



VI. Eranskina. Perretxikoak eta barraskiloak saltzeko bete beharrekoak

Anexo VI. Condiciones para la comercialización de setas y caracoles

HIGIENE ETA OSASUN ALORREKO BETEBEHARREKOAK TOKIKO PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK MERKATURATZEKO REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE SETAS Y HONGOS EN EL ÁMBITO LOCAL

- Jateko moduko barruan sailkatutako perretxikoak baino ez dira merkaturatuko (**urtarrilaren 16ko 30/2009 Errege Dekretuaren eranskinak**).
Sólo se comercializarán las setas clasificadas como comestibles (anexos del R.D. 30/2009, de 16 de enero).
- Behar bezala identifikatu beharko dira.
Estarán correctamente identificadas.
- Kontserbazio baldintza ezin hobeetan aurkeztuko dira, gusturik gabe, usain arrarorik gabe, eta kanpoko hezetasun gehiegirik gabe
Se presentarán en perfectas condiciones de conservación, sin gustos, ni olores extraños, ni exceso de humedad exterior.
- Ez dute ez lesiorik ez traumatismorik izango, haien itxura edo aurkezpena eragiten dietenik, ezta alderdi ustelik edo izotzak kaltetutakorik ere.
Estarán exentas de lesiones o traumatismos que afecten a su presentación o apariencia, ni tener zonas podridas o daños por heladas.
- Ez dute ez harrik, intsekturik edo erantsitako material arrarorik izango. Ezta mikroorganismo patogenorik, eta pestiziden edo kutsatzaile kimikoen hondakinik ere.
Estarán exentas de gusanos, insectos, materias extrañas adheridas. Microorganismos patógenos, residuos de pesticidas o contaminantes químicos.
- Pedunkuluan ebaki garbia eginda jasoko dira.
Estar recolectadas con un corte limpio en el pedúnculo.
- **Debekatuta dago perretxikoak eta onddoak zuzenean saltzea biltzaileak azken kontsumitzaileari.**
Se prohíbe la comercialización de setas y hongos suministradas directamente por parte del recolector al consumidor final.
- Bakarrik jarriko dira salmentan baimendutako elikagai enpresa batek sortutako perretxikoak eta onddoak:
Sólo podrán comercializarse las setas y hongos procedentes de una empresa alimentaria autorizada, y cumplirá los siguientes requisitos:
 - Enpresak baimena izan beharko du eta saltokian Osasun Erregistro Nagusiko Zenbakiaren kopia izan beharko du.
La empresa estará autorizada y dispondrá en el puesto de una copia del Número de Registro General Sanitario
 - BETiketak honakoak azaldu beharko ditu: enpresaren izena, produktuaren izendapena, enpresaren identifikazioa, **produktuaren jatorria eta merkataritza** kategoria, gordetzeko baldintza bereziak, iraungitze-data eta/edo kontsumo lehenetsia.
*En el etiquetado figurará: razón social, denominación del producto, identificación de la empresa, **origen del producto** y categoría comercial., condiciones especiales de conservación, fecha de caducidad y /o consumo preferente.*
 - Produktuaren izendapenean generoa eta espeziea adieraziko dira.
Sólo podrán comercializarse las setas y hongos procedentes de una empresa alimentaria autorizada, y cumplirá los siguientes requisitos:
 - Bakarrik jarriko dira salmentan baimendutako elikagai enpresa batek sortutako perretxikoak eta onddoak:
En la denominación del producto, se indicará el género y la especie.
- Baso perretxikoen kasuan:
En el caso de las setas silvestres:
 - Osorik erakutsiko dira, haren ezaugarri anatomikoak garatuak eta ongi ikusteko moduan daudela, eta ezin izango dira garbituak egon.
Se presentarán enteras, con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles, no permitiéndose el lavado.
 - Ez dira espezie desberdinak nahastuko.
No se mezclarán diferentes especies.
 - Honakoa dioen kartela jarriko da: produktuaren izena (generoa eta espeziea) eta jatorria.
Se colocará un cartel en el que figurará: denominación del producto (género y especie) y origen.
- Landutako perretxiko freskoen kasuan:
En el caso de setas cultivadas frescas:
 - Honakoa jarriko da etiketan: produktuaren izena (generoa eta espeziea), enpresaren identifikazioa, produktuaren jatorria eta merkataritza kategoria
En el etiquetado figurará: denominación del producto (género y especie), identificación de la empresa, origen del producto y categoría comercial.

HIGIENE ETA OSASUN ALORREKO BETEBEHARREKOAK TOKIKO BARRASKILOAK ETA ONDDOAK MERKATURATZEKO REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CARACOLES EN EL ÁMBITO LOCAL

- Saltzen diren barraskiloek Abeltzaintza ustiategiaren erregistroan (REGA) izena emandako ustiategi bateko etxaldean hazitakoak izan behar dute.
Los caracoles comercializados deberán ser de cría en granja, proceder de una explotación inscrita en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA).
- Etiketa edo txartel batez identifikatuta egon behar dute, saltokian jarrita, elikagaiaren gainean edo handik hurbil, eta honako informazioa izan beharko du: espeziea (izen arrunta eta zientifikoa), jatorria eta sorlekua eta ustiategiaren REGA kodea. Etiketan sartuko da, gainera, garbiketaren data, eta horrek izan beharko du gutxienez salmentaren data baino hiru egun lehenagokoa. Baita ere agertu beharko du izen partikularra edo izen soziala eta operadorearen helbidea, kopurua edo pisu garbia, multzoa eta gutxieneko iraupen-data.
Estar identificados, en forma de etiqueta o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el alimento o próximo al mismo, con la siguiente información: especie (nombre vulgar y científico), origen y procedencia y código REGA de la explotación. La etiqueta deberá incluir además, la fecha de purgado, que en todo caso deberá ser de un mínimo de 3 días antes de la fecha de venta. Se indicará asimismo nombre o razón social y la dirección del operador, la cantidad o peso neto, el lote y la fecha de duración mínima.
- Bizirik eduki behar dira, garbi eta kontserbazio baldintza egokietan, oskola hautsi edo zikinik gabe.
Mantener vivos, limpios y en buenas condiciones de conservación, sin cáscaras rotas o sucias.
- Sare-mailetan eduki behar dira, eta horiek tamaina nahikoa izango dute bertan erdian dauden animaliek arnasa har dezaten.
Deben mantenerse en mallas de dimensiones suficientes para que los animales del centro de la malla puedan respirar.
- Ez nahasi barietateak, ezta neurriak ere.
No mezclar variedades, ni calibres.