

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>		Euskal Lekaleak Legumbres del País Vasco	ERREG-ELK 3. berr. 1. or 10etik
---	--	--	--	--

MARKAREN ERREGELAMENDUA **EUSKO LABELA DUTEN EUSKAL** **LEKALEAK**



**** Berrikuspen hau indarrean sartuko da onartzen den egunean bertan.**

NORK IDATZIA:	NORK BERRIKUSIA ETA ONARTUA:
 Sin.: PRODUKTUAREN KUDEATZAILEA	 Sin.: ARLOKO ARDURADUNA
Data: 2022/11/03	Data: 2022/11/03

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 3. or 10etik
---	---	--	---

I. KAPITULUA.- OROKORTASUNAK

1. artikulua.- Eusko Label bereizgarriak **Euskal lekaleak** markari eta haren izendapenei (**Tolosako babarruna, Gernikako indaba, Arabako babarrun pintoa, Arabako babarrun arrozina eta Arabako txitxirioa**) ematen dien kalitate-ziurtapena Euskal Autonomia Erkidegoan ekoiztako lekaleetan erabil daiteke, baldin eta erregelamendu honetan jasotako baldintzak betetzen badituzte.

Euskaraz eta gaztelaniaz adieraziko da, bereizi gabe. Horren ondorioz, Eusko Label bereizgarria erregelamendu honetan zehazten diren lekaleei soilik eman ahalko zaie, beste edozeini ez. Era berean, ezingo dira erabili antzekotasun fonetikoa edo grafikoa dela-eta erregelamendu honen xedea den terminoarekin eta zigiluarekin nahas daitezkeen izenak, esamoldeak, markak edo bereizgarriak.

Euskal Autonomia Erkidegoko eremu geografikoan Euskal lekaleak ekoiztu (zehaztuta dauden muga baitan), hautatu/sailkatu, ontziratuta eta etiketatzen dituen edozein operadorek marka erabili ahalko du, baldin eta erregelamendu honetan finkatzen diren betekizunak betetzen baditu.

2. artikulua.-- HAZI Fundazioa da (aurrerantzean, FHF) berme-markaren titularra, eta hari dagokio Eusko Label bereizgarria defendatzea eta sustatzea, Eusko Labelaren erregelamendua aplikatzea, betetzen dela zaintzea eta produktuaren kalitatea sustatzea eta kontrolatzea. FHF Muntzaratz dorrean dago: Muntzaratz kalea 17-A 48220 Abadiño (Bizkaia).

II. KAPITULUA.- PRODUKTUAREN DEFINIZIOA ETA EZAUGARRIAK

3. artikulua.- Eusko Label bereizgarria eman ahalko zaie *Leguminosae (Fabaceae)* familiako lekaleei, baldin eta erregelamendu honetan eskatzen diren ezaugarriak badituzte eta III. kapitulan zehazten den eremu geografikoan ekoizten badira.

Kanpaina bakoitzean, FHFk baimenduko ditu Eusko Label bereizgarria eman dakiekeen kultibarrak. Eusko Labelerako hautatzen diren kultibar guztiek erregelamendu hau bete behar dute eta **estra kalitatea edo lehen mailako kalitatea** izan behar dute.

4. artikulua.- Eusko Labela duten lekaleek kalitate- eta freskotasun-ezaugarri hauek eduki behar dituzte:

- 4.1 osoak eta sendoak izatea
- 4.2 osasuntsu egotea eta, bereziki, lizunik, usteldurarik, intsekturik eta parasitorik ez edukitzea
- 4.3 itxura freskoa izatea, eta barietatearen berezko itxura
- 4.4 ezohiko kanpoko hezetasunik ez izatea, ezta usain eta/edo zapore arrarorik ere

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 4. or 10etik
---	---	--	---

4.5 garbi egotea, ia kalterik gabe eta ikusteko moduko materia arrarorik gabe.

5. artikulua.- Badira bost lekale-mota ospe eta balio handiagoa izan ohi dutenak merkatuan, haien ezaugarri morfologikoak, fisiko-kimikoak eta organoleptikoak direla medio, eta beste alderdi batzuk ondorioz: ekoizpen-eremua, hazkuntza-sistema... Bost lekale-mota horiek aitortu eta babesteko asmoz, bost izendapen sortu dira Eusko Labela duten lekaleetarako, erregelamendu honen 1. artikuluan finkatu bezala:

- 5.1. - **Tolosako babarruna**
- 5.2. - **Gernikako indaba**
- 5.3. - **Arabako babarrun pintoa**
- 5.4. - **Arabako babarrun arrozina**
- 5.5. - **Arabako txitxirioa**

5.1. - Tolosako babarruna:

Ezaugarri hauek izan behar ditu:

- Tolosar barietatea (Aiena), Mintegiko Hazi eta Landareen Institutu Nazionalean erregistratuta dagoena.
- Tamaina zehaztugabea (mulu altua).
- Artoarekin erlazionatutako ekoizpen-sistema, sarearekin edo zurkaitzarekin. Ereiten denetik hasita, 120-170 egun aire zabalean.
- Aleak forma oboidea izan behar du, eta kolorea ubel ilunetik beltzera bitartekoa.
- Aleen tamainaren eta pisuaren arabera, izen hauek ditu:
 - Tolosako babarrun txikia: 0,5 cm eta 1 cm arteko luzera, eta 100 hazik 35-45 g inguruko pisua dute.
 - Tolosako babarrun handia: 1 cm eta 1,5 cm arteko luzera, eta 100 hazik 50-65 g inguruko pisua dute.

5.2. - Gernikako indaba:

Ezaugarri hauek izan behar ditu:

- Gernikar barietatea, Mintegiko Hazi eta Landareen Institutu Nazionalean oraindik erregistratu gabe dagoena.
- Tamaina zehaztugabea (mulu altua).
- Artoarekin erlazionatutako ekoizpen-sistema, sarearekin edo zurkaitzarekin. Ereiten denetik hasita, 120-170 egun aire zabalean.
- Ale oboidea eta luzexka, kolore granatearen eta kremaren artean.
- 1-1,5 cm-ko luzera.
- Babarrun honen 100 hazik 40-60 g inguru pisatzen dute.

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 5. or 10etik
---	---	--	---

5.3. - Arabako babarrun pintoa:

Ezaugarri hauek izan behar ditu:

- Arabar barietatea (Laura), Mintegiko Hazi eta Landareen Institutu Nazionalen erregistratuta dagoena.
- Tamaina zehatza (mulu baxua).
- Aire zabaleko hazkuntzak 100 eta 110 egun artean irauten du ereiten denetik aurrera.
- Ale oboidea, kolore granatearen eta kremaren artean.
- 0,5-1,5 cm-ko luzera.
- Babarrun honen 100 hazik 35-45 g inguru pisatzen dute.

5.4. - Arabako babarrun arrozina:

Ezaugarri hauek izan behar ditu:

- Arrozina barietatea (Cotorrón), Mintegiko Hazi eta Landareen Institutu Nazionalen erregistratuta dagoena.
- Tamaina zehatza (mulu baxua).
- Aire zabaleko hazkuntzak 100 eta 110 egun artean irauten du ereiten denetik aurrera.
- Ale oboidea eta zuria.
- 0,5-1 cm-eko luzera.
- Babarrun honen 100 hazik 15-25 g inguru pisatzen dute.

5.5.- Arabako txitxirioa:

Ezaugarri hauek izan behar ditu:

- Eulalia barietatea, Mintegiko Hazi eta Landareen Institutu Nazionalen erregistratuta dagoena.
- Tamaina zehatza (mulu baxua).
- Aire zabaleko hazkuntzak 150 eta 160 egun artean irauten du ereiten denetik aurrera.
- Ale esferikoa, mutur zorrotzarekin, eta kolore krematsua.
- 0,5-1 cm-eko diametroa.
- 100 hazik 20-30g inguru pisatzen dute.

6. artikulua.- - Eusko Label bereizgarria emango zaie aipatu eremu geografikoan eta erregelamendu honetan zehaztutako baldintzetan ekoizitako lekaleei, zeinak, bildu eta

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 6. or 10etik
---	---	--	---

trailatu ondoren, dagokion moduan hautatzen diren kolorea eta tamaina kontuan hartuta, eta FHFk baimendutako ontziratze-zentroetan eta onartutako ontzietan ontziratzen diren.

7. artikulua.- Lekaleak itxura leuna izan behar du, eta azalaz erabat estalita egon behar du.

8. artikulua.- Ontzi bakoitzean dagon produktuan, gehieneko kalibre-aldea 2 mm izango da.

9. artikulua.- Ontzietan dauden lekale guztien artean, tamainari begirako tolerantzia % 5 izan daiteke gehienez, eta % 2ko tolerantzia onartzen da gainerako kalitate-parametroetarako: materia arraroa, ale akasduak, beste mota komertzial bateko aleak eta beste kolore bateko aleak, ale koloregabatuak izan ezik.

Nolanahi ere, tamainaren eta kalitatearen tolerantziak ezingo dira % 6tik gorakoak izan orotara.

Produktu bat Eusko Labela duten Euskal lekaleekin egina dela aipatzeko baimena ematen da produktu ziurtagarriaren deribatuak diren produktuen etiketetan, baldin eta erregelamendu honetan, marken dokumentu bakarrean eta indarreko gainerako legerian finkatuta dauden betekizunak betetzen badituzte eta eginda merkaturatzen badira. Aldez aurretik, eskaera egin eta FHFren baimena beharko da.

III. KAPITULUA.- EKOIZPEN-EREMUAK ZEDARRITZEA

12. artikulua.- Lekaleak 1. artikuluan definitu diren izendapenetako baten babespean egoteko, adierazi diren ezaugarriak eduki behar dituzte eta eremu geografiko hauetan ekoitzi behar dira:

11.1 Tolosako babarruna eta Gernikako indaba Euskal Autonomia Erkidegoko eremu atlantikoan ekoiztu behar dira, 585 mm-ko edo gehiagoko benetako ebapotranspirazioz (Thorntwaite). Batez besteko tenperaturak baxuak izan behar dira neguan (ez baxuegiak) eta altuak udan (ez altuegiak); hots, klima leun bat komeni da, mota horietako kalitate oneko babarrunak garatzeko.

11.2 Arabako babarrun pintoa, babarruna arrozina eta txitxirioak Euskal Autonomia Erkidegoko barnealdeko eremu kontinental eta ozeanikoan ekoitzi behar dira, 800 mm-tik beherako ebapotranspirazioz.

IV. KAPITULUA.- EKOIZPENA

12. artikulua.- Ekoizpena egingo da lekaleak ezin hobeto garatu eta fruitua emateko hazkuntza-teknikarik egokienak erabiliz. Ezingo dira erabili produktuaren kalitatea honda dezaketen produktuak edo hazkuntza- eta bilketa-sistemak.

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 7. or 10etik
---	---	--	---

13. artikulua.- Ekoizpen-modu naturala ahal den neurririk handienean gorde eta tratamenduak minimizatzeko, ez dira tratamenduak modu sistematikoan erabiliko. Tratamendu fitosanitarioak ezinbestean soilik erabiliko dira, produktuaren kalitatea nabarmen murrizteko arrisku handia dagoenean. Dena den, FHFri adieraziko zaio alde zuzenetik, eta haren onarpena beharko da.

Guztiz beharrezkoa ez bada, ezingo dira erabili FHFk onartu ez dituen beste produktu fitosanitario batzuk. Eta, erabiltzekotan, aholku teknikoak beharko dira. Tratamendu fitosanitarioak egiten bada edo, uzta jaso aurretik, lekalearen kontserbaziorako tratamenduren bat egiten bada baina dagokion kanpainarako baimendu direnen artean ez badago, probintzietako elkarteetako teknikarien baimenarekin egingo da, arazoak behar duen neurri doian. Ingurumena errespetatzen duten eta azkar desagertzen diren produktuak baliatuko dira, desagertzeko aldia igarotakoan uzta bildu eta merkaturatzeko moduan.

Kanpainaren hasieran, FHFk tratamendu baimenduen zerrenda egingo du.

14. artikulua.- Lekaleak umotze-une optimoan jasoko dira.

15. artikulua.- Erregistratuta dauden ustiatzeko FHFk baimendutako barietateak soilik landatu ahalko dituzte.

V. KAPITULUA.- ONTZIRATZEA ETA ETIKETATZEA

16. artikulua.- Erregistratuta dauden ekoizleek hautaketa- eta ontziratze-zentro homologatu bakar batean hautatu eta ontziratu ahalko dituzte lekaleak. Zehazki, zentroak Euskal lekaleen erregistroetan inskribatuta egon behar dira.

17. artikulua.- Produktua kontsumitzailearentzako azken salmenta-unitatean soilik aurkez daiteke.

18. artikulua.- Ontzi bakoitzeko edukiak homogeneoa izan behar du, barietateari, kalibreari, tamainari, koloreari eta umotze-mailari dagokienez. Ontziak ez du lur-hondarrik izan behar, ezta hosto zimeldurik edo gorputz arrotzik ere. Halaber, ontziratuta doan produktua ezin zabaltzeko moduan itxita egon behar da.

Ontziak produktua ongi babestuta eta kontserbatuta dagoela ziurtatu behar du.

19. artikulua.- FHFko organo eskudunak etiketak, diseinuak eta ontziak onartuko ditu erabilera komertzialera bideratu aurretik. Eta, hala badagokio, ontzi-motaren, koloreen eta ontzi unitarioak banatu eta saltzeko erakustoki eta/edo kutxen definizio partziala edo osoa ezarriko du, produktuaren prozedura espezifikoan (PE-ZIUR-ELK-DOC5) finkatzen denarekin bat etorritik.

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 8. or 10etik
---	---	--	---

Era berean, produktua aurkezteko modua aldatu ahalko da kanpaina batetik bestera, merkaturatzeko interesen arabera.

FHFk kontrolatu egingo ditu Eusko Labelen sinboloa ageri diren etiketak edo ontziak, sinboloa behar bezala erabiltzen dela zaintzeko, imitaziorik ez sortzeko, idazketak edo aurkezpenak ospea ez kentzeko Eusko Label bereizgarriari eta Eusko Labelen helburuei kontra ez giteko.

20. artikulua.- Erregistratuta dauden ontziratze-zentroetan, Euskal Autonomia Erkidegoko eta Eusko Labelean erregistratuta dauden ustiatagietako lekaleak soilik manipulatu, ontziratu eta/edo merkaturatu ditzakete.

VI. KAPITULUA.-KALITATE-KONTROLA

Markaren erabilera ziurtatu eta zaintzeko sistemaren xehetasunak ziurtapen-prozedura orokorrean (PO-ZIUR-01) eta produktuaren prozedura espezifikoan (ziurtapen-sistema, PE-ZIUR-ELK-DOK2) jasota daude. Beraz:

21.1 artikulua.- FHFk egokitzen jotzen dituen kontrol- eta ziurtapen-sistemak finkatuko ditu produktuaren prozesu-katean: ekoizpena, kontserbazioa eta biltegiatzea, garraioa, ontziratzea, manipulazioa eta merkaturatzea. Era horretan, Eusko Label bereizgarriaren sinboloak daramatzan produktuak erregelamendu honetan eta araudi aplikagarrian datozen betekizun guztiak betetzen direla ziurtatuko da.

21.2 artikulua.- Lehenik eta behin, erregistroetan inskribatuta dauden ekoizleek (ekoizpen-entitateak) eta ontziratzaileek arduratu behar dute produktuaren trazabilitatea eta kalitatea kontrolatzeaz. Ekoizleek eta ontziratzaileek sistema eragile eta kontrol-sistema egokiak eta nahikoak ezarri beharko dituzte beren lan-prozesuetan, FHFk adierazten duenari jarraikiz, erregelamendu honetan definitu den araudia betetze aldera.

21.3 artikulua.- Ziurtapen-sistemaren oinarria hau da:

21.3.1. Inskribatzeko eskatzen duten operadore guztien (ekoizleak, sailkatzaile eta ontziratzaileak, etiketatzaileak) homologazioa, baldin eta erregelamendu teknikoa eta ziurtapen-sistema (orokorra eta produktuaren espezifikoa) betetzen badituzte.

Aurreko puntuan definitu dena ez ezik, etiketatzaileak ezarritako autokontrol-sistema auditoretza bidez ere ebaluatuko da.

Gainera, etiketatzaileek marken dokumentu bakarrean adierazitako betekizun eta irizpide guztiak beteko dituzte.

21.3.2. Ondoko jarraipena urtero egingo zaie operadore guztiei (ekoizleak, sailkatzaile eta ontziratzaileak, etiketatzaileak) onartzen den kontrol-planaren arabera.

Edozein operadoreri eta/edo etiketatzaileari ezohiko bisitak egingo zaizkie beharrezkoa den bakoitzean.

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK 3. berr. 9. or 10etik
---	---	--	---

Egiaztapen-lanak egiteko, operadoreei ikuskapen-bisitak egingo zaizkie, auditoretza partzialak egingo dira, autokontrol-sistemaren auditoretzak, entseguak, produktuaren azterketak eta administrazio-kontrolak, onartzen den urteko kontrol-planari jarraituz.

Operadoreek ETIKETATZAILE izaera dute ziurtapen-prozedura orokorraren arabera (PO-ZIUR-01), eta haiek soilik dute baimena marka produktuen etiketan erabiltzeko. Halaber, etiketek erregelamendua betetzeko arduradunak dira.

22. artikulua.- Eusko Label bereizgarriaren erregistroetan inskribatuta dauden guztiek ikuskatzaile baimenduek egiten dituzten kontrolak onartuko dituzte, lagundu egingo dute eta eskatzen zaizkien datu eta dokumentu guztiak emango dituzte, ekoizpenari, manipulazioari eta merkaturatzeari buruzkoak.

23. artikulua.-- Produktuaren prozesu-katea (ekoizpena, ontziratzea, merkaturatzea eta gainerako eragiketak) eta ondoko azterketa kontrolatu eta gainbegiratzeko eta, orobat, prozesuen ziurtapena bideratzeko, enpresa edo teknikari espezializatuen zerbitzuak kontratatu ahal izango dira, eta egokitzen jotzen den kontrol-sistema ezarri.

VII. KAPITULUA.- ERREGISTROAK

24. artikulua.-- FHFk edo hark zehazten dituen organoek erregistro hauek izango dituzte:

24.1 Produktu ziurtatuaren etiketatzaileen erregistroa.

24.2 Ekoizleen erregistroa.

24.3 Ontziratzaileen erregistroa.

Erregistro horietan inskribatu eta jarraitzeko, kontrol-entitatearen adostasun-ziurtagiria eduki beharko da ezinbestean.

Markei buruzko 17/2001 Legearen 69.1 artikuluan xedatuta dagoena betez, bereizgarriaren erabiltzaileek ez dute kanonik ordaindu behar horretarako, ezartzen diren kontrol-kostuen eta sustapen-gastuak ordaintzeko finkatu daitezkeen zenbatekoen kalterik gabe.

	MARKAREN ERREGELAMENDUA <i>Eusko Labela duten Euskal lekaleak</i>	 	ERREG-ELK
			3. berr.
			10. or 10etik

VIII. KAPITULUA.- NEURRIAK, ERREGELAMENDUA BETETZEN EZ BADA

25. artikulua.-- Erregistratuta dauden erabiltzaileek erregelamendu honetan xedatutakoa betetzen ez badute, FHFk zigortu egin ditzake abisuak bidaliz eta marka erabiltzeko baimena aldi baterako edo behin betiko kenduz, ziurtapen-prozedurak dioenaren baitan, eta produktuaren prozedura espezifikoan (desadostasunen zerrenda, PE-ZIUR-ELK-DOK4), ziurtapen-prozedura orokorrean (PO-ZIUR-01) zein gainerako dokumentu aplikagarrietan adierazten den bezala.

IX. KAPITULUA. - TARIFAK

26. artikulua.- - 17/2001 Legearen 69.1 artikuluan xedatuta dagoena betez, bereizgarriaren erabiltzaileek ez dute kanonik ordaindu behar horretarako, kontrol-kostuen kalterik gabe. Kostu horiek produktuaren prozedura espezifikoan (tarifak, PE-ZIUR-IP-DOK6) jasota daude.