

REGLAMENTO DE LA MARCA  
**“EUSKAL BABARRUNAK - ALUBIA DEL PAIS VASCO”**  
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.



## CAPITULO I.- GENERALIDADES.

Artículo 1.- La certificación de calidad otorgada por el distintivo Eusko Label para la marca “Euskal Babarruna – Alubia del País Vasco”, y sus denominaciones “Tolosako Babarruna - Alubia de Tolosa -”, “Gernikako Indaba - Alubia de Gernika” y “Arabako Babarrun Pintoa - Alubia Pinta Alavesa”, se extenderá a aquellas alubias producidas en la Comunidad Autónoma del País Vasco que cumplan las condiciones señaladas en este Reglamento.

Su expresión será en euskera y castellano indistintamente. Consecuentemente, no se podrá otorgar el distintivo Eusko Label a ninguna otra clase de alubias con otra procedencia salvo la reconocida por este reglamento, ni se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con el término objeto de esta Reglamentación ni con su representación gráfica.

Artículo 2.- La defensa del distintivo Eusko Label, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto, quedan encomendadas a la Fundación Kalitatea Fundazioa.

## CAPITULO II.- DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 3.- Podrá otorgarse el distintivo Eusko Label a las alubias pertenecientes a la especie *Phaseolus vulgaris* que cumplan las características exigidas en este Reglamento y sean producidos en el ámbito geográfico que figura en el Capítulo III.

Los cultivares que podrán ser calificados con el distintivo Eusko Label serán autorizadas para cada campaña por parte de la Fundación Kalitatea Fundazioa. Todos los cultivares seleccionados para Eusko Label además de cumplir el presente Reglamento deberán ser caracterizados en cata como de calidad Excelente o muy buena.

Artículo 4.- Las alubias con Eusko Label deberán ajustarse a las siguientes características de calidad y frescura:

- ser enteras y consistentes
- sanas y en particular exentas de mohos, podredumbres, insectos y parásitos.
- con aspecto fresco y característico del tipo varietal
- exentas de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños
- limpias, prácticamente exentas de daños y materias extrañas visibles.

Artículo 5.- Con el objetivo de reconocer y proteger tres tipos de alubias que por sus características morfológicas, físico-químicas y organolépticas, su ámbito de producción, sistema de cultivo etc..., son tradicionalmente más reconocidas y valoradas en el mercado, se crean, tal y como se establece en el artículo 1 del presente reglamento, tres denominaciones para la Alubia con Eusko Label:

1. - “Tolosako Babarruna – Alubia de Tolosa”.
2. - “Gernikako Indaba - Alubia de Gernika”
3. - “Arabako Babarrun Pintoa - Alubia Pinta Alavesa”.

### 5.1. - “**Tolosako Babarruna – Alubia de Tolosa**”:

Tiene que reunir las siguientes características:

- Variedad “Tolosana” (Aiena) registrada en el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.
- Porte indeterminado (mata alta).
- Sistema de producción asociado a maíz, malla o entutorado y con una duración del cultivo al aire libre desde la siembra, que se extiende entre 120 y 170 días.
- Grano de forma ovoidea y con un color que va de un morado oscuro a prácticamente negro.
  
- En función de su tamaño y el peso de los granos esta alubia se denomina:
  - Alubia de Tolosa “Txiki” a aquella Alubia comprendida entre 0,5 cm y 1 cm de longitud y cuyo peso de 100 semillas se encuentra entre 35 y 45 gr.
  - Alubia de Tolosa “Haundi” es la alubia con un tamaño de 1 a 1,5 cm de longitud y cuyo peso para 100 semillas se encuentra comprendido entre 50 y 65 gr.

### 5.2. - “**Gernikako Indaba - Alubia de Gernika**”:

Tiene que reunir las siguientes características:

- Variedad tipo “Gernikesa”, pendiente de registro en el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.
- Porte indeterminado (mata alta)
- Sistema de producción asociado a maíz o entutorado y con una duración del cultivo al aire libre desde la siembra que se extiende entre 120 y 140 días.
- Grano de forma ovoidea alargada y con un color variegado granate y crema.
- Tamaño de 1 a 1,5 cm de longitud
- Peso de 100 semillas de esta alubia se encuentra entre 40 y 60 gr.

### 5.3. - “**Arabako Babarrun Pintoa - Alubia Pinta Alavesa**”:

Tiene que reunir las siguientes características:

- Variedad “Alavesa” (Laura) registrada en el Instituto Nacional de Semillas y plantas de Vivero
- Porte determinado (mata baja)
- con una duración del cultivo al aire libre que se extiende entre 100 y 110 días desde la siembra.
- Grano de forma ovoidea y con un color variegado granate y crema.
- tamaño de 0.5 a 1,5 cm de longitud
- peso de 100 semillas se encuentra entre 35 y 45 gr.

Artículo 6. - Solamente se otorgará el distintivo Eusko Label a las alubias producidas en el marco geográfico señalado y con las condiciones especificadas en este Reglamento, que tras ser cosechadas y trilladas, sean seleccionadas convenientemente por coloración y

tamaño y sean envasadas en centros de envasado autorizados y en envases aprobados por la Fundación Kalitatea.

Artículo 7.- La alubia deberá presentar una apariencia lisa y estar recubierta de piel en su totalidad.

Artículo 8.- Se permite una diferencia máxima de calibre en el producto contenido en cada envase de 2 mm.

Artículo 9.- Se admite una tolerancia máxima de 5 % en tamaño del total de alubias contenido en los envases y una tolerancia del 2 % para el resto de parámetros de calidad señalados.

Artículo 10.- Se podrá conceder el distintivo Eusko Label a la alubia que cumpliendo los requisitos establecidos en el presente reglamento se comercialice cocinado, previa solicitud y autorización por parte de la Fundación Kalitatea Fundazioa.

### **CAPITULO III.- DELIMITACION DE LAS ZONAS DE PRODUCCION.**

Artículo 11.- Para que las alubias puedan ser amparadas en alguna de las denominaciones definidas en el artículo 1, además de cumplir las características señaladas deberán ser producidas en los siguientes ámbitos geográficos:

- La alubia de Tolosa y la alubia de Gernika deberán ser producidas en la zona atlántica de la Comunidad Autónoma del País Vasco con Evapotranspiración Real (Thorntwaite) igual o superior a 585 mm y cuyas temperaturas medias mínimas en invierno (no excesivamente bajas) y máximas en verano (no excesivamente altas), correspondan a un clima suave apropiado para el desarrollo de alubia de calidad de estos dos tipos.
- La Alubia Pinta Alavesa deberá ser producida en la zona continental de la Comunidad Autónoma del País Vasco con Evapotranspiración menor a 585 mm.

### **CAPITULO IV.- PRODUCCION.**

Artículo 12.- La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación de la alubia. No se podrán utilizar productos o sistemas de cultivo y recolección que dañen la calidad del producto.

Artículo 13.- Con el fin de preservar al máximo la forma natural de producción y minimizar los tratamientos, no se utilizarán estos de forma sistemática. Solamente en caso de fuerza mayor, cuando haya un riesgo importante de deterioro de la calidad del producto, y previa comunicación, se podrán realizar tratamientos fitosanitarios, que deberán estar aprobados por la Fundación Kalitatea.

De no ser absolutamente necesario y siempre bajo asesoramiento técnico no se podrán utilizar otro tipo de productos fitosanitarios que no sean los aprobados por la Fundación. En caso de aplicar algún tratamiento, tanto fitosanitario como para la conservación de la alubia en la posrecolección y que no se encuentre entre los autorizados para dicha campaña, éste

se realizará bajo la autorización de los técnicos de las asociaciones provinciales y de manera ajustada al problema planteado, con productos respetuosos con el medio ambiente y de eliminación rápida, de manera que la recolección y comercialización se realice siempre después de pasado el periodo de supresión.

La Fundación, al inicio de campaña establecerá la lista de los tratamientos autorizados.

Artículo 14.- Las alubias se recolectarán en el momento óptimo de maduración.

Artículo 15.- Las explotaciones registradas sólo podrán cultivar variedades autorizadas por la Fundación Kalitatea Fundazioa.

#### **CAPITULO V.- ENVASADO Y ETIQUETADO.**

Artículo 16.- Los productores registrados sólo podrán seleccionar y envasar las alubias en un único centro de selección y envasado homologado.

Artículo 17.- El producto sólo se puede comercializar en unidades de venta final al consumidor.

Artículo 18.- El contenido de cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, tamaño, coloración y grado de madurez. El envase no deberá llevar ningún residuo de tierra, ningún resto de hojas marchitas, ni ningún cuerpo extraño. Asimismo el producto que vaya envasado deberá estar cerrado de manera inviolable.

El envase debe asegurar la fácil visualización del producto, así como una adecuada protección y conservación del mismo.

Artículo 19.- El órgano competente de la Fundación, deberá aprobar las etiquetas, los diseños y los envases previo a su utilización comercial y establecer en su caso una definición parcial o total del tipo de envase a utilizar, de sus colores y de los expositores o cajas a través de los que se realiza la distribución y venta de los envases unitarios.

Asimismo podrá Modificar el tipo de presentación del producto de una campaña a otra según el interés de la comercialización.

La Fundación Kalitatea llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el símbolo de Eusko Label con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para el distintivo Eusko Label o vaya en contra de sus fines.

Artículo 20.- Los centros de envasado registrados sólo podrán manipular, envasar y/o comercializar alubias procedentes de la Comunidad Autónoma del País Vasco y de explotaciones registradas en Eusko Label.

#### **CAPITULO VI.-CONTROL DE CALIDAD.**

Artículo 21.- La Fundación Kalitatea establecerá los sistemas de control que estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado y manipulación y en la comercialización, a fin de asegurar que el producto

que llegue identificado con los símbolos de Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa aplicable.

2.- El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los productores y en los envasadores registrados. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes, aprobados por la Fundación, que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente Reglamento.

Artículo 22.- Todos aquellos inscritos en los registros del distintivo Eusko Label aceptarán someterse a los controles que se realicen por los inspectores autorizados, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos o documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

Artículo 23.- Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, envasado, comercialización y demás operaciones) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas especializadas en tales labores y establecer el sistema de control que consideren oportuno.

## **CAPITULO VII.- REGISTROS.**

Artículo 24.- La Fundación Kalitatea o los órganos que esta designe, dispondrá de los siguientes registros:

- a) Registros de Entidades de productores y de los productores en ellas inscritos para la obtención de Alubia con Eusko Label.
- b) Registro de envasadores aprobados para efectuar la selección y envasado de la Alubia con Eusko Label.

## **CAPITULO VIII.- MEDIDAS CORRECTORAS**

Artículo 25.- El incumplimiento del Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por la Fundación con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca.

## Normas de Autocontrol

### 1. Con relación a las Entidades de producción:

- Cada entidad de productores llevará al día y mantendrá actualizado un registro de los productores miembros y de sus parcelas, variedades, sistemas de cultivo, estimaciones de producción y otros datos que se señalen de interés.
- Estas Entidades entregaran a principio de cada campaña la relación de productores miembros, que como mínimo será la siguiente:
  - Nombre y apellidos, domicilio, municipio, teléfono, etc.. del productor.
  - Superficie dedicada a la producción de alubia por sistema de producción, marcos de plantación, variedad plantada y estimación del volumen de producción.
  - Lugar de envasado
- Cada entidad de productores deberá supervisar que dicha información es correcta.
- Cada entidad o productor deberá tener al día las producciones recogidas que deberán ser entregadas a la Fundación en el momento que se les solicite. Como mínimo la información que debe entregar será: nombre y apellidos, producción de alubia, lugar de envasado, tratamientos realizados, además de otras informaciones que se consideren de interés.

### 2.- En relación a los centros de envasado:

- Los centros de envasado llevarán un libro de albaranes de entradas y libro de registro en el que figure la identificación de cada partida: productor, fecha y cantidad entregada, fecha y cantidad envasada con Eusko Label, número de etiquetas utilizadas, tipo de envase, además de otro tipo de información que se pueda considerar necesaria para garantizar la trazabilidad del producto.

## OTROS DOCUMENTOS

### COMUNICACIONES ANUALES O PERIODICAS

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento y el contrato de la marca “Euskal Babarrunak – Alubia del País Vasco” con Eusko Label, anualmente se comunicarán los siguientes acuerdos:

1. Variedades autorizadas.
2. Tratamientos autorizados.
3. Envases y etiquetas (formatos y diseño)
4. Cuotas a abonar. Regularización
5. Tipificación de incumplimientos.