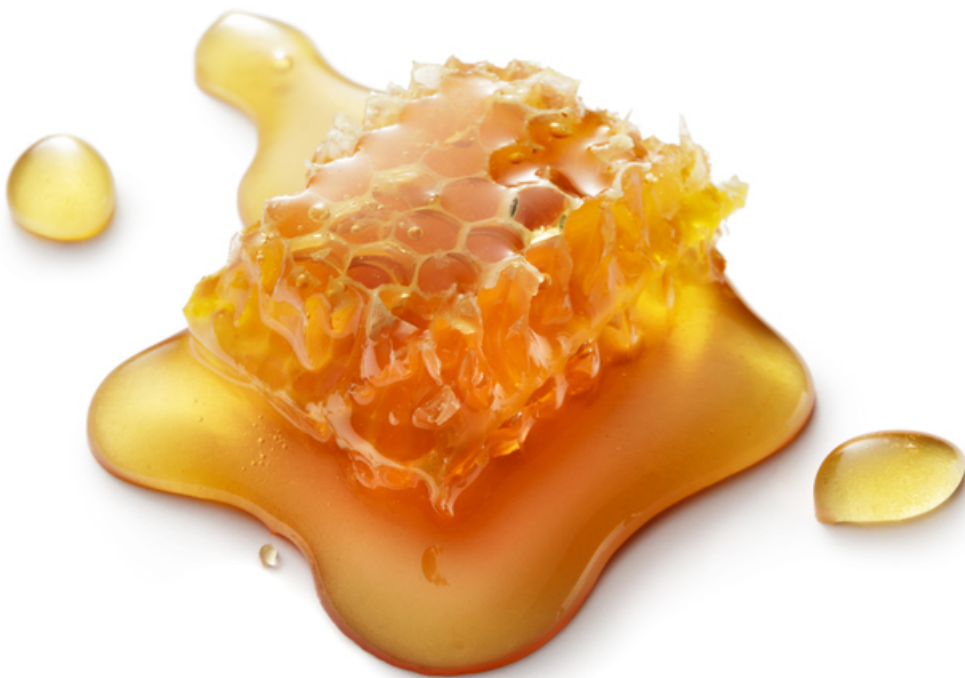


ERLEZAINITZA PAKETEA *PAQUETE APÍCOLA*

Erlezaintzako ekoizpen primarioa eta horri lotutako operazioak
Producción primaria apícola y operaciones conexas



Erlezaintza-paketearen xedea da erlezaintza-ustiategi bati alta emateko **beharrezko dokumentuak** betetzen laguntzea.

Erlezaintza-instalazioetan egiten diren jarduera guztiak Abeltzaintza Ustiategiaren Erregistro Orokorrean (REGA) inskribatu beharko dira, eta erlezaintza-paketean jasotzen diren dokumentuak aurkeztu beharko dira.

El objetivo del presente paquete apícola es facilitar la cumplimentación de los **documentos necesarios** para dar de alta una explotación apícola.

Todas las actividades que se llevan a cabo en las instalaciones de el/la apicultor/a deberán ser notificadas mediante la inscripción en el Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), y deberán presentar los documentos que se recogen en este Paquete Apícola.

- ▶ **Dokumentu honek eragina izango du** ekoizpen primario eta horrekin lotutako operaziotzat hartzen diren jardueretan:
 - **Erlezaintza** bera; erlauntzen maneiuarekin lotutako jarduera guztiak barne, erlauntzak erlezainaren instalazioetatik urrun daudenean ere.
 - **Eztia** eta erlezaintzatik eratorritako beste produktuen erauzketa.
 - **Eztiaren zentrifugazioa** eta ontziratzea edo paketatzea **erlezainaren instalazioetan**.

- ▶ Dokumentu honek **ez du eraginik izango** honako jarduera hauetan:
 - **Eztiaren zentrifugazioa eta ontziratzea** edo paketatzea **erlezainaren instalazioetatik kanpo**, kooperatibetan eta ezti erauzteko zentroetan egindakoak barne. Kasu horretan, ontziratzeke eta erauzteko establezimenduak alta emanda egon behar du Osasun Sailak kudeatzen duen Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean (**RGSEEA**).

- ▶ **Las actividades que se verán afectadas** por el presente documento son las que están consideradas **Producción Primaria y Operaciones Conexas**:
 - **La apicultura** propiamente dicha, que incluye todas las actividades relacionadas con el manejo de las colmenas, incluso en caso de que las colmenas se encuentren lejos de las instalaciones del apicultor.
 - **La extracción de la miel** y otros productos procedentes de la apicultura.
 - **La centrifugación y el envasado** o embalaje de la miel **en las instalaciones del apicultor**.

- ▶ **Las actividades que no se verán afectadas** por el presente documento serán:
 - **La centrifugación y el envasado** o embalaje **fuera de las instalaciones del apicultor**, incluidas las realizadas por cooperativas o centros de extracción de miel. En este caso, el establecimiento de extracción y envasado requiere estar dado de alta en el Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios (**RGSEEA**), gestionado por el Departamento de Salud.

Hortaz, **erlezaintza-paketea jarraian zehazten diren baldintzetan aplikatuko da**:

Por lo tanto, **este Paquete Apícola se aplicará en las condiciones que se resumen a continuación**:



	EKOIZPENA PRODUCCIÓN		ERAUZTEA ETA ONTZIRATZEA EXTRACCIÓN Y ENVASADO		MERKATURATZEA COMERCIALIZACIÓN
	Geh. erlauntz kop. Nº máx. colmenas	Erlezaintza ustiatagia Explotación apícola	Erlezainaren lokalean En local del apicultor	Erlezainaren lokaletik kanpo Fuera del local del apicultor	
Kopuru txikiak * <i>Pequeñas cantidades</i>	149	✓ Inscripción en REGAn izena eman	✓ Inscripción en REGAn izena eman	✗ Requiere RGSEEA beharrezkoa	Soilik Hurbileko Salmenta <i>Sólo Venta Proximidad</i>
Ohiko ekoizpena ** <i>Producción convencional</i>	∞				Mugarik gabe <i>No limitada</i>

* **Kopuru txikiak:** Ustiatagiak gehienez 149 erlauntz dituenean soilik. Hortaz, higiene- eta osasun-baldintza malguagoak izango dituzte, eta interesgarria izan daiteke erlezaintzarako jardueretarako lokal eskusiborik ez duten erlezaintzat. Kasu horretan **merkaturatzea soilik hurbileko salmentara mugatuko da.**

* **Pequeñas cantidades:** Podrán acogerse cuando la explotación dispone de un máximo de 149 colmenas, disfrutando así de requisitos higiénico-sanitarios más flexibles, y que puede ser de gran interés para apicultores que no disponen de un local exclusivo para las actividades apícolas. En este caso, **la comercialización estará limitada a Venta de Proximidad.**

** **Ohiko ekoizpena:** Edozein erlezaintza-ustiatagi, erlauntz kopurua gorabehera, eta ustiatagian bertan ontziratzeko badu edo bertan ontziratzeko ez badu. Erlezaintza-produktuak erauzteko eta ontziratzeko lokal eskusiboa izan beharko dute. Kasu horretan, **merkaturatzeak ez du muga geografikorik.**

** **Producción convencional:** Podrá acogerse cualquier explotación apícola independientemente del número de colmenas, envase o no en su explotación. Deben disponer de un local exclusivo para las tareas de extracción y envasado de productos apícola. En este caso, **la comercialización no estará limitada geográficamente.**

	EKOIZPENA PRODUCCIÓN		MERKATURATZEA COMERCIALIZACIÓN
	Geh. erlauntz kop. Nº máx. colmenas	Erlezaintza ustiatagia Explotación apícola	
Autokontsumoa *** <i>Autoconsumo</i>	15	Inscripción en REGAn izena eman	✗ Debekatuta <i>No permitido</i>

*** **Autokontsumoa:** Autokontsumorako ustiatagitzat hartuko dira gehienez ere 15 erlauntz dituztenak. Ustiatagi horiek REGAn alta eman behar dute. Produktu horiek **ezin dira merkaturatu.**

*** **Autoconsumo:** Sólo podrán considerarse explotaciones de autoconsumo las que tengan un máximo de 15 colmenas. Estas explotaciones tienen la obligación de inscribirse en el REGA. Estos productos **no podrán ser comercializados.**



ALTA EMATEKO BEHARREZKO DOKUMENTUAK

DOCUMENTOS NECESARIOS PARA DARSE DE ALTA

REGAn INSKRIBATUTA DAUDEN USTIATEGIAK

REGAn alta emanda dauden eta ustiategi mota aldatu nahi duten erlezaintza-ustiategiekin honako agiri hauek bete eta aurkeztu beharko dituzte beren lurraldeko Abeltzaintza Zerbitzuan:



- 1. eranskina: Erlezaintza-azpiustiatagia aldatzeko eskaera**
Anexo 1: Solicitud de modificación de subexplotación apícola

EXPLORACIONES YA ESTÁN INSCRITAS EN EL REGA

Las explotaciones apícolas que ya estén dadas de alta en el REGA y deseen modificar el tipo de explotación al que están adscritas, únicamente deberán cumplimentar y entregar en el Servicio de Ganadería correspondiente a su territorio:

REGAn LEHENENGO ALDIZ INSKRIBATZEN DIREN USTIATEGIAK

REGAn lehenengo aldiz inskribatu nahi diren eta sortu berri diren ustiategiekin honako agiri hauek bete eta aurkeztu beharko dituzte beren lurraldeko Abeltzaintza Zerbitzuan:



- 2. eranskina: Erlezaintza-azpiustiatagiaren alta eskaera**
Anexo 2: Solicitud de alta de subexplotación apícola

EXPLORACIONES DE NUEVA INSCRIPCIÓN EN EL REGA

Las explotaciones de nueva creación que deseen llevar a cabo la primera inscripción en el REGA, deberán cumplimentar y entregar en el Servicio de Ganadería correspondiente a su territorio:

Eskaerarekin batera, ondorengo dokumentu hauek beharrezkoak izango dira ekoizpen mota bakoitzean alta emateko, sinbologiaren arabera:

Junto con la solicitud, los siguientes documentos serán necesarios para darse de alta en cada uno de los tipos de producción según la siguiente simbología:

- Autokontsumoa
Autoconsumo
- Kopuru txikiak
Pequeñas cantidades
- Ohiko ekoizpena
Producción convencional

- ▶ **ABELTZAINZA ZERBITZUAN**, eskaera aurkeztearekin batera:

- NANaren fotokopia ●●●
- Erauzteko lokalaren deskripzio-memoria, dagokionaren arabera:
 - Ohiko ekoizpenerako **deskripzio-memoria** (3. eranskina) ●
 - Kopuru txikientzako **memoria sinplifikatua** (4. eranskina) ●
- Erantzunkizunpeko adierazpena (5. eranskina). ●●

- ▶ En el **SERVICIO DE GANADERÍA**, a la entrega de la solicitud:

- Fotocopia DNI ●●●
- Memoria descriptiva del local de extracción, según corresponda:
 - **Memoria descriptiva para Producción Convencional** (Anexo 3) ●
 - **Memoria simplificada** para Pequeñas Cantidades (Anexo 4) ●
- **Declaración responsable** (Anexo 5) ●●



▶ Erlauntzak dauden herriko **UDALEAN**:

□ **Jarduera-lizentzia edo Aurretiazko Jakinarazpenaren egiaztatgia, dagokionaren arabera.**



Jarduera-lizentzia edo aurretiazko jakinarazpenaren egiaztatgia udal-izapideak dira, eta erlauntzen kokapenaren arabera dagokion Udalean egin behar dira.

▶ **Jarduera-lizentzia:**

- ▶ **133** erlauntz baino gehiagoko ustiategiak, lurzoru urbanizaezinean edo hiri-lurzoru industrialean.
- ▶ **26** erlauntz baino gehiagoko ustiategiak, bizitegirako hiri-lurzoruan.

▶ **Jardueraren aurretiazko jakinarazpena:** gainerako ustiategiak.

▶ En el **AYUNTAMIENTO** de la localidad donde se ubican las colmenas:

□ **Licencia de actividad, o justificante de Comunicación previa, según proceda.**



La Licencia de Actividad o Comunicación Previa son trámites municipales que se deben llevar a cabo en el Ayuntamiento que corresponda según la ubicación las colmenas.

▶ **Licencia de actividad:**

- ▶ Explotaciones de **más de 133 colmenas** en suelo no urbanizable o en suelo urbano industrial.
- ▶ Explotaciones con **más de 26 colmenas** en suelo urbano residencial.

▶ **Comunicación previa de la actividad:** Resto de explotaciones.

▶ Nork bere lurraldeko **FORU-OGASUNEAN**:

□ **Ekonomi jardueren gaineko zergan alta (EJZ, gazteleraz IAE)** ● ●

EJZren **840 eredu**a ustiapenari dagokion foru-ogasunean aurkeztu behar da. Honako hau egin beharko da:

▶ Merkataritza- eta industria-jardueren lizentzia fiskalari dagokion **taldean edo epigrafean izena ematea:**

- ▶ **Erlezaintza-ustiategia** bada: "062 taldea: Erlezaintza"
- ▶ **Ustiategi mistoa** bada: "071 taldea: Ustiategi mistoa"

▶ Dagokion tarifaren **ordainketa egunean izatea.**

▶ En la **HACIENDA FORAL** correspondiente a su territorio:

□ **Alta en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE)** ● ●

El **Modelo 840** del IAE se debe presentar en la hacienda foral correspondiente a la ubicación de la explotación. Se deberá:

▶ Inscribirse en el **grupo o epígrafe correspondiente** de la licencia fiscal de actividades comerciales e industriales:

- ▶ En el caso de **explotación exclusivamente apícola**: "Grupo 062: Apicultura"
- ▶ En el caso de **explotación mixta**: "Grupo 071: Explotación mixta"

▶ Encontrarse **al corriente de pago** de la correspondiente tarifa.

840 ereduak / Modelos 840

- ▶ **Araba:** <https://egoitza.araba.eus/es--modelo-840-actividades-comerciales-e-industriales>
- ▶ **Bizkaia:** https://www.bizkaia.eus/ogasuna-ereduak-modelos.asp?textomodelo=840&id-oma=CA&aceptar=Buscar&Tem_Codigo=2093&dpto_biz=5&codpath_biz=5%7C3587%7C2093
- ▶ **Gipuzkoa:** <https://www.gipuzkoa.eus/es-web/ogasuna-impuestos-modelo-840>

a) Ustiategiaren datuak · *Datos de la explotación*

Nekazaritza ustiategiaren zk. <i>Nº explotación agraria</i>		Abeltzain zenbakia <i>Número ganadero-a</i>	
--	--	--	--

b) Ustiategiko titularraren datuak · *Datos de la persona titular de la explotación*

Izen-abizenak <i>Nombre y apellidos</i>		NAN-IFZ <i>DNI-NIF</i>	
Correo electrónico <i>Posta elektronikoa</i>		Telefonoak <i>Teléfonos</i>	

c) Betekizunen egokitzapena · *Adaptación de requisitos*

Kantitate txikiak* <i>Pequeñas cantidades*</i>	<input type="checkbox"/>
Ohiko ekoizpena <i>Producción convencional</i>	<input type="checkbox"/>

* Ekoizpena merkaturatu nahi duten eta erlezainak berak erauzi eta ontziratzen dituen 149 erlauntza edo gutxiago dituzten ustiategiei bakarrik aplikatu daiekite. Bakarrik Hurbileko salmenta EHAEan.
Únicamente aplicable a explotaciones con 149 colmenas o menos que quieren comercializar su producción, y que es extraída y envasada por el propio apicultor. Restringido a Venta de Proximidad en la CAPV.

d) Lokalen ALTA · *ALTA de locales*

Lokalaren erabilera <i>Uso del local</i>	Probintzia <i>Provincia</i>	Herria <i>Localidad</i>	UTM		Lokal berdina <i>El mismo local</i>
			X	Y	
Biltegia <i>Almacén</i>					<input type="checkbox"/>
Erlezaintzako produktuen erauzketa eta ontziratzea <i>Extracción y envasado de productos apícolas</i>					

e) Lokalen BAJA · *BAJA de locales*

Lokalaren erabilera <i>Uso del local</i>	Probintzia <i>Provincia</i>	Herria <i>Localidad</i>	UTM		Lokal berdina <i>El mismo local</i>
			X	Y	
Biltegia <i>Almacén</i>					<input type="checkbox"/>
Erlezaintzako produktuen erauzketa eta ontziratzea <i>Extracción y envasado de productos apícolas</i>					

Tokia eta data · *Lugar y fecha*

Eskatzailearen sinadura · *Firma de la persona solicitante*

Sinadura · *Firma*

a) Ustiategiaren datuak · *Datos de la explotación*

Nekazaritza ustiategiaren zk. <i>Nº explotación agraria</i>		Abeltzain zenbakia <i>Número ganadero-a</i>	
--	--	--	--

b) Ustiategiko titularraren datuak · *Datos de la persona titular de la explotación*

Izen-abizenak <i>Nombre y apellidos</i>		NAN-IFZ <i>DNI-NIF</i>	
Correo electrónico <i>Posta elektronikoa</i>		Telefonoak <i>Teléfonos</i>	

c) Autokontsumoa · *Autoconsumo*

BAI · <i>SI</i> (1) <input type="checkbox"/>	(1) Gehienez 15 erlauntz. Debe katuta dago jardueratik eratorritako edozein produktu saltzea. Bakarrik g), h) eta j) atalak bete. <i>Máximo 15 colmenas. Prohibida la venta de cualquier producto derivado de la actividad. Únicamente cumplimentar apartados g), h) y j).</i>
EZ · <i>NO</i> <input type="checkbox"/>	

d) Azpiustiategiaren sailkapen zooteknikoa · *Clasificación zootécnica de las Subexplotaciones*

Eztiaren edota erlezaintzako beste produktu batzuen ekoizpena	<i>Producción de miel y/u otros productos apícolas</i>	PD	<input type="checkbox"/>
Erleen hazkuntza eta hautespena	<i>Cría y selección de abejas</i>	SC	<input type="checkbox"/>
Nekazaritzako laboreen polinizazioa	<i>Polinización de cultivos agrícolas</i>	PZ	<input type="checkbox"/>
Mistoa (2)	<i>Mixto (2)</i>	MX	<input type="checkbox"/>
Beste bat _____	<i>Otra _____</i>	OT	<input type="checkbox"/>
ERLAUNTZ KOPURUA · <i>NÚMERO DE COLMENAS</i>			

(2) Jarduera bat baino gehiago antzeko garrantziarekin txandakatzen dituzten ustiategiak.
Explotaciones que alternan con importancia similar más de una las actividades.

e) Ekoizpen sistema · *Sistema productivo*

Egonkorra <i>Estante</i>	<input type="checkbox"/>
Trashumantea <i>Trashumante</i>	<input type="checkbox"/>

f) Produkzio ziurtagiriak eta kalitate zigiluak · *Certificados de producción y marcas de calidad*

EZ · <i>NO</i>	<input type="checkbox"/>	(3) Eskabidearekin batera, ziurtagiria aurkeztu behar da. <i>Se deberá acompañar la solicitud con documento que lo certifique.</i>	
BAI · <i>SI</i> (3)	Ekoizpen ekologikoa <i>Producción ecológica</i>		<input type="checkbox"/>
	Eusko Label		<input type="checkbox"/>

g) Elkartetan parte hartzea · *Participación en asociaciones*

EZ · NO	<input type="checkbox"/>
BAI · SI	<input type="checkbox"/>

Elkartea Asociación	
------------------------	--

h) Erlauntzen kopurua eta kokapena · *Número de colmenas y localización*

	Izena (6) <i>Denominación</i>	Probintzia <i>Provincia</i>	Herria <i>Localidad</i>	UTM		Erlauntz kopurua <i>Número colmenas</i>
				X	Y	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

(6) Kokalekuari ematen zaion izena, Erlezaintzako ustiapen-liburuan adierazten denarekin bat etorri behar duena.
Denominación que se le otorga al asentamiento, que debe coincidir con el que se indique en el Libro de explotación apícola.

i) Erauzketa eta ontziratzea · *Extracción y envasado*

Erlezaintzalearen instalazioetatik KANPO (erauzketa zentroak, elkartek...) <i>FUERA de las instalaciones del apicultor (centros de extracción, asociaciones...)</i>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

ERLEZAINZAILEAREN INSTALAZIOETAN <i>EN LAS INSTALACIONES DEL APICULTOR</i>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

Kantitate txikiak <i>Pequeñas cantidades</i>	(4)	<input type="checkbox"/>
Ohiko ekoizpena <i>Producción convencional</i>		<input type="checkbox"/>

(4) Ekoizpena merkaturatu nahi duten eta erlezainak berak erauzi eta ontziratzen dituen 149 erlauntza edo gutxiago dituzten ustiategiei bakarrik aplikatu daiteke. Bakarrik Hurbileko salmenta EHAEan.
Únicamente aplicable a explotaciones con 149 colmenas o menos que quieren comercializar su producción, y que es extraída y envasada por el propio apicultor. Restringido a Venta de Proximidad en la CAPV.

j) Lokalen kokapena · *Localización de los locales*

I. Biltegia · *Almacén.*

Kasu guztietan zehaztu behar da.
Se debe indicar en todos los casos.

Probintzia <i>Provincia</i>	Herria <i>Localidad</i>	UTM	
		X	Y

II. Erlezaintzako produktuen erauzketa eta ontziratzea · *Extracción y envasado de productos apícolas.*

Ez bete i) atalean Erlezaintzalearen instalazioetatik KANPO adierazi bada.
No cumplimentar si en el apartado i) se ha indicado FUERA de las instalaciones del apicultor

Biltegiaren lokal berdina
El mismo que el almacén Beste lokal bat bada, non dagoen azpian adiereazi.
Si es otro local, indicar abajo dónde se ubica.

Probintzia <i>Provincia</i>	Herria <i>Localidad</i>	UTM	
		X	Y

Tokia eta data · *Lugar y fecha*

Eskatzailearen sinadura · *Firma de la persona solicitante*

Sinadura · *Firma*

ANEXO 3. Ekoizpen konbentzionalerako deskripzio-memoria

Memoria descriptiva para la Producción convencional

Eztia kontsumorako produktu egokia da erleek erlazuloetan operkutatzen duten unetik bertatik. Edonola ere, giza kontsumora bideratutako produktua denez, manei-prozedura eta - metodoek, ekipamendu eta instalazioek eta ezta lortzen duten manipulatzailerik beharrezko baldintzak bete behar dituzte, lortutako elikagaiaren kalitatea eta segurtasuna bermatzeko.

Hortaz, deskripzio-memoria honetan ezta ateratzeko gelaren ahalik eta deskribapen zehatzena jasoko da (gainazaleko materialak, ezta erazteko ekipamendua, lan-fluxua deskribatzea...), eta honako dokumentu hauek jasoko dira:

- a) Ezta erazteko gelaren deskribapena
- b) Fluxu-diagrama
- c) Tokiaren planoak

Jarraian, puntu bakoitzean jorratu beharreko azaltzen da:

a) Ezta erazteko gelaren deskribapena

Diseinuari, tamainari eta instalazioetan, makinetan, ekipamenduetan eta tresnetan erabilitako materialei buruzko xehetasunak.

► Instalazioak:

- Kokapena eta sarbidea: Lokal barruko sarrera-irteera- eta igarotze-eremuak.
- Lokalaren antolamendua, diseinua eta tamaina, lan-eremuak barne:
 - Abaraskak biltegitzeko gunea
 - Ezta erazteko berezko operazioen eremua
 - Ezta tangetan dekantatzeko, heltzeko edo biltegitzeko eremua
 - Ekipamendua eta tresnak garbitzeko eremua.
 - Ontziratze eremua.
 - Ontziratutako azken produktuaren eremua.
 - Ontziak eta bilgarriak biltegitzeko eremua.

La miel es un producto apto para el consumo desde el mismo momento en que las abejas la operculan en las celdillas. En cualquier caso, y como se trata de un producto destinado al consumo humano y, en consecuencia, los procedimientos y métodos de manejo, los equipos e instalaciones y los manipuladores que intervengan en su obtención han de cumplir los requisitos necesarios, con el fin de garantizar la calidad y seguridad del alimento obtenido.

Es por ello, que en esta memoria descriptiva se recogerá una descripción, lo más detallada posible (materiales de las superficies, equipos de extracción, describir el flujo de trabajo...), de la sala en donde se realiza la extracción de la miel, e incluirá los siguientes documentos:

- a) Descripción de la sala de extracción*
- b) Diagrama de flujo*
- c) Plano del local*

A continuación, se explica lo que se debe incluir en cada punto:

a) Descripción de la sala de extracción

Debe incluir detalles relativos al diseño, dimensiones y materiales empleados en las instalaciones, máquinas, equipos y utensilios.

► *Instalaciones:*

- *Emplazamiento y vías de acceso: zonas de entrada-salida y de tránsito dentro del local.*
- *Disposición, diseño y dimensiones del local, e incluirá las diferentes áreas o zonas de trabajo:*
 - *Zona de almacenamiento de los panales*
 - *Zona de operaciones propias de extracción de miel*
 - *Zona para la decantación, maduración o almacenamiento de la miel en tanques*
 - *Zona para la limpieza de los equipos y utensilios.*
 - *Zona para el envasado.*
 - *Zona de producto final envasado.*
 - *Zona para el almacenamiento de envases y embalajes.*

- Lokaletako barne-egiturak: hormak, zoruak, sabaia, ateak eta leihoak eraikitze materialak eta leihoen kokapena.
 - Ur-hornidura.
 - Argiztapena.
 - Aireztapena.
 - Efluente eta hondakin-urak · hondakinen kudeaketa.
 - Aldagelak eta komunak.
- ▶ **Makinak, ekipamendua eta tresnak, honako hauen deskribapena:**
- Eztia biltegitratzeko bidoiak.
 - Abaraskak garraiatzeko altzak eta ontziak.
 - Orga-erretiluak eta traspaleak.
 - Desoperkulatzeko ekipamendua: eskuzkoak edo mekanikoak.
 - Zentrifugatzeko erauzgailuak.
 - Eskuak garbitzeko konketa.
 - Operkulo-zentrifugatzaileak.
 - Edukiontzia.
 - Ponpaketa-ekipamendua.
 - Giroitze-ekipamendua.
- *Estructuras internas de los locales: materiales de construcción de paredes, suelos, techos, puertas y ventanas, y ubicación de estas últimas.*
 - *Abastecimiento de agua.*
 - *Iluminación.*
 - *Ventilación.*
 - *Efluentes y aguas residuales · gestión de residuos.*
 - *Vestuarios y baños.*
- ▶ ***Máquinas, equipos y utensilios, descripción de:***
- *Bidones para el almacenamiento de la miel.*
 - *Alzas y recipientes portapanales.*
 - *Carros-bandeja y traspaleas.*
 - *Equipos de desoperculación: manuales o mecánicos.*
 - *Extractores de centrifugado.*
 - *Lavamanos.*
 - *Centrifugadoras de opérculos.*
 - *Contenedores.*
 - *Equipos de bombeo.*
 - *Equipos de atemperado.*

b) Fluxu-diagrama

Prozesuaren deskribapena egin behar da, modu eskematiko eta bisualean. Ezta prozesatzean jarraitzen diren urratsak jasoko dira, eskema grafiko simple baten bidez.

b) Diagrama de flujo

Se trata de realizar una descripción del proceso de forma esquemática y visual. Recogerá los pasos que se siguen en orden durante el procesado de la miel en forma de esquema gráfico sencillo.



Operazioen fluxu-diagrama adibidea.

Ejemplo de Diagrama de flujo de las operaciones.



c) Lokalaren planoak

Eskuz edo ordenagailu bidez eginiko A4 tamainako krokis bat entregatu behar da.

Operazio bakoitza non egiten den adierazi behar da, eta produktuaren ibilbidea zehaztu, lokalean sartzen den unetik biltegitratzen den arte. Erantsitako adibide-planoan, gezi beltzek adierazten dute produktuaren ibilbidea.

Planoan gutxienez honako hau zehaztu behar da: Sarrera eta irteera. Leihoak. Abaraskak biltegitratzeko gunea. Ateratzeko, iragazteko eta ontziratzekeo eremuak eta mahaiak. Makinen edo ekipamenduaren kokapena. Ontzi berriak eta azken produktua biltegitratzeko armairuak eta eremuak. Aldagela-eremua.

c) Plano del local

Se debe aportar un croquis en A4 a mano o en ordenador.

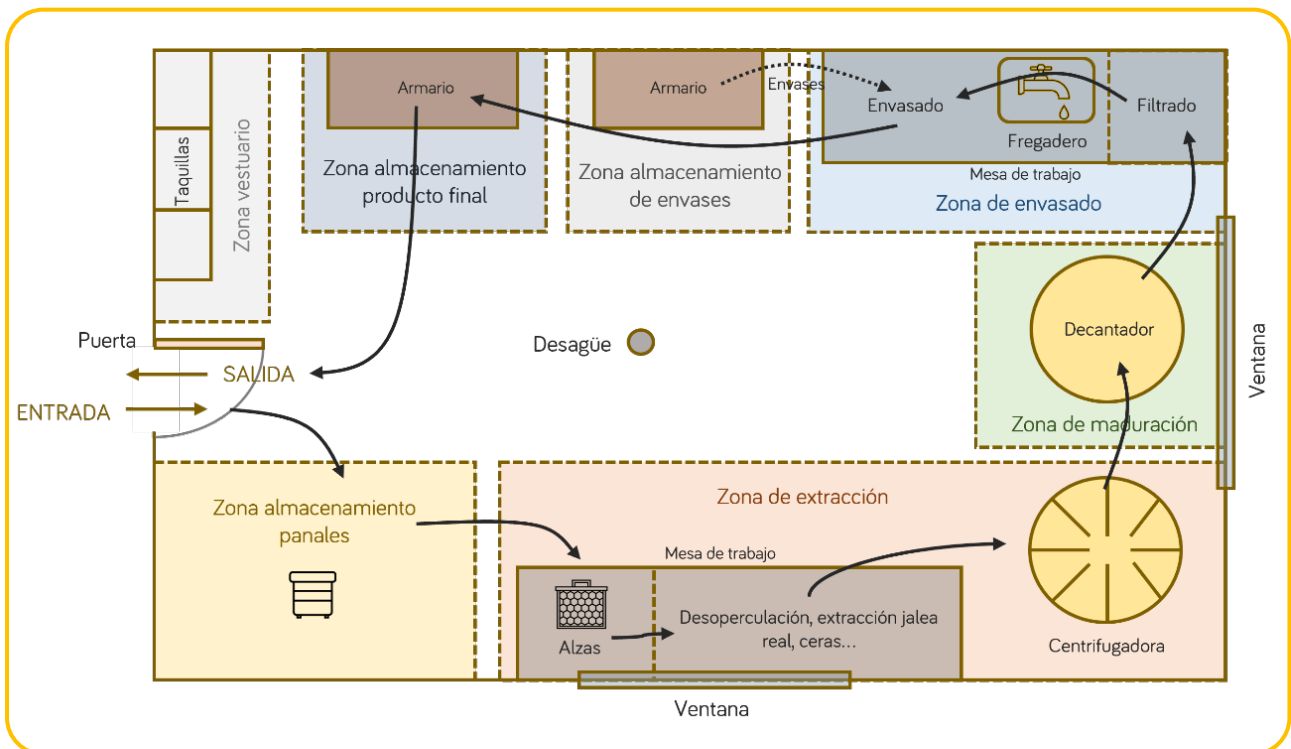
Se debe indicar donde se desarrollan cada una de las operaciones, especificando el recorrido del producto desde su entrada al local, hasta su almacenamiento. En el plano de ejemplo que se adjunta, el recorrido del producto lo indican las flechas negras.

El plano debe especificar como mínimo: Entrada y salida. Ventanas. Zona de almacenamiento de los panales. Zona y mesas de: extracción, filtrado y envasado. Ubicación de la maquinaria o equipos. Armarios y zonas para el almacenamiento de envases nuevos, y para almacenamiento del producto final. Zona de vestuario.



Adibidea: Erauzte eta ontziratzea burutzeko zuzendutako lokalaren distribuzio planoak.

Ejemplo: Plano de distribución del local destinado a extracción y envasado.



a) Lokalaren planoak:

Operazio bakoitza non egiten den adierazi behar da, eta produktuaren ibilbidea zehaztu, lokalean sartzen den unetik biltegitratzen den arte. Erantsitako adibide-planoan, gezi beltzek adierazten dute produktuaren ibilbidea.

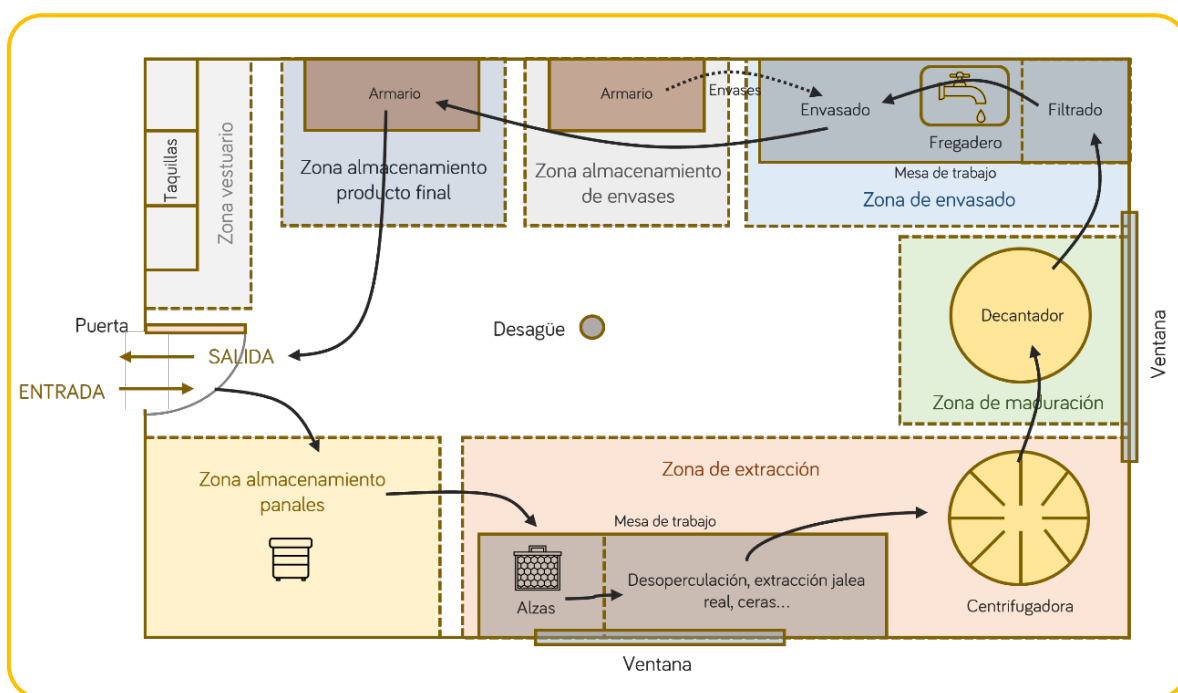
a) Plano del local

Se debe indicar donde se desarrollan cada una de las operaciones, especificando el recorrido del producto desde su entrada al local, hasta su almacenamiento. En el plano de ejemplo que se adjunta, el recorrido del producto lo indican las flechas negras.



Erauzketa eta ontziratzerara bideratutako lokaleko eremuen eta jardueren banaketa planoaren adibidea.

Ejemplo de plano de Distribución de zonas y actividades del del local destinado a extracción y envasado.



Planoan gutxienez honako hau zehaztu behar da: Sarrera eta irteera. Leihoak. Abaraskak biltegitratzeko gunea. Ateratzeko, iragazteko eta ontziratzekeo eremuak eta mahaiak. Makinen edo ekipamenduaren kokapena. Ontzi berriak eta azken produktua biltegitratzeko armairuak eta eremuak. Aldagela-eremua.

El plano debe especificar como mínimo: Entrada y salida. Ventanas. Zona de almacenamiento de los panales. Zona y mesas de: extracción, filtrado y envasado. Ubicación de la maquinaria o equipos. Armarios y zonas para el almacenamiento de envases nuevos, y para almacenamiento del producto final. Zona de vestuario.



b) Erauzketa eta ontziratze lokaleko baldintzak

Honako galdetegi hau bete beharko da, eta kopuru txikietara egokitzen diren ustiapenetan memoria gisa erabiliko da.

b) Condiciones del local de extracción y envasado

Será suficiente con cumplimentar el siguiente cuestionario, que servirá como memoria para las explotaciones que se acojan a Pequeñas Cantidades.

1. Lokalaren azalera · *Superficie del local* _____ m²

2. Lokalaren erabilera · *Uso del local*

Lokala ezta ERAUZTEKO eta ONTZIRATZEKO BAKARRIK erabiltzen da? · ¿El local es de uso EXCLUSIVO para la EXTRACCIÓN y ENVASADO de la miel?

BAI · SI

EZ · NO → Adierazi dago(z)kionak: · *Indicar los que correspondan:*

Txokoa edo etxabea · *Bajera o local*

Elkartea · *Sociedad*

Garajea · *Garaje*

Nekazaritza beste jarduerak · *Otras actividades relacionadas con la agricultura*

Beste erabilerak. Adierazi: · *Otros usos. Indicarlos:* _____

3. Eremu mugakideak · *Estancias colindantes*

Zein gelaren ondoan dago lokala (ukuiluak, garajea, komunak, etab.)? Lokaletik sartzeko atea dute? (bat baino gehiago markatu daiteke) · ¿Con que estancias es colindante el local (cuadras, garaje, baños, etc)? ¿Disponen de puerta de acceso desde el local? (se pueden seleccionar varios)

	Lokaletik sartzeko atea <i>Puerta de acceso desde el local</i>	
	BAI · SI	EZ · NO
<input type="checkbox"/> Ukuilua edo oilategia · <i>Cuadra o gallinero</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Garajea · <i>Garaje</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Bainugela edo komuna · <i>Baño o aseo</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Beste batzuk: · <i>Otras:</i> _____	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Hormak · *Paredes*

Zer materialez eginda daude lokaleko hormak? (bat baino gehiago markatu daiteke) · ¿De qué material son las paredes del local? (se pueden seleccionar varios)

	Pintura garbigarriarekin margotua* <i>Pintado con pintura lavable*</i>	
	BAI · SI	EZ · NO
<input type="checkbox"/> Azulejuak · <i>Azulejos</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Luzitua edo hormigoia · <i>Enlucido u hormigón</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Makinen ondoan dauden aurreko panelak eta hormak bakarrik, panel higienikoekin edo plastikozko edo metalezko panel sanitarioekin estalitakoak · <i>Únicamente salpicaderos y paredes junto a maquinaria cubiertos con paneles higiénicos o sanitarios de plástico o metal</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Beste batzuk · <i>Otros:</i> _____	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

*Pintura garbigarria: Pintura ez porotsua, hormak garbitu daitezke eta garbiketa-produktuekiko erresistentea da ·

*Pintura lavable: Pintura no porosa, permite limpiar las paredes y es resistente a productos de limpieza



5. Sabaia · Techo

Zer materialez eginda dago lokaleko sabaia? (bat baino gehiago hautatu daiteke) · ¿De qué material es el techo del local? (se pueden seleccionar varios)

	Pintura garbigarriarekin margotua Pintado con pintura lavable	
	BAI · SI	EZ · NO
<input type="checkbox"/> Zura · Madera	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Hormigoia · Hormigón	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Pladur zapai faltsua · Falso techo de pladur	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Beste batzuk · Otros: _____	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Zorua · Suelo

Zer materialez eginda dago lokaleko zorua? (bat baino gehiago hautatu daiteke) · ¿De qué material es el suelo del local? (se pueden seleccionar varios)

	Epoxi pinturarekin margotua* Pintado con pintura epoxi*	
	BAI · SI	EZ · NO
<input type="checkbox"/> Baldosa · Baldosa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Leundu gabeko hormigoia · Hormigón sin pulir	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Leundutako hormigoia · Hormigón pulido	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<input type="checkbox"/> Besteak · Otros: _____	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

*Epoxi pintura: Elikadura-erabilerarako egokia den bakterioen aurkako pintura, ez da xurgatzailea eta garbiketa-produktuekiko erresistentea da · Pintura epoxi: Pintura antibacteriana adecuada para uso alimentario, no es absorbente y es resistente a productos de limpieza.

7. Ura · Agua

Ura UDAL-SARETIK lortzen da? · ¿Se obtiene el agua de la RED MUNICIPAL?

- BAI · SI
- EZ* · NO* → Uraren autokontrola egiten da kalitatea bermatzeko?
¿Se lleva a cabo el autocontrol de agua para garantizar su calidad?
- BAI · SI
- EZ · NO
- Ez dago urik lokalean · No dispongo de agua en el local

*Udal-sareko urik erabiltzen ez bada, plano bat aurkeztu beharko da ur-bilketaren kokapena adieraziz, ur-analitikarekin batera. · *En caso de no utilizar agua de la red municipal, se deberá aportar un plano indicando la ubicación de la captación y analítica de agua.

8. Hustubideak · Desagües

Hustubideak daude lokaleko zoruan? · ¿Dispone de desagües el suelo del local?

- BAI · SI → Planoan adierazi · Indicarlos en el plano
- EZ · NO → Nola kudeatzen dira hondakin likidoak? · ¿Cómo se gestionan los residuos líquidos?
- Likidoak komunean edo lokaletik kanpoko hustubidean botatzen dira · Desechado de líquidos en retrete o desagüe externo al local
- Beste batzuk · Otros: _____

9. Komunak · Aseos

Komuna dago lokalaren eraikinean bertan edo ondoko eraikin batean? · ¿Dispone de aseo en el mismo edificio del local, o adyacente?

- BAI · SI → ¿Non? · ¿Dónde?
 - Eraikinean bertan · En el mismo edificio
 - Ondoko eraikin batean · En edificio adyacente
 - Lokalaren kanpoaldean komun mugikorra instalatzen da ateratze-aldian · Se instala inodoro móvil en los exteriores del local en periodo de extracción
- EZ · NO

10. Manipulazio-mahaietako materialak · Materiales de las mesas de manipulación

Zein materialetakoak dira ezta ateratzeko eta ontziratze lanak egiteko erabiltzen diren mahaiak? (bat baino gehiago hautatu daiteke) · ¿De qué material-es son las mesas donde se realizan las operaciones de extracción de la miel y el envasado? (se pueden seleccionar varios)

- Altzairu herdoilgaitza · Acero inoxidable
- Plastikoa · Plástico
- Zura · Madera
- Kristala edo beira · Cristal o vidrio
- Besteak · Otros: _____

11. Tresnetako materialak · Materiales de los utensilios

Zein materialetakoak dira ezta ateratzeko eta ontziratze lanak egiteko erabiltzen diren TRESNAK? (bat baino gehiago hautatu daiteke) · ¿De qué material/es son los UTENSILIOS utilizados para las operaciones de extracción de la miel y el envasado? (se pueden seleccionar varios)

- Altzairu herdoilgaitza · Acero inoxidable
- Plastikoa · Plástico
- Zura · Madera
- Besteak · Otros: _____

12. Ontziratzea · Envasado

Erle-produktuak ontziratzeke, zer ontzi mota erabiltzen da?

¿Para el envasado de los productos apícolas, que tipo de envases se utilizan?

- Beira edo kristala · Vidrio o cristal
- Plastikoa · Plástico
- Aluminioa · Aluminio
- Beste batzuk · Otros: _____

13. Biltegitratzea · Almacenamiento

Ba al dago toki fresko eta eguzki-argitik babestuta ontziratutako ezta biltegitratzeke (armairua, lokal independentea...)? · ¿Se dispone de un lugar fresco y protegido de la luz solar para para almacenar la miel envasada (armario, local independiente...)?

- BAI · SI → Planoan kokapena adierazi · Indicar ubicación en el plano
- EZ · NO

14. Izurrien kontrola · Control de plagas

Zer prebentzio-baliabide mota erabiltzen dira lokalean izurriteen aurka (eltxo-sareak, tranpak)? · ¿Qué tipo de medios preventivos contra la proliferación de plagas (mosquiteras, trampas...) se utilizan en el local?

- Eltxo-sareak leihoetan · Mosquiteras en ventanas
- Eltxo-sare elektrikoak · Mosquiteras eléctricas
- Elikagai tranpak zoruan · Trampas alimentarias en suelo
- Zinta edo tranpa itsaskor erakargarriak · Cintas o trampas adhesivas atrayentes
- Beste batzuk · Otros: _____

15. Garbiketa eta desinfekzio produktuak (GeD) · Productos de limpieza y desinfección (LyD)

Non gordetzen dira GeD produktuak? · ¿Dónde se almacenan los productos de LyD?

- Horretarako bakarrik erabiltzen den armairu berezian · En armario independiente exclusivo para ello
- Apaletan, erlezaintzako produktuak manipulatzeko edo biltegitratzeko diren guneetatik urrun · En estanterías, alejadas de las zonas donde se manipulan o se almacenan los productos apícolas
- Produktu zoosanitarioekin batera · Junto con los productos zoosanitarios
- Ez dago biltegitratzeko leku espezifikorik · No se dispone de un lugar específico para su almacenamiento
- Beste batzuk · Otros: _____

16. Produktu zoosanitarioak · Productos zoosanitarios

Non gordetzen dira produktu zoosanitarioak? · ¿Dónde se almacenan los productos zoosanitarios?

- Horretarako bakarrik erabiltzen den armairu berezian · En armario independiente exclusivo para ello
- Apaletan, erlezaintzako produktuak manipulatzeko edo biltegitratzeko diren guneetatik eta GeD produktuetatik urrun · En estanterías, alejados de las zonas donde se manipulan o se almacenan los productos apícolas y alejados de los productos de LyD.
- GeD produktuekin batera · Junto con los productos de LyD
- Ez dago biltegitratzeko leku berezirik · No se dispone de un lugar específico para su almacenamiento
- Ez dira produktu zoosanitarioak biltegitratzen · No se almacenan productos zoosanitarios
- Beste batzuk · Otros: _____

17. Hondakinak · Residuos

Nola kudeatzen dira hondakinak? · ¿Como se gestionan los residuos?

- Hondakin-zatiak bereizi eta dagozkien udal-edukiontzietan uzten dira · Se realiza separación de las fracciones de residuos y se depositan en sus respectivos contenedores municipales
- Zatikiak ez dira bereizten eta errefusa-edukiontzian botatzen dira · No se separan las fracciones y se depositan en el contenedor de Rechazo
- Garbigunean entregatzen dira edo kudeatzaile baimenduak biltzen ditu · Se entregan en punto limpio o son recogidos por gestor autorizado
- Beste batzuk · Otros: _____

Tokia eta data · Lugar y fecha

Eskatzailearen sinadura · Firma de la persona solicitante

Sinadura · Firma

ANEXO 5. Erlezaintzako produktuen ekoizpen primarioarako erantzukizunpeko adierazpena

Declaración responsable para la producción primaria de productos apícolas

Eredua · Modelo

Eskatzailearen datuak · Datos de la persona solicitante

Izen-abizenak · Nombre y apellidos	NAN · DNI
------------------------------------	-----------

Usteategiaren datuak · Datos de la explotación

Deitura · Denominación	REGA · REGA
------------------------	-------------

Goian aipatutako erlezaintzako usteategiaren titullarrak, erlezaintzako produktuen ekoizpen primarioarako eta salmentarako inskripzioa eskatzen duena,

La persona titular de la explotación apícola arriba señalada, cómo solicitante de inscripción para la producción primaria y venta de productos apícolas,

AITORTZEN DU

Lehenengoa.- Higiene-jardunbide egokien gidien eta argitara daitezkeen orientazio-agirien arabera kudeatuko duela usteategia.

Bigarrena.- Erakunde eskudunekin elkarlanean arituko dela eskatutako baldintzak betetzeko egin ditzaketen ikuskapen edo kontroletan.

Hirugarrena.- Usteategian egindako edozein aldaketaren berri emango die erakunde eskudunei, eta bereziki garrantzitsuak izango dira erlauntzen kopuruan izandako aldaketak eta erauzteko erabilitako instalazioen aldaketak.

Dokumentu honen baliozkotasuna urtebetekoa da, ematen den egunetik aurrera.

DECLARA

Primero.- Que llevará a cabo la gestión de la explotación de acuerdo con las Guías de Buenas Prácticas de Higiene y los documentos de orientación que se pudieran publicar.

Segundo.- Que colaborará con los organismos competentes en las inspecciones o controles que pudieran llevar a cabo para el cumplimiento de los requisitos solicitados.

Tercero.- Que comunicará a los organismos competentes cualquier modificación de la explotación, siendo especialmente relevantes los cambios en el número de colmenas y las modificaciones de las instalaciones utilizadas para la extracción.

La validez de este documento es de 1 año a partir de la fecha de expedición.

Tokia eta data · Lugar y fecha

Eskatzailearen sinadura · Firma de la persona solicitante

Sinadura · Firma

Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren apirilaren 27ko 2016/679 (EB) Erregelamenduan (DBEO) jasotakoa betetzeko xedearekin, jakinarazten dizugu zuk ematen dizkizugun datuak dagokion Foru Alduldianren titulartasuneko Abeltzaintza usteategien titularren fitxategian sartuko direla. Datu horien tratamenduak Abeltzaintza Usteategien Erregistroarekin zerikusia duten espedienteak izapidetzeko egiten dira. Datu honek isilpekoak dira eta horixe bermatzen dugu, ea baitzakie jakinaraziko hirugarrenei, salbu eta legez baimentzen diren kasuetan.

DBEOk onartzen dituen eskubideak, hau da, datuak eskuratu, zuzendu, ezabatu, aurka egin eta mugatzekoak, baliatu ahalko dituzu. Horretarako, nahikoa duzu dagokizun Foru Aldundiaren Erregistro Bulegora joatea.

Con objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 (RGPD), le informamos que los datos que Ud. nos facilita van a ser incluidos en el Fichero de titulares explotaciones ganaderas titularidad de Diputación Foral del territorio en la que se presenta la solicitud, cuyos tratamientos se realizan para la tramitación de expedientes relacionados con el Registro de Explotaciones Ganaderas. Garantizamos la confidencialidad de sus datos, no siendo comunicados a terceras personas fuera de los supuestos habilitados legalmente. Usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición y limitación que reconoce el RGPD dirigiéndose a la Oficina de Registro de la Diputación Foral correspondiente.