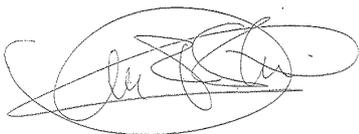


REGLAMENTO DE LA MARCA
“EUSKAL ESNE BILDOTSA – CORDERO LECHAL DEL PAIS
VASCO”
CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.

ELABORADO por:	APROBADO por:
	
Fdo.: Estibaliz Isasti GESTORA DE PRODUCTO	Fdo.: Pilar Santamaría JEFA DE AREA
Fecha: 2014/11/25	Fecha: 2014/11/25

CAPITULO I.- GENERALIDADES.

Artículo 1.- La certificación de calidad: “Euskal Esne Bildotsa” con Eusko Label se extenderá a las canales y las piezas de los corderos que cumplan lo establecido en el presente reglamento y hayan sido producidos, sacrificados y despiezados 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 Esne Bildotsa” en ningún otro tipo de productos, 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 Esne Bildotsa”, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto quedan encomendados a la Fundación **Hazi** Fundazioa, titular de dicha marca.

CAPITULO II.- DEFINICION DEL PRODUCTO.

Artículo 3.- Los corderos amparados bajo la marca “Euskal Esne Bildotsa” deberán nacer, criarse, sacrificarse y despiezarse en la Comunidad Autónoma del País Vasco y pertenecer a las razas autóctonas: Laxa y/o Carranzana y sus cruces.

Artículo 4.- Los corderos deberán ser sacrificados con una edad comprendida entre 21 y 35 días.

Artículo 5.- La canal deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Presentación: con cabeza, asadura y epiplón.
- b) Categoría: Extra y 1ª según la Norma de Calidad vigente.
- c) Peso canal: entre 5 y 8 kilogramos con cabeza y asadura.
- d) Perfil: rectilíneo con ligera tendencia subcóncava.
- e) Grasa externa: extensa, uniforme, consistente y blanca.
- f) Grasa cavitaria: como mínimo, la mitad del riñón cubierto y como máximo las cuatro quintas partes del mismo.
- g) Color de la carne: de blanco nacarado a rosa pálido.
- h) Consistencia y humedad de la carne: ligeramente húmeda.
- i) Características de la carne: tierna, gran jugosidad y textura suave.

CAPITULO III.- PRODUCCION.

Artículo 6.- Los animales estarán identificados individualmente de la manera que se establezca.

Artículo 7.- Los corderos serán alimentados exclusivamente con leche materna natural.

CAPITULO IV. TRANSPORTE Y SACRIFICIO.

Artículo 8.- Los vehículos serán limpiados y desinfectados entre partidas y, en cualquier caso, al término de la jornada.

Artículo 9.- A su llegada al matadero los animales deberán descargarse y ser conducidos a los locales de estabulación con el máximo cuidado, mediante prácticas que eviten la aparición de golpes, heridas y minimicen el estrés. La Fundación Hazi Fundazioa podrá establecer periodos mínimos y máximos de estabulación previos al sacrificio.

Artículo 10.- Los mataderos deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estar ubicados en la CAPV.
- b) Llevar un sistema de registros, definido por la Fundación Hazi Fundazioa, asegurando la trazabilidad del producto en todo el proceso.
- c) Asegurarse de que los corderos propuestos provienen de explotaciones autorizadas.
- d) Realizar las operaciones de sacrificio y faenado de tal forma que la canal que se obtenga responda a los requisitos del apartado a) del artículo 5 de este reglamento.
- e) Contar con una persona cualificada en clasificación de canales de cordero, la cual se responsabilizará de la correcta clasificación y calificación de los corderos propuestos.
- f) Calificar como aptas para la marca sólo aquellas que cumplan con todos los requisitos establecidos en el artículo 5 del presente reglamento.
- g) Identificar las canales aptas de la manera que la Fundación Hazi Fundazioa establezca en cada momento.

Artículo 11.- La identificación de las canales que cumplan con todos los requisitos definidos en el presente reglamento y, en su caso, de los productos de despiece, será la establecida por la Fundación Hazi Fundazioa; en cualquier caso, se identificarán los 4 cuartos de la canal.

Artículo 12.- La Fundación Hazi Fundazioa llevará un control de las etiquetas o envases donde se encuentre el distintivo de “Euskal Esne Bildotsa” 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.

CAPITULO V. COMERCIALIZACION

Artículo 13.- Las canales identificadas con el distintivo: “Euskal Esne Bildotsa” podrán ser comercializadas de las siguientes maneras:

- a) Directamente de productor a punto de venta.
- b) De productor a comercializadora: en este caso ésta deberá estar registrada.
- c) En despiece menor, en unidades de venta al consumidor (UVC): la sala deberá estar autorizada, sometiéndose ésta a aquellas disposiciones que la Fundación Hazi Fundazioa establezca, con relación al sistema de registros, despiece, envasado e identificación de los productos resultantes.

hazi	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO DE LA MARCA “EUSKAL ESNE BILDOTSA O CORDERO LECHAL DEL PAIS VASCO” CON DISTINTIVO EUSKO LABEL.</p>	  <p style="text-align: right;">Página 5 de 5</p>
-------------	--	---

CAPÍTULO VI.- CONTROL DE CALIDAD

Artículo 14.- La Fundación **Hazi** Fundazioa establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en producción, sacrificio, clasificación, identificación, 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 Esne Bildotsa” cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.

Artículo 15.- El control de la trazabilidad del producto y el control de calidad recaerá en primera instancia en los establecimientos de sacrificio y, en su caso, en las comercializadoras. 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 16.- Todos aquellos operadores inscritos en los registros de “Euskal Esneko Bildotsa” 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 VII. REGISTROS

Artículo 17- La Fundación **Hazi** 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 Esne Bildotsa”.
- b) Registros de Mataderos autorizados para efectuar el sacrificio, la selección y la identificación de producto “Euskal Esne Bildotsa”.
- d) Registro de Comercializadoras autorizadas.
- e) Registro de Salas de Despice autorizadas.

CAPITULO VIII. MEDIDAS CORRECTORAS

Artículo 18.- El incumplimiento del presente Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por la Fundación **Hazi** Fundazioa con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca.