

# **EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUTEN HEGALUZE ETA HEGALABURRAREN ARAUTEGI TEKNIKOA**



*REGLAMENTO TÉCNICO DE BONITO DEL  
NORTE Y ATUN ROJO CON DISTINTIVO EUSKO  
LABEL*



## BERRIKUSKETA-ORRIA / HOJA DE CONTROL DE REVISIONES

<b>BER. REV.</b>	<b>ATALA / APARTADO</b>	<b>ORRIA PÁGINA</b>	<b>DATA / FECHA REVISION.</b>
1	3. Artikulua / Artículo 3. “: “...descargados directa o indirectamente...”	3	2005/01/27
2	Aldaketa / Cambio: Armadoreak Kofradien ordeaz / Cofradía/s por Armador/es Artikuluak / Artículos: 16-21-22-24-25	6, 7	2005/06/02
3	6. eta 17. artikuluak/ Artículos 6 y 17	5, 6	2007/05/28

## **I. KAPITULUA.- OROKORTASUNAK. / CAPITULO I.- GENERALIDADES.**

**1. Artikulua.-** Fundacion Kalitatea Fundazioak emandako Eusko Label kalitate egiaztagiria, Euskal Herrian tradizioz arrantzatzen diren espeziei emango zaie: Arautegi honetan jasotako baldintzak betetzen dituzten Hegaluzete eta Hegalaburra edo zimarroiri.

**Artículo 1.-** *La certificación de calidad Eusko Label otorgada por la Fundación Kalitatea Fundazioa se extenderá a las especies tradicionalmente pescadas en el País Vasco: Bonito del Norte y Atún Rojo o Cimarrón, que cumplan las condiciones señaladas en este Reglamento.*

**2. Artikulua.-** Fundacion Kalitatea Fundazioaren ardura da, Eusko Label bereizgarriaren defentsa egitea, Arautegiaren ezarpena eta betetzen dela ziurtatzea, produktuaren sustapena eta kalitatearen kontrola.

**Artículo 2.-** *La defensa del distintivo Eusko Label, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto, quedan encomendadas a la Fundación Kalitatea Fundazioa.*

## **II. KAPITULUA.- PRODUKTUAREN DEFINIZIOA ETA EZAUGARRIAK. /CAPITULO II.- DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.**

**3. Artikulua.-** Eusko Label bereizgarria **Hegalaburrari** (*Thunnus Thynnus*) eta **Hegaluzeari** (*Thunnus Alalunga*) soilik emango zaie, kontuan izanda EAEko untziek arrantzatu eta EAEko portuetan hustutakoak izan behar direla eta dagozkien arrantzale-kofradiak baimendutakoak.

**Artículo 3.-** *Sólo podrá otorgarse el distintivo Eusko Label al **Atún Rojo** (*Thunnus Thynnus*), al **Bonito del Norte** (*Thunnus Alalunga*), pescado por barcos de la CAPV descargados directa o indirectamente en puertos de la CAPV, que se encuentren autorizados por la correspondiente Cofradía de Pescadores.*

- Bonito del Norte / Albacora / Atún blanco / Hegaluzete**  
*Thunnus alalunga*  
Código FAO: ALB / Código SNCP: 03023190<sup>a</sup>
- Cimarrón / Atún rojo / Hegalabur**  
*Thunnus thynnus*  
Código FAO: BFT / Código SNCP: 03023990A

**4. Artikulua.-** Produktuaren zehazpenak freskotasun maila eta tamaina edo neurria dira, 5 eta 6 artikuluetan hurrenez hurren ezarritakoa bete beharko dutelarik.

**Artículo 4.-** *Las especificaciones de producto son: la categoría de fresca y el tamaño o talla, que deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 5 y 6 respectivamente.*

**5. Artikulua.-** "Extra" eta "A" freskotasun mailak dituztenak soilik onartuko dira.

**Artículo 5.-1.-** *Sólo se admitirán las categorías de fresca: "Extra" y "A".*

**EXTRA maila edo kategoria:** (Copyright: AZTI)

- ⇒ **Azala**  
Distiratsua. Irisatua, ondo definitutako koloreak
- ⇒ **Begiak**  
Begi-globoa apur bat konbexua.  
Kornea argia, irisatua, barren distiratsua.  
Begi-nini beltza, gardena.
- ⇒ **Zakatzak**  
Gorri-odol kolorea, distiratsua.  
Usain freskoa, marinoa, metalikoa, neutroa, suabea.  
Muki gardena, esne itxurakoa, gorrixka.
- ⇒ **Tinkotasuna/sendotasuna**  
Berez, sendoa/tinkoa orokorrean eta oso elastikoa, azal leuna.

**A maila edo kategoria:** (Copyright: AZTI)

- ⇒ **Azala**  
Distiratsu samarra. Definitutako koloreak, gris koloreko guneak bizkar gainean (beltza)
- ⇒ **Begiak**  
Begi-globoa sakon samarra.  
Kornea irisatua apur bat, ez oso gardena, gurmatsua, tonu ilunagoak.  
Begi-ninia grisaska berde koloreko tonuekin.
- ⇒ **Zakatzak**  
Gorri ilun kolorekoa, granatea. Distira falta  
Usain neutroa, belar usaina, lizun samarra.  
Muki gorrixka, ez oso lodia.
- ⇒ **Tinkotasuna/sendotasuna**  
Sendoa/tinkoa, elastikoa, sendotasun handikoa orokorrean, azal leuneko.

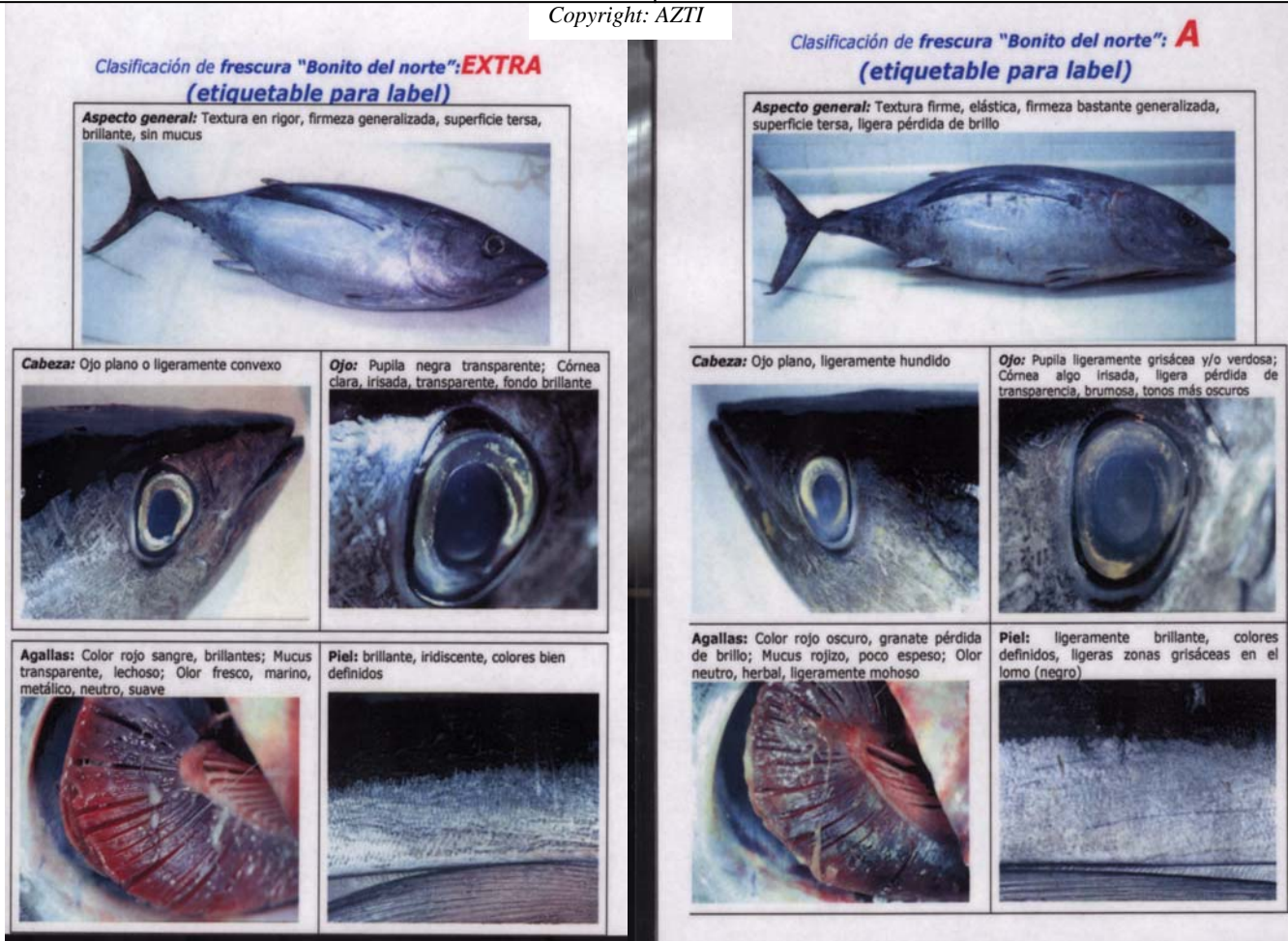
**Categoría o clase EXTRA** (Copyright: AZTI)

- ⇒ **Piel**  
*Brillante. Iridiscente, colores bien definidos*
- ⇒ **Ojos**  
*Globo ocular muy ligeramente convexo.  
Córnea clara, irisada, fondo brillante.  
Pupila negra, transparente.*
- ⇒ **Branquias**  
*Color rojo sangre, brillante.  
Olor fresco, marino, metálico, neutro, suave.  
Mucus transparente, lechoso, rojizo.*
- ⇒ **Consistencia**  
*En rigor o prerigor, firmeza generalizada y muy elástica, superficie tersa.*

**Categoría o clase A:** (Copyright: AZTI)

- ⇒ **Piel**  
*Ligeramente brillante. Colores definidos, ligeras zonas grises en el lomo superior (negro)*
- ⇒ **Ojos**  
*Globo ocular ligeramente hundido.  
Córnea algo irisada, ligera pérdida de transparencia, brumosa, tonos más oscuros.  
Pupila ligeramente grisácea con tonos verdosos.*
- ⇒ **Branquias**  
*Color rojo oscuro, granate. Pérdida de brillo  
Olor neutro, herbal, ligeramente mohoso.  
Mucus rojizo, poco espeso.*
- ⇒ **Consistencia**  
*Firme, elástica, firmeza bastante generalizada, superficie tersa.*

Copyright: AZTI



- 6. Artikulua.-** Neurriari dagokionez gutxieneko hauek zehazten dira:  
Hegaluzea: 4 kilotik gora.  
Hegalaburra edo zimarroia: tamainak indarrean dauden legediaren arabera ezarriko dira.
- Artículo 6.-** *En cuanto al tamaño se especifican los siguientes mínimos:*  
*Bonito del Norte: a partir de 4 kilos.*  
*Atún Rojo o Cimarrón: los tamaños serán los establecidos por la legislación vigente.*

### **III. KAPITULUA.- ARRANTZA-APARAILUAK. / CAPITULO III.- ARTES DE PESCA.**

- 7. Artikulua.-** Honako arrantza-aparailu tradizionalak baimentzen dira soilik: kanabera edo amuzki bizia eta "cacea" edo "currican"-a. Beraz, soilik baimenduko ditu, indarrean dagoen legedian ezarritakoa betetzeaz gain, onartutako eta aipatu ditugun arrantza-aparailu hauek dituzten ontziak.
- Artículo 7.-** *Solo se autorizan las siguientes artes de pesca tradicionales: caña o cebo vivo y cacea o curricán. De manera que sólo se autorizará a los barcos de pesca que, además de cumplir con la normativa vigente, estén provistos únicamente de aparejos para la pesca de túnidos mediante alguna de estas artes autorizadas.*

**Kanabera edo amuzki bizia:** arte erdipasiboen modalitate ezberdinak dira, arrantza egiteko unean estatikoak baitira, mokoilo bidez sarda edo txontxorroa kokatuz. Behin orbana kokatuta, eskuzko kanaberak botatzen dira, amuzki biziarekin, normalean antxoa txikia hegaluzearen kasuan eta zimarroia edo hegalaburraren kasuan txitxarroa.

**Caña o Cebo Vivo:** *son las diferentes modalidades de artes semipasivas, ya que son estáticas durante la pesca, fijando el cardumen mediante carnada. Una vez fijada la mancha, se arrian las cañas de mano encarnadas con el cebo vivo, generalmente anchoa pequeña para el Bonito y chicharro para el Atún Rojo o Cimarrón.*

**"Cacea" edo "Currican"-a:** 4tik 6ra bitarteko korapiloko abiadura daramala, amua atoian eramaten da, hegaluzek edo zimarroiak harrapatutako arrain itxura duen engainu batekin. Piezak banan banan eta modu mailakatuan ontziratzen dira.

**Cacea o Curricán:** *el arte de pesca destinado a la captura de túnidos consistente en remolcar, a una velocidad de 4 a 6 nudos, un anzuelo con un engaño que simula un pescado depredado por el bonito o cimarrón. Las piezas se embarcan una a una y de forma progresiva.*

### **IV. KAPITULUA.- MANIPULAZIO BALDINTZAK. / CAPITULO IV.- CONDICIONES DE MANIPULACION.**

- 8. Artikulua.-** Harrapatutako Hegaluzea eta Hegalabur edo Zimarroiek ezingo dute kolperik izan muskulu inguruetan, horregatik bada, txista edo kakoa kontu handiz erabiliko da.
- Artículo 8.-** *Los ejemplares de Bonito del Norte y Atún Rojo o Cimarrón capturados carecerán de hematomas en sus regiones musculares, por lo que el empleo de la txista o gancho será cuidadoso.*
- 9. Artikulua.** –atun gehiegi batera kubiarta gainean pilatzea ekidingo da eta piezak kargatu aurretik itsasoko presiopeko-ur garbiaz garbituko dira.
- Artículo 9.** – *Se evitará el apilamiento de un número excesivo de túnidos en la cubierta y se realizará un lavado con agua de mar limpia a presión antes del estibado de los ejemplares.*
- 10. Artikulua.** – Piezak eguzki eta haizetatik babestuko dira.
- Artículo 10.** – *Los ejemplares serán protegidos del sol y del viento.*
- 11. Artikulua.** – Ontziaren sotoan izotzarekin mantenduko dira piezak. Hotz-katea ez apurtzeko behar beste aldiz berrituko da itzotza.
- Artículo 11.** – *Los ejemplares se conservarán con hielo en la bodega de los barcos. El hielo se renovará las veces que sea necesario, para evitar que se pierda la cadena de frío.*
- 12. Artikulua.** – Behin ontziaren kubiartara helduta, ahal dela behintzat, berehala kargatuko dira piezak, arraina oso arin hotz dadin eta, hotzagatik hil daitezten eta ez asfixiatatik.
- Artículo 12.** – *En la medida de lo posible, se procederá al estibado de los ejemplares de forma inmediata tras su llegada a la cubierta del barco, con el objetivo de refrigerar rápidamente el pescado y promover que éste muera por frío y no por asfixia.*

**13. Artikulua.** – Ontziaren sotora kargatzerakoan, kontu handiz egingo da Hegaluze eta Hegalabur batzuek tamaina handia dutenez, zapalketarik gerta ez dadin.

**Artículo 13.** – *Durante la estiba en la bodega del barco, se atenderá con especial cuidado a que los ejemplares de Bonito del Norte y Atún Rojo o Cimarrón, dado el gran tamaño de algunos de ellos, no sufran aplastamiento.*

**14. Artikulua.** – Arrainen karga, kalitate edota harrapaketa dataren irizpideen arabera egingo da; modu horretara, kalitate ezberdina dutenen identifikazioan zalantzarik egon ez dadin.

**Artículo 14.** – *Los ejemplares de pescado serán estibados atendiendo a criterios de calidad y/o de fecha de captura, de tal forma que haya una identificación inequívoca de los ejemplares de calidad diferente.*

**15. Artikulua.** – Behin porturatuta, arraina, horretarako prestatuta dauden edukiontzietara hustuko da, eta jarraian, euren freskotasun kategoría edota tamainaren arabera, lote desberdinetan sailkatu.

**Artículo 15.** – *Una vez en el puerto, el pescados será descargado en los contenedores destinados al efecto y a continuación los ejemplares capturados serán empacados de tal manera que los lotes se ajusten a categorías de frescura y tamaño similares.*

## **V. KAPITULUA. – SAILKAPENA ETA ETIKETATZEA. / CAPITULO V.- CLASIFICACIÓN Y ETIQUETADO.**

**16. Artikulua.**- Arrainaren sailkapen eta etiketatzea dagokion armadoreek egingo dute, ontzian bertan, behin lehorreratuta, Kofradiaren beraren egoitzan, arrantza-lonjan edo portuan bertan.

**Artículo 16.**- *La responsabilidad de la correcta clasificación y el etiquetado del pescado recae en el armador y podrá hacerse en el propio barco, una vez desembarcado, en la sede de la propia Cofradía, lonja pesquera o en el mismo puerto.*

**17. Artikulua.**- Egungo araudian definituta dauden ezaugarriak betetzen dituzten tunidoak solilik sailkatuko dira.

**Artículo 17.**- *Sólo serán clasificados aquellos túnidos que cumplan las especificaciones definidas en el presente reglamento.*

**18. Artikulua.**- Etiketatzea, Kalitatea Fundazioak emandako etiketak ezartzean datza, Eusko Labeleko prezinto-bridá antzeko bat ezartzen zaie Arautegi Tekniko honetan ezarritako baldintzak betetzen dituzten helaluze eta hegalaburrei.

**Artículo 18.**- *El etiquetado consistirá en la colocación de las correspondientes etiquetas, facilitadas por la Fundación Kalitatea Fundazioa, tipo precinto- abrazadera de Eusko Label a los atunes rojos y bonitos del norte que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Reglamento Técnico.*

**19. Artikulua.**- Fundazioak, Eusko Label bereizgarria daramaten etiketen kontrola eramango du, bere erabilera zuzena egiaztatzeko, imitazioak ekiditeko eta imitazioetan idatzitakoak edo itxurak, bereizgarriari aipua ken ez diezaion edota bere helburuen aurka joan ez dadin.

**Artículo 19.**- *La Fundación llevará un control de las etiquetas donde se encuentre el símbolo del distintivo Eusko Label con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para el distintivo o vaya en contra de sus objetivos.*

## **VI. KAPITULUA. KALITATE KONTROLA. / CAPÍTULO VI. CONTROL DE CALIDAD.**

**20. Artikulua.**- Fundación Kalitatea Fundazioak produktuaren prozesu katean beharrezkoa ikusten duen kontrol sistema ezarriko du, hala nola, arraina lortzerakoan, mantentzerakoan/kontserbatzerakoan, biltegiatzean, garraioan, etiketatzean, maneian eta merkaturatzean; horrela egiaztatu nahi da, Eusko Label bereizgarriarekin identifikatutako produktuak Arautegi honetan eta aplikagarria den beste Arautegi batean ezarritako baldintza guztiak betetzen dituela.

**Artículo 20.**- *La Fundación Kalitatea Fundazioa establecerá los sistemas de control que se estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en obtención, conservación, almacenamiento, transporte, etiquetado, manipulación y en la comercialización, con el fin de verificar que el producto que llegue identificado con los símbolos del distintivo Eusko Label cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa que sea de aplicación.*

**21. Artikulua.**- Produktuaren trazagarritasunaren kontrola eta kalitatearen kontrola, lehenbizi armadoreari dagokio portuan bertan, hauen ardura baita produktuaren sailkapen eta etiketatze zuzena.

Arrantzale-kofradiek euren lan prozesuan sistema eraginkorrak eta kontrol egokiak eta nahikoak ezarri beharko dituzte, Fundazioak onartutakoak eta Arautegi honetan zehaztutako arauak betetzeko bidea ematen dietenak.

**Artículo 21.-** *El control de la trazabilidad y de la calidad del producto en puerto recaerá en primera instancia en los armadores, que son los encargados de la correcta clasificación y etiquetado del producto. Estos, deberán implantar en sus procesos de trabajo los sistemas operativos y de control adecuados y suficientes, aprobados por la Fundación, que les permitan cumplir con la normativa definida en el presente Reglamento.*

**22. Artikulua.-** Zentzu honetan, arraina Eusko Label bereizgarriarekin etiketatzen duten armadoreek onartu egingo dute baimendutako ikuskatzaileek eurei kontrolak egitea, ikuskapenak erraztuko dituzte eta ekoizpen, maneiu edo merkaturatzearekin lotutako datu eta dokumentu guztiak erakutsi beharko dituzte hala eskatuz gero.

**Artículo 22.-** *En este sentido, los armadores que etiqueten pescado con el distintivo Eusko Label aceptarán someterse a los controles que se realicen por los inspectores autorizados, colaborarán en la ejecución de los mismos y deberán aportar todos aquellos datos y documentos sobre la producción, manipulación o comercialización que le sean requeridos.*

**23. Artikulua.-** Produktuaren kontrolerako eta prozesu katearen ikuskapenerako (ekoizpen, ontziratze, merkaturatze eta beste lan batzuk) eta osteko anilisiak egiteko, zein prozesuak egiaztatzeko, enpresen zerbitzuak edo espezializatutako teknikoak kontratatu ahal izango dira, eta egokia ikusten den kontrol sistema ezarri.

**Artículo 23.-** *Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, envasado, comercialización y demás operaciones) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas o técnicos especializados y establecer el sistema de control que se considere oportuno.*

## **VII. KAPITULUA. ERREGISTROAK. / CAPÍTULO VII. REGISTROS.**

**24. Artikulua.-** Fundación Kalitatea Fundazioak edo beronek izendatutako organoek, arraina etiketatzeko Eusko Label bereizgarria erabiltzen duten armadore eta ontzien erregistroa izango dute.

**Artículo 24.-** *La Fundación Kalitatea Fundazioa o los órganos que ésta designe dispondrá de un Registro de Armadores y Barcos que utilizan el distintivo Eusko Label para el etiquetado de Pescado.*

**25. Artikulua.-** Arautegi Tekniko honetan ezarritakoaren arabera, arraina etiketatzeko Eusko Label bereizgarria erabiltzen duten armadoreek erregistro bat edukiko dute eta bertan, baimendutako ontziak, egindako harrapaketak eta erabilitako etiketak jasoko dituzte.

Lote bakoitzaren informazioa hustuketa orri batean jasota izango da. Gutxienez honako datuok agertuko dira: Lotea, zein ontzi eta orri zenbakiri dagokion, espeziearen izena, merkataritza-kategoria, pisua kilotan eta harrapaketa data.

**Artículo 25.-** *Los armadores que utilicen el distintivo Eusko Label para el etiquetado de pescado conforme a lo establecido en el presente Reglamento Técnico llevarán un registro en el que anotarán: los barcos autorizados, capturas y etiquetas utilizadas.*

*La información de cada uno de los lotes estará contenida en una nota de descarga y, como mínimo, será la que sigue: nombre y nº de folio del barco del que procede el lote, nombre de la especie, categoría comercial, peso en kilogramos y fecha de captura.*

## **VIII. KAPITULUA. ZIGORRAK. / CAPÍTULO VIII. SANCIONES**

**26. Artikulua.-** Fundazioak zigortu egin dezake Arautegian ezarritakoa betetzen ez duen erregistratutako kidea. Ohartarazpenak bidal diezazkioke, edota marka erabiltzeko baimena behin behineko edo behin betiko kendu.

**Artículo 26.-** *El incumplimiento del Reglamento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado por la Fundación con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la autorización para utilizar la marca.*