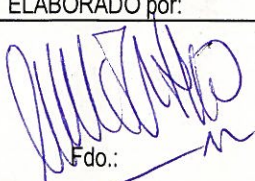
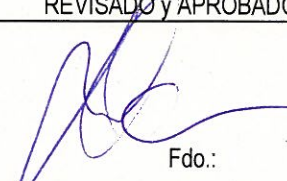


REGLAMENTO DE LA MARCA "OLIBA-OLIO BIRJINA ESTRA/ ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA" CON EUSKO LABEL



Oliba-Olio
 Birjina Estra
 Aceite de Oliva
 Virgen Extra

ELABORADO por:	REVISADO y APROBADO por:
 Fdo.: GESTOR DE PRODUCTO	 Fdo.: DIRECTOR/A FUNDACIÓN HAZI
Fecha: 17/01/2012	Fecha: 17/01/2012

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE Revisión-2 Página 3 de 10
---	---	--	--

CAPÍTULO I. GENERALIDADES

Artículo 1.

La certificación de Calidad otorgada por el distintivo Eusko Label, Oliba-Olio Birjina Estra / Aceite de Oliva Virgen Extra, se extenderá al aceite de oliva virgen extra producido en la Comunidad Autónoma del País Vasco que cumpla 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 aceite de oliva virgen extra 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. La mención en euskera o en castellano se podrá realizar indistintamente.

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 FHF.

CAPÍTULO II. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 2.

Tendrá la denominación de Oliba-Olio Birjina Estra / Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label, el aceite de oliva virgen extra producido, transformado y envasado en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 3.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE
			Revisión-2
			Página 4 de 10

El aceite reunirá las siguientes **características**:

- 3.1 Procederá del fruto del olivo (Olea Europea L.).
- 3.2 De oliva de vuelo.
- 3.3 De olivas de las variedades Arroniz (80%) y Arbequina y otras (20%).
- 3.4 De categoría extra.
- 3.5 Extraído únicamente por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite.
- 3.6 Con las siguientes características físico-químicas:
 1. Máximo de acidez libre de 0.5°.
 2. Máximo índice de peróxidos de 15mEq O₂.
 3. Máximo índice de absorbancia al ultravioleta (K270) de 0.15.
 4. Máximo índice de absorbancia al ultravioleta (K232) de 2.
- 3.7 Con las siguientes características:
 1. Mínimo de la mediana del frutado (Mf) de 3.
 2. Mínimo de la mediana del defecto (Md) de 0.
 3. De perfil equilibrado y complejo
 4. Con matices en el aroma que van desde la oliva verde a las especias y olivas maduras.
 5. En boca resultan entre ligeros y medianamente amargos y picantes, con toques de alcachofa (Arroniz), plátano (Arbequina),...
- 3.8 Con la siguiente composición de ácidos grasos:
 1. Mínimo de la relación oleico / linoleico de 7.

CAPÍTULO III. CARACTERÍSTICAS DE LAS OLIVAS

Artículo 4.

Procederán de olivares inscritos en los registros de “Oliba-Olio Birjina Estra / Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label..

Artículo 5.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE Revisión-2 Página 5 de 10
---	---	---	--

Las variedades serán conocidas y adaptadas a la zona de producción que deberán ser propuestas para su aprobación por FHF.

Artículo 6.

Se considerará variedad autorizada la Arroniz y variedad recomendada la Arbequina.

Otras variedades deberán presentar un estudio experimental.

Se permitirán como variedades consideradas polinizadoras todas aquellas presentes y registradas distintas a las mencionadas cuya plantación haya sido anterior al año 2008,

CAPÍTULO IV. PRODUCCIÓN

Zona de producción

Artículo 7.

La zona de producción de las olivas comprende el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Sistema de producción y características de las explotaciones

Artículo 8.

Las explotaciones tendrán todas las parcelas con olivares inscritas y sometidas a los requisitos del presente Reglamento.

Cumplirán lo establecido en la legislación vigente y contarán con los registros y autorizaciones emitidos por la autoridad competente.

Artículo 9.

Las explotaciones dispondrán y aplicarán planes aprobados de producción.

Artículo 10.

Todo el personal encargado de mantener las parcelas y de manipular el producto deberá poseer la formación, los conocimientos y la competencia profesional necesaria para asegurar el respeto al medio ambiente y la

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE
			Revisión-2
			Página 6 de 10

higiene de los mismos.

Artículo 11.

Las explotaciones dispondrán de un técnico autorizado que realice el control periódico de la explotación.

Artículo 12.

Todo tratamiento fitosanitario necesario para el cultivo será registrado en el cuaderno de explotación.

Los tratamientos fitosanitarios y preventivos deberán contar con una justificación del técnico de la explotación.

Recogida de las olivas

Artículo 13.

Se prohíbe el uso de sacos para el almacenamiento de la oliva desde la recolección hasta el inicio del proceso en el centro de elaboración y envasado.

Artículo 14.

La recogida se realizará preferentemente en cajas transpirables que podrán ser desde 20 Kg. hasta 400 Kg.

CAPÍTULO V. TRANSPORTE AL CENTRO DE ELABORACIÓN Y ENVASADO

Artículo 15.

Se realizará de forma que no se produzca la ruptura de la oliva.

Artículo 16.

Se prohíbe el uso de sacos para el transporte desde la explotación al centro de elaboración y envasado.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE Revisión-2 Página 7 de 10
---	---	--	--

CAPÍTULO VI. PROCESO EN EL CENTRO: ELABORACIÓN, ENVASADO y ETIQUETADO

Artículo 17.

La elaboración y/o el envasado del aceite se realizarán en centros inscritos en los registros de “Oliba-Olio Birjina Estra / Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label.

Artículo 18.

Todas las olivas recogidas en una misma parcela, tendrán un mismo destino en el centro de elaboración, la producción de “Oliba-Olio Birjina Estra / Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label.

Artículo 19.

Los centros de elaboración y envasado deberán estar ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 20.

Los centros de elaboración y envasado minimizarán el riesgo de contaminaciones cruzadas.

Artículo 21.

El inicio del proceso de elaboración del aceite se realizará, a más tardar, a las 36 horas desde su recolección.

Artículo 22.

En el proceso de batido, tras la molienda, la pasta deberá mantener una temperatura menor o igual a 24 °C.

La temperatura del agua adicionada en el proceso de centrifugado será en torno a 25 °C. En el caso de la centrifuga vertical podra ser superior, pero nunca por encima de 27°C.

Artículo 23.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE
			Revisión-2
			Página 8 de 10

La elaboración del aceite se realizará por lotes completos y separados de otros lotes, siendo el lote con Eusko Label, siempre el primero de cada jornada de trabajo.

Artículo 24.

La temperatura durante el almacenamiento se mantendrá constante, evitando el choque térmico y previniendo los cambios bruscos de temperatura.

Artículo 25.

El traslado de aceite sin envasar entre distintos centros de elaboración y envasado, deberá ser autorizado y supervisado por la entidad de control.

Artículo 26.

Los **envases** presentarán el producto en unidades de venta al consumidor y deberán ser aprobados por FHF previo a su utilización comercial.

Deberán asegurar la fácil identificación del producto y la adecuada protección del mismo, principalmente del deterioro por su exposición a la luz.

Los expositores y cajas a través de los que se realiza la distribución y venta de lo envases unitarios deberán ser aprobados por FHF.

Artículo 27.

Los materiales de los envases deberán ser limpios, nuevos, inodoros, no causar alteraciones al producto y cumplir la legislación vigente.

Artículo 28.

Se garantizará la inviolabilidad de los envases mediante un sistema aprobado por FHF.

Artículo 29.

La identificación y el etiquetado del producto certificado deberán ser aprobados por FHF y se realizarán de la manera que se establezca en el

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE
			Revisión-2
			Página 9 de 10

Procedimiento de Certificación.

CAPÍTULO VIII. CONTROL DE CALIDAD.

Artículo 30.

La Fundación Hazi Fundazioa establecerá los sistemas de control y certificación 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 cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.

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 según FHF.

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

CAPÍTULO IX. REGISTROS.

Artículo 32.

	REGLAMENTO DE LA MARCA <i>“Oliba-Olio Birjina Estra-Aceite de Oliva Virgen Extra” con Eusko Label</i>	 	REG-OBE
			Revisión-2
			Página 10 de 10

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

- **Registro de etiquetadores de productos certificados** Estos operadores cumplen la condición de ETIQUETADOR según el procedimiento general de certificación y son los únicos autorizados a utilizar la marca Oliba-Olio Birjina Estra / Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Reglamento.
- Registro de Productores de Oliva
- Registro de Olivares
- Registro de Centros de Elaboración
- Registro de Centros de Envasado-Embotellado

La inscripción y el mantenimiento en estos registros estará necesariamente vinculada a la tenencia del certificado de conformidad de la entidad de control.

CAPÍTULO X. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

Artículo 33.

El incumplimiento del Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por la FHF con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca de acuerdo con listado de no conformidades y resto de documentación aplicable.