaiak, artisautzako elikagaiak, elikagai tradizionalak, lanketa industrialeko produktua banatzeko edo birsaltzeko postuak...**

Sarritan, oso zaila da udal zerbitzuentzat oso egiteko desberdinak egin behar izatea, hainbat araudi bete eta egokitzea eta interes desberdinak uztartu behar izatea, eta zaila da egotea salmenta ez sedentario mota hori egoki antolatzeke beharrezkoak diren informazioa eta giza baliabide eta baliabide materialak.

Arauen esparruan, Txikizkako Merkataritza aldatzeko ezartzeak eta kaleko salmentaren erregimen juridikoa zehazten duen 199/2010 Errege Dekretuak **berrikuntza garrantzitsuak ekarri dituzte establezimenduz kanpoko salmentaren baimenetan, prozeduretan eta erregimenean; eta hortik etorri da ordenantza eta erregelamendu askoren aldaketa, araudi berrira egokitu ahal izateko.**

Legeriaren arabera, **beharrezkoa da establezimendu askatasuna** eta zerbitzuak eskaintzea **oztopatzen dituzten bidegabeko trabak kentzea** eta era berean **tresnak eta aukerak eskaintzen ditu kaleko salmenta arautzen duten udal ordenantzetan hautaketa irizpideen artean jaso ahal izatea elikagaien kalitate bereizgarriak eta markak edukitzea eta norberak ekoiztako nekazaritzako elikagaien tokiko produktuen salmenta.**





**Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailaren Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritzak** sustatu du honako gida hau egitea, ***Euskadin nekazaritzako elikagaien tokiko azokak eta feriak antolatzeko gida***. Gomendio hauek lantzeko Eusko Jaurlaritzako Osasun Saileko Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendaritzaren partaidetza egon da, horren eskumena baita elikagaien osasunaren eta segurtasunaren babesa bermatzea.

Gidaren asmoa da udalerrietan egiten den era desberdinetako salmenta ez sedentarioa antolatzeke kontuan hartu beharreko zenbait alderdiren inguruko **informazioa eskaintzea**, azoka mota horretan erantzukizuna duten udal zerbitzuentzat interesgarritzat jo dugun informazio oro batuz eta eguneratuz.

Udal autonomia erabat errespetatuz, komenigarritzat jo da feriak eta azokak antolatzearekin zerikusia duten arlo desberdinetan **indarrean dagoen araudia** batzea, udalentsako zenbait **informazio eta gomendioekin** batera.

Gida honek euskal nekazaritzako elikagaien produktuen eta hurbileko salmentaren defentsan laguntzea, eta jarduera arautzen duten udal ordenantzetan antolamendu juridikoa betetzea nahi du.

Gida honen egitekoa **INFORMATIBOA eta HEZITZAILEA** izatea da, besterik gabe. Finean, udal korporazio bakoitzak erabakiko ditu bere udalerrian salmentarako udal baimena emateko erabiko diren irizpideak eta betebeharrak, eta kaleko salmentaren instalazio, ikuskapen eta kontrol ekintzak.

Espero dugu eskainitako informazioa baliagarria izatea esparru horretan lana egiten duten pertsonentzat eta lagungarria izatea gure azokak eta feriak hobetu eta balioztatzeko.

## 1.3 Gidaren helburuak

- **Udalei eskaintzea tresna praktiko eta lagungarria, feriak, azokak eta salmenta ez sedentarioko beste mota batzuk egoki antolatzeko.**
- **Higiene eta osasun araudiaren aplikazioa bermatzea, horrelako azoketan salgai jartzen diren elikagaien segurtasuna bermatzeko.**
- **Salmentan jarritako elikagaietan eskainitako eta hautemandako kalitatea gehitzea.**
- **Euskadin azokek eta feriek duten garrantzia aitortzea, zuzeneko salmenta eta zirkuitu laburreko merkaturatze bide gisa.**
- **Azoken eta ferien antolamendua eta kudeaketa optimizatzea.**
- **ekoizleen eta egileen euskal nekazaritzako tokiko elikagaien ekoizpena eta zuzeneko salmenta laguntzea, kontsumitzaileei informazio zuzena, egokia eta nahikoa bermatuz.**
- **Euskal nekazaritzako elikagaien balio erantsia handitzen eta horiek ekoizten eta lantzen dituzten pertsonen diru iturriak dibertsifikatzen laguntzea.**



## 1.4 Gidaren egitura

Gida hau sei eduki multzotan egituratuta dago:

- **Gidaren ezarpen eremua:** kaleko salmentaren kontzeptua ezartzen da, dauden modalitateen arteko desberdintasunak zehazten dira, eta kaleko salmentak udalerrientzat duen garrantzia aztertzen da. Halaber, Euskadiko herrietan gehienbat egin ohi diren azoka eta ferietako saltzaileen hainbat tipologia deskribatzen dira labur.
- **Euskadiko Nekazaritzako elikagaien jarduerak eta Elikagaien ekoizpena:** Euskadin elikagaien ekoizpena legez nola antolatzen den azaltzen da, ekoizpenak zein erregistro ofizialetan erregistratu behar diren, Euskadiko elikagaien karakterizazioa eta kalitate bereziko produktuak. Horrekin batera, elikadurako produktuen zuzeneko salmenta deskribatzen da, Euskadin lehen sektorearentzat duten garrantziarekin batera.
- **Antolamendua:** Euskadin kaleko salmenta edo ez sedentarioa arautzeko eskuduntza duten agintaritzak aurkezten dira, baita elikagaien segurtasunari eta osasun publikoari buruzkoak ere, araudiaren azken aldaketak eta horiek azokak eta feriak antolatzeke orduan duten eragina ere aurkezten da, eta, baimenei eta parte hartzaileak aukeratzeari dagokienez, udal ordenantzek legez jaso behar dituzten baldintza nagusiak laburbiltzen dira.
- **Azpiegiturak eta segurtasuna:** antolamenduari buruzko alderdi nagusiak aztertzen dira instalazioak bermatzeko, azpiegitura egokiak zehazteko eta bertan parte hartzen dutenen segurtasuna bermatzeko, izan saltzaileak izan kontsumitzaileak.
- **Kontsumoari buruzko baldintzak:** antolakuntzak eta pertsona baimenduek kontsumitzaileen eta erabiltzaileen eskubideak bermatzeko bete beharreko alderdiak zehazten dira.
- **Betekizun higieniko-sanitarioak eta elikagaiak aurkezteari buruzkoak:** gidaren atalik zabalena da, eta bertan salgai dauden **elikagai guztiek oro har bete beharreko baldintzak** zehazten dira, kontsumitzaileak eskuratzen dituen produktuek **berme higienikoak eta derrigorrezko baldintzak betetzen dituztela bermatzeko, salgai dagoen elikagaiaren ezaugarrien arabera.**



Euskadiko udalerrri gehien-gehienetan, urtean zehar, azoka, feria edo ekitaldiren bat antolatzen da, aire zabalean elikagaiak erosteko edo salerosteko helburuarekin. Leku askotan, horrelako azoka eta feriek tradizio handia dute, eta beraiei lotutako jarduera askoren oinarria dira.

“Azoka”, “feria” edo salmenta ez sedentarioaren kontzeptuei buruz interpretazio ugari aurkitu dezakegu, eta, horregatik, komeni da legearen arabera kaleko salmenta edo salmenta ez sedentarioa esaten zaionetik hastea. Gida hau nekazaritzako elikagai produktuen kaleko salmentari ezarri beharrekoa baita.

**KALEKO SALMENTAREN DEFINIZIOA:** indarrean dagoen legediaren arabera, kaleko salmentatzat hartzen da merkataritza establezimendu iraunkor batetik **kanpo** ohiko edo noizbehinkako merkatariek egiten duten merkataritza jarduera, horretarako postu edo instalazio **desmuntagarriak, eramangarriak edo denda-ibilgailuak** erabiliz, alde aurretik baimenduta dauden udalerriko toki eta egun jakinetan.

Beraz, kaleko salmentaren kontzeptua nahitaez **GUNE PUBLIKOAN egiteari** (eskuarki aire zabalean), eta **IZAERA IRAUNKORRA EZ IZATEARI** lotuta dago, alde batera utzita zein merkataritza motak egiten duen, bertan zein produktu mota jartzen den salgai, eta aldizka edo data jakin batean egiten den. Halaber, nahitaezkoa da horrelako jarduera komertzialek **UDALAREN BAIMENA izatea egin ahal izateko**.

Etkez etxeko salmentak, urrutiko salmentak, makinaren bidezko salmenta automatikoak eta kalean baimendutako postuak baina finko eta iraunkorrak badira, **ez dira kaleko salmentatzat joko**.



*Elikagaien kaleko salmenta gune publikoan egiten da eta, eskuarki, aire zabalean*



## 2.1 Kaleko salmenta modalitateak

Onartutako kaleko salmenta modalitateei dagokienez, araudiak **lau mota** ezartzen ditu:

- 1 **ALDIZKAKO AZOKETAKO SALMENTA:** ohiko azokak izan daitezke edo ezarri berriak, betiere espazio publiko jakin batzuetan kokatuak, astean hainbat egun jakinetan.



Euskadin orain dela 500 urte baino gehiagotik egiten diren asteroko azokak daude.

Azoka erregularrak dira, eta gutxienez astean behin egiten dira. Bezero gehienak **hurbileko bezeroak** dira (bai hiri ingurunean bai landa ingurunean), eta oro har ekoizleei edo zailtzaleei beraiei erosten dizkiete elikagaiak.

Oso garrantzi esanguratsua dute, batez ere merkataritzako ekipamendu urria duten herrietan, edo eskaintza komertzial handiagoko herrietatik urrun daudenetan. Kasu horietan, bertako biztanleentzat, produktu freskoak eta hurbilekoak eskuratzeko aukera nagusia da, beste produktu batzuk eskuratzeko gain (ehungintza-moda, etxeko ...). Sortzen den jarduera ekonomikoa udalerriko gainerako denda eta zerbitzuetara hedatzen da.

- 2 **NOIZBEHINKAKO AZOKETAKO SALMENTA:** azokak, jaiak, herri gertakariak edo artisau erakusketak eta antzekoak direla-eta instalatzen direnak, postu desmuntagarrietan edo ibilgailuetan egiten direnak. Espazio publikoetan egin ohi dira.

Modalitate honetan hainbat azoka eta feria sartzen dira, eta bere ezaugarri nagusia da **gai komun** baten inguruan sartzen direla, zeinak, kasu askotan, ez duen inolako loturarik elikadurarekin (*liburu azokak, antzinako gauzak, merkealdiak, eskulanak...*).

Hemen nekazaritzako elikagaien arloari lotutakoak baino ez ditugu landuko, eta horren barruan ere **modalitate ugari** aurkitu dezakegu: *nekazaritza azokak, gastronomikoak, erdi aroko azokak, feria ekologikoak, bidezko merkataritzakoak, tokiko elikagai bat edo elikagai tradizional edo kalitatezko bat sustatzeko egunak edo jardunaldiak, elikagai edo edari jakin baten denboraldiaren hasiera...* Kasu askotan ekitaldi edo lehiaketa gastronomiko batekin batera egiten dira, edo produktuaren dastaketak ere sartzen dira. Aldizkako azokak ez bezala, **noizbehinka** egin ohi dira (*urtean behin, kasurik gehienetan*), eta, oro har, jendetza inguratzen da, jaiegunetan egin ohi baitira.

Horrelako azokak azoka tradizionalaren bertsio eguneratutzat hartu ditzakegu, askotan jai eta kultur ekitaldi moduan birmoldatuta, eta eskuarki gastronomiako edo sukaldaritzako jarduerekin batera egin ohi dira (*ekitaldiak, dastaketak, lehiaketa gastronomikoak, txosnak*). Horrelako azoketan, hiriko gizarteak kontaktua bilatzen du gero eta urrunago bizi duen landa ingurunearekin, jai eta aisialdi egun batean.

Horrelako azoka eta ekitaldiek **funtsezko garrantzia** hartu dute gure landa ingurunearentzat, izan ere, erakurpen iturri eta irudiaren eta kalitatearen erakusleho bihurtzen dira, eta, horrenbestez, herritarrek kontzientzia hartzen laguntzen dute gure nekazaritzako elikagaien balioaz, horiek ekoizten dituzten baserritarren lanaz, eta lan horrek gure landa eta natur ingurunearentzat dakartzan onurez.

Noizbehinkako feriek (**feria berezi edo, besterik gabe, feria ere esaten zaie**), gainera, turismoari dagokionez erakargarriak izateaz gain, Euskadira etortzen diren bisitariarentzat "bisita txartel" preziatua ere badira, eta, horregatik, irudia eta kalitatea zaintzearen garrantzia herri edo eskualde mailako interesetik harantzago doa.



Landatur



Hazi



Herri ekitaldi horiek, gainera, beste jarduera batzuekin batera eta instalazio berberetan egiten dira, eta zenbaitetan publiko ugari elkartzen da; horregatik, zehatz-mehatz planifikatu behar dira beharrezko azpiegiturak, ekipamenduak eta segurtasuna.

Ez dira nahastu behar noizbehinkako azokak eta **NOIZBEHINKAKO SALMENTA**, azken hori hilabete bat baino gutxiagoan egiten dena baita, izaera komertzial iraunkorra ez duten establezimenduetan, eta salmenta ibiltaria izan gabe. Salmenta modalitate hori merkataritza gaietan eskumena duen Eusko Jaurlaritzako sailari jakinarazi behar zaio.

- 3 **DENBORALDIKO POSTU FINKOETAKO SALMENTA:** salmenta postu bereziak, espazio publikoko zenbait tokitan denboraldi baterako jartzen direnak, artikulu jakin batzuk saltzeko.

Hemen kalean instalatu ohi diren postuez ari gara, urteko sasoi jakin baterako (egun gutxi zein sasoi osoa izan daiteke), salgai jarritako elikagaia gehien ekoizten den edo gehien saltzen den garaiarekin bat eginda: **txurro dendak, gaztaina erreten postuak, izozkiak, palomita, almen-dra azukrezatuak, gofreak...** udalek produktu jakin batzuk saltzeko denboraldiaren iraupena zehazten eta salmenta eskusiboa mugatzen dute.

Instalazioak zenbait eta gehiago irauin, udal zerbitzuek ere hainbat eta jarraipen eta kontrol higieniko-sanitario handiagoa egin ahal izango dute postuaren gainean, are gehiago kontuan hartuta horrelako postuak elikagai mota bakar batean espezializatuta egoten direla. Aitzitik, kasurik gehienetan, salmentarekin batera, elikagaiaren nolabaiteko lanketa edo prestaketa egin ohi da, eta horrek, oso oinarritzak izanik ere, elikaduraren inguruko arriskua handitzen du.

- 4 **IBILGAILU-DENDETAN EDO BIDE PUBLIKOAN JARRITAKO POSTUETAN EGITEN DEN SALMENTA:** egoera eta baldintza zehaztetan baimentzen da.

Modalitate honetan kaleko salmentaren hainbat mota sartzen dira, ezaugarri nagusia izanik **ibiltariak** direla eta izaera berezia dutela. Kalean janaria saltzeko erabiliko diren ibilgailuei dagokionez, **dagokion baimena** beharko da ibilgailua fabrian bertan eraldatzeko eta Ibilgailuen Azterketa Teknikoaren araudia betetzeko, elikagaien segurtasunari buruzko araudia betetzeaz gain.

**Ibilgailu edo kamioi dendak** salmenta tradizionalako mota bat dira ekipamendu komertzial urriak dituzten guneetan. Oro har, horrelako ibilgailuek hainbat ibilbide egiten dituzte, herri bakoitza bisitatuz astean behin edo hainbat egunetan, aurretiaz ezartzen denaren arabera. Dagokion udalak, baimena eman behar duenean, baloratu egingo du ingurunean dauden ekipamenduen maila zein egin beharreko salmenta herriaren egiturari eta beharrei egokitzen zaien, eta udalerrian horrela saldu ahal izateko datak eta ibilbideak zehaztuko ditu. **Produktu freskoak edo ontziratutakoak** saldu ohi dira horrela, ez janari prestatuak.

Hainbat landagunetan, horrelako salmenta egiazki **zerbitzu publikoa** da, bestela asetzen oso zaila litzatekeen eskari bati erantzuten baitio.

Atal honetan bertan, oso ezaugarri eta publiko desberdinekin bada ere, **janari furgonetak edo "Food Truck"** sartzen dira. Janari prestatua saltzeko establezimendu moduan egokitutako ibilgailuak dira, eta azken garaioetan asko zabaldu dira jendartean. Gure kaleetan zenbait urtez egon diren janari prestatuko beste postu batzuekin duten aldea da mugikortasuna eta berrikuntza kulinarioa, izan ere, lanketa alternatibo eta janari azkar ugari eskaintzen dute, baina kalitatezkoa.

Halere, gaur egungo araudiak ez die ibilgailu horiei erabateko mugikortasuna onartzen, eta ja-beak, ibilgailu aparkatu eta bere produktua saltzeko jarduera gauzatzeko, udalerriko araudia bete beharko du. Instalazioa dagokion udal baimena lortu eta gero baino ezingo da egin, eta baldintza eta kokaleku jakin batzuetan.

Eskaria hain handia denez, horrelako salmenta mota defendatzen duten elkarteak eta mugimenduak sortzen ari dira, eta lege esparru egoki eta bidezkoa bilatzen ari dira; beraz, daitekeena da etorkizunean araudi zehatzago bat prestatzea horrelako ibilgailuen inguruan.





Elikagaiaren jatorriaz informatu behar da

## 2.2 Euskadiko azoka eta ferietara joaten diren saltzaileen tipologia

Euskadiko feria eta azoketan elikagaiak saltzen dituzten pertsonak irizpide desberdinen arabera sailka ditzakegu:

- **Lege eta lan baldintza aldetik duten egoeraren arabera:** saltzaile profesionalak, lanaldi partzialeko saltzaileak, unipersonalak, klandestinoak, noizbehinkakoak...
- **Beraien instalazio eta ekipamenduen arabera:** ekipamendu teknologiko ona duten saltzaileak, ekipamendu zaharkitua duten saltzaileak, instalaziorik eta ekipamendurik eduki ez eta udalaren instalazioak erabiltzen dituztenak...
- **Salgai duten produktu mota eta jatorriaren arabera:** lehendabizi bereizketa egin behar da elikadura sektoreko saltzaileen eta bestelako sektoreetako merkatarien artean (*ekipamendu pertsonala, etxerakoa, ehungintza-moda, artisautza, osasuna-kosmetika...*), azken horiek ez baitira Gida honen xede.

Ondoren zehaztasun handiagoz hitz egingo dugu elikadura sektoreko saltzaileen inguruan, izan ere, egun tokiko azoka eta ferietan jendearen aurrean aurkezten den jatorri ezberdinetako elikagai eskaintza askotarikoa da, **eta zenbaitetan zaila izaten baita produktuaren jatorria zein den jakitea**; horrek kontsumitzailearengan nahasmena sor dezake eta merkatu osoari buruzko pertzepzio negatiboa.

Garrantzitsua da merkatuan salgai jarritako produktuen jatorriari eta kalitateari buruzko informazioa ematea kontsumitzaileei, saltzaileak eta produktuak era zuzenean identifikatuta.

### Salgai jarritako produktu mota eta jatorriaren araberako sailkapena

- 1 **EKOIZLE PRIMARIOAK:** lehen produktuen (lurrekoak, ehiza, abeltzaintza edo arrantzakoak) ekoizpenean, hazkuntzan eta lanketan jarduten duten eragileak (nekazariak edo abeltzainak). Produktu horiek garraiatu, biltegitatu eta manipulatu egin daitezke, betiere beraien funtsezko izaera aldatu gabe. Ezta ere lehen produktutzat hartzen da, betiere ontziraketa erlezainaren beraren instalazioetan egiten bada.

Azoka eta ferietara joaten diren ekoizle primarioek, oro har:

- Azken kontsumitzaileei zuzenean edo zirkuitu laburrean saltzen dizkiete produktuak (txikizko establezimenduen bidez, nekazaritza turismoko etxeetan edo jangela kolektiboetan).
- Produktuak merkaturatzeko esparrua batez ere udalerria edo eskualdea da, eta ez da Euskadiko eremu geografikotik ateratzen.
- Ekoizti, manipulatu eta banatzeko, izaera ez industrialak duten metodo tradizionalak erabili ohi dituzte.
- Produktuak merkaturatzeko biderik garrantzitsuena aldizkako edo noizbehinkako azoketan saltzea da.
- Zirkuitu laburrean saltzeko beste bide batzuk ere erabili ditzakete, esate baterako, ustiatzean bertan zuzenean salduta, kontsumo taldeei, Internet bidez, etxera bidalita.

Gogoratu dezagun aitortutako kalitate bereizgarriaren bat izatea, edo norberak ekoiztitako nekazaritzako elikagaien tokiko produktuen salmenta, HAUTAKETA IRIZPIDEA izan daitekeela Udalarantz tokiko azoka edo feriarako hautagaiak hautatzeko prozeduran, betiere deialdia arautzen duten oinarrien artean jasota baldin badago.

- ② **EKOIZLE-ELABORATZAILEAK NORBERAREN USTIATEGIAN:** lehen produktuak ekoitzi, hazi eta lantzen jarduten duten operadoreak (nekazariak edo abeltzainak), zeinek **norberaren ekoizpena norberaren ustiategiko** instalazioetan edo beraien ekoizle elkartearen instalazioetan manipulatu edo eraldatzen dituzten.

Elaborazioaren bidez (manipulatu edo eraldatu) lehen produktuak produktu elaboratu bihurtzen dira (marmeladak, kontserbak, olioak, ardoa, gazta, esnekiak, haragikiak...).

Azoka eta ferietara joaten diren ekoizle-elaboratzaileek, oro har:

- Norberak ekoiztiko elikagaiak jartzen dituzte salgai.
- Euren produktuak batez ere ustiategian bertan eta aldizkako edo noizbehinkako azoketan saltzen dituzte. Zirkuitu laburrean saltzeko beste bide batzuk ere erabili ditzakete, esate baterako, kontsumo taldeei salduta, Internet bidez edo etxera bidalita.
- Produktuak merkaturatzeko esparrua batez ere udalerria edo eskualdea da eta ez da Euskadiko eremu geografikotik ateratzen.
- Ekoitzi, manipulatu eta banatzeko, izaera ez industrialak duten metodo tradizionalak erabili ohi dituzte.



- ③ **PRODUKTUAK NORBERAREN USTIATEGITIK KANPO LANTZEN DITUZTEN EKOIZLEAK:** beharrezko osasun bermeekin saldu behar diren zenbait lehengai lantzeko prozesuak instalazioetan inbertsio handiak eta langile gaituak eskatzen ditu (**zaitze gelak eta haragi lantegiak, edari alkoholduetarako upategiak, eraldatu begetalak, barraskiloak prozesatzea, janari prestatuen elaborazioa...**). Hori dela eta, ekoizle primarioek baimendutako lantegietan eta enpresetan eraldatzen dituzte beren produktuak. Lantegiok, pribatuak, zerbitzu kontratu baten bitartez, edo erregistratutako ekoizle elkarte batenak izan daitezke.

Azoka eta ferietara joaten diren mota horretako ekoizleek, oro har:

- Norberak ekoiztiko lehengaiak landutako elikagaiak jartzen dituzte salgai.
- Produktuak merkaturatzeko biderik garrantzitsuenetakoa aldizkako edo noizbehinkako azoketan saltzea da, baina beste salmenta bide batzuk ere erabiltzen dituzte, batez ere txikizkako establezimenduetan saltzea.
- Produktu horiek enpresa elaboratzaileak berak merkaturatu ditzake, beste kanal komertzial batzuk erabiliz.
- Produktuak merkaturatzeko esparrua batez ere udalerria edo eskualdea da, baina ez da derrigor Euskadiko eremu geografikora mugatzen.
- Ekoitzi, manipulatu eta banatzeko, izaera ez industrialak duten metodo tradizionalak erabili ohi dituzte enpresa elaboratzaileek.



*Enpresa eraldatzaile txikiak laguntza handia dira instalazio propioak ez duten ekoizle primarioentzat*





**4 IZAERA EZ INDUSTRIALA DUTEN PRODUKTU TRADIZIONALEN ELABORATZAILEAK:** ezaugarri tradizionalak dituzten elikagaiak ekoitzi, eraldatu eta banatzeko metodo tradizionalak erabiltzen dituzten enpresa eta jarduera txikiak.

Ferietara joaten diren produktu tradizional edo artisautzakoen elaboratzaileek, oro har:

- Ez dira beti elikagaiak lantzeko erabiltzen duten lehengaiaren ekoizleak.
- Azken kontsumitzaileei zuzenean edo zirkuitu laburrean saltzen dizkiete landutako elikagaiak.
- Produktuak merkaturatzeko esparrua Euskadiko Autonomia Erkidegoa da gehiengotan, eta ez dira Euskaditik kanpo ateratzen.
- Ohikoena da lanketa edo eraldatze faseetan izaera ez industrialeko metodo tradizionalak erabiltzea.
- Produktuak merkaturatzeko biderik garrantzitsuenetakoa aldizkako edo noizbehinkako azoketan saltzea da, baina beste salmenta bide batzuk ere erabiltzen dituzte, batez ere txikizkako establezimenduetan saltzea.

**5 ELABORATZAILEAK EZ DIREN ELIKAGAI SALTZAILEAK:** elikagaiak saltzen dituzten enpresa edo saltzaileak dira, sarritan pertsona bakarrekoak, baina ez dute inolako harremanik salgai duten elikagaiaren jatorriarekin, ekoizpenarekin edo eraldaketarekin.

- Banatzaileak izan daitezke (kontratatuta edo merkataritza kontratu baten bidez, marka bakarra eskusiban merkaturatzen dutenak), edo norberaren kontura hainbat markatako elikagaiak merkaturatzen dituztenak.
- Elikagaien ekoizpena lokala izan daiteke edo (sarriagotan) beste autonomia erkidego batzuetakoa.
- Produktuak merkaturatzeko esparrua Euskadiko eremu geografikoa edo zabalgota izan daiteke.
- Salgai jarritako produktuak elaborazio tradizionalakoak dira edo (sarriagotan) industrialekoak.
- Aldizkako edo noizbehinkako azoketan saltzea bigarren mailako bidea da salgai dituen produktuak merkaturatzeko. Ohikoa da produktu horiek handizkako eta txikizkako kanaletan ere merkaturatzea.





## 3.1. Euskadiko nekazaritza eta nekazaritzako elikagaien sektorea

Hainbat faktoreren batuketak ekarri du **Euskadiko baserri mundua eta hiriaren arteko lotura sendoa izatea**. Euskadin 2009an, 261.822 ha. kudeatzen zituzten 16.554 nekazal ustiategi zeuden, hau da, Euskadik guztira duen azaleraren %35 baino gehiago. Ustiategiaren banaketa lurraldeka honako hau da: %22 Araban, Gipuzkoan %35 eta Bizkaian %43.

Eustaten arabera, 2012an, Euskadin **19.849 pertsona ziren lehen sektorean lan egiten zutenak**: %2 Erkidegoan lanean ari ziren pertsonak guztiekiko, eta %0,9 euskal ekonomiaren guztiarekiko.

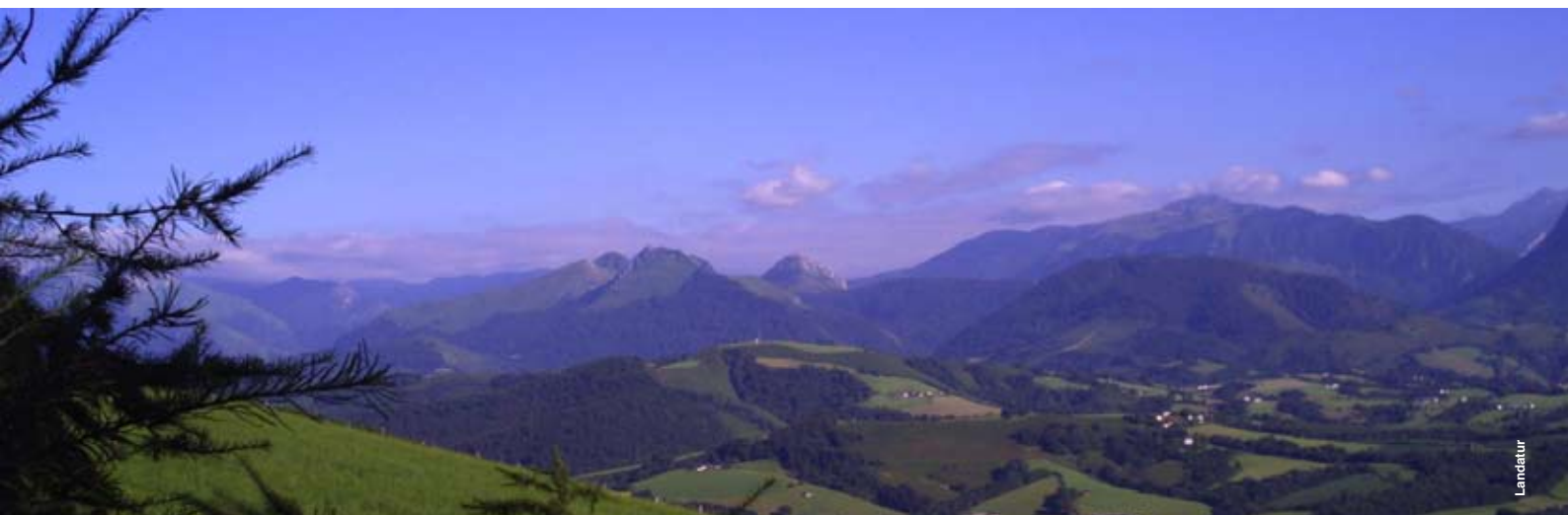
Nekazaritza ustiategi guztietatik bakarrik %21 hartzen da profesionaltzat, 3.500en bat, horiek baitira bakarrik nekazaritza jarduerak sortutako diru sarreretatik bizi direnak. Araban daude horietako %54.

**NEKAZARITZAKO EKOIZPENEN** artean **patata** nabarmentzen da, 2.000 bat hektarearekin, baita **barazkiak** ere, 2.600 hektarearekin, batez ere aire zabalean. Kultiboaren artean **mahastiak** dira garrantzitsuenak, 13.600 hektarea baino gehiagorekin, gehientsuena Arabako Errioxan, txakolin-gintza ere badagoen arren. Ardo ekoizpena 760.000 hektolitrokoa da, eta horietatik 732.000 dira jatorrizko izendapenekoak. Sagardoa egiteko sagastiek 1.300 hektarea hartzen dituzte. Azkenik, Arabako lautadan zereala, oleaginosoak eta proteaginosoak ekoizten dira.

Euskadiko ustiategiaren %68,5 **ABELTZAINTZARAKO** erabiltzen dira. **Behi azienden** errolda 150.000 ingurukoa, eta horietatik 55.000 behi ume hazleak dira. Ardi azienden errolda 330.000 baino handiagoa da, eta horietatik erdia baino zerbait gutxiago dira jezteko emeak. Behi esnearen ekoizpena 200 milioi litro ingurukoa da, eta ardi esnearena 9 milioikoa.

Ekoizteko sistemaren arabera, **Euskadin elikagaien ekoizpena sailkatzeko bi mota nagusi daude**:

- **OHIKO EKOIZPENEA**: ekoizpenaren arlo guztietan oinarrizko legedia betetzen duten elikagaiak.
- **EKOIZPEN BEREIZGARRIA**: antzekoekin alderatuta, ezarritako betebeharrak gainditzen dituzten nekazaritzako produktuak eta elikagaiak. Elikagai horiek hainbat kalitate markarekin babesten dira, eta araudi berezia eta ziurtatzeko sistema jakin bat dute, merkatuan bereizteko.



## Nekazaritzako elikagaien sektorea

Elikagaien Industriak lehen sektorea dinamizatzeko lan garrantzitsua jokatzen du eta funtsezkoa da bertako nekazaritzari eta produktuen kontsumoari laguntzeko.

Euskadin, **1.600 elikagaien industria** inguru daude, horietatik %40 ardo sektorekoak dira, %8 haragi sektorekoak, beste %8 esne sektorekoak eta %5 arrainak eraldatzekoak.

Elikagaien eta edarien Industria sei azpisektorek osatzen dute: haragi industria, esne industria, arraina eraldatzeko industria, ogi eta errotakoa eta bestelako elikagaien eta edarien industria (*honen baitakoak dira frutak eta barazkiak, aurrez prestatutako platerak, pentsuak, txokolata eta kafea*).

**Edarien azpisektoreak** du oraindik ere produktibitate handiena, batez ere jardueraren mekanizazio handiarengatik eta landutako produktua izateagatik. Haragi industriak, ordea, ratio txikia lortzen du, bere lehengai izaera galkorrekoa baita eta eraldaketa gutxikoa.

## 3.2. Euskadin Kalitate Bereizgarria duten elikagaiak

Euskadiko nekazaritza sektorekaren lehiarako estrategia euskal nekazaritzan errotuta dauden produktu batzuk desberdinu eta sustatzera bideratu da funtsean, horiek oso ondo baloratzen baitituzte euskal kontsumitzaileek. Euskadin dauden kalitate bereizgarriko marken ugaritasunak erakusten du lehen sektorean eta nekazaritzako elikagaienean gauzak ondo egiteko konpromisoa dagoela, eta horrek euskal kontsumitzaileen aldetik aitortpen handia izatea dakar.

### ○ **KALITATE BEREIZGARRIA DUTEN ELIKAGAIAK:**

Europar Batasunaren arauen batek babestutako produktuak dira, eta horrek bermatzen du gainerako produktuei eskatzen zaizkien baino betekizun handiagoak betetzen direla: **Jatorri Izendapen Babestua (JIB)**, **Adierazpen Geografiko Babestua (AGB)** eta **Espezialitate Tradizional Babestua (ETB)**.

- **Jatorri Izendapen Babestua (JIB)** duten produktuen kalitatea edo ezaugarriak inguru geografikoarekin dute lotura, faktore naturalak eta humanoak tarteko, eta produktu horien ekoizpena, transformazioa eta elaborazioa beti izenean daraman inguru geografiko horretan egiten dira. 1151/2012 Erregelamendua (EE).

**Euskadin JIB aitortpena dute Idiazabal Gaztak, Arabako Errioxako Ardoek (Errioxa JIK), Cavak, Arabako Txakolinak, Bizkaiko Txakolinak eta Getariako Txakolinak.**



- **Adierazpen Geografiko Babestua (AGB)** duten produktuen kalitatea, ospea edo ezaguerriak jatorri geografikoarekin dute lotura, eta produktu horien ekoizpena, transformazioa eta elaborazioa beti izenean daraman inguru geografiko horretan egiten dira. 1151/2012 Erregelamendua (EE).

*Bi dira Euskadin dauden AGBak: Euskal Okela eta Gernikako Piperra.*

- **Berezitasun Tradizional Bermatua (BTB)** ezaugarri bereziak dituzten produktu tradizionalak babesten ditu. Gainera, nekazaritzako produktu edo elikagai horiek lehengai tradizionalekin ekoitzi behar dira, edo beren osaera, ekoizteko era edo eraldatzeko era tradizionalak izan behar dira. 1151/2012 Erregelamendua (EE).



## ○ BERME MARKA

Adierazpen grafiko zehatza duen zigilua edo Marka da. Hainbat enpresak erabiltzen dute titularraren kontrolarekin eta baimenarekin, eta egiaztatzen du zigilu hori daramaten produktu edo elikagaiek betekizun komun batzuk betetzen dituztela, bereziki, kalitateari, osagaiei, lurralde jatorriari, baldintza teknikoari, produktua elaboratzeko erari eta abarri dagokienez. Hauek dira Euskadin egun dauden berme markak **Eusko Labela, Euskal Baserri, Baserriko Haragia, Euskadiko Kantauriko Hegaluzea eta Euskadiko Kantauriko Antxoa**.

- **Eusko Label markak, kalitatez, berariazkotasunez edo bitxitasunez batez besteko orokorra** gainditzen duten eta **Euskal Autonomia Elkargoan ekoitzi, eraldatu edo landutako** nekazaritzako elikagaiak identifikatzen dituen berme marka da.

*Euskadin 16 produktu daude Eusko Label Bermearen Markarekin: horietatik zortzi animali jatorrikoak dira: Euskal Okela, Euskal Baserriko Oilaskoa, Euskal Esne Bildotsa, Hegaluzea eta Hegalaburra, Euskal Baserriko Arrautza, Euskal Esnea, Eztia eta Baserriko Txerria, eta beste zortzi landare jatorrikoak: Arabako Patata, Gernikako Piperra, Euskal Tomatea, Ibarako Piparrak, Euskal Babarrunak, Euskal Letxuga, Euskal Sagardo Naturala eta Oliba Olio Birjina Estra.*



- **Euskal Baserri:** Euskadiko Autonomia Elkargoan ekoiztako Lehen eta Estra mailako frutak eta barazkiak babesten dituen berme marka da. Euskal Baserri produktuak Euskadiko baserri inguruko baratz txikietan edo ustiapenetan ekoizten dira, belaunaldiz belaunaldi egin izan den moduan; horrela, baserriarrak arreta eskaintzeko eta horiek behar bezala zaintzeko aukera du.



- **Baserriko Haragia:** Euskadiko Autonomia Elkargoan tradizionalki hazitako behi arrazen haragi freskoa eta Erregelamenduan jarritako baldintzak betetzen duen haragia babesten duen berme marka da.

- **Euskadiko Kantauriko Hegaluzea eta Euskadiko Kantauriko Antxoa:** berme markak dira eta merkatuan artisautezako kontserba eta erdikontserbak jatorriagatik, lanketa sistemarengatik eta kalitateagatik desberdintzen dituzte. Egiaztariak bermatu egiten du erabilitako hegaluza eta antxoa Thunnus alalunga eta Engraulis encrasicolus espezieetakoak direla, hurrenez hurren, gure uretakoak direla, lanketa guztia era tradizionalan egin dela, bertako kontserba enpresatan, eta kalitate gorenekoak direla.





○ **EKOIZPEN EKOLOGIKOKO ELIKAGAIAK:**

Nekazaritza ekologikoa Europa osoan 834/2007 Erregelamendu Komunitarioan, produktu ekologikoak ekoitzi eta etiketatzeari buruzkoan, dago araututa, eta Euskadin Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua da europar araudia- ren arabera produktuaren benetakotasuna egiaztatzen duen erakundea.



Nekazaritza ekologikoa, biologikoa edo organikoa ekoizteko sistema bat da, lurren, ekosistemen eta pertsonen osasuna mantendu eta hobetu egiten duena. Bere oinarrian prozesu ekologikoak, bioaniztasuna eta bertako baldintzetara egokitutako zikloak daude, eta ez da erabiltzen kaltea eragin dezakeen sargairik. Nekazaritza organikoak tradizioa, berrikuntza eta zientzia konbinatzen ditu, eta, horrela, partekatzen dugun ingurumena sustatzen du eta harreman bidezkoagoak eta bizitza kalitate ona eskaintzen die nekazaritza mota honetan parte hartzen duten guztiei.

Ekoizteko aukera bereizgarri hori gero eta gehiago eskatzen dute kontsumitzaileek, eta azken urteetan hazkunde geldo baina etengabea izan du. Azken urteetan ekoizpen ekologikorako azalera %24 egin du gora, oraindik nekazaritzarako guztirako lurren %1,7 besterik ez bada ere (guztira 2.439 ha, 2012an). Nekazaritzako elikagaien industria ekologikoaren barruan, eraldatze ekologikoan diharduten enpresa kopurua ere urtez urte goraka doala ikusten da.



○ **ELIKAGAIEN ARTISAUTZAKO EKOIZPENA:**

Euskal Autonomia Erkidegoan, nekazaritzako ustiatetarekin, ekoizpenarekin edo elaborazioarekin lotuta dauden elikagaien artisau erako ekoizpena 126/2012 Dekretuan dago araututa, eta hor zehazten da **artisau erako produktuak nekazaritza ustiategian bertan jatorria duten lehengai nagusiak** erabiliz lortutako produktuak direla, eta artisau erako prozesuak eta prozesu tradizionalak errespetatuz lortu direla.

Kalitatea ez da bakarrik egiaztatutako bereizgarriekin identifikatzen. **Kate motzean eta ekoizlearenganako hurbiltasunean ere kalitate identifikazioa baitago, artisau erako nekazaritzako elikagaien ekoizpenaren bitartez.** Horrelako jardueren biziraupenak lagundu egiten du zenbait lekutan biztanleria finkatzen, bestelakoan, lanposturik ezean, biztanleak galtzen joango bailirateke.

“**Artisau erako produktutzat**” hartzen ditugun produktuak bereziak, betikoak eta kalitatezkoak dira. Artisau erako ekoizpeneko elikagaien kasuan, kalitate faktoreek **ezaugarri bereziekin** dute lotura, produktu industrialak ez bezala, hau da: naturala izatea, tradizionala, ekoizpen prozesuaren jatorria eta kontrola, eskuz lantzeko teknika ez automatikoak, ustiategi bertako lehengaiak, zenbait gehigarri ez erabiltzea, ekoiztutako bolumenak mugatuak izatea, lurralde bati lotuak eta kultura sustraiekin identifikatzea. Horrek guztiak tokiko ekoizpenarekin eta merkatuarekin funtsezko lotura duela esan nahi du.

***Dekretuan sartzen diren jarduerak honako hauek dira: esnea eta esnekiak lortzea eta prestatzea, haragia eta haragikiak prestatzea, ardoa, ozipina, edari biziak, patxarana eta sagardoa egitea, landare, fruitu, barazki, perretxiko, onddo, zuku eta marmeladen kontserbak egitea, eztia eta erlezaintza produktuak manipulatzeko eta egitea, oliba olio prestatzea, arrautza freskoak sailkatzea, ontziratzea eta markatzea eta okindegi, gozogintza eta pastelgintzako produktuak eta elikatze pastak egitea.***

Gogoratu dezagun **norberak ekoiztutako elikagaien nekazaritzako elikagaien tokiko produktuen salmenta** hautaketa irizpidea izan daitekeela Udalarentzat tokiko azoka edo feriarako hautagaiak hautatzeko prozeduran, betiere deialdia arautzen duten oinarrien artean jasota baldin badago.



### 3.3 Tokiko nekazaritzako elikagaien hurbileko salmenta. Zirkuitu laburrak

Nekazaritzako produktuak merkaturatzeko bideetako bat **“zirkuitu laburrean” merkaturatzea** da, hau da, nekazaritzako produktuak hurbileko inguruan saltzea, ekoizlearen eta kontsumitzailearen arteko harreman zuzenaren bitartez; horrela, ekoizleen errentak hobetu egiten dira, tokiko ekonomiaren garapena bultzatzen da eta ingurumen kostuak murrizten dira (ontziratzea eta garraiatzea).

“Hurbiltasunaren” kontzeptua aldatu egin daiteke produktuaren, lurraldearen eta beste baldintza batzuen arabera, baina ulertzen da kontsumitzaileak hurbilen duen salmenta tokia dela, metro gutxi batzuk zein hainbat kilometro izan.

Hauek dira zirkuitu laburrak dituen hiru ezaugarri garrantzitsuenak:

- 1- Ekoizlearen eta kontsumitzailearen arteko hurbiltasun geografikoa.
- 2- Ekoizlearen eta kontsumitzailearen arteko bitartekari kopurua murriztea.
- 3- Salneurrien eta ordaintzeko eraren inguruan negoziatzeko gaitasuna.

Zirkuitu laburrean merkaturatzeak erraztu egiten du produktuaren berezitasunak azaltzea eta balioa ematea; era berean, bisitarien eta bertako biztanleen aurrean lurraldea eta bertako produktuak baloratzen laguntzen du. Lurraldearen, bezeroaren eta produktuaren artean oso lotura estua gertatzen denez, saltzeko era horiek tokiko ekoizpena lekuz ez aldatzea lortzen dute.

Azken urteotan merkatu aukera berriak ikusten dira landa eremuko produktuentzat. Kontsumitzaileak gero eta balio handiagoa ematen die lurraldearen nortasunarekin lotura eta ingurumena errespetatzen duten produktuei.

Artisau erako produktuen eta tokiko produktuen kontsumoaren inguruan egindako ikerketek gero eta rol garrantzitsuagoa aitortzen diete produktu horiei elikagai hornikuntza sareetan, eta etorkizunean merkatu kuota potentziala %30ekoa izan daitekeela diote. Banaketa kate handiek ere begiz jota dute merkatu segmentua eta, horregatik, zuzen jokatu behar da merkaturatze mota honekin, hazkundera eta balio erantsia ekoizleengana eta landa eremura itzul daitezten.



*Hurbiltasuneko salmentak harreman zuzena sortzen du ekoizleen eta kontsumitzaileen artean, eta bitartekariak kentzen dira*

## Merkaturatzeko zirkuitu laburren ereduak

Makina bat dira zirkuitu laburrean merkaturatzeko ereduak, eta ondoren ohikoenak aipatuko ditugu, nahiz eta aldaera eta ekimen ugari aurkitu ditzakegun; horrek berak ematen digu duen garrantziaren berri eta, gainera, egoera garatzen joango dela aurreikusi daiteke.

- **Txikizkako merkataritza:** esate baterako, hurbileko merkataritza, udal azokak, auzoetako dendak edo denda espezializatuak.
- **Kontsumo taldeak:** kontsumitzaileek aldiro etxean jasotzen dituzte tokian ekoizitako sasoiko elikagaiak, otzaratan edo kutxatan, eta nekazariak sasoiaren arabera aukeratzeko dituzte produktuak.
- **Kontsumitzaileen kooperatibak eta elkarteak:** kooperatiben dendak, kontsumitzaile edo nekazari talde batek zuzendutakoak, produktu mota ugarirekin, gehienetan hurbileko elikagaiak lehenetsita.
- **Ustategian bertan egindako salmenta zuzena:** ustategian bertan dauden dendak edo saltokiak.
- **Internet bidezko salmenta:** on-line erako salmenta plataforma edo merkataritza elektronikoa, ekoizleak sarean eskaintzen dituzten bere produktuak.
- **Tokiko azoka eta ferietan egiten den salmenta:** zuzenean saltzeko erarik ohikoena da, **eta tokiko produktuen ekoizleek nekazaritzako elikagaiak saltzeko gehien erabiltzen dutena.**

Azoketara bertaratzeak ahalegina eskatzen dio ekoizleari. Prestatzeko lanak handiak izaten dira, eta zenbat eta azoka gehiagotara joan orduan eta soroan lan egiteko denbora gutxiago. Dena dela, **salmenten zati garrantzitsuena bide horretatik egiten da.**

- **Aldizkako azokak:** ohiko kontsumo azoka horiek ekoizleei bezero leialak eta gertukoak izateko aukera ematen diete. Leialtasun horri eusteko, ekoizleek sarri egon behar dute azokan, eta bertaratzea justifikatzeko produktu kopuru nahikoa eduki.
- **Noizbehinkako azokak edo feriak:** ekoizle batek azoka espezializatuetan edo urteroko bestelako ekitaldiren baten parte hartzeak, ferietan esaterako, saltzea ahalbidetzen dio, eta bere produktua ezagutaraztea, inguru atsegin, desberdin eta gustagarri baten. Hainbatetan azoka mota hau ez dago bakarrik berehala saltzera bideratuta, baizik eta sustapen lana egitera, bezerogaiak aurkitu eta geroago salmenta beste bideren batetik egiteko.



# Nekazaritzako elikagai jardueren sailkapena. Erregistro Ofizialak

## 4.1 Nekazaritzako elikagai jardueren sailkapena

Lanketa edo eraldaketa mailaren arabera, jarduerak honela sailkatzen dira:

- Ekoizpen primarioa.
- Jarduera primarioaren osteko faseak

Produktu bat elikagai primarioa den edo ez jakitea garrantzitsua da. Sailkapen honen arabera jarduerak baimen zehatzak lortu beharko dituzte eta **erregistro** desberdinetan alta eman beharko da.

### 4.1.1 Ekoizpen primarioa eta lotutako operazioak

178/2002 Erregelamenduaren arabera, honela definitzen du **ekoizpen primarioa**:

“Produktu primarioen ekoizpena, hazkuntza edo kultiboa, eta barne daude **uzta, jeztea eta abereak haztea** gero hiltzeko. Gainera, **ehiza, arrantza eta basoko produktuen bilketa** ere barne daude”.

Horrez gain, elikagaien higienerari buruzko 2004ko apirilaren 29ko 852/2004 Erregelamenduaren arabera, hau da **ekoizpen primarioari lotutako operazioen** definizioa:

- **Produktu primarioak garraiatzea, biltegitratzea eta ekoizpen lekuan manipulatzeko**, betiere beren izaera nabarmen aldatzen ez bada.
- **Abere bizien garraioa.**
- **Landare jatorriko produktuei, arrantza produktuei eta basoan ehizatutako abereei dagokienez, produktu primarioak ekoizpen lekutik establezimendu batera garraiatzea**, betiere beren izaera nabarmen aldatzen ez bada.



*Babarrunaren aletzea eta aukeraketa ekoizpen primariozat jotzen da*



**Zehazki, produktu bakoitzerako, hauek dira ekoizpen primarioko jarduerak:****■ Landareak:** aleak, frutak, barazkiak eta belarrak:

- *Ekoizpen lekuan hazi, uza jaso eta batzea eta garraiatzea.*
- *Ernamuindutako hazien ekoizpena *Salmonella* spp. edo *E. coli* STEC. ezabatzeko tratamendura arte.*
- *Ekoizpen lekuan garbitu, eskuilatu, ikuzi, lehortu, sailkatu, uza jaso osteko tratamendua eman eta ontziratzea (betiere aldaketa nabarmenik gertatzen ez bada).*
- *Ekoizpen lekuan biltegitratzea, banatzea eta ekoizlearen produktuak establezimendu batera garraiatzea.*

Hurrengo jarduera hauek ez dira ekoizpen primariotzat hartzen: produktu freskoak ontziratzea, biltegitratzea, banatzea, garraiatzea eta inportatzea, ekoizlea ez den elikadurako beste operadore edo enpresaren aldetik. Zuritzea, zatitzea eta moztea, ontziratze gasak aplikatzea edo ezabatzea ekoizpen leku barruan edo kanpoan. Ekoizle primarioaren ekoizpen lekutik kanpo egiten diren jarduera guztiak.

**■ Animalien haragia:** elikagaiak ekoizteko:

- *Ekoizpena edo hazkuntza.*
- *Haragitarako abereak hiltegia, azokara edo ustiategiaren artean garraiatzea.*

Haragi freskoa ez da produktu primario bat, hil ondoren lortzen baita.

**■ Barraskiloak:**

- *Ustiategiaren ekoizti edo haztea.*
- *Transformazio establezimendu batera edo azoka batera garraiatzea.*
- *Ekoizlearen instalazioetan ontziratzea eta prestatzea, ondoren saltzeko.*

**■ Esnea:**

- *Ustiategiaren jetzi eta biltegitratzea.*

Esnea ustiategiaren batu eta gero jada ez da produktu primariotzat hartzen.

**■ Arrautzak:**

- *Ekoizpen instalazioetan ekoizti eta batzea.*

Arrautzak ontziratze lekuak ez dira ekoizpen primariotzat hartzen (ezta ekoizpen ustiategiaren bertan badaude ere).

**■ Eztia** eta erlezaintzan jatorria duten beste produktu batzuk:

- *Ekoizpena, baita erlauntzak ekoizlearen instalazioetatik urrun daudenean ere.*
- *Erlezainaren instalazioen barruan batu, ontziratzea edo enbalatzea.*

Eztia ontziratzea eta enbalatzea ez dira ekoizpen primariotzat hartzen erlezainaren instalazioetatik kanpo egiten badira.

**■ Molusku bibalboak:**

- *Ekoizpena, hazkuntza, berrinstalazioa eta bilketa.*
- *Ekoizpen/berrinstalazio lekutik establezimendu batera garraiatzea (bidalketa zentroa, arazketa zentroa edo eraldaketa zentroa).*

Establezimendu batean (bidalketa zentroa, arazketa zentroa edo eraldaketa zentroa) egiten diren arazketa, egokitze, garbiketa, kalibratze, eraldaketa, ontziratze eta enbalatze jarduerak ez dira ekoizpen primariotzat hartzen.

**■ Arrantzako produktuak:**

- *Arrantza eta arrantzako produktuen manipulazioa, horren barruan ontzian bertan (izozkailu ontziak eta faktoria ontziak izan ezik) hilketa, odolustea, burugabetzea, erraiak ateratzea, hegalak ateratzea, hoztea eta ontziratzea egitea eta lurkeko lehen establezimendura garraiatzea (arrain lonjak barne).*
- *Arrantzako produktu biziak edo ekinodermo biziak, tunikatu biziak eta itsas gasteropodo biziak ekoiztea, haztea eta biltzea akuikulturako ustiategietan eta zetareoetan.*
- *Akuikulturako produktuak akuikulturako ustiategiaren bertan biltegitratzea, bizirik edo ez.*
- *Akuikulturako establezimenduetan arrantzako produktuak egokitzea, inongo prestataririk gabe kateraren hurrengo mailan komertzializatze.*
- *Akuikulturako produktuen garraioa, bizirik edo ez, ustiategi piszikolatik helmugako lehen establezimendura.*

**■ Basoko produktuak biltzea:**

- *Perretxikoak, baiak, barraskiloak, zainzuriak eta abar biltzea natur ingurunean.*
- *Basoko produktuak ekoizpenaren lekuan biltegitratzea.*
- *Basoko produktuak garbitzea, eskuilatzea, sailkatzea eta beste manipulazio batzuk, ekoizpenaren lekuan bertan, betiere ez bada horien izaera nabarmen aldatzen.*
- *Basoko produktuak ekoizpenaren lekutik establezimendu bateraino garraiatzea*

Hurrengo jarduera hauek ez dira ekoizpen primariotzat hartzen: basoko produktu freskoak ontziratzea, biltegitratzea, banatzea, garraiatzea eta inportatzea, ekoizlea edo biltzailea ez den elikadurako beste operadore edo enpresaren aldetik. Zuritzea, zatitzea eta moztea, ontziratze gasak erabiltzea eta arrisku gehigarriak edo produktuaren integritatea galtzea eragin dezakeen beste edozein jarduera, horiek bakarrik edo konbinatuta izan.



Barazkiak eta ortuariak zuritzea ez da ekoizpen primariotzat jotzen

## 4.1.2 Ekoizpen primarioaren osteko faseak

Ekoizpen primarioaren eta horri lotutako operazioen ostean **egindako lanketa, transformazio, ontziratzea eta banaketa jarduerak** dira.

Elikagaien higieneari buruzko 2004ko apirilaren 29ko 852/2004 Erregelamenduaren arabera, hau da lehengaiak eraldatzearen definizioa: **hasierako egoeran aldaketa nabarmena dakarren edozein ekintza**. Produktu eraldatuek elaboratzeko edo ezaugarri espezifiko batzuk emateko beharrezko diren beste osagai batzuk izan ditzakete.

**Hauek dira ekoizpen primarioaren osteko jarduerak** tratamendu termikoa, ketzea, ontzea, umotzea, lehortzea, marinatzea, erauztea, estrusioa edo prozedura horien arteko konbinazioen bat.



Lanketa, transformazioa eta ontziraketa ekoizpen primarioaren osteko jarduerak dira

## 4.2 Erregistro ofizialak

### Ekoizpen primarioko jardueretarako

- **Animalia jatorriko produktuak** eratortzen diren abeltzaintzako ustiatuek **Abeltzaintzako Ustiatuek Erregistro Orokorrean (REGA)** izena emanda egon behar dute.
- **Landare jatorriko produktuak** eratortzen diren nekazaritzako ustiatuek **Nekazaritzako Ekoizpeneko Erregistro Orokorrean (REGPEA)** izena emanda egon behar dute.

Lehen mailako operadore bat merkatu edo azoka batera joatea baimendu ahal izateko, interesgarria da atal honetan aipatzea merkaturatu nahi den elikagaiari (kasu honetan, animalia jatorriko produktua) dagokion espeziearen abeltzaintzako azpiustiatuegiaren erregistroaren ziurtagiria eskatu behar zaiola REGAren baitan eskuduntza duen agintaritzari. Hala, saldu nahi dena arrautzak badira, "Oiloak" azpiustiatuegian altan egon beharko du; ezta bada, aldiz, dagokion azpiustiatuegia "Erleak" izango da. Hala, jarduera horretarako baimen zehatza jaso duela berma daiteke.

### Ekoizpen primarioaren ondorengo faseetarako

- **Giza kontsumora bideratutako elikagaien** ekoizpena, transformazioa, prestaketa eta/edo ontziratzea edo biltegitratzea eta/edo banaketa eta/edo garraioa xede duten jarduerak **Elikadurako Enpresen eta Elikagaien Osasuneko Erregistro Orokorrean (RGSEAA)** izena emanda egon behar dute.
- 178/2002 Araudiak ezarritakoaren arabera, **elikagaiaren** (edo elikadurako produktua) definizioan **baztertuta geratzen dira animalia bizidunak** (giza kontsumorako merkaturatzeko prestatuta daudenak izan ezik) **eta uzta aurreko landareak**. Ondorioz, ez dute RGSEAA izena emanda egon behar. Aurretik aipatutako erregistroetan izena emanda egon behar dute (REGA eta REGPEA).
- Era berean, RGSEAA izena emanda egoteko betebeharretik baztertuta geratuko dira amaierako kontsumitzaileari elikagaiak in situ saltzen edo entregatzen dizkieten edo ezaugarri bereko beste establezimendu batzuei halakoak hornitzen dizkietenak, baldin eta jarduera marjinala bada ekonomiari zein ekoizpenari dagokienez eta eskuduntza duen agintaritzak ezarritako tokiko osasun unitatearen esparruan egiten bada. Establezimendu horiek izena eman beharko dute helburu horretarako ezarritako erregistro autonomikoetan eta Euskal Autonomia Erkidegoaren (EAE) kasuan hori **REACAV** da (**EAEko Elikagai Establezimenduen Erregistroa**).
- Bestalde, EAEn, **ekoizpen primarioaren eragiketa lotuak eta elikagaiaren transformazio jarduerak egiten dituzten nekazaritzako eta elikagaien Industrietako Erregistroan (RIAA)** izena emanda egon behar dute haien produktuak ez badituzte modu eskusiboan amaierako kontsumitzaileari edo udalerrri bertako merkatuetan merkaturatzen.



Landatur

2016ko maiatzaren 17ko **76/2016 Dekretuaren** bidez (Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko esparru ugaritako higijene eta osasun arloko baldintzak egokitze oinarriak ezartzen ditu) EAEko higijene eta osasun arloko baldintzen **malgutzearekin** bat egiten duten jardueren kasuan, **ez da beharrezkoa izango Elikadurako Enpresen eta Elikagaien Osasuneko Erregistro Orokorrean (RGSEAA) izena emanda egotea eta EAEko Elikagai Establezimenduen Erregistroan (REACAV) izena emanda egon beharko dute eta baita hauetan ere: EAEko Nekazaritzako eta Elikagaien Industrietako Erregistroan (RIAA) eta dagozkien ekoizpen primarioko erregistroetan (REGA eta/edo REGPEA)**. *Ikus Gida honetako 8.1 kapituluko malgutzearen inguruko kontzeptua.*



Ondorengo laukian operadorea, bere jarduaeraren arabera, azaldu beharko den erregistroak laburbiltzen dira:

JARDUERA	REGEPA	REGA	RGSEAA	REACAV	RIAA <sup>1</sup>
<b>EKOIZPEN PRIMARIOA</b>					
Landare jatorria	X				
Animali jatorria		X			
<b>ERAGIKETA LOTUAK <sup>2</sup></b>					
Landare jatorria	X				X
Animali jatorria		X			X
<b>TRANSFORMAZIOA <sup>3</sup></b>					
Konbentzionala			X		X
Malgutua <sup>4</sup>				X	X



(1) Azoka edo feria ekoizpenaren tokiko inguruko eremuan bada, ez da RIAAn inskribatuko.

(2) Landareak: adib.ekoizpen lekuan landareak sailkatzea eta ontziratzea.  
Animaliak: adib. Erlezainaren instalazioen barruan ezta ontziratzea.

(3) Transformazio jardueraz gain, ekoizleak ekoizti ere egiten badu, REGAn edo REGEPAAn ere egongo da, bietatik dago-kionean.

(4) EAEko malgutzearen kontzeptua ikusteko, kontsultatu Gida honetako 8 kapitulua.

#### Legeria aplikagarria:

- 178/2002 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuko eta Kontseiluko 2002ko urtarrilaren 28koa, elikadurako legeriaren printzipioak eta betebeharrak nagusiak ezartzen dituena, elikadurako segurtasuneko Europako agintaritzak sortzen duena eta elikadurako segurtasunari buruzko prozedurak zehazten dituena.
- 852/2004 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuko eta Kontseiluko 2004ko apirilaren 29koa, elikadurako produktuen higienari buruzkoa.
- 853/2004 Erregelamendua (CE) Europako Parlamentuko eta Kontseiluko 2004ko apirilaren 29koa, animalia jatorriko elikagaien higieneko arau espezifikoak zehazten dituena.
- 479/2004 Errege Dekretua, 2004ko martxoaren 26koa, abeltzaintzako ustiatzearen erregistro orokorra ezartzen eta arautzen duena.
- 9/2015 Errege Dekretua, 2015eko urtarrilaren 16koa, nekazaritzako produkzio primarioko higie arloko komunitateko araudia aplikatzeko baldintzak arautzen dituena.
- 191/2011 Errege Dekretua, 2011ko otsailaren 18koa, Elikadurako Enpresen eta Elikagaien Osasuneko Erregistro Orokorriari buruzkoa.
- 422/2013 Dekretua, 2013ko urriaren 7koa, nekazaritzako eta elikadurako industriaren aitortze arduratsuko erregimenari, eta Euskal Autonomia Erkidegoko Nekazaritzako eta Elikagaien Industrien Erregistroaren antolaketari eta funtzionamenduari buruzko araudia jasotzen duena.
- 76/2016 Dekretua, 2016ko maiatzaren 17koa, Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko esparru ugarietako higie eta osasun arloko baldintzak egokitzeko oinarriak finkatzen dituena.

#### Erreferentziako dokumentazioa:

- Ekoizpen primarioaren, lotutako eragiketen eta elikadura kateko ondorengo faseetako higiea – AECOSAN, MAGRAMA (2015).

## 5.1 Udalen eskuduntzak kaleko salmenta arautzeari dagokionez

Udalen eskumenak auzotarren beharrianak eta nahiak asetzeko eragiten edo laguntzen duten material edo jarduera orotara zabaltzen dira.

**Euskadiko Toki Erakundeei buruzko 2/2016 Legeak** bere 17. artikuluan dioenez, udalek hainbat esparrutan eskuduntza propioak erabili ahal izango dituzte, eta horietako batzuk harreman zuzena dute udalen toki publikoetan jarduerak egiteko kontuan hartu beharreko antolatze lanekin. Horien artean, hauek nabarmenduko ditugu:

- **Espazio publikoetan eta konkurrentzia publikoko leku eta establezimenduetan antolatutako ekintzetako segurtasuna antolatzea eta kudeatzea.**
- Ingurumenaren babesa eta garapen jasagarria modu osagarrian antolatzea, sustatzea, kudeatzea eta defenditzea, hiriguneetan kutsadura akustikoa, argiaren kutsadura eta airearen kutsaduraren aurkako babesa barne hartuta.
- Hirigintzaren antolamendua, kudeaketa, exekuzioa eta diziplina.
- Osasun publikoa sustatzea, kudeatzea, defendatzea eta babestea.
- Erabiltzaile eta kontsumitzaileen defentsa eta babesa antolatzea eta kudeatzea.
- Kultura eta kultur jarduerak antolatzea eta sustatzea, eta erabilera publikoko kirol ekipamenduak kudeatzea.
- Udal ondarea kudeatzea eta ondare horren erabilera, zertarakoa, kontserbazioa eta mantentze lana arautzea, betiere foru araudiarekin bat.
- Udalerriko bideetan, pertsona, ibilgailu –motordun zein bestelako– eta animalien mugikortasuna eta irisgarritasuna nahiz pertsona eta salgaien garraioa antolatzea, kudeatzea, sustatzea eta diziplina zehaztea.
- **Establezimendu publikoak eta jolas jarduerak antolatzea eta kudeatzea.**
- **Barne merkataritza antolatzea eta kudeatzea. Zehatzago esanda, merkatu, hornidura merkatu, azoka, lonja, hiltegi eta kalez kaleko merkataritza antolatzea eta kudeatzea.**

Udalei dagokie, horrenbestez, saltzaileek merkataritza establezimenduetatik kanpo egindako jarduera komertziala zaintzea, saltoki eta instalazio desmuntagarriekin edo horiek gabe izan, herriko kaleetan edo gunee libre edo irekietan izan, **segurtasun, osasun eta apaintasun publikoko baldintza egokietan izan daitezkeen salmentak, mugikortasun eta irisgarritasun arloetako araudia osorik beteta, eta erabilera publikoko ondasunen erabilera zuzenerako behar diren bermekin**, ondasunok inolako kalterik jaso ez dezaten, eta erabilera horiekin pertsonengan eta horien ondasunetan ere galerarik ez sortzeko.

Udalek eskuduntzok Europako, estatuko eta EAEko oinarritzko araudiaren kaltetan gabe erabiliko dituzte, baita ere esparru horietan gainerako euskal herri administrazioek dituzten berezko eskuduntzen kaltetan gabe.



## 5.2 Eskumenak elikagaien segurtasunari dagokionez

Euskadin hauek dira Elikagaien Segurtasunaren arloan eskuduntzak dituzten administrazioak: **Eusko Jaurlaritzak, Foru Aldundiak eta Udalak**. Herri Administrazio horiek guztiek dute Elikagaien Segurtasuna zaintzeko erantzukizuna eta, horregatik, segurtasuna hobetzeko era koordinatuan eta elkarrekin sustatu, egin eta garatuko dituzte ekintzak, eta bakoitzari dagozkion eskumenen esparruan elikagaien inguruko legedia betetzen dela kontrolatu eta ziurtatuko dute.

- Osasunaren arloan, Kontsumoan, Ingurumenean, Nekazaritzan eta Arrantzan eskumenak dituzten **Eusko Jaurlaritzako** Saitetako organoek elikagaien segurtasunaren inguruko egitekoak burutuko dituzte, egitura organikoak arautzeko arauak jarraituta.
  - Osasun eta elikagaien segurtasunaren inguruan Osasun Sailak dituen eskuduntzak 195/2013 Egitura Dekretuan jarritakoak dira.
  - Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Sailaren eskuduntzak 90/2013 Dekretuan jasotakoak dira eta 42/2014 Dekretuan aldatutakoa.
- **Foru Aldundietan** eskuduntzak dituzten sailak nekazaritza eta abeltzaintza arloan egitekoak dituztenak izango dira.
  - **Arabako Foru Aldundia:** 14/2016 Foru Dekretua.
  - **Bizkaiko Foru Aldundia:** 84/2016 Foru Dekretua.
  - **Gipuzkoako Foru aldundia:** 3/2015 Foru Dekretua.
- **Udalen** eskuduntzak honako legedi honen arabera erabiliko dira: 14/1986 Osasuneko Lege Orokorraren 42. Artikulua eta 8/1997 Euskadiko Osasuna Antolatzeko Legearen 15. artikulua.





## 5.3 Udalaren baimenak eta hautatzeko prozedurak

Euskadin Merkataritza Jardueraren 7/1994 Legeak definitzen ditu kaleko salmenta era desberdinak, eta udalei ematen die **ORDENANTZA** bidez horiek arautzeko ahalmena.

Establezimenduetako merkataritza eta kaleko salmenta administratiboki kontrolatzeko aukerak lotura zuzena du Europar Batasuneko estatu kideen araudia Zerbitzuen Direktibari egokitzeko derrigortasunarekin. Barne merkatuko zerbitzuei buruzko Europar Parlamentuko eta Kontseiluko 2006/123/CE Direktibaren, 2006ko abenduaren 12koaren, arabera, Europar Batasunaren Funtzionamendu Ituneko 49 eta 56 artikuluek betebeharrak hau ezartzen die estatu kideei: **establezimendu eta zerbitzuak emateko askatasunari justifikaziorik ez duten legezko trabak eta oztopo administratiboak ezabatzea.**

Zuzentarau horrek ekarri du **aldaketa garrantzitsuak egin beharra estatuko arauetan, autonomietakoetan eta baita udal ordenantzetan ere**, jarduera komertzialak egiteko baimenen beharra arautzen dutenean. Zehazki, salmenta ibiltariaren alorrean, 1/2010 Legea onartu da, Txikizkako Merkataritza Arautzekoa (LOCM), eta baita **199/2010 Errege Dekretua** ere, otsailaren 26koa, salmenta ibiltarian edo ez sedentarioan aritzea arautzen duena.

Araudi hau aplikatzen da merkataritza batek establezimendu egonkor batetik kanpo egindako salmenta ibiltari edo noizbehinkako orori, aldikotasuna eta tokia edozein izanda ere. Merkataritza jarduera horren barruan sartzen dira bide publikoan eta noizbehinkako azoketan egindako salmentak. **Txikizkako merkataritzari buruzko legediak ez ditu nekazaritzako produktuen feriak baztertzen**, modu independentean salmentarako jarduera komertzial argia duten neurrian.

Horrek guztiak sakoneko aldaketa ekarri du salmenta ibiltarian aritzeko orduan. Udaletxeek kontuan izan behar dituzte, **BEREN ESKUDUNTZAK ERABILI AURRETIK ERE**, arau horiek ezartzen dituzten legezko irizpideak, jarduera komertzial horretan esku hartu, kontrolatu eta arautzeko.

Araudi berri horretatik abiatuta, **baimena lortzeko prozedura bete behar izateak lur publikoa erabiltzean izan dezake oinarria, mugatua baita, edo interes publikoa duten bestelako suposuziotan.** Hala ere, araudi horrek ez du ahalbidetzen garatu beharreko zerbitzu jardueraren edukia mugatuko duten betebeharrak edo baldintzak ezartzea, Europako Zuzenbidearen printzipioekin bat datorren justifikaziorik ezean.



### 5.3.1 Udalaren baimena udal lekuetako azoketan kalean saltzeko

Udalei dagokie udalerrri barruko leku publikoetan kalean egindako salmentan edo ez sedentarioan aritzeko **baimenak** ematea, berariazko arauen eta indarrean dagoen araudiaren arabera eta eskuduntzen banaketa kontuan hartuta.

Kalean saltzeko baimenen kopurua mugatua izan daitekeenez, horretarako prestatutako leku publikoa mugatua delako, kaleko salmentan aritu ahal izateko aurrez udal baimena lortu beharko da, dagokion udal ordenantzan jasotako prozedura beteta.



*Kalean saltzeko udal baimena behar da*

### 5.3.2 Baimena lortzeko eta mantentzeko betekizunak

Udalen egitekoa da udalerriko toki publikoan egingo diren azoka eta ferietan sarbidea izan eta parte hartzeko betebeharren inguruko informazioa eman eta horren hedapena sustatzea. Kontu horiek **JENDAUURREKOAK** eta kaleko salmenta duten azokak eta noizbehinkako feriak **EGIN AURREKOAK** izan behar dira.

Alderdi horiek kontuan hartu behar dira edozein motatako produktuak saltzeko aldizkako udal azokak sustatu eta kudeatzeko orduan, baita udalarenak diren lekuetan elkarrekin edo norbanakoek sustatu ditzaketen noizbehinkako ferietan ere. Gogoratu nahi dugu baimenak eman eta betebeharrak jartzea **EZIN DELA BESTE ERAKUNDE PUBLIKO EDO PRIBATUETAN DELEGATU**, ekitaldi horiek antolatzeke ardurua badute ere, eta zenbait feria edo azoka antolatzerakoan egon daitezkeen gorabehera berezien kaltetan gabe.

Izaera orokorrarekin, postuak antolatu eta esleitzeko udal prozedura publizitate, gardentasun eta lehia printzipioekin bat etorrira

idatzi behar da, eta ez dago ezartzerik beharrezkoa ez den, neurrizkoa ez den edo baztertzaila den betebeharririk, saltzailearentzako bizileku betebeharrean zuzenean edo zeharka oinarrituta. Sarbidea izateko murrizketa horien artean, Europako araudiak aurrez administrazio erregistroetan denbora aldi batez inskribatu beharra exijitzeko debekua aipatzen du, esaterako, **erregistro edo elkarte profesioaletan**.

Garrantzitsua da esatea LOCM 7/1996 Legearen 6. artikuluan jasota dagoela **inola ere ezingo dela izaera ekonomikoko betebeharririk ezarri, eta baimena emateko baldintza mota edo jatorri jakin bateko produktuak komertzializatzea izatea**.

**Prozedurak inola ere ezingo du eskatu udalerrian bizi behar izatea parte hartzeko betebeharrak bezala.**

Hauek dira, oro har, aldizkako azoketan eta noizbehinkako ferietan kaleko salmentan aritzeko baimena lortu eta indarrean mantentzeko **BETEKIZUNAK**:

- **Zerga zein Gizarte Segurantzarekiko obligazioen ordainketan egunean egotea eta, bereziki:**
  - Merkataritzan diharduena alta emanda egotea Jarduera Ekonomikoen Zergari dagozkion epigrafeetan.
  - Merkataritzan diharduena alta emanda egotea Gizarte Segurantzaren dagokion erregimenean, eta kuota ordainketan egunean egotea. Betekizun hori titularraren ize-nean baimena eskatzen zaien pertsoneri ere (pertsona fisikoak badira) eskatuko zaie, baita baimena erabiliko duten pertsona, langile edo bazkideei ere (pertsona juridikoak badira).
  - Dagozkion udal tasa eta eskubideen ordainketan egunean egotea.
- **Erantzukizun Zibileko Asegurua izatea, jarduera ekonomikoaren arriskuetatik babesteko.**
- **Salgaien inguruko araudian ezarritako betekizunak betetzea.**
- **Alderdi teknikoan edo osasunarenean aplikagarri izan daitezkeen arauak betetzea, salgaiei nahiz instalazioei dagokienez.**
- **Europako Komunitatetik kanpoko kasuan, bizitzeko eta lan egiteko baimenak, edo beste edozein, lortuta izatea.**

### 5.3.3 Hautatzeko prozedura

Baimena emateko prozedura udaletxe bakoitzak zehaztuko du, **JENDAURREKOA** izan behar da, eta **tramitaziorako irizpideak argiak, errazak, objektiboak eta iragartze-ko modukoak. Era berean, baimenerako**

**betebeharrak behar direnak izango dira, proportzionatuak eta ez diskriminatzaileak.** Deialdia organo eskudunaren udal erabakiz egingo da.



Landatur

Azokak askotan ekitaldi kultural bat dira



Kalez kaleko merkataritzan profesionalizazio handiagoa bultzatu nahian, kontsumitzaileak babesteko, eta kontuan hartuta politikak sozialeko helburuak, ondarea zaintzea, ingurumen babesa eta interes orokorreko beste edozein arrazoi garrantzitsu, **Udalak ondoko irizpideak erabili ahal izango ditu, betiere deialdia arautzeko oinarrietan jaso badira.**

- Eskatzailearen esperientzia eta profesionaltasuna kaleko salmentaren jardueraren komertziala zuzen egiten duela egiaztatzeko, kontuan hartu gabe jardueraren zein eremu geografikotan egin den.
- Eskatzaileak kaleko salmentari buruzko formazioa jaso duela egiaztatzen duten agiriak.
- Eskatzailearen egoera ekonomiko eta soziala, esaterako, lan merkatuan sartzeko zailtasunak edo ekonomikoki bere menpe duen pertsona kopurua.

- Salmenta ibiltariko edo sedentarioko jardueraren arautzen duten arauen bat urratzeagatik administrazio zigor irmorik ez izatea.

- Kaleko salmentaren esparruan aitortutako **KALITATE BEREIZGARRI** baten jabe izatea.

- **NORBERAK EKOITZITAKO NEKAZARITZAKO TOKIKO ELIKAGAIEN SALMENTA, nazionalitate, egoitza edo bizilekuagatik diskriminatu gabe.**



### 5.3.4 Eskaerak

Udalaren baimena jardueraren emaileak eskaera Alkatetzara bidali ondoren emango da, Ordenantzan jasotako ereduaren arabera. Eskaeran honako hauek agertuko dira:

- Izen-abizenak, edo sozietatearen izena.
- Helbidea.
- Nortasun Agiriaren zenbakia, Atzerritarren Identifikazio Zenbakia edo Identifikazio Fisikaleko Kodea edo Europar Batasuneko estatu kideren batek emandako antzeko egiaztagirien bat.
- Instalazioen eta salgaien deskribapena.
- Pertsona juridikoekin, emandako baimena erabiliko duten beste pertsona, langile edo bazkideen izenak ere jasoko dira, halakorik balego.
- Pertsona fisikoekin, jardueraren egiteko baimena norentzat eskatzen den ere jasoko da.
- Baimena zein leku, data eta ordutegirekin eskatzen den edo zein aldizkako azokatarako, badagokio.
- Erabili nahi den metro kopurua eta postuaren kokapen zehatza.
- **Merituak eta eskaera baloratzeko garrantzitsuak izan daitezkeen bestelakoak**

### 5.3.5 Baimenaren edukia

Aipatutako datuez gain, eskaerarekin batera **Erantzukizun Deklarazioa** sinatuta aurkeztuko du eskatzaileak, eta horretan, gutxienez, hauek jasoko dira:

- Kaleko salmentan aritzeko jarritako betebeharrak betetzea.
- Jarduera hasterako, horretarako behar diren dokumentuak edukitzea.
- Baimenaren indarraldian betebeharrak betetzea.

Udal baimena eman ondoren, Udalak dagozkion eskuduntzak erabiliko ditu eskatzailearen datuak egiaztatuz, kontrolatu eta ikuskatzeko: **beharrezko agiriak eskatuta**. Hauek jasoko dira Udalak emandako baimenetan

- Titularraren identifikazioa eta, balegokio, horren izenean jardueran aritzeko baimena duten pertsonena.
- Baimena kaleko zein salmenta motatarako eman den.
- Postuaren kokapen zehatza.
- Instalazioaren ezaugarriak.
- Saltzeko baimendutako produktua edo produktuak.
- Jarduera zein egun eta ordutan egingo den.
- Baimenaren iraupena.
- Egonez gero, jardueran aritzeko baldintza bereziak.

### 5.3.6 Txartel identifikagarria



Identifikazio txartela postuaren leku ikusgarri batean jarriko da

Udalak **txartel identifikagarria** emango dio baimendutako pertsonari, eta horretan agertuko dira baimenaren funtsezko datuak, kontsumitzaileen erreklamazioak jasotzeko lekuaren helbidea barne.

Baimendutako pertsonak **txartel identifikagarria ikusteko moduan jarriko du, bai jendearentzako bai ikuskatzaile lanak egiten dituztenentzako.**

### 5.3.7 Baimenaren iraupena

**Aldizkako azoketarako**, baimenek dagokion ordenantzak zehaztutako indarraldia izango dute. Indarraldiaren iraupena zehazteko, kontuan hartuko dira zerbitzua ematearen ezaugarriak, eta inbertsioak amortizatzeke eta inbertitutako kapitalen bidezko ordainsaria lortzeko behar besteko epea.

**Noizbehinkako azoketako** kaleko salmentan aritzeko baimenek antolatutako ekitaldien eta jaien iraupen berbera izango dute.

Emandako baimena ez da inoiz automatikoki berrituko eta ez dio etorkizunerako inolako abantailarik emango eskatzaileari, ezta horrekin bereziki lotutako pertsonari ere.

### 5.3.8 Baimena berritzea

Udalak baimena baliogabetu dezake dagokion legedian ezarritakoa betetzen ez bada, eta ez dago eskubiderik kalte-ordainak edo konpentsazioak jasotzeko.

### 5.3.9 Baimena iraungitzea

Hauek dira salmentarako baimenak iraungitzeko arrazoiak:

- Indarraldi epea bukatzea.
- Pertsona titularrak uko egitea.
- Pertsona titularra hiltzea edo, pertsona juridikoei dagokienez, desagitea.
- Baimena lortzeko eta mantentzeko eskatutako betebeharrak guztiak edo horietakoren bat galtzea.
- Udalak baliogabetzea, aurreko artikuluan ezarritakoaren arabera.
- Baimena galtzea dakarren zigorra.
- Aldizkako azoka edo udalerriko kaleko salmenta motaren bat kentzea.

## 5.4 Azoka edo ferietara joateko eskatu daitekeen dokumentazioa

Baimena eman ondoren, Udalak dagozkion eskuduntzak erabiliko ditu eskatzailearen datuak egiaztatu, kontrolatu eta ikuskatzeko, beharrezko agiriak eskatuta, beharrezko ikusiko balu. **Behar diren egiaztagiria udal ordenantzan aurreikusitako eremuan zehaztuko dira.**

### 5.4.1 Dokumentazio orokorra

Gutxienez, hauek izango dira eskatzaileek aurkeztu beharreko agiri orokorrak, eskatzen baizakie:

- Nortasun agiri nazionala (NAN) edo Atzeritarren Identifikazio Zenbakia (AIZ), edo Identifikazio Fiskaleko Kodea (IFK) pertsona juridikoak badira, edo Europar Batasuneko estatu kideren batek emandako antzeko dokumentu egiaztatzailearen bat.
- Titularraren izenean postuan dihardutenean dokumentazioa (NAN, AIZ edo antzeko egiaztagiri bat).
- Gizarte Segurantzaren dagokion erregimenean alta emanda egotea eta ordainketak eginda daudela egiaztatzen duten agiriak.
- Jarduera ekonomikoaren zergan dagokion epigrafean alta emanda egotea egiaztatzen duen agiria (**nekazaritza ekoizleak salbuetsita daude**).
- Postuaren titularrak eta horren izenean diharduten beste pertsonak elikagai higieneari buruzko formazioa jaso dutela egiaztatzen duten agiriak, pertsona bakoitzeko.
- Merkaturatzen dituzten produktuekin erabiltzen den araudiko betebeharrak betetzen direla egiaztatzeke erantzukizun deklarazioa.
- Salgai dauden elikagai guztiak Osasun Erregistroak (RGSEAA zk.) edo EAEko Establezimenduen Erregistroak (REACAV zk.) baimendutako establezimenduetatik datozelako egiaztagiria, edo bestela, ekoizpen primario-rako, dagokion Erregistroaren idazkuna.
- Erantzukizun Zibileko Asegurua jarduera komertzialaren arriskuez babesteko.
- Garraio txartela aurkeztea, indarrean dagoen legediak eskatzen duenean.
- Denda-ibilgailuaren dokumentazio teknikoa (dagokionean).
- **Merituak eta deialdia arautzen duten oinarrietan jasotako eskaera baloratzeko garrantzitsuak izan daitezkeen bestelako irizpide batzuk.**

### 5.4.2 Elikagaien bermea egiaztatzeke dokumentazioa

- ① **Kalitate bereizgarria izan edo norberak ekoiztutako tokiko nekazaritzako elikagaien salmenta kasuan:**

Deialdia arautzen duten oinarrietan jasota badago hautatzeko betebeharrak gisa **kalitate bereizgarriaren bat izan behar dela, kaleko salmentaren esparrukoa, edo norberak ekoiztutako tokiko nekazaritzako elikagaien salmentaren esparrukoa**, elikagaien bermeari eta jatorriaren inguruko dokumentazioa aurkeztu behar da. Dokumentazio hori, ekoizpen edo elaborazio motaren arabera, hau izango da:

- Postuaren titularrak **USTIATEGI** baten titularrak edo partaide dela egiaztatzeke, Euskadiko Nekazaritza Ustiategien Erregistroan (**REGIPA**) edo Abeltzaintzako Ustiategien Erregistroan (**REGA**) inskribatuta dagoela agertzen duen dokumentazioa.
- Postuaren titularrak nekazaritzako elikagai **EKOIZLEEN KOOPERATIBA EDO ELKARTE** bateko kide dela egiaztatzeke, bazkide gehienak **REGIPAn** edo **REGAn** inskribatuta dauden nekazaritza ustiategiak direla agertzen duen dokumentazioa.





- Postuaren titularra **NEKAZARITZA USTIATEGI BATI LOTUTAKO NEKAZARITZAKO ELIKAGAIEN ENPRESA** bateko kide dela egiaztatzen duen dokumentazioa. Enpresa horretan eraldatu edo elaboratzen diren produktuen lehengaiaren jatorria batez ere Euskadin kokatutako nekazaritza ustiategietakoa izango da.
- Estatuko, eskualdeko, udalerriko edo Europar Batasuneko legediak elikagai tradizionaltzat aitortutako **BERME MARKA, EGIAZTAGIRI EKOLOGIKO EDO KALITATEAREN BESTE**

**EGIAZTAGIRI** batean inskribatuta edo atxikita dagoela egiaztatzen duen dokumentazioa.

- **HISTORIKOKI PRODUKTU TRADIZIONALTZAT AITORTUTAKO ELIKAGAIEN EKOIZPEN EDO ELABORAZIOA** egiaztatzen duen dokumentazioa. Produktu horiek prozesu tradizionalan erabiltzen diren erreferentzia teknikoekin fabrikatutakoak ere izan daitezke edo ekoizpen metodo tradizionalak jarraituta egindakoak

## 2 Azoka edo feriaren izaera azoka edo feria TRADIZIONALTZAT jotzen denean:

Gainera, Nekazaritza eta Elikagai Politikari buruzko 17/2008 Legearen, abenduaren 23koaren, 65. artikuluan jasotako baldintzak ere bete behar dira:

- **“Euskal Autonomia Erkidegoko tokiko azoka eta feria tradizionalan nekazaritzako produktuak eta elikagaiak merkaturatzen dituzten ekoizleek eta elaboratzaileek, produktuen jatorria edo lehengaiarena Euskadi bada, identifikazio argia izan behar dute, eta inskribatuta egon behar dira beren enpresa edo bizitokia kokatuta dagoen lurraldeko ekoizleen eta elaboratzaileen erroldan”.**
- **“Bestelakoetan, parte hartzaileek era argian identifikatu eta bermatu behar dute ekoizpenen jatorria eta Euskal Autonomia Erkidegoko araudian jasotako gainerako betebeharrak bete”.**

Horrelakoetan, beraz, hauek eskatuko dira:

- Postuaren titularra bere enpresa edo bizitokia kokatuta dagoen **LURRALDEKO EKOIZLEEN ETA ELABORATZAILEEN ERROLDAN** inskribatuta dagoela egiaztatzen duen dokumentazioa.

- Bestelakoetan, **BERE EKOIZPENEN JATORRIA IDENTIFIKATZEN ETA BERMATZEN DUEN DOKUMENTAZIOA.**

## 3 Kasu hauetan: feria eta jaietan elikagaiak prestatzeko eta kontsumitzeko instalazioak, esaterako, txosnak, prestatutako ibilgailuak edo bertan prestatu eta kontsumitzeko postuak:

- Dokumentazio orokorarekin batera, REACAVen inskribatuta dagoela egiaztatzen duen agiria aurkeztu beharko da.



## 5.5 Baimendutako pertsonen eskubideak eta betebeharrak

### 5.5.1 Baimenaren titularren eskubideak

Kaleko salmentan aritzeko udal baimenen titularrek **eskubide** hauek izango dituzte:

- Baimenduta dituzten **postuak** erabiltzea.
- Salmenta **jendaurrean eta bakean** egitea, Udalak baimenean zehaztutako ordu eta baldintzetan.
- Baimendutako jardueran aritzeko tokiko agintarien eta Udaltzaingoaren **babesa** eskatzea.
- Jarduera egiteko baimendutako azokaren funtzionamendua hobetzeko **erreklamazioak eta iradokizunak** aurkeztea.
- Udalak ematea baimenaren titularra **identifikatzeko txartela**, non baimenaren funtsezko datuak agertuko diren.
- Bere postua kokatuko den **lekua** ezagutzea. Postua instalatzeko azalera asfaltatu, zolatu edo zementatutakoa izan beharko da.
- Azoka kentzen bada, udal baimenaren titularrak lehentasunezko eskubidea izango du azokan postu berri bat izateko eta aurrekoa ordezkatzeko. Ahalegin guztiak egingo dira, ahal denean, iraungitako baimenaren baldintzak mantentzeko.
- Udalak ez dezala kalean saltzeko baimendutako **data** aldatu, ez bada jaiegun edo gertakari bereziren batekin bat datorrela. Horrelakoetan, Udalak behar den aurrerapenarekin jakinaraziko dio baimendunari.
- Aldizkako azoketako kaleko salmentan aritzeko udal baimenaren titularrek eskubidea izango dute azoka horietan salmentak sortutako **hondakinak jasotzeko** gune edo ontziak egon daitezzen.

### 5.5.2 Baimenaren titularren betebeharrak

Kaleko salmentan aritzeko udal baimena duten titullarrak derrigortuta daude **azoka mota horretako betebeharrak betetzera, baita betekizun higieniko-sanitario aplikagarriak ere**, eta legediak ezartzen dituen bestelakoak ere (*ikus ezazu 8. atala*). Horrelakorik egin ezean Udalak edo eskuduntzak dituzten administrazioek legedian aurreikusitako zigor neurriak hartu ahal izango dituzte.

### 5.5.3 Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen eskubideak

Kaleko salmentaren jarduera kontsumitzaileen eta erabiltzaileen eskubideak erabat errespetatuz egingo da. Eskubideok kontsumo arloko legedian jasota daude. (*ikus ezazu 7. atala*).



Kapitulu honetan hainbat ataletan bete beharreko araudia berrikusiko dugu. Hor zenbait berri eta gomendio sartuko ditugu, feria edo azoka segurtasun eta osasungarritasun baldintza onenetan egin ahal izateko. Gainera, araudia nola bete, eta saltzaile, kontsumitzaile eta erabilerak publikoko ondasunetarako bermea nola ziurtatu ere jasoko da.

## 6.1 Salmenta egiteko perimetroa eta lekuak

Gehienetan establezimendu komertzial batetik kanpo egindako salmenta **AIRE ZABALEAN dauden lekuetan** egiten da, eta bide publikoa erabiltzen da salmenta postuak eta instalazioak kokatzeko.

Udalei dagokie kaleko salmentan edo ez sedentarioan jarduteko **kokapen eremua zehaztea, eta hortik kanpo ezingo da jarduera komertzialik egin.**

Ondorengoak zehaztea ere udalen egitekoa da, salmenta mota bakoitza eta jabetza publikoko erabilerak bereziak kontuan hartuta:

- Eremuaren kokapena, egutegia eta funtzionamendu ordutegia.
- Azoka edo feriaren kokapen zehatza.
- Postu kopurua, okupazio azalera eta postuen banaketa.

Jardueraren garapena planteatzeko orduan, antolakuntzak herritarren **erabilerak komune-rako kalterik txikiena** izango duen perspektiba hartuko du. Eta, gainera, **pertsonen mugikortasuna** errazteko printzipioa erabiliko du, **persona guztien irisgarritasun** eskubidea bermatuko du, ondasun desberdinetarako irispidea ziurtatuko du, larrialdiko ibilgailuen eta garraio publikoaren pasabide eta zirkulazioarekin batera, uneoro babes zibileko eta osasun arloko araudia betez.



*Irisgarritasuna ezinbestekoa da pertsona guztiek azoka eta ferietan parte hartzeko*



- Arau orokor gisa, **instalazioak eta postuak edozein eraikinetatik gutxienez 3 metrora kokatu beharko dira**, erabilera industrialekoak barne, baina distantzia hori murriztu ahal izango da Eraikitze Kode Teknikoan jasota dauden egoera desberdinen arabera.
- Baimenaren titularrek salmentarako adierazitako lekuak errespetatuko dituzte eta seinalez-tapena zuzen mantentzen dela zainduko dute, baimenak irauten duen denbora guztian. **Esleitutako salmenta postutik kanpo ezingo da merkantziarik saldu, ezta postuen arteko pasilloetan libre ibiltzea oztopatu ere ez.**
- Baimenek **bide publikoko galtzadak hartzen badituzte** indartu egingo dira akotazio eta seinalez-tapen neurriak. Aparkatzeko erreserbak eta galtzada mozketak dagozkion baimenetan adierazitako eran egingo dira. Ekitaldiak bukatzen direnean, bideak zabalik eta libre gelditu behar dira.
- Baimenaren titularren ibilgailuak ezin dira egon azokaren barruan edo salmenta postuaren ondoan, eta inguruan prestatutako tokian aparkatu beharko dira. Debeku honetatik kanpo geratuko dira denda-ibilgailuak.
- Azokan edo ferian erabiliko den azalera zehazteko orduan, kontuan hartuko dira lekuaren edukiera, zenbat jende aurreikusi den bertaratuko dela eta baimendutako postu kopurua.

- Tokiko ekoizpena eta ekoizpen tradizionala babestu eta berreskuratzeko eta izaera tradizionala duten elikagaietako sentiberatasun ikuspegia sartzeko, salmenta eremuan **nekazaritzako eta abeltzaintzako elikagaiak saltzen dituzten pertsonak desberdindu, identifikatu eta sustatzea aholkatzen da. Tokiko salmentan edo hurbilekoan merkaturatutako elikagai horiekin batera, aholku horren barruan eraldatutakoak eta izaera ez industrialeko establezimenduetan ekoizitakoak ere sartzen dira, artisautzakoak eta tradizionalak barne.**

- Desberdintze lan hori udal bakoitzak komenigarrien jotzen duen eran egingo da, seinaleak, instalazioak eta bakarrik nekazaritzako eta abeltzaintzako hurbileko produktuak saltzeko postuak erabilia. **Beti ere, gomendioa da tokiko salmenta edo hurbilekoa egiten den esparrua fisikoki banatuta egotea elikagaiak saltzen dituzten gainerako postuekiko, jendeak erraz ikus dezan batean eta bestean saltzen diren produktuen arteko desberdintasuna.**
- Baimenaren titularrak izango dira bide zoruan, zuhaitzetan edo jabetza publikoko ondasunetan eragindako kalteen erantzuleak, jardueran aritzean hirugarrenei sortutako kalte edo lesioen gaineko erantzukizunaren kaltetan gabe. Horretarako, dagokion **erantzukizun zibileko aseguru**a izan beharko dute.



*Tokiko salmenta postuak edo hurbiltasunekoak bereizteak lagundu egiten du tokiko elikagaiak defenditzen eta baloratzen*

## 6.2 Espazio publikoa garbitzeko baldintzak

Denda-ibilgailuak erabiltzen direnean izan ezik, postuak **zuzenean bide publikoaren gainean** kokatzen dira, eta horrek elikagaiak kutsatzeko (zikinkeria, intsektuak, karraskariak, etab.) arriskua ekar dezake, horiek saihesteko neurri egokiak hartzen ez badira. Azoka kokatzeko aukeraturako lekuak:

- **ASFALTUZKO, PABIMENTUZKO EDO ZEMENTUZKO zoruaren gainean kokatuko dira, erraztasunez erratza pasa eta garbitzeko moduan.**
- **Zikinkeria, kutsadura edo osasunerako edozein kalteren iturrietatik distantzia egoki batera egongo dira**



Baimena dutenen erantzukizuna da:

- **Salmenta postuko instalazioak kontserbazio egoera onean mantentzea.**
- **Erabiltzen duten leku publikoa garbi mantentzea, muntatze eta desmuntatze lanak egin diren bitartean nahiz baimenak irauten duen bitartean.**
- **Azoka bukatzean erabilitako postuaren lekua eta inguruak garbitasun egoera onean uztea eta hondakinak eta ontziak horretarako jarritako edukiontzietara eramatea.**

## 6.3 Ordutegien kontrola

Azoka edo feria bakoitzerako, udalak zehaztuko du **funtzionamenduaren ordutegia**, baita ere produktuen zama lanetan aritzeko azoka edo feria esparrura **ibilgailuak sartzeko ordutegia**. Azpiegitura handiak eta postu asko dituzten azoketan, muntaketa azoka egunaren aurretik egin ahal izango da, udalak kasu bakoitzerako zehaztutako irizpideen arabera. **Salmentak irauten duen ordutegian debekatuta egongo da azoka esparruaren barnean ibilgailuak ibiltzea.**

## 6.4 Ikuskapena eta kontrola.

### Dokumentazioaren kontrola

Udalak, zerbitzu desberdinetako langileen eta udaltzaingoaren bitartez, dagozkion ordenantzetan jarritako betebeharrak zainduko ditu eta horiek bete egiten direla bermatuko du. Era berean, kaleko salmentaren arloan indarrean dauden higie, osasun eta segurtasun arauak ere betearaziko ditu, beste Herri Administrazio batzuenak diren eskuduntzen kaltetan gabe.

Zaintza lan horietan aritzeko, **udalak produktuak, jarduerak eta instalazioak ikuskatu ahal izango ditu, baita saltzaileei behar duten informazioa eskatu ere**. Saltzaileak derrigortuta daude leku publikoa ikuskatzen ari direnen aurrean identifikatzera, baita ikuskapen lan horretan laguntza ematera ere. Ikuskapena, betiere, leku publikoa erabiltzearen izaerara mugatuko da.

Salmentan jarritako produktuek kontsumitzaileen edo erabiltzaileen osasunerako edo segurtasunerako arriskua sor badezakete, kalitatean edo kantitatean iruzurrik badago, identifikatzen ez badira edo faltsutuak badira edo horiek merkaturatzeko gutxieneko betebeharrak betetzen ez badira, agintariak espediente irekitzea agindu dezakete eta **kautelazko neurriak jarri**, dagokion araudian ezarritakoaren arabera.

**Zigorrak ezartzeko** era dagokion udal ordenantzetan jasotakoa izango da, aplikagarri izan daitezkeen sektoreko arauetan ezarritakoaren kaltetan gabe, eta batez ere jarduera komertzialaren eta kontsumitzaileak eta erabiltzaileak babesteko legedia beteko da.



*Udal langileek azoka edo feria zuzen egiten dela bermatzen dute*

## 6.5 Azpiegiturak eta instalazioak

Kaleko salmentan jarduteko instalazio eta postuek udal baimenetan jasotako ezaugarriak beteko dituzte, eta, betiere, segurtasun, garbitasun eta estetika arloetan beharrezko diren baldintzak izango dituzte.

Antolakuntza **instalazioen segurtasunik handiena**, irisgarritasuna eta kalitatea lortzen ahaleginduko da, erabileraren iraupena eta aldizkakotasuna kontuan hartuta.

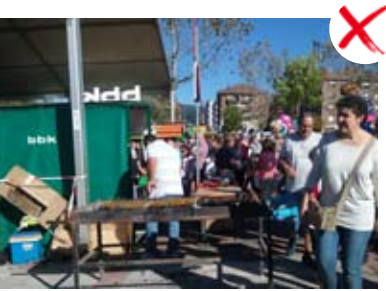
Erabiltzen diren instalazio guztiak (salmenta postuak, erakusmahaiak, toldoak, txosnak...) dagozkien agintariak behar bezala homologatuta egongo dira, eta, dagokionean, egokiak direla egiaztatzen duten **egiaztariak ekarri beharko dira**. Gainera, azokaren iraupenaren eta erabileraren aldizkakotasunaren arabera, honakoak ere eskatuko dira: lona edo toldoek suari aurre egiteko duten erreakzio maila, eraikinekiko distantzia, su itzalgailuak, instalazio elektrikoaren egiaztariak, egituraren erresistentzia, haizeari aurre egiteko erresistentzia, suteen aurkako babes neurriak agertuko dituen eskalako planoak, ebakutzeko bideen eta irteeren zabalerak eta ibilbideak eta muntatzearen egiaztaria.

Udalaren esku egongo da, egoki ikusiz gero, leku publikoan erabiliko diren instalazio desberdinen **eredu normalizatuak** ezartzea.

Elikagaiak eta edariak saltzeko instalazioek edo postuek arreta handiz beteko dute elikagai segurtasuneko eta merkataritzako araudia. Horretarako, **udalek eskura izango dituzte** elikagaien salmentari lotutako arriskuak gutxitzeko beharrezko **BITARTEKO TEKNIKOAK**.

**Ur edangarria, korrante elektrikoko harguneak eta hondakin urak ebakutzeko gu-  
neak ipini behar dira baimendutako elikagaiak saltzeko baldintzak betetzeko eska-  
tzen duten postu guztietan.**





Su eta parrilla guztiak babestuta egongo dira

Landatur

Elikagaiak kutsatzeko arriskua murrizteko, beharrezkoa da saltokiko langile guztiak **OHITURA HIGIENIKO EGOKIAK** praktikatzea.

**Beharrezkoa da tokiko feria edo azoka kokatuko den esparruan pertsona horien higie zuzena mantentzeko instalazio egokiak izatea (eskuak garbitu eta lehortzeko, zerbitzu higienikoak-komunak, aldagelak, etab).**

Azoka mota honetan salmenta zuzena modernizatzeko eta bultzatzeko, udalei gomendatzen zaie azokak egingo diren guneeetan **BESTELAKO AZPIEGITURA ETA INSTALAZIO BATZUK ERE BULTZATZEA**. Esaterako:

- Salmenta guneeetan wifi instalazioak bultzatzea.
- TPV delakoaren bidez kobratu ahal izateko azpiegiturak eta horien erabilera erraztea.
- Instalazio eta azpiegituretan irudi bateratua bultzatzea.
- Kontsumitzaileei eta saltzaileei esparrura sartzea erraztea, eta lehengaien zama lanak egin ahal izateko gunek izatea.

Baimendutako postu guztiak **zarataren arloko legezko araudia** zorrotz beteko dute. Salmenta postuetan ezingo dira entzutezko gailuak erabili (musika ekipoak, megafonia eta antzekoak), horiek erabiltzeko justifikazio eta berriazko baimenik ez bada.

## 6.6 Segurtasun baldintzak

Feria edo azoka egiten ari den bitartean **larrialdiren** bat gerta daiteke, hots, pertsonen instalazioei eta ingurumenari kalteak sortzeko moduko gertakari negatibo, ezusteko eta bat-bateko bat.

Gune publikoetan eta jendea biltzen den establezimenduetan antolatutako jardueren kasuan, **udalaren eskuduntza da jarduera horien segurtasuna antolatu eta kudeatzea, baita babes zibileko, larrialdietako eta suteak prebenitu eta itzaltzeko lanak antolatzea eta kudeatzea ere**. Hala ere, 700 pertsona edo gehiagorentzako edukierako sarbide mugatuko gune publikoetan, agintaritzaren autonomikoak esku hartu dezake, txosten loteslearen bidez.

**Gune itxietan** (aldi baterako instalazio edo egitura itxiak, eramangarriak, desmuntagarriak edo sasoirakoak, 300 pertsona edo gehiagorentzako edukia izanda) eta **aire zabalekoetan** (oro har, 10.000 pertsona edo gehiagorentzako edukia izanda) egiten

diren jendaurreko ikuskizunetan eta aisialdiko jardueretan derrigorrezkoa da autobabeserako planak eta neurriak ezartzea.

Oinarrizko arau gisa, batez ere feriak, jaiak, herri ikuskizunak eta antzekoak direla-eta antolatutako noizbehinkako azoketako salmenta jardueretan, sustatzaileek eta antolatzaileek jarduerekin lotutako guztiaren **erantzukizuna izango duten pertsonak** izendatuko dituzte, eta horiek uneoro **leku jakinean eta irisgarrian** egongo dira, beren esku hartzea eskatzen duen edozein konturari erantzun ahal izateko, eta, horretarako, komunikazio bitarteko egokienak erabiliko dituzte.

**Jendea sartzea debekatuta duten gunek** aurreikusitako behar dira, eta bertaratuko den jendearen ibilbideak eta antolakuntzaren eta berari lotutako zerbitzuen ibilbideak gurutzatzeko aukera minimizatu behar da. Garrantzitsua da larrialdi egoerak eta kasu horietarako ebakuazio ibilbideak aurreikustea.



Instalazio desegokiak istripuak eragin ditzakete

Landatur

Horrelako ekitaldietan jende asko batu daiteke eta, horregatik, larrialdi egoerak aurreikusitako behar dira



## 6.7 Iraunkortasun irizpideak

Gurea bezalako kontsumo gizarte batean, aire zabalean egiten den edozein ekitaldik (are gehiago jai itxurakoa edo ospakizunekoa bada) hasiera-hasieratik dakar baliabide materialen kontsumo maila gehitzea, are gehiago horrelako ekitaldiak oso denbora eta leku mugatuetan pilatzen badira.

Udal jarduerak arautzen dituzten ingurumen irizpideak erabili behar dira esparru honetan ere. Izan ere, **planifikatzen eta antolatzen hasten diren une beretik sartu behar dira ingurumen irizpideak.**

*Hona hemen iraunkortasunari buruzko hainbat ideia (IHOBE Ingurumenaren Kudeaketarako Sozietate Publikoaren "Iraunkortasuna aintzat hartzen duten jaiak" dokumentutik hartutakoak):*

**- Behin bakarrik erabiltzeko ontzien kontsumoa murriztea (araudiz ontziak berriro erabili ezin diren elikagai eta janarietan izan ezik).**

- Ontziteria konpostagarria ere erabili daiteke, eta materia organikoaren hondarrekina batera birziklatu.

**- Hondakin mota desberdinak era egokian berrerabili eta birziklatu.**

- Hondakin mota bakoitzerako edukiontzi espezifikokoak erabili.
- Janari prestatuak edo dastaketak barne hartzen dituzten merkatu edo ferietara bertaratuko direnen kopurua kalkulatzeko, janari xahuketa saihesteko.
- Hondakin organikoak konpostatu.
- Jendeari saldu edo zerbitzatu ez zaizkion elikagaien edo janarien dohaintza erakundearen batekin hitzartzea.

**- Energi baliabideak aurreztu.**

- Instalazioak argiztatzeko kontsumo txikiko lanparak erabili.
- Ur kontsumoa murrizteko gailuak erabili.

**- Zarata kutsadura txikiagotu.**

**- Ingurumen heziketa eta landa eremuarekiko eta naturarekiko errespetua sustatzeko jarduera osagarriak antolatu.**

**- Istripu arriskua saihestu.**

- Esparrua aurrez ikuskatzea oso lagungarri izan daiteke istripuak gertatzeko arriskurik handiena izan dezaketen gunek gatazkatsuak begiz jotzeko: oztopo arkitektonikoak, zoruko desnibelak, azalera irristagarriak, etab.

**- Esparruko sarbideak eta irtenbideak aurreikusitu.**

**- Produktuen hornitzaileekin kontratuak kudeatu.**

- Ingurumen kalitateko bermea duten produktuen, material birziklatuen edo merkataritza zuzenaren edo tokikoaren alde jokatzeko.

**- Garraio publikoaren erabilera sustatu azoka edo feriarara joan edo itzultzeko.**

- Esparruaren kokapena erabakitzerakoan kontuan izan behar da ea badagoen bertara iristeko garraio publiko sarea erabiltzerik. Ekintzak egin daitezke jendeari ibilgailu pribatuak erabiltzeko asmoa kentzeko, esate baterako aparkatzeko lekuak murriztea edo azoka inguruan bizikletak aparkatzeko gunek prestatzea.



### **Araudi aplikagarria:**

- 2/2016 Legea, apirilaren 7koa, Euskadiko Toki Erakundeetarako buruzkoa.
- 10/2015 Legea, abenduaren 23koa, Jendaurreko Ikuskizun eta Jolas Jardueretarako buruzkoa.
- 277/2010 DEKRETUA, azaroaren 2koa, zenbait jarduera, zentro edo establezimenduren autobabes betebeharrak arautzen dituena, larrialdietan aurre egiteko.

# Kontsumo gaietarako baldintzak. Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen eskubideak

Feria eta merkatuetan saltzeko jarduerak kontsumo arloan jasotako araudia betez egingo dira, **kontsumitzaileen eta erabiltzaileen eskubideak erabat errespetatuz**, batez ere erreparatuz osasunari eta segurtasunari, interes ekonomikoak eta sozialak babesteari, babes juridikoari eta egindako kalteen konponketari, informazio eskubideari eta kontsumitzaileen eta erabiltzaileen hizkuntz eskubideei.

## 7.1 Postuaren identifikazioa

**Salmenta postu guztietan informazio hau jarriko da**, kontsumitzaileek nahiz ikuskapenak egi-ten dituzten agintariak **erraz ikusteko moduan**:

- **SALMENTARAKO UDAL BAIMENA.**
- **Udalak emandako IDENTIFIKAZIO TXARTELA**, eta bertan agertuko dira baimendutako titularraren izena eta bere izenean jardungo duten pertsona baimendunak, baleude, eta salmentarako baimendutako produktuak.
- Kontsumitzaileen erreklamazioei arreta egiteko **HELBIDEA**.

**Beste hauek ere postuan ikusteko moduan jarriko dira:**

- **Izaera orokorreko DERRIGORREZKO bestelako informazioa:** jendearentzako salmenta prezioak, Erreklamazio Orriak eskuragarri edukitzea, e.a. Hurrengo ataletan zehazten denez.
- **Izaera espezifiko DERRIGORREZKO bestelako informazioa, saltzeko produktu motaren arabera:** 18 urtez azpikoei edari alkoholodunak saltzeko debekua, soltean saltzeko betebeharrak, etab.
- **Saltzeko produktuen eta ekoizpen, elaborazio edo merkaturatzeko eraren inguruko AUKERAKO bestelako informazioa:** norberaren ekoizpena edo elaborazioa, kalitate edo berme markak, azken kontsumitzaileari zuzeneko salmenta, produktuen ezaugarri bereizgarriak, etab.

*Udal baimena postuan  
erakutsiko da ikusteko  
moduan*





**Azoka eta Feria Tradizionaletan:**

- **EUSKADIN TOKIKO AZOKA ETA MERKATU TRADIZIONALETAN** (*horrela jasota daudelako dagokion foru erakundearen arauetan*) nekazaritzako produktuak eta elikagaiak merkaturatzen dituzten ekoizleak eta elaboratzaileak, produktuaren jatorria edo bere lehengaiak Euskadikoa bada, **era argian identifikatuta egongo dira, eta nahitaez inskribatuta egon beharko dute enpresaren kokapena edo helbidea duten lurralde historikoko ekoizleen eta elaboratzaileen zentsuan.**
- Bestelakoetan, **parte hartzaileek beren ekoizpenen jatorria identifikatu eta bermatuko dute argiro**, Euskal Autonomia Erkidegoko araudian aurreikusitako gainerrako betebeharrak beteta.

**Zuzenean azken kontsumitzaileari saldutako produktu ekologiko ziurtatuak:**

- **ENEK**, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren **EGIAZTAGIRIA DUTEN OPERADOREEK** uneoro eta jendeak erraz ikusteko moduan jarriko dute **ENEK-k emanda indarrean duten egiaztagiria**, hor zehazten baitira egiaztatutako eta kontrolatutako jarduerak eta produktuak.



## 7.2 Jendearentzako salmenta prezioak

- Kaleko salmenta egiteko udal baimenen titularrek salmenta lekuan **derrigor** izan behar dituzte txartelak eta etiketak, zeinetan **kontsumitzaileei eskainitako produktuen salmenta prezioak erakutsiko zaizkien.**
- Produktuen prezioa **era esplizituan eta zalantzarik gabe, erraz identifikatu eta argiro ikusteko moduan jarriko dira.** Prezio osoa adieraziko da, PSP sigla aurretik jarrita eta zerga edo karga guztiak azken prezioan sartuta.
- **Soltean** saltzen diren produktuetan edo salmenta prezioa elikagaiaren kantitatearen edo bolumenaren arabera zehazten denean, **prezioa neurri unitatearekin adieraziko da** (*pisua edo bolumena*).



Salmenta prezioa modu esplizituan erakutsiko da

## 7.3 Erreklamazio orriak

**NAHI DUENAK  
ESKURAGARRI DITU  
ERREKLAMAZIO-  
ORRIAK**

**EXISTEN HOJAS DE  
RECLAMACIONES A  
DISPOSICIÓN DE  
QUIENES LAS  
SOLICITEN**

Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen interesen defentsan eta babes zehatzean eraginkorren ager-tu den neurrietako bat izan da horiei erreklamazio orriak eskuragarri jartzen dien sistema orokor-tua ezartzea.

- Azken hartzaile gisa kontsumitzaileei eta erabiltzaileei **produktu komertzializatuak zuzenean** hornitzen dizkieten **salmenta postu guztiek** erreklamazio orriak izango dituzte pertsona horien esku jartzeko moduan, egun indarrean dagoen ereduaren arabera.
- Produktuak ohiko establezimendu edo lekuen egoitzatik kanpo merkaturatzen direnean, esate baterako feria eta azoketan, erreklamazio orriak **salmenta egiten den lekuan eman behar dira**, kontsumitzaile edo erabiltzailearen batek eskatuz gero.
- Salmenta postu guztiek jendaurrean, ondo ikusteko eta irakurtzeko moduan, idazkun hau duen kartela jarriko dute: **“Nahi duenak eskuragarri ditu erreklamazio-orriak / Existen hojas de reclamaciones a disposición de quienes las soliciten”**, indarrean dagoen ereduaren araba-bera. Establezimenduak telefono zenbakirik badu, edo kontsumitzaileei arreta egiteko posta elektronikoko helbiderik, horiek ere jar daitezke lehen aipatu dugun iragarki kartelean.

## 7.4 Salmenten egiaztagiria: ordainagiriak eta fakturak

Kontsumitzaileekin egindako edozein kontratuk operazioaren ezaugarriak egiaztatuko dituen frogagiria edo dokumentua eskatzen dute, baita nahitaezko datuak ere. **Oso garrantzitsua da erosketaren frogagiria gordetzea, produktuaren inguruko erreklamazioen bat egin ahal izateko eta erosketa egin egin dela frogatzeko.**

Txikizkako salmentetan, entregatutako produktuen fabrikatzaile edo elaboratzaileek egindakoe-tan barne, **betiere operazioaren diru kopurua 400 € baino txikiagoa bada** (*hori gertatzen da esparru honetan egiten diren eragiketa gehienetan*) baimenduta dago bezeroei, egindako sale-rosketaren frogagiri gisa, faktura arrunta eman beharrean faktura sinplifikatua ematea.

*Erosketaren ziurtagiriak  
beharrezko informazio guztia  
eduki behar du*



**FAKTURA ERRAZTUAK** (lehenago salerosteko operazioan erabiltzen ziren **errezibo**, **tiket** edo **frogagiria** ordeztzen duena) gutxienez honako informazio hau emango du:

- Frogagiri zenbakia.
- Enpresaren identifikazioa (NAN, AIZ edo IFK).
- Kontsumitzaileen erreklamazioei, baleude, non emango zaien arreta, **sozietatearen izena edo helbidea**.
- **Kontzeptua**: saldutako produktuaren deskribapena.
- **Ordaindutako kopurua** (zergak barne).
- **Data**.



*Derrigorrezkoa da erosketaren ziurtagiria ematea*

Edonola ere, **bezeroak eskatzen badu** derrigorrezkoa da salmentaren **FAKTURA ARRUNTA** ematea, gutxienez hurrengo informazio hau izango duena:

- Faktura zenbakia.
- Enpresaren identifikazioa (NAN, AIZ edo IFK).
- **Bezeroaren identifikazioa** (NAN, AIZ edo IFK).
- Kontsumitzaileen erreklamazioei, baleude, arreta egiteko **helbidea**.
- **Kontzeptua**: saldutako produktuaren deskribapena.
- **Ordaindutako zenbatekoa** (oinarri zergagarria, zerga tasa, zerga kuota eta fakturaren guztirakoa zehaztuta).
- **Data**.



## 7.5 Arauzko baskulak



- Pisatu edo neurtu beharreko gauzak saltzen dituzten postuek **arautu** edo egiaztatutako baskula edo metroa izan beharko dute.
- Elikagai freskoen pisuak eta prezioak salmenta lekuan kalkulatzeko, kutxa erregistratzaile gisa baskula bat erabilita, nahiz pisuak eta prezioak etiketatzea, pisatzeko aplikazio espezifikoetat hartzen dira eta, beraz, legezko metrologia bete behar dute; horregatik, derrigorrezkoa da egiaztatutako baskulak erabiltzea.
- Erabiltzeko onarpena duten baskula modeloak **markatuta eta egiaztatuta egongo dira erabili ahal izateko**.
- Jarritako markan CE Marka eta metrologia marka agertuko dira ("**M**").
- Gainera, egiaztatutako baskula zuzen erabili behar da. Estatu mailako legediak ekipoa noizbehinka (1-3 urtero eskuari) berregiaztatzeko eskatzen du, eta baita baskulan egindako edozein konponketa edo manipulazioaren ondoren ezaugarri metrologikoak aldatu egin badira.
- Baskuletako **pisu eta prezio adierazleak** erosleak ikusteko modukoak izan behar dira.
- Baskulari dagokion dokumentazioa (modelo onartzearen marka, hasierako egiaztatpena eta aldizkakoa) postuan eduki behar da, zaintza eta kontrol zerbitzuentzako eskuragarri.



Erabiltako baskulak egiaztatuta egon behar dira

## 7.6 Hizkuntza eskubideak

Kontsumitzaileek eta erabiltzaileek Euskadiko bi hizkuntzetako edozeinetan harremanak izan eta ondasunei eta zerbitzuei buruzko informazioa euskaraz eta gaztelaniaz jasotzeko hizkuntza eskubideari lotuta, **erakundeek eremu guztietan euskararen presentzia sustatzeko borondate dute, progresibitate printzipio berariazko batean oinarrituta.**

Horregatik guztiagatik, sustatu egingo da salmenta postuetan dauden pertsonak jendeari arreta egiteko moduan egon daitezen kontsumitzaileak Euskadiko bi hizkuntza ofizialetako edozeinetan mintzo direnean; gainera, hauetan ere egingo da euskara eta gaztelania, batera, erabiltzeko sustapena: seinaleztapena, informazio orokorreko edo izaera finkoa duten txartelak eta pertsoneri zerbitzuak eskaintzeko errotuluak.

Gida honen esparru zehatzean, tokiko edo hurbileko salmenta bidez merkatutatutako izaera tradizionalako elikagaiak bultzatzeari eta sentsibilizatzeari dagokionez, interes berezia jarriko da etiketat euskara erabiltzeko, horrela gomendatzen baitu Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen estatutuak bere 41. artikuluan (*Ondasunei eta zerbitzuei buruzko informazioa emateko hizkuntza*). *Honatz bertan agertzen dena:*

*“1.- Euskadiko Autonomia Erkidegoaren lurralde eremuan banatutako ondasun eta zerbitzuei dagokionez kontsumitzaile eta erabiltzaileei ematen zaien informazioa, barruan sartuta, salbu eta kapitulu honetan berariazko erregimen bat aurreikusten den kasuetan. Hori guztia kalterik egin gabe aplikagarria den legeriak, osasuna eta segurtasuna babesteko arrazoiengatik, kasu berezietarako ezar dezakeenari.”*

*“2.- Gobernuak sustapen neurriak hartuko ditu euskara eta gaztelania batera erabili daitezen, 1. paragrafoan aipatutako ondasun eta zerbitzuei buruzko informazioan. Jatorri-deitura edo kalitatezko izendapena duten euskal ondasunen kasuan, bai eta artisautza-produktuen kasuan ere, euskararen erabilera sustatuko da etiketatzeko orduan, baldin eta Euskal Autonomia Erkidegoaren eremuan erregulatutako produktuak badira.”*



*Merkatuak eta azokak eremu egokia dira hiritarren artean euskararen ezaguera handitzeko*

### **Araudi aplikagarria:**

- 6/2003 Legea, abenduaren 22koa, Kontsumitzaileen eta erabiltzaileen Estatutuari buruzkoa (2/2012 Legeak, otsailaren 9koa, aldatua): 37tik 42ra bitarteko artik., 2. Xedapen Gehigarria eta 3. Azken Xedapena.
- 1619/2012 Errege Dekretua, azaroaren 30ekoa, fakturazio betebeharrak arautzen dituen Erregelamendua onartzen duena. 2014/12/20an kontsolidatua.
- 142/2014 Dekretua, uztailaren 1ekoa, Kontsumo erreklamazio orriei eta kontsumitzaileen eta erabiltzaileen kexa, erreklamazioak eta salaketak egiteko prozedurari buruzkoa.
- 1999ko apirilaren 27ko Agindua, funtzionamendu automatikoa ez duten pisatzeko gailuen gainean Estatuaren kontrol metrologikoa arautzen duena, egiaztatze faseetan, konpondu edo aldatu eta aldizkako egiaztapenaren ostean.
- 244/2016 Errege Dekretua, ekainaren 3koa, 32/2014 Legea garatzen duena, abenduaren 22koa, Metrologiari buruzkoa.
- 123/2008 Dekretua, uztailaren 1ekoa, kontsumitzaileen eta erabiltzaileen hizkuntza eskubideei buruzkoa (uztailaren 20ko 204/2010 Dekretuaz aldatua).
- 10/1982 Legea, azaroaren 24koa, Euskararen erabilera araukotzekoa. 1986/07/04an kontsolidatua.
- 17/2008 Legea, abenduaren 23koa, Nekazaritza eta Elikagaiagintza Politikari buruzkoa. 2015/10/21ean kontsolidatua.

## 8.1 Printzipio orokorrak

### 8.1.1 Erantzukizuna

Elikagai enpresaren operadorea da erantzule nagusia bere kontrol eremuaren pean dauden jardueren elikagai segurtasunari dagokionez.

Ilido horretan, feria eta azoketako postuen titularrak dira beren postuetan erakutsi eta saltzen dituzten produktuen segurtasunaren eta kaltegabetasunaren erantzuleak, eta beren jardueri eragiten dieten araudiak bete behar dituzte.

### 8.1.2 Higiene betekizunak

4.1 atalean –Nekazaritza elikagai jardueren sailkapena– adierazi denez, elikagaiak ekoizteko jarduerak honela sailkatzen dira:

- Ekoizpen primarioa eta horri lotutako jarduerak.
- Jarduera primarioaren ondorengo faseak.

Garrantzitsua da jarduera non kokatzen den, horren arabera izango baitira bete beharreko higiene betekizunak.

**Ekoizpen primarioko** jarduerak egiten dituzten operadoreek higieneari buruzko arau orokorrak bete behar dituzte, **852/2004 Erregelamenduaren (EE) I. eranskineko A** zatian agertzen denez, baita betekizun bereziak ere, **853/2004 Erregelamenduan (EE)** zehazten denez.

**Ondoren, elikagaien ekoizpen, transformazio eta banaketa faseetako** edozeinetan jarduerak garatzen dituzten operadoreek higieneari buruzko arau orokorrak bete beharko dituzte, **852/2004 Erregelamenduaren (EE) II. eranskinaren** arabera, baita betekizun bereziak ere, **853/2004 Erregelamenduan (EE)** zehazten denez, jardueraren arabera aplikagarriak diren Europako, estatuko eta erkidegoko araudiekin batera.



Landatur





### 8.1.3 Higiene baldintzen malgutasuna EAEn

Aurretik aipatutako araudietan egoera batzuk aurrez ikusten dira non ezinezkoa da aipatutako araudien baldintzak modu zuzenean aplikatzea. Ondorioz, **aplikatzeko garaian malgutasuna ahalbidetzen dute** eta, horretarako, ezarritako baldintzak egokitzea eta/edo aldatzea ahalbidetzen dute ekoizpen primarioarako zein elikagaien transformaziorako. Hori guztia enpresa txiketara eta ekoizpeneko, transformazioko eta banaketako edozein fasetan metodo tradizionalak erabiltzen dituzten jardueretara bideratuta dago.

EAEn kasuan, malgutze hori **2016ko maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren bidez aplikatu da. Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko esparru ugaritako higie eta osasun arloko baldintzak egokitzeko oinarriak finkatzen ditu.**

EAEn nekazaritzako elikagaien jarduerak higie eta osasun arloko baldintzen malgutze aukera har dezaketen bete beharreko baldintzak honako hauek dira:

#### 1) Ekoizpen mota:

- Prestaketari, ekoizpenari eta transformazioari dagokienez, Euskadiko elikadurako **artisansu ekoizpenari** buruzko 126/2012 Dekretuak xedatutakoa betetzen duten ekoizpenak.
- **Ezaugarri tradizionalako elikagaiak** prestatzen dituzten ekoizpenak.
- Higie eta osasun arloko baldintzak egokitzea ahalbidetzen duten komunitateko araudietan aurrez ikusitako kasuak betetzen dituzten eta **aipatutako ekoizpenen artean jasota ez dauden** ekoizpenak.
- **Neurri txikiko ustiategietako ekoizpen primarioak.**

#### 2) Merkaturatze esparrua: Euskal Autonomia Erkidegoa (EAE).

#### 3) Salmenta modalitatea: tokiko edo gertutasuneko salmenta.

Bi modalitateen arabera egin daiteke:

- Zuzeneko salmenta: amaierako kontsumitzaileari zuzenean, bitartekaririk gabe, egiten dena da.
- Zirkuitu laburreko salmenta: txikizkako establezimenduen, landa turismoen eta jangela kolektiboen bidez egiten dena da.

#### 4) Ekoizpenaren bolumena/neurria: dagokion Jarraibide Teknikoan produktu edo produktu multzo bakoitzerako zehaztutakoa.

Gaur egun Instrukzio Teknikoak bi ekoizpenetako garatu dira: **Esnea eta deribatuak eta Arrautzak**. Bertan daude jasota ekoizpeneko bolumenak eta sektore zehatz horretarako malgutze baldintzak. Aurrerantzean, produktu berrien jarraibideak egingo dira, hala nola, barazkien deribatuak eta ogia (eta bere deribatuak).



### 8.1.4 Elikagaien aurkezpena eta etiketak

Elikagaiak saldu ahal izateko formatuak honako hauek dira:

- **ONTZIRATUTA**
- **ONTZIRATU GABE**

- **Ez da derrigorrezkoa ontziratuta gabe aurkeztutako produktuei etiketa jartzea;** kasu honetan, informazioa errotulu edo kartel batean eman daiteke eta 126/2015 Errege Dekretuak ezarri behar ditu.

- **Produktua ontziratuta dagoenean, etiketa jarri behar zaio** eta 1169/2011 Araudian ezarritakoa bete behar da.

### 1 ONTZIRATU GABEKO ELIKAGAIEN DERRIGORREZKO INFORMAZIOA

Erosleak hala eskatuta salmenta lekuetan ontziratuta gabe eta ontziratuta aurkezten diren elikagaien derrigorrezko elikadura informazioak honako argibide hauek behintzat eduki beharko ditu:

- Elikagaiaren **izendapena**.
- **Alergiak edo intolerantziak eragiten dituzten substantzia edo produktu jakin batzuk**.
- **Osagai jakin batzuen kopurua**. *Osagai hori elikagaiaren izendapenean ageri den edo etiketan nabarmentzen den.*
- **% 1,2ko alkohol bolumena baino handiagoko edarrietan lortutako alkohol maila bolumetrikoa**.

### 2 ONTZIRATUTAKO ELIKAGAIEN DERRIGORREZKO INFORMAZIOA

- Etiketa guztietan **AGERTU BEHAR DIREN OHARRAK** hauek dira:
- Elikagaiaren **izendapena**.
- **Osagaien zerrenda**.
- **Alergia edo intolerantzia eragiten duten substantzia edo produktu zehatzak**.
- **Osagai jakin batzuen edukia**. *Osagaia elikagaiaren izendapenean agertzen bada edo etiketan nabarmentzen bada.*
- **Elikagaiaren eduki garbia**.
- **Gutxieneko iraupen data edo iraungitze data**.
- **Kontserbatzeko baldintza bereziak edo erabiltzeko baldintzak**. *Produktuak behar duenean, beti.*
- **Enpresaren identifikazioa**. *Elikadura enpresaren operadorearen izena eta helbidea.*
- **Jatorrizko herrialdea edo jatorria**.
- **Lotea**.
- **Erabiltzeko modua**, *informazio hori egon ezean elikagaia zuzen erabiltzea zaila bada.*
- **Lortutako alkohol maila bolumetrikoa**, *alkohol maila %1,2 baino gehiago duten edarrietan.*
- **Nutrizio informazioa**.



**EAEn betebeharrak higieniko-sanitarioen malgutzek** aukera har dezaketen produktuen etiketak **identifikazio marka** bat ere eraman beharko du. Marka horrek irakurterraza eta ezabaezina izan beharko du. Karaktereak erraz deszifra daitezkeenak, oso erraz ikusteko moduan ezarrita. **Forma errektangeluarrak** izango du eta barnealdean argibide hauek egongo dira:

- Goiko zatian, hizki larriarekin, adierazpen hau: **“VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”** edo **“KONSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO”**, etiketarako aukeraturako hizkuntzaren arabera.
- Beheko zatian, **EAEko Elikagai Establezimenduen Erregistroan (RECAV) izena emandako zenbakia**.

Esne gordinarekin egindako produktuen kasuan, prestaketa prozesua higienizazio tratamendu termiko, fisiko edo kimikorik gabe egiten den kasuan, etiketan argi adierazita agertu beharko dute “esne gordinarekin egina” hitzak.

### 3 ALERGIA EDO INTOLERANTZIA ERAGITEN DUTEN SUBSTANTZIA EDO PRODUKTUEI BURUZKO OHARRAK

- **Elikagai ontziratuetan**: derrigorrezkoa da etiketan adieraztea alergia edo intolerantzia eragiten duten osagaiak edo substantziak daudela. Ohar horiek produktua osagaien zerrendan erakutsi behar dira, eta modu nabarmenean adierazi behar dira, beste osaera tipografiko batekin, gainerako osagaien zerrendatik argi bereizteko moduan (adibidez, letra motaren bidez, estiloaren bidez edo atzeko kolorearen bidez). Produktuan osagaien zerrendarik ez badago, etiketan **“dauka”** oharra jarri behar du, eta aurretik alergia edo intolerantzia eragin dezakeen substantzia, adibidez: **Esnea eta deribatutako dauka (laktosa barne)**.
- **Ontziratuta gabe elikagaietan**: ontziratuta gabe elikagaietan eta kontsumitzaileak eskatuta saltokian bertan ontziratzen direnetan ere, alergia edo intolerantzia eragiten duten osagai edo substantziak adieraziko dira, produktuaren ondoan jarritako **txarteletan**.

#### 4 NUTRIZIO INFORMAZIOA

- **Elikagai ontziratuetan:** derrigor adierazi behar diren elementuak dira: balio energetikoa, gantzak, gantz aseak, karbono hidratoak, azukreak, proteina eta gatza; elementu horiek denak eremu bisual berean aurkeztu beharko dira. Gainera, eremu bisual nagusian balio energetikoari buruzko informazioa errepikatu ahal izango da, bakarrik edo gantz, gantz ase, azukre eta gatz kantitateekin batera. Jakinarazpena derrigor **“100 g-ko edo 100 ml-ko”**, eta, horri esker, produktuaren arteko konparazioa egin daiteke eta, gainera, modu osagarrian, nahi izanez gero, **“anoako”** dekorazioa jarri daiteke.
- **Ontziratutako gabeko elikagaietan:** ontziratutako gabeko elikagaiak **ez dute derrigor nutrizio informazioa** eman beharrik.

#### 5 EZAUGARRI OSASUNGARRIEN ADIERAZPENEA

- Elikagai kategoria baten, elikagai baten edo bere osagaietako baten eta osasunaren artean harremana dagoela dioen edozein adierazpen, adibidez, **“D bitaminak kaltzioa xurgatzen laguntzen du”** edo **“fitosterolek odoleko kolesterola murriztu dezakete”**. Produktu batean adierazpen horiek jarri ahal izateko, **baimentzeko prozedura** bat bete behar dute, eta hori adierazpenaren arabera izango da eta Europar Batasunaren 1924/2006 Erregelamenduan arautzen da; bertan ezartzen dira adierazpena erabiltzeko baldintzak ere.

### 8.1.5 Debekatutako elikagaiak eta gomendatzen ez direnak

#### Gogorarazten dugu DEBEKATUTA dagoela:

- **Elikagai aizunduak, faltsutuak, aldatuak, kutsatuak, kaltegarriak, iraungiak edo gutxieneko iraupen data gainditzen dutenak saltzea.**
- **Produktu toxikoak saltzea**, indarrean dagoen legediaren arabera.
- Elikagai bati giza gaixotasun bat prebenitu, tratatu edo sendatzeko ahalmena egozte, eta ezaugarri horiek aipatzea (EBko legediak aurreikusitako salbuespenetan izan ezik, ur sendagarrietarako eta elikadura berezira zuzendutako elikagaietarako).
- **Sendabelartzat jo ohi diren landareak kalean saltzea**, ezta propietate terapeutikoei, diagnostikoei edo prebentiboei buruzko erreferentziarik gabe eskaintzen badira ere.
- Ekoizleak **esne gordineko** kantitate txikiak amaierako kontsumitzaileari zuzenean hornitzea, ez bada elaboratzaile baimendun batena dela. Kasu guztietan debekatuta dago **esnea soltean** saltzea.
- **Iruzurra**, edozein motatakoa dela ere.

#### Arrisku handiko produktuak ez saltzea GOMENDATZEN da, esaterako:

- **Bildutako basoko barraskiloak.**
- **Haragi freskoa**, ez bada behar bezala ontziratuta eta etiketatuta dagoela eta hozteko instalazio egokiak dituela.
- **Arrain eta itsaski** freskoak, hoztuak eta izoztuak.
- **Janari prestatuak.**



## 8.2. Salmenta postuen betekizun higieniko-sanitarioak

Kontsumitzailearentzat, segurtasuna da elikaduraren sektoreko alderdirik garrantzitsuen, eta elikaduraren industrian azken hamarkadetan gertatu diren krisiek agintaritzaren publikoak behartu dituzte elikagaien kaltegabetasuna are gehiago bermatzera.

Udalek salgai jarritako elikagaien kaltegabetasuna zaindu behar dute, eta kontsumitzaileak eta erabiltzaileak babestu. Osasuna, elikagaien segurtasuna eta ingurumen osasuna babesteari lotutako jarduerak egiten dituzten udal zerbitzuetarako, funtsezkoa da beren eginkizunetan eta eskumenetan aplikatu beharreko legezko xedapenak ezagutzea eta erabiltzea, baita gaian eskumena duten Osasun Publikoko Zerbitzu Ofizialekin eraginkortasunez koordinatzea ere.

Elikagaiak manipulatzeko araudi oso ugari eta zorrotza dago, eta horren azken helburua da kontsumitzaileen segurtasuna bermatzea. Testu kopuru handi batek osatzen du elikaduraren inguruko legedia, eta etengabe eguneratzen dira.

Gida honek tresna izan nahi du, elikagaiak saltzen dituzten establezimenduentzat zein udal zerbitzuentzat araudi konplexu horretan sartzen laguntzeko.

**Praktika hauek DERRIGORREZKOAK dira: izaera orokorreko betekizun higieniko-sanitarioak ELIKAGAIEN SALTOKI GUZTIEK bete behar dituzte tokiko feria eta azoketan, azoka edo feria instalatu, gauzatu eta desmuntatu bitartean.**



*Lehentasunezkoa da elikagaien kaltegabetasuna eta pertsonen osasunaren babesa bermatzea*

## 8.2.1 Elikagaiak manipulatzeko dituzten pertsonak

### 8.2.1.1 Elikadurako higijene eta segurtasunari buruzko prestakuntza

Elikagaiekin kontaktu zuzenean dauden langile guztiek egiaztatu egin beharko dute **elikagaiak manipulatzeko prestakuntza** jaso dutela. Baimenaren jabearen erantzukizuna da berak zein bere izenean jardueran aritzeko baimena duten pertsona guztiek prestakuntza egokia jaso dutela, eta saltokian gertatu daitekeen edozein arazoren azken erantzuleak dira.

Beraz, elikagaiak manipulatzeko dituzten langileek prestakuntza egokia jaso dutela ziurtatzeko **ziurtagiriak UNEORO SALTOKIAN eskuragarri egon behar dira.**

### 8.2.1.2 Ohitura higienikoak

Elikagaiak kutsatzeko arriskua murrizteko, beharrezkoa da saltokiko langile guztiek **ohitura higieniko egokiak** praktikatzeko, eta, horretarako:

- *Elikagaiak manipulatzeko dituzten bitartean, langileen jantziak egoki eta garbi egongo dira eta lanerako baino ez dira izango, eta ahal dela kolore argikoak edo zuria.*
- *Elikagaiak manipulatzeko dituztenek beren pertsonan zein jantziaren garbitasun maila altua mantenduko dute, baita garatzen duten jardueraren berezko tresnerian ere.*
- *Ez da eraztun, eskumuturreko, belarrirako, erloju edo bestelako apaingarriak erabili behar, elikagaien kaltegarritasunerako mehatxua badira.*
- *Zauriak benda iragazgaitz egokiekin estali behar dira.*
- *Langileek eskuak garbitu beharko dituzte beti ur eta xaboiz edo toalla antiseptikoen, garbitasun mailak elikagaien kaltegarritasunari eragin badiezaioteko (doministiku, eztul, zintz egin edo jan eta gero, komuna erabili eta gero, zaborra edo kutsatutako edozein gai manipulatuta eta gero edo beharrezko jotzen den guztietan). Garbitu eta gero, eskuak erabili eta botatzeko papera erabiliz lehortu behar dira.*
- *Elikagaiak kutsatu ditzaketan jokoerak saihestu behar dira, esaterako, erretzea, tu egitea, jatea, doministiku egitea edo eztul egitea elikagaien gainean.*
- *Elikagai motagatik hala behar denean, produktuak eroslearentzat zerbitzatu, pisatu edo ontziratzeke, derrigorrezkoa da pintzak, paletak edo eskularruak erabiltzea.*
- *Ez da latexeko eskularrurik erabili behar, latexa elikagaietara igarotzen bada kontsumitzaileak eta langile manipulatzaileak erreakzio alergikoak izan ditzakeelako.*

#### Debekatuta dago:

- *Salmenta jardueratik kanpoko pertsonen elikagaiak manipulatzeko.*
- *Salmenta jardueratik kanpoko pertsonak justifikaziorik gabe postuan egotea.*
- *Postuan lagun egiteko animaliak egotea.*
- *Elikagaien bidez transmititzen den gaixotasun bat duten pertsonak postuan egotea.*



## 8.2.2. Instalazioen higieua

Elikagai eta edariei lotutako jarduera guztiak (biltegitzea, manipulatzeko edo saltzea) **behar bezalako teilatua duten postu edo instalazioetan** egin behar dira, **eguraldiaren** gorabeheretatik babestuta, eta jendeari elikagaiak biltegitatu edo manipulatzeko lekuetan sartzen ez uzteko moduan.

Postuak **garbi, egoera onean eta kutsatzeko arriskua ekiditeko moduan kokatuta, diseinatuta eta eraikita** egongo dira, bereziki animalia eta organismo kaltegarrietatik babesteko.

Zikinkeria, kutsadura eta osasunaren kalterako iturri orotatik behar bezain urrun egongo dira eta sekula ez lurzoruarekin kontatu zuzenean.

### 8.2.2.1 Ur hornidura

- **Elikagaiak manipulatzeko edo zatitzen** dituzten postu guztiek instalazio egokiak eduki behar dituzte derrigor, higieua egokia izateko. Beharrezko ekipamendua izango da **arraska/konketa** bat, sare orokorrera konektatutako edateko ur hotzarekin, edo ur depositu bat, txorrota ere baduena, behar besteko edukiarekin, eta ura husteko ontzi batekin, garbitzeko gainerako tresnez gain (xaboia eta erabili eta botatzeko toallak).
- **Ur zikina husteko sistema** sare orokorrera konektatuta egon behar da edo ura jasotzeko depositu bat eduki behar du.
- **Elikagaiak manipulatzeko edo zatitzen ez diren postuek ere**, ahal dela, edateko ura izan behar dute, xaboia dosifikatzeko ontzia eta eskuak lehortzeko papera. Horrelako postuetan, berriz, horien orde **toalla hezeak erabili daitezke, alkohol gelak edo eskuak garbitzeko lainoztagailuak, elikagaiekin erabili ahal izateko soluzio xaboduna edo desinfektatzailea badute.**

### 8.2.2.2 Hotz katea mantentzea

- Udal baimenaren titularraren erantzukizuna da elikagaien etiketetan hozteari buruz agertzen diren tenperatura tartek mantentzea, egiten diren operazio guztietan zehar.
- **Une bakoitzean tenperatura egokia mantentzeko elikagaietan mikroorganismo patogenoak sortzea edo elikagaiak hondatzea galarazten du**, hasierako zaporea zein ezaugarri organoleptikoak eta nutrizionalak aldatu gabe. Une batean tenperatura "hausten" bada, segurtasunean kaltea gertatuko da. Horregatik, ezinbestekoa da beti hotz katea zuzen mantentzea elikagaiak ekoitzi, garraiatu, biltegitatu, erakutsi eta saltzean.
- Hozteko tenperatura tarte egokiak **elikagai motaren arabera** dira. Horregatik, elikagai bakoitzaren jatorriko etiketa eta fitxak kontsultatu behar dira, kontserbatzeko tenperatura egokia zen den jakiteko. **Erreferentziatzeko hotz tenperatura, oro har, 0° C eta 8° C artean dago.**
- Hozteko ekipamenduak (**erakusgailu edo bitrina hoztuak**) baldintza hauek bete behar dituzte:
  - **Behar besteko edukiera izango dute.** Ekipamenduak ez dira gehiegi kargatu behar.
  - **Termometroak edukiko dituzte, kanpotik ondo ikusteko moduan.**
  - **Hozte tenperatura desberdinetan egon behar duten produktuak baldin badaude, ekipamendua tenperatura zorrotzenez edukiko da (hozte tenperaturarik baxuena behar duen produktuarena).**
  - Ekipamenduak **mantentzeko plan bat eta intzidentzien erregistroa** eduki behar da.



Hala behar duten elikagai guztiak hoztuta mantenduko dira



### 8.2.2.3 Instalazioen garbiketa eta desinfekzioa

- Garbiketa eta desinfekzioa efizienteak izan daitezten, **postuko tresneria eta materialak lauak, erresistenteak eta ez xurgatzaileak izango dira eta egoera onean** egongo dira.
- Behar den guztietan, eta lan jardunaldi bakoitzaren ondoren, **postua garbitu** eta elikagaiekin kontaktuan dauden **ekipamendu eta tresneria guztiak desinfektatuko** dira (lan azalerak, labanak, balantzak...), baita garbitzeko elementuak ere (balletak, espartzuak, eskuilak...).
- Ekipoa eta tresnak **garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak** eduki behar dira. Produktu horiek elikagaiekin erabiltzeko baimenduta egon behar dira, eta edozein elikagaitatik aparte eduki behar dira.
- Halaber, baita ere garbitu behar dira merkantziak garraiatzeko ibilgailuak, edukiontziak eta kaxa berrerabilgarriak, konketak eta ur deposituak.
- Garbitasuna eta desinfekzioa ez dira inoiz elikagaiak bertan agerian daudela egin behar.



*Elikagaiak sabaia duten instalazioetan saldu behar dira, eta eguraldiaren gorabeheretatik babestuta*

### 8.2.2.4 Hondakinen kudeaketa

- Postuek **behar besteko zakarrontzi** eduki behar dituzte, eta, ahal dela, eskuz altxatzen ez den taparekin.
- Hondakinak manipulatuta eta gero eskuak garbitu behar dira.
- Elikagaiak edukiontzi edo zakarrontzietatik ahalik eta urrunen egongo dira, kutsatzeko arriskua murrizteko.
- Behar ez den hondakinik sortzea galaraziko da, edukiontziak eta ontzi berrerabilgarriak erabiliz, hori baimenduta badago. **Debekatuta dago zurezko edo kartoizko ontziak eta erabili eta botatzeko ontziak berrerabiltzea (arrautza kaxak, janari prestatuaren ontziak...).**
- Debekatuta dago hondakinak lurrera botatzea eta, postua desmuntatu eta gero, edonolako hondakinak zakarrontzietatik kanpo uztea.



*Debekatuta dago hondakinak edukiontziatik kanpo uztea*

## Operazioak egitea

*Merkantzia manipulatu, biltegiratu eta erakusteko moduak, eta lana antolatzeko moduak, murriztu egiten ditu elikagaiak kutsatzeko iturriak, eta, horregatik, fase horietan guztietan gutxienezko baldintza batzuk bete behar dira.*

### 8.2.3 Merkatua edo feria hasi aurreko lanak

#### 8.2.3.1 Merkantzia jasotzea eta biltegiratzea

- Elikagaiak leku egokian biltegiratu behar dira. Merkantzia dokumentatuta jaso behar da eta egoera onean biltegiratu.
- Hoztea behar duten elikagaiak etiketan adierazten den tenperaturan mantendu behar dira. Hoztu beharrik ez dutenak leku garbi eta lehorrean biltegiratu behar dira, eta inguruko baldintzetatik eta egon daitekeen kutsadura orotatik babestuta. Elikagai gordinak landutako elikagaietatik bereizita gorde behar dira.
- Azokara eramango diren gainerako tresneria eta ekipamenduak (mantelak, baskulak, garbitzeko produktuak, jantziak...) garbituta gorde behar dira eta elikagaietatik aparte.

#### 8.2.3.2 Garraioa

- Elikagaiak saltokietara eramateko, **ibilgailu egokiak** edo elikagaietarako baino ez diren ontziak erabiliko dira beti. Erraz garbitzekoak izango dira, eta tenperatura egokiak mantenduko dituzte (hozkailuak edo isotermoak, beharrezkoa bada) eta kutsadura gurutzatuak ekidingo dituzte.
- Merkantzia kargatu aurretik aztertu egin behar da, eta egiaztatu hotz katea ez dela eten.
- Merkantzia garraiatzeko ibilgailuak behar bezain garbi mantenduko dira, eta jarduera garatzeko behar besteko edukiera izango dute.
- Elikagai hoztuak garraiatzen badira, tenperaturaren adierazle funtzionamendua eta ibilgailuaren hozte sistema egiaztatu behar dira, hotz katea mantenduko dela bermatzeko.
- Ibilgailuaren barruan, ontziratutako elikagaiak ez dira tresneria eta ekipamenduekin kontaktuan egongo. Ibilgailuko horma, zoru edo sabaiarekin kontaktuan egon gabe jarri behar dira.

#### 8.2.3.3 Postua salmentarako instalatu eta muntatzea

- Postua udalak ematen duen baimenean agertzen den **kokapen zehatzean** jarri behar da.
- Postuaren egiturak material erresistente eta aldaezinez egina behar du, eta erraz garbi eta desinfektatzeko moduan.
- Elikagai eta edariekin zerikusia duten jarduera guztiak (biltegiratzea, manipulazioa edo salmenta) **sabai egokia duten instalazioetan egingo dira, eguraldiaren gorabeheretatik babestuta**, eta jendeak elikagaiak biltegiratzen edo manipulatzeko diren gunetara sartzea eragozten duten sistemak izango dituzte.
- **Argiztapen sistemak** babestuta egongo dira, hautsiz gero elikagaiak kutsatzeko arriskurik egon ez dadin.
- Salmenta postuko instalazioak kontserbazio eta garbitasun egoera onean mantendu behar dira.
- Postua **asfalto, zoladura edo zementuzko zoruaren** gainean kokatuko da, erraztasunez errazta pasa eta garbitzeko moduan.



- Udal baimenean adierazitako **ordutegia** eta baldintzak errespetatu behar dira, bai kargatzeko eta deskargatzeko ordutegiari dagokionez, bai saltzeko jarduera egiteko baimendutako tarteari dagokionez.
- Garraiatzeko ibilgailuak ahalik eta denborarik gutxien egongo dira deskargatzen. **Deskarga** egin bitartean, produktuak egoki manipulatu behar dira, ez kaltetzeko edo mailatzeko. Elikagaien kaxak edo edukiontzia ez dira arrastatu behar, ezta zuzenean lurrean jarri.
- Muntatu bitartean saihestu egin behar da tresneria (balantzak, poltsak, mantalak, etab.) lurrarekin kontaktuan jartzea.
- **Jakiak mahaiaren gainean jarriko dira edo lurretik altuera batera jarritako erakustegietan.** Produktuak eta produktuen kutzak edo enbalajeak ez dira inoiz lurrarekin kontaktuan egongo; lurretik distantzia batera egongo dira, elikagaiak gordetzean eta manipulatzeko kutsatzeko arriskua txikiagoa izan dadin.
- Produktuen neurriagatik, pisuagatik edo bolumenagatik, edo produktua enbalaje edo zaku oso pisutsuetan datorrelako (lekaleak, patatak...) mahaiaren gainean jarri ezin badira ere, ez dira zuzenean lurraren gainean utzi behar. **Kutxa hutsak, paleak eta antzeko egiturak** erabiliko dira lurretik distantzia egoki batera jartzeko.
- **Esleitutako salmenta postutik kanpo ezingo da merkantziarik saldu**, ezta postuen arteko pasilloetan libre ibiltzea oztopatu ere.
- **Merkantzia erakusmahaitik ateratzea saihestu behar da**, kolpeak, erorketak eta kutsadura galarazteko.
- **Jaki gordinak eta prestatuta daudenak kontaktuan egotea ekidingo** da beti. Elikagaien garbeterako tenperaturak egunero kontrolatu eta erregistratuko dira.



Ez da elikagairik utzi behar lurrarekiko kontaktu zuzenean



## 8.2.4 Elikagaiak erakutsi eta saltzea

- Elikagai guztiak **kontsumitzeko egoera egokian egongo dira, eta dagozkien erregistroek izena emanda dauden eta baimendutako ustiategi edo enpresetatik etorritakoak izango dira.**
- Beti salgai jarritako merkantziaren jatorriari buruzko **dokumentuak** eduki behar dira. Osasun agintaritzak eta ikuskapen eta kontrolaren udal arduradunek produktuen jatorriari, jarduerari eta instalazioei buruzko dokumentazioa eskatu ahal izango dute edozein unetan.
 

- *Produktuak saltzen dituen pertsona ez bada salgai jarritako elikagaiaren ekoizlea edo prestatzailea, erositako produktuen faktura gorde beharko du (bertan adierazitako dira merkantziaren jatorria eta espezifikazioak, zein datatan erosi den eta hornitzailearen datuak), intzidentzia sanitario bat gertatzen bada salmentatik kentzeko.*
  - *Salgai jarritako produktuaren pertsona elikagaien ekoizlea edo prestatzailea bada, **produktuen trazabilitatearen erregistroa** eduki behar du.*
- Postuan Udalak emandako baimenean **saltzeko baimenduta agertzen diren produktua edo produktuak baino ezingo dira saldu**. Aipatu baimenean zehaztuta ez dauden produktuak ezingo dira erakutsi eta saldu.
- Beti antolatzaileen jarraibideak bete behar dira.
- Jarduerak garatzeko, kasu guztietan, ezinbestekoa izango da beti **ordenatuta, txukun eta garbi** egotea, azoka egiten den denbora guztian.



- Instalazio guztietan erakutsiko da, **TXARTEL bidez, argi eta garbi:**

- *Salmentarako udal baimena.*
- *Udalak emandako identifikazio txartela.*
- *Saltzeko produktuen izena eta jatorria.*
- *Kontsumitzaileen erreklamazioei, baleude, arreta non egingo zaien, helbidea, eta nahi duenak eskuragarri dituela erreklamazio orriak adierazten duen informazioa.*
- *Eskainitako produktuen jendearentzako salmenta prezioa.*

- Saltzeko produktuak jendeak ikusteko moduan egon behar dira.
- Salgaiak **meteorologiaren gorabeheretatik** (*haizea, euria...*) eta eguzki errainuetatik babes-tuko dituen sistema bat eduki behar da.
- Elikagaiak jendaurrean ordenatuta erakutsiko dira eta horien **sailkapen eta banaketa egokia egingo da**, bakoitzak dituen ezaugarri bereziak kontserbatzeko eta usainak nahastea, zapore arraroak edo elikagaien arteko kutsadura gurutzatua saihesteko.
- **Gainazalak, ekipamenduak eta lanerako tresnak** material egokiekin eginda egon behar dira, hau da, ondo garbitzen eta desinfektatzen uzten duen materialarekin (*lauak izan behar dira, erraz garbitzekoak, gogorak korrosioaren aurrean eta ez dira toxikoak izango*).
- **Prezioak, kalitateak eta bestelakoak adierazteko txartelak** jartzerakoan, ontziak ez hondatzeko moduan edo produktua ez kutsatzeko moduan jarriko dira.
- Debekatuta dago postuan **apaingarriak** erabiltzea, horiekin elikagaiak kutsatzeko arriskua handitzen bada.
- Pisatu edo neurtu beharreko gauzak saltzen dituzten postuek araututako edo **egiaztatutako baskula edo metroa** izan beharko dute. Baskuletako pisu eta prezio adierazleak errosleak ikusteko modukoak izan behar dira.
- Kontserbatzeko hoztea eskatzen duten elikagaiak (*haragia, esnea, esnekiak, gazta freskoak edo ontze laburrekoak, hesteki freskoak, erdikontserbak...*) **hozten duten erakustoki edo bitrinatan** egon behar dira, etiketan agertzen den tenperaturan, hotz katea haustea saihesteko.



*Merkantzia mahaitik ateratzea ekidin behar da.*



*Elikagaiak behar bezala sailkatuta eta berezita erakutsiko dira*

### 8.2.4.1 Elikagaien aurkezpena

#### 1 SOLTEAN edo ONTZIRATU GABE saldu daitezkeen elikagaietan:

Jendaurrean jartzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Kontserbatzeko hozte tenperaturarik behar ez duten produktuak eta ontzien edo edukiontzien babesik ez dutenak (hestekiak, gazta onduak, gozokiak...) bitrina edo pantaila bidez babestuta jarriko dira, **fruta eta barazkiak izan ezik.**

Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratzeko, **pintzak, paletak edo eskularruak** (latexekoak ez) erabili behar dira derrigor.

**Elikagaiak jakietarako** diren ontzi, bilgarri eta poltsetan sartu behar dira.

Jendaurrean ikusteko moduan jarritako errotulu edo txarteletan honako hauek adierazi behar dira:

- **Elikagaiaren izena eta jatorria, eta horiek bat etorri behar dute postuan dagoen elikagaiaren jatorriari buruzko dokumentazioan jasotzen denarekin. Informazio hori behar-beharrezkoa da tokiko eta hurbileko produktuen salmentaren sustapenerako, horixe baita Gida honen helburu garrantzitsuenetakoa.**
- **Osagai baten edo osagai kategorian baten kantitatea etiketan hitzekin, irudiekin eta antzekoekin azpimarratzen bada... edo osagai hori produktuaren izenarekin lotzen badugu (adibidez, pastela sagarrena dela esaten bada, zenbat sagar daukan adierazi beharko da).**
- **Fabrikazioan alergiak edo intolerantziak eragin ditzaketen substantziak erabili badira eta substantzia horiek produktuan baldin badaude, nabarmendu egingo da, txartel ikusgarri batean argi adierazita.**

#### 2 ZATIKA SALDU daitezkeen elikagaietan:

Jatorrizko ontzia **salmenta bukatu arte** gorde beharko da, bere etiketan, elikagaiaren jatorria beti identifikatuta egon dadin.

Elikagaien manipulazioa (mozteko, zatitzeko...) garbitasun baldintzak beteta egin behar da. **Debekatuta dago egurrezko azalerak, zapiak eta ehunak elikagaiak zuzenean ukitzen daudela erabiltzea.**

#### 3 ONTZIRATUTA saltzen diren produktuak indarrean dagoen araudia betetz ETIKETATUTA egon behar dira.



Elikagaiak intsektuetatik aparte egongo dira



Ez dago baimenduta egurrezko tresnak erabiltzea elikagaiak manipulatzeko

## 8.2.5 Postuak desmuntatzea

- Salmenta postua batzen hasi eta garbitzeko antolakuntzak jarritako **ordutegian** egin behar da.
- Salmenta bukatzean elikagaiak ikuskatu behar dira eta kaltetuta daudenak dagokien edukiontzian utzi.
- Feria edo azoka egiten den bitartean jarduera etenak baldin badaude, postuak eta establezimenduak kanpotik isolatuta geldituko dira, kutsadura eta bektoreen (intsektuak, karraskariak...) sarbidea saihesteko.
- Baimenaren titularrek salmenta postua garbitzeko lanak egingo dituzte, feria edo azoka bukatzean postua kokatuta egon den lekua eta ingurua garbi-garbi gera dadin.
- Hondakin organikoak, ontziak eta bilgarriak **antolakuntzak adierazitako edukiontzietan utziko dira.** Edukiontzi horien kokapena ez da aldatuko kaleko salmentaren jardueraren ondorioz.

## 8.3 Elikagaien betekizun higieniko-sanitarioak

Gida honen helburu nagusietako bat da **higiene eta osasun araudiaren aplikazioa bermatzea, aldi berean feria eta azoketan salgai jartzen diren elikagaien segurtasuna bermatzeko.**

Elikagaien alorreko lege ugari eta askotarikoa kaleko salmentaren eremura egokitzea lan zaila da. Izan ere, hasteko, **ez dago arau espezifikorik kaleko merkataritzarako** eta tokiko nekazaritzako produktuak etiketatzeko sistemaren gainean eta salmenta zuzenaren gainean, eta hori da dugun lehen arazoa. Araudi aplikagarria, gainera, **maila eta izaera guztietako iturrietatik** dator: EB, estatua eta euskal administrazio guztiak. Horri guztiari gehitzen badiogu gaia etengabe aldatzen ari dela eta araudi berri batzuek (*esaterako 1169/2011 Erregelamendua, Elikagaien inguruan Kontsumitzaileei ematen zaien informazioari buruzkoa*) aldaketa garrantzitsuak ekarri dituztela, zaila da, baita ere, ekoizle txikiak eta elikagai enpresak beti eta etengabe egunean egotea indarreko legeei dagokienez.

Halere, kaleko salmenta, modalitatea edozein dela ere, elikagaien kateko zatia da; beraz, **salmentan jartzen diren elikagai guztiek hainbat betekizun bete behar dituzte, elikagaien segurtasuna bermatzeko eta, finean, pertsonen osasuna babesteko.** Ezinbestekoa da higie eta osasun araudia betetzea, eremu honetan aplikatzen diren neurriek gure azoka eta ferietako kalitate, segurtasun eta osasunari lotutako helburuetan eragin zuzena izango baitute.

Elikagaien hautaketan, kontuan hartu dira gurean **nekazaritzako elikagaiak ekoitzi eta lantzen dituztenek egiten dituzten ohiko elikagaiak, zein salmenta zuzenean edo hurbileko salmentan gehien saltzen direnak.** Euskadin ekoizteko ohiturarik egon ez arren, gurean aldian-aldian egiten diren feria eta azoketan sarritan egoten diren elikagaien zehaztapenak ere gehitu dira.

Elikagai mota bakoitzean, salmentarako bete behar diren betekizun higieniko-sanitario nagusien laburpena egiten da, baita etiketatzeko baldintza bereziarena ere. Gainera, elikagaia ekoizteko eta saltzeko egon daitezkeen modalitateen laburpena egin da, baita sektorerako Euskadin dauden berme eta ekoizpen bereziaren markena ere.



Higienea osasuna mantentzeko funtsezko zutabea da



## 8.3.1 Frutak, barazkiak eta berdurak. Produktu freskoak eta deribatuak

### 8.3.1.1 Fruta, barazki eta berdura freskoak

Frutak, barazkiak eta berdurak oinarrizko produktua dira gizakien elikaduran, eta nutriente iturri handia gure organismorako. Beraien propietateak eta zaporea hobeto aprobetxatzeko, egokiena da ahalik eta era naturalenean eta heldutasun mailarik onenean kontsumitzea.

Globalizazioaren ondorioz, urte osoan dugu munduan dagoen fruta eta barazkien eskaintza osoa (*fruta tropikalak, sasoiak kanpoko frutak, beste hemisferio batzuetatik ekarritakoak...*). **Halere, gure baserrietako ortuetan ekoizten diren fruta eta barazkiak dira oraindik ere gehien onartzen eta estimatzen diren elikagaietako batzuk, eta gure feria eta azoketako balio bereizgarri nagusietakoak dira.** Azoketan zuzenean saltzen duten ekoizleen hurbiltasunari esker, produktuok umotasun mailarik onenean jasotzen dira, zaporea zainduta eta salmenta tokira fresko heltzea ahalbidetuta.

Euskadin hainbat barazki ditugu, ugaritasunagatik eta ezaugarri bereziak dituztelako, **Berre Marka** bat dutenak, bereizteko eta babesteko (**Arabako Patata, Gernikako Piperra, Euskal Herriko Tomatea, Ibarako Piparrak, Euskal Herriko Babarrunak, Euskal Herriko Letxuga eta Euskal Baserri barazkiak**). **Nekazaritza Ekologikoan** ekoizten diren barazki, fruta eta berdurak ere babestuta eta bereizita daude.

- Barazkiak, berdurak eta frutak Euskadiko feria eta azoketan zuzenean saldu nahi dituzten **ekoizleak Nekazaritzako Ekoizpenaren Erregistro Orokorrean (REGEPA)** erregistratuta dagoen nekazaritza ustiategi batekoak izan behar dira
- Frutek, barazkiek eta berdurek, **egiaztapen ekologikoa, Eusko Label berre marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen** baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko dute agiri bidez.
- Beste jatorri batzuetako frutak, barazkiak eta berdurak ere ikusi ditzakegu gure azoketan, eta **merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak** saltzen dituzte horiek eta beste produktu batzuk, elikagai horien ekoizpenarekin zerikusirik ez badute ere

#### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK FRUTA ETA BARAZKI FRESKOEN SALMENTARAKO

- **Jakiak mahaien gainean jarriko dira edo lurretik altuera batera jarritako erakustegietan.** Produktuak eta produktuen kutxak edo enbalajeak ez dira inoiz lurrarekin kontaktuan egongo; lurretik behar besteko distantzia batera egongo dira.

- Produktuen neurriagatik, pisuagatik edo bolumenagatik, edo produktua enbalaje edo zaku oso pisutsuetan datorrelako (lekaleak, patatak...) mahaiaren gainean jarri ezin bada, ez dira lurraren gainean utzi. Kutxa hutsak, paleak eta antzeko egiturak erabiliko **dira lurretik distantzia egoki batera jartzeko.**

- Bezeroei gogoraraziko zaie ezin dutela merkantzia manipulatu. Dena dela, **autozerbitzua onartuta badago, bezeroei erabilera bakarreko eskularruak emango zaizkie.**

- Salgai jarritako fruta, barazki eta berdura guztiak kalitatekoak izan behar dira: **ondo aurkeztuta, osorik, osasungarri eta garbi**, eta ustelik eta alteraziorik gabe, bestela ezingo bailirateke kontsumorako erabili. Kanpoko aparteko hezetasunik eta usain edo zaporea arrarorik ere ez dute izango.

- Produktuak jendearen aurrean jarriko dira modu higienikoan eta behar bezala ordenatuta, hau da, kategoria, aldaera eta, kasuan kasu, kalibre desberdineko **produktuak argi bereizita.**

- **Fruitu lehorretan**, fruta freskorako gomendio berberak aplikatuko dira.



Bezeroek ez dute merkantzia manipulatu behar



Fruta eta barazkiei buruzko informazioa produktu bakoitzaren ondoan erakutsiko da

**Identifikazioa eta etiketa**

**Salmentan jarritako fruta eta berdura GUZTIAK IDENTIFIKATUTA egon behar dira:**

- **Unitate osotan eta ontziratuta gabe saltzen badira:** bakarrik *jatorria, aldaera (baldin badago), kategoria eta kalibrea edo pisua*. adierazi beharko dira. Informazio hori **etiketa edo txartel** batean jarriko da, produktu bakoitzaren ondoan, ikusgarri.
- **Frutak, berdurak eta barazkiak ontziratuta saltzen badira, etiketatu egingo dira:** Hau agertuko da etiketan: *produktuaren izena (kategoria, aldaera eta jatorriko herrialdea), eduki garbia (gramotan edo kilogramotan), gordetzeko baldintza bereziak eta erabiltzeko baldintzak (beharrezkoak badira), enpresaren identifikazioa (izena, sozietatearen izena eta helbidea)*.

**Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziorik ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

- **Ekoizpen ekologikoko** fruta eta barazkien ekoizleak, jakiak zuzenean eta ontziratuta gabe saltzen badituzte, identifikatuta egon behar dira. Horretarako, identifikaziorako taula bat edukiko dute, non beraien operadore zenbakia, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua (ENEK, eta kodea (ES-ECO-026-VAS) agertuko baitira.
- **Berme Marka (Eusko Label, Euskal Baserri)** duten frutek eta barazkiek **zigilu-etiketa** eraman beharko dute enbalajeetan eta ontzietan, enpresak Berme Markaren Erregelamendu Teknikoa betetzen duela egiaztatzeko.



Kalitate berezitua duten elikagaiak ongi identifikatuta erakutsi behar dira

**Araudi aplikagarria:**

- 2192/1984 Errege Dekretua. Barne merkatuan merkaturatutako fruta eta barazki freskoen kalitate arauak.
- 543/2011 Exekuzio Erregelamendua (EB), Kontseiluaren 1234/2007 Erregelamendua (CE) fruta eta ortuarien eta transformatutako fruten eta ortuarien sektoreetan aplikatzeko xedapenak ezartzen dituena.
- Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1308/2013 Erregelamendua (EB), 2013ko abenduaren 17koa. Aipatutako Erregelamenduak sortzen du nekazaritzako produktuen merkatuen erakunde komuna eta horrek indargabetzen ditu honako Erregelamendu hauek: (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 eta (CE) 1234/2007.
- 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari nahiz kolektibitateei saltzeko ontziratuta gabe aurkeztutako, saltokian bertan erosleak horrela eskatuta ontziratutako eta txiki-zakako merkataritzaren titularrek ontziratutako elikagaien informazioarekin loturiko arau orokorra onartzen duena.

### 8.3.1.2 Barazkien kontserbak eta erdikontserbak

Elikagaien kontserbazioaren helburua da produktu freskoen ezaugarriak ahalik eta denbora luzeenean mantentzea, bizitza baliagarria luzatuz; horrenbestez, sasoz kanpoko nutrizio elikagaiak lortu daitezke eta produktuak hainbat eratan kontsumitu.

Barazkien kontserbak landare jatorriko produktuekin egiten dira (frutak, zerealak, barazkiak, lekaleak, tuberkuluak eta onddo eta perretxiko jangarriak), baimendutako beste elikagai batzuk gehituta edo gehitu gabe. Honela sailkatzen dira:

- **Erdikontserbak:** tratamendu egoki batez denbora jakin baterako egonkoru eta ontzi egokietan (metala, beira, plastikoa...) gordetako elikagaiak.
- **Kontserbak:** kontserbazioa bermatzen duten baimendutako tratamenduak hartu eta ontzi egokietan sartuta dauden elikagaiak.

Gaur egun kontserba ugari egiten dira fruta eta barazkiekin. Atal honetan sartzen dira, baita ere, **beste prestakin batzuk**, esaterako, birrindutakoak, konpotak, konfiturak, marmeladak, fruta marmia edo gozokia, jelea, fruta almibarretan, fruta melatuak, antzigartuak eta barazki nahasketak.

*Barazki kontserbek tradizio luzea dute Euskadin. Gure azoketan eta ferietan hauek aurkitu ditzakegu:*

- *Beraien ustiategiko instalazio baimenduetan modu tradizionalen eta beraien lehengaiak erabiliz egindako kontserbak saltzen dituzten **nekazari ekoizleak**.*
- *Horrelako jakietan ohikoa da hainbat ekoizle edo erregistratuta dauden ekoizleen elkarte bat **batera aritzea, barazkiak eraldatu edo barazki kontserbak egiteko zentro baimendu bat sortzeko**, produktuak beharrezko osasun bermeekin egiteko behar diren instalazioen eta pertsonen kostuak partekatuta.*
- *Euskadin badira, baita ere, kalitate handiko barazki kontserbak kantitate txikitik egiten dituzten **enpresa eraldatzaileak**. Enpresa horien hornitzaileak, askotan, euskal nekazari ekoizleak izaten dira, nahiz eta **enpresaren jabegoak harreman zuzenik ez eduki nekazaritza ustiategi batekin edo gehiagorekin**.*
- *Kontserbek egiaztapen ekologikoa, **Eusko Label berme marka edo kalitatearen beste edozein** egiaztapen baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko dute agiri bidez.*
- *Beste jatorri batzuetako kontserbak ere ikusi ditzakegu gure azoketan, eta **merkatu-ratzen diharduten saltzaile profesionalek** saltzen dituzte horiek eta beste produktu batzuk, elikagai horien ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez badute ere.*







Debekatuta dago kontserbak etiketatu gabe saltzea

### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK BARAZKI KONTSERBEN SALMENTARAKO

- Soilik komertzializatu ahal izango dira **Osasun Erregistroak (RGSEAA zk.)** edo **EAEko Establezimenduen Erregistroak (REACAV zk.)** baimendutako establezimenduetatik datozen produktuak.

### Identifikazioa eta etiketa

**Landutako produktu guztiak** indarreko araudiaren arabera **ETIKETATUTA** egon behar dira. Barazki kontserben derrigorrezko aipamenek berezitasun batzuk dituzte:

- **Elikagaiaren izena.**
- **Osagai zerrenda:** hurrenkera beherakorrean.
- **Alergiak edo intolerantziak eragiten dituzten gai edo produktuen zerrendan agertzen den edozein osagai.**
- **Eduki garbia:** ontzian dagoen produktu kantitatea, bolumen unitatetan adierazita (litroak, ...), produktu likidoetarako; gainerako produktuetarako, berriz, masa unitatetan (kiloak, ...).
- **Gutxieneko iraupen data:** azalpena testu honen bidez adieraziko da: "Ahal bada, urte hau amaitu aurretik kontsumitu: ...". Hutsunean urtea adieraziko da.
- **Enpresaren identifikazioa:** izena, sozietatearen helbidea eta helbidea adierazi beharko da.
- **Jatorriko herrialdea edo lekua.** Aipamena jarri egingo da, ez jartzearen ondorioz kontsumitzaileak elikagaiaren benetako jatorriaren gainean gaizki ulertu bat eduki badezake, eta, bereziki, elikagaiak edo etiketak oro har duen informazioarekin elikagaiaren jatorria beste bat dela ulertu badaiteke.
- **Erabiltzeko eta gordetzeko baldintza bereziak,** beharrezkoa bada.
- **Erabiltzeko modua.**
- **Lote zenbakia.**
- **Informazio nutrizionala**

**Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziorik ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztapena duten barazki kontserbek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).
- **"Euskal Baserri"** berme markara atxikitako kontserben etiketan "Euskal Baserri" marka agertu beharko da derrigor, Erregelamendu Teknikoan ezartzen den moduan.

#### Araudi aplikagarria:

- 2420/1978 Errege Dekretua. Barazki kontserbak egin eta saltzeko arautegi tekniko eta sanitarioa. 670/1990 Errege Dekretuak aldatu, eta ondoren 176/2013 Errege Dekretuak, martxoaren 8koak.
- 670/1990 Dekretua, konfitura, jele eta fruta marmelada, gaztaina krema eta fruta marmeladen kalitate araua onartzen duena.
- 863/2003 Errege dekretua, uztailearen 4koa, fruta konfiturak, jelek eta gaztaina krema landu, merkaturatu eta saltzeko kalitatearen Araua onartzen duena.
- 946/2003 Errege Dekretua, 2003ko uztailearen 18koa, zainzuri zurien kontserba etiketatzeke baldintza bereziak ezartzen dituena.
- 1984ko azaroaren 21eko Agindua: Barazki kontserben kalitate arauak eta bere aldaketak.

## 8.3.2 Onddo eta perretxiko jangarriak

Tradizioz eta kultura gastronomikoz, Euskadin asko estimatu izan dira beti perretxikoak eta onddoak. Perretxiko horietako asko mendian bildutakoak dira, baina, azken urteetan, gero eta gehiago dira perretxiko jangarrien hazkuntzan dihardutenak.

Perretxiko eta onddoen bilketak oso **arriku handia dakar berarekin; izan ere, espezie toxikoak zein ingurumeneko kutsatzaileak daude**, eta, ondorioz, jaki horiek saltzeko unean arriku horiek aintzat hartu, prebenitu eta kontrolatu beharra dago. Funtsezkoa da hautaketan eta sailkapenean espezieak behar bezala identifikatzea, **antzeko espezie toxikoekin nahastu baitaitezke, hori baita perretxikoen kontsumoan gertatzen diren intoxikazioen arrazoi nagusia**.

- Basoan bildutako onddo eta perretxikoak **ekoizpen primarioko** produktutzat jotzen dira, nahiz eta nekazaritza ustiategi batean ekoizita ez egon. Tokiko salmenta zuzena edo hurbileko salmenta, **Nekazaritza Ekoizpenaren Erregistro Orokorrean (REGEPA)** inskribatuta dagoen nekazaritza ustiategi bateko kide diren biltzaileei baimentzen zaie, baldin eta salmentarako bete behar diren baldintzak betetzen badituzte.
- Beste jatorri batzuetako onddo eta perretxikoak ere ikusi ditzakegu gure azoketan, eta **merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak** saltzen dituzte horiek eta beste produktu batzuk, elikagai horien ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez badute ere.



### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK ONDDO ETA PERRETXIKO JANGARRIEN SALMENTARAKO

- **DEBEKATUTA** dago **pozoitsu edo toxikotzat jotzen diren** edo pozoitsu edo toxikoak izan daitezkeen **perretxiko espezie guztiak** saltzea eta merkaturatzea gizakien kontsumorako.
- **Saltzaileak** arreta bereziz arituko dira saltzen dituzten espezieak egoki identifikatzeko, izan ere, **kontsumitzaileei produktu seguruak hornitzeko obligazioa eta ardura dute**. Behar bezala identifikatuta dauden onddo eta perretxikoak baino ezingo dira saldu.
- Espezie guztiak jendearentzat ikusgai egongo dira, modu higienikoan eta behar bezala **ordentuta**, hau da, espezie desberdineko perretxikoak argi bereizita.
- Salgai dauden onddo eta perretxikoek, **BAI BASOAN BILDUTAKOEN BAI HAZTEGIKOEN, baldintza hauek** bete beharko dituzte **saldu ahal izateko**:
  - **Behar bezala identifikatuta dauden onddo eta perretxikoak baino ezingo dira saldu.**
  - **Kontserbazio baldintza egokietan** aurkeztuko dira, eta ez dute kanpoko zapora eta usain arrarorik izango, ezta gehiegizko hezetasuna ere.
  - Ez dute beraien presentzia edo itxura kaltetuko duen lesiorik edo traumatismorik edukiko, ezta zati ustelik edo izotzak eragindako kalterik ere.
  - Ez dute izango arrik, intsekturik, itsatsitako gai arrarorik, mikroorganismo patogenorik edo pestiziden edo kutsatzaile kimikoen hondakinik.
  - Txortenean mozketa garbia eginda bilduta egongo dira.
- **BASOAN BILDUTAKO PERRETXIKOEN SALMENTAREN** kasuan, zehazki, baldintza osagarri hauek ere bete beharko dira:
  - **Espezie batzuk** baino ezin dira fresko saldu.
  - **Pieza** osoak baino ezingo dira saldu, ezaugarri anatomikoak garatuta eta nabarmen ikusten zaizkien piezak, alegia, eta ezin dira garbitu.
  - Kontsumitzaileari ezin zaio espezieen nahasketa eskaini.





Perretxiko eta onddoen generoa eta espeziea zehaztu behar dira beti.

### Identifikazioa eta etiketa

Salgai jarritako onddo eta perretxiko GUZTIAK IDENTIFIKATUTA egon behar dira:

**Kasu guztietan (bai ontziratutako perretxikoen kasuan bai ontziratutako gabekoen kasuan),** produktua identifikatuta joango da, **generoa eta espeziea** adierazita eta **basoan bildutakoak edo haztegikoak diren** argituta. Gainera, izen arrunta erabili ahal izango da, tamaina bereko edo tamaina txikiagoko letrekin.

- **Onddoak eta perretxikoak unitateka, osorik eta ontziratutako gabe saltzen badira:** espezie bakoitzaren identifikazioa jarri beharko da, **etiketa edo txartel ikusgarri batean**. Gainera, **kategoria komertziala eta jatorria** adieraziko dira.
- **Ontziratuta saltzen badira, etiketa eduki beharko dute.** Hau agertuko da etiketan:
  - **Elikagaiaren izena.**
  - **Elikagai mota:** perretxiko lehortuak, freskoak, izoztuak, ...
  - **Sailkapeneko kategoria:** Estra, Lehen mailakoa edo Bigarren mailakoa.
  - **Aurkezpen modua:** osorik, xerratan, hautsa.
  - **Osagai zerrenda:** generoa eta espeziea adieraziko da.
  - **Eduki garbia:** gramotan edo kilogramotan.
  - **Gutxieneko iraupen data.**
  - **Gordetzeko eta manipulatzeko jarraibideak:** beharrezkoak badira.
  - **Jatorriko herrialdea.**
  - **Lote zenbakia.**
  - **Enpresaren identifikazioa:** izena edo sozietatearen izena eta helbidea.

**Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziorik ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

- **Ekoi-ekologikoko** egiaztapena duten onddo eta perretxikoen biltzaileak (basoko biltzetarako araudi espezifikoak dute), jakiak zuzenean eta ontziratutako gabe saltzen badituzte, identifikatuta egon behar dira. Horretarako, **identifikaziorako taula** bat edukiko dute, non beraien operadore zenbakia, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikokoaren Kontseiluaren zigilua (ENEK), eta kodea (ES-ECO-026-VAS) agertuko baita.



#### Araudi aplikagarria:

- 30/2009 Errege Dekretua, eikaduran erabiltzeko perretxikoak merkaturatzeko osasun baldintzak ezartzen dituena.
- 1984ko martxoaren 12ko Agindua, barne merkaturatutako diren perretxiko jangarrien kalitate araua onartzen duena. Aldaketa, 2010/02/25ean.
- 1980ko urtarrilaren 7ko Agindua, kanpoan basoko perretxiko jangarriak freskoan saltzeko kalitate arauak ezartzen dituena.
- 13/2011 Foru Dekretua, apirilaren 19koa, Gipuzkoako Parke Naturaletako mendietan perretxiko biltzea arautzen duena.
- 89/2008 Foru Dekretua, urriaren 14ko Diputatu Kontseilua, onddo, landare, lore eta basa fruituen aprobetxamendua arautzen duena



### 8.3.3 Barraskiloak

Barraskiloen bilketa jarduera tradizionala da Euskadin, barraskiloen kontsumoak tradizio gastronomiko luzea baitu. Aitzitik, jarduera horrek ez du inolako bermerik eskaintzen barraskiloek izan duten elikadurari dagokionez, ezta ere toxikoen edo ingurumen kutsatzaileekiko esposizioan egoteko aukerari dagokionez. Horregatik, ez da gomendatzen feria eta azoketan egotea, eta kontsumoa autokontsumoaren esparrura mugatu behar da.

Horrez gain, helizikulturaren edo barraskilo hazkuntzaren garapena, barraskilo jangarriak beraien ziklo biologiko osoan hazteaz arduratzen den abeltzaintzako jarduera gisa, askoz berriagoa da. Abeltzaintzako jarduera honetan ekoiztutako barraskiloak produktu primarioztat jotzen dira, bai bizirik saltzeko bai animalia jatorriko produktu bihurtzeko. Ekoizpen primarioari ezarri beharreko osasun kontrol eta kontrol zootekniko guztiak bete behar dira.

- Gure azoka eta ferietan **BIZIRIK MERKATURATUTAKO BARRASKILOA** aurkitu ditzakegu: etxaldean hazitako barraskiloak izango dira, Abeltzaintza Ekoizpenaren Erregistro Orokorrean (REGA) inskribatuta dagoen nekazaritza ustiategi batekoak izan behar dira, eta salmentarako eskatzen diren baldintzak bete beharko dituzte.
- Gainera, azoka eta ferietan **HAINBAT FORMATUTAN ERALDATUTAKO BARRASKILOAK** aurkitu ditzakegu (gordina eta ontziratua, sukaldean prestatzeko, edo aurrez prestatuak eta jateko prest). Enpresa eraldatzaileek oso eginkizun garrantzitsua dute sektore honetan, barraskiloa bizirik urteko sasoi jakin batzuetan baino ezin baita merkaturatu. Barraskiloa ekoizlearen instalazioetatik kanpo ontziratuta edo prestatuta badago, enpresa ontziratzailearen Osasun Erregistroa edo Osasun Baimena (REACAV edo RGSEAA) eta Elikagaien Industrien Erregistroa (RIAA) aurkeztu beharko da.
- Barraskiloek **egiaztapen ekologikoa edo kalitatearen beste edozein egiaztapen** baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko dute agiri bidez.
- Beste jatorri batzuetako barraskiloak ere ikusi ditzakegu gure azoketan, eta **merkatu-razen diharduten saltzaile profesionalak** saltzen dituzte horiek eta beste produktu batzuk, elikagai horien ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez badute ere. Kasu hauetan, halaber, exijitu beharko da barraskiloak ekoizpen kontrolatuko haztegi edo etxaldetatik etortzea, eta debekatuta dago bildutako barraskiloak saltzea.



Barraskiloak sarean eduki behar dira.

## Identifikazioa eta etiketa

**Barraskiloak IDENTIFIKATUTA egon behar dira beti.** Identifikazioa salmentarako formatuaren arabera izango da:

- **Barraskiloak bizirik saltzen badira:** barraskiloak identifikatuta egongo dira, eta sarearen etiketan edo saltokian jarritako txartelean eman behar da, elikagaiaren gainean edo hurbil, informazio hau emanez: *espeziea (izen arrunta eta zientifikoa), jatorria eta ustiategiaren REGA kodea. Argi utzi behar da "barraskilo biziak" direla.*

*Etiketari, purgatze data ere agertu beharko da. Data hori, betiere, salmenta data baino gutxienez 3 egun lehenagokoa izango da. Era berean, adieraziko da operadorearen izen edo izen soziala eta helbidea, eduki edo pisu garbia, lotea eta ekoizleak edo arduradunak ezarritako gutxieneko iraupen data, ziurtatuta gera dadin elikagaia behar bezala biltegitatuz gero bere propietateak mantenduko dituela, kontuan harturik horretarako, gutxieneko iraupen datarekin batera, produktua mantentzeko gomendioak jasoko direla adierazitako iraupena ziurtatzeko ("leku fresko eta ondo aireztatuan gorde, argiaren eta eguzkiaren zuzeneko eraginetik kanpo, kutsadura iturrietatik eta usain arrotzetatik isolatuta")*

- **Bizirik, garbi eta kontserbazio baldintza egokietan** edukiko dira, oskol hautsi edo zikinik gabe.
- Barraskiloak **sareetan** edukiko dira, eta sareen neurria egokia izango da, sarearen erdian dauden animaliek arnasa hartu ahal izateko moduan.
- Ez dira barraskiloen barietate eta kalibre desberdinak nahastuko.

- **Barraskiloak ontzietan saltzen badira, etiketa eduki behar dute:** hau agertuko da etiketan: *elikagaiaren izena, espeziearen izena, aldaeraren izena, osagaien zerrenda, eduki garbia (miligramotan, gramotan, kilogramotan edo unitate kopurutan), daten marka, enpresaren identifikazioa (izena edo helbide soziala eta helbidea) fabrikazio lotea, eta jatorriko herrialdea (gaizki ulertzeak eragin baditzake).*

**Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziorik ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztapena duten helizikulturako barraskiloek (Nekazaritza Ekologikoan ez dago baimenduta barraskiloak basoan biltzea) Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK), eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).



Barraskiloak pisuan saltzea debekatuta dago.

**Araudi aplikagarria:**

- 2010eko maiatzaren 4ko AGINDUA, Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza sailburuarena, Euskadiko nekazaritza ekologikoko ekoizpenak barraskilo hazkuntzarako ezartzen dituen arau tekniko bereziak argitaratzeko agintzen duena.
- 852/2004 Erregelamendua (CE), animalia jatorriko elikagaien higiene baldintza bereziak ezartzen dituena. Erregelamendu horrek "barraskilo"-en definizioa eta haien higiene baldintza bereziak jasotzen ditu, bere I. eranskineko 6. atalean.
- 1169/2011 Erregelamendua (EB), 2011ko urriaren 25ekoa, kontsumitzaileari elikagaiei buruz ematen zaion informazioari buruzkoa.

### 8.3.4 Landare aromatikoak, infusioak eta espeziak

Landare aromatikoen eta sendabelarren sektorea askotarikoa da oso, erabiltzen diren espezie kopuru ugariagatik, espezie horietatik abiatuta egin daitezkeen askotariko prozesatze eta eraldatze moduengatik eta espezie horiei ematen zaien erabilera tradizional askorengatik.

**Landare aromatikoen ekoizpena, Euskadin, basoko landareen bilketatik dator neurri handian;** halere, kontsumo handiagoko espezie batzuetarako, Euskadin badira jada ohiko eran edo era ekologikoan espezie horien hazi edo landareak ekoizten dituztenak. Atal honetako landareak bi talde handitan banatu ditzakegu:

- **Sendabelarrak:** printzipio aktiboak deituriko substantziak eta lan terapeutikoa egiten duten substantziak dituzten landareak. Osorik erabili daitezke, edo landareek duten printzipio aktiboa atera eta bereizi daiteke, medikamentu baten osagai gisa erabiltzeko. Landareetan oinarrituta ateratzen diren produktu medizinal guztiak medikamenduei buruzko legeriaren menpe daude; oso araudi zorrotza dago produktu horien prestaketa eta salmentari buruz, **eta debekatuta dago tokiko feria eta azoketan saltzea.**

- **Aromatikoak:** funtsezko olioak deituriko printzipio aktiboak dituzten eta usaina askatzen duten landareak. Landare aromatikoen bi talde daude:

- **Lurrinetarako landareak:** funtsezko olioak lurrinak edo aromak egiteko erabiltzen dira.

- **Ongailuetarako edo sukaldaritzarako landareak:** funtsezko olioak edariak edo jakiak ontzeko edo gozatzeko erabiltzen dira, edariei eta jakiei zapora atseginagoko ezaugarri organoleptikoak emanez. Hainbat eratan erabiltzen dira (freskoak, izoztuak edo lehortuak), ongarriak eta elikagai infusioak egiteko eta landutako beste produktu batzuen osagai gisa erabiltzeko (ozpinak, saltsak...).

- *Sukaldaritzarako landareak edo landare horien prestakinak ekoizten dituztenak, produktu horiek Euskadiko feria edo merkatuetan tokiko salmenta edo hurbileko salmenta bidez saldu nahi badituzte, **Nekazaritzako Ekoizpenaren Erregistro Orokorrean (REGEPA) erregistratuta dagoen nekazaritza ustiategi batekoak** izan behar dira.*

- *Landareek, infusioek eta ongarriek **egiaztapen ekologikoa** (hazitako landareetatik etorritakoak zein basoan era ekologikoan bildutakoetatik etorritakoak) edo kalitatearen beste edozein egiaztapen bat baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko dute agiri bidez.*

- *Salgai jarritako espezieak basoan bildutakoak badira eta **babes** motaren bat baldin badute (hainbat babes gradu daude, araututa egotetik erabat debekatuta egoteraino), beharrezkoa da dagokien agintaritzaren baimena eranstea (udala, parke naturalen erakunde kudeatzailea, etab.).*

- *Sukaldaritzarako eta sendatzeko erabiltzen diren eta beste jatorri batzuetatik datozen landareak ere ikusi ditzakegu gure azoketan eta ferietan, eta **merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak** saltzen dituzte horiek RGSEAA-n inskribatutako jarduera honetara zuzendutako industriatan ontziratutako beste produktu batzuk.*



Landareak behar bezala identifikatuta saldu behar dira.



Gida honen edukiak eta helburuak ikusita, **sukaldaritzarako erabiltzen diren landareen ekoizpenaz eta salmentaz baino ez gara arituko**. Halere, ez dugu ahaztuko gure feria eta azoketan badirela ere sendabelarrekin eta lurrin landareekin egiten diren **beste produktu batzuk**, gehienetan artisauro produktu eta kosmetikako produktuetarako erreserbatutako atalean egon ohi direnak, eta horiek araudi zorrotz berezia bete behar dutela.

Gainera, nekazaritzako azpisektore garrantzitsu bat dago Euskadin, zeinak **landare apaingarrien ekoizpenean diharduen lorategietan erabiltzeko**. Landare horien salmenta gida honen edukietako bat ez bada ere (ez baitira gizakien elikadurarako produktuak), gogora ekarriko dugu ekoizle horiek ere Euskal Herriko Nekazaritza Ustiategiaren Erregistroan inskribatuta daudela ondorio guztietarako, eta produktu mota honen salmenta zuzena aurreikusten duen edozein azoka edo feriatan parte hartu dezaketela, besteek dituzten eskubide berberekin.

#### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK LANDARE AROMATIKO, INFUSIO EDO ESPEZIEN SALMENTARAKO

- Produktuak jendearen aurrean jarriko dira modu higienikoan eta behar bezala ordenatuta, hau da, **kategoria eta aldaera desberdineko produktuak argi bereizita**.
- Saltzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Produktuak ondo ontziratuta aurkeztuko dira edo ondo babestuta **bitrinekin edo pantailekin**.

#### Identifikazioa eta etiketa

Salgai jarritako landare guztiak **IDENTIFIKATUTA** egongo dira:

- **SOLTEAN saltzen badira eta saltzeko unean ontziratzen badira**: informazio hau adieraziko da derrigor saltokian, jakiaren gainean edo jakiaren ondoan jarriko diren etiketetan edo karteletan:
  - Elikagaiaren izena (**espeziearen eta motaren izenarekin**).
  - Osagaien edo osagai kategorien kopurua, etiketan hitzekin, irudiekin eta antzekoekin azpimarratzen bada... edo osagai hori produktuaren izenarekin lotzen badugu.
  - Alergiak edo intolerantziak sortzen dituzten gai edo produktuak, halakorik eduki badietzake.
- **Produktua ontziratuta saltzen bada ETIKETA eduki behar du**: Hau agertuko da etiketan: *elikagaiaren izena, espeziearen izena, motaren izena, osagaien zerrenda, eduki garbia (miligramotan, gramotan, kilogramotan edo unitate kopurutan), gutxieneko iraupen data edo iraungipen data, kontserbaziorako jarraibideak (beharrezkoa denean), erabiltzeko modua, enpresaren identifikazioa (izena edo helbide soziala eta helbidea), alergiak edo intolerantziak eragiten dituzten gai edo osagai posibleak, eta fabrikazio lotea*.



**Gainera, badira hainbat BEREZITASUN PRODUKTU MOTAREN arabera:**

- **Belar ongailu freskoa** (*esaterako, perrexila, tipulina, ezamihilua, albaka*). Ontziek etiketa eduki behar dute, eta etiketan ontziratzaileren izena eta helbidea, ontziko produktu edo espeziearen izena, mota, jatorriko herrialdea eta eduki garbia adierazita egongo dira.
- **Belar ongailu lehorra** (*espeziak edo ongailuak*). Legezko zerrenda bat dago 65 landare espezierekin; belar horiek izen honekin saldu daitezke hainbat formatutan: hostoa edo zurtoina osorik (*erramua, ezkaia, erromeroa*), hazia osorik (*ipurua, mihilua*), zati-tuta (*perrexila, oreganoa*) edo birrinduta (*piperrautsa, berakatza*).
- **Elikaduran erabiltzen diren infusioak**. Badago, baita ere, elikaduran erabiltzeko eta infusio gisa saldu daitezkeen landare aromatikoaren zerrenda zehatz bat. Horiek ere hainbat formatutan eta itxuratan saldu daitezke.
- **Elikaduraren osagarri begetalak**. Biztanle talde batzuek dituzten nutrizio premia jakin batzuek asetzeko erabiltzen diren produktuak. Merkaturatu aurretik beharrezkoa da osasun agintariari jakinaraztea, eta produktu horien etiketan, gainera, informazio espezifikoa sartu behar da.
- **Etiketan nutrizioari buruzko adierazpenak eginez edo propietate osasungarriak** dituela adieraziz gero, Erregelamendu Espezifikoak adierazpen horiek onartzen dituela egiaztatzea behar da.

**Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN ganean informazioz ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztatpena duten landare aromatiko, infusio edo espeziek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).



Sendabelarrak eta hoiekin egindako produktuen kaleko salmenta debekaturata dago.

**Araudi aplikagarria:**

- 2242/1984 Errege Dekretuak, 1984ko irailaren 26koa, Ongarri eta Espezien elaboraziorako, zirkulaziorako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko-Sanitarioa onartzen duena. 40/2010 EDak aldatua. Errege Dekretu horretan, araudi horren menpe merkaturatu daitezkeen 65 espezieen zerrenda ezartzen da. Zerrenda horretarako esteka sartu behar da, aipamen gisa eta ez izatera mugatzailearekin. Testu kontsolidatua 2013ko martxoaren 29an.
- 3176/1983 Errege Dekretuak, 1983ko azaroaren 16koa, Infusiotarako Landare Espezien elaboraziorako, zirkulaziorako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko-Sanitarioa onartzen duena. Elikaduran erabiltzeko diren infusio gisa saldu daitezkeen landare aromatikoaren zerrenda. Testu kontsolidatua 2013ko martxoaren 29an.
- Batzordearen 48/03 Erregelamendua, 2003ko urtarrilaren 10ekoa, ontzi berean saltzen diren hainbat espezieetako fruta eta barazki freskoen nahasketari aplikatu beharreko arauak ezartzen dituena, eta arau horien ondorengo aldaketak (46/03 eta 6/05 erregelamenduak).
- 167/1996 Dekretua, Baso eta Itsas Fauna eta Landaredian Arriskuan dauden Espezieen Euskadiko Zerrenda arautzen duena.
- 1924/2006 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuarena eta 2006ko abenduaren 20ko Kontseiluarena, elikagaien nutrizio edukari eta propietate osasungarriei buruzko adierazpenei buruzkoa, eta ondorengo aldaketak (107/2008, 109/2008 eta 353/2008 Erregelamenduak (CE)).

### 8.3.5 Eztia eta erlezaintzako produktuak

Eztia definitzeko, esango dugu Apis melifera erleek ematen duten gai natural gozoa dela. Zehazki, erleek landareen nektarra edo landareen zati bizien sekrezioak edo landareen zati bizietan dauden intsektu xurgatzaileen eskrezioak bildu eta beraiek dituzten gai espezifikoekin konbinatuta eraldatzen dituzte, eta erlauntzetan jalki, deshidratatu, gorde eta uzten dituzte heltzeko.

Eztia oso elikagai segurua da, bere osaera eta prozesamenduagatik; izan ere, erlezaintzako ustiattegian ekoizten den lekutik ontziratzen deneraino ez da asko eraldatzen eta manipulatu.

Gainera, bere osaerari esker (aberatsa azukretan eta azidotasan handia), mikroorganismo gehien ezin dira ugaltu. Edozein modutan ere, eztiak, beste edozein elikagaik moduan, elikagaien araudien baldintzak bete behar ditu.

Eztiaz gain, erlezainek **erlezaintzako beste produktu batzuk** ere ateratzen dituzte **erlauntzetatik: argizaria, polena, erregina jelea eta propolia, eta erreginen eta erleen hazkuntza bizitzarako**. Produktu horiek lortzeko, manipulazio eta ekipamendu espezializatuak behar dira.

*Euskadiko feria eta azoketan hainbat ezti mota aurkitu ditzakegu salmentan, ekoizpen eta ontziratze moduaren arabera.*

- **Eztia, tokiko salmentan edo hurbilekoan, eta Abeltzaintzako Ustiategien Erregistro Orokorrean (REGA) inskribatutako erlezainaren ustiattegiko instalazioetan ekoitzi eta ontziratuta.** Produktu primarioztat jotzen da. Erlezainak berak biltzen du eztia, eta berak ontziratzen du bere instalazioetan. Saldu ere berak saltzen dio zuzenean azken kontsumitzaileari. Kasu honetan, eztia etiketatuta saldu behar da, baina ez du Osasun Erregistrorik edo Osasun Baimenik behar, baizik eta dagokion Foru Aldundiaren baimena.
- **Eztia, tokiko salmentan edo hurbilekoan, Abeltzaintzako Ustiategien Erregistro Orokorrean (REGA) inskribatutako erlezain batek ekoitzia eta baimendutako zentro batean ontziratuta.** Kasu honetan ez da produktu primarioztat jotzen. Eztia etiketatuta saldu behar da eta ontziratze zentroa Elikadura eta Elikagaien Establezimenduen Osasun Erregistro Orokorrean (RGSEAA) inskribatuta egon behar da, edo, malgutasunari atxikitzen bazaio, REACAVen.
- **Eztia eta beste produktu batzuk merkaturatzen ari diren saltzaile profesionalak salmentan jarritako eztia.** Saltzaile horiek ez dute harremanik ez ekoizpenarekin ez ontziratze lanekin. Etiketatuta egon behar da, eta Osasun Erregistroa eduki behar du.
- **Eztiak egiaztapen ekologikoa, Eusko Label berme marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badu,** dagokion inskribapena edo atxikipena duela ere egiaztatuta behar da agiri bidez.



*Eztia beti ontziratuta eta behar bezala etiketatuta saldu behar da.*



## Identifikazioa eta etiketa

**- EZTIA -**

Eztia ontziratuta eta etiketatuta saldu behar da. Etiketan hau agertuko da:

- **Elikagaiaren izena:** hau da, produktua saltzeko erabiltzen den izen komertziala EZTIA; izena osatu daiteke esanez zer lore edo landaretatik datorren, zer eskualde, lurralde edo leku topografikotatik datorren, eta kalitate irizpide espezifikoak aipatuz.
- **Eztia zer herrialdetan bildu den.** Zer eskualde, lurralde edo leku topografikotatik datorren, ezti guztia adierazitako lekutik baldin badator.
- **Gutxieneko iraupen data.**
- **Fabrikazioko lote zenbakia.**
- **Eduki garbia:** masa unitatetan adierazita (gramoa edo kilogramoa).
- **Erabiltzeko eta gordetzeko baldintza bereziak** (beharrezkoa bada).
- **Ekoizpen primarioa bada (erlezainak ekoitzi eta ontziratutako ezti) ustiategiaren identifikazioa agertu behar da:** *ustiategiaren titularraren izena, REGA zenbakia eta ustiategiaren helbidea.*
- **Eztia erlezainak ekoitzi eta baimendutako zentro batean ontziratutakoa bada, baimendutako zentroaren identifikazioa agertu behar da:** *izena eta sozietatearen helbidea edo izena adierazi beharko da helbidea osorik idatzita.*

Derrigorrezko informazio horretaz gain, **KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN** gainean informazioz ematen duen **BESTE ARGIBIDEREN BAT** ere sartu daiteke:

- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztapena duen eztiak Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko du (ENEEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).
- **Eusko Label** eztiak zigilu-etiketa eduki behar du ontzian, ziurtatzeko enpresak Berme Markaren Erregelamendu Teknikoa betetzen duela.

**- ERLEZAINZAKO PRODUKTUAK -**

Erlezaintzako produktuei dagokienez (**erregina jelea, propoliak eta polena**) hainbat jatorritako produktuak aurki ditzakegu merkatu eta azoketan:

- *Erlezain batek bere ustiategiko instalazioetan ekoitzi eta ontziratutako erlezaintza produktuak.*
- *Erlezain batek ekoitzitako eta zentro baimendu batean ontziratutako produktuak (RGSEAA zk. edo REACAV zk.).*

Halako produktuak ere **ontziratuta eta etiketatuta** saldu behar dira beti. Produktuon etiketan, eztiaren kasuan adierazi beharreko zehaztapen berdinak jasoko dira, salbuespen honekin: beti ez da derrigorrezkoa jatorrizko herrialdea aipatzea. Jatorrizko herrialdea aipatuko da baldin eta ez aipatzeak kontsumitzailea elikagaiaren benetako jatorriaz tronpatzera eraman badezake, bereziki elikagaiari laguntzen dion informazioak edo etiketa osoak pentsarazten badu elikagaiaren jatorrizko herrialdea edo lekua benetakoa ez baina beste bat dela.

Sarritan, elikagai horien etiketan **nutrizio edo osasunaren aldetik dituzten propietateak** ere aipatzen dira, edo **elikagaien osagarri gisa** erabili daitezkeela. Hitz horien erabilerak eskatzen du arau zorrotza eta etiketatze espezifikoa betetzea.

**Araudi aplikagarria:**

- 1049/2003 Errege Dekretua, eztiari buruzko Kalitate Araua onartzen duena. 473/2015 Errege Dekretuak aldatua.



Debekatuta dago ezti etiketatuta gabe saltzea.



Landatur



Erlezaintzako produktuak ere ontziratuta eta behar bezala etiketatuta saldu behar dira.

Puntu honetan gogoratu behar da araudiak **DEBEKATU** egiten tasun bat prebenitu, tratatu edo sendatzeko ahalmena egozte, eta ezaugarri horiek aipatzea (ur sendagarrietarako eta elikadura berezira zuzendutako elikagaienak izan ezik).

### 8.3.6 Arrautza

Oiloaren arrautza gizakien dietako elikagai garrantzitsuenetako bat da. Nutrizio aldetik eta sukaldaritzaren ikuspegitik propietate asko dituzte, eta feria eta azokak existitzen diren unetik bertan zuzenean saldu ohi diren produktu etako bat da denontzat. XX. mendearen hasierara arte, hegaztien hazkuntza baserri inguruneari lotutako jarduera zen, baina arrautzen ekoizpen intentsiboa agertzeak arrautzen ekoizpen tradizionalaren jaitsiera ekarri zuen, eta aire zabalean hazitako oilo erruleen arrautzen ekoizpena gutxitzea. Azken urteetan, kalitateko arrautzen ekoizpena eta kontsumoa indartu egin da Euskadin.

Gure feria eta azoketan **hainbat arrautza mota** aurkitu dezakegu, **ustiategian** dauden oilo kopuruaren arabera eta ekoizleek dituzten egiaztagiri edo berme marken arabera.

- Oilo arrautzak, **famili ustiategietatik datozenak** (50 oilo errule baino gutxiago duten ustiategiak) autokontsumorako gehienetan, nahiz eta azoketan zuzeneko salmentarako ere egin.
- Oilo arrautzak, **ustiategi txiki**, landako, ekologiko edo ohikoetatik datozenak (50 eta 1.000 oilo errule artean), tokiko edo hurbileko salmenta egiten dituztenak.
- Hegazti **etxalde handiangoetako arrautzak** (1.000 oilo errule baino gehiago) arrautzak ekologikoak (oiloak aire zabalean eta baldintza ekologikoetan hazita daude), landa oiloenak (oiloak aire zabalean hazita daude), nabe barruan lurrean hazitako oiloenak edo baterian edo kaiolatan hazitako oiloenak.
- Guzti hauek Abeltzaintzako Ustiategien Erregistro Orokorrean (REGA) inskribatuta egon behar dira.
- Euskadin **malgutu egin dira 50 eta 1.000 oilo errule artean dituzten arrautza ekoizpenean diharduten ustiategien betekizun higieniko eta sanitarioak**. Merkatu edo azoka batean identifikatzearen ondorioetarako, beherago zehazten dira bete beharreko identifikazio eta etiketatze baldintzak.
- Arrautzek **egiaztapen ekologikoa, Eusko Label berme marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen** baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko da agiri bidez.
- Beste jatorri batzuetako arrautzak ere ikusi ditzakegu gure azoketan, eta **merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak** saltzen dituzte horiek eta beste produktu batzuk, elikagai horien ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez badute ere.



Salgai jarritako arrautza guztiak identifikatuta eta etiketatuta egon behar dira.

Aukerak ugari dira eta erraza da kontsumitzailea nahastea, beraz, **funtsezkoa da eskatzea azoka eta ferietan saltzen diren arrautza guztiak etiketatuta egotea, eta markatuta** (derrigorrezkoa den kasuetan).

#### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK ARRAUTZEN SALMENTARAKO

##### Salmentarako baldintzak:

- Salgai jartzen diren arrautzak **osorik** (hausturarik eta pitzadurarik gabe, eta ontzira itsatsita egon gabe) eta **garbi** egon behar dira, hau da, zirinik edo lumarik gabe.
- Arrautzak ez dira hotzean gordeko, eta eguzkiaren erradiazioetik babestu behar dira.
- Ez da komeni errunaldi desberdineko arrautzak ontzi berean nahastea.
- Legeriak **berariaz debekatuak du produktuarekin zerikusia ez duten idatziak, errotuluak edo markak dituzten ontzi edo kutxak aprobeztatzea edo berrerabiltzea**.

##### Arrautzak markatzea:

Arau orokor gisa, gizakiek zuzenean kontsumitzeko saltzen diren arrautza **guzti-guztiak** 11 karaktereko **kode alfanumeriko batez markatuta** egon behar dira. Kode horrek ekoizpenaren lekua identifikatzen du (oiloak hazteko modua eta zer etxetatik datozen arrautzak). Lehen zenbakia da kode horren zenbakirik garrantzitsuen, izan ere, oiloak hazteko modua adierazten digu:

- **0**: ekoizpen ekologikoa (aire zabalean hazitako oiloak edo ekologikoki ekoizitakoak).
- **1**: arrautzak landa oiloenak dira (aire zabalean).
- **2**: arrautzak lurrean hazitako oiloenak dira (nabe baten barruan).
- **3**: arrautzak kaiolan hazitako oiloenak dira.

**Derrigor markatuta egon behar ez diren arrautza bakarrak** ustiategi txikietatik datozenak dira, hau da, **50 oilo errule baino gutxiagoko** ustiategietatik datozenak, ekoizleak berak zuzenean ustiategitik edo tokiko azoka publiko batean saltzen baditu.



## Identifikazioa eta etiketa

Arrautzak, markatuta egoteaz gain, IDENTIFIKATUTA EDO ETIKETATUTA egon behar dira:

- **ARRAUTZAK SOLTEAN SALTZEN BADIRA** bi aukera daude:

**1.- Soltean saltzen diren arrautzak ekoizle batek saltzen baditu** eta KLASIFIKATU GABE, kalitatearen ezda pisuaren kategoria gabe saltzen badira, ondorengo informazioa era argian azalzen duen **txartel** bat izan behar dute:

- **Oilo erruleak hazteko sistema** (ekologikoak, landa oiloak, lurlean hazitakoak edo kaiolan hazitakoak).
- **Ekoizlearen kodea arrautzean markatuta:**
  - Arrautzak tokiko\* merkatu publiko batetan saltzen dituzten ekoizleek arrautza markatzeko beharrik ez dute, 50 oilo errule baino gutxiago dituen ekoizlearen kasuan, ez da arrautzen kategoria eta pisua adieraziko, eta ekoizlearen kodearen ordean ekoizlearen izena eta helbidea adieraziko dira errotuluan edo txartelean.
  - Arrautzak ekoizlearen kodearekin markatuta dauden kasuetan kodearen esanahia jarri beharko da (lehenengo zenbakia: oiloen hazkuntza mota: ondorengo bi letrak: ekoizpenaren jatorriko Estatua: Ondorengo zenbakiak: establezimenduaren identifikazioa).
- **Gutxieneko iraupen data.** (gehienez 28 egun arrautza errun ondoren).

\* Tokiko merkatu publikoa: azkeneko kontsumitzaileari saltzeko leku edo merkatal instalakuntza arrautzen jatorria lurralde-eremu batetik datorrenean, autoritate eskudunak definitzen duen osasun-unitatea, osasun-zona edo ezaugarri berdineko eta helburu berdineko lurraldea.

**2.- Soltean saltzen diren arrautzak ontziratze zentro batek saltzen baditu** (ekoizpena duena edo ez duena), ekoizlearen kodearekin markatuta joan beharko dira derrigorrez, sailkatuta eta modu argian ondorengo informazioa jartzen duen **txartel** batekin:

- **Kalitate kategoria:** "A Kategoria" edo "A", "freskoak" edo "estrafreskoak" hitzarekin batera.
- **Pisu kategoria** (S, M, L, XL) edo, nahastuta baldin badaude, gutxieneko pisua adierazita.
- **Oilo erruleak hazteko sistema** (ekologikoak, landa oiloak, lurlean hazitakoak edo kaiolan hazitakoak).
- **Ekoizlearen kodea**, kodearen esanahia adierazita.
- **Gutxieneko iraupen data** (gehienez 28 egun arrautza errun ondoren).

- **ARRAUTZAK ONTZIRATUTA SALTZEN BADIRA:** baimendutako enbalaje edo ontziratze zentro batetik etorri behar dira eta dagokion Erregistroa izan behar dute. **Kutxak etiketatuta egon behar dira.**

Arrautzen **enbalajeak** kolpeak jasateko modukoak izan behar dira eta lehorrak, garbi eta egoera onean egon behar dira, erabili aurretik. Ontziak ezin dira berrirabili eta derrigor hau adierazi beharko dute:

- **Ontziratze, enbalaje edo merkaturatze zentroa:** izena edo sozietatearen izena eta helbidea.
- **Baimendutako enbalaje zentroaren Erregistro Zenbakia.**
- **Kalitate kategoria:** "A Kategoria" edo "A", "freskoak" edo "estrafreskoak" hitzarekin batera.
- **Gutxieneko iraupen data** (gehienez 28 egun errun ondoren).
- **Zaintzeko aholkua:** kontsumitzaileei gomendatzen zaie arrautzak erosi ondoren hozkailuan gordetzeko.
- **Pisu kategoria:** (S, M, L, XL) edo, nahastuta badaude "kalibre desberdinak" oharra jarri behar da, gutxieneko pisua adierazita.
- **Hazteko Sistema:** oilo ekologikoak, landa oiloak, lurlean hazitakoak edo kaiolan hazitakoak.
- **Ekoizlearen kodea**, kodearen esanahia adierazita.
- **Arrautza kopurua** (kanpotik zenbatu badaitezke ez da beharrezkoa).



Kutxak etiketatuta egon behar dira.



Soltean saltzen diren arrautzak errotulu bat eduki behar dute beharrezko informazioarekin.





Debekatuta dago etxeko arrautzak saltzeko enbase komertzialak berrerabiltzea (baita ere lurreen jartzea).

Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 **Dekretuaren bidez EAE-ko betekizun higieniko eta sanitarioen malgutzeari heldu dioten arrautzen etiketak**, gainera, **identifikazio marka** bat eraman beharko du. Etiketa hori irakurterraza eta ezabaezina izango da, eta karaktereak erraz deszifratzekoak; gainera, argi ikusteko moduan itsatsita egongo da. Forma angeluzuzena izango du eta barruan honako argibide hauek jasoko ditu:

- Goialdean, letra larriz, **“VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”** edo **“KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO”**, etiketarako aukeratu den hizkuntzaren arabera.
- Behealdean, Euskal Autonomia Erkidegoko Elikagai Establezimenduen Erregistroko inskripzio zenbakia (REACAV).

**Nahitaezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEI buruzko BESTE-LAKO INFORMAZIOA edota ETIKETATU FAKULTATIBOA sar daiteke:**

- **Borondatezko aipamen fakultatiboan** artean, informazio xehatuagoa sar daiteke errute datari buruz, “Estrafreskoak” kalitate kategoriari buruz (errute egunetik 9 egun baino gutxiago pasatu badira) eta oiloen elikadurari buruz. Aipamen horiek etiketan sartzeko, etiketatu fakultatiborako baldintzak biltzen dituen eta berariaz baimenduta dagoen plegu batean jasota egon behar dira.
- **Borondatezko beste aipamen fakultatibo batzuk** ere –hala nola nutrizio eta osasun adierazpenak– sar daitezke etiketan, baldin eta gaiari buruzko araudia betetzen bada.
- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztapena duten arrautzek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).
- **Eusko Labeldun Baserriko Arrautzek** zigilu-etiketa eduki behar dute ontzian, ziurtatzeko enpresak Berme Markaren Erregelamendu Teknikoa betetzen duela.



#### Araudi aplikagarria:

- 853/2004 Erregelamendua (CE); 102/2004 Errege Dekretua; 1028/2006 Erregelamendua (CE); 1234/2007 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1308/2013 Erregelamendua (EB), 2013ko abenduaren 17koa. Aipatutako Erregelamenduak sortzen du nekazaritzako produktuen merkatuaren erakunde komuna eta horrek indargabetzen ditu honako Erregelamendu hauek: (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 eta (CE) 1234/2007. 589/2008 Erregelamendua (CE).
- Produktu ekologikoen ekoizpenari eta etiketatzeari buruzko Kontseiluaren 834/2007 Erregelamendua eta Batzordearen 889/2008 Erregelamendua (CE), 834/2007 Erregelamendua (CE) aplikatzeko xedapenak ezartzen dituena.
- 2295/2003 ERREGELAMENDUA (CE), 2003ko abenduaren 23ko BATZORDEARENA, arrautzen merkaturatzeari buruzko hainbat arauari aplikatu beharreko Batzordearen 1907/90 Erregelamenduaren (CEE) xedapenak ezartzen dituena.
- 76/2016 Dekretua, 2016ko maiatzaren 17koa, Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko esparru ugari-tako higie eta osasun arloko baldintzak egokitzeko oinarriak finkatzen dituena.

### 8.3.7 Esnea eta esnekiak

Euskadiko klima, erliebea eta lurra ezin hobeak dira artzaintzarako eta lurreko produktuak ekoizteko. Gure paisaia berdea nekazaritzak eta nekazaritzarako sortua da, eta horrelakorik ez balego landa inguruneko paisaia larriki kaltetuta geratuko litzateke.

Euskadiko esnea eta esnekiak prestigio eta ohitura gastronomiko handiko elikagaiak dira. Idiazabal Sor-markako Gazta da produkturik adierazgarriena eta ezagunena, baina gure feria eta azoketan beste gazta bikain batzuk aurkitu ditzakegu (ahuntz esnez egindakoak, ardi eta ahuntz gaztak), baita artisau eran egindako kalitate handiko esnekiak ere (gatzatuak, jogurtak).

Esnekiak oso elikagai osotuak eta orekatuak dira, era askotako osagai nutritibo ugari dituztelako. Horregatik, oinarritzko elikagaitzat jotzen dira, eta dietaren zutabeetako bat. Esnekien osuera oso zabala da eta, beraz, ohitura eta interes nutricional bat baino gehiago ase daitezke bereaiekin.

Esnekiak bi talde handitan bereizi ditzakegu:

- **Esne higienizatuetatik abiatuta egindako produktuak:** esne pasteurizatua eta esne hartzitua (jogurtak, gatzatuak, kefirra), gazta freskoak, gurina, esnegaina, gaztanbera, izozkiak...
- **Esne gordinez egindako produktuak:** gazta, gutxienez 60 eguneko ontze aldiarekin.

*Gure feria eta azoketan hainbat esne eta esneki mota aurkitu ditzakegu, lehengaiaren jatorriaren eta ekoizleek dituzten egiaztapen edo berme marken arabera:*

- **Produktuak norberak egin eta salmenta lokala edo hurbilekoa egiten duten ekoizleak:** esne ekoizle primarioak edo euren ustiatetik instalazioetan gazta edo beste esneki batzuk egiteko esnea ekoizten dutenak.
- **Esnea lantzen duten enpresa txikiak, eurek egindako produktuen tokiko salmenta edo hurbilekoa egiten dutenak:** ez dute zuzenean esnea ekoizten, elikagaien kantitate txikiak baizik, eta ohiko ekoizpen metodoak erabiltzen dituzte (industrialak ez direnak).
- **Saltzen diren esnekiek egiaztapen ekologikoa, Eusko Label berme marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko da agiri bidez.**
- **Ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez duten arren, horrelako produktuak eta beste batzuk merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak.**
- **Euskadin malgutu egin dira esnekigintzan diharduten establezimendu ez-industrialen betekizun higieniko eta sanitarioak** (produkzio bolumenak ez ditu gaindituko urtero lehengai gisa eraldatu eta esneki bihurtzeko erabiltzen diren esne kantitate hauek: 100.000 litro behi esne, 30.000 litro ardi esne eta 40.000 ahuntz esne), kontuan harturik establezimenduok esnekiak egiten dituztela (esne gordinaren eraldaketatik ateratako produktuak), hala nola:

- **Esne higienizatutik abiatuz egindako produktuak:**
  - Esne pasteurizatua.
  - Esne hartzitua: jogurtak, gatzatuak, kefirra.
  - Gasta fresko eta erdionduak.
  - Gurinak, esnegainak, gaztanbera.
  - Beste batzuk.
- **Esne gordinetik abiatuz egindako produktuak:**
  - Gutxienez 60 eguneko ontze aldian izan duten gaztak.

Merkatu edo azoka batean identifikatzearen ondorioetarako, beharago zehazten dira bete beharreko identifikazio eta etiketatze baldintzak.





### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK ESNEAREN ETA ESNEKIEN SALMENTARAKO

- **RGSEAA**n inskribatuta dauden ustiategi edo enpresetatik datozen produktuak baino ezin-go dira merkaturatu.
- Gaztak zatitu behar dira, azoka egiten den bitartean **esku, instalazio eta tresnen garbitasuna eta desinfekzioa** ziurtatu ahal izateko beharrezkoa den materiala eduki behar da. Saltokiek edateko ur hotza eduki behar dute (ur sarera konektatuta edo edukiera nahikoa duten ur deposituaren bitartez), xaboi dosifikatzailea eta eskuak lehertzeko papera, behin erabiltzekoa.
- **Ez dago baimenduta ekoizleak esne gordineko kantitate txikiak amaierako kontsumitzaileari zuzenean hornitzea, ez bada RGSEAA**n sartuta dagoen elaboratzaile baimendun batena dela. **Edonola ere, debekatuta dago esnea soltean saltzea.**
- Saltzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Hoztu egin behar ez diren produktuak ontziratuta aurkeztuko dira, edo **bitrina edo pantailen** bidez jendearengandik bereizita, babestuta egon daitezten.
- Etiketak produktua **erakustegi edo bitrina hoztuetan** egon behar dela esaten badu, hala egongo dira, etiketan adierazten den tenperaturan, bai garraiatzen diren bitartean bai azokak edo feriak irauten duen bitartean.
- Esne gordin, esne pasteurizatua eta jogurtak **8° C-tan edo tenperatura txikiagoan** garraiatu eta gordeko dira beti.
- **Elikagaien manipulazioa** (moztea, zatikatzea...) garbitasun baldintzetan egin behar da. Ez dago baimenduta egurrezko gainazalak erabiltzea, ezta zapiak edo oihalak ere elikagaiak zuzenean ukitzen. Langileek lanerako baino ez den arropa erabili beharko dute.
- Jatorrizko ontzia salmenta bukatu arte gorde beharko da, bere etiketarekin, elikagaiaren jatorria beti identifikatuta egon dadin.
- Elikagaiak jakietarako ontzi edo paperean bildu beharko dira.

### Identifikazioa eta etiketa

**Landutako produktu guztiak** indarreko araudiaren arabera **ETIKETATUTA** egon behar dira. Derrigorrezko apamenek berezitasun batzuk dituzte esnekietan.

- **Elikagaiaren izena:** produktu mota (esnea, gazta...) eta marka komertziala. Behi esnea bada, ez da beharrezkoa espeziea adieraztea. Produktua hainbat espezietako esne nahasketarekin eginda badago, espezie bakoitzaren esne portzentajeak adierazi behar dira osagaien zerrendan.
- **Koipekia:** adierazi behar da aterakin lehorrarekiko edukieren arabera (gaingabetua, erdikoi-petsua, etab.) edo koipekiaren % produktuaren 100 g bakoitzeko.
- **Produktuaren egilearen edo saltzailea arduradunaren helbide soziala:** izena edo sozietatearen izena eta helbidea.
- **Identifikazio marka:** zigilu obala, ES karaktereekin, establezimenduen baimen zenbakia-ekin eta CE letrekin.
- **Lote zenbakia.**
- **Iraungipen data** (gaztetan eta produktu freskoetan, esne pasteurizatuetan eta esne hartituetan) edo Gutxieneko iraupen data (gazta onduetarako).
- **Gordetzeko baldintza partikularrak:** jaki freskoetan edo galkorretan, hotzean gorde (4° eta 10° C artean).
- **Erabiltzeko modua edo kontsumitzeko era:** kontsumitzeko baldintza bereziak edukiz gero, adierazi egin behar da (adibidez, "nahastu kontsumitu aurretik").
- **Pisu garbia:** gramotan, produktu solidoetarako, edo litrotan, produktu likidoetarako. Ez da derrigorrezkoa etiketan pisu garbia agertzea, baldin eta produktuek galera handiak izaten badituzte eta eroslearen aurrean pisatzen badira.
- **Pisu garbia saltzeko unean:** saltzeko unean bezeroaren aurrean pisatzen diren produktuetarako.
- **Osagai zerrenda:** ez da beharrezkoa gaztarako, gurinerako, eta esne eta esnegain hartzituarako, baldin eta esneki, fabrikaziorako beharrezkoak diren entzima eta mikroorganismo edo beharrezko gatzez gain beste osagaien bat gehitu ez bazaie.
- **Egon daitezkeen alergenak.**
- **Informazio nutrizionala.**

Esnea elaboratzaile baimendu batena izan behar da, behar bezala hoztuta saldu behar da eta inoiz ez ontzi berrerabiltzetan.



Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 **Dekretuaren bidez EAE-ko betekizun higieniko eta sanitarioen malgutzeari heldu dioten ustiategietako esnekien etiketak**, gainera, **identifikazio marka** bat eraman beharko du. Etiketa hori irakurterraza eta eza-baezina izango da, eta karaktereak erraz deszifratzekoak; gainera, argi ikusteko moduan itsatsita egongo da. Forma angeluzuzena izango du eta barruan honako argibide hauek jasoko ditu:

- *Goialdean, letra larriz, “VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR” edo “KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO”, etiketarako aukeratu den hizkuntzaren arabera.*
- *Behealdean, Euskal Autonomia Erkidegoko Elikagai Establezimenduen Erregistroko inskripzio zenbakia (REACAV).*

**Esne gordinaren etiketatuari eta gizakiek kontsumitzekoa den esne gordinarekin egindako produktuen etiketatuari dagokienez**, lanketa prozesuan higienizazio termiko, fisiko edo kimikoko tratamendurik egon ez bada, orduan derrigorrez sartu behar da **“esne gordinarekin egina”** aipamena. Informazio hori emateko, dena delako produktuari laguntzen edo erreferentzia egiten dion ontzi, dokumentu, errotulu, etiketa edo zerrendak erabil daitezke.

**Nahitaezko informazio HORRETAZ GAIN, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEI buruzko BESTELAKO INFORMAZIOA ere sar daiteke:**

- **Ekoizpen ekologikoaren** egiaztapena duten esne eta esnekiek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren ziguila eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).
- **Idiazabal Jatorri Deitura** duen gazta baten identifikazioa hiru kontrol sistemaren bitartez egi-ten da: Idiazabal logotipoa, zenbakiarekin, etiketan; kaseina plaka bat, zenbakiarekin, pieza oso bakoitzean, eta kontraetiketa holografiko bat, hori ere zenbakiarekin.



*Idiazabal Gazta behar bezala identifikatu eta etiketatuta aurkeztu behar da.*



#### **Araudi aplikagarria:**

- 31/2007 Errege Dekretua, otsailaren 20koa, behi esne gordinaren trazabilitateari eta elikadura segurtasunari buruzkoa.
- 640/2006 Errege Dekretua, maiatzaren 26koa, elikagaien higie, ekoizpen eta merkaturatze arloan Europako xedapenak aplikatzeko zenbait baldintza arautzen dituena. Kontsolidatua 2011/11714an (esne gordina saltzeko debekua).
- 853/2004 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuarena eta 2004ko apirilaren 29ko Kontseiluarena, animala jatorriko elikagaien higie baldintza bereziak ezartzen dituena.
- 1993ko azaroaren 30eko Agindua, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioarena. "Idiazabal" Jatorri Izendapenaren araudia eta bere Kontseilu Arautzailea onartzen ditu.
- Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1308/2013 Erregelamendua (EB), 2013ko abenduaren 17koa. Aipatutako Erregelamendua sortzen du nekazaritzako produktuen merkaturaren erakunde komuna eta horrek indargabetzen ditu honako Erregelamendu hauek: (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 eta (CE) 1234/2007. VII. eranskina, III. zatia, esnea saltzeko definizioak, izendapenak eta izenak, eta VII. eranskina, IV. zatia, giza kontsumora bideratutako esnearen salmentarako definizioak, izendapenak eta izenak.
- KONTSEILUAREN 1234/2007 ERREGELAMENDUA (CE), 2007ko urriaren 22koa. Nekazaritzako merkaturaren erakunde komuna sortu eta nekazaritzako produktu jakin batzuetarako xedapen espezifikoak ezartzen ditu.
- 2006ko irailaren 29ko 1113/2006 Errege Dekretua, gazta eta gazta urtuen kalitate arauak onartzen dituena.
- 2014ko apirilaren 11ko 271/2014 Errege Dekretua, jogurterako kalitate araua onartzen duena.

## 8.3.8 Haragia eta haragiaren deribatuak

**Nekazaritza jarduerak** garrantzi handia dauka euskal lehen sektorean, bai lurraldearen ikuspegitik bai ekonomiaren ikuspegitik. **Behi ustiategi** ugari ditugu, eta horietatik kalitate handiko haragia lortzen dugu. Azken hamarkadetan, gure baserrietan **txerrien** ohiko hazkuntza ia desagertzeko zorian egon zen ekoizpena areagotu zelako, baina azken urteetan kalitateko txerri haragiaren ekoizpena indartzen ari da, freskoan kontsumitzeko eta haragiaren deribatuak egiteko.

- **Haragia:** baldintza higienikoetan hildako behi, ardi, suido, ahuntz, zaldi eta kamelido osasuntsuen giharretako zati jangarria. Hedaduraz, oilategiko abereena, iledun eta lumadun ehizarena eta itsasoko ugaztunena ere bada.

- **Haragiaren deribatuak:** baimendutako espezieen haragiarekin edo barrukiekin prestatzen diren eta kontsumitzeko jarri aurretik eragiketa bereziak egiten zaizkien elikagaiak.

Haragiaren deribatuen gama oso zabala da, eta elikagai ugari sartzen dira. Haragiari eman zaion tratamendu termikoaren arabera, haragiaren deribatu hauek daude:

### 1.- Beroan tratatutako haragiaren deribatuak:

- **Haragiaren deribatu esterilizatuak:** itxitura hermetikoa duten enbaseetan aurkezten dira eta gordetzeko ez dira hoztu behar. Pieza osoak izan daitezke (*foie bloka, urdaiazpiko egosia kontserban*), edo haragi zatituak edo txikituak (*foie grasa, txerri giharra kontserban, foie moussea, foie parfaite, pate latana*) edo beste batzuk.

- **Haragiaren deribatu pasteurizatuak:** gordetzeko hoztu egin behar dira. Pieza osoak izan daitezke (*urdaiazpiko egosia, beso egosia, lakoi egosia*), edo haragi zatituak (*foie gras, foie moussea, pate, mortadela, choppeda, saltxitxa egosiak*) edo beste egosi batzuk (*tripakiak, basurde burua...*).

- **Tratamendu termikoa osorik izan ez duten deribatuak:** gordetzeko hoztu egin behar dira eta, oro har, kontsumitzeko, sukaldean prestatu behar dira. Pieza osoak izan daitezke (*solomo erdiegosia, hirugiharra eta bacona*), edo haragi zatituak edo txikituak, edo koipez, odolez edo barrukiz egindako beste deribatu batzuk (*odolosteak, mondejuak*).

### 2.- Beroan tratatu ez diren haragiaren deribatuak:

- **Haragiaren deribatu onduak-helduak:** egonkorak dira giroko tenperaturan. Piezak izan daitezke (*gatzetan jarriak eta, nahi izanez gero, ketuak: urdaiazpikoa, besoa, zezina, hirugihar ondua, bacon ontzutu ondua, urdai gazitua, hirugihar gazitua, bularki ondua, ahate urdaiazpikoa, solomo hestebetea*), haragi zatituak edo txikituak (*txorizoak, saltxitxoak, sobrasadak*).

- **Haragiaren deribatuak airean lehortuak:** gatzetan jartzea + aireztatzea. Oro har, gordetzeko hoztu egin behar dira, eta erabili aurretik sukaldean prestatu behar dira. Piezak izan daitezke (*lakoia, bacon aireztatua eta lakoi ukondoa*), haragi zatituak edo txikituak (*odoloste aireztatua*) edo beste batzuk.

- **Haragiaren deribatu marinatua-ontzutua:** oro har, gordetzeko hoztu egin behar dira, eta kontsumitu aurretik sukaldean prestatu behar dira. Piezak izan daitezke (*solomo ontzutua, saihets ontzutua, lepape ontzutua, hanka ontzutua*); haragi zatituak (*burruntzi pintxoak*) edo beste batzuk.

### 3.- Haragiaren deribatuak gatzunetan (*saihets gazitua*).

4.- **Tratatu ez diren haragiaren deribatuak:** haragi freskoz egindakoak (*albondigak, hanburgesak, "Burger meat", lukainka freskoa, saltxitxa freskoa eta txorizo freskoa*).



Gure feria eta azoketan hainbat haragi mota eta haragiaren deribatu mota aurkitu ditzakegu, lehengaiaren jatorriaren eta ekoizleek dituzten egiaztapen edo berme marken arabera:

- **Elikagaiak artisau eran eta ustiategiari lotuta egiten dituzten ekoizleak:** beraien ustiategiko instalazioetan haragiaren deribatuak egiten dituzten abeltzainak.
- Ohikoa da, baita ere, abeltzainek beraien haragia euren instalazioetatik kanpo eraldatzea, dela baimendutako lantegi edo enpresa independenteetan, dela ekoizle erregistratuaren erakunde baten instalazioetan. Oro har, **enpresa eraldatzaile txikiak** dira, haragia kantitate txikitik eta ohiko metodoekin (industrialak ez diren metodoak) lantzen dituzten enpresak.
- Saltzen diren haragiek eta haragi produktuek **egiaztapen ekologikoa, Eusko Label berme marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen** baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatuta beharko da.
- Elikagaien ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez duten arren, horrelako produktuak eta beste batzuk **merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak**.

### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK HARAGIAREN ETA HARAGIAREN DERIBATUEN SALMENTARAKO

Azoka egiten den bitartean esku, instalazio eta tresnen garbitasuna eta desinfekzioa ziurtatu ahal izateko beharrezkoa den materiala eduki behar da. **Edateko ur hotza** eduki behar dute (ur sarera konektatuta edo edukiera nahikoa duten ur deposituen bitartez), xaboi dosifikatzailea eta eskuak lehertzeko papera, behin erabiltzekoa.

#### - HARAGIA -

- Udal bakoitzak ahalmena du erabakitzeke zer artikulu saldu daitezkeen bere udal mugartean egiten diren azoka eta ferietan. Saltokietan ezingo dira saldu produktuen ezaugarriak eta merkaturaren eta feriaren ezaugarriak direla-eta eta agintari eskumendunen iritziz osasun aldetik arriskua ekar dezaketen produktuak. Horrenbestez, **haragi, hegazti eta ehiza freskoak, hoztuak eta izoztuak ezingo dira kalean saldu.**
- **Haragi freskoaren salmenta soilik baimentzen da behar bezala ontziratuta eta etiketatuta baldin badao eta hozteko instalazio egokiak badaude.**
- **RGSEAAn inskribatuta dauden enpresetatik** datozen produktuak baino ezingo dira merkaturatu.
- Kasu honetan **produktu guztiak erakustegi edo bitrina hoztuetan egon behar dira**, etiketan adierazten den tenperaturan, bai garraia-tzen diren bitartean bai azokak edo feriak irauten duen bitartean. Hozte tenperatura desberdinetan egon behar duten produktuak baldin badaude, hozkailua tenperatura zorrotzenezan edukiko da (hozte tenperaturarik baxuena behar duen produktuarena).
- Hozteko gailuek termometroak edukiko dituzte, kanpotik ondo ikusteko moduan, eta kontserbatzeko tenperaturak 0°C eta 7°C artean egongo dira.
- **Produktu guztiak ontziratuta eta etiketatuta egon behar dira**, indarreko araudia betetzeko.



Ontziratuta gabe dauden haragiaren deribatu guztiak beti bitrina edo pantailekin babestuta egongo dira.





Elikagai guztiak kutsaduratik isolatuta egongo dira.



Haragiaren deribatu guztiak etiketatuta egongo dira.



Landatur



Landatur

## - HARAGIAREN DERIBATUAK -

- **RGSEAA**n inskribatutako **ustiategi edo enpresetatik** datozen haragiaren deribatuak baino ezingo dira merkaturatu.
- Saltzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Hotzean egon behar ez diren produktuak **erakustegiekin edo pantailekin** babestuta aurkeztuko dira, alde batera utzita kontserbak edo gai iragazgaitzetan bildutako produktuak edo behar bezala etiketatutako produktuak.
- Soilik baimenduko da **pieza osoak eta etiketatuak** saltzea, eta zatitzea debekatuta dago.
- Prezioak, kalitateak eta bestelakoak adierazteko kartelak jartzerakoan, ontziak ez hondatzeko moduan edo produktua ez kutsatzeko moduan jarriko dira.
- **Erakusteko diren** produktuak aurkezten badira eta jendearen eskura jartzen badira, txartel bat jarri beharko da jendeak ikusteko moduan, argi eta garbi esanez produktua erakusteko baino ez dela eta ez dagoela salgai.
- Haragiaren deribatuaren etiketan hotzean eduki behar dela jartzen badu, produktuak **erakustegi edo bitrina hoztuetan** egon behar dira, etiketan adierazten den tenperaturan, bai garraiatzen diren bitartean bai azokak edo feriak irauten duen bitartean. Hozte tenperatura desberdinetan egon behar duten produktuak baldin badaude, hozkailua tenperatura zorrotzenezan edukiko da (hozte tenperaturarik baxuena behar duen produktuarena).
- Hozteko gailuek **termometroak** edukiko dituzte, kanpotik ondo ikusteko moduan eta kontserbatzeko tenperaturak 0°C eta 8°C artean egongo dira.
- Landutako haragiaren deribatu guztiak **behar bezala etiketatuta eta errotulatuta** egongo dira.
- Elikagaiak jakietarako diren ontzietan eta paperean bildu beharko dira.
- Langileek lanerako baino ez den arropa erabili beharko dute.

### Identifikazioa eta etiketa: HARAGIAREN DERIBATUAK

**Haragiaren deribatu** guztiak indarreko araudiaren arabera **ETIKETATUTA egon behar dira**. Derrigor egin beharreko aipamenez gain, produktu hauen etiketek **BEREZITASUN** batzuk dituzte, produktuen ezaugarriak askotarikoak eta desberdinak direlako.

- **Produktuaren izena:** izen komertziala, produktu mota bakoitzari dagozkion kalitate arauen arabera, edo erabileragatik edo arau horietan tipifikatutako kalitate sailkapenengatik ezarritako izen komertzialak, bereziki aipatuz haragia zer espezieetatik atera den (txerri haragia bada izan ezik). Atzetik produktuaren **Kategoria komertziala** jarriko da.
- **Egilearen helbide soziala:** establezimenduaren izena edo helbide soziala eta helbidea.
- **Osasun marka:** zigilu obala, ES karaktereeekin (goian), establezimenduaren baimen zenbakiarekin (erdian) eta CE letrekin (behean).
- **Lote zenbakia.**
- **Iraungipen data edo gutxieneko iraupen data.**
- **Jatorriko herrialdea edo lekua.** Aipamena jarri egingo da, ez jartzearen ondorioz kontsumitzaileak elikagaiaren benetako jatorriaren gainean gaizki ulertu bat eduki badezake.
- **Gordetzeko baldintza partikularrak:** jaki fresko edo galkorak hotzean gordeko dira, etiketan adierazten den tenperaturan (0°C eta 8°C artean, erreferentzia moduan).
- **Erabiltzeko modua edo kontsumitzeko era:** adierazi egingo da produktua egoki erabiltzeko beharrezkoa denean, eta bereziki testu hau: "Ondo kozinatu kontsumitu aurretik".
- **Eduki garbia.**
- **Pisu garbia saltzean:** saltzeko unean bezeroaren aurrean pisatzen diren produktuatarako.
- **Osagai zerrenda, egon daitezkeen alergenok nabarmenduta.**
- **Informazio nutrizionala.**

**Derrigorrezko informazio honetaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziorik ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

- **Ekoizpen ekologikoaren** egiaztapena duten haragiek eta haragiaren deribatuak Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).
- **“Euskal Okela”** Berme Marka duen behi haragiaren etiketan eta haragi horrekin egindako deribatuen etiketan berme marka agertuko da derrigor, bere Araudi teknikoan ezartzen den eran.
- **Eusko Labeldun Baserriko Txerriaren** haragiarekin egindako deribatuak hau adieraziko dute etiketan: “Eusko Labeldun Baserriko Txerria/ Cerdo de Caserío-rekin eginda”.



*Kalitate berezitua duten elikagaiak ongi identifikatuta erakutsi behar dira.*



#### **Araudi aplikagarria:**

- 1376/2003 Errege Dekretua, azaroaren 7koa, haragi freskoak eta beren deribatuak txiki-zkako saltokietan ekoitzi, biltegiratu eta merkaturatzeko osasun baldintzak ezartzen dituena. *Kontsolidatua 2011/06/02an.*
- 474/2014 Errege Dekretua, ekainaren 13koa, haragi deribatuen kalitate araua onartzen duena.
- 853/2004 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuarena eta 2004ko apirilaren 29ko Kontseiluarena, animalia jatorriko elikagaien higieen baldintza bereziak ezartzen dituena.

### 8.3.9 Arrantzako produktuak. Kontserbak, erdikontserbak eta gazituak

Arrantzako produktuak deitzen dira itsasoko edo ur gezako abere guztiak, basak izan zein haztegiak izan, baita abere horien forma, zati eta produktu jangarri guztiak ere.

**Arrantzako produktu freskoa.** Hozteaz gain bestelako tratamendurik eduki ez duten produktuak. Sektore horren barruan sartzen dira arrainak, krustazeoak (ganbak, zigalak, otarrainak) eta moluskuak (oskoldunak, almejak, muskuiluak...).

Arraina balio nutrizional handieneko elikagai bat da; halere, oso elikagai galkorra da. Hori dela eta, kontserbatzeko aspalditik asmatuta daude arrainaren galtze prozesua murrizteko edo eragozteko hainbat prozedura. **Arrantzako produktu eraldatuak** arrantzako produktu freskoak eraldatu edo landu ondoren lortzen direnak dira.

- Kontserbaziorako gehien erabiltzen den metodoetako bat **gatza** da. Bi metodo nagusi daude arraina gazitzeko: arrain gazitua eta lehorra (**Bakailaoa eta beste arrain batzuk**) eta gatzetan jarritako arraina eta arrain hartzitua (**Antxoa eta beste arrain batzuk**). Bi metodoetako edozeinekin lortzen den azken produktua erdikontserba bat da, esterilizatuta ez dagoen arrainaren deribatu bat, kontserbazioa hainbat metodoren laguntzarekin lortu delako eta denbora mugatu baterako delako.

- **Arrain kontserbetan**, arrain lata edo poteetan, arraina ontziaren barruan zigilatzen da, ontzian hutsa egin eta esterilizatu ondoren. Ontziak tenperatura handitan jartzen dira esterilizatzeko, beraz, irekitzen edo hondatzen ez badira, produktuak denbora luzez iraungo du, aldatu gabe.

Kontserba industria da gure kostaldeko herrietan gehien errotuta dauden azpisektore industrietako bat. Lanketa eta ontziraketa prozesuak industrializatu badira ere, oraindik badira kalitate handiko arrain kontserbak eta erdikontserbak artisau eran eta metodoekin egiten dituzten enpresak. Enpresa horietako asko, gainera, **“Euskadiko Kantauriko Antxoa”** eta **“Euskadiko Kantauriko Hegaluzea” Berme Markei** atxikita daude, zeinak produktua jatorriagatik, lantzeko sistemagatik eta kalitateagatik bereizten duen.





Gure feria eta azoketan arrantzako hainbat produktu mota aurkitu ditzakegu, lehengaiaren jatorriaren eta ekoizleek dituzten egiaztapen edo berme marken arabera:

- **Enpresa eraldatzaile txikiak**, jakiak kantitate txikitan eta ohiko metodoekin (industrialak ez diren metodoak) lantzen dituzten enpresak.
- Jakiak **egiaztapen ekologikoa edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badaute**, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko da.
- Ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez duten arren, horrelako produktuak eta beste batzuk **merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak**.

## BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIOAK ARRANTZAKO PRODUKTUEN SALMENTARAKO

### - ARRAIN ETA ITSASKI FRESKOA, HOZTUA ETA IZOZTUA -

- Udal bakoitzak ahalmena du erabakitzeke zer artikulu saldu daitezkeen bere udal mugartean egiten diren azoka eta ferietan. Saltokietan ezingo dira saldu produktuen ezaugarriak eta merkaturaren eta feriaren ezaugarriak direla-eta zein agintari eskumendunen iritziz osasun alde-tik arriskua ekar dezaketen produktuak.
- Horrela, **ohikoa da arrain eta itsaski fresko, hoztu eta izoztuak saldu ezin izatea. Horrelako produktuak oso galkorrak dira eta oso arriskutsuztat jotzen dira; beraz, EZ DA GOMENDATZEN honelako merkatu eta ferietan saltzea.**
- Salmenta baimentzen bada (adibidez, baserri guneetan banatzeko denda-kamioietan), produktua aurkezten denean eta tratatzen denean, bere ezaugarria guztiak kontserbatzeko moduan egingo da, kontsumitzaileak osasunaren ikuspegitik baldintzarik onenetan eskuratuko duela bermatzeko.

### - KONTSERBAK, ERDIKONTSERBAK, BAKAILAOA ETA ARRAIN GAZITUA -

- **RGSEAA**n inskribatuta duten enpresetatik datozen produktuak baino ezingo dira merkaturatu.
- Saltzen diren produktu guztiak kutsaduratik, intsektuetatik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Kontserbak edo material iragazgaitzetan bildutako produktuak ez badira, **bitrinak edo pantailak erabili beharko dira jakiak babesteko.**
- Prezioak, kalitateak eta bestelakoak adierazteko txartelak jartzerakoan, ontziak ez hondatzeko moduan edo produktua ez kutsatzeko moduan jarriko dira.
- Etiketak produktua **erakustegi edo bitrina hoztuetan** egon behar dela esaten badu, esaterako **erdikontserbak**, (gazituak, ketuak, antxoak oliotan, etab), hala egongo dira, etiketan adierazten den temperaturan, bai garraiatzen diren bitartean bai azokak edo feriak irauten duen bitartean. Hozte temperatura desberdinetan egon behar duten produktuak baldin badaude, hozkailua temperatura zorrotzenezan edukiko da (hozte temperaturarik baxuena behar duen produktuarena).
- Hozteko gailuek termometroak edukiko dituzte, kanpotik ondo ikusteko moduan eta kontserbatzeko temperaturak 0°C eta 8°C artean egongo dira.



Arrantzako produktuak beti bitrina edo pantailekin babestuta egongo dira.



Arrantza-produktuak etiketatuta behar dira.

### Identifikazioa eta etiketa

**Arrantzako produktu guztiak egoki etiketatuta eta errotulatuta jarriko dira salgai**, etiketa, bereizgarri, zigilu edo indarreko legeriak eskatzen dituen bestelako marka guztiekin. Aipamen horiez gain, etiketek badituzte beste berezitasun batzuk, produktu motaren arabera:

- **Arrain kontserben etiketan** hau agertuko da: salmentarako izena, osagaiak, lotea, enpresaren identifikatzailea, gutxieneko iraupen data, eduki garbia, marka edo obalo sanitarioa, informazio nutrizionala, eduki xukatua, jatorri, gordetzeko baldintza bereziak.
- **Arrain erdikontserben etiketan** hau agertuko da: salmentarako izena, osagaiak, lotea, enpresaren identifikatzailea, gutxieneko iraupen data, eduki garbia, marka edo obalo sanitarioa, informazio nutrizionala, eduki xukatua, jatorria, gordetzeko baldintza bereziak.
- **Arrain ketuaren etiketa** hau agertuko da etiketan: izen komertziala eta espeziearen izen zientifikoa, ekoizpen metodoa, harrapaketa gunea, eduki duen eraldaketa prozesua, osagaiak, lotea, enpresaren identifikatzailea, gutxieneko iraupen data, eduki garbia, marka edo obalo sanitarioa, informazio nutrizionala, gordetzeko baldintza bereziak, jatorria/hazkuntza lekua.
- **Arrain lehor gazituaren etiketan (bakailaoa)** hau agertuko da: izen komertziala eta espeziearen izen zientifikoa, ekoizpen metodoa, harrapaketa gunea, eduki duen eraldaketa prozesua, osagaiak, lotea, enpresaren identifikatzailea, gutxieneko iraupen data edo iraungipen data, eduki garbia, marka edo obalo sanitarioa, informazio nutrizionala, gordetzeko baldintza bereziak.



Antxoak erdikontserbak dira eta hoztuta eduki behar dira.

Arrainek, itsaskiek edota moluskuek **alergiak eragin ditzakete** pertsonengan, baina gehienetan ez da beharrezkoa hori adieraztea, produktuaren izendapenean bertan adierazten baita. Elikagaiaren fabrikazioan alergiak eragiten dituzten gaien zerrendan agertzen den beste edozein osagai erabiltzen bada, edo produktu bukatuan osagai horietako bat oraindik baldin badago berriz, derrigor adierazi beharko da.

### BESTE INFORMAZIO BATZUK ere gehitu daitezke, esaterako eta KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOAK:

- “**Euskadiko Kantauriko Antxoa**” edo “**Euskadiko Kantauriko Hegaluzea**” berme garantiara atxikitako kontserben etiketan derrigor agertu beharko da dagokion Berme Markaren zigilua.
- **Ekoizpen ekologikoaren egiaztapena** duten arrain kontserba eta erdikontserbek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).

#### Araudi aplikagarria:

- 852/2004 Erregelamendua (CE), Europako Parlamentuarena eta 2004ko apirilaren 29ko Kontseiluarena, elikagaien higieneari buruzkoa.
- 2065/2001 Erregelamendua (CE), 2001eko urriaren 22ko Batzordearena, arrantzako eta akuikulturako produktuen sektorean kontsumitzaileari eman beharreko informazioari buruz Kontseiluaren 104/2000 Erregelamendua (CE) ezartzen dituen xedapenak ezartzen dituena.
- 1521/1984 Errege Dekretua, abuztuaren 1ekoa, giza kontsumorako diren arrantza eta akuikulturako produktuen eta establezimenduen Araudi Tekniko Sanitarioa. Kontsolidatua 2013/03/29an.

## 8.3.10 Ogia eta ogi bereziak

**Ogia** esaten diogu gari irina eta edateko ura nahastuta lortzen den orean, jateko gatzarekin edo gatzik gabe, ogi hartziduraren berezko mikroorganismoen espezieek hartzitu ondoren egosiz ateratzen den produktuari.

**Ogi berezia** da ogiaren orean eta irinean okintzan erabiltzen den eta ogi berezietarako baimenduta dagoen edozein gehigarri edo laguntzaile teknologiko sartu zaion ogia, zeinak irin aberastua lehengai gisa erabilia egin den, balio nutritibo handiagoa ematen dion osagairen bat duen edo nahita gehituta hartziduraren berezko mikroorganismorik ez duen (*ogi integrala, aleekin, Viena ogia, ogi frantsesa, ogi txigortua, biskoteak, ogi luzea, beste zereal bateko ogia, ogi aberastua, moldeko ogia, ogi birrindua, bizkotxo itxurako ogia, fruta ogia, makilatxoak, makilak, ogi legami-gabea, eta beste batzuk*).

Oinarrizko produktua da gure gastronomian, eta hamarkada asko ez dira gure baserrietan egiten jarraitzen zela. Gaur egun lehen ekoizle horietako batzuek (nekazariak edo abeltzainak) tradizioari eutsi diote eta egur labean artisautzako ogia egiten espezializatu dira.

- Gure feria eta azoketan, **ustiategiko instalazio baimenduetan modu tradizionalan egindako ogia (ogi konbentzionala edo ekologikoa) tokian bertan edo hurbilean saltzen duten nekazari ekoizleak aurkitu ditzakegu.**
- Euskadin badira baita ere ogia eta kalitateko beste produktu batzuk artisau eran egiten dituzten **lantegi txikiak baserri inguruneetan, nahiz eta nekazaritzako ustiapenarekin harreman zuzenik ez izan.**
- Ogiak **egiaztapen ekologikoa edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badu, dagokion inskribapena edo atxikipena duela ere egiaztatu behar da.**
- Feria eta azoketara joaten dira, halaber, tamaina handiagoko okintza enpresak eta produktu horren eta beste produktu batzuen saltzaileak, produkzioarekin harremanik eduki gabe.



Ogia kutsaduratik eta bezeroen zuzeneko manipulaziotik babestuta egon behar da.





Arto irina etiketatu egin behar da.

### REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA LA VENTA DE PAN Y PANES ESPECIALES

- **RGSEAA**n edo **REACA**Ven inskribatuta dauden establezimenduetatik datozen produktuak baino ezingo dira merkaturatu.
- **Ogia postuan ontziratzen denean** garbitasuna eta desinfekzioa ziurtatu ahal izateko beharrezkoa den materiala eduki behar da. Edateko ura, xaboi dosifikatzailea eta eskuak lehortzeko papera eduki behar dute, batez ere; halere, baimenduta dago paper zapi bustiak, alkohol gelak eta eskuak garbitzeko xaboi soluzioa duten sprayak edo elikagaien desinfektatzaileak erabiltzea.
- **Pieza osoko** salmenta baimentzen da soilik, zatikatzea debekatuta egonez.
- Saltzen diren produktu guztiak kutsaduratik, intsektuetatik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Ogia honela aurkeztu daiteke saltokian:
  - *Ontziratuta eta etiketatuta*
  - *Bitrina edo pantailen bitartez babestuta, jendeak ez ukitzeko*
  - *Apaletan edo saskietan, lurretik altuera batera, jendeak ez ukitzeko moduan.*
- **Ontziratuta gabeko ogia ez da jendearen eskura egongo.** Entregatu aurretik bildu egin beharko da, eta bilgarriak jakiak biltzeko egokiak izan behar dira.
- Saltzaileak baino ezingo ditu produktu horiek manipulatu. Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratatzeko, **pintzak edo paletak** erabili behar dira derrigor.
- Ogia **desizoztuta** baldin badago, azken kontsumitzaileari horren berri eman beharko zaio.
- **ARTO-IRINA** ontziratuta eta indarrean dagoen araudiaren arabera etiketatuta saldu behar da. **Saltzaileak berak ekoiztutako artoa** eta hurbileko errota batetan ehotutakoa saltzen duen kasu partikularrean, bere salmenta baimentzen da irinaren etiketak arto-ekoizlearen datuak badiu eta errotaren identifikazioa duen ehoketa frogagiria aurkezten badu.



Ontziratuta gabeko ogia ez da jendearen eskura egongo.

## Identifikazioa eta etiketa

### Saltzeko produktu guztiak IDENTIFIKATUTA egon behar dira:

- **Produktuak ontziratatu gabe saltzen badira.** Egunean bertan modu arruntean kontsumitzeko diren ogi arruntak eta ogi bereziak ontziratatu gabe saldu daitezke, baina, halere, azken erosleari entregatu aurretik bildu egin behar dira derrigor.

Ez da etiketatu beharko ogia azken eroslearen aurrean ontziratzen bada. Erakusgai dagoen produktu mota bakoitzaren ondoan, berriz, bai jarri beharko da **etiketa edo txartel bat**, eta ondo ikusteko moduan jarriko da:

- **Elikagaiaren izena.**
- **Alergiak edo intolerantziak** sortzen dituzten gai edo produktuak, halakorik egon badaiteke.
- **Osagaiak:** hurrenkera beherakorrean.
- **Osagaien edo osagai kategorien kopurua**, etiketan hitzekin, irudiekin eta antzekoekin azpimarratzen bada... edo osagai hori produktuaren izenarekin lotzen badugu (adibidez, zekale-ogia dela esaten bada, zenbat zekale-irin daukan adierazi beharko da).
- **Eduki garbia:** gramotan edo kilogramotan.
- **Gutxieneko iraupen data edo iraungipen data:** okintzako produktuak, berez, fabrikatu eta hurrengo 24 orduko epean kontsumitzen badira, ez da adierazi beharko.
- **Enpresaren identifikatzailea:** izena edo sozietatearen izena eta helbidea.
- **Gordetzeko baldintza bereziak:** beharrezkoak badira.

- **Ogia ontziratuta saltzen bada**, indarreko araudiaren arabera etiketatu behar da. Etiketan edo ontzian informazio hau agertuko da:

- **Elikagaiaren izena:** jakiaren izendapen espezifikoen arabera.
- **Osagaiak:** hurrenkera beherakorrean.
- **Gutxieneko iraupen data:** okintzako produktuak, berez, fabrikatu eta hurrengo 24 orduko epean kontsumitzen badira, ez da adierazi beharko.
- **Eduki garbia:** gramotan edo kilogramotan.
- **Enpresaren identifikatzailea:** izena edo sozietatearen izena eta helbidea.
- **Gordetzeko baldintza bereziak:** beharrezkoak badira, esaterako "Gorde leku lehorrean eta freskoan".
- **Egon daitezkeen alergenak.**
- **Informazio Nutrizionala.**

### Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziorik ematen duen **BESTE ARGIBIDEREN BAT** ere sartu daiteke:

- **Ekoizpen ekologikoaren** egiaztapena duten ogiek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua- ren zigilua (ENEEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS) eduki beharko dute, EBren logo ekologikoarekin batera (Eurohostoa).



Ogia bildu egin behar da entregatu aurretik.

#### Araudi aplikagarria:

- 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari nahiz kolektibitateei saltzeko ontziratatu gabe aurkeztutako, saltokian bertan erosleak horrela eskatua ontziratutako eta txikizkako merkataritzaren titularrek ontziratutako elikagaien informazioarekin loturiko arau orokorra onartzen duena.
- 1137/1984 Errege Dekretua, martxoaren 28koa, ogiaren eta ogi berezien ekoizpenaren, zirkulazioaren eta salmentaren Araudi Tekniko Sanitarioa onartzen duena. Kontsolidatua 2013/03/29an

## 8.3.11 Pastelgintza, gozogintza eta opilgintza

- **Gozogintzako produktuak:** produktu hauek azukrea edo azukre jangarriak dituzte osagarri nagusizat, baimendutako beste elikagai batzuekin batera, eta lanketaren faseren batean tratamendu termiko egokia igarotzen dute.
- **Opilgintzako produktuak:** funtsean irin jangarriko ore hartzitu, egosi edo frijituekin egindakoak dira, tratamendu termiko egokia igaro ondoren.
  - **Opil arruntak:** ez dute ez betegarririk ez osagarriarik.
  - **Opil beteak edo osagarriekin:** egosi edo frijitu aurretik edozein betegarri edo osagarriekin betetzen diren produktuak (hainbat fruta klase edo prestakin gozo edo gaziak).
- **Pastelgintzako produktuak:** funtsezko osagaiak dira irinak, fekulak, azukreak, koipe jangarriak eta jateko diren beste produktu batzuk, esaterako, osagarriak, eta hartzituta egon daiteke zein ez. Gozoak edo gaziak izan daitezke. Oinarrizko bost ore bereizten dira: hostopil oreak, ore azukredunak, ore galdarraztatuak, ore irabiatuak eta pastelgintzako oreak.
- **Opilgintzako eta pastelgintzako produktu erdilanduak:** jateko prestakinak dira, funtsean irin orekin egindakoak. Orea hartzituta egon daiteke edo ez, eta betegarria eduki dezake edo ez, eta irinak, olioak edo koipea, gatza eta ura ditu osagai, eta legamia eduki dezakete edo ez, eta beste jaki edo gehigarri batzuk eduki ditzake. Gordinak eta aurrez egosiak izan daitezke.

*Okintzan, gozogintzan, pastelgintzan eta opilgintzan diharduten establezimenduen azpi-sektorea **oso anitza da**, bai egiturari eta ekoizpen ahalmenari dagokienez, bai ekoizpen bolumenari, produktu landuen mota eta kalitateari eta salmenta modalitateari dagokienez. Establezimendu iraunkor batetik kanpoko salmentari dagokionez, bi enpresa mota bereizi ditzakegu:*

- **Artisautzako lantegiak:** famili enpresak, langile gutxi dutenak, non ezaugarri tradizionalak dituzten elikagaiak lantzen diren, eskuz edo ekipamendu txikiekin. Beraien ekoizpen sistema etena da. Lantzen diren produktuak, gehienbat, azken kontsumitzaileari saltzen zaizkio zuzenean, edo zirkuitu laburrean zonaldeko txikizkako saltokiei, ekoizten direnetik oso denbora laburrean. Askotan, lantegi horiek landa ingurunean egoten dira edo nekazaritzako edo abeltzaintzako ustiategi bati zuzenean lotuta.
- **Produktuek egiaztapen ekologikoa edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko dute agiri bidez.**
- **Lantegi industrialak:** enplegatu gehiago izan ohi dituzte, eta ekoizpen sistema etengabeak. Produktu gama zabalagoa egiten dute, eskuzko eragiketa gutxirekin. Ekoizpen ahalmen handiagoa dute eta handizkako banaketarako duten sistemarekin lurralde zabal batera iristen dira, ekoizpenarekin eta ontziratzearekin harremanik eduki ez arren produktuok eta beste batzuk merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalen bitartez.



Ontziratutako produktuak bitrina edo pantailekin babestu behar dira.



### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK PASTELGINTZA, GOZOGINTZA ETA OPILGINTZAREN SALMENTARAKO

- **RGSEAA**n edo **RECAVEN** inskribatuta dauden establezimenduetatik datozen produktuak baino ezingo dira merkaturatu.
- **Produktuak postuan ontziratzen diren kasuetan** (neurri haundiko aleak, hau da, pastelak, euskal pastela, etab.) garbitasuna eta desinfekzioa ziurtatu ahal izateko behar den materiala eduki behar da. Batez ere, edateko ura, xaboi dosifikatzailea eta eskuak lehertzeko papera eduki behar dira; halere, baimenduta dago paper zapi bustiak, alkohol gelak eta xaboi soluzioren bat edo jakiekin erabiltzeko den desinfektatzailearen bat duten sprayak erabiltzea eskuak garbitzeko.
- **Pieza osoko** salmenta baimentzen da soilik, **zaticatzea debekatuta** egonez.
- Ontziratuta gabeko produktuak babestuta egon behar dira **bitrinekin edo pantailekin**, kutsaduratik eta intsektuetatik babesteko eta bezeroek zuzenean ez ukitzeako.
- Hoztuta egon behar diren produktu guztiak (**barruan edo apaingarri gisa krema, esnegaina eta gorringoa dutenak**) **erakustegietan edo bitrina hoztuetan** egon behar dira, 0°C eta 5°C artean, bai garraiatzen diren bitartean bai azokak edo feriak irauten duen denbora osoan.
- Hozteko gailuek **termometroak** edukiko dituzte, kanpotik ondo ikusteko moduan.
- Saltzaileak baino ezingo ditu produktu horiek manipulatu. Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratzeko, **pintzak edo paletak** erabili behar dira derrigor. Erabilitako ontziak eta bilgarriak jakiekin erabiltzeko egokiak izan behar dira.
- Prezioak, kalitateak eta bestelakoak **adierazteko txartelak** jartzerakoan, ontziak ez hondatzeko moduan edo produktua ez kutsatzeko moduan jarriko dira.
- Produktuak **desizoztuta** baldin badaude, azken kontsumitzaileari horren berri eman behar zaio.



*Elikagaiak zerbitzatzeko pintzak edo paletak erabili behar dira.*





### Identifikazioa eta etiketa

Saltzeko produktu guztiak IDENTIFIKATUTA egon behar dira:

- **Produktuak ontziratatu gabe saltzen badira** ez da etiketatu beharko ogia azken eroslearen aurrean ontziratzen bada. Erakusgai dagoen produktu mota bakoitzaren ondoan, berriz, bai jarri beharko da **etiketa edo txartel bat**, eta ondo ikusteko moduan jarriko da:

- **Elikagaiaren izena.**
- **Alergiak edo intolerantziak** sortzen dituzten gai edo produktuak, halakorik egon badaiteke.
- **Osagaiak:** hurrenkera beherakorrean.
- **Osagaien edo osagai kategorien kopurua**, etiketan hitzekin, irudiekin eta antzekoekin azpimarratzen bada edo osagai hori produktuaren izenarekin lotzen badugu (adibidez, pastela sagarrena dela esaten bada, zenbat sagar daukan adierazi beharko da).
- **Eduki garbia:** gramotan edo kilogramotan.
- **Gutxieneko iraupen data edo iraungipen data:** pastelgintzako produktuak, berez, fabrikatu eta hurrengo 24 orduko epean kontsumitzen badira, ez da adierazi beharko.
- **Enpresaren identifikatzailea:** izena edo sozietatearen izena eta helbidea.
- **Gordetzeko baldintza bereziak:** beharrezkoak badira.

- **Produktuak ontziratuta saltzen badira, indarreko araudiaren arabera etiketatu behar dira.** Etiketan edo ontzian informazio hau agertuko da:

- **Produktuaren izena:** jakiaren izendapen espezifikoaren arabera.
- **Osagaiak:** hurrenkera beherakorrean.
- **Gutxieneko iraupen data:** pastelgintzako produktuak, berez, fabrikatu eta hurrengo 24 orduko epean kontsumitzen badira, ez da adierazi beharko.
- **Eduki garbia:** gramotan edo kilogramotan.
- **Enpresaren identifikatzailea:** izena, sozietatearen izena edo egilearen izena, eta helbidea.
- **Gutxieneko iraupen data edo iraungipen data.**
- **Lote zenbakia.**
- **Gordetzeko baldintza bereziak:** beharrezkoak badira, esaterako: "Gorde 0°C eta 5°C artean": derri-gorrezkoa da iraungipen data duten produktuetan.
- **Egon daitezkeen alergenak.**
- **Informazio nutrizionala.**

Derrigorrezko informazio horretaz gain, **KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN** gainean informazio erematu duen **BESTE ARGIBIDEREN BAT** ere sartu daiteke:

- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztapena duten pastekek, gozoki eta opilek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).



Enbasatutako elikagaiak etiketatu egin behar dira.



**Araudi aplikagarria:**

- 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari nahiz kolektibitatei saltzeko ontziratatu gabe aurkeztutako, saltokian bertan erosleak horrela eskatua ontziratutako eta txikizkako merkataritzaren titularrek ontziratutako elikagaien informazioarekin loturiko arau orokorra onartzen duena.
- 496/2010 Errege Dekretua, apirilaren 30ekoa, gozogintzako, pastelgintzako eta opilgintzako produktuen kalitate araua onartzen duena.



## 8.3.12 Karameluak, txikleak, konfiteak, gozokiak. Fruitu lehorrak

Atal honetan, oso osaera eta aurkezpen desberdinak dituzten produktu ugari sartzen dira:

- **Karameluak:** azukreak edo gehigarri gozagarriak kontzentratuz edo nahastuz lortzen diren elikagaiak. Beste osagai batzuk gehitu ahal zaizkie. Barietate ugari dago (gogorak, bigunak edo mastekagarriak, pilulak, eta gomazko pastillak)
- **Mastekatzeko goma edo txikleak:** uretan disolbatu ezin den oinarri mastekagarri plastiko edo elastiko batez egindako jakia. Oinarri hori naturala edo sintetikoa izan daiteke, azukreekin edo gehigarri gozagarriekin eginda, eta beste osagai batzuk gehitu ahal zaizkio.
- **Konfiteak:** jaki batzuk azukreekin edo gehigarri gozagarri, estaldura, txokolate eta beste osagai batzuekin estalita lortzen diren produktuak. Barietateen arabera, hauek bereizi ditzakegu: grageak edo konfiteak, berez; almendra azukretuak, beste fruitu lehor batzuen konfiteak; txokolatezko konfiteak; garrapiñatuak; txokolatez estalitako frutak.
- **Gozokiak:** aurreko taldeetako produktuak ez diren arren, produktu hauek azukreekin edo gehigarri gozagarriekin egindakoak dira, eta beste osagai batzuk gehituta eduki ditzakete. Jele gozoak, erregaliz gozokiak, apar gozoak, fondantak, gozoki likidoa izozteko.

Produktu horiek guztiak bakarrik aurkeztu daitezke, edo haien artean edo beste jaki batzuekin konbinatuta, dela estalgarri edo betegarri gisa dela beste edozein eratan aurkeztuta.

- Euskadin ia ez dago azpisektore honetako ekoizlerik; beraz, azoka eta ferietan salgai egon ohi diren produktu gehienak **produktuaren lanketarekin edo ekoizpenarekin batera zerikusirik ez duten saltzaile profesionalak saldutakoak** izaten dira. Saltzen den produktua oso leku desberdinetatik dator, eta gehiena lanketa industrialekoa da.

- Beste autonomi erkidego batzuetan, berriz, ohitura handiagoa dago kategoria honetan sartu daitezkeen gozoki tradizionalak egiteko (karameluak, garrapiñatuak...). Elikagaiak ekoizpen metodo tradizionalekin (industrialak ez diren metodoak) egin eta kantitate txikitik maila lokalean edo zirkuitu laburrean saltzen dituzten enpresak dira.



Produktuak ontziratuta edo publikotik ondo isolatuta bitrina edo pantailekin aurkeztuko dira.





### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK KAMELU, TXIKLE, KONFITE, GOZOKI ETA FRUITU LEHORREN SALMENTARAKO

- **RGSEAA**n inskribatuta dauden establezimenduetatik datozen **produktuak** baino ezingo dira merkaturatu.
- Saltzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Produktuak **ondo ontziratuta** aurkeztuko dira **edo bitrinekin edo pantailekin babestuta, jendeak ez ukitzeo**.
- Beroak aldatu ditzakeen produktuak (*gainean txokolatea duten produktuak, karamelu bigunak, etab.*) **25°C-tan edukiko dira gehienez**; beraz, giroan tenperatura hori baino altuagoa badago, derrigorrezkoa da produktu horiek hotzean edukitzea edo **salmentatik kentzea**.
- **Produktuaren etiketa produktu osoa agortu arte gorde** beharko da. Beste ontzi batzuetara igaroz gero ere, gorde egin beharko da alergenoko edo alergiak edo intolerantziak eragin ditzaketen substantziak dituztela dioen etiketa.
- Saltzaileak baino ezingo ditu produktu horiek manipulatu. Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratatzeko, **pintzak edo paletak** erabili behar dira derrigor.
- Elikagaiak jakietarako diren ontzietan eta poltsetan sartu beharko dira.

### Identifikazioa eta etiketa

#### Saltzeko produktu guztiak IDENTIFIKATUTA egon behar dira:

- **Produktuak ontziratuta gabe saltzen badira** produktuaren izena eta alergiak edo intolerantziak eragiten dituzten substantziak edo produktuak eduki ditzaketela baino ez da adierazi behar. Informazio hori **etiketa edo txartel** batean jarriko da, produktu bakoitzaren ondoan, ikusgarri.
  - *Kontu berezia eduki behar da saltoki hauetan **alergenoen** buruzko informazioarekin; izan ere, saltoki horietako produktu askok (bai fruitu lehorrak bai konfiteak eta karameluak) kakahueteak, lupinuak, sesamo aleak, fruitu oskoldunak (almendrak, intxaurreak...) eta beste osagai batzuk erabiltzen dituzte, zeinak aitortu beharreko 14 alergenoen artean dauden.*
- **Produktuak ontziratuta saltzen badira:** etiketa jarri beharko zaie, indarreko araudiaren arabera.
  - **Karameluak, konfiteak, mastekatzeko gomak eta gozokiak:** **ontziratze azalera ohikoa baino txikiagoa** denez, etiketan hau baino ez da jarri beharko derrigor: *produktuaren izena, alergiak edo intolerantziak eragin ditzaketen osagaiak, jakiaren eduki garbia (ez da beharrezkoa produktuak gutxienez 5 g edo 5 ml pisatzen badu), eta gutxienezko iraupen data edo iraungipen data. Derrigorrezko gainerako aipamenak beste bide batzuetatik egingo dira edo kontsumitzaileari emango zaizkio berak eskatuta.*
  - **Produktu hauetan ez da derrigorrezkoa izango informazio nutrizionala jartzea** (ontziaren azalera handiena 25 cm<sup>2</sup>-koa baino txikiagoa bada).
  - **Fruitu lehorrak:** etiketatze, fruta freskoa etiketatze dagoen araudi bera beteko da.

Derrigorrezko informazio honetaz gain, **KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN** gainean informaziorik ematen duen **BESTE ARGIBIDEREN BAT** ere sartu daiteke.

#### Araudi aplikagarria:

- 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari nahiz kolektibitateei saltzeko ontziratuta gabe aurkeztutako, saltokian bertan erosleak horrela eskatua ontziratutako eta txikiak merkataritzaren titularrek ontziratutako elikagaien informazioarekin loturiko arau orokorra onartzen duena.
- 348/2011 Errege Dekretua, martxoaren 11koa, karamelu, txikle, konfite eta gozokiaren kalitate araua onartzen duena.

### 8.3.13 Olibak eta ozpinetakoak

- **“Mahaiko oliba”** esaten zaie osasuntsu hazitako olibondoaren mota jakin batzuen fruituei, fruitua kalitate eta heldutasun maila egokian dagoenean bildu eta, egoki landu ondoren, kontsumorako prest eta ondo kontserbatuta dagoen produktu bihurtu eta gero.

Hainbat mota bereizi ditzakegu, kolorearen arabera (berdeak, beltz naturalak, beltzak...), lanketa eta kontserbazio prozesuaren arabera (ongailua, gatzuna, deshidratazioa) eta aurkezpenaren arabera (hezurrarekin, hezurrik gabe, beteta, erdibituta, zatituta, txikituta, etab.).

Kontsumitzeko prestatzen diren olibak hainbat eratan kontserbatu daitezke: lanketa prozesuan substantzia batzuk gehituta (azidoak, espeziak), baimendutako kontserbatzaileak gehituta, hoztuta, hutsean jarrita, pasteurizazioz edo esterilizazioz.

- **Ozpinetako** esaten zaie gatzunetan jarriz ondu edo, hartidura laktikoa igaro ondoren, kontserbatzeko ozpinetan eta gatzetan sartu eta, nahi izanez gero, azukreak edo ongailuak gehitzen zaizkien barazkiak eta berdurak (“ozpinetako azidoak”) edo ozpinetan azukreekin eta ongailuekin batera sartzen direnak (“ozpinetako gozoak”).

Aurkezteko eraren arabera, hainbat mota bereizi daitezke (osorik, xerratan, erdiak, zerrendatan, kubotan edota zatitan). Bakarka edo nahastuta ontziratuta daitezke. Nahastuta ontziratzen badira, “bariante” esaten zaie.

*Euskadin badira enpresa batzuk ozpinetakoak egiten eta ontziratzen eta olibak prestatzen eta kontserbatzen dihardutenak. Eskuarki ez dute produktua zuzenean ekoizten, kantitate txikitik eraldatzen baizik.*

- **Eusko Labeleko Berme Marka duen Ibarako Piparren** ekoizpena da ekoizpen sektorerik nabarmenena, ekoizpen eta lanketa propioari dagokionez. Piper horiek planta propioetan edo kooperatiba baten edo ekoizleen elkarte baten prozesatze plantetan eraldatzen eta ontziratzen dira, baina ez dira soltean saltzen (ikus Barazki Kontserbak).
- **Elikagaiek egiaztapen ekologikoa, Eusko Label berme marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badute, dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko** dute agiri bidez.
- Euskadiko azoka eta ferietan salgai egon ohi diren produktu gehienak produktuaren lanketarekin edo ekoizpenarekin batera zerikusirik ez duten **saltzaile profesionalak** saldutakoak dira.



*Produktu guztiak kutsaduratik, intsektuetatik eta manipulaziotik isolatuta egongo dira.*

### BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK OLIBA ETA OZPINETAKOEN SALMENTARAKO

- **RGSEAA**n inskribatuta dauden establezimenduetatik datozen produktuak baino ezingo dira merkaturatu.
- Elikagaiak **kalterik gabe, garbi, usain eta zapore arrarorik gabe** eta jatea edo egoki kontserbatzea eragotzi dezakeen edozein akatsik gabe aurkeztu behar dira, eta alteraziorik edo ohikoa ez den hartidurarik pairatzen ari den sintomarik gabe. **Neurriz homogeneoak** izango dira bere kalibrerako, eta ez dute ez germen patogenorik, ez haien toxinarik, ez beste edozein kutsadura iturririk edukiko.
- Saltzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Produktuak ontziratuta aurkeztuko dira, **ontzi itxietan edo ondo babestuta bitrinekin edo pantailekin**.
- Jakiak soltean estaltzeko likidoarekin dituzten ontziak erraz garbitzeko materialez eginda egongo dira, eta, inola ere ez intoxikazioak edo kutsadurak sortu ditzaketean materialez.
- Saltzaileak baino ezingo ditu produktu horiek manipulatu. Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratzeke, **pintzak edo paletak** erabili behar dira derrigor.
- Ez dago baimenduta egurrezko tresnak erabiltzea elikagaiak manipulatzeko.
- Elikagaiak jakietarako diren ontzietan eta poltsetan sartu beharko dira.

### Identifikazioa eta etiketatzea

#### Saltzeko produktu guztiak IDENTIFIKATUTA egon behar dira:

- **Produktuak ontziratuta gabe saltzen badira:** produktuaren izena eta alergiak edo intolerantziak eragiten dituzten substantziak edo produktuak eduki ditzaketela baino ez da adierazi behar. Informazio hori **etiketa edo txartel batean** jarriko da, produktu bakoitzaren ondoan, ikusgarri.
  - **Produktuak ontziratuta saltzen badira:** etiketa jarri beharko zaie, indarreko araudiaren arabera.
    - **Oliben etiketa.** Hau agertuko da etiketan:
      - *Elikagaiaren izena, elikagaiaren mota, salmentarako prestaketa eta aurkezteko modua, osagaiak, kategoria komertziala, (estra, lehen mailakoa edo primerakoa eta bigarren mailakoa edo estandarra), eta kolorea (berdeak, kolore aldakorra, beltz naturalak edo beltzak).*
      - *Eduki garbia, pisu xukatua, erabiltzeko baldintza bereziak ("ireki ondoren, gorde hozkailuan eta kontsumitu XX egun igaro baino lehen").*
      - *Enpresaren identifikazioa (izena, sozietatearen izena eta helbidea), lotea, gutxieneko iraupen data, erabiltzeko modua, alergiak edo intolerantziak eragile izanik fabrikazioan erabili eta produktuan dauden substantziak eta informazio nutrizionala.*
- Oliba beteak** badira, osagaietan betegarria aurkezteko modua zehaztu behar da (*osagai batez beteak edo pastarekin beteak, eta pasta zer osagaiz eginda dagoen*).



- **Ozpinetako kontserben eta barazki kordatuaren etiketa.** Hau agertuko da etiketan:
  - **Salmentarako izena** (mikatzak edo gazi-gozoak), **aurkezpen moduarekin** osatuta (osorik, kubotan, xerratan, zerrendatan, erdiak, zatitan), kenduta barazki osoak badira.
  - **Osagaien zerrenda**, osagai bakoitzaren kantitatea adierazita.
  - Barazki bakarreko kontserbak badira, produktuaren izena sartu beharko da (kenduta produktua ontziaren kanpoaldetik ikusten bada).
  - Bi barazki edo gehiago badira (barianteak), barazkien zerrenda agertuko da, proportzio handienekotik txikienera. Kasu honetan ez da beharrezkoa aurkezpen modua adieraztea.
  - **Pisu garbia eta pisu xukatua.**
  - **Gutxieneko iraupen data.**
  - **Kategoria komertziala** (Estra, Lehen mailakoa eta Bigarren mailakoa).
  - **Lotea.**
  - **Erabiltzeko eta gordetzeko baldintza bereziak** (beharrezkoa bada).
  - **Enpresaren identifikazioa** (izena, sozietatearen izena eta helbidea).
  - **Alergien eta intolerantzien eragile izanik** (zerrendarako esteka) fabrikazioan erabili eta produktuetan dauden substantziak.
  - **Informazio nutrizionala.**

Derrigorrezko informazio horretaz gain, **KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN** gainean informazioz ematen duen **BESTE ARGIBIDEREN BAT** ere sartu daiteke:

- **Eusko Labeleko Ibarako Piparrak** edo **“Euskal Baserri” Berme Marketara** atxikitako ozpinetakoaren etiketan marka agertu beharko da derrigor, Erregelamendu teknikoan ezartzen den moduan.
- **Ekoizpen ekologikoko** egiaztapena duten elikagaiak Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).



Kalitate berezitua duten elikagaiak ongi identifikatuta erakutsi behar dira.



#### Araudi aplikagarria:

- 1230/2001 Errege Dekretua, azaroaren 8koa, mahaiko oliben elaborazioarako, zirkulazioarako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko Sanitarioa onartzen duena. Kontsolidatua 2013/03/29an.
- 2420/1978 Errege Dekretua, ekainaren 2koa, barazki kontserben elaborazioarako, zirkulazioarako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko Sanitarioa onartzen duena. Kontsolidatua 2013/03/29an.

### 8.3.14 Edari alkoholdunak

Edari alkoholdun mota ugari dago, elkarren arteko ezaugarri bereizgarri garrantzitsuekin. Guztien ezaugarria da substratu hidrokarbonatu batetik datozela, eta hartidura alkoholiko bidez etanol bihurtzen direla. Substratu hartzitu hori destilatzen denean holandak edo pattarrak lortzen dira.

Atal honetan, **Arabako Errioxako JIko ardoaz, JIBko hiru txakolinez (Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina eta Getariako Txakolina) eta Sagardo Naturalez** arituko gara, izan ere, Euskadin tradizio handiena duten eta gehien ekoizten diren produktuak dira, eta feria eta azoketan presentzia handiena dutenak. Kalitateko **artisanu garagardoek** tradizio txikiagoa dute, azken urteetan gorantz doan sektorea den arren. Aipatu behar da Euskadin **beste edari alkoholdun** destilatu batzuk egiten direla (likoreak, patxarana), eta horiek ere aurkitu ditzakegula salgai, kantitate txikiagotan.

*Gure feria eta azoketan askotariko edari alkoholdunak aurkitu ditzakegu, lehengaiaren jatorriaren eta ekoizleek dituzten egiaztapen edo berme marken arabera:*

- **Produktuak norberak egin eta tokiko salmenta edo hurbilekoa egiten duten ekoizleak:** mahats edo sagar ekoizle primarioak dira eta ardoa, txakolina edo sagardo naturala egiten dute, beren ustiategietan dituzten upategietan.
- **Edariak egiten dituzten enpresa txikiak, eurek egindako edarien tokiko salmenta edo hurbilekoa egiten dutenak:** ez dute zuzenean lehengai ekoizten, edari kantitate txikiak baizik, ekoizpen metodo tradizionalak erabiliz (industrialak ez direnak).
- **Saltzen diren edariak egiaztapen ekologikoa, jatorri izendapen babestua, Eusko Label Berme Marka edo kalitatearen beste edozein egiaztapen baldin badute,** dagokien inskribapena edo atxikipena dutela ere egiaztatu beharko dute agiri bidez.
- **Edarien ekoizpenarekin edo lanketarekin zerikusirik ez duten arren, horrelako produktuak eta beste batzuk merkaturatzen diharduten saltzaile profesionalak.**



*Jatorri Izendapen Babestu batera atxikita dagoen Txakolinak Kontseilu Arautzaileak emandako etiketa edo kontraetiketa zenbakitua izango du.*

## BETEKIZUN HIGIENIKO-SANITARIO ESPEZIFIKOAK EDARI ALKOHOLDUNEN SALMENTARAKO

- **RGSEAA**n inskribatuta dauden **establezimenduetatik** datozen produktuak baino ezingo dira merkaturatu.
- **DEBEKATUTA** dago edari alkoholduinak adingabeei **saltzea edo hornitzea**. Edari alkoholduinak saltzen diren postu guztietan txartelak jarri beharko dira leku ikusgarrietan, **ohartarazteko** adingabeei ezin zaiela edari alkoholduinak saldu.

## Identifikazioa eta etiketa

Saltzeko edari alkoholduinak guztiak **BOTILATAN ETA ETIKETATUTA** salduko dira:

### - ARDOEN ETIKETA -

#### Derrigorrezko etiketa

- **Mahastizaintzako produktuaren kategoria:** ardoen etiketan JIB baten izena agertzen bada aipamen hau kendu daiteke.
- **JIB duten ardoetarako:** "Jatorri izendapen babestua" esapidea eta JIBaren izena.
- Ardo apardunetarako, ardo apardun gasdunetarako, kalitatezko ardo apardunetarako eta kalitatezko ardo apardun aromatikoetarako: azukre edukia adieraziko da.
- Ardo apardun gasdunetarako eta ardo txinpartadun gasdunetarako: anhidrido karbonikoa gehitu zaiela adieraziko da.
- **Lortutako alkohol gradu bolumetrikoa:** bolumen portzentajea unitateka edo unitate erdika adieraziko da, eta ondoren "% Bol" sinboloa jarriko da.
- **Jatorria:** estatu kide berean edo hirugarren herrialde berean bildutako eta ardo bihurtutako mahatsetatik ateratako ardoen kasuan: "(...)(e)ko ardoa", "(...)(e)ko produktua", estatu kidearen edo hirugarren herrialdearen izenarekin osatuta.
- **Botilaratzailea:** botilaratzailearen datuak, egoitza zer udalerritan eta zer estatu kideetan duen adierazita. "Botilaratzailea" edo "Honek botilaratua" hitzak erabiliko dira hori adierazteko JIB duten ardoetan, ardoak non botilaratu den adieraziko da, hau da, ekoizlearen ustategian, ekoizle talde baten lokaletan edo mugatutako eremu geografikoan dagoen enpresa batean botilaratu den.
- **Bolumen nominala:** litrotan, zentilitrotan edo mililitrotan adierazita, zenbakien bidez.
- **Lote zenbakia.**
- **Alergenoen presentzia:** hala badagokio, etiketan adieraziko da "dauka" hitzaren aurretik. Sulfitoei dago-kienez (litroko 10mg baino kontzentrazio handiagoetarako), "sulfitoak" "anhidrido sulfurosoa" edo "sufre dioxidoa" jarri daiteke.
- **Ardo botilaratzaileen eta ontziratzaileen erregistro zenbakia.**

#### Aukerako etiketatzea

- Uztaren urtea.
- Ardotarako mahats aldaeraren izena.
- Ardotarako mahats aldaerei buruzko eta JIBrik edo AGBrik ez duten ardoen uzta urteei buruzko arau espezifikoak.
- Azukre edukiaren adierazpena.
- Ekoizpen metodo jakin batzuei buruzko terminoak.
- Sulfitoen presentziari buruzko piktograma.
- Termino tradizionalak.
- JIBari edo AGBari buruzko sinbolo komunitarioen adierazpena.
- Marka komertzialak.



**ERRIOXA JIKren etiketa**

Hazi

- Kategorian "**RIOJA**" hitza agertuko da eta, hitzaren azpi-azpian eta beti hari lotuta, "**Jatorri Izendapen Kalifikatua**" adierazpena.
- Leku nabarmendu batean, Kontseilu Arautzailearen zigilu hozkatua agertuko da.
- **ERRIOXA** Jatorri Izendapen Kalifikatuko ardoetan, ontzia edozein dela ere, **ERRIOXA** JIKren Kontseilu Arautzaileak emandako berme zigilua edo kontraetiketa jarriko da derrigor eta erregistratutako marka komertziala.
- **ERRIOXA** JIKren aukerako adierazpenak.
  - Azpizonaldeak: ardoari **ARABAKO ERRIOXA** azpizonaldearen izena aplikatu dakiok, mahatsa azpizonalde horretakoa baino ez bada eta landu, ondu, kasua bada, eta botilaratu azpizonalde horretan bertan egin bada eta baldintza analitikoekin bat baldin badator.
  - Ardoa egiteko moduari buruzko aipamenak: Kontseilu Arautzaileari alde zurretik jakinarazi bazaio eta dagozkion metodoak bete badira (beratzte karbonikoa, hartzidura upelean, gozoa, erdigozoa).
  - Uztaren urtea: gutxienez erabilitako mahatsen %85 aipatzen den urtean bertan bildutakoa bada.
  - Aldaerak: aldaera baten izena aipatzen bada, gutxienez ardoaren %85 aldaera horrekin egin beharko da, baina bi aldaera edo gehiago aipatzen badira, berriz, ardoaren %100 aldaera horiekin egin izan beharko da.
  - Termino tradizionalak: (Kriantza, Erreserba, Erreserba Handia), Erregelamenduan jasotzen diren denborak eta zahartze baldintzak betetzen direnean.
  - Kolore jakin bati buruzko aipamenak: "Zuria", "Gorria" (gutxienez mahatsen %25 aldaera beltzekoak dira); "Klaretea" (gutxienez mahatsen %25 aldaera beltzekoak) eta "Beltza" (gutxienez mahatsen %95 aldaera beltzekoak, edo %85 aldaera beltzekoak, mahatsa osorik bada).

**ARABAKO TXAKOLINA, BIZKAIKO TXAKOLINA ETA GETARIAKO TXAKOLINA JATORRI IZENDAPEN BABESTUEN etiketak**

Hazi

- Etiketetan Jatorri Izendapenaren izena agertuko da derrigor, Izendapenak berak ezarritako letra mota eta tamainarekin. Upategia zer udal mugartetan dagoen ere agertuko da, leku nabarmenean.
- Ardoak kontsumorako saltzean erabiltzen diren ontziak edozein direla ere, etiketak edo kontraetiketak edukiko dituzte. Etiketa horiek zenbakituta egongo dira eta Kontseilu Arautzaileak emandakoak izango dira.
- "Bizkaia" eskualde izenean, "mahats bilketa berantiarra" aipamena erabiltzeko eskubidea duten ardoen etiketetan eta ardo apardunen etiketetan ez da "Chacoli/Txakoli/Txakolina" ohiko aipamena erabiliko, eta Kontseilu Arautzaileak emandako kontraetiketa zenbakidunak edukiko dituzte.
- "Araba" eta "Getaria" eskualde izenak «mahats bilketa berantiarra» aipamenarekin batera erabili daitezke, Aginduan aipatutako aldaeren Jatorri Izendapenean inskribatutako mahastietan ekoitzi eta gehiegi heldutako mahatsarekin egin diren eta %15 Bol. baino gradu alkoholiko natural handiagoa duten ardoak deskribatzeko.

**- SAGARDO NATURALAren etiketa -**

Hazi

- Salmentarako izena: "Sagardo Naturala" zehaztapenarekin.
- Gradu alkoholikoa: Zifraren ondoren "% Bol." sinboloa joango da.
- Eduki garbia: bolumen unitatetan adieraziko da (litroak, zentilitroak edo mililitroak).
- Lotearen adierazpena.
- Enpresaren identifikazioa: izena, sozietatearen izena edo fabrikatzailearen edo ontziratzailearen izena, eta, beti, helbidea.
- Botilaratzailearen erregistro zenbakia.
- Alergenoak: osagaien zerrendan agertzen ez bada, alergenoen presentzia adierazi egin beharko da, "dauka" hitzaren aurretik.

**Eusko Label berme marka duen Euskal Herriko Sagardo Naturalaren etiketan berme marka agertuko da derrigor, Erregelamendu teknikoan ezartzen den eran.**

### - GARAGARDOAren etiketa -

- *Salmentarako izena: Erregelamendu Tekniko Sanitarioan adierazten den moduan. (garagardoa, zerealen garagardoa, garagardo estra, alkoholik gabeko garagardoa, alkohol gutxiko garagardoa, garagardo beltzak).*
- *Osagai zerrenda: %1,2ko alkohol bolumena edo txikiagoa duten garagardoetarako baino ez da beharrezkoa.*
- *Gradu alkoholikoa: derrigor adierazi beharrekoa da %1,2 baino gehiagoko alkohol bolumena duten garagardoetarako. Zifraren ondoren "% Bol" sinboloa jarriko da.*
- *Eduki garbia: bolumen unitatetan adieraziko da (litroak, zentilitroak edo mililitroak).*
- *Lehentasunezko kontsumo data, %10 baino alkohol graduazio txikiagoa duen garagardoa bada.*
- *Lotearen adierazpena.*
- *Enpresaren identifikazioa: izena, sozietatearen helbidea edo fabrikatzailearen edo ontziratzailearen izena, eta, beti, helbidea.*
- *Jatorriko herrialdea edo lekua: baldin eta informazio hori ez adierazteak kontsumitzaileak elikagaiaren benetako jatorria zein den gaizki ulertzea eragin badezake.*
- *Alergenoak: osagaien zerrendan agertzen ez bada, alergenoen presentzia adierazi egin beharko da, "dauka" hitzaren aurretik.*
- *Etiketaren nutrizionala: %1,2ko alkohol bolumena edo txikiagoa duten garagardoetarako baino ez da beharrezkoa.*

**Derrigorrezko informazio horretaz gain, KALITATE IRIZPIDE ESPEZIFIKOEN gainean informaziozko ematen duen BESTE ARGIBIDEREN BAT ere sartu daiteke:**

**ekoizpen ekologikoko egiaztapena** duten edari alkoholodunek Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluaren zigilua eduki beharko dute (ENEEK) eta kodea (ES-ECO-026-VAS), EBren logo ekologikoarekin batera (Euro-hostoa).



Etxeandis Garagarduak



Etxeandis Garagarduak

#### **Araudi aplikagarria:**

- R607/2009 Erregelamendua (CE) (401/2010 Erregelamendua (EB) aldatua), 24/2003 Legea, mahastiari eta ardoari buruzkoa.
- 2011ko urriaren 7ko 1363/2011 Errege Dekretua, mahastizaintzako eta ardogintzako produktu jakin batzuen etiketatze, aurkezpen eta identifikazio arloko komunitateko Erregelamendua garatzen duena.
- APA/3465/2004 Agindua, Errioxa Jatorri Izendapenaren Erregelamendua onartzen duena.
- 2008ko ekainaren 17ko Agindua, «Arabako Txakolina/Txakoli de Álava/Chacolí de Álava» Jatorri Izendapenaren Erregelamendua aldatzen duena eta bere testu bateratua onartzen duena.
- 2008ko irailaren 17ko Agindua, «Getariako Txakolina/Txakoli de Getaria/Chacolí de Getaria» Jatorri Izendapenaren Erregelamendua testu bateratua onartzen duena.
- 2008ko ekainaren 17ko Agindua, «Bizkaiko Txakolina/Txakoli de Bizkaia/Chacolí de Bizkaia» Jatorri Izendapenaren Erregelamendua aldatzen duena eta bere testu bateratua onartzen duena.
- 1979ko abuztuaren 1eko Agindua, sagardoak eta sagarretik ateratako edariak arautzen dituena. Kontsolidatua 2013/03/29an.
- 53/1995 Errege Dekretua, urtarrilaren 20koa, garagardoaren eta malta likidoaren elaborazioarako, zirkulaziorako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko Sanitarioa onartzen duena. Kontsolidatua 2013/03/29an.
- 1/2016 Legea, apirilaren 7koa, Adikzioen eta Droga Mendekotasunen gaineko Arreta Integralari buruzkoa. Euskal Autonomia Erkidegoa, 2016ko apirilaren 13ko EHAA, 69 zenbakiduna.
- Europako Parlamentuak eta Kontseiluak 2008ko urtarrilaren 15ean onartutako 110/2008 Erregelamendua (CE), edari destilatuen adierazpen geografikoaren definizioari, izendapenari, aurkezpenari, etiketatzeari eta babesari buruzkoa. Aipatutako Erregelamendua indargabetu zituen Kontseiluaren 1576/89 Erregelamendua (CEE) eta Batzordeak 2013ko uztailearen 25ean onartutako 716/2013 Erregelamendua (EB), Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 110/2008 Erregelamendua (CE) aplikatzeko xedapenak jasotzen dituena. Aipatutako azken Erregelamendu hori edari destilatuen adierazpen geografikoaren definizioarekin, izendapenarekin, aurkezpenarekin, etiketatzearekin eta babesarekin lotuta dago.
- 2014ko martxoaren 14ko 164/2014 Errege Dekretua, edari destilatu jakin batzuen ekoizpenarekin, izendapenarekin, aurkezpenarekin eta etiketatzearekin lotutako arau osagarriak ezartzen dituena.

## 8.4 Betekizun higieniko sanitarioak janari prestatuak eta antzekoak zerbitzatzen dituzten establezimenduetarako

### 8.4.1 Betekizun orokorrak

- Elikagai guztiak RGSEAA-n edo REACAV-en edo Ekoizpen Primarioko Erregistroetan inskribatutako enpresa baimenduetatik etorriko dira, eta **behar bezala identifikatuta** egongo dira jatorria justifikatzen duten etiketa, faktura edo albaranekin.
- Elikagai eta edariekin zerikusia duten jarduera guztiak (biltegiatzea, manipulazioa edo salmenta) **sabai egokia duten** instalazioetan egingo dira, **eguraldiaren gorabeheretatik babestuta**, eta jendeak elikagaiak biltegiatzen edo manipulatzeko diren gunetara sartzea eragozten duten sistemak dituzten instalazioetan. Zikinkeria, kutsadura edo osasunerako edozein kalte iturritatik distantzia egoki batera egongo dira.
- Ontziratatu gabeko elikagaiak manipulatzeko dituzten pertsonak **elikagaiak manipulatzeko pres-takuntza** jaso dutela egiaztatu beharko dute. Jantzi garbiak eta lanerako baino ez direnak erabiliko dira.
- **Ur hornidurari** dagokionez, **jarduera guztiek behar beste ur edangarri eduki behar dute**.
- **Hondakin urak kanporatzeko sistemak** ur sare nagusira konektatuta mahuka bat edukiko du, edo ura biltzeko depositu bat, elikagaiak eta gune garbiak kutsatzeko edozein arrisku ekiditeko.
- Etiketak produktua **kamera, erakustegi edo bitrina hoztuetan** egon behar dela esaten badu, hala egongo dira, etiketan adierazten den tenperaturan, bai garraiatzen diren bitartean bai azokak edo feriak irauten duen bitartean.
- Jendearen aurrean jartzen diren produktu guztiak intsektuetatik, kutsaduratik eta bezeroen manipulazio zuzenetik isolatuta egon behar dira. Hotzean egon behar ez duten produktuak **ondo ontziratuta aurkeztuko dira edo ondo babestuta bitrinekin edo pantailekin**.
- **Gainazalak, ekipamenduak eta lanerako tresnak** material egokiekin eginda egon behar dira, hau da, ondo garbitzen eta desinfektatzen uzten duen materialarekin (lauak izan behar dira, erraz garbitzekoak, gogorrak korrosioaren aurrean eta ez dira toxikoak izango). Ez dago baimenduta egurrezko gainazalik eta tresnarik erabiltzea.
- **Zoruak** garbitzeko modukoak izango dira, ezingo dira hondakinak pilatu, eta garbitasun eta desinfekzio baldintza egokietan mantenduko dira.
- **Argiztapen sistemak** babestuta egongo dira, hautsiz gero elikagaiak kutsatzeko arriskurik egon ez dadin.
- **Jakiak lurretik altuera batera jarriko dira**. Produktuak eta produktuen kutxak edo enbalajeak ez dira inoiz lurarekin kontaktuan egongo; lurretik distantzia batera egongo dira, elikagaiak gordetzean eta manipulatzeko eta jakiak prestatzeko kutsatzeko arriskua txikiagoa izan dadin.
- Behar den guztietan eta lanaldi bakoitzaren bukaeran **lekua eta erabilitako tresnak garbituko dira**, eta jakiak behar bezala babestuta utziko dira.



Landeratur



- Ekipamendua eta tresnak **garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak** eduki behar dira. Produktu horiek elikagaiekin erabiltzeko egokiak izan behar dira, eta edozein elikagaitatik aparte eduki behar dira.
- Egunero **postua garbitu** behar da, eta jakiekin kontaktuan dauden **makina eta tresna guztiak desinfektatu**. Aiztoak, ebakitzen duten tresnak eta antzekoak desinfektatu egin behar dira lanaldia hasi aurretik.
- **Establezimenduek lan egiten ez duten** denbora tartetan, **isolatuta egongo dira kanpoko** bektorerik sartu ez dadin (intsektuak, karraskariak edo beste edozein animalia mota).
- Behar beste **zakarrontzi** eduki behar dute, eta ahal dela eskuz altxatzen ez den taparekin.
- Jarduerak garatzeko ezinbestekoa izango da beti **ordenatuta, txukun eta garbi egotea**.
- Lana garatzeko eta elikagaiak prestatzeko langileek erabiltzen dituzten **jantziak** egokiak izango dira, xede horretarako baino ez dira erabiliko eta ahal dela kolore argikoak edo zuriak izango dira. Euren pertsonarengan zein jantzietan higieena mantenduko dute, baita jarduera erabiltzeko tresnetan ere.
- Elikagaiak saltokietara eramateko, **ibilgailu egokiak** edo elikagaietarako baino ez diren ontziak erabiliko dira beti. Erraz garbitzekoak izango dira, eta tenperatura egokiak mantenduko dituzte (hozkailuak edo isotermoak) eta kutsadura gurutzatuak ekidingo dituzte.
- Instalazio guztietan **jendaurreko salmenta prezioak** egongo dira ikusgai eta **Erreklamazio Orriak egongo dira** eskatzen duten bezeroen eskura.
- Fabrikazioan **alergiak edo intolerantziak** eragiten dituzten substantziak erabili badira eta substantzia horiek produktuan baldin badaude, nabarmendu egingo da, txartel ikusgarri batean argi adierazita.
- Debekatuta dago edari alkoholodunak adingabeei saltzea edo hornitzea. Edari alkoholodunak saltzen diren postu guztietan **txartelak jarri behar dira leku ikusgarrietan, ohartarazteko adingabeei ezin zaiela edari alkoholodunik saldu**.



## 8.4.2 Janariak prestatu eta kontsumitzeko instalazioen baldintza bereziak (in situ prestatu eta kontsumitzeko txosna edo postuak)

Aldi baterako instalazioek (txosna), festetan eta antzeko ospakizunetan, kontsumitzailearentzako janariak eta/edo edariak prestatu eta/edo saltzeko arau orokorrez gain, **ARAU ESPEZIFIKO** hauek bete beharko dituzte:

- Txosnek, ahal den neurrian, garbiak, egoera onean, egoki diseinatuta eta eraikita egongo dira batez ere **kutsadura ekiditeko**.
- Lurrak erraztu egin behar du garbiketa, eta eragotzi hondakinak pilatzea, gainera modu **egokian garbitua eta desinfektatu egin behar dira**.
- Lan-egun bakoitzaren ondoren, sistematikoki, barrutia eta **erabilitako tresneria garbitu eta desinfektatu egin behar dira**.
- Txosnek bitarteko edo instalazio egokiak izan behar dituzte, jarduerak sortutako **hondakin likido zein solidoak ezabatze**ko.
- Behar beste **ur edangarri eduki behar da**.
- Txosnak jarriko diren esparruan, garbitasun pertsonala ziurtatzeko **instalazio egokiak** edukiko dira (eskuak garbitu eta lehertzeko tokia, komunak, aldagelak eta abar).
- Elikagaien manipulazioan ari direnak, elikagaien **manipulazioan aritzeko prestakuntza** egokia dutela ziurtatuko dute.
- Elikagaiak prestatzen erabilitako lehengaiak eta produktu eginak, **baimendutako establezimenduetatik** hartuak izango dira, eta lehengai eta produktuok, haien jatorria justifikatzeko, etiketen fakturen edo albaranen bitartez identifikatu ahal izango dira.
- Elikagaiak eta lehengaiak **lurra ukitzen ez dutela** eta karga egokiarekin gorde behar dira. Gainera, nahikoa toki izango da **hozkailuan**, haren beharra duten elikagaiak bertan edukitzeko. Hozkailuek termometroa izango dute, temperaturaren arauzko kontrola egiteko. Orokorrean, erreferentziazko temperatura 0° C eta 8° C bitartekoa izango da.

**-Errekuntza-fokuak jendearengandik behar bezala babestuta egongo dira.**



*Elikagaien manipulazioan ari direnak, elikagaien manipulazioan aritzeko prestakuntza egokia dutela ziurtatuko dute.*

- Norbera eta soineko **jantziak garbiak** egon behar dira, eta baita jardueran erabiliko den tresneria ere.
- Lan egiten eta elikagaiak prestatzen langileek erabiliko dituzten **jantziak, egokiak izango dira**, jarduerari erabat lotuak, eta, ahal dela, kolore zuria izango dute.
- **Garbiketa egiteko material** egokia izango dute, eta hórrela behar izanez gero, lanerako ekipamendua eta tresneria desinfektatzeko ere.
- Elikagaiak manipulatzeko erabiltzen den **gainazala** edo, besterik gabe, elikagaiekin kontaktua izan dezakeen edozein gainazal erraz garbitu eta tresnak desinfektatzeko modukoa izango dira.
- Jendeari emateko edalontzi, plater eta mahai-tresneria **behin erabiltzeko modukoa** izango da edo erabilerari pertsonalekoak izango dira (birziklagarriak), beirazko basoak erabiltzea nahi bada plater-ikuzgailua edukiko da.
- Erakustokian dauden kontsumoko elikagaiak babestuta egongo dira, **beira-arasetan** edo antzekoetan gordeta egongo dira. Batez ere, jendeak ukitu ez ditzan eta/edo kutsadura arrazoiak ekiditeko.
- Kasu guztietan **elikagai gordinen eta prestatutakoen arteko zuzeneko kontaktua saihestuko** da.
- Erabiltzen diren instalazio guztiak dagozkien agintariak behar bezala homologatuta egongo dira, eta, dagokionean, egokiak direla egiaztatzen duten **egiaztagiriak ekarri beharko dira**. Gainera, azokaren iraupenaren eta erabileraren aldizkakotasunaren arabera, honakoak ere eskatuko dira: *lona edo toldoek suari aurre egiteko duten erreakzio maila, eraikinekiko distantzia, su itzalgailuak, instalazio elektrikoaren egiaztagiriak, egituraren erresistentzia, haizeari aurre egiteko erresistentzia, suteen aurkako babes neurriak agertuko dituen eskalako planoak, ebakutzeko bideen eta irteeren zabalerak eta ibilbideak eta muntatzearen egiaztagiria (ikus ezazu 6.5 atala).*



Lanadatur

### 8.4.3 Aldi baterako txurro dendetarako baldintza bereziak

Arau orokorrez gain, **ARAU ESPEZIFIKO** hauek bete beharko dituzte:

- Gutxienez **hiru langune** bereiziko dira; jakiak elaboratzeko-manipulatzeko gunea, jakiak biltegitzeko gunea, eta zerbitzua emateko gunea.
- Biltegitzeko gunek, hozkailuak, manipulaziorako gunek, lanerako gainazalak eta abar, egingo den lan bolumenaren arabera izango dira.
- **Zoruak** lauak, etenik gabekoak eta iragazgaitzak izango dira, erratza eta lanbasa erraz pasatu ahal izateko.



- Edari hotzak zerbitzatzen badira, edarien hozkailuak elikagaiak kontserbatzeko hozkailuetatik aparte egongo dira.
- Jakiak gordetzeko eta manipulatzeko guneak zerbitzu higienekoetatik behar bezala isolatuta egongo dira.
- Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratzeke, **pintzak edo paletak erabili behar dira derrigor.**
- **Elikagaiak jakietarako diren ontzi, bilgarri eta poltsetan** sartu behar dira.
- **Debekatuta dago animalia edo landare koipeak erabiltzea** edo baimendutako landare olioekin nahastea, baita prestatutako produktuak berriz frijitzea ere.
- **Frijitzeko olio behar besteko maiztasunez aldatuko da.** Frijitzeko erabili den olio ontzi egokietan eta olio biltzeko baino ez direnetan jasoko da. Ziurtatu behar da hondakin horien bilketa eta kudeaketa baimenduta dagoela.
- Patatak patatetarako baino ez den frijigailu batean frijitu behar dira.
- Erregaia aparte gordeko da. Ke erauzketa behar bezala kontrolatuko da. Erregaia likidoa bada, kea eta gasak frijitzen ari diren oreekin kontaktuan egotea saihestuko da.
- Kontsumitzailea ondo informatuta egongo da, eta **produktuak egiten dituenaren izena eta helbidea eta produktuen beraien ezaugarriak jakinaraziko zaizkio.**
- Instalazio eskaera guztietan dagokien **OSASUN MEMORIA** bete eta bidali beharko da.

### 8.4.4 Izozkiak saltzeko aldi baterako establezimenduetarako betekizun bereziak

Arau orokorrez gain, **ARAU ESPEZIFIKO** hauek bete beharko dituzte:

- Saltokiak **sabaia edukiko du, eta erabiltzen ez denean ondo itxita edukitzeko modukoa izango da.** Saltokiaren gainazal orokorrak eta lanerako gainazalak eta erakustegiak material gogorrez eta erraz garbitzen direnez eginda egongo dira.
- **Hozteko ekipamenduak** egokiak izango dira izozkiak tenperatura egokian kontserbatzeko (izozkiak  $-18^{\circ}\text{C}$ -tan eta izotz edariak  $0^{\circ}\text{C}$ -tan), bai garraioan bai salmentan, saldu arte ezau-garriak ez galtzeko. Hozteko gailuek termometroak edukiko dituzte, kanpotik ondo irakurtzeko moduan.
- **Soltean saltzen** denean:
  - *Saltokiak udal sareko ur korronteko zerbitzua edukiko du barruan, harrasketara edo konketetara konektatuta, tresnak garbitzeko, garbiketa pertsonalerako eta postua bera garbitzeko. Konketak garbiketarako tresnak edukiko ditu (xaboi likidoa eta paper zapiak). Salbuespenez, baimendu ahal izango da edateko ura korrontea ez izatea eta edukiera nahikoa duen ur depositu batekoa izatea.*
  - *Azido zitrikoaren edo tartarikoaren %1,5eko disoluzioa edukiko da ontzi batean zerbitzurako erabiltzen diren tresnak zaintzeko.*
- Jendaurrean jarritako barkilloak edo olatak behar bezala babestuta egongo dira.
- Kontsumitzaileak ondo informatuta egongo dira, **izozkiak egiten dituen lantegiaren izena eta helbidea eta izozkien beraien ezaugarriak eta prezioak jakinarazita.**

## 8.4.5 Ibilgailu egokitueta elikagaiak prestatzeko eta saltzeko betekizun bereziak

Arau orokorrez gain, **ARAU ESPEZIFIKO** hauek bete beharko dituzte:

- **Ibilgailuek** jarduera garatzeko behar besteko edukiera izango dute. Osasun baimena izango dute funtzionamendurako, jarduera garatzeko beharrezko aldaketa eginda edukiko dute, eta Ibilgailuen Ikuskapen Teknikoaren araua beteko dute.
- **Ibilgailuek merkatariaaren identifikazioa eta helbidea** edukiko dute ateetan edo alboetan, dela zuzenean inprimatuta dela itsatsitako karteletan, jendeak ondo ikusteko moduko neurri eta karaktereekin.
- Saiatuko da **elikagaien elaborazio-manipulaziorako gunea eta elikagaiak zerbitzatzeko bereizten**, elikagaiak eta dirua batera ez manipulatzeko.
- Biltegiatzeko gunek, hozkailuak, manipulaziorako gunek, lanerako gainazalak eta abar, egingo den lan bolumenaren arabera izango dira.
- **Elikagaiak prestatzeko gunek** gutxienez hau izango du:
  - *Harraska/konketa, eskuz eragiteko ez den txorrota batekin. Edateko ura edukiko dute, baita xaboi likidoa dosifikatzeko gailua eta erabilera bakarreko toallak ere.*
  - *Ahal den guztietan, uraren hornidura udalaren ur sarera konektatuta egingo da, eta, bestela, ibilgailuak edateko uraren depositu bat edukiko du (25 litrokoa gutxienez) harraskara konektatuta eta husteko depositurako konexioarekin. Ura husteko depositua beste deposituaren tamaina berekoa izango da gutxienez. Edateko uraren depositua behar besteko maiztasunez higienizatuko da.*
  - *Lanerako gainazalak (manipulazioa) erraz garbitzekoak eta desinfektatzekoak izango dira. Ezin dira egurrezkoak izan.*
  - *Hozteko gailuek nahiko edukiera eduki beharko dute elikagai gordinak, prestatutakoak eta edariak bereizita kontserbatzeko.*
  - *Erabat isolatuta egongo dira gidatzeko den lekutik.*
- **Zoruak** lauak, etenik gabekoak eta iragazgaitzak izango dira, erratza eta lanbasa erraz pasatu ahal izateko.
- Ontziak, platerak eta jendea zerbitzatzeko tresnak **erabilera bakarrekoak** izango dira (erabili eta botatzekoak).
- Kontsumitzaileak ondo informatuta egongo dira, **produktuak egiten dituenaren izena eta helbidea eta produktuaren beraien ezaugarriak jakinarazita.**

Landatur



Ibilgailuek merkatariaaren identifikazioa eta helbidea edukiko dute ateetan edo alboetan.

## 8.4.6 Galkorrak ez diren elikagaien salmentarako betekizun bereziak

Kalean jarritako postu desmuntagarriak:

- 1- **Ontziratutako elikagaiak**, kontserbaziorako girokoaz aparteko tenperaturarik behar ez badute eta baimendutako establezimenduetatik badatoz, esaterako, gozokiak, fruitu lehorrak eta garrapiñatuak.
- 2- **Saltzen diren unean prestatzen diren elikagaiak**: krispetak, gaztaina erreak, azukre kotoia, etab.

Arau orokorrez gain, **ARAU ESPEZIFIKO** hauek bete beharko dituzte:

- Beroak aldatu ditzakeen produktuak (txokolateak, gozoki bigunak, etab.) **gehienez ere 25°C-tan edukiko dira**; beraz, giroan tenperatura altuagoak baldin badaude, derrigorrezkoa izango da produktu horiek hotzean edukitzea edo salmentatik kentzea.
- **Elikagaiak prestatzen dituzten** saltokietan, **(gaztainak erretzekoetan izan ezik), tresnak eta elikagaiak manipulatzeko dituztenen eskuak garbitzeko bitartekoak egon behar dira**. Horretarako gutxienez, ur depositu bat edukiko dute, egun osoan edateko ur korronea egotea bermatuta egon dadin, eta deposituaz gain xaboi likidoa eta erabilera bakarreko zapiak edukiko dituzte.
- **Errekuntza fokuren bat** baldin badago, **jendearengandik ondo babestuta egon behar da**.
- Horrelako produktuak jendearentzat zerbitzatzeko, pisatzeko edo ontziratzeke, **pintzak edo paletak erabili behar dira derrigor**.
- Elikagaiak **jaketarako diren ontzi, bilgarri eta poltsetan sartu behar dira**.
- Kontsumitzaileak ondo informatuta egongo dira, **produktuak egiten dituenaren izena eta helbidea eta produktuen beraien ezaugarriak jakinarazita**.



### Araudi aplikagarria:

- 126/2015 Errege Dekretua, otsailaren 27koa, azken kontsumitzaileari nahiz kolektibitateei saltzeko ontziratutako gabe aurkeztutako, saltokian bertan erosleak horrela eskatua ontziratutako eta txiki-zakako merkataritzaren titularrek ontziratutako elikagaien informazioarekin loturiko arau orokorra onartzen duena.
- 618/98 Errege Dekretua, apirilaren 17koa, izozkien eta izozteko diren nahasketa ontziratuen elaboraziorako, zirkulaziorako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko Sanitarioa onartzen duena.
- 2507/1983 Errege Dekretua, abuztuaren 4koa, ore frijituen elaboraziorako, zirkulaziorako eta salmentarako Erregelamendu Tekniko Sanitarioari buruzkoa.