

OKONDOKO XXVI. NEKAZAL AZOKA 2025ko MARTXOAREN 23a

**BASERRIKO PRODUKTU TIPIKOEN
ETA
ARTISAU-PRODUKTUEN ERAKUSKETA**

PARTE HARTZEKO OINARRIAK

Inguruko ARTISAU eta BASERRITARREK parte hartu ahal izango dute.

TOKIA, EPEA ETA IZENA EMATEKO BALDINTZAK

Salmahaiak jartzeko baimen-eskaerak Okondoko Udalaren erregistro orokorrean aurkeztu ahal izango dira **otsailaren 24tik martxoaren 7ra bitartean**, aokondo.sac@ayto.araba.eus helbide elektronikoaren bidez (ez da onartuko faxez bidalitako eskaerarik), dagokion eskaera-inprimakiarekin batera (**azokarako onetsitako ereduan aurkeztu beharko dira; eredua udaletxean eskura daiteke edo <http://www.okondokoudala.eus> helbidean deskargatu**).

HONAKO HAUEK AURKEZTU BEHARKO DITUZTE

BASERRITARREK:

- NAN eta/edo IFK
- OSASUN-ERREGISTROAREN EGIAZTAGIRIA
- ESKATZAILEAREN NEKAZARITZAKO GIZARTE-SEGURANTZAKO ALTA EKONOMIA-JARDUEREN GAINEKO ZERGARI DAGOKION ALTAREN EGIAZTAGIRIA, HALA BADAGOKIO
- ELIKAGAIK MANIPULATZEKO TXARTELA

ARTISAUEK:

- NAN eta/edo IFK
- GIZARTE SEGURANTZAKO KOTIZAZIOEN ALTA ETA AZKEN ORDAINAGIRIA
- IKUSGAI JARRIKO DEN PRODUKTUA

*Baimena eskuratzen duten parte-hartzaileak azkenean ez badira azaltzen eta behar bezala justifikatzen ez badute, hurrengo ediziotik kanpo gera daitezke.

NEKAZAL AZOKAREN izaeraren oinarrian artisau-produktuak ikusgai jartzea dago: horretarako, ezinbesteko oinarrizko baldintza da salmahaietako titularrak ikusgai jarritako produktuen ekoizle izatea.

SALMAHAIA ETA KOKAPENA, NEURRIAK ETA SALMAHAI-KOPURUA SALTZAILEKO

Antolatzaileek jarriko dituzte salmahaiak eta azoka jartzen hasterako behar bezala identifikatuta egongo dira. Parte-hartzaile bakoitzak dagokion izena eta zenbakia duen salmahaian jarri beharko du.

Baimena duenak gutxi gorabehera 2x1 metroko salmahai estalia izango du. Kasu apartekoetan soilik eta salduko den produktuaren arabera erabili ahal izango da toki handiagoa, betiere antolatzaileen irizpidearen arabera eta haren baimenarekin.

KONTROL-PROZEDURA ETA ZEHAPEN-ARAU BIDEA

Merkataritza Jardueraren Legean eta araudi higieniko-sanitarioan ezarritakoarekin bat jardungo da.

- 7/1985 Legea, apirilaren 2koa, Toki Araubidearen Oinarriak arautzen dituena.
- 2519/74 Dekretua, abuztuaren 9koa, Espainiako Elikadura Kodea indarrean sartzeari buruzkoa.
- 14/86 Lege Orokorra, apirilaren 25ekoa, Osasunari buruzkoa.
- 26/84 Lege Orokorra, uztailaren 19koa, Kontsumitzaileen eta Erabiltzaileen Defentsari buruzkoa.
- 7/94 Legea, maiatzaren 27koa, Eusko Legebiltzarrarena, Merkataritza Jarduerari buruzkoa.

ELIKAGAIAK IKUSGAI JARTZEKO BALDINTZA
HIGIENIKO-SANITARIOAK:

LEKALEAK, BARAZKIAK ETA ORTUARIAK:

- Erakusgai dauden produktuak eta biltegiatuta daudenak ez dira lurrean jarriko.
- Produktuak erakusgai jartzeko eta saltzeko, kanpoko elementuetatik eta kutsaduratik babestuko dira.
- “Ekologikotzat” hartzen diren produktuek hala direla erakusten duen dokumentazioa izan beharko dute.

TXARKUTERIA ETA HESTEBETEA

- Honako produktu hauek baino ez dira salduko: txorizo gordin onduak eta txorizo freskoak, txistorrak, hirugiharrek, saltxitxoia, odolosteak, solomo-hestebetea eta saiheski adobatua.
- Produktu guztiek izango dute osasun-erregistroaren zenbakia, eta, hala badagokio, etiketa.
- Produktu guztiak bilgarri, film, beira-arasa edo bestelako gailuen bidez jarriko dira erakusgai, kanpoko kutsaduratik babesteko.
- Hirugiharra, solomo-hestebetea eta saiheski adobatua baino ezin izango dira zatikatu: horretarako, berariazko erremintak erabiliko dira, eta produktuaren identifikazioa ikusgai egongo da une oro.
- Odolosteak hozkailuetan jarriko dira ikusgai, indarrean dagoen araudia betez.

GAZTAK

- Mota guztietako gaztak saldu ahal izango dira: onduak, freskoak...
- Etiketa bidez identifikatuta egon beharko dute eta dagokien osasun-erregistroko zenbakia eraman beharko dute.
- Gazta berriak hozkailuetan jarriko dira ikusgai (0º eta 8º C bitartean).
- Kanpoko kutsaduratik behar bezala babestuta jarriko dira produktuak ikusgai, ontzietan, plastikoan bilduta, beira-arasetan...
- Produktuak zatitu bakarrik egin ahal izango dira (gainontzeko produktuak behar bezala identifikatuta geratu beharko du).

EZTIA, KONTSERBAK ETA ONTZIRATUTAKO PATEAK

- Produktu hauek ontziratuta kontserbatuko dira, eta debekatuta egongo da horiek zatitzea.
- Produktu guztiek izango dute osasun-erregistroaren zenbakia, eta, hala badagokio, etiketa.
- Ondo kontserbatzeko hotza behar duten pateak hozteko beira-arasetan jarriko dira erakusgai (0º eta 8º C bitartean).

ARDOAK, SAGARDOAK ETA LIKOREAK

- Produktu guztiek izango dute osasun-erregistroaren zenbakia.
- Salgai jarriko diren produktuak botiletan egon beharko dute eta dagokien etiketa eraman.

OGIAK, OPILAK ETA PASTELAK

- Produktu guztiek izango dute osasun-erregistroaren zenbakia.
- Produktuak ez dira lurraren gainean jarriko zuzenean.
- Produktu guztiak behar bezala estaliko dira, kanpoko kutsaduratik babesteko.
- Krema eta esne-gainez egindako produktu guztiak hozte-baldintza egokietan jarriko dira erakusgai (0° eta 8° C bitartean).
- Ogi bereziei dagokienez, euren ezaugarriak ondo ikusteko moduan jarriko dira.

TALOAK EGIN ETA SALTZEKO TXOSNAK

- Taloak egiteko baimena dago.
- Taloak egiteko lekua estalita egongo da, saltzeko lekutik eta produktua biltegitatzeko lekutik aldentuta.
- Baxera erabili eta botatzekoa izango da.
- Ezingo da elikagairik ikusgai jarri salmenta egingo den gunean.
- Baimendutako edariak: sagardoa, ardoa, txakolina eta ura.
- Gordetako lehengaiek antzeko ezaugarriak dituzten salmahaiei jarritako baldintza berdinak bete beharko dituzte (ogia eta txerrikia).

OKONDOKO ELKARTEENTZAKO TXOSNAK

- Hiru txosna jarri ahal izango dira udal-antolakuntzak izendatutako tokietan (eskaera gehiago badaude, zozketatu egingo dira).
- Salmahaia osasungarria, segurua eta garbia izango dela ziurtatuko duten baldintza teknikoak bete behako dira une oro.
- Taldeko norbaitek elikagaiak manipulatzeko txartela izan beharko du.