

XXXIII San Martín Azoka Parte hartzeko oinarriak

XXXIII Feria de San Martín Azoka Bases que rigen la convocatoria

EDIZIOA

“San Martín” azokaren XXXIII. edizioa
2023. urtea

EDICION

XXXIII. edición de la Feria de *San Martín*
Azoka Año 2023

Ermuan, 2023ko irailaren 11

En la Villa de Ermua, a 11 de septiembre de
2023

AZOKA EGUNA	2	FECHA DE CELEBRACION
AZOKAREN HELBURUA	2	OBJETIVOS DE LA FERIA
LEHIAKETA ERAKUSTAKO MODALITATEAK	2	MODALIDADES DE ESTE CONCURSO-EXPOSICIÓN
LEHIAKIDEAK	2	PARTICIPANTES
POSTUEN ESLEIPENA	3	ASIGNACIÓN DE PUESTOS
MODALITATE BAKOITZEAN HARTU AHAL IZATEKO 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

2023ko azaroaren 11n (larunbata)
Ermuan.

FECHA DE CELEBRACION

Día 11 de noviembre de 2023, sábado,
en Ermua.

AZOKAREN HELBURUA

Azoka honen bitartez, Ermuan
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
Ermua 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

Bizkaiko udalerrri guztietako ekoizleek parte
hartu ahal izango dute.

Salbuespen moduan mugakide den
Eibarko ekoizleek ere eskabidea bidera
dezakete.

Postuen kopurua mugatua denez,
denontzako lekua egon ezean, aukeraketa
egiteko orduan, Durangaldeko nahiz Lea-
Artibaiko eskualdeko herrietako ekoizle izatea
eta parte-hartzaileak azokan izan duen
antzinatasuna hartuko dira kontuan.

PARTICIPANTES

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 tanto la condición de productor del
Duranguesado como de los pueblos de la
comarca de Lea-Artibai y la antigüedad del
participante en la feria.

POSTUEN ESLEIPENA

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

Gazta, sagardoa, eztia 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 2an, osteguna, 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.

Beste produkturen bat (ogia, eztia,...) ekarriz gero, izena ematerako orduan aipatu behar da.

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 tendrá 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 2 de Noviembre, jueves, 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, fijándose previamente la cita por teléfono.

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.

En caso de traer algún otro producto (pan, miel,...) hay que mencionarlo a la hora de inscribirse.

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 hogeitabi (20) sagardo-botila aurkeztu beharko dituzte gutxienez.

4. Txakolina

Osasun erregistroaren agiriaz gain, botilatzailearena ere aurkeztu beharko da.

Lehiakideek eurek ekoiztutako hogeitabi (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 higienebaldintzak 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 necesitará 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 necesitará 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.

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, beste saririk eskuratu barik, erakustokirik txukunena eta dotoreena jarri duen lehiakideari.

IZEN-EMATEA

Izen-ematea urriaren 2tik 11ra bitartean (biak barne), ondoko helbidean egin beharko da, goizeko 8:30etatik 14:30etarako ordutegian:

Ermuko Udala
Abiapuntu bulegoa
Konbentukoa 3
48260 Ermua (Bizkaia)

Bestelako galderak edo zalantzak euskalbirusa@gmail.com posta elektronikora idatziz argituko dira (Euskal Birusa Kultura Elkarteak).

AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA

- Eskabide orria osorik eta zuzen beterik eta sinaturik.
- Eskatzaileak azokara ekarriko dituen produktuen zerrenda.
- Produktuarekiko eta esplotazioarekiko agiriak:
 - ✓ Titularraren NAN fotokopia

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

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

INSCRIPCION

El plazo de inscripción permanecerá abierto entre el 2 y el 11 de octubre (ambos inclusive) y se realizará en la siguiente dirección con horario de 8:30 a 14:30:

Ayuntamiento de Ermua
Oficinas Abiapuntu
Konbentukoa 3
48260 Ermua (Bizkaia)

Para otra cualquier duda o pregunta el correo electrónico euskalbirusa@gmail.com (Euskal Birusa Kultura Elkarteak) esta a disposición de los interesados/as.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- La hoja de solicitud debidamente cumplimentada y firmada.
- El listado de los productos que expondrá en la feria.
- La documentación referente al producto y la explotación.
 - ✓ Fotocopia del DNI del titular

- ✓ Osasun erregistroaren fotokopia
- ✓ Nekazal esplotazioko txartelaren fotokopia
- ✓ Manipulatzailer txartela
- ✓ Jarduera Ekonomikoen Jardueren gaineko zergaren fotokopia.
- ✓ Elikagai industriaren baimena
- ✓ Enbotelatzailer agiriaren fotokopia

- ✓ 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 alimentaria
- ✓ 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.

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.

XEDAPEN OROKORRAK

- 1) Garraioa lehiakidearen kontura izango da, bai eta erakusketarako produktuak behar bezala antolatzea ere.
- 2) Erakustokiak, berriz, antolatzaileek instalatuko dituzte.

Goizeko 7ak baino lehen postuetara gerturatzea debekatuta dago, goizeko 8:00etarako postu guztiak prest egotea bermatuko dute antolatzaileek.

- 3) Elikagaiak ez dira lurzorurekin kontaktuan egongo.
- 4) Erakustokien arteko pasabideak libre egon behar dira, kutxa, saku eta holako barik.
- 5) Produktuak goizeko 10:00etatik arratsaldeko 14:30ak arte egon beharko dira ikusgai.

Epaimahaikoak goizeko 10:00etan

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.

Antes de las 7:00 de la mañana no se puede montar el puesto, la organización garantiza que para las 8:00 de la mañana todos los puestos están disponibles.

- 3) Ningún tipo de alimento podrá estar en contacto con el suelo.
- 4) Los pasillos existentes entre los puestos deben estar en todo momento libre de cajas, sacos...etc.
- 5) 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

XXXIII San Martín Azoka
Parte hartzeko oinarriak

XXXIII Feria de San Martín Azoka
Bases que rigen la convocatoria

hasiko dira produktuen kalitatea baloratzen.

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

Jurado Calificador comenzará a valorar la calidad de los productos.

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

6) Publikoari zuzendutako informazio guztiak (errotulazioa...) euskaraz egon behar du. Nekazariak ahozko harremana euskaraz bermatuko du.

7) Lehengo hitza euskaraz egin, bigarrenak ere, errepikatu euskaraz. Ez pentsatu bezeroak euskaraz ez dakienik; ez hasi zu erdaraz! Azokaren helburu nagusia euskara sustatzea da, Zure laguntza ezinbestekoa da.

6) Toda la información dirigida al público (rotulación...) tiene que estar en euskera. Se garantizará el uso del euskera en las conversaciones orales.

7) Utiliza el euskera como lengua coloquial. El fomento del euskera es la razón de ser de esta feria, esta labor también te corresponde a ti.

8) 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.

9) Antolatzaile edo epaimahaikoek, mailarik ez badago eta beharrezkotzat jotzen badute, saririk ez emateko eskubidea izango dute, erabakia gorabiderik gabea izanik.

10) Parte hartzeko ezinbestekoa da arau horiek guztiak eta indarrean dagoen legedia kontuan hartu eta betetzea¹. 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

8) 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.

9) 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.

10) Esta normativa y la legislación vigente deberá ser tomada en cuenta por todos/as los/las participantes en esta feria¹. 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

¹ Araudi orokorra 852/2004 Erregelamendua

Araudi espezifikoa:

- Nazionala: 199/2010 Errege Dekretua
- Autonomikoa: 7/1994 Legea
- Bizkaia: Bizkaiko Foru Aldundiaren 15/2015 Foru Dekretua, otsailaren 10ekoa.

azken hitza.

organizadores los encargados de resolverla.

SARIAK ETA DIETAK

1. Fruta eta ortuarien lehiaketa-erakusketa

1. Saria: 250 € eta garaikurra
2. Saria: 200 €
Dieta: 100 €

2. Gazta lehiaketa

1. Saria: 100 € eta garaikurra
2. Saria: 75 €

3. Sagardo lehiaketa

1. Saria: 75 € eta garaikurra

4. Txakolin lehiaketa

1. Saria: 75 € eta garaikurra

5. Ogi lehiaketa

1. Saria: 75 € eta garaikurra

6. Ezti lehiaketa

1. Txilar ezti Saria: 120 € eta garaikurra
1. Mila-lore ezti Saria: 120 € eta garaikurra

7. Aipamen berezia

- Ermua Hiriko Udalak emaniko 1000 euroko sari bakarra egongo da.

PREMIOS Y DIETAS

1. Concurso-exposición hortofrutícola

1. Premio: 250 € y trofeo
2. Premio: 200 €
Dieta: 100 €

2. Concurso de queso

1. Premio: 100 € y trofeo
2. Premio: 75 €

3. Concurso de sidra

1. Premio: 75 € y trofeo

4. Concurso de txakolí

1. Premio: 75 € y trofeo

5. Concurso de pan

1. Premio: 75 € y trofeo

6. Concurso de miel

1. Premio Miel de Brezo 120 € y trofeo
1. Premio Miel de Multiflora 120 € y trofeo

7. Mención especial

- Premio único de 100 € ofrecido por el Ayuntamiento de Ermua.

OHARRAK

- a) Antolatzaileek musu-truk egiten dute lan, eta eurekiko begirunea eskatzen da. Antolatzaileekin portaera desegokia izanez gero, egileak azokan parte hartzeko aukera galduko du.
- b) Fruta eta ortuarien erakusketan sariren bat eskuratzen duen lehiakideak ez du dietarik jasoko.

NOTAS

- a) El trabajo realizado por la organización es totalmente voluntario, se pide comprensión y respeto. En el caso de observar algún comportamiento inadecuado, la organización se reserva el derecho de no aceptar la solicitud del infractor/a en las ferias venideras.
- b) Todo/a concursante que obtenga algún premio en la exposición de productos hortifrutícolas no tendrá derecho a



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE ERMUA
ERMUA HIRIKO UDALA

XXXIII San Martin Azoka Parte hartzeko oinarriak

XXXIII Feria de San Martín Azoka Bases que rigen la convocatoria

- c) Sal ezin daitekeen produktua salgai jarritz gero, dagokion dieta gal daiteke.
 - d) Ez da onartuko birsaltzaileen presentziarik azoka gunean.
 - e) Partaideek doako aparkalekua izango dute Ermuko Udalak zehaztuko duen orubean.
- percibir dieta alguna.
 - c) En el caso de poner a la venta productos no permitidos se perderá la opción de percibir dieta alguna.
 - d) No se permitirá la presencia de revendedores ambulantes en zona ferial.
 - e) Los/as concursantes contarán con aparcamiento gratuito en el lugar establecido por el Ayuntamiento de Ermua.