Leioa
UDALA-AYUNTAMIENTO

kultur LEIOA

LEIOAKO XXXI. NEKAZARITZA ETA ABELTZANTZA AZOKA 2018
ARAUAK
XXXI FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA DE LEIOA 2018
NORMATIVA

Ekintzaren eguna 2018ko abenduaren 16a, igandea. ***Lekua eta ordutegia*** Errekalde eta Jose Ramon Aketxe plazak eta Bulebarra, 10:00etatik 15:00etara. ***Eskabideak aurkezteko lekua*** Eskabideak aipatzen diren era hauetan aurkeztu ahal izango dira: • **Kultur Leioan** (Jose Ramon Aketxe plaza 11, Harrera-Informazio Zerbitzua, 0. solairua) aurkeztu behar dira, astelehenetik ostiralera, 8:00etatik 20:00etara. • **Posta elektroniko bitartez**: infokultur@leioa.net • Edo Herri Administrazioen Araubide Juridikoaren eta Administrazio Prozedura Erkidearen 30/1992 Legearen, azaroaren 26koa, 38.4 artikuluak aipatzen dituen lekuetan, Udalak horretarako jarriko duen inprimakiaren bidez. ***Eskabideak aurkezteko modua*** - **Eskabide-orria** Kultur Leioan hartu ahal izango da, edo esteka honetan deskargatu: https://leioahurbil.leioa.net www.kulturleioa.com web orrian ere eskuragai egongo da. - Eskabidearekin batera dokumentu horretan aipatutako **dokumentazioa** aurkeztu beharko da. ***Eskaera egiteko epea*** Azokarako **izen emate epea 2018ko azaroaren 16an 20:00etan amaitzen da**.		***Fecha de la actividad*** Domingo, 16 de diciembre de 2018. ***Lugar y horario de celebración*** Plazas Errekalde y José Ramón Aketxe y Boulevard, de 10:00 a 15:00 horas. ***Lugar de presentación de solicitudes*** Las solicitudes deberán presentarse: • **En Kultur Leioa** (Plaza Jose Ramon Aketxe, 11, Recepción-Información, planta 0, de lunes a viernes de 8:00 a 20:00 horas. • **Por correo electrónico** a: infokultur@leioa.net • O en cualquiera de los lugares a los que se refiere el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el impreso normalizado que a tal efecto dispondrá el Ayuntamiento. ***Forma de presentación de las solicitudes*** - La solicitud se formalizará en el **modelo de solicitud** preparado al efecto, que se podrá recoger en Kultur Leioa o descargarse en el siguiente enlace: https://leioahurbil.leioa.net También estará disponible en la página web www.kulturleioa.com. - La ficha de inscripción deberá acompañarse de la **documentación adjunta** detallada en la misma. ***Plazo de presentación de las solicitudes*** Fecha límite: **16 de noviembre de 2018 a las 20:00 horas**.

Euskara		Castellano
Eskaerak aipatutako epeez kanpo aurkezten badira, ez dira onartuko, eta izapide gehiago egin gabe artxibatuko dira. ***Salmenta motak eta mota bakoitzari dagokion gehienezko postu kopurua*** Produktu eta salmenta motaren arabera, lau salmenta-postu mota bereiziko dira: • **Janari-produktuen erakusketa eta salmentarako postuak**. Gehienez 80 postu. Aniztasuna bermatzeko produktu motaren banaketa eta gutxi gora behera postu kopurua hauxe izango da: - Ortuariak eta frutak: 22 postu - Kontserbak: 8 postu - Eztia: 5 postu - Txakolina, sagardoa, garagardoa, ardoa eta likoreak: 8 postu - Bizkaiko Idiazabal Gazta: 10 postu* - Esnekiak: 4 postu - Ogiak eta pastelak: 12 postu - Urdaitegiko produktuak: 6 postu - Beste produktuak: 5 postu** ** Gaztaren kasuan, Idiazabal Gazta Jatorrizko izendazioaren Ekoizle Bizkaitarrentzako lehiaketa antolatuko denez, eta ekoizle guztiek parte hartzeko gonbitea jasoko dutenez, behin parte hartzeko baldintzak beteta, postu bat emango zaie.* ***Aurreko ataletan agertzen ez diren bestelako janari-produktuak.* • **Artisau produktuen (janariak ez direnak) erakusketa eta salmentarako postuak**.. Gehienez 10 postu (mahaiak). • **Landare apaingarri, lore eta zuhaitzen erakusketa eta salmentarako postuak**. Gehienez 12 postu (mahaiak). • **Txosnak**. Gehienez ere 2 txosna jarri ahal izango dira feria-eremu osoan zehar eta bakoitzari adieraziko zaio non instalatu behar duen bere txosna, hori bai, txosnaren egitura eskatzailearen kontu izango da. Kokapenak: (antolakuntzak zehaztuko du). • Bulebarra. (Txosna 1) • J.R. Aketxe Plaza. (Txosna 1)		La presentación de las solicitudes fuera de los plazos mencionados dará lugar a la desestimación de las mismas sin más trámite. ***Modalidades de venta y número de puestos por modalidad*** En función del tipo de producto y la modalidad de venta se establecen cuatro tipos de puestos: • **Puestos de exposición y venta de producto alimentario**. Hasta 80 puestos. Para garantizar la variedad de productos, el número de puestos aproximado por tipo de producto será: - Hortalizas y frutas: 22 puestos - Conservas: 8 puestos - Miel: 5 puestos - Txakoli, sidra, cerveza, vino y licores: 8 puestos - Queso Idiazabal de Bizkaia: 10 puestos* - Lácteos: 4 puestos - Panadería y pastelería: 12 puestos - Chacinas y carnes: 6 puestos - Otros productos: 5 puestos** ** En el caso del queso, debe tenerse en cuenta que al organizarse el Concurso de Queso Denominación de Origen Idiazabal para productores/as vizcaínos/as y recibir éstos invitación para participar, se les asignará directamente un puesto siempre y cuando cumplan las condiciones de participación.* *** Cualquier otro producto agroalimentario que no esté incluido en los apartados anteriores.* • **Puestos de exposición y venta de artesanía no alimentaria.** Hasta un máximo de 10 puestos (mesas). • **Puestos de exposición y venta de planta ornamental, flores y árboles**. Hasta un máximo de 12 puestos (mesas). • **Txosnas**. Con un máximo de 2 espacios para venta de productos elaborados y que cuente con estructura propia (Txosna). Ubicaciones: (a definir por la organización). • Boulevard. (1 Txosna) • J.R. Aketxe Plaza. (1 Txosna)

Modalitate eta produktu mota bakoitzeko postuen kopurua aldatu ahal izango da eurotakoren baten plazak hutsik gelditzuz gero. Aurkeztutako produktuen ezaugarriak eta balorazio irizpideetan lortutako puntuazio zerrendaren arabera postuak banatuko dira.		El número de puestos por modalidad y tipo de producto comercializado podrá modificarse si en alguna de ellas quedan puestos vacantes. Estos puestos se asignarán por orden de puntuación, según los criterios de valoración y de la tipología de los productos presentados.
Postuen kokapena		***Ubicación de los puestos***
Azoka egingo den hiru gunean elkarren ondoan eta komunikaturik daudenez, eta beraz denek ikusle kopuru berdina izango dutenez, produktuak tipologiaren arabera taldekatuko dira ikusgarritasun handiagoa izan dezaten.		Teniendo en cuenta que los tres espacios en los que se desarrollará la feria están yuxtapuestos y comunicados entre sí y son accesibles y peatonales, por lo que todos cuentan con la misma afluencia de público, los productos se agruparán por tipologías para favorecer su mayor visibilidad.
Txosnak. Postuen okupazioaren arabera eta libre gelditzen den espazioa kontuan hartuta, antolatzaileak lau leku finkatuko ditu beste hainbeste txosna jartzeko. Txosnak zozketak esleituko dira.		Txosnas. En función de los espacio definidos por la organización (dos), las txosnas se adjudicarán por sorteo entre las solicitudes que cumplan los requisitos indicados en el apartado de criterios de selección.
Azokan parte hartzeko baldintzak		***Requisitos para la participación en la feria***
Janari-produktu, artisau-produktu (janariak ez direnak), landare apaingarrien erakusketa eta salmentarako postuak baita txosnak jartzeko eskatzaileek eskaera orrian aipatzen diren dokumentuak aurkeztu beharko dituzte eskaera egiterakoan.		Los solicitantes de exposición y venta de producto alimentario, artesanía no alimentaria, planta ornamental, flores y árboles y txosnas deberán acreditarla en el momento de la solicitud la documentación descrita en el impreso.
Txosnen kasuan, tramiteen eskuliburuan behin-behineko instalazioetarako ezarritako baldintzak bete beharko dira, hurrengo fitxan jasotzen den bezala: https://leioahurbil.leioa.net/fichas/13.4		En el caso de las txosnas, deberán cumplir con los requisitos establecidos en materia de instalaciones eventuales recogidos en la ficha siguiente del manual de trámites: https://leioahurbil.leioa.net/fichas/13.4
Osorik ez dauden edo akastunak diren eskabideak		***Solicitudes incompletas o defectuosas***
Aurkeztutako eskabidea edo erantsitako dokumentazioa osorik ez balego edo konpon daitekeen akatsik baleuka, eskatzaileari esango zaio 10 lan eguneko gehienezko epean konpontzeko, jakinarazpen hori egin eta biharamunetik zenbatzen hasita. Jakinaraziko zaio, halaber, horrela egin ezean eskabidea bertan behera geratuko dela.		En el caso de que la solicitud presentada o la documentación adjuntada sea incompleta o adolezca de algún otro defecto subsanable, se requerirá al solicitante para que proceda a su subsanación en el plazo máximo de 10 días hábiles, a contar desde el siguiente a la notificación del requerimiento, indicándole que de no hacerlo así, se le tendrá por desistido de su solicitud.

Aukeratzeko irizpideak	***Criterios de selección***
Janari-produktu, artisau-produktu (janariak ez direnak), landare apaingarrien, lore eta zuhaitzen erakusketa eta salmentarako postuak aukeratzeko irizpideak hauek izango dira:	Para la selección de los **<u>puestos de exposición y venta de producto alimentario, artesanía no alimentaria, planta ornamental, flores y árboles</u>** se valorará:
• **Tokiko ekoizleak** (nekazaritza eta abeltzaintza produktuak "zirkuitu laburrean" ekoiztu eta merkaturatzen ditut, kontsumitzailearekiko hurbiltasun geografikoa eta bitartekaritzarik gabeko harreman zuzena bermatuz). Dagokion erregistroan izena emanda izatea agiri bidez egiaztatu beharko da. **Puntu 1.**	• A **productores locales** (entendiéndose como tales quienes producen y comercializan sus productos agroalimentarios en el "circuito corto", en un entorno de proximidad geográfica y relación directa, sin intermediarios, entre productores/as y consumidores/as). Deberá acreditarse documentalmente la inscripción en el Registro correspondiente. **1 punto.**
• **Produktu artisauen saltzaileak** (naturalak, tradizionalak, ekoizpen prozesuaren jatorria kontrolatuta, lurralde bati lotuak eta kultura sustraiekin identifikatuta, eskuz landutako teknika ez automatikoekin sortutakoak, gehigarririk gabekoak eta ekoitzitako bolumenak mugatuekin). Dagokion erregistroan izena emanda izatea agiri bidez egiaztatu beharko da. **Puntu 1.**	• A establecimientos que vendan **"producto artesano"** (entendido como tal aquel elaborado a partir de materia prima natural, tradicional, de origen controlado, asociado a un territorio e identificado con raíces culturales, con un proceso controlado y técnica de elaboración tradicional, manual no automática, con ausencia de ciertos aditivos y número limitado de producción). Deberá acreditarse documentalmente la inscripción en el Registro correspondiente. **1 punto.**
• **Kalitate bereizgarriak dituzten produktuak** (Jatorri Izendapen Babestua, Adierazpen Geografiko Babestua, Berezitasun Tradizional Bermatua), **berme markak** (Eusko Labela, Euskal Baserria, Baserriko Haragia, Euskadiko Kantauriko Hegaluzea, Euskadiko Kantauriko Antxoa edo kalitatzeko bestelako ziurtagiriak) edo/eta **ekoizpen ekologikoko elikagaiak**. Agiri bidez egiaztatu beharko da. **2 puntu** (0,5 puntu agiriko eta 2 puntu gehienez).	• A quienes presenten productos amparados por **distintivos de calidad diferenciada** (Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidades Tradicionales Garantizadas), **marcas de garantía** (Eusko Label, Euskal Baserri, Baserriko Haragia, Bonito del Cantábrico del País Vasco, Anchoa del Cantábrico del País Vasco u otros certificados de calidad) y/o **alimentos de producción ecológica**. Deberá acreditarse documentalmente **2 puntos** (0,5 puntos por certificado hasta un máximo de 2 puntos).
Gutxienez produktu bat sailkatuko da, mota bakoitzaren barruan, lortutako puntu-kopuruaren arabera. Baldintzak betetzen dituzten eskaeren	Se seleccionará como mínimo un producto, dentro de cada tipología de productos, según la puntuación obtenida. En el caso de empate en

artean, moten arabera, berdinketarik suertatzen bada, zozketa egingo da zein postu egokitu erabakitzeko, produktuaren hurrenkera eta mota kontuan izanda egokituak, era horretan produktuen aniztasunik handiena eskaini ahal izateko.	puntuación entre las solicitudes por modalidad que cumplan con todos los requisitos, se realizará un sorteo que dirimirá la asignación del puesto, asignados por orden y tipologías de producto para poder ofrecer la mayor variedad posible de productos.
Txosnak sailkatzeko kontuan izango da:	Para la selección de las **Txosnas** se valorará:
• Euskal nekazaritzarekin lotura duten eta azokarentzat arreta berezia duten produktuen salmenta (Ohikoak ez diren produktuak). Agirien bidez egiaztatu behar izango da. **2 puntu** (0,5 puntu produktu bakoitzeko, gehienez 2 puntu)	• Venta de productos relacionados con el agro vasco y que sean de especial interés para la feria (Productos no habituales). Deberá acreditarse documentalmente. **2 puntos** (0,5 puntos por producto hasta un máximo de 2 puntos).
• **“Norberak egindako artisau-produktuak”** eskaintzen dituzten saltokiak. (naturalak, tradizionalak, ekoizpen prozesuaren jatorria kontrolatuta, lurralde bati lotuak eta kultura sustraiekin identifikatuta, eskuz landutako teknika ez automatikoekin sortutakoak, gehigarririk gabekoak eta ekoitzitako bolumenak mugatuekin). Dagokion erregistroan izena emanda izatea agiri bidez egiaztatu beharko da. **Puntu 2.**	• A establecimientos que vendan **“producto artesano de producción propia”** (entendido como tal aquel elaborado a partir de materia prima natural, tradicional, de origen controlado, asociado a un territorio e identificado con raíces culturales, con un proceso controlado y técnica de elaboración tradicional, manual no automática, con ausencia de ciertos aditivos y número limitado de producción). Deberá acreditarse documentalmente la inscripción en el Registro correspondiente. **2 puntos.**
• **Kalitate bereizgarriak dituzten produktuak** (Jatorri Izendapen Babestua, Adierazpen Geografiko Babestua, Berezitasun Tradizional Bermatua), **berme markak** (Eusko Labela, Euskal Baserria, Baserriko Haragia, Euskadiko Kantauriko Hegaluzea, Euskadiko Kantauriko Antxoa edo kalitatzeko bestelako ziurtagiriak) edo/eta **ekoizpen ekologikoko elikagaiak**. Agiri bidez egiaztatu beharko da. **2 puntu** (0,5 puntu agiriko eta 2 puntu gehienez).	• A quienes presenten productos amparados por **distintivos de calidad diferenciada** (Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidades Tradicionales Garantizadas), **marcas de garantía** (Eusko Label, Euskal Baserri, Baserriko Haragia, Bonito del Cantábrico del País Vasco, Anchoa del Cantábrico del País Vasco u otros certificados de calidad u otros certificados de calidad) y/o **alimentos de producción ecológica**. Deberá acreditarse documentalmente **2 puntos** (0,5 puntos por certificado hasta un máximo de 2 puntos).
Euskal nekazaritzarekin lotura duen eta azokarentzat arreta berezia duen (Ohikoak ez dena) produktu bat saltzen duen txosna bat	Se seleccionará como mínimo una txosna que ofrezca un producto relacionado con el agro vasco y que sean de especial interés para la feria

sailkatuko da gutxienez, lortutako puntu-kopuruaren arabera. Baldintzak betetzen dituzten eskaeren artean berdinketarik suertatzen bada, zozketa egingo da zein postu egokitu erabakitzeko. Ezin izango da, inola ere, txosnak kokatzeko guneen kopurua gainditu.	(Productos no habituales), según la puntuación obtenida. En el caso de empate en puntuación entre las solicitudes recibidas que cumplan con todos los requisitos, se realizará un sorteo que dirimirá la asignación del puesto. Nunca se podrá superar la cantidad de espacios asignados para la ubicación de las txosnas.
Hautaketaren ebazpena	***Resolución de la selección***
Eskabideak jasotzeko eta akatsak zuzendu edota falta den dokumentazio aurkezteko epeak amaituta, hautaketaren ebazpena Alkatearen Dekretu baten bidez bideratuko da eta bai onartutakoei baita onartu ez direnei ere jakinaraziko zaie, lehenengoz telefonoz eta posta elektronikoz eta posta zertifikatuaren bidez ere bai.	Finalizado el plazo de inscripción y el plazo de presentación de la documentación requerida, se dictará la correspondiente resolución, que será aprobada por Decreto de Alcaldía y comunicada en primera instancia telefónicamente y por correo electrónico y posteriormente por correo certificado, tanto a las personas solicitantes admitidas como a las no admitidas.
Onartu ez direnek itxaron-zerrenda bat osatuko dut, puntuazioaren arabera. Onartuen artean baja bat bada itxaron-zerrendan puntuazio altuena duenak hartuko da. Berdinketaren kasuan zozketa egingo da.	Las solicitudes excluidas conformarán una lista de espera según la puntuación obtenida. En el caso de que se produzcan vacantes, accederán en estricto orden de puntuación. Si se produce empate en puntuación entre varias solicitudes en lista de espera, se procederá a sorteo.
AZOKAN PARTE HARTZEKO BALDINTZAK	***CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN EN LA FERIA***
Ordutegiak eta muntaketa/ desmuntaketa	***Horarios y montajes/desmontajes***
• Azoka 10:00etan hasi eta 15:00etara arte iraungo dute. Tarte horretan salmenta-postuek behar bezala jarrita eta martxan egon beharko dute.	• El horario de la feria es de 10:00 a 15:00 horas, franja horaria en la que el puesto deberá estar correctamente acondicionado y en funcionamiento.
• Leioako Udalak eta BBK-k sinatutako hitzarmenaren arabera, azken honek du eskatzaileek okupatu beharreko postuen instalazioaren ardura eta beraz azpiegitura horien arduraduna eta segurtasunaren bermatzailea da.	• En virtud del convenio firmado entre este Ayuntamiento y la BBK, esta entidad es la responsable de la instalación de los puestos a ocupar por los solicitantes y por lo tanto responsable y garante de la seguridad de dichas infraestructuras.
• Ibilgailuak azoka eremura 7:00etatik 9:30era 7:00etara eta 15:00etatik 17:00etara sartu ahal izango dira zama-lanak egiteko. Salmenta-ordutegiaren barruan debekatuta egongo da azoka-eremuan ibilgailuak aparkatzea edo ibiltzea.	• La entrada de vehículos en el recinto de la feria para la realización de las operaciones de carga y descarga de los productos, se deberá llevar a cabo entre las 07:00 y las 9:30 horas para el montaje y entre las 15:00 y las 17:00 para el desmontaje. Durante el horario de

- Azoka amaitzen denean, salmenta-postua eta ingurua garbi eta txukun utzi beharko dute. Zoladurari, arbolei edo jabetza publikoko ondasunei kalteren bat eraginez gero, kalte horiek konpontzearen erantzule izango dira. Horretaz gain, euren jardueraren ondorioz hirugarren bati edo batzuei kalte edo galeraren bat sortuz gero (pertsonei edo euren ondasunei), kalte edo galera horien erantzule ere izango dira. Beraz, dagokien erantzukizun zibileko asegurua eduki (eta hori hala dela egiaztatu) beharko dute.

Seinaleztapena eta dokumentazioa

- Aukeratutako ekoizleak azokaren paneletan azalduko dira.
- Antolatzaileak ekoizlearen izena eta produktua agertzen den kartela egingo du.
- Salmenta-postuetako arduradunek ondo ikusteko moduko leku batean jarri beharko dute emandako identifikazio-txartela.
- Udal langileek edo arduradunek eskatutako dokumentazioa derrigorrean aurkeztu beharko da.
- Salgai jarritako produktuen prezioak kartel batean jarriko dira, edonork ondo ikusteko moduko lekuan.
- Parte hartzaileek haien ekoizpenen jatorria argi adierazi eta bermatu beharko dute.
- Produktuekin zerikusia duten agiri guztiak Udal Ikuskatzailetzaren eskura egongo dira saltoki guztietan (osasun-erregistroa, emate-agiriak, etiketak eta produktuaren jatorria identifikatuko duten gainerako agiri guztiak).

venta queda prohibido el estacionamiento y la circulación de vehículos en el recinto de la feria.

- Al finalizar la feria, deberán dejar el lugar ocupado por el puesto y sus proximidades en buen estado de limpieza. Serán responsables de la reposición de los daños que pudieran inferir al stand, al pavimento, arbolado o bienes de dominio público en general, todo ello con independencia de la responsabilidad en que pudieran incurrir por daños o lesiones causados a terceros derivados de su actividad, tanto en sus bienes como en sus personas, para lo que deberán poseer, y acreditarlo, el correspondiente seguro de responsabilidad civil.

Señalización y documentación

- Los productores seleccionados aparecerán en los paneles informativos de la Feria.
- La organización facilitará a cada puesto un cartel con el nombre comercial y la especialidad.
- Deberán colocar en lugar visible la tarjeta identificativa que a tal efecto les sea facilitada por la organización.
- Estarán obligados a facilitar la documentación que les sea solicitada por personal o autoridad municipal.
- Los precios de venta de los productos comercializados estarán expuestos al público en cartel visible.
- Los participantes deberán identificar y garantizar claramente el origen de sus producciones.
- Toda la documentación (registro sanitario, albaranes, etiquetado y demás documentación que pueda identificar el origen del producto) deberá estar en el puesto a disposición de la Inspección Municipal correspondiente. La falta de dicha documentación podrá dar lugar

Agiri horiek ez badaude, identifikatu gabeko produktuak berehala kentzeko agindua eman ahal izango da eta/edo zigor bat jarri ahal izango da, osasun arloan indarrean dagoen legeriaren arabera.	a la retirada inmediata de los productos no identificados y/o a la correspondiente sanción conforme a la normativa vigente en materia sanitaria.
Produktuen gaineko informazioa	***Sobre los productos***
• Produktuaren kalitatearen erantzule izango dira une oro. Produktu horiek ezingo diete eragin inolako osasun edo segurtasun arriskurik kontsumitzen dituztenei, ez dute kalitatean ez kantitatean iruzurrik egingo, ez dira faltsifikatuta egongo, ezingo dira identifikatu gabe egon eta komertzializatzeko gutxieneko baldintzak bete beharko dituzte.	• Serán responsables en todo momento de la calidad de sus productos, sin que puedan ocasionar riesgos para la salud o seguridad de quienes lo consuman, supongan fraude en la calidad o cantidad, sean falsificados, no identificados o incumplan los requisitos mínimos para su comercialización.
• Tenperatura hotzean eduki beharreko produktuak saltzen dituztenek derrigorrean izan behar dituzte hozkailuak, produktu guztiak bertan gordetzeko bestekoak.	• Los expositores que vendan productos que requieran ser mantenidos a temperatura de refrigeración, dispondrán de aparatos frigoríficos con capacidad suficiente para el mantenimiento de los mismos.
• Ontziratu gabeko produktuak ekoizten dituzten ekoizle guztiek eduki beharko dute Elikadura Higiene arloko Prestakuntza jaso dutela egiaztatzen duen Ziurtagiri Indibidual Eguneratua, frutak eta barazkiak izan ezik.	• Todos los productores dedicados a la elaboración, preparación y venta de alimentos sin envasar deberán estar en posesión del Certificado Individual Actualizado de Formación en Higiene Alimentaria, excepto en el caso de frutas y verduras.
• Janari-produktuak ondo ordenatuta jarriko dira ikusgai, sailkatuta eta banan, bakoitzak bere ezaugarri bereziei ondo eusteko eta usainak, zapore arraroak eta kutsadura ekiditeko.	• Los alimentos se expondrán al público ordenadamente, debiendo existir una clasificación y separación adecuada entre los mismos de forma que cada uno conserve sus características peculiares y se evite la asimilación de olores, sabores extraños o contaminación.
• Ezingo da janari-produkturik zoru gainean utzi (bestelako euskarririk gabe).	• No se depositará ningún alimento directamente sobre el suelo.
• Produktua zatitzea baimenduta dagoen kasuetan, derrigorra izango da salmenta-postu horietan edateko ura egotea; beraz, baimena emango zaie txorrodun ur-biltegiak, xaboi likidoa eta paperezko zapiak edukitzeko.	• En los casos en que está permitido el fraccionamiento del producto, obligatoriamente el puesto dispondrá de agua potable, permitiéndose el uso de depósitos de agua con grifo, jabón líquido y toallas de papel.

• Ekoizle bakoitzak bere produktua baino ezingo du saldu, bere ustiategian edo baldintza sanitario egokiak betetzen dituen establezimendu batean sortu, elaboratu edota ontziratutako produktua. Saltzaileak berak lehengaia ekoizten ez badu, bakarrik emango zaio baimena establezimenduaren titularra bada.		• Cada productor venderá única y exclusivamente producto propio, producido, elaborado y/o envasado en su explotación o en un establecimiento de elaboración que cuente con las autorizaciones sanitarias pertinentes. En caso de no producir la materia prima, solo se concederá autorización si es titular del establecimiento.
• Ekoizle bakoitza produktu mota batengatik aukeratuko da ferian parte hartzeko, eta produktu horixe baino ezingo du saldu. Izena emateko boletinean zehaztutako produktuak baino ezingo dira salgai jarri.		• Cada productor podrá vender única y exclusivamente el producto por el que ha sido seleccionado para acudir a la feria. No se podrán exponer aquellos productos que no hayan sido especificados en el Boletín de Inscripción.
• Elikagaiak, eta batez ere, urdaitegiko produktuak, ez dira jendearekin kontaktuan jarriko baita ontziratu gabeko produktuak, eta behar bezala babestuta eduki beharko dira, erakusleihoak edo antzekoak erabilita.		• La exposición de todos los productos alimenticios, en especial los de chacinería, se efectuará de tal forma que se evite su contacto con el público así como los elaborados sin envasar y estarán debidamente protegidos, mediante vitrinas o similar.
• Ontziratutako produktuek behar bezala etiketatuta egon beharko dute, etiketa eta kontraetiketa jarrita (beharrezkoa den kasuetan).		• Los productos envasados deberán estar correctamente etiquetados, portando la etiqueta y la contraetiqueta (en aquellos casos en que proceda).
• Ezingo da ezelako produkturik komertzializatu gaixotasunak sendatzeko balio duela edo ezaugarri terapeutikoak dituela esanez.		• No puede comercializarse un producto atribuyéndosele propiedades terapéuticas o curativas de una enfermedad.
• Azokaren tarte osoan bete beharko dira adjudikazioa emateko ezarri diren baldintzak eta betebeharrak, baita eskudunak diren udal arduradunek emandako jarraibideak ere.		• Garantizar la presencia variada y un número suficiente de productos acreditados en la instancia de solicitud, al objeto de evitar que quede vacío por la venta de los mismos.
• Operazioaren diru kopurua 400€ baino txikiagoa bada, derrigorrezkoa da, gutxienez, faktura sinplifikatua ematea bezeroei egindako salerosketaren frogagiri gisa eta hor agiri zenbakia, enpresaren izena, helbidea, xehetasuna, diru kopurua eta data agertu behar dira. Kopurua 400 €koa baino altuagoa bada, faktura arrunta eman beharko da.		• En las transacciones de importes inferiores a 400 € es obligatorio, al menos, entregar a los clientes una factura simplificada que debe contener el número de justificante, identificación de la empresa, razón social o domicilio, concepto, importe abonado y fecha. En transacciones superiores a este importe es obligatoria la entrega de factura ordinaria de compra.
Janari elaboratuak (pintxoak, ogitartekoak eta abar...) dastatzeko edo zatitzeko eta saltzeko		Tanto los stands como las txosnas donde se practique degustación y/o fragmentación de

jarriko diren saltoki eta txosnetan honako baldintzak izan beharko dira kontuan: • Ur korrontea eduki behar izango da, sukaltarrietara konektatuta, eta horrez gain, xaboia, paperezko eskuoihalak eta atzazalak garbitzeko eskuila edukiko dira edo gutxienez 50 litro edateko ur eduki beharko du bidoi batean, bere iturri eta ostean batzeko ontzi eta guzti. Gainera, garbiketarako behar diren tresnak bere bai, eskuen eta tresneriaren garbitasun egokia ziurtatzeko. • Janariak manipulatzeko gainazalak leunak, iragazgaitzak, inerteak eta garbitzeko errazak izango dira (formika, melamina, altzairu herdoilgaitza, eta abar) eta zerbitzua emateko edo kobratzeko lekuetatik bereizita egongo dira. • Hotza behar duten elikagaiak (txorizo freskoa, solomo ondua, odolosteak, hirugiharra, eta holakoak) gordetzeko lain edukieradun hozkailuak eduki behar dira. • Jendeari aterako zaizkion edalontzi eta platerak, behin bakarrik erabiltzekoak izango dira. • Elikagaiak behar bezala gordetzeko tresnak izango dituzte, eta ez da elikagairik ez euron ontzirik lurra ukitzen egongo. • Butano- eta/edo propano-bonbonak baterian jarrita badaude, instalazioa zurruna izango da; debekatuta daude hodi malguak. Bonbonak sutatik edo bero iturrietatik urrun edukiko dira, 1,5 metro baino gehiagoko distantziara, hain zuzen ere. Hobe da butano eta horrelakoak txosnatik kanpo edukitzea. • Saltoki guztietan zaramarako ontziak egongo dira. Ontzi horietan zarama eta hondakinak botatzeko poltsak jarriko dira. • Ontziratu bako elikagaiak manipulatu, egosi edo merkaturatzeaz arduratuko diren pertsonek Elikagaien Higieneko		productos elaborados (pinchos, bocadillos, etc.) deberán reunir los siguientes requisitos: • Estarán dotados de agua corriente conectada a los fregaderos, así como útiles de aseo (jabón, toallas de papel y cepillo de uñas) o en su caso deberá disponer de un bidón de al menos 50 litros de agua potable con su correspondiente grifo y recipiente de recogida. Además de los útiles de limpieza necesarios para asegurar una limpieza adecuada de las manos y los utensilios. • Dispondrán de superficies adecuadas para la manipulación de alimentos que serán lisas, impermeables, inertes, de fácil limpieza (formica, melamina, acero inoxidable, etc.) y estarán separadas de las de servicio o cobro. • Dispondrán de aparatos frigoríficos con capacidad suficiente para el mantenimiento de los alimentos que así lo requieran (chorizo fresco, lomo adobado, morcillas, panceta, etc.). • Dispondrán de vasos y/o platos de servicio al público de un solo uso. • Dispondrán de elementos de almacenaje adecuados de tal forma que ningún tipo de alimento o sus recipientes estén en contacto directo con el suelo. • Contarán con instalaciones de gas y/o propano adecuadas, de tipo rígido y guardando una distancia mínima a cualquier tipo de fuego o fuente de calor mayor de 1,5 metros y ubicadas, preferiblemente, en el exterior de la txosna • Dispondrán de cubos de basura con bolsas desechables para eliminar basuras o desperdicios. • Toda persona que manipule, cocine o comercialice alimentos sin envasar deberá estar en posesión del Certificado Individual

Prestakuntzako Banakako Ziurtagiri Eguneratua (lehenagoko Janari - Manipulatzaile Txartela) eduki beharko dute.		Actualizado de Formación en Higiene Alimentaria (antiguo Carnet de Manipulador).
Informazio orokorra		*Información general*
• Titularrak -edo, hala badagokio, berak izendatutako pertsonak- standean egon beharko du ezarritako ordutegian eta Gizarte Segurantzan alta emanda izan beharko du.		• El/la titular -o en su caso la persona designada por el/ella-, deberá permanecer en el stand durante el horario establecido y tendrá que estar dado de alta en la Seguridad Social.
• Beren beregi adjudikatutako lekua baino ezingo da erabili.		• Sólo se podrá ocupar el espacio expresamente asignado.
• Merkataritza-jarduera gauzatzen duten bitartean, arlo horretan indarrean dagoen araudiak ezartzen duena bete beharko dute, batez ere, ondoko gaiei dagokienean: osasun publikoa, merkataritzako jarduera, azokaren diziplina, kontsumitzaileen eta erabiltzaileen babesa eta zerga-erregimena eta Gizarte Segurantza.		• En el desarrollo de su actividad mercantil deberán observar lo dispuesto en la normativa vigente, especialmente en lo que se refiere a la protección de la salud pública, el ejercicio del comercio, la disciplina del mercado, la defensa del colectivo consumidor y usuario y el régimen fiscal y de la Seguridad Social.
• Pisatu eta neurtzekoak diren produktuak saltzen dituzten postuetan arauzko baskula eta metroa eduki beharko dira.		• Los puestos que expendan artículos que sean objeto de peso o medida, dispondrán de báscula y metro reglamentario.
• Baimendutako tarte osoan bete beharko dira adjudikazioa emateko ezarri diren baldintzak eta betebeharrak, baita eskudunak diren udal arduradunek emandako jarraibideak ere.		• Deberán mantenerse durante toda la feria el cumplimiento de los requisitos y condiciones que hubieran determinado su adjudicación, así como las instrucciones que dicte la autoridad municipal competente.
• Azokak irauten duen artean derrigorrean bete beharko dira begirune, txukuntasun, eta garbitasun baldintzak. Saltzen dagoenak garbi egon beharko du, baita aldean daraman arropak eta jarduerarako behar dituen tresnek ere.		• Durante todo el desarrollo de la feria se deberán mantener unas condiciones generales de orden, decoro y limpieza. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en los utensilios propios de la actividad que desarrollen.
• Eskabidean azaldu eta egiaztatutako produktuak (askotarikoak eta nahikoak) egongo direla bermatzea, saltzearen ondorioz standa hutsik gera ez dadin.		• Queda prohibida la utilización de aparatos acústicos, salvo autorización municipal expresa que deberá tener en cuenta los diferentes intereses en conflicto.
• Salmenta-postu guzietan jarriko dira erreklamazio-orriak herritarren eskura.		• Todos los puestos deberán disponer de hojas de reclamaciones para quien lo solicite.

Euskara	Castellano
• Azokaren behar bezalako garapena aldatu edo eragotziko duen ekintzarik ez egitea. • Antolatzaileek, oinarriak betez, helaraziko dituzten aginduak betetzea. ***Erakusteko produktuak*** **ORTUARIAK ETA FRUTAK** Erakutsiko diren produktu guztiak, (tomateak, letxugak, sagarrak, etab.) ustiategikoak izan behar dira. Ekoitzitakoa saltokian bertan egiaztatuko ahal izango da, atal bakoitzari dagokion Lanbide Elkarteak aholkatuta. **LOREAK ETA LANDARE APAINGARRIAK** Erakusgai jartzeko eskatzaile guztiek, landare-ekoizleen gremiokoak izan behar dira eta bakoitzak bere ustiategian ekoitzitakoak; gainera, saltokian bertan, edo atal bakoitzari dagokion Lanbide Elkarteak aholkatuta, egiaztatu ahalko dira. Produktu deribatuak erakutsi eta saltzeko (kremak, lozioak, ukenduak, kosmetikako gaiak, eta abar) behar bezala etiketatuak eta osasun erregistroarekin egon beharko dira. **KONTSERBAK** Saltzeko erakusgai jarritako kontserba guztiak, dagokion ustiategi baimendutako establezimenduetatik etorriko dira. Derrigorrezko informazioa adierazten duen etiketak izango dituzte (produktuaren izena, osagaiak, Egilea, Helbidea, Osasun-erregistroaren zk., Lotea eta Lehentasunezko kontsumo-data. Ez da onartuko zatika saltzea. Ondorioz, galarazita dago etxean egindako kontserbak saltzea, eta berdin da izan ortuariak (piperrak, porruak, baina edo lekak, zainzuri edo esparragoak, etab.), zein frutak (marmelada, konfitura, irasagarra, etab.), zein animalietatiko kontserbak (hegalaburra, hegaluzea, antxoak, pateak, etab.).	• No realizar acciones que alteren o impidan el desarrollo ordinario de la Feria. • Atender los requerimientos que, en cumplimiento de las bases, le hagan llegar los organizadores. ***Productos a exponer*** **HORTALIZAS Y FRUTAS** Todos los productos que se expongan (tomates, lechugas, manzanas, etc.) deberán proceder de la explotación. Podrá ser contrastado *in situ* con el asesoramiento de las correspondientes Asociaciones Profesionales. **FLORES Y PLANTAS ORNAMENTALES** Todos los solicitantes que expongan tendrán que pertenecer al gremio de productores de plantas y producirlas en su explotación, pudiéndose contrastarlo in situ o con el asesoramiento de la Asociación pertinente. Para la exposición y venta de productos derivados (cremas, lociones, ungüentos, aplicaciones cosméticas, etc.), deberán de contar con el correspondiente etiquetado y registro sanitario. **CONSERVAS** Toda conserva que se exponga para la venta, procederá de establecimientos autorizados y ubicados en la explotación correspondiente. Dispondrá de etiquetado que indique la información obligatoria (denominación del producto, Ingredientes; Fabricante, Dirección; Nº de Registro Sanitario; Lote y Fecha de Consumo Preferente).No se permitirá su venta fraccionada. Consecuentemente, no se permitirá la venta de conservas caseras tanto de hortalizas (pimientos, puerros, vainas, espárragos, etc.), de frutas (mermeladas, confituras, membrillo, etc.), como de origen animal (atún, bonito, anchoas, patés, etc.). **MIEL**

EZTIA Kalitatearen Euskal Labela duen eztia edo BAMEPErekin (*Baskoniar mendebaldeko erlezain profesionalen elkartea)* lotutako ustiapenetan ekoiztutakoa baino ezin izango da saldu. Produktu deribatuak erakutsi eta saltzeko (kremak, lozioak, ukenduak, kosmetikako gaiak, eta abar) behar bezala etiketatuak eta osasun erregistroarekin egon beharko dira. **TXAKOLINA** Bizkaiko Txakolina Jatorri Izena duen txakolina baino ezin izango da saldu eta bere jatorria bermatzen duen etiketa izango du. **SAGARDOA** Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko kide diren ekoizleek ekoiztutako sagardoa baino ezin izango da saldu eta jatorria bermatzen duen etiketa izan behar du. **GAZTA** Idiazabal Jatorri Izenak babestutako ardi-esnez egindako gazta baino ezin izango da saldu, edota ekoizlea Artzai-Gaztako bazkidea bada. Era berean, bere jatorria bermatzen duen etiketa izango du. Halaber, behi edota ahuntz esnez egindako gazta saldu ahalko da erakusketan, baina ekoizleak erregistratutako bere ustiategian egindakoa bada eta bere jatorria bermatzen duen etiketa izango du. Gazta pieza osotan eta dagokion etiketarekin salduko da, edo bestela, zatituta izatera, hutsean ontziratua eta bilgarri itxiaren barruan proportzioz dagokion etiketa-zatia agerian. Dastatzen emateko, gazta zatitzen duenak gutxienez 50 litro edateko ur eduki beharko du bidoi batean, bere iturri eta ostean batzeko ontzi eta guzti. Gainera, garbiketarako behar diren tresnak bere bai, eskuen eta tresneriaren garbitasun egokia ziurtatzeko. **ESNEKIAK** Ezin izango da saldu, ondo erakusteko hotz	Sólo se podrá expender: la amparada por el Label Vasco de Calidad o la producida en explotaciones asociadas a BAMEPE (*Baskoniar mendebaldeko erlezain profesionalen elkartea).* Para la exposición y venta de productos derivados (cremas, lociones, ungüentos, aplicaciones cosméticas, etc.), deberán de contar con el correspondiente etiquetado y registro sanitario. **TXAKOLI** Solamente se podrá expender txakoli amparado por la Denominación de Origen Txakoli de Bizkaia, y contará con el etiquetado que garantice su origen. **SIDRA** Únicamente se podrá expender sidra proveniente de productores integrados en la Asociación de Sidreros de Bizkaia y contará con el etiquetado que garantice su origen. **QUESO** Sólo se expenderá queso elaborado con leche de oveja amparado por La Denominación de Origen Idiazabal y/o cuyo productor sea socio de Artzai-Gazta. Contará con el etiquetado que garantice su origen. Asimismo, podrá expenderse queso elaborado con leche de vaca y/ o de cabra que haya sido elaborado por el productor, en el obrador registrado de su explotación y contará con el etiquetado que garantice su origen. El queso se expenderá por piezas enteras y con su correspondiente etiqueta ó fraccionado y envasado al vacío, visualizándose en el interior del envase la parte proporcional de la etiqueta. Quien fraccione el queso para degustación, deberá disponer de un bidón de al menos 50 litros de agua potable con su correspondiente grifo y recipiente de recogida. Además de los útiles de limpieza necesarios para asegurar una limpieza adecuada de las manos y los utensilios. **LÁCTEOS** No se permitirá la venta de leche o de productos lácteos que necesiten, para su correcta exposición,

tenperatura behar dituzten esne edo esnekirik: gazta freskoak, gatzatuak, gaztanberak eta abar. Bai ordea saldu ahal izango dira guztiz ontziraturik badaude eta saltokiak eduki nahikodun hozkailua eta hotz-erakustokia baldin badute. Era berean, ezin izango dira zatitu produktu horiek.

Saltokirainoko garraioa ibilgailu isotermo egokian egin beharko da.
Kasu guztietan holako salgaiak bakoitza bere etiketarekin egongo dira legezko araudiaren arabera.
Horretariko produktuak merkaturatzen dituztenek euren abere-ustiategia eta lantegi erregistratua, bidezko osasun-baimenarekin eduki beharko dituzte.

OGIAK ETA PASTELAK

Egur-labean egindako ogia eta euskal pastela bakarrik saldu daitezke, indarrean dagoen legeriak agintzen duenez.

Euskal Pastela banaka saldu ahal izango da, baina ontziratuta eta etiketatuta, ezelan bere ez zatituta. Egileak, egoki kontserbatzeko, errefrigerazioko tenperatuta adieraziko balu, eduki nahikodun bitrina-hozkailuak jarri beharko dira.

Artirina saltzeko pakete edo poltsetan beti jarri behar dira datu hauek: baserriaren edo jabearen izena eta helbidea, ehotze-data eta zein errotatan eho den.

URDAITEGIKO PRODUKTUAK

Erabat debekatuta dago etxean hildako animalien produktuak merkaturatzea. Indarreko legeriak dioena bete behar izango da, hau da, animaliak hiltegi baimenduetan hil behar izango dira eta produktuak ere toki baimenduetan prestatuta egon behar izango dute. Produktu horiek saltzeko merkataritza-agiria behar izango da eta horrez gain, produktuon jatorria bermatuko duten etiketak (hiltegi ziurtagiria) izango dituzte.

Eskudantziak

temperaturas de refrigeración (quesos frescos, cuajadas, requesones, etc.) salvo que estén íntegramente envasados, y que el módulo de venta cuente con cámara y expositor frigorífico con capacidad suficiente. Igualmente se prohíbe el fraccionamiento de estos productos.

El transporte hasta el puesto deberá realizarse en un vehículo isotermo adecuado.
En todos los casos este tipo de artículos estará etiquetado según la normativa legal.
Quienes comercialicen estos productos dispondrán necesariamente de una explotación ganadera y de un obrador registrado con la oportuna autorización sanitaria.

PANADERIA Y PASTELERIA

Solo se podrá expender pan elaborado en horno de leña y pastel vasco, de acuerdo a lo establecido en la legislación vigente.

El Pastel Vasco se expenderá por unidades, envasado y etiquetado, sin opción al fraccionamiento. Si el fabricante indicase su conservación a Temperatura de refrigeración, se dispondrá de vitrinas frigoríficas con capacidad suficiente.

Los paquetes o bolsas en que se expenda harina de maíz, llevará la siguiente leyenda, el nombre del caserío o de su propietario y la dirección, así como la fecha de molienda y el molino que lo ha molido.

CHACINAS

Se prohíbe la comercialización de cualquier producto procedente de la matanza domiciliaria, debiendo ajustarse a lo establecido en la legislación vigente que obliga a que los animales sean sacrificados en mataderos autorizados y los productos elaborados en establecimientos igualmente autorizados debiendo ir acompañados, en todo momento, por el documento comercial (certificado del matadero) y las etiquetas que garanticen el origen de los mismos.

Atribuciones

Esta normativa se deriva de las competencias

Araudi hau 2/2016 Legeak, Euskadiko Toki Erakundeei buruzkoak, kale-merkataritzaren antolamenduan eta kudeaketan, osasun publikoa sustatzeko, kudeatzeko, defendatzeko eta babesteko eta erabiltzaile eta kontsumitzaileen defentsarako eta babesa antolatzeko eta kudeatzeko ezartzen dituen udal eskumenen ondoriozkoa da, eta hargatik eragotzi gabe gai hauetaz Europako, Estatuko eta Autonomia Erkidegoko oinarrizko legedian xedatua betetzea eta gainontzeko euskal herri administrazioen gai hauetaz dituzten eskumenak aintzat hartuta.

Halaber, 7/1996 Legea aldatzen duen 1/2010 Legearen, Txikizkako Merkataritzari buruzkoaren, 199/2010 Errege Dekretuaren, kale-merkataritzaren errejimen juridikoa xehatzen duenaren eta 10/2015 Legearen, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jarduerenaren, ondoriozkoa da.

Hau egiteko, Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailaren Osasun Publikoaren eta Adikzioaren Zuzendaritzak egina den eta Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailaren Nekazaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritzak sustatutako Euskadin tokiko azokak eta feriak antolatzeko gidan jasotako informazio eta gomendioak hartu dira kontuan.

Dituzten eskumenak erabilita, Leioako Udalak azoka behar bezala garatzeko egokitzat jotzen dituzten neurriak hartu ahal izango dituzte, hori guztia goian aipatutako legea aintzat hartuta.

Parte hartzeko eskabidean zerrendatu ez ziren eta baimendu ez ziren produktuak kenduz.

Antolatzaileek eskubidea izango dute standaren eta bertan erakusgai dauden produktuen argazkiak egiteko, eta euren argitalpenetan eta sustapen ofizialetan erabili ahal izango dira argazki horiek.

municipales establecidas en la Ley 2/2016 de Instituciones Locales de Euskadi y relativas a la ordenación y gestión sobre comercio ambulante, la promoción, gestión y defensa de la salud pública y la ordenación, gestión de la defensa y protección de las personas consumidoras y usuarias, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en estas materias en la legislación básica europea, estatal y autonómica y de las competencias que sobre estos mismos ámbitos poseen el resto de administraciones públicas vascas.

Asimismo, deriva de la aplicación de la Ley 1/2010, de reforma de la Ley 7/1996, de Ordenación del Comercio Minorista, y el Real Decreto 199/2010 que detalla el régimen jurídico de la venta ambulante, y de la Ley 10/2015, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

Para su elaboración se ha servido de las informaciones y recomendaciones contenidas en la Guía para la organización de mercados y ferias agroalimentarios locales en Euskadi, elaborado por la Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco y promovida por la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco.

En uso de sus competencias, el Ayuntamiento de Leioa podrá adoptar las medidas necesarias para el correcto desarrollo de la Feria, todo ello atendiendo a la legislación referida *ut supra.*

La Organización podrá proceder a la retirada de los productos no autorizados ni relacionados en la solicitud de participación.

La Organización se reserva el derecho de fotografiar el stand y los productos expuestos en los mismos, pudiendo utilizar estas reproducciones en sus publicaciones y promociones oficiales.