ETA NO **ETA EZ**

AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE ERMUA

ERMUA HIRIKO UDALA

XVIII San Martin Azoka
Parte hartzeko oinarriak

XVIII Feria de San Martín
Bases que rigen la convocatoria

EDICION/*EDIZIOA*

"San Martin" azokaren XVIII. edizioa (2007. urtea)
XVIII. edición de la Feria de San Martín año 2007

Ermuan, 2007ko irailaren 20an

En la Villa de Ermua, a 20 de septiembre de 2007

AZOKA EGUNA

2007ko azaroaren 10n, larunbata.

FECHA DE CELEBRACION

Día 10 de noviembre de 2007, sábado.

AZOKAREN HELBURUA

Azoka honen bitartez, herrian euskararen erabilera sustatu nahi da ahoz, entzunez zein begiz.

OBJETIVOS DE LA FERIA

Mediante la realización de esta feria se quiere potenciar el uso del euskera en el pueblo tanto oralmente como visualmente.

LEHIAKETA-ERAKUSKETAKO MODALITATEAK

1. Fruta eta ortuariak
2. Gazta
3. Sagardoa
4. Txakolina
5. Ogia
6. Eztia

MODALIDADES DE ESTE CONCURSO-EXPOSICION

1. Verdura y fruta
2. Queso
3. Sidra
4. Txakolí
5. Pan
6. Miel

LEHIAKIDEAK

Honako udalerrietako nekazari edo ekoizleak: Eibar, Elgoibar, Mendaro, Deba, Etxebarria, Markina-Xemein, Berriatua, Amoroto, Mendexa, Lekeitio, Murelaga, Munitibar, Mallabia, Zaldibar, Aulesti, Bolibar, Berriz eta Ermua.

Ezti-lehiaketan, eta salbuespena izanik ere, Bizkaiko udalerri guztietako erlezainek parte hartu ahal izango dute.

PARTICIPANTES

Podrán participar agricultores/as y productores/as de los siguientes municipios: Eibar, Elgoibar, Mendaro, Deba, Etxebarria, Markina-Xemein, Berriatua, Amoroto, Mendexa, Lekeitio, Murelaga, Munitibar, Mallabia, Zaldibar, Aulesti, Bolívar, Berriz y Ermua.

Excepcionalmente, en el caso del concurso de miel podrán participar apicultores/as de todos los municipios de Bizkaia.

MODALITATE BAKOITZEAN PARTE HARTU AHAL IZATEKO BALDINTZAK

1. Fruta eta ortuariak

Epaimahaikoek lehiakidearen beraren ustiategian ateratako produktuak bakarrik hartuko dituzte kontuan.

Epaimahaikoak goizeko 10:00etan hasiko dira produktuen kalitatea baloratzen.

Nekazaritza ekologikotik datozen produktuak, dagozkien bermearekin babestuta egongo dira.

2. Gazta

Ardi, behi edo ahuntz esnez egindako gazta saltzeko osasun erregistroa aurkeztu beharko da. Gazta guztiak egoki etiketatuta egongo dira, produktorearen izenarekin eta osasun erregistroko zenbakiarekin. Gaztak gutxienez bi hilabete izan behar ditu salmentan jartzeko.

Epaimahaikoak goizeko 10:00etan hasiko dira gaztaren kalitatea baloratzen.

3. Sagardoa

Garbitasun eta osasun baldintza guztiak betetzen dituen sagardoa bakarrik saldu ahal izango da. Saltzailea produktorea izan behar da, hau da ustiategiaren jabea izan behar da. Osasun erregistroaren agiriaz gain, botilatzailearena ere aurkeztu beharko da.

Lehiakideek eurek ateratako hogei (20) sagardo-botila aurkeztu beharko dituzte gutxienez. Epaimahaikoak goizeko 10:00etan hasiko dira sagardoaren kalitatea baloratzen.

4. Txakolina

Garbitasun eta osasun baldintza guztiak betetzen dituen txakolina bakarrik saldu ahal izango da. Saltzailea produktorea izan behar da, hau da, ustiategiaren jabea izan behar da. Osasun erregistroaren agiriaz gain,

CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LAS DIVERSAS MODALIDADES

1. Fruta y Verdura

Solo se podrán vender los productos que procedan únicamente de la explotación de cada uno.

A las 10:00 h de la mañana el Jurado Calificador comenzará a valorar la calidad de los productos.

Los productos procedentes de la agricultura ecológica deberán estar acogidos al aval correspondiente.

2. Queso

Para vender queso de oveja, de vaca y de cabra se tendrá que presentar el registro sanitario. Todos los quesos estarán debidamente etiquetados, con el nombre del productor y con el número de registro. Como mínimo los quesos deben tener dos meses para su venta.

A las 10:00h de la mañana el Jurado Calificador comenzará a valorar la calidad del queso.

3. Sidra

Solamente se podrá expender sidra que cumpla las condiciones higiénicas sanitarias. El vendedor tendrá que ser productor, propietario de la explotación. Además del registro sanitario se necesitara la documentación de embotellador.

Los/las participantes deberán exponer un mínimo de veinte (20) botellas de sidra de elaboración propia. A las 10:00h de la mañana el Jurado Calificador comenzará a valorar la calidad de la sidra.

4. Txakolí

Solamente se podrá expender txakolí que cumpla las condiciones higiénicas sanitarias. El vendedor tendrá que ser productor, propietario de la explotación. Además del registro sanitario se necesitara

botilatzailearena ere aurkeztu beharko da.

Lehiakideek eurek ateratako hogei (20) txakolin-botila aurkeztu beharko dituzte gutxienez. Epaimahaikoak goizeko 10:00etan hasiko dira txakolinaren kalitatea baloratzen.

5. Ogia

Indarrean dagoen legeriak agintzen duenez, ogia ontziratuta eta etiketatuta saldu behar da. Euskal pastela banaka saldu ahal izango da, baina ontziratuta eta etiketatuta, zatitu gabe. Gozogintzako gainerako produktuak (bizkotxoak, opilak eta abar) ontzi indibidualetan salduko dira, zatitu gabe.

Bestelako pastelak (pastak, madalenak eta abar) ontzi egokietan salduko dira eta higiene-baldintzak errespetatuz manipulatuko dira. Aipatutako produktu hauek guztiak, behar bezala etiketatuta salduko dira. Gai hauek saltzeko osasun erregistroa aurkeztu beharko da.

Lehiakideek eurek egindako hamar (10) ogi aurkeztu beharko dituzte gutxienez. Epaimahaikoak goizeko 10:00etan hasiko dira ogiaren kalitatea baloratzen.

6. Eztia

Garbitasun eta osasun baldintza guztiak betetzen dituzten ezti guztiak saldu ahal izango dira; beraz, elaborazio eta osasun kontrolen araudiak ezarritako baldintzak bete behar ditu.

Kremak saltzeko osasun erregistroa aurkeztu beharko da, eta ezin izango dira sendabide loziotzat saldu.

Eztia aurkezteko ontziek beirazko gardena beharko dute izan, kilokoak edo kilo erdikoak.

7. Aipamen berezia

Aipamen berezia egingo zaio, saririk

la documentación de embotellador

Los/las participantes deberán exponer un mínimo de veinte (20) botellas de txakolí de elaboración propia. A las 10:00h de la mañana el Jurado Calificador comenzará a valorar la calidad del txakolí.

5. Pan

Queda absolutamente prohibida la venta de pan no envasado y sin etiqueta por así establecerlo la legislación vigente. Se podrá expender el denominado pastel vasco por unidades, envasado y etiquetado, sin opción al fraccionamiento. Los demás productos de pastelería (bizcochos, bollos, etc.), susceptibles de venta por unidades, se expenderán en envases individuales, eliminándose la venta fraccionada.

Los elaborados menudos de pastelería (pastas, magdalenas, etc.) se expenderán en envases adecuados y su manipulación se efectuará con la máxima higiene. Todos estos productos se expenderán debidamente etiquetados

Los/las participantes deberán exponer un mínimo de diez (10) panes de elaboración propia. A las 10:00h de la mañana el Jurado Calificador comenzará a valorar la calidad del pan.

6.Miel

Solo se podrá vender miel que cumpla las condiciones higiénicas sanitarias, por lo tanto, deberá tener las características requeridas en la normativa sanitaria.

Para vender cremas se deberá presentar el registro sanitario, y sus propiedades no se comercializaran como curativas.

La miel estará envasada en tarros de 1 Kg. o de ½ Kg., de vidrio transparente y no utilizado anteriormente.

7. Mención especial

Habrá una mención especial a

eskuratu ez arren, erakustokirik txukunena eta dotoreena jarri duen lehiakideari.

Azoka honetan parte hartzeko ezinbestekoa izango da arau horiek guztiak kontuan hartu eta betetzea.

aquel/aquella participante que, no habiendo obtenido premio alguno, haya exhibido el puesto mejor presentado y decorado.

Esta normativa deberá ser tomada en cuenta por todos/as los/las participantes en esta feria.

IZEN-EMATEA

Izen-ematea Udal Euskara sailean (Ermuko Udalaetxea. Baldespina markesaren kalea z/g).egingo da, fitxa eta eskatzen diren agiri guztiak aurkeztuta, **urriaren 8tik 19ra** bitartean (biak barne). Galderak edo zalantzak 943 17 93 50 telefono zenbakira deituz konponduko dira (Euskal Birusa).

INSCRIPCION

El plazo de inscripción permanecerá abierto entre el **8y el 19 de octubre** (ambos inclusive) y se realizará en el Departamento municipal de Euskera (Ayuntamiento de Ermua, C.\ Marques de Valdespina s/n) presentando la ficha correspondiente y la documentación necesaria. Cualquier duda o pregunta 943 17 93 50 Euskal Birusa.

AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA

- Antolatzaileek bidalitako parte-hartze orria osorik beterik.
- Produktuarekiko eta esplotazioarekiko agiriak:
  - ✓ Titularraren NAN fotokopia
  - ✓ Osasun erregistroaren fotokopia
  - ✓ Nekazal esplotazioko txartelaren fotokopia
  - ✓ Manipulatzaile txartela
  - ✓ Jarduera Ekonomikoen Jardueren gaineko zergaren fotokopia
  - ✓ Elikagai industriaren baimena
  - ✓ Enbotelatzaile agiriaren fotokopia

Goian azaldutako dokumentazioa ondoko helbidean eman beharko da, goizeko 8:30etatik 14:30etarako ordutegiaren barruan:

Ermuko Udala
Euskara Saila
Valdespina Markesa z/g
48260 Ermua (Bizkaia)

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- La hoja de participación que la organización envía debidamente cumplimentada.
- La documentación referente al producto y la explotación.
  - ✓ Fotocopia del DNI del titular
  - ✓ Fotocopia del registro sanitario
  - ✓ Fotocopia de la tarjeta de explotación agraria, fotocopia del IAE
  - ✓ Fotocopia de carné de manipulador
  - ✓ Fotocopia del impuesto de actividades económicas.
  - ✓ Fotocopia del permiso de industria alimentaría
  - ✓ Fotocopia del documento de embotellador

Toda esta documentación se deberá remitir al la siguiente dirección con horario de 8:30 a 14:30:

Ayuntamiento de Ermua
Departamento de Euskera
Marques de Valdespina s/n
48260 Ermua (Bizkaia)

EPAIMAHAIKIDEAK

Epaimahaia honako kideek osatuko dute:

- Teknikariek, gaien arabera
- Udalerriko ordezkariak

XEDAPEN OROKORRAK

1) Beti ere antolaketan eskualdeko baserritarren parte hartzea bultzatu eta bermatuta egongo da.
2) Garraioa lehiakidearen kontura izango da, bai eta erakusketarako produktuak behar bezala antolatzea ere.
3) Erakustokiak, berriz, antolatzaileek instalatuko dituzte.
4) Erakustokiak zozketa bidez esleituko dira.
5) Saltegietan azokako antolatzaileek baimendu gabeko gaiak ezin izango dira saldu.
6) Produktuak goizeko 10:00etatik arratsaldeko 14:30ak arte egon beharko dira ikusgai; saltokiak, berriz, jendearentzat goizeko 11:00etatik aurrera egongo dira zabalik.
7) Baserritarrak bere esplotazioan ekoizten dituen produktuak bakarrik saldu ahal izango ditu.
8) Landutako produktuei dagokienez, produktoreen esplotazioa izan behar dute jatorria, ez dira kanpoko produktuak onartuko, hau da, produkzioaren esplotaziotik at dauden produktuak ezin izango dira landu.
9) Garbitasun eta osasun baldintzak betetzen dituzten elikagaiak baino ezin izango dira saldu.
10) Publikoari zuzendutako informazio guztiak (errotulazioa…) gutxienez euskaraz egon behar du.
11) Ontziratutako produktu guztiak behar bezala etiketatuta egongo dira.

COMPOSICION DEL JURADO

El jurado estará compuesto por:

- Técnicos/as en la materia
- Representante del municipio de Ermua

DISPOSICIONES GENERALES

1) En todo momento se garantizara y se impulsara la participación de los productores de la comarca en la organización.
2) El transporte y colocación de los productos corre a cargo del expositor/a.
3) La colocación de los stands correrá a cargo de la organización.
4) Todos los stands se adjudicarán por sorteo.
5) No se podrán vender productos que no hayan sido autorizados por la organización.
6) Los productos deberán estar expuestos desde las 10:00h de la mañana hasta las 14:30h de la tarde. La venta al público se abrirá a las 11:00h de la mañana.
7) El productor solo podrá vender los productos que produzca en su explotación.
8) El origen de los productos elaborados será la explotación agraria del productor, no se admitirán los productos de fuera, no se podrá elaborar el producto que este fuera de la explotación del productor en cuestión.
9) Solo se podrán vender los productos que reúnan las condiciones higiénicas sanitarias.
10) Toda la información dirigida al público (rotulación…) tiene que estar en euskera..
11) Todos los productos envasados deberán estar correctamente

12) Produktuekin zerikusia duten agiri guztiak (osasun erregistroa, etiketak eta produktuaren jatorria identifikatuko duten gainerako agiri guztiak) antolatzaile ikuskatzailearen eskura egongo dira postu guztietan. Identifikatu gabeko produktuak berehala kentzeko agindua eman ahal izango da eta zigor bat jarri ahal izango zaio.
13) Antolatzaile edo epaimahaikoek, mailarik ez badago eta beharrezkotzat jotzen badute, saririk ez emateko eskubidea izango dute, erabakia gorabiderik gabea izanik.

14) Antolatzaileek eta epaimahaikoek eskubide osoa izango dute produktuen egiazkotasuna frogatzeko, eta jatorriaren inguruan zalantzarik sortuz gero produktua eman duen ortura joan daitezke.
15) Araudi hau ez betetzeak sari edo dieta galtzea ekar lezake lehiakidearentzat zein hurrengo azoketarako baztertua izatea.

etiquetados.

12) Toda la documentación (registro sanitario, etiquetado y demás documentación que pueda identificar el origen del producto) deberá estar en el puesto a disposición de la inspección de la organización. La falta de dicha documentación podrá dar lugar a la retirada inmediata de los productos no identificados y/o a la correspondiente sanción.
13) Los organizadores o el Jurado, en su caso, se reservan el derecho de no conceder algunos de los premios en caso de que considere que no existen razones para concederlo, siendo esa decisión inapelable.
14) La organización y el Jurado se reservan el derecho de comprobar la autenticidad de los productos expuestos, desplazándose, si fuera necesario, hasta la explotación.

15) El incumplimiento de esta normativa excluye el derecho a cualquier premio o dieta e incluso a la exclusión en las futuras ferias.

SARIAK ETA DIETAK

1. Fruta eta ortuarien lehiaketa-erakusketa
1. Saria: 210 € eta garaikurra
2. Saria: 180 €

Dieta: 60 €

2. Gazta lehiaketa
1. Saria: 90 € eta garaikurra
2. Saria 60 €

3. Sagardo lehiaketa
1. Saria: 60 € eta garaikurra

4. Txakolin lehiaketa
1. Saria: 60 € eta garaikurra

5. Ogi lehiaketa
1. Saria: 60 € eta garaikurra

PREMIOS Y DIETAS

1. Concurso-exposición hortifrutícola
1. Premio: 210 € y trofeo
2. Premio: 180 €

Dieta: 60 €

2. Concurso de queso
1. Premio: 90 € y trofeo
2. Premio: 60 €

3. Concurso de sidra
1. Premio: 60 € y trofeo

4. Concurso de txakolí
1. Premio: 60 € y trofeo

5. Concurso de pan
1. Premio: 60 € y trofeo

6. Ezti lehiaketa
1. Txilar eztia Saria: 90 € eta garaikurra
1. Milalore eztia Saria: 90 € eta garaikurra

7. Aipamen berezia
- Ermua Hiriko Udalak emaniko 30 €ko sari bakarra egongo da.

OHARRAK

a) Fruta eta ortuarien erakusketan sariren bat eskuratzen duen lehiakideak ez du dietarik jasoko.

b) Stand edo saltoki guztiak ez dira Orbe Kardinalaren plazan egongo, batzuk inguruetako kale eta plazatxoetan kokatuko baitira.

c) Ez da onartuko birsaltzaileen presentziarik azoka gunean.

6. Concurso de miel
1. Premio Miel de Brezo 90 € y trofeo
1. Premio Miel de Multiflora 90€ y trofeo

7. Mención especial
- Premio único de 30 € ofrecido por el Ayuntamiento de Ermua.

NOTAS

a) Todo/a concursante que obtenga algún premio en la exposición de productos hortifrutícolas no tendrá derecho a percibir dieta alguna.

b) No todos los stands estarán colocados en la plaza Cardenal orbe, ya que algunos de ellos se ubicarán en las calles o plazas colindantes.

c) No se permitirá la presencia de revendedores ambulantes en zona ferial.