

REGLAMENTO DE LA MARCA “GURE ARRANTZA” CON EUSKO LABEL

**** Esta revisión entrará en vigor el: mismo día de su aprobación**

REDACTADO por:	REVISADO y APROBADO por:
	
GESTOR DE PRODUCTO	DIRECTOR DE PROMOCIÓN
Fecha: 16/02/2023	Fecha: 16/02/2023

Nota: los cambios en el documento con respecto a la versión anterior se remarcen con -----.

HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

REV.	APARTADO REVISADO	PÁGINA	FECHA REVISION.
1	Elaboración del documento		08/03/2021
2	Art 2 Mención titular de la marca	3	23-09-2021
	Art 25 Mención a documento envases y etiquetas	13	
	Art 29 Especificar sistema de certificación y vigilancia	14	
	Art 33 mención a documento de no conformidades	16	
	Art 34 tarifas	16	
3	Todo el documento: incorporación de la Caballa, especificar más la zona de captura, adaptar la categoría de fresca, clasificación e identificación		16/02/2023

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 3 de 21

CAPITULO I. GENERALIDADES

Artículo 1.

El Reglamento de Gure Arrantza con Eusko Label ampara las siguientes denominaciones:

- Hegaluzea / Bonito del Norte,
- Hegalaburra / Atún Rojo,
- Antxoa
- Berdela

La certificación de Calidad otorgada por el distintivo Eusko Label, Gure Arrantza, se extenderá a las especies tradicionalmente pescadas en el País Vasco que cumplan lo establecido en el presente Reglamento además del resto de la legislación vigente. Como consecuencia no se podrá otorgar el distintivo Eusko Label a ninguna otra clase de pescado salvo a la reconocida en el presente 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 y sello objeto de esta reglamentación.

Cualquier operador del sector extractivo que esté registrado en la marca que extraiga y venda el pescado en una cofradía de la CAPV registrada, y cumpla los requisitos que en el presente Reglamento se establecen, podrá utilizar la marca.

Artículo 2.

La defensa y promoción del distintivo Eusko Label, la aplicación y/o modificación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de la calidad del producto quedan encomendadas a la Fundación Hazi Fundazioa, en adelante Hazi, titular de la marca de Garantía, con domicilio en Torre Muntzaratz, calle Muntzaratz 17-A de Abadiño (Bizkaia), código postal 48220.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 4 de 21

CAPITULO II. DEFINICION Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 3.

Tendrá la denominación de Gure Arrantza con Eusko Label:

- Bonito del Norte (Hegaluze/Albacora/Atún blanco) de la especie *Thunnus alalunga* (código FAO:ALB)
- Atún Rojo (Hegalabur/Cimarrón) de la especie *Thunnus thynnus* (Código FAO:BFT)
- Anchoa (Antxoa/Boquerón) de la especie *Engraulis encrasicolus* (código FAO:ANE)
- Caballa (Berdela/verdel) de la especie *Scomber scombrus* (Código FAO: MAC)

capturados por barcos que se dedican a la pesquería de bajura con artes de pesca tradicionales de la Flota Vasca. En el caso de la caballa, se pueden utilizar otras artes de pesca.

Artículo 4.

El Bonito del Norte y el Atún rojo reunirán las siguientes **características**:

- 4.1 Solamente será admitida como materia prima Bonito del Norte y Atún Rojo de la especie *Thunnus alalunga* y *Thunnus thynnus* respectivamente que hayan sido pescadas en la zona habitual de pesca de la flota artesanal vasca de bajura (Área VII, VIII, IX y X de la ZONA FAO 27)
- 4.2 El periodo habitual de campaña de dichas especies es 1 de junio hasta el 15 de noviembre aproximadamente.
- 4.3 Sólo se admitirán las categorías de frescura: “Extra” y “A”.

Categoría o clase EXTRA

⇒ Piel

Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.

- ⇒ Mucosidad cutánea
Acuosa, transparente
- ⇒ Consistencias de la carne
Muy firme, rígida
- ⇒ Opérculos
Plateados
- ⇒ Ojos
Globo ocular convexo, abombado.
Pupila azul negruzca brillante, "párpado" trasparente.
- ⇒ Branquias
Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad
- ⇒ Olor de las branquias
Fresco, a algas marinas; picante; a yodo

Categoría o clase A:

- ⇒ Piel
Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral
- ⇒ Mucosidad cutánea
Ligeramente turbia
- ⇒ Consistencias de la carne
Bastante rígida, firme
- ⇒ Opérculos
Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón
- ⇒ Ojos
Convexo y ligeramente hundido.
Pupila oscura; córnea ligeramente opalescente
- ⇒ Branquias
Color menos vivo, más pálido en los bordes; mucosidad transparente
- ⇒ Olor de las branquias
Ausencia a olor a algas; olor neutro

4.4 Se admitirán los tamaños:

- ⇒ Bonito del Norte: a partir de 4 kilos.
- ⇒ Atún Rojo: Los establecidos por la legislación vigente.

4.5 Los ejemplares capturados carecerán de hematomas en sus regiones musculares, por lo que el empleo de la txista o gancho será cuidadoso.

Clasificación de frescura “Bonito del norte”: **EXTRA**
 (etiquetable para label)

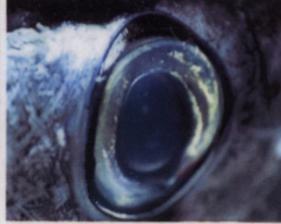
Aspecto general: Textura en rigor, firmeza generalizada, superficie tersa, brillante, sin mucus



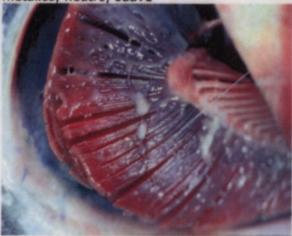
Cabeza: Ojo plano o ligeramente convexo



Ojo: Pupila negra transparente; Córnea clara, irisada, transparente, fondo brillante



Agallas: Color rojo sangre, brillantes; Mucus transparente, lechoso; Olor fresco, marino, metálico, neutro, suave



Piel: brillante, iridiscente, colores bien definidos



Clasificación de frescura “Bonito del norte”: **A**
 (etiquetable para label)

Aspecto general: Textura firme, elástica, firmeza bastante generalizada, superficie tersa, ligera pérdida de brillo



Cabeza: Ojo plano, ligeramente hundido



Ojo: Pupila ligeramente grisácea y/o verdosa; Córnea algo irisada, ligera pérdida de transparencia, brumosa, tonos más oscuros



Agallas: Color rojo oscuro, granate pérdida de brillo; Mucus rojizo, poco espeso; Olor neutro, herbal, ligeramente mohoso



Piel: ligeramente brillante, colores definidos, ligeras zonas grisáceas en el lomo (negro)



Artículo 5.

Las Anchoas reunirán las siguientes **características**:

- 5.1. Solamente será admitida como materia prima la anchoa de la especie *Engraulis encrasicolus* que haya sido pescada en la zona habitual de pesca de la flota artesanal vasca de bajura (Área VIII de la ZONA FAO 27)
- 5.2. El periodo de captura de dicha especie se desarrollará entre el 1 de marzo y 30 de noviembre.
- 5.3. Solamente se admitirán las categorías de frescura: Extra.

Categoría o clase EXTRA

⇒ Piel

Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.

⇒ Mucosidad cutánea

Acuosa, transparente

⇒ Consistencias de la carne

Muy firme, rígida

⇒ Opérculos

Plateados

⇒ Ojos

Globo ocular convexo, abombado.

Pupila azul negruzca brillante, "párpado" trasparente.

⇒ Branquias

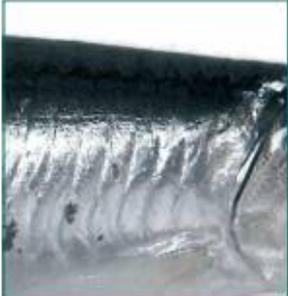
Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad

⇒ Olor de las branquias

Fresco, a algas marinas; picante; a yodo

- 5.4. Se admitirá un calibre mínimo: como máximo 90 granos en kilo con un margen de tolerancia de un 10%. En el caso de que haya un acuerdo interfederativo, se aplicará lo establecido en dicho acuerdo.

CLASIFICACIÓN DE FRESCURA DE LA ANCHOA

		Clasificación de frescura Muy Bueno	
			
Piel:	Brillante, luminosa, limpia. Fuerte contraste entre el color del lomo y del vientre. Zona ventral entera.		
Ojos/Córnea:	Colores muy definidos, brillantes, nítidos, cristalino transparente.		
Opérculos:	Plateados, brillantes.		
Forma:	Convexa.		
Textura:	Rígida, firme. Zona ventral entera y brillante.		
		Clasificación de frescura Bueno/regular	
			
Piel:	Pérdida de brillo y de contraste entre la parte superior e inferior. Zona ventral agrietada y comenzando a romperse.		
Ojos/Córnea:	Colores poco definidos, pupila grisácea, cristalino nublado.		
Opérculos:	Ausencia de brillo, rojizos.		
Forma:	Plana.		
Textura:	Blanda. Zona ventral agrietada hasta un 50% con ligera pérdida de vísceras.		
		Clasificación de frescura Regular/mediocre - No consumible	
			
Piel:	Ausencia de brillo, mate. Colores difuminados con ausencia de contraste. Pérdida parcial de piel. Zona ventral reventada.		
Ojos/Córnea:	Rojizos, pardos, cristalino opaco.		
Opérculos:	Pardos, ensangrentados.		
Forma:	Hundida.		
Textura:	Muy Blanda, sin consistencia. Zona ventral totalmente deshecha y con notable pérdida de vísceras		

La Categoría de frescura Extra será el equivalente a la clasificación de frescura Muy Bueno que figura en la imagen.

Artículo 6.

Las piezas de caballa reunirán las siguientes **características**:

- 6.1 Solamente será admitida como materia prima la caballa de la especie *Scomber scombrus* que haya sido pescada en la zona habitual de pesca de la flota artesanal vasca de bajura (Área VIII de la ZONA FAO 27)
- 6.2 El periodo de captura de dicha especie se desarrollará durante todo el año.
- 6.3 Solamente se admitirán las clasificaciones de frescura: **Extra y A:**

Categoría o clase EXTRA⇒ Piel

Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.

⇒ Mucosidad cutánea

Acuosa, transparente

⇒ Consistencias de la carne

Muy firme, rígida

⇒ Opérculos

Plateados

⇒ Ojos

Globo ocular convexo, abombado.

Pupila azul negruzca brillante, "párpado" trasparente.

⇒ Branquias

Color rojo vivo a púrpura uniforme; sin mucosidad

⇒ Olor de las branquias

Fresco, a algas marinas; picante; a yodo

Categoría o clase A:⇒ Piel

Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral

⇒ Mucosidad cutánea

Ligeramente turbia

⇒ Consistencias de la carne

Bastante rígida, firme

⇒ Opérculos

Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón

⇒ Ojos

Convexo y ligeramente hundido.

Pupila oscura; córnea ligeramente opalescente

⇒ Branquias

Color menos vivo, más pálido en los bordes; mucosidad transparente

⇒ Olor de las branquias

Ausencia a olor a algas; olor neutro

6.4 Se admitirán las tallas 1, 2 y 3 definidas Reglamento (CEE) 2406/96:

Talla	Kg/unidad
1	0,5 y más
2	de 0,2 a 0,5
3	de 0,1 a 0,2

GALERÍA FOTOGRÁFICA DE FRESCURA DE LA CABALLA / VERDEL

Clasificación de frescura
Muy Bueno

Piel: Brillante, limpia, nítida, tornasolada. Fuerte contraste entre el color del lomo y del vientre.

Ojos/ Colores: Colores muy definidos, brillantes, pupila negra, cristalino transparente.

Ojos/ Forma: Convexa.

Agallas: Color rojo oscuro uniforme. Aspecto limpio. Láminas sueltas, separadas. Muy ligero mucus transparente.

Olor: Algas frescas, marino, sangre fresca.





Clasificación de frescura
Bueno/regular

Piel: Liger pérdida de brillo y contraste.

Ojos/ Colores: Colores definidos, bastante brillantes, pupila ligeramente grisácea, cristalino algo nublado.

Ojos/ Forma: Ligeramente planos.

Agallas: Rojo-marrón. Muy ligera pérdida de color. Láminas ligeramente unidas. Liger mucosidad rojiza.

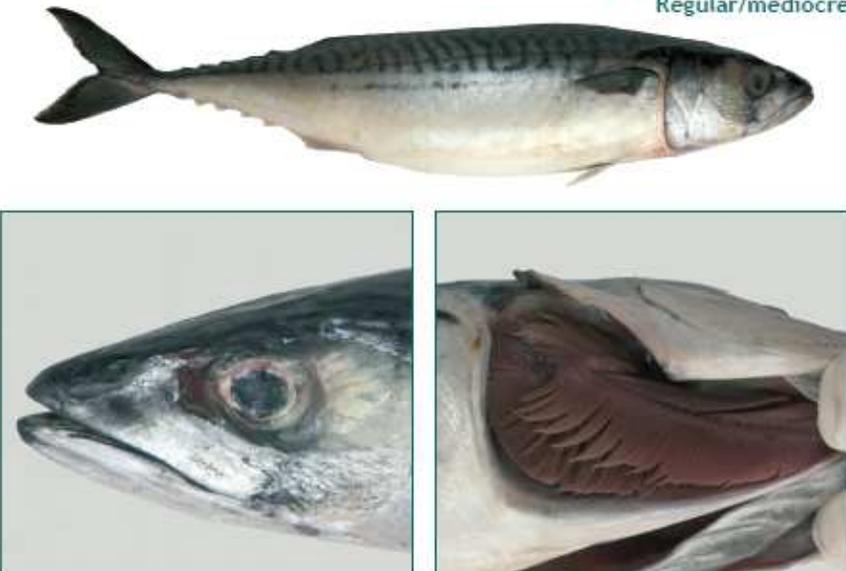
Olor: Marismas, metálico, hierba.





GALERÍA FOTOGRÁFICA DE FRESCURA DE LA CABALLA / VERDEL

Clasificación de frescura
Regular/mediocre



Piel: Poco brillo. Muy ligero tintes pardos. Ligeras arrugas en la piel al flexionar.

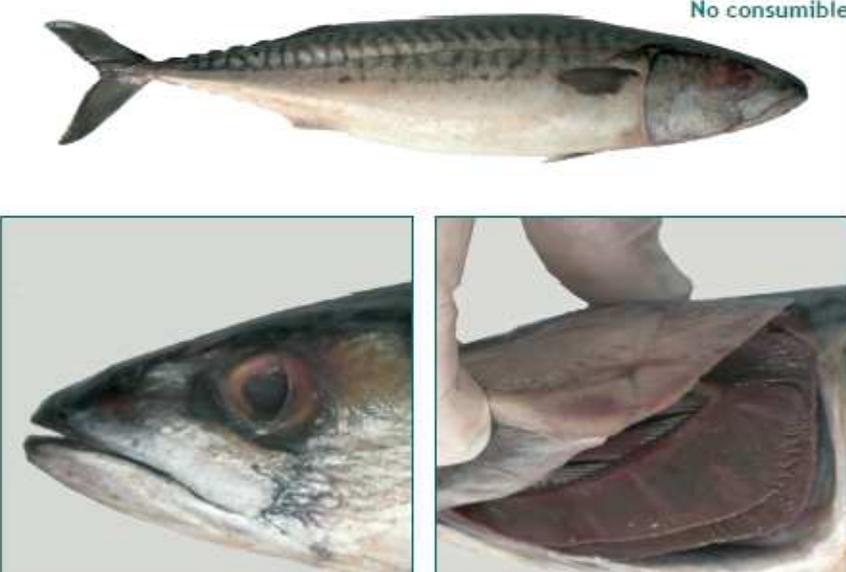
Ojos/ Colores: Colores difuminados, pupila grisácea, córnea rojiza, cristalino nublado.

Ojos/ Forma: Planos o ligeramente hundidos.

Agallas: Rojo-naranja. Ligera decoloración. Láminas unidas. Pérdida de mucosidad, aspecto seco.

Olor: Fruta pasada, mohoso.

Clasificación de frescura
No consumible



Piel: Ausencia de brillo, mate, colores difuminados. Tonalidad parda. Arrugas en la piel al flexionar.

Ojos/ Colores: Rojizos, pardos, opacos.

Ojos/ Forma: Hundidos, colapsados.

Agallas: Decoloración. Aspecto pardo. Láminas muy unidas. Ligero mucus pardo, casi secas.

Olor: Amoniacal, cuero, fermentación

La Categoría de frescura Extra y A serán el equivalente a la clasificación de frescura Muy Bueno y Bueno, respectivamente, que figuran en la imagen.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 13 de 21

Artículo 7.

Se podrá conceder el distintivo Eusko Label al pescado que cumpliendo los requisitos establecidos en el presente Reglamento se destinen al consumo en fresco, bien en entero o bien preparados, previa presentación de una solicitud para su autorización por Hazi. El etiquetador deberá presentar y hacer cumplir las características del producto y los requisitos mínimos para su producción, que se definen en el anexo a este documento (REG-GA-ANX1).

Definiciones del Reglamento 853/2004:

Productos de la pesca frescos: Los productos de la pesca sin transformar, enteros o preparados, incluidos los productos embalados a vacío o en atmósfera modificada, que no se hayan sometido a ningún tratamiento distinto de la refrigeración para garantizar su conservación.

Productos de la pesca preparados: los productos de la pesca sin transformar que se hayan sometido a una operación que afecte a su integridad anatómica, como evisceración, descabezado, corte en rodajas, fileteado y picado.

Artículo 8.

Se podrá autorizar la mención “Elaborado con Gure Arrantza” en el etiquetado de todo aquel producto derivado de las piezas certificables, que cumpliendo los requisitos establecidos en el presente Reglamento, en el Documento Único de Marcas y el resto de la legislación vigente, se comercialice elaborado (REG-GA-ANX2 y ANX3), previa presentación de una solicitud y la autorización por FHF.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 14 de 21

CAPITULO III. ARTES DE PESCA

Artículo 9.

Las capturas de Bonito del Norte y de Atún rojo, deberán haber sido realizadas con artes de pesca tradicionales: caña o cebo vivo y cacea o curricán. De manera que sólo se autorizará a los barcos de pesca que, además de cumplir con la normativa vigente, estén provistos únicamente de aparejos para la pesca de túnidos mediante alguna de estas artes autorizadas.

Caña o Cebo Vivo: Son las diferentes modalidades de artes semipasivas, ya que son estáticas durante la pesca, fijando el cardumen mediante carnada. Una vez fijada la mancha, se arrían las cañas de mano encarnadas con el cebo vivo, generalmente anchoa pequeña para el Bonito del Norte y chicharro para el Atún Rojo o Cimarrón.

Cacea o Curricán: el arte de pesca destinado a la captura de túnidos consistente en remolcar, a una velocidad de 4 a 6 nudos, un anzuelo con un engaño que simula un pescado depredado por el Bonito del Norte o cimarrón. Las piezas se embarcan una a una y de forma progresiva.

Artículo 10.

Las capturas de Anchoa y Caballa deben haber sido realizadas por barcos que se dedican a la pesquería de bajura con artes de pesca tradicionales de la flota Vasca. Además, en el caso del verdel se pueden utilizar otras artes de pesca.

CAPITULO IV. CONDICIONES DE MANIPULACIÓN

Artículo 11.

En el caso de los túnidos, se evitará el apilamiento de un número excesivo de piezas en la cubierta y se realizará un lavado con agua de mar limpia a presión antes del estibado de los ejemplares.

hazi	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 15 de 21

Artículo 12.

En el caso de la Anchoa y Caballa, se evitará el llenado excesivo de las cajas

Artículo 13.

Los ejemplares serán protegidos del sol y del viento.

Artículo 14.

En la medida de lo posible, se procederá al estibado de los ejemplares de forma inmediata tras su llegada a la cubierta del barco, con el objetivo de refrigerar rápidamente el pescado y promover que éste muera por frío y no por asfixia

Artículo 15.

Los ejemplares se conservarán con hielo en la bodega de los barcos. El hielo se renovará las veces que sea necesario, para evitar que se pierda la cadena de frío.

Artículo 16.

Durante la estiba en la bodega del barco, se atenderá con especial cuidado a que los ejemplares de Bonito del Norte y Atún Rojo o Cimarrón, dado el gran tamaño de algunos de ellos, no sufran aplastamiento.

Artículo 17.

Los ejemplares de pescado serán estibados atendiendo a criterios de calidad y/o de fecha de captura, de tal forma que haya una identificación inequívoca de los ejemplares de calidad diferente.

Artículo 18.

Una vez en el puerto, el pescado será descargado en los contenedores destinados al efecto y a continuación los ejemplares capturados serán empacados de tal manera que los lotes se ajusten a categorías de frescura y tamaño similares.

hazi	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 16 de 21

CAPITULO V. CLASIFICACIÓN E IDENTIFICACION

Artículo 19.

La responsabilidad de la correcta clasificación e identificación del pescado recae en primera instancia en el armador y podrá hacerse en el propio barco, una vez desembarcado, en la sede de la Cofradía, lonja pesquera o en el puerto.

Artículo 20.

La clasificación y la identificación se efectuarán siempre que el proceso de extracción haya realizado un operador del sector extractivo registrado en la marca Gure Arrantza y la venta se haya realizado en una cofradía registrada.

Artículo 21.

Sólo serán clasificados e identificados aquellos ejemplares que cumplan las especificaciones definidas en el presente Reglamento. No se permitirá identificar piezas congeladas ni aquellas piezas que contengan desgarros.

Artículo 22.

No se permitirán clasificar aquellos ejemplares que hayan llegado a puerto en la cubierta del barco. A excepción, en el caso de la caballa, de los barcos de pesca de artes menores.

Artículo 23.

La identificación consistirá en la colocación de las correspondientes etiquetas, tipo precinto-abrazadera de Eusko Label a los Atunes Rojos y Bonitos del Norte que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico.

En el caso de la Anchoa y la Caballa, la identificación consistirá en el etiquetado/identificación de las cajas o bloque de cajas en el que se

hazi	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 17 de 21

descarga el pescado que cumple con los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico.

Artículo 24.

En el caso de la Anchoa y la Caballa, las cofradías de la CAPV podrán, en su caso, emitir etiquetas identificativas Eusko Label a operadores registrados. En estos casos, la cofradía notificará la cantidad de etiquetas emitidas y kilos comprados por el operador.

Artículo 25.

La sala de manipulación autorizada notificará las unidades de venta al consumidor que haya identificado con la marca “Gure Arrantza” procedente de piezas que cumplen con los requisitos establecidos en el Reglamento técnico.

Artículo 26.

La identificación y el etiquetado del producto certificado deberán ser aprobados por Hazi y se realizarán de la manera que se establezca, de conformidad con lo establecido en el Procedimiento Específico de producto Envases y Etiquetas (PE-CER-GA-DOC5).

Artículo 27.

La Fundación llevará un control de las etiquetas 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.

CAPÍTULO VI. CONTROL DE CALIDAD

Artículo 28.

La Fundación Hazi Fundazioa establecerá los sistemas de control y

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 18 de 21

certificación que se estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en obtención, conservación, almacenamiento, transporte, etiquetado, manipulación, envasado y en la comercialización, con el fin de verificar que el producto que llegue identificado con los símbolos del distintivo Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.

Artículo 29.

El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los armadores, que son los encargados de la correcta clasificación y etiquetado del producto. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de controles adecuados y suficientes, aprobados por Hazi, que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente Reglamento.

Artículo 30.

El sistema de Certificación y vigilancia del uso de la marca se detalla en el Procedimiento General de Certificación (PG-CER-01) y en el Procedimiento Específico del Producto Sistema de Certificación (PE-CER-GA-DOC2) y se basa en:

- 1º La Homologación de todos los operadores afectados que solicitan la inscripción (barcos; cofradías, salas de manipulación, primer comprador, fabricantes de conservas, fabricantes de semiconservas, elaboradores y etiquetadores), previo cumplimiento del Reglamento Técnico y del Procedimiento de Certificación (general y específico del producto).

Además de lo definido en el punto anterior, se basa en evaluar mediante auditoría el sistema de autocontrol establecido por el etiquetador.

Los etiquetadores, además, cumplirán todos los requisitos y criterios expresados en el Documento Único de Marcas.

- 2º El Seguimiento posterior, verificando el cumplimiento de los requisitos que apliquen referidos en el punto anterior y que se

hazi	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 19 de 21

realizará anualmente a todos los operadores (barcos; cofradías, salas de manipulación, mayoristas, fabricantes de conservas, fabricantes de semiconservas, elaboradores y etiquetadores) en función de un Plan de Control aprobado.

3º Se realizarán visitas Extraordinarias siempre que sea necesario a cualquiera de los operadores y/o etiquetadores.

La verificación se realizará mediante visitas de inspección a los operadores, auditorías parciales, auditorías del sistema de autocontrol, ensayos y controles administrativos definidas en un Plan de Control anual aprobado.

Los operadores que cumplen la condición de ETIQUETADOR, según el procedimiento general de certificación (PG-CER-01), son los únicos autorizados a utilizar la marca en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Reglamento.

Artículo 31.

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 estos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación, almacenamiento o comercialización que le sean requeridos.

CAPÍTULO VII. REGISTROS

Artículo 32.

Hazi o los órganos que esta designe dispondrá de los siguientes registros:

- Registro de etiquetadores de los productos certificados.
 - Registro de Barcos.
 - Registro de Cofradías
 - Registro de primer comprador
-

hazi	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 20 de 21

- Registro de Salas de Manipulación.
- Registro de fabricantes de conservas
- Registro de fabricantes de semiconservas
- Registro de Elaboradores

La inscripción y el mantenimiento en estos registros estarán necesariamente vinculados a la tenencia del certificado de conformidad (etiquetador) o el informe favorable (operador) de la entidad de control.

Artículo 33.

Los etiquetadores que utilicen el distintivo Eusko Label para el etiquetado de pescado conforme a lo establecido en el presente Reglamento Técnico llevarán un registro pormenorizado.

CAPITULO VIII. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

Artículo 34.

El incumplimiento del Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por Hazi con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca según se define en el Procedimiento Específico de Producto Listado de No Conformidades (PE-CER-GA-DOC4), así como en el Procedimiento General de Certificación (PG-CER-01) y en el resto de documentación aplicable.

CAPITULO IX. TARIFAS

Artículo 35.

En cumplimiento con lo dispuesto en el art. 69.1 de la Ley 17/2001 se dispone que los usuarios de este signo_distintivo no estarán sujetos al pago de ningún canon por el mismo, todo ello sin perjuicio de los costes

hazi	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Gure Arrantza “</i> <i>con Eusko Label</i>	 	REG-GA
			Revisión 3
			Página 21 de 21

de control, que se detallan en el Procedimiento Específico de Producto Tarifas (PE-CER-GA-DOC6).
