

REGLAMENTO DE LA MARCA  
**“KALITATEKO EUSKAL TOMATEA –  
TOMATE DE CALIDAD DEL PAÍS VASCO”**  
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.

## HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA DE REVISIÓN
1	En el Artículo 4.1. se añade un cuarto apartado de características organolépticas y se modifican los calibres en el apartado tercero.	4	16/9/2005

## **CAPITULO I.- GENERALIDADES.**

Artículo 1.- La certificación de calidad otorgada por el distintivo Eusko Label para el tomate de calidad del País Vasco “Kalitateko Euskal Tomatea”, se extenderá a aquellos tomates producidos 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 tomates 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 los tomates pertenecientes a las variedades admitidas por la Fundación Kalitatea Fundazioa destinadas al consumo en fresco, que cumplan las características exigidas en este Reglamento y sean producidos y envasados en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 4.1.- Los tomates con Eusko Label deberán ajustarse a las siguientes características de calidad y frescura:

- ser enteros
- de aspecto fresco
- sanos (quedan excluidos los tomates afectados de podredumbre o de alteraciones que les hagan no aptos para el consumo)
- con el aspecto característico del tipo varietal
- exentos de humedad exterior anormal.
- exentos de olores y/o sabores extraños
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.

### **2. Características morfológicas:**

- pulpa firme
- el tomate en su interior deberá aparecer totalmente lleno de pulpa, sin zonas huecas en su interior indicativas de la posible utilización de fitoreguladores del cuajado.
- en función del tipo de variedad, los tomates serán de forma redondeada a asurcada y ligeramente aplastado en su sección vertical, dependiendo del tipo varietal.
- su coloración dependerá del estado de madurez del producto pero en cualquier caso el producto se recogerá cuando haya empezado a madurar y por lo menos una quinta parte de su superficie sea de color rojo o se encuentre entreverada (de verde a rojo).
- el tamaño del tomate será calibrado según lo establecido en la legislación vigente, siendo el calibre mínimo permitido para granel de 74 mm y para bandeja 67 mm.



**REGLAMENTO DE LA MARCA  
“KALITATEKO EUSKAL TOMATEA –  
TOMATE DE CALIDAD DEL PAÍS VASCO”  
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.**



Página 4 de 8

– el tomate deberá presentar una apariencia lisa.

3. Los tomates deberán presentar un desarrollo y un estado que les permita:

- soportar el transporte y la conservación en almacenes de distribución o puntos de venta.
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

4. Características organolépticas.

- En el momento de la comercialización la concentración de azúcares en el tomate expresado en °Brix deberá ser superior a 4,5° y la dureza del mismo expresada en Kg./0,5cm<sup>2</sup> no superará el valor calculado entre la diferencia del °Brix del lote menos 0,7.
- Para identificar el tomate con el distintivo de calidad Eusko Label fuera de temporada, entendiendo la temporada desde los meses de Mayo a Noviembre, ambos inclusive, todas las partidas deberán ser analizadas cumpliendo los °Brix y Dureza establecidos.

Artículo 5.- Además de lo anteriormente señalado, deberán presentar al menos las características correspondientes a la Categoría Primera de la Norma de Calidad para los tomates.

Artículo 6.- Las tolerancias acumuladas para los ligeros defectos en parámetros de calidad no deberán ser superiores al 10 %.

Artículo 7.- La Fundación establecerá la lista de las variedades autorizadas en el primer trimestre del año.

### **CAPITULO III.- PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN.**

Artículo 8.- 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. De esta forma no se podrán utilizar Fitorreguladores.

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto.

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 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.



**REGLAMENTO DE LA MARCA  
“KALITATEKO EUSKAL TOMATEA –  
TOMATE DE CALIDAD DEL PAÍS VASCO”  
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.**



Página 5 de 8

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

Artículo 9.- La recolección se realizará en el momento de desarrollo óptimo del producto. Deberá ser hecha cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto.

Deberá reducirse al máximo posible la manipulación y el golpeo del producto en la recolección y el almacenamiento a efectos de preservar la integridad física del mismo.

En días calurosos se evitará la recogida del tomate en horas de demasiado calor.

Artículo 9 bis.- Las explotaciones registradas sólo podrán cultivar variedades autorizadas por la Fundación Kalitatea Fundazioa.

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

Artículo. 10.- 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. 11.- 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 del distintivo 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 o vaya en contra de sus objetivos.

Artículo 11 bis.- Los centros de envasado registrados sólo podrán manipular, envasar y/o comercializar tomate procedente de la Comunidad Autónoma del País Vasco y de explotaciones registradas en Eusko Label.

#### **CAPÍTULO V. CONTROL DE CALIDAD.**

Artículo 12.1- 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 del distintivo Eusko Label



**REGLAMENTO DE LA MARCA  
“KALITATEKO EUSKAL TOMATEA –  
TOMATE DE CALIDAD DEL PAÍS VASCO”  
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.**



Página 6 de 8

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 13.- Todos aquellos inscritos en los registros de 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 14.- 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 VI. REGISTROS.**

Artículo 15.- La Fundación Kalitatea Fundazioa o los órganos que esta designe dispondrá de los siguientes registros:

- a) Registros de Productores o Entidades de productores y de los productores en ellas inscritos para la obtención de tomate con Eusko Label.
- b) Registros de envasadores aprobados para efectuar la selección y envasado del Tomate con Eusko Label.

## **CAPITULO VII. MEDIDAS CORRECTORAS**

Artículo 16.- 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 tomate por sistema de producción, 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 tomate 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.
- Como mínimo la información que debe entregar será:
  - Nombre y apellidos, producción de tomate por día, semana o como máximo por mes entregado por cada productor.
  - Cantidad envasada según tipo de envase y cantidad de etiquetas utilizadas y su numeración.





REGLAMENTO DE LA MARCA  
**“KALITATEKO EUSKAL TOMATEA –  
TOMATE DE CALIDAD DEL PAÍS VASCO”**  
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.



Página 8 de 8

OTROS DOCUMENTOS

COMUNICACIONES ANUALES O PERIODICAS

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento y el contrato de la marca “Kalitateko Euskal Tomate – Tomate de Calidad 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.