

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>8(e)tik 1. orria</p>
---	---	---

EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN
**“KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA –
TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO”**
MARKAREN ARAUTEGIA.

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	  <p>8(e)tik 3. orria</p>
--	---	---

I. ATALBURUA.- OROKORTASUNAK.

1. Artikulua.- Eusko Label bereizgarriak aitortzen duen Kalitate ziurtagiria, arautegi honetan ezartzen diren baldintzak eta indarrean dagoen legeak ezarritakoak betetzen dituzten Euskal Autonomi Erkidegoan landutako tomateei ematen zaie. Euskaraz zein gazteleraz adieraziko da. Beraz, Eusko Label bereizgarria ez dute jasoko beste jatorriren bat duten inongo tomateek, arautegi mota honetan jasotakoa edota indarrean dagoen legeak ezarritakoa bete ezean. Ezingo dira ere erabili ez izen, ezta espresio, marka edo bereizgarri, babestutakoekin antzekotasuna dutenak (fonetikoki edo grafikoki) eta nahasmena sor dezaketenak.

2. Artikulua.- Kalitatea Fundazioaren lana da Eusko Label bereizgarriaren defentsa eta promozioa egitea, arautegi honen aplikazioa segurtatzea edota aldaketak egitea, berau betetzen dela ziurtatzea, eta produktutaren kalitatearen sustapen eta kontrola egitea.

II. ATALBURUA.- PRODUKTUAREN DEFINIZIOA ETA EZAUGARRIAK.

3. Artikulua.- Eusko Label bereizgarria, Fundazioak fresko kontsumitzeko onartzen dituen barietateetako tomateei eman ahal izango zaie, Arautegi honetako ezaugarriak betetzen badituzte, eta Euskal Autonomia Erkidegoko esparru geografikoan landu eta ontziratzen badituzte.

4. Artikulua.-

1.- Eusko Label bereizgarria duten tomateek, jarraian aipatzen diren baldintzak bete beharko dituzte kalitateari eta freskotasunari dagokienez:

- oso-osorik egotea
- itxura freskoa edukitzea
- osasuntsuak izatea (ustelduta daudenak edo kontsumorako baliorik gabe uzten dituzten aldaketak dauzkatenak kanpo geratuko dira)
- barietate horri dagokion ohiko itxurakoak izatea
- ohi kanpoko hezetasunik gabekoak izatea
- usain edota zapore arrarorik gabekoak izatea
- garbiak, ikusten diren gai arrarorik gabekoak izatea.

2. Ezaugarri morfologikoak:

- mami sendoa
- tomatearen barnealdea mamiz beterikoa izan beharko da, alegia, mamiz betetzeko behar bada fitoerregulatzailak erabili izana adieraz lezakeen hutsunerik gabekoa
- barietate-motaren arabera, tomateak itxura biribilekoak edo ildaskatuak izango dira, goitik beherako ebakiduran zertxobait zapalagoak izango direlarik, barietate-motaren arabera
- tomatearen kolorea produktuaren heldutasunaren araberrakoa izango da, baina dena dela, produktua heltzen hasitakoan, eta gutxienez azaleraren bosten bat gorria edo tartekatua (berdetik gorrira) duenean bilduko da

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>8(e)tik 4. orria</p>
--	--	---

- Tomatearen tamaina, indarrean dagoen legedian agertzen den moduan neurtuko da, soltean saltzen den tomatearentzat gutxieneko neurria 74 mmtakoa da eta ontziratuta saltzen denarentzat 67mm.
- tomateak itxura lisoa edukiko du.

3. Tomatearen garapena eta egoera ez da oztopo izango jarraian aipatzen dena egin ahal izateko:

- garraioa jasateko eta banaketarako edo saltokietako biltegietan kontserbatzeko modukoak izango dira
- heldu beharreko lekura egoera onean heltzeko modukoak izango dira.

4. Ezaugarri organoleptikoak:

- Komerzializatzerako orduan Brix gradutan neurtzen den azukre kontzentrazioa 4,5 baino handiagoa izan behar da eta gogortasunak, Kgr/0,5 zm²-ko unitatean neurtuta, ezin izango du ondorengo balioa gainditu: neurtutako Brix gradu-0,7.
- Garaitik kanpo tomate partida guztiek kalitatezko Eusko Label bereizgarriarekin identifikatzeko, ezarritako Brix ° eta gogortasun neurriak bete beharko dituzte. Kontutan eduki behar da, kanpainak maiatzetik azarora, biak barne, irauten duela.

5. Artikulua.- Aurretik adierazitako guztiaz gain, produktuak tomateen Kalitaterako Arauaren Lehen Mailari dagozkion ezaugarriak eduki beharko ditu.

6. Artikulua.- Kalitateko parametroetako akats txikietan, pilatutako tolerantzia ez da guztira %10 baino gehiago izango.

7. Artikulua.- Fundazioak ezarriko du, urteko lehen hiruhilekoan, baimendutako barietateen zerrenda.

III. ATALBURUA.- EKOIZPENA ETA BANAKETA.

8. Artikulua.- Tomatea behar bezala garatu eta hazteko egokienak diren laborantza-teknikak erabili beharko dira, lan eta prozesu guztiak ondo saiaturik egin beharko direlarik.

Produktuaren kalitatea hondatu dezakeen edo indarrean dagoen arautegia betetzen ez duen laborantza- edo biltzaile-sistematik ezin izango da erabili. Beraz, ezin da Fitoerregulatzailerik erabili.

Ezar daitezkeen tratamenduak, produktua lortzeko gutxienekoak eta beharrezkoak direnak bakarrik izango dira.

Beharrezkoa izan ezean, eta betiere aholkularitza teknikoari jarraiki, Fundazioak onetsitako produktu fitosanitarioak bakarrik erabiliko dira. Aipatu kanpainarako

Euskal tomatearen arautegia.doc

	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	  <p>8(e)tik 5. orria</p>
---	---	---

baimendurik ez dagoen tratamenduren bat aplikatu nahi izanez gero, probintzia-elkarteetako teknikarien baimena beharko da, eta egokitutako arazoaren neurria aplikatuko da, ingurugiroa kaltetzen ez duten eta azkar deuseztu daitezkeen produktuak erabiliz.

Fundazioak, kanpainaren hasieran, baimendutako tratamenduen zerrenda zehaztuko du.

9. Artikulua.- Uzta produktua egokien dagoen unean egingo da. Kontu handiz egingo da, fruitua ez kaltetzeko.

Ahalik eta gehien murriztu beharko da uzta- eta bilketa-garaiko produktuaren manipulazioa eta kolpaketa, produktua bere osotasunean gorde dadin.

Bero handia egiten duen egunetan, beroen egiten duen orduetan tomaterik biltzea saihestuko da.

9 bis. Artikulua.- Erregistraturiko ustiaketek Kalitatea Fundazioak baimendutako barietateak baino ezin izango dituzte landu.

IV. ATALBURUA.- ONTZIRATZEA ETA ETIKETATZEA

10. Artikulua.- Ontzi bakoitzeko edukiak homogeneous izan behar du, barietateari, neurriari eta koloreari dagokienez. Ontzian ez da lur-arrastorik, hosto zimelduren arrastorik, ezta arrasto arrotzik egongo ere. Aldi berean, ontziratutako produktua ez ukitzeko moduan egongo da itxita.

Ontzia, produktua erraz ikusteko modukoa izango da, eta barrukoa ondo babestuta dagoen ziurtasuna eman beharko du.

11. Artikulua.- Fundazioaren eskumeneko organoak, etiketak, diseinuak eta ontziak onetsi beharko ditu, merkaturatu baino lehen, eta, hala badagokio, erabili beharreko ontziak, horien koloreak, banaketa eta ontzi bakanen salmenta egiteko erabiltzen diren kutzak eta erakustokiak osotasunean edo zati batean nolakoak izan behar duten erabaki ahal izango du.

Modu berean, kanpaina batetik bestera, merkaturatzeko interesaren arabera, produktuaren aurkezpen-mota ere alda daiteke.

Fundazioak egingo du Labelaren sinboloa agertzen den etiketa eta ontzien kontrola, sinboloa behar bezala erabiltzen dela, kopia ez dutela edota, sinboloa idazterakoan nahiz adierazterakoan Eusko Label bereizgarriaren izen onaren nahiz helburuen aurka egiten ez dela ziurtatzeko.

11 bis. Artikulua.- Erregistraturiko ontziratze zentruak Euskal Autonomia Erkidegotik eta Eusko Labelean erregistraturiko ustiategietatik etorritako tomateak baino ezin izango dute manipulatu, ontziratatu edota merkaturatu.

V. ATALBURUA.- KALITATEAREN KONTROLA.

12. Artikulua.-

Euskal tomatearen arautegia.doc

	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>8(e)tik 6. orria</p>
---	---	---

1- Kalitatea Fundazioak ezarriko ditu produktuak jarraitu behar duen prozesuan zehar, alegia, ekoizpenean, biltegiatzean, garraioan, ontziratzean eta merkaturatzean, beharrezkoak diren kontrol-sistemak, hartara ziurtatu egingo da, Kalitatearen Labelaren sinboloekin identifikatutako produktuak honako Arautegi honetan ezarritako baldintza guztiak eta ezarri ahal izango zaizkion gainerako arautegietako baldintza guztiak bete egiten dituela.

2.- Lehenik eta behin, erregistratutako ekoizleen eta ontziratzaileen ardura izango da produktuaren trazagarritasunaren kontrola eta kalitatearen kontrola egitea. Ekoizleek eta ontziratzaileek, beren lan-prozesuetan, Fundazioak onetsitako sistema operatiboak eta kontrol-sistemak, egokiak eta nahikoak, ezarriko dituzte, bide batez Arautegi honetan definitutako arautegia bete ahal izateko.

13. Artikulua.- Tomatearen Eusko Label bereizgarrian erregistratuta dauden guztiek, horretarako baimena izango duten ikuskatzaileen kontrolak onartu, kontrol-lan horretan lagundu, eta ekoizpenaz, manipulazioaz edota merkaturatzeaz eskatzen dieten datu eta agiriak eman beharko dizkiete.

14. Artikulua.- Produktuaren prozesuaren katea (ekoizpena, ontziratzea, merkaturatzea eta gainerako lanak) kontrolatzeko eta gainbegiratzeko, baita ondoren aztertzeko eta prozesuak ziurtatzeko ere, enpresen edo teknikari espezializatuen zerbitzuak kontrata daitezke, eta egokien deritzen kontrol-sistema ezarri.

VI. ATALBURUA.- ERREGISTROAK

15. Artikulua.- Kalitatea Fundazioak, edo izendatzen diren organoek, jarraian adierazten diren erregistroak edukiko dituzte:

- a) Ekoizleen edo Ekoizle Elkarteen, eta Eusko Label bereizgarria lortzeko bertan erregistratutako ekoizleen Erregistroa.
- b) Ontziratzaileen Erregistroak, Eusko Label bereizgarriaren aukeraketa eta ontziratze lanak egiteko onartuta direnak.

VII. ATALBURU. NEURRI ZUZENTZAILEAK

16. Artikulua.- Erregistratutako erabiltzaileek Arautegia betetzen ez badute, Fundazioak zigorra jartzeko ahalmena du, jakinarazpenen bitartez, edo marka erabiltzeko baimena, aldi baterako gabetuz edo behin betirako gabetuz.

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>Euskal Tomatea Tomate del País Vasco</p> <p>8(e)tik 7. orria</p>
---	---	--

Autokontrolerako Arauak

1. Ekoizpen Elkarteei dagokienez:

- Ekoizle Elkarte bakoitzak, erregistroa eguneratuta edukiko du, non elkarteko kideak azalduko diren, baita lursailari, barietateei, laborantza-bideei, ekoizpenen aurreikuspeni eta interesgarriak izan daitezkeen beste zenbait alderdiri buruzko datuak ere.
- Elkarte hauek, kanpaina bakoitzaren hasieran, kide diren ekoizleen zerrenda aurkeztuko dute, non gutxienez, jarraian adierazten diren datuak azaldu beharko diren:
 - Ekoizlearen izena eta deiturak, helbidea, udalerrria, telefonoa, eta abar.
 - Tomatea ekoizteko erabiltzen den azalera, ekoizpen-sistemaren, landatutako barietatearen eta aurreikusitako ekoizpen-bolumenaren arabera.
 - Ontziratze-lekua.
- Ekoizle Elkarte bakoitzak gainbegiratuko du aipatu informazioa zuzena dela.
- Elkarte edo ekoizle bakoitzak, bildutako ekoizpenak eguneratuta edukiko ditu, Fundazioari emango dizkionak honek eskatu bezain laister. Eman beharreko informazioak, gutxienez, honako datu hauek bilduko ditu: izena eta deiturak, eguneko, asteko edo gutxienez hileko tomate-ekoizpena, ontziratze-lekua, burututako tratamenduak, interesgarritzat jotzen diren beste hainbat informazioz gain. 1. Fitxan, erabiltzen diren tratamenduei buruz beharrezkoa den informazioa biltzen da.

2.- Ontziratze-zentroei dagokienez:

- Ontziratze-zentroek erregistro-liburu bat edukiko dute, non sorta bakoitzeko identifikazioa azalduko den: ekoizlea, data eta emandako kantitatea, data eta Labeladun ontziratutako kantitatea, erabilitako etiketa-kopurua, ontzi-mota, baita produktuaren trazagarritasuna ziurtatzeko beharrezkoa izan daitekeen bestelako informazioa ere.
 - Gutxienez, eman beharreko informazioa honako hau izango da:
 - Izena eta deiturak, eguneko, asteko edo gehienez hileko tomate-ekoizpena, ekoizle bakoitzak ematen duena.
 - Ontzi mota bakoitzeko ontziratutako kopurua, erabilitako bereizgarri kopurua eta zenbakiak.

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABEL BEREIZGARRIA DUEN “KALITATEZKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>EUSKO LABEL Euskal Tomatea Tomate del Pais Vasco</p> <p>8(e)tik 8. orria</p>
---	--	---

BESTE ZENBAIT AGIRI

Urteroko edo aldian behinkako komunikazioak:

Eusko Label bereizgarriaren Arautegian eta kontratuan xedatutakoari jarraiki, urtero hurrengo akordioak jakinaraziko dira:

1. Onetsitako barietateak.
2. Fitosanitarioak eta baimendutako tratamenduak.
3. Baimendutako ontziak eta etiketak (formatuak eta diseinua).
4. Ordaindu behar diren kuotak.
5. Laguntzak.
6. Arau-hausteen tipifikazioa.



**EUSKO LABELA DUEN “KALTATEKO EUSKAL TOMATEA
– TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN
ARAUTEGIA.**



11 (e)tik 1. orria

1. AGIRIA.

BARIETATEAK

1999KO KANPAINAREN BARRUAN EUSKAL HERRIKO TOMATEAREN EUSKAL LABELERAKO BAIMENDUTAKO BARIETATEAK.

- JACK
- RAMON
- EMPIRE
- OPTIMA
- ROBIN
- LUXOR
- PIO
- BOND
- 9601

2. AGIRIA.

1999KO KANPAINARENTZAT BAIMENDUTAKO PRODUKTU FITOSANITARIOAK

FUNGIZIDAK.

ERAGINA	EZARPENA	MATERIA AKTIBOA	DOSIA %	PS	LMR	OHARRAK
Alternaria Mildiu Antracnosis	Arrisku-egoeretan Lehenengo sintomak	Kobre Sulfatoa 40-50 Kobre Oxikloruroa 40-50 Benalaxil + Kobrea (Tairel C) Metalaxil + Kobrea (Armetil) (Ridomil plus 45wp) Oxadixil+diklofluorida (Mejón)	0.3-0.4 0.3-0.4 0.4-0.5 0.4-0.6 0.4-0.5 0.2	15 15 15 21 14 7	20 20 0.5-3 0.2-3 0.2 0.5	Prebentziozkoa. Elektro depresiboa Prebentziozkoa. Elektro depresiboa Sistemikoa Sistemikoa Sistemikoa
Botritis Esclerotinia Rizoctonia	Eskuhartze Agronomikoa Berotegian, landatze-markoak aireztatzeko aukeretara egokitzea. Eskuartzte Kimikoa Arrisku-egoeretan Lehenengo sintomak	Pirimetanil 40 (Scala) Procimidona 50 (Sumixcles, Salithies, etc) Iprodiona 2 (Rovral) Ciprodimitil +Fluodioxonil (Switch)	0.1 0.1 0.06-0.1	3 5 7 7	1 2 5 0.5	Berotegian aplikatu ondoren aireztatzea. Erresistentziak saihesteko produktuak txandakatzea.
Oidio Cladosporium	Eskuhartze Agronomikoa - Aireztapena areagotzea. - Barietate iraunkorrak. - Ahal izanez gero, gauzez t ^a areagotzea. - Kondentsazioagatik gelditasuna edo tanta-erortzeak saihestea. Eskuartzte Kimikoa Lehenengo sintomak	Sufrea Miclobutanil 12,5 (Systhane) Nuairimol 9 (Tridal)	0.2-0.4 0.05-0.06 0.03	5 3 3	50 0.05 0.5	

		Pirifenox 20 (<i>Dorado</i>) Triforina (SaproI) Kresoxin metil (<i>Stroby</i>)	0.03-0.04 0.1-0.15 0.02	3 7 3	0.2 0.5 0.5	
Bacteriosis (<i>Corynebacterium</i>) Xantomonas, Pseudomonas)	Arrisku-egoeretan Lehenengo sintomak	Kobre Sulfatoa 40-50 Kobre Oxikloruroa 40-50 Kasugamicina (Kasumin)	0.3-0.4 0.3-0.4 0.03-0.05	15 15 4	20 20 0.05	Prebentziozkoa. Elektro depresiboa Prebentziozkoa. Elektro depresiboa Sistemikoa
Phytohthora		Metalaxil 5+ Kobrea 40 (<i>Ridomil</i>) Metil Tiofanato 70 (<i>Topsin 70</i>)	0.4-0.5 0.05-0.1	21 21	0.2 2	
Pythium		Propamocard 72,2 (<i>Previcur</i>)		14		Hazitegia

INTSEKTIZIDAK

Landare-zorria	Lehenengo fokua %60-70 parasitismoak kontrola ziurtatzen du	Olio minerala 75 (<i>Laitot, Lainco</i>) Imidacloprid 20 (<i>Confidor</i>) Etiofencard (<i>Croneton</i>) Pirimicard 50 (<i>Aphox</i>)	1 0.75 l/Ha 0.1 0.1	10 3 7 3	0.1 0.1- 2 0.5	Olioa + ur xaboitsuak kontrolatzea lortzen du Ureztapena
Trip	> 2 trip /loreko	Formetanato 50 (<i>Dicarzol</i>) Acrimatin 15 (<i>Rufast</i>)	0.1 0.3	3 7	0.6 0.1	Azukrearekin nahastu %0,8: iraunkortasuna 3-5 Eragin Akarizida.
Euli Zuriak	> 1 heldu/hostoko Melaza egotea	Olio minerala 75(<i>Laitot, Lainco</i>) Imidaprocid 20 (<i>Confidor</i>) Buprofezin 25 (<i>Applaud</i>) + Deltametrina (Decis) o Deltametrina + Heptenofos (<i>Decisquick</i>) Teflubenzuron 15 % (<i>Dart-Nomolt</i>)	1 0.75 l/Ha 0.05-0.1 0.03-0.05 0.05 40-60cc/hl	10 3 7 3 3 3	0.1 0.5 0.2 0.1 0.5	
Ar Berdea		Bacillus thuringiensis Deltametrina (Decis)	0.03-0.05	0 3	0.2	



EUSKO LABELA DUEN “KALTATEKO EUSKAL TOMATEA
– TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN
ARAUTEGIA.



11 (e)tik 4. orria

		Deltametrina + Heptenofos (<i>Decisquick</i>) Teflubenzuron 15 % (<i>Dart-Nomolt</i>)	0.05 40-60cc/hl	3 3	0.1 0.5	
Armiarma Gorria	< 1 fitoseido /10 akaro. Fokuetan tratamendua	Sufre koloidala 80 Bromopropilato 50% (<i>Neoron 50 Le</i>)	0.2-0.3 1-2l/Ha	5 7	50 1	Antioidioa da. Ez nahastu olioarekin.
Vasates	Sintomak agertzean	Sufre koloidala 80	0.2-0.3	5	50	Arratsaldean aplikatu, neurrizko tenperaturan Fokuetan tratamendua
Minador (Liriomyza)	Minak agertzean	Ciromazina 75 (<i>Trigard</i>)	0.2-0.4	3	0.2	Eragin Akarizida

* Mojanteak erabil daitezke.

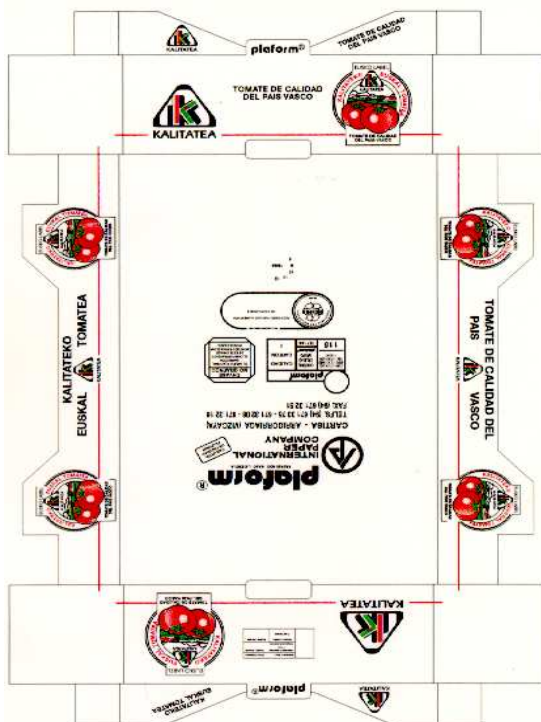
* Honako zerrenda honetan azaltzen ez diren tratamenduak erabili ahal izateko, elkarrekin teknikek baimena eman behar dute, zeintzuk tratamenduen liburuan baimentzen dituzten bestelako tratamendu-motak sinatu beharko dituzten.

3. AGIRIA. ONTZIAK ETA ETIKETAK

Ontziak eta etiketak (formatuak eta diseinua)

Ontzi-motak:

- Kontsumitzaileari alea saltzeko ontzia. Modalitate honetan, Tomatearen Kalitatearen Euskal Labela daraman bereizgarridun erretilu batean (moldeatutako zelulosa, karratua, T-4, urdina) aurkeztuko da produktua.
- Erakusteko edo aurkezteko ontzia. Modalitate honetan, produktua plastikozko kutxatan agertu ahal izango da, kutxaren hondoa eta alboak estaliko dituen paper batez, edo bestela, albeolodun kartoizko kutxetan, ale bakoitzak Tomatearen Kalitatearen Euskal Labelaren bereizgarria edukiko duelarik.
- Kartoizko kutxak, 40x60x160,140 edo 90 mm neurtu behar du eta Tomatearen Kalitatearen Euskal Labelerako egokitutako diseinua azalduko da, jarraian azaltzen den bezalaxe; bertan merkaturatuko dira, alea saltzeko Tomatearen Kalitatearen Euskal Labelaren ontziak, edo banakako tomatea, albeolodun etiketa dutelarik ala ez.



ETIKETAK

Etiketetan azaldu beharreko datuak honako hauek dira:

- Erretiluan aurkeztutako produktuetan, Tomatearen Euskal Labelaren etiketa bereizgarri eta kontrolekoa, ondo ikusten den lekuan eta bereizirik, hartara ondo itsatsita dagoela ziurtatzeko, jarraian azaltzen den bezalaxe.



- Erakusteko edo aurkezteko diren ontzietan, Tomatearen Euskal Labelaren etiketa bereizgarri eta kontrolekoa, ale bakoitzean eta ikusteko moduan, eta ontziratzailearen eta bidaltzailearen datuak plastikozko kutxaren eta produktuaren artean jartzen den paperean jarriko dira.



4. AGIRIA

ORDAINDU BEHARREKO KUOTAK EDO BEREIZGARRIEN KOSTUAK.

1999ko kanpainari dagokionez, ordaindu beharreko kuotak honako hauek dira:

Erretiluaren etiketa	72x49 mm
Ereduak	Elebiduna

Erretiluaren etiketa 72x49 mm, pertsonalizatua eta enpresaren datuekin

Kantitateak	30.000	3.7 PTA
	50.000 edo gehiago	3.15 PTA
Ale bakoitzerako etiketa txikia		0.35 PTA
Tomatearen %%%		13.2 PTA



**EUSKO LABELA DUEN “KALTATEKO EUSKAL TOMATEA
– TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN
ARAUTEGIA.**



11 (e)tik 9. orria

5. AGIRIA.



LAGUNTZAK.

Ekoizleari edo ontziratzaileari, Euskal Labela duen produktua kontsumitzailearengana kalitateari dagokionez ziurtatua eta behar bezala identifikatuta iristea errazteko, 1999ko kanpainari begira, aipatu guztia kontrolatzeko jarraian azaltzen den laguntza-plana planteatu da.

Laguntza Plana, erretiluarentzat diseinatutako Tomatearen Kalitatearen Euskal Labelaren etiketan, etiketa bakoitzeko 2 PTA ematea.

Laguntzak kanpaina amaitu ondoren emango dira, eta erabilera baieztatzeko behar diren datu guztiak aurkeztu ondoren.

ONTZIRATZAILEAK ARAU-HAUSTE LARRI BAT EDO HIRU ARIN EGINEZ GERO, DAGOKION LAGUNTZEN GUZTIZKOAREN %25 KENDUKO ZAIO. BESTE BIGARREN ARAU-HAUSTE LARRI BAT EGINEZ GERO, %50 BEHERAPENA EGINGO ZAIO, ETA HIRUGARREN BAT EGINEZ GERO, URTE HORRI DAGOKION LAGUNTZA OSOA KENDUKO ZAIO.

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABELA DUEN “KALTATEKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>11 (e)tik 10. orria</p>
--	---	--

6. AGIRIA

ARAU-HAUSTEEN TIPIFIKAZIOA

ARAU-HAUSTE ARINTZAT HONAKO HAUEK JOTZEN DIRA:

1. Ontziratutako tomateak Arautegian ezarritako kalitatearen parametroak betetzen ez dituzenean, tamaina, kolorea, forma, homogeneousitasuna, osotasuna, eta abarri dagokienez, eta akats txikiei dagokienez, pilatutako perdoiak %10 gainditzen duenean, baina %15 gainditu gabe.
2. Ontziratutako produktuan elementu arrotzak ikustea, hala nola, lurra, intsektuak eta bestalako arrastoak, nahiz eta gutxienezko agerpena izan.
3. Gutxienez tomatearen azaleraren bosten bat gorria edo tartekatua (berdetik gorria) ez izatea
4. Urtean barna baimendu gabeko tratamenduak erabiltzea eta gainera, teknikariaren baimenik gabe.
5. Beste zenbait arau-hauste, arau-hauste larritzat jo daitezkeenak, eragiten dituzten ondorioen arabera.

ARAU-HAUSTE LARRITZAT HONAKO HAUEK JOTZEN DIRA:

1. Parteetan, deklarazioetan, liburuetan eta gainontzeko kontrol-agirietan gauzak behar bezala ez adieraztea, gezurretan ibiltzea edo gauzak ezkutatzea, baita kontrolerako eta seinaleztapenerako euskarriak, agiriak edo elementuak gaizki erabiltzea ere.
2. Kalitatearen Euskal Labelaren etiketa lortu duen tomateak, ezarritako kalitatearen parametroei dagokienez, pilatutako akatsen %15 gainditzea.
3. Tratamenduen hondakinak, Legeriak onetsitako kantitateak gainditzea.
4. Tomatea, kanpainarako baimendutako barietateen desberdina izatea.
5. Indarrean dagoen Legeria urratzen duten ekoizpen-sistemak edo produktuak erabiltzea.

 <p>fundación Kalitatea fundazioa</p>	<p>EUSKO LABELA DUEN “KALTATEKO EUSKAL TOMATEA – TOMATE DE CALIDAD DEL PAIS VASCO” MARKAREN ARAUTEGIA.</p>	 <p>11 (e)tik 11. orria</p>
---	---	--

6. Tomatearen Kalitatearen Euskal Labelaren erregistroetan erregistratuta ez dauden EAEko ekoizleen edo ekoizle-elkarteen tomateak erabiltzea.
7. Kalitatea Fundazioak onetsi ez dituen ontziak, filmak edo etiketak erabiltzea.
8. Adierazitako kuotak ez ordaintzea.
9. Kalitatearen Euskal Labelaren bereizgarriak, ontziak eta publizitate- eta promozio-elementuak behar bezala ez erabiltzea, edo elementu horiek Fundazioaren Teknikariak luzatu beharreko idatzia lortu gabe erabiltzea; arau-hauste larritzat edo oso larritzat jo daiteke.
10. Tomatearen Kalitatearen Euskal Labelaren Arautegian ezarritako beste zenbait alderdi urratzea, zeintzuk aipatu arau-hausteen artean agertzen ez badira ere, larritzat jo daitezkeen, izan ditzaketen ondorioengatik edo eragiten duten ekoizpen-bolumenengatik.

ARAU-HAUSTE OSO LARRITZAT HONAKO HAUEK JOTZEN DIRA:

1. Baimendutako ikuskatzaileei kontrol- eta ikuskapen-zereginak burutzen ez uztea; arau-hauste oso larria izan daiteke.
2. Labelik gabeko produktuetan Labelaren sinboloak erabiltzea.