

REGLAMENTO DE LA MARCA
“IBARRAKO PIPARRAK - GUINDILLAS DE IBARRA”
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.



HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN
1	Renumeración de artículos a partir del 9 bis. Se añaden dos nuevos requisitos que se han incorporado en el artículo 13.		30/06/04

CAPITULO I.- GENERALIDADES.

Artículo 1.- La certificación de calidad otorgada por el distintivo Eusko Label para la marca “Ibarrako Piparrak - Guindillas de Ibarra”, se extenderá a aquellas guindillas 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 guindillas con otra procedencia, 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 Guindillas Amarillas pertenecientes a cultivares del ecotipo “Guindilla de Ibarra”, que cumplan las características exigidas en este Reglamento y sean producidas y envasadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Los cultivares que podrán ser calificados para Eusko Label serán autorizados para cada campaña por parte de la Fundación.

Artículo 4.- Las guindillas deben ser cosechadas y seleccionadas convenientemente y comercializarse envasadas como conservas encurtidas de acuerdo con las condiciones que se señalan en la presente normativa.

Artículo 5.- Las guindillas envasadas deberán reunir las siguientes condiciones:

- Fruto estrecho y alargado, entero y consistente, de sección redonda y con espesor de la carne típico de la variedad.
- Color verde amarillento, con ligero brillo y uniforme en su coloración.
- Ápice, agudo y ligeramente curvado.
- Pedúnculo, entero, fino y largo.
- Piel fina y completa.
- Textura tierna.
- Aspecto fresco y poco rugoso.
- Longitud de la parte comestible, entre 5 y 12 cm.

- Deben ser sanos y estar exentos de: olor y sabor extraños, daños causados por el frío, ablación o ataques, grietas, enfermedades y podredumbres, manchas pardas, alteración de la pulpa, materias extrañas, heridas y rugosidades causadas por el frío y granizo, heridas no cicatrizadas y quemaduras solares.
- El producto contenido en cada envase deberá ser de tamaño homogéneo. Se permite en cada envase una diferencia máxima de longitud entre las guindillas de 3 cm.

Se admite una tolerancia del 5 % del total de guindillas de un envase que no reúnan los parámetros de calidad señalados excepto el de longitud. En longitud, y de manera añadida a la tolerancia anteriormente citada, se admitirán hasta un máximo del 10 % de guindillas situadas en medidas superiores o inferiores a las cotas señaladas.

Artículo 6.-El líquido de gobierno en que se encuentra el producto final envasado deberá respetar las siguientes características:

- El componente base del líquido de gobierno será vinagre de origen vínico diluido.
- El PH del citado líquido estará comprendido entre 3,3 y 3,6.
- Contendrá un máximo de 10 grs. de sal por litro.

Dada la consideración de Encurtido Ácido del producto envasado en razón de la utilización de vinagre de origen vínico como líquido de gobierno:

- La concentración de azúcares medida en grados Brix deberá estar situada entre 3,5 y 4,5.
- El interior de los envases deberá estar limpio antes del envasado de las guindillas y el líquido de gobierno no deberá contener residuos sólidos extraños al producto, tierra o impurezas.
- El envase deberá encontrarse cerrado herméticamente para poder ser comercializado.

CAPITULO III. DELIMITACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO.

Artículo 7.- Las guindillas deberán haber sido producidas en la zona atlántica de la Comunidad Autónoma Vasca, con Evapotranspiración Real (Thorntwaite) igual o superior a 585 mm. y con temperaturas medias mínimas en invierno (no excesivamente bajas) y máximas en verano (no excesivamente altas) correspondientes a un clima suave que permita el desarrollo de la guindilla en las condiciones de calidad señaladas.

Así mismo, para propiciar el entorno climático más adecuado para los cultivos, estos no se realizarán en altitudes superiores a los 450 metros sobre el nivel del mar.

Artículo 8.- El envasado se deberá realizar en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

CAPITULO IV. PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DEL PRODUCTO.

Artículo 9.1.- La producción se realizará siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para su perfecto desarrollo y fructificación, debiendo ser esmerados los cuidados de las labores y procesos. No se podrán utilizar sistemas en el cultivo o recolección que incumplan la normativa vigente o que dañen la calidad del producto, con arreglo a los criterios establecidos.

2.- Con el fin de preservar las características de calidad del producto evitando el deterioro de sus peculiaridades genotípicas (cruzamientos, etc. Mejoras de la selección genética de la guindillas), la Fundación Kalitatea Fundazioa podrá establecer limitaciones en los tipos de cultivares que deseen ser registrados en el Label.

3.- No se podrán utilizar de manera sistemática ningún tipo de producto fitosanitario en las plantaciones de guindilla de las explotaciones registradas. 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 con productos que deberán estar aprobados por la Fundación.

En caso de aplicar algún tratamiento, éste se realizará de manera ajustada al problema planteado con productos respetuosos con el medio ambiente y de eliminación rápida. En estos casos, la recolección se realizará siempre después de pasado el período de supresión.

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

Artículo 10.- Las explotaciones registradas sólo podrán cultivar variedades autorizadas por la Fundación Kalitatea Fundazioa.

Artículo 11.- La recolección se realizará en el punto de desarrollo óptimo del producto, deberá ser hecha cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto.

Salvo en caso de campañas excepcionales, que serán determinadas por la Fundación Kalitatea Fundazioa, solamente las guindillas recogidas entre junio y octubre, ambos inclusive, de cada año, podrán ser calificadas con el distintivo Eusko Label.

CAPITULO V.- ENVASADO Y ETIQUETADO.

Artículo 12.- El producto se presentará envasado en unidades de venta final al consumidor. El contenido en cada envase debe ser homogéneo, en cuanto a variedad, calibre y coloración. 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 deberá asegurar la fácil visualización del producto, así como una adecuada protección del mismo.

Artículo 13.- El envase no será etiquetado hasta que no transcurra un mínimo de 20 días desde el envasado y tras comprobar que las características del producto y del propio envase corresponden a las establecidas en este Reglamento. Asimismo, desde el envasado hasta la salida del producto no deberán transcurrir menos de 30 días.

Artículo 14.- Sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente, la fecha de duración mínima de las guindillas con Eusko Label será como máximo de 2 años a partir de la fecha de envasado del producto.

Artículo 15.- Los centros de envasado registrados sólo podrán manipular, envasar y/o comercializar guindilla procedente de la Comunidad Autónoma del País Vasco y de explotaciones registradas en Eusko Label.

Artículo 16.- 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 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 objetivos.

CAPÍTULO VI. CONTROL DE CALIDAD.

Artículo 17.1- 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 los símbolos de Eusko Label 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 18.- Todos aquellos inscritos en los registros de la guindilla con 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 y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.

Artículo 19.- 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 o técnicos especializados y establecer el sistema de control que se considere oportuno.

CAPÍTULO VII. REGISTROS.

Artículo 20.- La Fundación Kalitatea Fundazioa o los órganos que esta designe dispondrá de los siguientes registros:

- a) Registros de Productores de Guindilla de Ibarra con Eusko Label de Calidad.
- b) Registros de Entidades de producción y envasado aprobados para efectuar la producción, selección y envasado de guindilla con Eusko Label.

CAPITULO VIII. MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 17.- 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. En 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 guindilla por sistema de producción, línea 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 guindilla por día, semana o como mínimo por mes, 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 registro en el que figure la identificación de cada partida: productor, fecha y cantidad entregada, fecha y cantidad envasada con 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 “Ibarrako Piparrak – Guindillas de Ibarra” 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.