



XV FERIA DEL CASERIO EN OKONDO

25 DE MARZO DE 2.012

**EXPOSICION DE PRODUCTOS TIPICOS DEL CASERIO Y PRODUCTOS DE
ARTESANIA**

BASES PARA PARTICIPAR

Podrán participar **BASERRITARRAS** y **ARTESANOS** de la zona.

LUGAR, PLAZO Y REQUISITOS DE INSCRIPCION

Las solicitudes de autorización para la instalación de puestos se presentarán desde el día 1 de febrero hasta el día 22 de marzo de 2012, ambos inclusive, en el registro general del Ayuntamiento de Okondo, (**No se admitirán solicitudes enviadas por fax**). Junto al correspondiente impreso de solicitud debidamente cumplimentado (**Solo se admitirán aquellas solicitudes que se presenten con el modelo aprobado para la feria, que se puede recoger en las oficinas municipales o descargarlo de www.okondokoudala.com, y adjuntando al mismo toda documentación requerida**), se adjuntará la siguiente documentación:

DOCUMENTACION A PRESENTAR POR LOS ARTESANOS:

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

DOCUMENTACION A PRESENTAR POR LOS BASERRITARRAK:

- * 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
- * JUSTIFICANTE PAGO FIANZA



FIANZA A DEPOSITAR

Los interesados en participar en la feria, junto a la solicitud deberán presentar el justificante de haber depositado la fianza, por un importe de SESENTA (60,-) euros en la cuenta de la que es titular el Ayuntamiento de Okondo en el BBVA 0182 – 5685 – 01 - 0201501535.

Una vez finalizada la Feria y comprobado que han asistido a la misma, se procederá a la devolución de la fianza a los que hayan participado en la feria.

Aquellos que no asistan a la feria, perderán la fianza depositada.

PUESTO Y COLOCACION, MEDIDAS Y NUMERO DE PUESTOS POR VENDEDOR

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 expositor 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:

El espíritu de la FERIA DEL CASERIO se fundamenta en la exposición de productos artesanos; por ello, el requisito



fundamental e imprescindible es que los titulares de los puestos que se establezcan sean productores del alimento expuesto.

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 crudos curados y chorizos frescos, chistorras, 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 0º y 8º 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 expondrán 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 PASTERERIA

- 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 expondrán 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).

En Okondo, a 20 de enero de 2.012

EL ALCALDE





SOLICITUD DE INSCRIPCION DE LA FERIA DEL CASERIO 2012

SOLICITANTE.....
ESKATZAILEA

DNI.....
NAN

DIRECCION.....
HELBIDEA

TELEFONO..... MOVIL.....
TELEFONOA MUGIKORRA

CORREO ELECTRONICO.....
POSTA ELEKTRONIKOA
Nº DE CUENTA BANCARIO.....

TIPO DE EXPOSICION :

- ARTESANO
BASERRITARRA

PRODUCTO A EXPONER:.....

DOCUMENTACION A PRESENTAR:

- Recibo de fianza 60€uros. NºCta del Ayto de Okondo para ingresar fianza:
0182 – 5685 – 01 – 0201501535
- Acreditación de registro sanitario.
- Justificacion de alta en el Epigrafe correspondiente al I.A.E.
- Alta en la Seguridad Social Agraria
- D.N.I. / C.I.F.
- Carnet de manipulador de alimentos (solo baserritarras)

OBSERVACIONES:.....
.....
.....

Okondo, 2012koarena
Okondo a,..... dede 2012

Okondoko udaleko Alkate-Lehendakariari J./
A Sr./Sra. Alcande- Presidente del Ayuntamiento de Okondo