

REGLAMENTO DE LA MARCA DE GARANTIA
“EUSKAL BASERRI”.

HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN

CAPITULO I.- GENERALIDADES.

Artículo 1.- Podrán ser amparados bajo la marca de garantía "Euskal Baserri" aquellos productos hortofrutícolas que cumplan lo establecido en el presente reglamento y hayan sido producidos en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Como consecuencia y, en virtud de lo que se establece en la ley 17/2001, de 7 de diciembre, de marcas, no se podrá utilizar la marca "Euskal Baserri" en ningún otro tipo de productos hortofrutícolas, con otra procedencia salvo la reconocida en 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 los que son objeto de esta reglamentación.

Artículo 2.- La defensa de la marca "Euskal Baserri", la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto quedan encomendados a la Fundación Kalitatea Fundazioa titular de dicha marca.

CAPITULO II.- DEFINICION DEL PRODUCTO. ZONA DE PRODUCCIÓN.

Artículo 3.- Los productos hortofrutícolas amparados bajo la marca Euskal Baserri deberán ser producidos en la Comunidad Autónoma del País Vasco y deberán ser de las categorías comerciales Extra y Primera según las normas de calidad vigentes para frutas y hortalizas frescas.

CAPITULO III.- PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Artículo 4.- La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para el perfecto desarrollo y fructificación del producto. No se podrán utilizar productos o sistemas en el cultivo que dañen la calidad del producto con arreglo a los criterios establecidos.

Artículo 5.- Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto. La Fundación Kalitatea Fundazioa podrá establecer una lista de los tratamientos autorizados (químicos y biológicos).

Artículo 6.- La recolección se realizará en el punto de desarrollo óptimo del producto. Deberá ser hecha cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto y preservar al máximo las características de calidad del producto. Los productos recogidos serán trasladados en cajas o contenedores rígidos asegurando una adecuada circulación del aire, evitando en todo momento el aplastamiento hasta el almacén de acondicionado.

Artículo 7.- Durante el proceso de recolección o en la selección, según la naturaleza del producto, se procederá a la limpieza de los productos hortofrutícolas, a fin de que cuando estos se almacenen o comercialicen se encuentren con una óptima presencia.

Artículo 8.- Aquellas frutas u hortalizas que no vaya a ser comercializadas en un plazo de tiempo corto, deberán ser protegidas del ambiente y se mantendrán a una temperatura y en un lugar adecuados.

Artículo 9.- En los almacenes y frigoríficos se respetarán unos espacios libres mínimos entre cajas y paredes, asegurándose además, una adecuada circulación del aire y evitándose una excesiva presión de los frutos.

Artículo 10.- Los almacenes y frigoríficos deberán mantener un grado óptimo de limpieza y desinfectarse al menos una vez al año. Aquellos almacenes de conservación utilizados sólo para campañas, deberán ser desinfectados antes de iniciar las mismas.

Artículo 11.- Para garantizar la trazabilidad del producto cada productor y entidad de productores llevará al día y mantendrá actualizado un registro de los productores miembros (entidades) y de sus parcelas, variedades, sistemas de cultivo, estimaciones de producción y otros datos que se señalen de interés.

Cada entidad o productor deberá tener al día los registros e informaciones que la Fundación Kalitatea Fundazioa establezca y que deberán ser entregadas a ésta en el momento que se les sea solicitado

CAPITULO IV. CLASIFICACIÓN, ENVASADO E IDENTIFICACIÓN.

Artículo 12.- Los productos que vayan a ser comercializados con la marca "Euskal Baserri" deberán ser clasificados, envasados e identificados en centros ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 13.- Los centro de acondicionamiento y envasado deberán estar mayoritariamente participados por productores o entidades de productores registrados. Cuando un centro de envasado se aprovisione de producto procedente de otras explotaciones, para garantizar su trazabilidad, éstas operaciones se reflejaran en registro de entradas y salidas.

Artículo 14.- Los centros de acondicionamiento y envasado dispondrán de sistemas que garanticen la descarga sin dañar la calidad de los productos.

Artículo 15.- Los centros de acondicionamiento y envasado garantizarán líneas de trabajo que aseguren la separación de los productos hortofrutícolas que vayan a ser identificados bajo la marca Euskal Baserri del resto.

Artículo 16.- Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán correctamente aireados y mantendrán una adecuada temperatura y humedad relativa de modo que se evite el menoscabo de la calidad del producto.

Artículo 17.- El contenido de cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre, coloración y grado de madurez.

Artículo 18.- El envase, además de cumplir la legislación vigente, debe asegurar la protección adecuada del producto. Los materiales y papeles utilizados en el interior de los envases deberán ser nuevos, excepto en el caso de envases permitidos para ser retornables, además deberán ser limpios, inodoros y no causar alteraciones al producto. Los demás envoltorios y envases globales deberán estar en condiciones de limpieza y presencia lo suficientemente buena como para permitir la identificación del producto y cumplir los objetivos de calidad exigidos por la marca.

Artículo 19.- La Fundación Kalitatea Fundazioa 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.

Artículo 20.- En el etiquetado, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente, figurará obligatoriamente la marca "Euskal Baserri" del modo que se establezca.

Artículo 21.- La Fundación Kalitatea Fundazioa llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el distintivo de Euskal Baserri con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para la marca de garantía o vaya en contra de sus objetivos.

Artículo 22.- Para garantizar la trazabilidad del producto los centros de envasado llevarán un libro de registro de entradas y salidas con la información que la Fundación Kalitatea Fundazioa establezca

CAPÍTULO V.- CONTROL DE CALIDAD.

Artículo 23.1.- La Fundación Kalitatea Fundazioa establecerá los sistemas de control que se estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, conservación y almacenamiento, transporte, envasado, manipulación y en la comercialización, con el fin de certificar que el producto que llegue identificado con el distintivo de "Euskal Baserri" cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.

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 24.- Todos aquellos inscritos en los registros de "Euskal Baserri" 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 y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

CAPITULO VI. REGISTROS

Artículo 25- La Fundación Kalitatea Fundazioa dispondrá de los siguientes registros:

- a) Registros de Productores o Entidades de productores y de los productores en ellas inscritos para la obtención de "Euskal Baserri".
- b) Registros de envasadores aprobados para efectuar la selección y envasado de producto "Euskal Baserri".

CAPITULO VII. MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 26- El incumplimiento del presente 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.

ANEXO

Datos que deben aportar los productores y los envasadores:

a) los productores deberán aportar:

- Nombre o razón social y domicilio.
- Datos de identificación de las fincas y la superficie prevista para la producción de cada producto hortofrutícola, además de los datos significativos de la explotación en lo referente a la densidad de la plantación, la situación de la finca, medios de producción (calefacción, medios de cultivo, cubierta del invernadero, automatismo de riego, tipo de estructura, etc...) y la experiencia como productores.
- Previsión de producción por cada explotación registrada.

b) Los envasadores deberán presentar la siguiente documentación:

- Nombre y/o razón social, domicilio y DNI o CIF en su caso.
- Inscripción en los Registros exigidos en la legislación vigente.
- Alta en el Registro correspondiente de Licencia Fiscal.
- Indicación de los datos de identificación de la instalación donde se desarrolla el proceso de envasado a los efectos de la aprobación por parte del personal técnico de la Fundación Kalitatea Fundazioa.
- Relación de los productores o entidades de productores que le suministran el producto.