

XXV FERIA DEL CASERIO EN OKONDO

24 de MARZO de 2024

EXPOSICION DE PRODUCTOS TIPICOS DEL CASERIO
Y
PRODUCTOS DE ARTESANIA

BASES PARA PARTICIPAR

Podrán participar las personas **ARTESANAS** y **BASERRITARRAS** de la zona.

LUGAR, PLAZO Y REQUISITOS DE INSCRIPCION

Las solicitudes de autorización para la instalación de puestos se podrán presentar entre los días **26 de febrero y 8 de marzo**, en el registro general del Ayuntamiento de Okondo, a través del email [**aokondo.sac@ayto.araba.eus**](mailto:aokondo.sac@ayto.araba.eus) (no se admitirán solicitudes enviadas por fax). Junto al correspondiente impreso de solicitud (**las solicitudes se presentarán con el modelo aprobado para la feria, que se puede recoger en las oficinas municipales o descargarlo de www.okondokoudala.eus**).

DEBERAN PRESENTAR

BASERRITARRAS:

- *D.N.I. y/o C.I.F.
- * ACREDITACION DE REGISTRO SANITARIO
- * ALTA EN LA SEGURIDAD SOCIAL AGRARIA DEL SOLICITANTE
- *JUSTIFICACION, EN SU CASO, DE ALTA EN EL EPIGRAFE CORRESPONDIENTE DEL I.A.E.
- * CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PERSONAS ARTESANAS:

- *D.N.I. y/o C.I.F.
- *PRODUCTO A EXPONER

*Las personas solicitantes a las que se autorice la participación en la feria y finalmente no concurrieran sin alegar justificación suficiente, podrán ser excluidas en la edición siguiente.

El espíritu de la FERIA DEL CASERIO se fundamenta en la exposición de productos artesanos; por ello, el requisito fundamental e imprescindible es que las personas titulares de los puestos que se establezcan sean productoras del alimento expuesto.

PUESTO Y COLOCACION, MEDIDAS Y NUMERO DE PUESTOS POR PERSONA VENDEDORA

Los puestos de venta serán instalados por la organización y se encontrarán debidamente identificados al inicio de la hora de instalación de la Feria. Cada participante deberá instalarse en el puesto asignado de acuerdo con su numeración y nombre.

Cada autorización dispondrá de un puesto cubierto de aproximadamente 2X1 metros. Solamente en casos excepcionales y en función del producto a vender, podrá disponer de mayor espacio y ello siempre a criterio y con autorización de la organización.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL Y REGIMEN SANCIONADOR

Se procederá con acuerdo con lo establecido en la Ley de Actividad Comercial y la normativa higiénico-sanitaria.

- Ley 7/1985 de 2 de abril Reguladora de las Bases de Régimen Local
- Decreto 2519/74 de 9 de agosto, sobre entrada en vigor del Código Alimentario Español.
- Ley 14/86 de 25 de abril General de Sanidad.
- Ley 26/84 de 19 de julio, General de protección y defensa de consumidores y usuarios.
- Ley 7/94 de 27 de mayo, del Parlamento Vasco, de Actividad Comercial.

REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA LA EXPOSICION DE DIFERENTES PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

LEGUMBRES, VERDURAS Y HORTALIZAS:

- Tanto el producto expuesto como el almacenado no estarán en contacto con el suelo.
- Su exposición y venta se realizará de forma que no puedan contaminarse de fuentes externas.
- Los productos considerados "ecológicos" dispondrán de la documentación que acredite su condición.

TXACINERIA Y EMBUTIDOS

- Productos que únicamente pueden comercializarse: chorizos curados y chorizos frescos, txistorras, pancetas, salchichón, morcillas, lomo embuchado y costilla adobada.
- La totalidad de productos dispondrá de N.R.S. y, en su caso, de etiqueta.
- Todos los productos estarán expuestos mediante envases, films, vitrinas u otros dispositivos, de forma que eviten contaminaciones externas.
- Solamente se permite el fraccionamiento de la panceta, el lomo embuchado y la costilla adobada: el mismo se realizará con utensilios específicos, dejando en todo momento visible la identificación del producto.
- Las morcillas se expondrán en condiciones de refrigeración y cumpliendo la normativa vigente.

QUESOS

- Los quesos a comercializar podrán ser de todo tipo: curados, frescos...
- Estarán identificados mediante etiqueta y se dispondrá del correspondiente nº de registro sanitario.
- Los quesos frescos se expondrán en condiciones de refrigeración (entre 0° y 8° C).
- Todos los productos se presentarán adecuadamente protegidos de las contaminaciones externas mediante envases, films, vitrinas...
- La única manipulación permitida será el fraccionamiento del producto (quedando el resto del producto convenientemente identificado).

MIEL, CONSERVAS, Y PATES ENVASADOS

- Estos productos se conservarán envasados, prohibiéndose el fraccionamiento.
- Poseerán N.R.S. y, en su caso, convenientemente etiquetado.

- Los patés que requieran frío como condición de adecuada conservación se exhibirán en vitrinas refrigeradoras (0° a 8° C).

VINOS, SIDRAS, LICORES

- Dispondrán de N.R.S.
- Todos los productos comercializados estarán embotellados e identificados con su etiqueta correspondiente.

PANES, BOLLERIA Y PASTELERIA

- Dispondrán de N.R.S.
- Los productos en ningún caso se colocarán directamente sobre el suelo.
- Todos los productos estarán debidamente protegidos de posibles contaminaciones externas.
- Todos los productos elaborados con cremas y natas se exhibirán en condiciones de refrigeración (0°-8° C).
- Para el caso de panes especiales, se presentarán bien visibles sus características

TXOZNAS PARA LA VENTA Y ELABORACION DE TALO

- Se permite la elaboración de talo.
- La zona de elaboración estará cubierta y aislada de las zonas de venta y almacenamiento de producto.
- La vajilla a utilizar será desechable.
- No podrán exponerse productos alimenticios en la zona de venta.
- Las bebidas autorizadas serán: sidra, vino, txakoli y agua.
- La materia prima almacenada deberá cumplir idénticas condiciones a las señaladas para los puestos correspondientes (pan y embutidos).

TXOZNAS PARA ASOCIACIONES DE OKONDO

- Se podrán instalar tres txoznas en los lugares que designe la organización municipal (si hay más solicitudes se sortearán).
- Deberá respetarse en todo momento las condiciones técnicas necesarias que garanticen la salubridad, seguridad y la higiene del puesto.
- alguna de las personas del grupo deberá contar con el carnet de manipulador/a de alimentos.