

REGLAMENTO DE “EUSKAL BASERRIKO HEGAZTIK / AVES DE CASERÍO VASCO CON EUSKO LABEL”



ELABORADO por:	REVISADO y APROBADO por:
 Fdo: ALVARO MONTEJO GESTOR DE PRODUCTO	 Fdo.: JOSU GARAIALDE DIRECTOR PROMOCIÓN
Fecha: 2019/03/27	Fecha: 2019/03/27

HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

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

[illegible]

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH
			Revisión-4
			Página 3 de 18

CAPÍTULO I. GENERALIDADES

Artículo 1.

El Reglamento de Euskal Baserriko Hegaztiak / Aves de Caserío Vasco con Eusko Label ampara las siguientes marcas:

- Pollo de caserío vasco / Euskal Baserriko Oilaskoa,
- Gallo de caserío vasco / Euskal Baserriko Oilarra, y
- Pulara de Caserío Vasco / Euskal Baserriko Pulara.

La certificación de Calidad otorgada por el distintivo Eusko Label, se extenderá a las aves criadas en la Comunidad Autónoma del 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 ningún otro tipo de ave salvo al reconocido 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.

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 FHF.

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH Revisión-4 Página 4 de 18
---	--	--	--

CAPÍTULO II. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Artículo 3.

Tendrán la denominación de las marcas definidas en el Artículo 1, las canales y sus despieces, de aves de carne, con piel y patas amarillas y plumaje rojizo, procedentes de una selección genealógica cuyos criterios son la rusticidad y la adaptación a la cría al aire libre y que son producidos y sacrificados en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 4.

Las canales de las aves de carne reunirán las siguientes **características**:

- 4.1** De categoría A.
- 4.2** Desplumadas totalmente. Se admitirá una cierta cantidad de plumaje en la cabeza si se justifica comercialmente.
- 4.3** Prácticamente exentas de cañones y vello.
- 4.4** Ligeramente alargadas y armoniosas en todas sus proporciones, presentando un estado de conformación con desarrollo muscular fácilmente apreciable.
- 4.5** Sin huesos rotos, ni desarticulados.
- 4.6** Coloración amarillo dorado, bien determinada y homogénea.
- 4.7** Piel entera, lisa, hidratada y fina.
- 4.8** Carne firme.

Artículo 5.

Las canales de las aves de carne podrán tener las siguientes marcas:

- 5.1** Pollo de Caserío Vasco / Euskal Baserriko Oilaskoa, cuando:
 - 5.1.1** El peso de la canal tradicional con patas y cabeza comprendido entre 1.500 gr y 2.600 gr.
 - 5.1.2** El sacrificio deberá realizarse a una edad mínima de ochenta y un días.
- 5.2** Gallo de caserío vasco / Euskal Baserriko Oilarra, cuando:
 - 5.2.1** El peso de la canal tradicional con patas y cabeza:

comprendido entre 2.500 gr. Y 3.300 gr.

5.2.2 El sacrificio deberá realizarse a una edad mínima de 100 días.

5.3 Pularda de caserío vasco / Euskal Baserriko Pularda, cuando:

5.3.1 El peso de la canal tradicional con patas y cabeza: comprendido entre 2200 gr. y 3500 gr.

5.3.2 El sacrificio deberá realizarse con una crianza media de 130 días, siendo la edad mínima de 120 días.

Artículo 6.

Se podrá autorizar la mención “Elaborado con Euskal Baserriko Oilaskoa / Pollo de Caserío del País Vasco con Eusko Label” 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, previa presentación de una solicitud y la autorización por FHF.

CAPÍTULO III. CARACTERÍSTICAS DE LOS ANIMALES

Los pollitos

Artículo 7.

Los pollitos serán de razas o estirpes conocidas y adaptadas para su cría al aire libre. Las razas o estirpes deberán ser propuestas para su aprobación por FHF (REG-EBH-ANX2).

Artículo 8.

Los lotes de pollitos procederán de incubadoras homologadas y que garanticen estar libres de Salmonella.

Artículo 9.

Los animales se acompañarán de la documentación de origen que indique su número, genética, estado sanitario, las vacunaciones y los tratamientos recibidos.

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH Revisión-4 Página 6 de 18
---	---	--	--

Artículo 10.

Queda prohibido el corte de uñas y picos a las aves.

CAPÍTULO IV. PRODUCCIÓN

Zona de producción

Artículo 11.

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

Manejo del lote

Artículo 12.

A los efectos de este Reglamento se entiende por:

- Explotación: conjunto de recursos productivos, suelo, instalaciones, etc...bajo una misma titularidad.
- Unidad Productiva: a la nave y pradera que conforman la instalación mínima necesaria para que se críe un lote de producción.

Artículo 13.

Los pollitos de un mismo lote de producción deberán proceder de una única estirpe, salvo posibles reposiciones de animales y/o falta de disponibilidad, que se produzcan durante la primera semana de vida del lote.

Artículo 14.

Cada lote de pollitos estará perfectamente identificado, localizado y documentado.

Artículo 15.

Cada explotación albergará un único lote de pollitos que serán de la misma edad, salvo posibles reposiciones de animales por bajas que se produzcan durante la primera semana de vida del lote.

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH
			Revisión-4
			Página 7 de 18

Artículo 16.

Las aves se criarán desde su nacimiento en contacto directo con el suelo.

Las entradas y salidas de las aves de caserío de la explotación se regirán por el sistema “todo dentro”-“todo fuera”.

Artículo 17.

Las aves se criarán libres en pradera. El acceso de las aves a la pradera se realizará, a más tardar, a las 6 semanas de edad, estableciéndose los medios necesarios para favorecer la salida de las aves.

Artículo 18.

Se vigilará el proceso de carga de las aves con destino a sacrificio para evitar las lesiones, cuidando el bienestar de las mismas.

Sistema de producción y características de las explotaciones avícolas

Artículo 19.

Las explotaciones tendrán todas las aves 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 20.

El titular de la explotación no podrá tener ninguna otra actividad avícola.

Artículo 21.

La cantidad de pollitos por explotación y ciclo productivo será como mínimo de 500 y como máximo de 6.000.

Artículo 22.

El tamaño del lote de producción de cada Unidad Productiva será de 2600 aves como máximo y en todo caso, la superficie construida máxima de la nave será de 250m².

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de</i> <i>Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH
			Revisión-4
			Página 8 de 18

Artículo 23.

La distancia mínima entre dos explotaciones avícolas registradas será de 1000 metros.

Artículo 24.

En la orientación y ubicación de las explotaciones se considerarán los factores de drenaje, la pendiente, los vientos dominantes, otras explotaciones cercanas, posibles riesgos sanitarios en el entorno, etc.

Artículo 25.

Las explotaciones establecerán e implantarán normas de bioseguridad que minimicen el riesgo potencial para la introducción y transmisión de microorganismos patógenos y/o sus vectores a las explotaciones y, dentro de las mismas, aquellas que afecten a la sanidad, bienestar y resultados de producción.

En las explotaciones se llevará a cabo un programa de limpieza, desinsectación, desratización y desinfección. Se mantendrá una higiene rigurosa en toda la nave.

Artículo 26.

Las explotaciones dispondrán y aplicarán planes aprobados de producción, de gestión de residuos y de gestión de la pradera.

Artículo 27.

El personal encargado de cuidar las aves y manipular el producto deberá poseer la formación, los conocimientos y la competencia profesional necesaria para asegurar el bienestar de los animales y la higiene de los productos.

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de</i> <i>Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH Revisión-4 Página 9 de 18
---	--	--	--

Requisitos de las instalaciones de producción (unidad productiva)

Artículo 28.

Las naves deberán cumplir las siguientes características.

- 28.1** La distancia mínima entre naves será de 20 metros. En caso de que la orografía no lo permita esta distancia será de 10 metros.
- 28.2** Contarán con acceso a pradera.
- 28.3** Para naves de nueva construcción, el tejado de la nave será a dos vertientes.
- 28.4** La orientación y el diseño favorecerán una buena ventilación del interior y un ambiente sano para las aves.
- 28.5** Se prohíbe la ventilación forzada. Se podrá permitir, en caso de condiciones extremas donde se vea afectado el bienestar de los animales.
- 28.6** Los materiales que se utilicen en la construcción evitarán cualquier riesgo sanitario y favorecerán el bienestar de los animales y la calidad y seguridad del producto final. Con el paso del tiempo deberán mantenerse en buen estado.
- 28.7** La iluminación será natural. Se podrá hacer uso de iluminación artificial de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- 28.8** La densidad de aves máxima será de 11 animales por m² de nave cuando la producción sea mixta, en el caso de las hembras, la densidad máxima será de 12 aves por m² y en el caso de machos será de 10 aves por m² . No obstante hasta las 4 semanas de edad se permitirá una densidad de hasta 40 aves por m².
- 28.9** En el caso de pularadas y gallos la densidad máxima permitida a partir de las 13 semanas de edad deberá ser de 8 aves por metro cuadrado.

Artículo 29.

Excepcionalmente, aquellas naves que, aun no cumpliendo estrictamente todos los requisitos establecidos en el presente reglamento, presenten

características globales suficientes para la producción de aves con Eusko Label, podrán ser aprobadas provisionalmente para producir como máximo 12 meses.

Artículo 30.

La yacija:

- 30.1** Se mantendrá seca, evitando el apelmazamiento en superficie. Será de materiales que garanticen la adecuada calidad sanitaria durante todo el ciclo productivo y exento de residuos contaminantes. Se renovará en los lugares humedecidos.

Artículo 31.

Las trampillas de salida de las naves:

- 31.1** Permitirán el acceso directo a la pradera.
- 31.2** Preferentemente, estarán repartidas en dos fachadas de la nave, siendo una de ellas siempre la de mayor longitud. Para naves superiores a 150m², deberán estar repartidas en tres fachadas de la nave.
- 31.3** Se garantizarán como mínimo 6 metros lineales, por cada 1000 aves en producción, repartidos en al menos tres trampillas.

Artículo 32.

La pradera:

- 32.1** Estará claramente delimitada mediante un cercado.
- 32.2** La configuración será la idónea para motivar la salida de las aves y deberá contar con una densidad mínima de 2 metros cuadrados por ave.
- 32.3** La superficie sombreada estará distribuida homogéneamente y será de no menos de 0,2 m² por ave.
- 32.4** La distancia mínima desde el límite de la parcela respecto a edificaciones no rurales de riesgo será de 500 metros.
- 32.5** Estará recubierta de hierba en su mayor parte. En caso de ser utilizada para otros fines, éstos deberán ser autorizados previamente por FHF.

32.6 Si se realizan labores de mantenimiento de pradera y/o cubierta vegetal, no se aplicarán tratamientos fitosanitarios sin previa autorización.

32.7 El período de reposo será como mínimo de 6 semanas entre ciclos de cría.

Alimentación

Artículo 33.

En la alimentación de los animales se utilizarán piensos completos en cuya composición entrarán materias primas tales como granos enteros o molidos de cereales, leguminosas y oleaginosas, salvados y recursos propios de la explotación.

Se prestará especial atención a la calidad y al almacenamiento de las materias primas que componen la alimentación de las aves.

Artículo 34.

Los fabricantes de piensos tendrán implantado un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Artículo 35.

Los fabricantes de piensos minimizarán el riesgo de contaminaciones cruzadas, presentando un programa de incompatibilidades para su aprobación y eliminando la adición de reciclados de fabricación.

Artículo 36.

Todos los fabricantes así como los piensos deberán estar autorizados y registrados. Estando prohibidos los piensos de fabricación propia por los ganaderos.

Artículo 37.

Los alimentos compuestos utilizados deberán estar constituidos a partir de **una lista positiva** de materias primas y productos autorizados, que será revisada y hecha pública puntualmente (REG-EBH-ANX1):

A) CEREALES:

- B) LEGUMINOSAS:
- C) OLEAGINOSAS:
- D) DERIVADOS DE A), B) y C):
- E) MINERALES, VITAMINAS y AMINOACIDOS:
- F) OTROS:

El porcentaje de Maíz, exceptuando la fase de inicio, no será inferior al 60%.

El porcentaje de cereales en la fase de finalización, no será inferior al 70%.

El porcentaje de materias primas incluidas en los grupos A, B y C no deberá ser inferior, en ningún caso al 90%.

El porcentaje de Grasas y Aceites totales, no será en ningún caso superior al 4%.

Artículo 38.

Los productos que no figuren en la Lista Positiva estarán prohibidos.

Artículo 39.

Las materias primas distintas a las de la lista positiva que quieran ser empleadas en la fabricación de piensos para la producción Eusko Label deberán de contar con una autorización expresa de FHF, tras lo cual entrarán a formar parte de la Lista positiva.

Artículo 40.

Los recursos propios de la explotación deberán ser autorizados expresamente por FHF, previamente a su utilización.

Artículo 41.

Los animales dispondrán de libre acceso a agua para la bebida.

Particularmente se prohíbe en la alimentación:

- P Grasas y harinas de origen animal.
- P Factores de crecimiento.
- P Contener más de 50 p.p.m. de Xantofilas
- P Adicionar más de 10.000 U.I. de Vitamina A.

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH
			Revisión-4
			Página 13 de 18

Condiciones sanitarias y tratamientos:

Artículo 42.

Finalizado el ciclo de producción y una vez que los animales han sido enviados al matadero, se vaciarán completamente las naves. Seguidamente, estas serán limpiadas, desinfectadas y desinsectadas, comenzando a partir de esta fecha el vacío sanitario que como mínimo será de 14 días. Los bebederos, comederos y demás utensilios de la explotación también deberán ser limpiados, desinfectados y desinsectados convenientemente.

Artículo 43.

Se establecerá un vacío sanitario superior a 14 días cuando se realicen tratamientos profilácticos y terapéuticos con una reiteración que supere los parámetros medios habituales.

Artículo 44.

Las intervenciones terapéuticas estarán limitadas a situaciones estrictamente necesarias para el buen mantenimiento del estado sanitario de las aves.

Artículo 45.

Las instalaciones se mantendrán en un estado higiénico/sanitario óptimo.

Artículo 46.

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

Artículo 47.

Previo prescripción de la receta veterinaria correspondiente, todo tratamiento necesario será registrado en el libro de tratamientos.

Artículo 48.

Los tratamientos terapéuticos, preventivos y de desparasitación deberán contar con una justificación técnica del técnico de la explotación.

CAPÍTULO V. TRANSPORTE AL CENTRO DE SACRIFICIO

Artículo 49.

El transporte garantizará el bienestar de las aves.

Artículo 50.

El tiempo transcurrido desde la explotación hasta el matadero no podrá ser superior a 2 horas.

Artículo 51.

Se vigilará y documentará, como corresponda, el proceso de espera y descarga de las aves antes del sacrificio para evitar las lesiones, cuidando el bienestar de las mismas.

CAPÍTULO VI. SACRIFICIO, ACONDICIONADO, ENVASADO y ETIQUETADO

Artículo 52.

El sacrificio, faenado, acondicionado, envasado e identificación de las aves se realizará en centros inscritos en los registros de "Euskal Baserriko Hegaztiak".

Artículo 53.

Los centros de sacrificio, faenado, acondicionado, envasado e identificación de las aves deberán estar ubicados en la CAPV.

Artículo 54.

La zona de espera en el matadero se mantendrá limpia y ventilada.

Artículo 55.

El sacrificio de las aves para Eusko Label se realizará al inicio de la jornada o tras un proceso de limpieza.

Condiciones del Sacrificio y Faenado:

Artículo 56.

En el aturrido o insensibilización se utilizará el sistema eléctrico de bajo voltaje, utilizando una corriente eléctrica entre los 40 y 150 voltios.

Artículo 57.

El desangrado del animal será completo, por un tiempo mínimo de 140 segundos.

Artículo 58.

El escaldado se realizará por un tiempo de 2,4 a 3.5 minutos y a una temperatura entre 49 y 52 °C.

Artículo 59.

Las instalaciones evitarán que las canales absorban agua. Después del lavado, se realizará un escurrido de las aves.

Artículo 60.

Queda prohibida la refrigeración por inmersión.

Artículo 61.

La temperatura de la canal tras el faenado deberá situarse a menos de 16°C en el plazo máximo de 90 minutos.

Tras ese momento, la canal y/o sus despieces deberán permanecer en una cámara de refrigeración y alcanzar una temperatura entre los 0 y 4°C, antes de 4 horas.

Condiciones del Acondicionado:

Artículo 62.

Se realizará en una sala destinada a tal fin, con una temperatura inferior a 12 °C.

	REGLAMENTO DE <i>“Euskal Baserriko Hegaztiak - Aves de Caserío Vasco” con Eusko Label</i>	 	REG-EBH
			Revisión-4
			Página 16 de 18

Artículo 63.

Se mantendrá la cadena de frío en todo el proceso de acondicionamiento, manipulación, transporte y comercialización.

Artículo 64.

Queda prohibida la congelación de las canales con el número de control de EuskoLabel.

Condiciones del Envasado y Etiquetado:

Artículo 65.

Las presentaciones y formatos de producto para su comercialización, deberán ser propuestos y aprobados por FHF.

Artículo 66.

El etiquetado de las canales y despieces de aves se realizará en la sala de sacrificio y en la de acondicionado y envasado.

Artículo 67.

La comercialización se realizará en unidades de venta final al consumidor.

Artículo 68.

Los envases deberán asegurar la fácil identificación del producto y la adecuada protección del mismo.

Artículo 69.

Los materiales de los envases no deberán causar alteraciones al producto y cumplir la legislación vigente.

Artículo 70.

La identificación y el etiquetado del producto certificado se realizarán de la manera que se establezca en el Procedimiento de Certificación.

CAPÍTULO VIII. CONTROL DE CALIDAD.

Artículo 71.

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 72.

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 73.

FHF o los órganos que esta designe dispondrán 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 las marcas con Eusko Label definidas en el presente

Reglamento, en el etiquetado de sus productos y son los responsables de que el producto etiquetado cumpla con el Reglamento.

- Registro de Productores.
- Registro de Fabricantes de Piensos.
- Registro de Fórmulas de Piensos.
- Registro de Centros de Sacrificio.
- Registro de Centros de Acondicionado y Envasado.
- Registro de Centros de Elaboración.

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.

CAPÍTULO X. MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

Artículo 74.

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