# EUSKO LABELA DUEN
# “EUSKAL BASERRIKO ARRAUTZA/ HUEVO DE CASERIO VASCO”
# MARKAREN ARAUDIA

## BERRIKUSPENEN KONTROL-ORRIA

| BERRIK. | BERRIKUSITAKO ATALA | ORRIA | BERRIK. DATA |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## I. KAPITULUA: OROKORTASUNAK

### *1. Artikulua.*

Eusko Label bereizgarriak emandako Kalitate ziurtagiria, Euskal Baserriko Arrautza/Huevo de Caserío Vasco, Euskal Autonomia Erkidegoan aire librean hazitako oiloen arrautzetara zabalduko da, baldin eta araudi honetan eta indarreko legerian ezarritakoa betetzen badute. Horren ondorioz, ezingo zaie Eusko Labelaren bereizgarririk eman araudi honetan onartutakoa ez den beste inolako arrautzari, eta ezin izango da izenik, adierazpenik, markarik edo bereizgarririk erabili, baldin eta babestutakoekin duten antzekotasun fonetiko eta grafikoarengatik araudi honen xede den terminoarekin eta zigiluarekin nahasmenik sor badezake.

### *2. Artikulua.*

Eusko Label bereizgarria babestea eta sustatzea, horren araudia aplikatu eta/edo aldatzea, hori betetzen dela zaintzea eta produktuaren kalitatea sustatu eta kontrolatzea Kalitatea Fundazioari –aurrerantzean, Kalitatea– esleitzen zaio.

## II. KAPITULUA. PRODUKTUAREN DEFINIZIOA ETA EZAUGARRIAK

### *3. Artikulua.*

Aire librean hazteko prestatuak dauden Gallus gallus espezieko oilo helduek Euskal Autonomia Erkidegoaren eremu geografikoan jarritako arrautzek edukiko dute Euskal Baserriko Arrautza izena.

### *4. Artikulua.*

Arrautza horiek honako ***ezaugarriak*** bete beharko dituzte:

- ***4.1*** Oiloak larrera atera eta handik astebetera gutxienez jarriak izango dira, eta oiloak, gehienez ere, 65 asteko adina izango du (455 egun).
- ***4.2*** A Kategoriakoak izango dira.
- ***4.3*** Arrautza-azalaren kolorea gorrizta izango da.
- ***4.4.*** Aire-ganberaren altuera: 4 mm baino txikiagoa izango da ontziratzean.
- ***4.5*** Pisua: 53 gramo gutxienez.
- ***4.6*** Haugh unitateak: gutxienez 75, ontziratzean.
- ***4.7*** Gorringoaren kolorazioa: gutxienez 9 eta gehienez ere 12, Roche eskalan.
- ***4.8*** Hautsitakoen portzentajea: %1 baino gutxiago ontziratzean.

## III. KAPITULUA. ANIMALIEN EZAUGARRIAK

***Oiloak***

***5. Artikulua.***

Oiloak arraza edo etorki ezagunekoak izango dira eta aire librean hazteko eta larreko arrautzak jartzeko prestatuak egongo dira. Arraza edo etorki horiek Kalitateari proposatuko zaizkio, berak onets ditzan.

***6. Artikulua.***

Debekatua dago oiloak behartuta lumatzea.

***Oilandak***

***7. Artikulua.***

Oilanda sorten jatorria hazteko edo ugaltzeko ustiategiak eta Salmonella tiphymurim, Salmonella enteritidis eta Mycoplasma gallisepticum gaitzetatik libre daudela bermatzen duten ustiategiak izango dira.

Animalia horiek jatorri-ziurtagiri bat izango dute, beren osasun-egoera, txertoak eta jasotako tratamenduak adierazita dituena.

Oilandak lurrean haziko dira jaiotzen direnetik.

## IV. KAPITULUA: EKOIZPENA

***Ekoizpen-gunea***

***8. Artikulua.***

Ekoizpen-guneak Euskal Autonomia Erkidegoaren eremu geografikoa besarkatuko du.

***Sortaren erabilpena***

***9. Artikulua.***

Ekoizpen sorta bereko oiloek arraza edo etorki bakar batekoak izan behar dute.

***10. Artikulua.***

Oilo sorta bakoitza behar bezala identifikatuta, kokatuta eta dokumentatuta egongo da.

***11. Artikulua.***

Ustiategi bakoitzak hazkuntza sorta beretik datorren oilo sorta bakar bat izango du.

Ustiategiko oilo erruleen sarrerak eta irteerak "denak barrura"-"denak kanpora" sistemaren bidez egingo dira.

***12. Artikulua.***

Hegaztiak, beranduenez, 25 asteko adinarekin irtengo dira larrera.

***Ekoizpen-sistema eta hegazti-ustiategien ezaugarriak***

***13. Artikulua.***

Ustiategiak familia erakoak izango dira, eta oilo errule guztiek bete beharko dituzte Araudi honetako baldintza guztiak.

***14. Artikulua.***

Ez da onartuko ustiategirik integrazio erregimenean.

***15. Artikulua.***

Ustiategi eta ekoizpen-ziklo bakoitzeko izango diren oiloak gutxienez 1.000 eta gehienez 6.000 izango dira.

***16. Artikulua.***

Erregistratutako bi hegazti-ustiategiren arteko gutxieneko distantzia 500 metrokoa izango da.

***17. Artikulua.***

Ustiategien orientazioan eta kokapenean beste faktore batzuk ere kontuan hartuko dira, hala nola, drainatzea, aldapa, haize nagusiak, hurbileko beste ustiategiak, ingurunean osasun-arriskuak egon ahal izatea, eta abar.

***18. Artikulua.***

Ustiategiek biosegurtasun-arauak finkatu eta ezarriko dituzte, mikroorganismo patogenoak eta/edo horien bektoreak abeletxeetan sartzeko arrisku potentziala gutxitzearren, eta, arau horien barruan, osasunari, ongizateari eta ekoizpenaren emaitzei eragiten dietenak bereziki.

Ustiategietan intsektuak, arratoiak eta infekzioak ezabatzeko eta dena garbitzeko programa bat eramango da.

***19. Artikulua.***

Ustiategiaren titularrak ezingo du beste inolako hegazti-jarduerarik eduki.

***20. Artikulua.***

Ustiategiek ekoizpenerako, hondakinen kudeaketarako eta larreen kudeaketarako plan batzuk onetsita eduki eta horiek erabili eta aplikatuko dituzte.

***21. Artikulua.***

Ustiategiko titularrak Jardunbide Egokien Kode bat ezarrita edukiko du, bere ekoizpenaren segurtasuna ziurtatzeko.

Ezarritako Jardunbide Egokien Kode hori onetsia eta homologatua egongo da.

***22. Artikulua.***

Hegaztiak zaintzeko eta produktua manipulatzeko ardura duten langile guztiek hegazti horien ongizatea eta higienea bermatzeko beharrezko heziketa, ezagupenak eta gaitasun profesionalak eduki beharko dituzte.

***Ekoizpenerako instalazioen betebeharrak***

***23. Artikulua.***

***Pabiloiek*** honako ezaugarriak bete beharko dituzte.

***23.1*** Larrera joateko irteera bat izango dute.

***23.2*** Eraikuntza berriko pabiloien teilatuak bi isurialde izango ditu.

***23.3*** Bere orientazioak eta diseinuak barrualdearen aireztapen egokia eta oiloentzako giro osasungarria ahalbidetuko dute.

***23.4*** Debekatuta dago makina bidezko aireztapena. Animalien ongizatea arriskuan ikusten den tokietan muturreko baldintzak baldin badaude bakarrik onartu ahal izango da.

***23.5*** Eraikuntzan erabiliko diren materialek edozein osasun-arrisku ekidingo dute eta animalien ongizatea eta amaierako produktuaren kalitatea ahalbidetuko dute. Denborak aurrera egin ahala, egoera onean zaindu beharko dira.

***23.6*** Argiztapena naturala izango da. Halere, argiztapen artifiziala ere erabili ahal izango da indarreko legerian ezarritakoarekin bat etorriz.

***23.7*** Gehienezko hegazti-dentsitatea 8 oilo pabilioi $m^2$-ko izango da.

***23.8*** Debekatuta daude maila desberdinetako hazkuntza-sistemak.

### *24. Artikulua*

***Ohantzea*** lehor mantenduko da, eta trinkotuta geratu dadila ekidingo da. Ekoizpen-ziklo osoan osasun-kalitate egokia bermatzeko materialez egina egongo da, eta ez da hondakin kutsatzailerik izango. Hezetu diren tokietan berritu egin beharko da.

### *25. Artikulua.*

Arrautza ezkutatuta geratuko ez dela bermatzeko diseinatuta egon behar dute ***errutegiek***, eta oiloek barruan lo egitea eragotziko duen itxitura-sistema automatiko bat ere bai.

Errutegiaren eta larrera irteteko atetxoen arteko distantzia ez da 10 m-tik gorakoa izango.

### *26. Artikulua.*

***Kotak*** altuera desberdinetan egongo dira, gutxienez %50ean.

### *27. Artikulua*

Pabiloietatik irteteko ***atetxoak***:

***27.1*** Zuzenean larrera irtetea ahalbidetuko dute.

***27.2*** Teknikoki ahal den guztietan, pabiloiaren bi fatxadetan banaturik egongo dira, eta fatxada horietako bat luzera handienekoa izango da.

***27.3*** Gutxienez 40 zentimetroko altuera eta 1 metroko zabalera edukiko dute.

***27.4*** 3 metro lineal bermatuko dira 1.000 oilorentzat, gutxienez bi atetxotan banatuak.

***28. Artikulua***

***Larrea:***

***28.1*** Hesi baten bitartez argi eta garbi mugatuta egongo da.

***28.2*** Hegaztiak irtetera bultzatzeko konfiguraziorik egokiena izango du.

***28.3*** Itzalpeko eremua homogeneoki banatua egongo da eta hegazti bakoitzeko ez da 0,4 m2 baino gutxiago izango.

***28.4*** Landakoak ez diren eraikinetara eta errepideetara egongo den gutxieneko tartea, hurrenez hurren, 500 metrokoa eta 10 metrokoa izango da, lur-zatiaren mugatik kontatzen hasita.

***28.5*** Belarrez estalita egongo da zatirik handienean. Beste helburu batzuetarako erabiltzen baldin bada, aurrez Kalitateak onetsi beharko ditu erabilera horiek.

***28.6*** Larrea eta/edo landare-estalkia mantentzeko lanak egiten baldin badira, ez da tratamendu fitosanitariorik aplikatuko aldez aurreko baimenik gabe.

***Elikadura***

***29. Artikulua.***

Elikadura motak eta errazioek animalien garapen harmoniatsua ahalbidetu behar dute, horien adina eta ekoizpen-fasea kontuan izanik.

***30. Artikulua.***

Arreta berezia eskainiko zaio hegaztien elikaduraren barruan sartzen diren lehengaien kalitateari eta horiek biltegiratzeari.

***31. Artikulua.***

Pentsu-ekoizlearengandik arrautza-ekoizlearenganaino pentsua garraiatzeko erabiliko diren ibilgailuak garbi eta desinfektatuta egongo dira.

***32. Artikulua.***

Ekoizle guztiak eta pentsu guztiak Kalitateak baimenduta eta erregistratuta egon behar dute, eta debekatuta egongo da abeltzainek berek egindako pentsuak erabiltzea.

***33. Artikulua.***

Pentsu-ekoizleek kutsadura gurutzatuen arriskua ahalik txikiena izan dadila ahaleginduko dira, bateraezintasun-programa bat aurkeztuz, onets dezaten.

Debekatuta dago ekoizpeneko birziklatuak gehitzea.

***34. Artikulua.***

Baimendutako lehengai eta produktuen **zerrenda positibo bat** oinarritzat hartuta erabakiko da zein elikagai konposatu erabili, eta dagokionean berrikusi eta argitaratuko da zerrenda hori (ERANSKINA):

A) **ZEREALAK**

B) **LEKADUNAK**

C) **OLEAGINOSOAK**

D) **A), B) ETA C)TIK ERATORRIAK**

E) **MINERALAK, BITAMINAK ETA AMINOAZIDOAK**

F) **BESTE BATZUK:**

***35. Artikulua.***

Artoaren portzentajea ez da %50 baino txikiagoa izango.

Zerealen portzentajea ez da %60tik beherakoa izango eta, ahal den neurrian, EAEn egindakoak izango dira.

A, B eta C multzoetan sartuta dauden lehengaien portzentajea ez da %80 baino txikiagoa izango.

Gehitutako gantz eta koipeen portzentajea ez da %2tik gorakoa izango.

***36. Artikulua.***

debekatuta daude Zerrenda positiboan ageri ez diren lehengaiak eta produktuak.

***37. Artikulua.***

Zerrenda positiboaren barruan ez dauden lehengaiak, Eusko Labela duen arrautza ekoizteko pentsuen fabrikazioan erabili nahi izanez gero, Kalitatearen berariazko baimena erdietsi beharko dute, eta hori erdietsi ondoren, zerrenda positiboaren barruan sartuko dira.

***38. Artikulua.***

Inola ere ez da baimenduko hegaztien elikaduran produktu hauek erabiltzea:

***38.1*** Animalia-jatorriko gantzak eta irinak.

***38.2*** Koltza-oleina eta oleina-nahasketak.

***38.3*** Koloratzaile sintetikoak.

***39. Artikulua.***

Ustiategiaren berezko baliabideak, larrekoak ere barne, berariaz baimendu beharko ditu Kalitateak, erabiltzen hasi aurretik.

***40. Artikulua.***

Animaliek edateko ura libreki erabiltzeko aukera izango dute.

***Osasun-baldintzak eta tratamenduak:***

***41. Artikulua.***

Ekoizpen-zikloa amaitu ondoren, erabat hustuko dira pabiloiak. Gero, garbitu egingo dira, desinfektatu eta arratoiak eta intsektuak ezabatuko dira, eta data horretatik aurrera, hustuketa sanitarioa egingo da, gutxienez 15 egunez luzatuko dena.

15 egunetik gorako hustuketa sanitarioa ezarriko da tratamendu profilatikoak eta terapeutikoak egiten direnean, ohiko batez besteko parametroak gainditu dituen maiztasun batez, edo egoerak horretara bultzatzen duenean.

***42. Artikulua.***

Instalazioak egoera higieniko/sanitario onenean mantenduko dira.

***43. Artikulua.***

Ustiategietan albaitari baimendu bat egongo da, eta egoera sanitarioaren inguruan noizbehinkako kontrol bat burutuko du.

***44. Artikulua.***

Dagokion albaitaritza-errezeta egin ondoren, beharrezkoak diren tratamendu guztiak tratamendu-liburuan erregistratuko dira.

***45. Artikulua.***

Sendatzeko diren produktuak horretarako xedatutako tokietan biltegiratuko dira, itxita eta beren kontserbaziorako egokiak diren tenperatura eta argitasun baldintzetan. Iraungitako produktuak ezabatu egingo dira, hondakinak ezabatzeko planaren arabera.

***Arrautzen bilketa***

***46. Artikulua***

Egunean bi aldiz gutxienez egingo da bilketa.

Errutegietatik kanpora bildutako arrautzak baztertu egingo dira. Horien erregistro bat eramango da eta gainerakoetatik bereizirik biltegiratuko dira.

***47. Artikulua.***

Bilketarako lokala ekoizpenerako pabiloira sartzeko eremutik fisikoki bereizita egongo da.

***48. Artikulua.***

Biltzen direnetik sailkapenerako eta ontziraketarako zentrora eramaten diren arte arrautzak biltegiratuta edukitzeko lokal bat izango da.

***49. Artikulua.***

Biltegiratzeko lokal hori 18 gradu zentigradotik azpiko tenperatura batean egongo da.

## V. KAPITULUA: SAILKAPENERAKO ETA ONTZIRAKETARAKO ZENTRORA GARRAIATZEA

***50. Artikulua.***

Ustiategitik sailkapenerako eta ontziraketarako zentrora ibilgailu isotermoetan garraiatuko dira arrautzak.

***51. Artikulua.***

Arrautzak ustiategitik sailkapenerako eta ontziraketarako zentrora garraiatzeko ibilbidearen iraupena 6 ordutik beherakoa izango da.

***52. Artikulua.***

Sailkapenerako eta ontziraketarako zentrora ustiategi desberdinetako arrautzak garraia daitezke kamioi berean, betiere lote desberdin horiek behar bezala identifikatuta eta bereizita baldin badaude.

## VI. KAPITULUA: PROZEDURA ZENTROAN: SAILKATZEA, IDENTIFIKATZEA, ONTZIRATZEA ETA ETIKETAK JARTZEA

***53. Artikulua.***

"Euskal Baserriko Arrautza"ren erregistroetan inskribatuta dauden zentroetan egingo da arrautzen sailkapena eta ontziraketa.

***54. Artikulua.***

Ekoizle bakoitzak sailkapenerako zentro bakar batera eramango ditu bildutako arrautzak.

***55. Artikulua.***

Sailkapenerako eta ontziraketarako zentroek EAE barruan kokatuta egon behar dute.

***56. Artikulua.***

Sailkapenerako eta ontziraketarako zentroek EAE barruan ekoitzitako arrautza bereziekin bakarrik lan egin behar dute (arrautza ekologikoak, larrekoak edo aberastuak).

***57. Artikulua.***

Debekatuta dago sailkatu gabeko eta ontziratu gabeko arrautzak sailkapenerako zentro desberdinen artean lekualdatzea.

***58. Artikulua.***

Eusko Labela duten loteen identifikazioa sailkapena egiten den egun berean egingo da.

***59. Artikulua.***

Arrautzen sailkapena lote osoka eta beste loteetatik bereizita egingo da.

***60. Artikulua.***

Biltegiratu eta prozesatzen diren bitartean, 18 gradu zentigradoren azpitik mantenduko da tenperatura.

Talka termikoa eragotzi beharko da, tenperatura-aldaketa bortitzak gerta ez daitezela ahaleginduz.

***61. Artikulua.***

Kalitateak onetsi beharko ditu **ontziak**.

Produktua erraz identifikatzea eta egoki babestea bermatu beharko da.

***62. Artikulua.***

Ontzien materialek garbiak, berriak eta usainik gabeak izan behar dute, ez diote produktuari eragingo eta indarreko legeria bete beharko dute.

***63. Artikulua.***

Ontzien bortxaezintasuna bermatu beharko da, Kalitateak onetsitako prezintoa erabiliz.

***64. Artikulua.***

Ziurtapen Prozeduran ezarrita dagoen moduan identifikatu eta etiketatuko da produktu ziurtatua.

## VII. KAPITULUA. KALITATE-KONTROLA

***65. Artikulua.***

**Kalitateak** beharrezkoak iruditzen zaizkion kontrol-sistemak ezarriko ditu produktuaren prozesaketa-katean, ekoizpenean, garraioan, sailkapen eta ontziraketan, identifikazioan eta etiketa jartzean, Eusko Labelaren sinboloarekin identifikatuta iristen diren produktuek Araudi honetan eta aplikagarri den gainerako araudietan ezarritako betebehar guztiak betetzen dituztela ziurtatzeko.

***66. Artikulua.***

Produktuaren trazabilitatearen kontrola eta kalitate-kontrola, lehenik eta behin, Eusko Labelaren Erregistroetan inskribatuta dauden operadoreen ardura izango da. Beren lan-prozesuetan sistema eragileak eta kontrol-sistema egoki eta nahikoak txertatu beharko dituzte, Kalitateak onetsi ondoren, Araudi honetan zehaztutako arau guztiak bete ahal izan ditzaten.

***67. Artikulua.***

Eusko Label bereizgarriaren erregistroetan inskribatuta dauden guztiek onartu egiten dute ikuskatzaile baimenduek egiten dizkieten kontrolen mende jartzea onetsiko dutela, eta ekoizpenari, manipulazioari edo merkaturatzeari buruz eskatzen dizkieten datu eta agiri guztiak aurkeztu beharko dituzte.

***68. Artikulua.***

Produktuaren prozesaketa-katea kontrolatzeko eta gainbegiratzeko eta horren geroko analisia egiteko, baita prozesuak ziurtatzeko ere, enpresen edo teknikari espezializatuen zerbitzuak kontratatu ahal izango dira eta egoki jotzen den kontrol-sistema ezarri.

## VIII. KAPITULUA. ERREGISTROAK.

***69. Artikulua.***

**Kalitateak** edo berak izendatzen dituen organoek honako erregistroak izango dituzte:

- Produktu ziurtatuen hornitzaileen erregistroa
- Ekoizleen erregistroa:
  - Oilanden Ekoizleak
  - Arrautzen Ekoizleak
- Pentsu Ekoizleen erregistroa
- Pentsu Formulen erregistroa
- Sailkapenerako Zentroen erregistroa
- Garraiolarien erregistroa

## IX. KAPITULUA. EZ-BETETZEEN AURKAKO NEURRIAK

***70. Artikulua.***

Operadoreren batek araudi honetan ezarritakoa betetzen ez badu, Kalitateak zigortu egin ahal izango du ohartarazpena eginez, marka erabiltzeko baimena aldi baterako baliogabetuz edo behin betiko baliogabetuz, Ziurtapen Prozeduran definituta dagoen moduan.