



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE ERMUA
ERMUA HIRIKO UDALA

XXII San Martín Azoka
Parte hartzeko oinarriak

XXII Feria de San Martín Azoka
Bases que rigen la convocatoria

EDIZIOA

“San Martín” azokaren XXII. edizioa
2011. urtea

EDICION

XXII. edición de la Feria de San Martín
Azoka Año 2011

Ermuan, 2011ko irailaren 23an

En la Villa de Ermua, a 23 de septiembre de
2011

AZOKA EGUNA	2	FECHA DE CELEBRACION
AZOKAREN HELBURUA	2	OBJETIVOS DE LA FERIA
LEHIAKETA ERAKUSTEAKO MODALITATEAK	2	MODALIDADES DE ESTE CONCURSO-EXPOSICIÓN
LEHIAKIDEAK	2	PARTICIPANTES
POSTUEN ESLEIPENA	3	ASIGNACIÓN DE PUESTOS
MODALITATE BAKOITZEAN HARTU AHALIZATEKO BALDINTZAK	4	CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LAS DIVERSAS MODALIDADES
1) Fruta eta ortuariak	3	1) Fruta y Verdura
2) Gazta	4	2) Queso
3) Sagardoa	4	3) Sidra
4) Txakolina	4	4) Txakolí
5) Ogia	4	5) Pan
6) Eztia	5	6) Miel
7) Aipamen berezia	5	7) Mención especial
IZEN EMATEA	5	INSCRIPCIÓN
AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA	5	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR
EPAIMAHAIKIDEAK	6	COMPOSICIÓN DEL JURADO
XEDAPEN OROKORRAK	6	DISPOSICIONES GENERALES
SARIAK ETA DIETAK	7	PREMIOS Y DIETAS
OHARRAK	8	NOTAS

AZOKA EGUNA

2011ko azaroaren 12an (larunbata)
Ermuan.

AZOKAREN HELBURUA

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

LEHIAKETA-ERAKUSKETAKO MODALITATEAK

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

LEHIAKIDEAK

Durangaldeko nahiz Lea-Artibaiko eskualdeko herrietako ekoizle zein nekazariak bideratu ahalko dute parte hartzeko eskabidea. Ezti, sagardo eta txakoli lehiaketetan, berriz, Bizkaiko udalerrri guztietako ekoizleek.

Salbuespen moduan mugakide den Eibarko ekoizleek ere eskabidea bidera dezakete.

Postuen kopurua mugatua denez, denontzako lekua egon ezean, aukeraketa egiteko orduan, partehartzaileak azokan izan duen antzintasuna hartuko da kontuan.

FECHA DE CELEBRACION

Día 12 de noviembre de 2011, sábado,
en Ermua.

OBJETIVOS DE LA FERIA

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

MODALIDADES DE ESTE CONCURSO- EXPOSICION

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

PARTICIPANTES

Podrán presentar la solicitud los/as agricultores/as y productores/as de las comarcas de Durangesado y Lea-Artibai. En el caso del concurso de miel, sidra y txakoli podrán participar los/as productores/as de todos los municipios de Bizkaia.

Excepcionalmente también podrán presentar la solicitud los/as productores/as de Eibar.

Siendo el número de puestos limitados, en caso de no haber sitio para todos, a la hora de asignar las plazas se tendrá en cuenta la antigüedad de participación del concursante.



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE ERMUA
ERMUA HIRIKO UDALA

XXII San Martín Azoka Parte hartzeko oinarriak

XXII Feria de San Martín Azoka Bases que rigen la convocatoria

POSTUEN ESLEIPENA

Stand edo saltoki guztiak ez dira Orbe kardinalaren plazan egongo, batzuk inguruetakoko kale eta plazatxoetan kokatuko baitira.

Gazta, sagardoa, ezitia eta txakolinetako erakustokiak bi metro eta erdikoak izango dira. Fruta, ogia eta ortuarietakoak bi metro eta erdikoak edota bost metrotakoak.

Erakustokiak zozketa publikoaren bidez esleituko dira Lobiano Kulturgunean, azaroaren 10ean, ostegunean, arratsaldeko 19:00etan egingo den ekitaldian.

MODALITATE BAKOITZEAN PARTE HARTU AHAL IZATEKO BALDINTZAK

Baserritarrak bere ustiategian ekoizten dituen produktuak bakarrik saldu ahal izango ditu. Horrela dela ziurtatzeko antolatzaileek azokaren aurretik ustiapena bisitatzeko eskubidea dute, holakoetan ekoizleek harrera egokia egin behar diote bisitan doan antolatzaile taldeari.

Antolatzaileek baimendu gabeko gaiak ezin izango dira saldu. Produktu guztiek salmenta prezioa izan behar dute.

Garbitasun eta osasun baldintzak betetzen dituzten elikagaiak baino ezin izango dira saldu eta ontziratutako produktu guztiak behar bezala etiketatuta egongo dira.

1. Fruta eta ortuariak

Nekazaritza ekologikotik datozen produktuak, dagokien bermearekin babestuta egongo dira.

ASIGNACIÓN DE PUESTOS

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

Los puestos de queso, sidra, miel, queso y txakoli tendra una longitud de dos metros y medio. Los de fruta, verdura y pan serán de dos metro y medio o de cinco.

Todos los stands se adjudicarán mediante sorteo público que se realizará el día 10 de noviembre, a las 19:00h en Lobiano Kulturgunea.

CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN LAS DIVERSAS MODALIDADES

El productor solo podrá vender los productos que produzca en su explotación. Para certificar esto los organizadores se guardan el derecho de visitar la explotación días previos a la feria.

No se podrán vender productos que no hayan sido autorizados por la organización. Todos los productos tienen que indicar el precio.

Sólo se podrán vender los productos que reúnan las condiciones higiénicas sanitarias y todos los productos envasados deberán estar correctamente etiquetados.

1. Fruta y Verdura

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

2. Gazta

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

3. Sagardoa

Osasun erregistroaren agiriaz gain, botilatzailearena ere aurkeztu beharko da.

Lehiakideek eurek ekoiztutako hogeit hamar (20) sagardo-botila aurkeztu beharko dituzte gutxienez.

4. Txakolina

Osasun erregistroaren agiriaz gain, botilatzailearena ere aurkeztu beharko da.

Lehiakideek eurek ekoiztutako hogeit hamar (20) txakolin-botila aurkeztu beharko dituzte gutxienez.

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 higien-baldintzak errespetatuz manipulatu 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.

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.

3. Sidra

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.

4. Txakolí

Además del registro sanitario se necesitara la documentación de embotellador

Los/las participantes deberán exponer un mínimo de veinte (20) botellas de txakolí de elaboración propia.

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.



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE ERMUA
ERMUA HIRIKO UDALA

XXII San Martín Azoka Parte hartzeko oinarriak

XXII Feria de San Martín Azoka Bases que rigen la convocatoria

6. Eztia

Ekoizpen eta osasun kontrolen araudiak ezarritako baldintzak bete behar ditu.

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

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

7. Aipamen berezia

Aipamen berezia egingo zaio, saririk eskuratu ez arren, erakustokirik txukunena eta dotoreena jarri duen lehiakideari.

IZEN-EMATEA

Izen-ematea **urriaren 13tik 21ra** bitartean (biak barne), ondoko helbidean egin beharko da, goizeko 8:30etatik 14:30etarako ordutegian:

Ermuko Udala
Euskara Saila
Konbentukoa 3
48260 Ermua (Bizkaia)

Bestelako galderak edo zalantzak 943 17 93 50 telefono zenbakira deituz konponduko dira (Euskal Birusa).

AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA

- Eskabide orria osorik eta zuzen beterik eta sinaturik.
- Produktuarekiko eta esplotazioarekiko agiriak:
 - ✓ Titularraren NAN fotokopia
 - ✓ Osasun erregistroaren fotokopia
 - ✓ Nekazal esplotazioko txartelaren

6. Miel

Deberá tener las características requeridas en la normativa sanitaria.

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

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

7. Mención especial

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

INSCRIPCIÓN

El plazo de inscripción permanecerá abierto entre el **13 y el 21 de octubre** (ambos inclusive) y se realizará en la siguiente dirección con horario de 8:30 a 14:30:

Ayuntamiento de Ermua
Departamento de Euskera
Konbentukoa 3
48260 Ermua (Bizkaia)

Para otra cualquier duda o pregunta el teléfono 943 17 93 50 (Euskal Birusa) esta a disposición de los interesados/as.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- La hoja de solicitud debidamente cumplimentada y firmada.
- La documentación referente al producto y la explotación.
 - ✓ Fotocopia del DNI del titular
 - ✓ Fotocopia del registro sanitario
 - ✓ Fotocopia de la tarjeta de explotación

- ✓ fotokopia
- ✓ Manipulatzaile txartela
- ✓ Jarduera Ekonomikoen Jardueren gaineko zergaren fotokopia.
- ✓ Elikagai industriaren baimena
- ✓ Enbotelatzaile agiriaren fotokopia

- agraria, fotokopia del IAE
- ✓ Fotocopia de carné de manipulador
- ✓ Fotocopia del impuesto de actividades económicas.
- ✓ Fotocopia del permiso de industria alimentaría
- ✓ Fotocopia del documento de embotellador

EPAIMAHAIKIDEAK

Epaimahaia honako kideek osatuko dute:

- Teknikariek, gaien arabera
- Udalerriko ordezkariak

Antolatzaileek eta epaimahaikoek eskubide osoa dute produktuen egiazkotasuna frogatzeko, eta jatorriaren inguruan zalantzarik sortuz gero produktua eman duen ortura joan daitezke.

XEDAPEN OROKORRAK

- 1) Garraioa lehiakidearen kontura izango da, bai eta erakusketarako produktuak behar bezala antolatzea ere.
- 2) Erakustokiak, berriz, antolatzaileek instalatuko dituzte.
- 3) Erakustokien arteko pasabideak libre egon behar dira, kutxa, saku eta holako barik.
- 4) Produktuak goizeko 10:00etatik arratsaldeko 14:30ak arte egon beharko dira ikusgai.

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

Saltokiak, berriz, jendearentzat goizeko 11:00etatik aurrera egongo dira zabalik.

- 5) Publikoari zuzendutako informazio guztiak (errotulazioa...) euskaraz egon behar du.

COMPOSICION DEL JURADO

El jurado estará compuesto por:

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

La organización y el Jurado se reservan el derecho de comprobar la autenticidad de los productos expuestos, desplazándose, si fuera necesario, hasta la explotación.

DISPOSICIONES GENERALES

- 1) El transporte y colocación de los productos corre a cargo del expositor/a.
- 2) La colocación de los stands correrá a cargo de la organización.
- 3) Los pasillos existentes entre los puestos deben estar en todo momento libre de cajas, sacos...etc.
- 4) Los productos deberán estar expuestos desde las 10:00h de la mañana hasta las 14:30h de la tarde.

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

La venta al público se abrirá a las 11:00h de la mañana.

- 5) Toda la información dirigida al público (rotulación...) tiene que estar en euskera.



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE ERMUA
ERMUA HIRIKO UDALA

XXII San Martin Azoka Parte hartzeko oinarriak

XXII Feria de San Martín Azoka Bases que rigen la convocatoria

- 6) 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.
- 7) Antolatzaile edo epaimahaikoek, mailarik ez badago eta beharrezkotzat jotzen badute, saririk ez emateko eskubidea izango dute, erabakia gorabiderik gabea izanik.
- 8) Parte hartzeko ezinbestekoa da arau horiek guztiak eta indarrean dagoen legedia kontuan hartu eta betetzea. Araudi hau ez betetzeak lehiakidearentzat saria edo dieta galtzea ekar lezake zein hurrengo azoketarako baztertua izatea.

Araudi honetan jaso ez den gairen bat balego antolatzaileek izango dute azken hitza.

- 6) 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.
- 7) 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.
- 8) Esta normativa y la legislación vigente deberá ser tomada en cuenta por todos/as los/las participantes en esta feria. El incumplimiento de esta excluye el derecho a cualquier premio o dieta e incluso a la exclusión en las futuras ferias.

En caso que surgiera algún tema no recogido en esta normativa, serán los organizadores los encargados de resolverla.

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

PREMIOS Y DIETAS

1. Concurso-exposición hortofrutícola

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. Ogi lehiaketa

1. Saria: 60 € eta garaikurra

6. Ezti lehiaketa

1. Txilar ezti Saria: 90 € eta garaikurra
1. Mila-lore ezti 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) Ez da onartuko birsaltzaileen presentziarik azoka gunean.

5. Concurso de pan

1. Premio: 60 € y trofeo

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 se permitirá la presencia de revendedores ambulantes en zona ferial.