Decreto 53/2001, de 21 de diciembre, por el que se regula la producción integrada en productos agrarios en la Comunidad Autónoma de La Rioja

BOLR 1 Enero 2002

LA LEY 14752/2001

Dada la importancia que en la Comunidad Autónoma de La Rioja representa la producción agraria de calidad, es preciso dirigir los esfuerzos hacia aquellas acciones que posibiliten una identificación singular de esas producciones en el mercado. Siguiendo esa filosofía, ya se reguló mediante Decreto 56/2000 la producción agrícola ecológica en nuestra región; en el mismo sentido se enmarcan la regulación del uso de marcas de garantía como RC mediante el Decreto 6/1999. Ahora llega el momento de regular un tipo de producción que se está consolidando como una alternativa de futuro: la Producción Integrada.

Por ello, mediante el presente Decreto se regula en La Rioja la Producción Integrada y su indicación en productos agrarios, reconociéndose en el mismo el papel que las agrupaciones de Tratamiento Integrado en Agricultura (ATRIAS) han desarrollado en el control integrado de las producciones agrarias.

En esta línea, dada la progresiva sensibilización social por la protección medioambiental, así como las exigencias de un mercado que demanda cada vez productos más saludables; con base en los actuales principios comunitarios que inspiran la legislación en materia agraria, se hace necesario fomentar la producción integrada, la cual tiene como objetivo, manteniendo los ingresos de la explotación agraria, obtener productos de elevada calidad mediante el uso de recursos naturales y de mecanismos reguladores para reemplazar los insumos contaminantes y para asegurar una producción agraria sostenible, dando preferencia a la utilización de tecnologías y métodos más respetuosos con el entorno y minimizando la utilización de productos químicos y sus indeseables efectos secundarios sobre el medio ambiente y la salud humana.

Existe pues, una creciente demanda social de productos obtenidos mediante estas técnicas productivas que apuntan hacia una agricultura sostenible, con unos procesos de producción certificados, lo que justifica sobradamente la necesidad de identificar de forma inequívoca y de cara al consumidor, que dichos productos gozan de una elevada calidad al haber sido obtenidos mediante un empleo equilibrado y cuidadoso de métodos biológicos, gozando así de una marca de garantía.

En este sentido, completando y ampliando la labor de las ATRIAS, se estima conveniente el reconocimiento de Agrupaciones de Producción Integrada en Agricultura (APRIAS) como instrumento adecuado para la consecución de los objetivos que establece el presente Decreto.

Por todo ello el Gobierno, a propuesta del Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y de acuerdo con el Consejo Consultivo, previa deliberación de sus miembros en su reunión celebrada el día 21 de diciembre de 2001, acuerda aprobar el siguiente,

Decreto

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación*

1. Por el presente Decreto:

a) Se establecen las normas de producción y los requisitos generales que deben cumplir quienes se acojan al sistema de producción, transformación y comercialización de los productos agrarios regulado en este Decreto y que se conoce como Producción Integrada.

b) Se regula:

El uso de la marca de garantía de Producción Integrada de La Rioja.

La vigilancia y control de la misma.

El Registro de Productores acogidos al sistema de Producción Integrada.

El Registro Elaboradores de Producción Integrada.

c) Se reconoce la figura de las Agrupaciones de Producción Integrada (APRIAS).

2. A los efectos de este Decreto se entenderá por Producción Integrada el sistema agrario de producción, transformación y comercialización que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos, químicos y otras técnicas que compatibilicen la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, de acuerdo con los requisitos que se establezcan para cada producto en el correspondiente Reglamento Técnico, siendo de aplicación a los productos obtenidos, transformados y comercializados en la Comunidad Autónoma de La Rioja cuando éstos lleven o vayan a llevar la marca de garantía establecida en el artículo 10.

3. No obstante lo dicho, excepcionalmente, las APRIAS que incluyan parcelas fuera del Territorio de la Comunidad Autónoma de La Rioja, estén inscritas en el correspondiente Registro y hayan obtenido la autorización de Uso, podrán hacer uso en el etiquetado de la Marca de Garantía «Producción Integrada de La Rioja», previo acuerdo favorable de la Autoridad Competente.

Artículo 2. *Competencias*

1. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria, en el ámbito de sus competencias, ejercerá:

- las funciones de control de las normas técnicas de producción integrada, así como la experimentación de estas técnicas, junto a la investigación de procesos naturales que intervienen en la Producción Integrada.

- las funciones de promoción y defensa de la marca de garantía de Producción Integrada, así como el control de los productos transformados y comercializados bajo la misma.

1. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, elaborará una Reglamento Técnico Específica para el producto de que se trate, que será aprobada mediante Orden de la Consejería.

2. Las Reglamento Técnico Específicas desarrollarán los Reglamentos Técnicos Generales que figuran como Anexo I del presente Decreto.

3. Con el objeto de definir y unificar los Reglamentos Técnicos Específicos de cada cultivo, así como de realizar tareas de asesoramiento y emisión de directrices técnicas, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, nombrará un Comité Técnico Asesor para la Producción Integrada de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Artículo 3. *Normas de producción*

1. A los efectos de este Decreto se entiende por producción las operaciones realizadas para la obtención y manipulado de productos acogidos al sistema de producción integrada, y por productor toda persona física o jurídica que obtenga o manipule en tratamiento post-cosecha dichos productos de acuerdo con las condiciones establecidas en esta disposición y en el Reglamento Técnico que se establezca para cada producto o grupo de

ellos.

2. Los productores que pretendan que sus productos sean comercializados bajo el distintivo de la marca de garantía de Producción Integrada al amparo del presente Decreto, deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Estar debidamente inscritos en el Registro de Productores a que se refiere el artículo 5.

b) Cumplir las normas de producción que se establecen en el presente Decreto, así como en las Normas Técnicas Específicas de Producción Integrada que se establezcan por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

c) Someter su explotación al régimen de controles e instrucciones específicas que establezca la Autoridad Competente, pudiendo elegir, en su caso, la entidad de control a la que desea adscribirse, siendo de cuenta del Productor los gastos que originen dichos controles. (Cuando la entidad de control sea un órgano de la Administración, el coste de los servicios que implique dicho control se abonará de acuerdo con lo establecido en las Tasas comunes correspondientes a la prestación de servicios administrativos de la Ley 3/1992 de 9 de octubre Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de La Rioja). A estos efectos los productores se comprometen a facilitar a la entidad de control el correcto ejercicio de sus controles e inspecciones, pudiendo recabarse cuanta información resulte necesaria para el mejor cumplimiento de dicha labor.

d) Pertenecer a una APRIA o tener contrato con un técnico competente (Ingeniero Agrónomo o Ingeniero Técnico Agrícola) para la asistencia y dirección técnica. Dicho técnico debe contar con formación suficiente en Producción Integrada.

e) Disponer de un Cuaderno de Explotación en el que se reflejen las operaciones culturales y sanitarias.

f) Comprometerse a que el personal técnico que desarrolle tareas de producción integrada asista a los cursos que al efecto se programen.

g) Obtener la totalidad de la producción de una parcela agrícola de una variedad determinada por el sistema de producción integrada, estando aquella claramente separada de otras que no estén sometidas a las normas del presente Decreto.

h) Garantizar que durante la manipulación y el transporte no pueda haber sustitución de los productos.

i) Notificar anualmente a la entidad de control, y con anterioridad a la fecha que se determine, su programa de producción.

j) Hacer buen uso de la marca de garantía de Producción Integrada.

Artículo 4. *Agrupaciones de Producción Integrada. (APRIAS)*

1. Para el fomento de la Producción Integrada se reconocerán las Agrupaciones de Producción Integrada en Agricultura (APRIAS) como instrumento adecuado en la consecución del objetivo de este Decreto, que podrán recibir las ayudas que se establezcan.

2. A los efectos de la presente disposición, se entenderán por APRIA, la agrupación de productores, con la posible inclusión de elaboradores, constituida bajo cualquier fórmula jurídica y reconocida por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, con el objetivo de obtener productos bajo requisitos de Producción

Integrada para ser comercializados.

3. En sus estatutos figurará la condición expresa de que los elaboradores deberán cumplir las instrucciones que el servicio técnico para la Producción Integrada de la entidad pueda establecer, de acuerdo con la normativa vigente. Dichas instrucciones, salvo justificación expresa, deberán ser únicas para todos los asociados.

4.- Con objeto de alcanzar una mejor armonización en la aplicación de las Normas de Producción Integrada, las APRIAS podrán agruparse bajo cualquier fórmula jurídica en uniones.

5.- Las APRIAS deberán contar con un número mínimo de 5 miembros Productores y disponer de los servicios de uno o varios técnicos responsables, entre cuyas funciones estarán:

- diseñar el Programa de Calidad de la Producción Integrada de la APRIA

- atender al Registro o Registros en los que esté inscrita la APRIA

- planificar y coordinar la campaña de producción, recolección y comercialización entre los miembros de la APRIA

- llevar los cuadernos, registros y documentos requeridos en la normativa que se establezca al efecto

- formar a los productores y elaboradores en técnicas de Producción Integrada

6.- Las entidades que deseen ser reconocidas como APRIAS, deberán presentar solicitud por escrito dirigida al Excmo. Sr. Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Una vez se haya verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos, el Órgano competente de la Consejería, procederá a inscribir a éstas en el correspondiente Registro de Productores, en su sección de APRIAS. En caso contrario, se comunicará a los solicitantes, para que procedan en su caso a la corrección y/o ampliación de la documentación.

Artículo 5. *Registro de Productores*

Se crea el Registro de Productores de Producción Integrada, adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y dependiente del Instituto de Calidad Agroalimentaria el cual tendrá por objeto recoger los datos necesarios de dichos productores a los efectos exclusivos de este Decreto.

Asimismo, se incluirá una sección en este Registro en la que se registrarán las APRIAS reconocidas.

Dicho Registro tendrá carácter público y el acceso a los datos en él contenidos se realizará conforme a lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico, Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 6. *Certificado de Productor de Producción Integrada*

A los Productores inscritos en el Registro de Productores se les expedirá anualmente el certificado correspondiente, a la vista de la documentación que obre en el Registro y de los informes de la Entidad de Certificación y Control, sobre el cumplimiento de las normas de Producción Integrada.

Artículo 7. *Normas de elaboración*

1. Estas normas definen las fases de almacenamiento, conservación, transformación, elaboración, etiquetado y venta de los productos acogidos al sistema de Producción Integrada.

2. Las normas de elaboración definen las características generales de estas fases del proceso de la Producción Integrada que deben observarse para los distintos productos.

3. Los Elaboradores que pretendan que sus productos sean comercializados con el distintivo de la marca de garantía de Producción Integrada al amparo del presente Decreto, deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Estar debidamente inscritos en el Registro de Elaboradores de Producción Integrada, en su sección correspondiente, según el artículo 8.

b) Cumplir las normas de elaboración que se establecen en el presente Decreto, así como en los Reglamentos Técnicos de Producción Integrada, que se establezcan por la Consejería.

c) Someter su industria al régimen de controles e instrucciones específicas que establezca la Autoridad Competente en la materia, pudiendo elegir en su caso, la entidad de control a la que desea adscribirse, siempre que haya sido autorizada por la Consejería, siendo de cuenta del elaborador los gastos que originen dichos controles. A estos efectos, los elaboradores se comprometen a facilitar a la autoridad de control el correcto ejercicio de sus controles e inspecciones, pudiendo recabarse cuanta información resulte necesaria para el mejor cumplimiento de dicha labor.

d) El elaborador deberá contar con el asesoramiento de un técnico competente en industrias agrarias que le proporcionará asistencia técnica en los procesos de conservación, transformación y envasado.

e) Disponer de un libro de registro en el que se reflejen las operaciones de elaboración que efectúe la industria, incluyendo el origen de las diferentes partidas y de un libro de entradas y salidas donde se reflejen los movimientos de los productos a comercializar.

f) Comprometerse a que el personal técnico que desarrolle tareas de conservación, transformación y envasado en el marco de este Decreto asista a los cursos que al efecto se programen.

g) En todas las operaciones comprendidas en el apartado 1 del presente artículo, se mantendrá claramente diferenciado el producto obtenido con normas de producción integrada del resto de productos no sometidos al presente Decreto.

h) Garantizar que durante el proceso de envasado, etiquetado, transporte y destino final no pueda haber sustitución de los productos.

i) Notificar cualquier modificación producida en la fase de transformación y/o comercialización, como adición de aditivos, cambio de maquinaria, modificación en instalaciones o en proceso de elaboración, así como cualquier otra que incida en ambos procesos.

Artículo 8. *Registro de Elaboradores de Producción Integrada*

1. Se crea el Registro de Elaboradores de Producción Integrada integrado en el Instituto de Calidad Agroalimentaria y en el que se recogerán los datos identificativos de los usuarios de la referida marca de garantía.

Dicho Registro tendrá carácter público y el acceso a los datos en él contenidos se realizará conforme a lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico, Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

2. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural podrá crear tantas secciones como sean necesarias para la organización y funcionamiento del presente Registro.

Artículo 9. *Certificado de Elaborador de Producción Integrada*

A los Elaboradores inscritos en el Registro a que se refiere el artículo 8º, se les expedirá anualmente el certificado correspondiente, a la vista de la documentación que obre en el Registro y de los informes de la Entidad de Certificación y Control, sobre el cumplimiento de las normas de Producción Integrada.

Artículo 10. *Marca de garantía de Producción Integrada*

1. La Comunidad Autónoma de La Rioja es titular de una Marca de Garantía, con su correspondiente logotipo, para los productos agrarios obtenidos mediante las técnicas de Producción Integrada en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Artículo 11. *Utilización*

1. De acuerdo con la Ley de Marcas, la utilización de la mencionada marca de garantía se realizará de acuerdo con su Reglamento de uso correspondiente.

2. El logotipo de la marca de garantía, así como su Reglamento de Uso serán publicados mediante Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

3. Queda prohibida la utilización en otros productos vegetales de denominaciones, marcas, expresiones y signos que por su semejanza con la marca de garantía referida anteriormente, pueda inducir a confusión, aunque vayan acompañados de expresiones como «tipo», «modo» u otras análogas.

Artículo 12. *Autorización de la marca de Garantía*

1. La autorización para la utilización de la citada Marca de Garantía sólo se concederá a los Productores o Elaboradores de Producción Integrada inscritos en los correspondientes Registros cuando el producto haya sido obtenido con arreglo a las Normas establecidas en los artículos 3 y 7.

2. Las autorizaciones de la marca de garantía tendrán una vigencia de cinco años. Pasado ese tiempo las autorizaciones deberán ser renovadas.

3. Mediante Orden de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural se establecerá el procedimiento para la concesión de autorizaciones.

Artículo 13. *Revocación y suspensión de la autorización del uso de la marca de garantía*

1. La autorización del uso de la marca de garantía podrá ser revocada o suspendida durante el periodo de vigencia en los siguientes supuestos:

a) No obtención por parte del productor u elaborador interesado de los certificados a que se refieren los Art. 6 y 9 respectivamente.

b) Baja en el Registro de Productores a que se refiere el Art. 5 o en el Registro de Elaboradores del artículo 8.

c) Comprobación, por parte de los órganos competentes en cada caso, de que se ha incurrido en alguna infracción de las normas de producción y/o elaboración.

2. El proceso de revocación o suspensión se iniciará de oficio por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria, a iniciativa propia o como consecuencia de denuncia de productores o elaboradores interesados.

3. Se dará de baja a los elaboradores asociados que incumplan las Normas de Producción y/o Elaboración de Producción Integrada, bien a iniciativa de las Entidades de Control y Certificación autorizadas, previa constatación en los controles que les correspondan, o bien de oficio por parte de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

4. El Instituto de Calidad Agroalimentaria, oído el afectado o afectados, dictará la Resolución para la suspensión o revocación de la autorización, previo informe del Órgano administrativo correspondiente.

5. La revocación o suspensión a que se refiere el presente artículo se adoptará con independencia de las sanciones que puedan establecerse según la normativa vigente.

6. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, como titular de la Marca de Garantía, podrá ejercer ante los órganos jurisdiccionales las acciones civiles y penales que correspondan contra quien utilice la

marca de garantía de Producción Integrada sin contar con la autorización regulada en este Decreto, o cuando ésta haya sido revocada o suspendida, y contra quien de cualquier modo lesione su derecho sobre la marca.

Artículo 14. *Entidades de Control*

1. Serán consideradas entidades de control de los productores y/o elaboradores, el Instituto de Calidad Agroalimentaria o bien las entidades privadas reconocidas por Resolución de la Consejería de Agricultura. Las entidades de control deberán acreditar el cumplimiento de la norma EN. 45.011., así como presentar un programa de trabajo de la entidad, que deberá contener una descripción pormenorizada de las medidas de control y de las medidas precautorias que la entidad se compromete a imponer a los productores y/o elaboradores sujetos a control.

2. En cualquier caso, corresponde a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, la coordinación y la superior inspección de la función de control.

3. Las entidades de control están obligadas a:

a) Garantizar la objetividad e imparcialidad de los controles efectuados.

b) Verificar el cumplimiento de las normativas vigentes en cuanto a Producción Integrada.

c) Informar, cuando se trate de entidades privadas, a las Direcciones Generales correspondientes de las irregularidades detectadas.

d) En casos excepcionales, y para el supuesto de advertir irregularidades en la producción y/o elaboración, las Entidades de Control deberán dar cuenta de ello, en el plazo de 2 días, al Instituto de Calidad Agroalimentaria, a fin de que adopte las medidas que estime oportunas.

4. Las entidades de control podrán efectuar su labor sin previo aviso y como mínimo una vez por campaña.

5. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural mediante Orden regulará el Sistema de Control y Certificación de la Producción Integrada.

Artículo 15. *Requisitos mínimos de control*

1. La producción deberá llevarse a cabo en una explotación cuyas parcelas acogidas al sistema de Producción Integrada estén claramente separadas de cualquier otra que no produzca con arreglo a las normas de la presente disposición. Durante los procesos de manipulación, envasado, etiquetado y transformación los productos deberán estar claramente separados de los obtenidos por otros sistemas de producción.

2.1 Al iniciarse la aplicación del régimen de control, tanto el productor o elaborador como la entidad de control deberán observar los siguientes requisitos:

a) Hacer una descripción completa de la explotación, indicando las zonas de almacenamiento y producción y, en su caso, las instalaciones donde se efectúen determinadas operaciones de manipulación, envasado y/o etiquetado.

b) Determinar todas las medidas concretas que deba adoptar el productor o elaborador en su explotación de cultivo e instalaciones para garantizar el cumplimiento de las disposiciones del presente artículo.

2.2. Tanto la descripción como las medidas previstas se incluirán en el informe de inspección, que también será firmado por el productor o elaborador, debiendo contener dicho informe la fecha en que por última vez se hayan aplicado en las parcelas o en las explotaciones e instalaciones, productos cuya utilización sea incompatible con lo dispuesto en las normas técnicas específicas.

3. Con anterioridad a la fecha fijada por la autoridad competente, el productor o elaborador deberá notificar anualmente a la entidad de control correspondiente su programa de actuación, detallándolo por parcela en su

caso.

DISPOSICIONES FINALES

Disposición Final Primera.

Se faculta al Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para dictar, en el ámbito de sus competencias, cuantas disposiciones resulten necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto y en especial la regulación sobre el uso de la marca de garantía «Producción Integrada de La Rioja», la concesión de autorizaciones para su uso, el procedimiento de inscripción en los registros de operadores-productores y de operadores transformadores, comercializadores y el sistema de control y certificación de la Producción Integrada de La Rioja.

Disposición Final Segunda.

El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Anexo I
Normas generales de producción integrada

Estas Normas Generales definen las prácticas agrícolas que, bajo la dirección del responsable o servicio técnico competente, deben cumplir los elaboradores con independencia de la legislación vigente, especialmente en cuanto a material vegetal, fertilizantes, fitosanidad, gestión de residuos y envases, prevención de riesgos laborales, sanidad y medio ambiente. Las normas técnicas específicas o protocolos que puedan establecerse para cada cultivo o grupo de cultivos a fin de complementar estas normas generales o para fijar intervalos, límites, sistemas o prácticas no definidas en éstas, responderán a recomendaciones o principios establecidos en normas internacionales cuando existan y en otro caso a la mejor técnica posible, compatible con la producción integrada, descritas en la literatura técnica o científica.

Preparación del terreno

Obligatorias

Eliminar las malas hierbas y restos vegetales de cultivos anteriores en la forma adecuada y con la suficiente antelación.

Las labores se realizarán respetando al máximo la estructura del suelo y se evitarán las escorrentías y los encharcamientos. Asimismo se tendrá en cuenta la pendiente del terreno para la adecuada conservación del suelo y según la pendiente se realizará una especial preparación del terreno (terrazas, bancales) y se adecuarán las dimensiones y características del alomado con el fin de evitar o reducir los fenómenos de erosión.

Los sustratos inertes deberán ser adecuadamente reciclados.

Prohibidas

Desinfección del suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y autorizados por el Instituto de Calidad Agroalimentaria. Las autorizaciones podrán establecerse también para una determinada zona.

El uso de PVC en los materiales de acolchado.

El abandono de restos plásticos, envases y otros residuos en el medio ambiente.

Siembra/Plantación

Obligatorias

Emplear material vegetal procedente de productores oficialmente autorizados y, en su caso, certificados y con el correspondiente Pasaporte Fitosanitario.

Utilizar semillas en adecuado estado sanitario.

Emplear cultivares adaptados a las condiciones locales.

En cultivos de hortícolas, la siembra o transplante se efectuará, como mínimo, una semana después de arrancar el cultivo precedente y realizar las labores de preparación del terreno. Podrán establecerse

excepciones a este plazo en las Normas Técnicas Específicas de cada cultivo.

Eliminar previamente todo el material vegetal que presente síntomas de enfermedad o un desarrollo anormal.

En plantaciones de cultivos leñosos, los patrones se adaptarán a las condiciones edáficas y no serán sensibles a las fisiopatías habituales o con repercusión comercial importante.

En parcelas establecidas de cultivos leñosos, para incorporarse al programa de producción integrada, se deberá controlar previamente la incidencia de virosis o problemas fúngicos.

El material de plantación, densidad de plantación, momento y dosis de siembra, rotaciones, marco de plantación y posibilidad de asociación con otros cultivos se adaptarán a las condiciones locales.

Prohibidas

Cuando se trata de cultivos bajo abrigo, la asociación de cultivos en el mismo invernadero.

Patrones, combinaciones injerto-patrón o variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia.

Enmiendas y fertilización

Obligatorias

Realizar, previamente a la incorporación de la parcela al programa de producción integrada, análisis de suelo de base y de agua con la periodicidad adecuada.

El suministro de nutrientes se realizará fundamentalmente vía suelo.

La fertilización mineral se efectuará teniendo en cuenta las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo, edad de la plantación, calidad del fruto, comportamiento vegetativo de la plantación, las aportaciones efectuadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc.), y las épocas de aplicación más adecuadas.

En caso de ser necesaria la aportación de microelementos, se restringirá a los mínimos indispensables.

La aplicación de materiales con valor fertilizante no generará concentraciones indeseables de metales pesados, patógenos y otros productos tóxicos que excedan los límites tolerables.

Para conocer la respuesta de la planta al plan de abonado y corregir las desviaciones que puedan producirse, se recogerán periódicamente y en los momentos adecuados muestras del material vegetal (hojas, frutos, etc.) para su análisis.

El contenido de materia orgánica en suelo no será inferior al mínimo aceptado para cada cultivo.

Realizar las enmiendas necesarias de acuerdo con el pH a alcanzar según el tipo de cultivo.

Prohibidas Superar la cantidad máxima tolerable por hectárea y año de nitrógeno total fijada en el Código de Buenas Prácticas Agrarias de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Operaciones culturales

Obligatorias

El arranque de malas hierbas en el interior del invernadero, en los cultivos protegidos.

En la utilización de acolchados plásticos, la retirada de los plásticos para su reciclado o vertido controlado al finalizar el cultivo.

El uso de fitorreguladores se ceñirá a los cultivos y productos autorizados y en las épocas adecuadas.

Laboreo:

Las prácticas de conservación del suelo se realizarán en función de la pendiente.

La cubierta vegetal espontánea se mantendrá durante la época en que no afecte a la producción, y su manejo se realizará preferentemente por medios mecánicos.

En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios, se utilizarán herbicidas preferentemente mediante la técnica de herbirrigación o la aplicación localizada. Para este fin se emplearán materias activas autorizadas y seleccionadas por su eficacia, selectividad, ecotoxicología y parámetros físico-químicos.

Prohibidas

Laboreo:

La utilización de aperos que destruyan la estructura del suelo y propicien la formación de suela de labor.

Poda

Obligatorias

La poda se llevará a cabo con un planteamiento técnico, teniendo en cuenta los principios fundamentales que rigen dicha práctica, para maximizar su eficacia y rentabilidad.

El sistema de poda de cultivos leñosos deberá respetar el estado fisiológico óptimo de la planta, permitir una buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, y mantener una adecuada relación hoja/madera.

El exceso de vigor se corregirá mediante prácticas culturales, además de la poda.

La poda en verde se realizará con instrumentos cortantes (tijeras, cuchillos, etc.).

Prohibidas

Quema incontrolada de restos de poda.

Abandono de los restos de poda en la parcela.

Riego

Obligatorias

Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego.

Los volúmenes máximos de cada riego se establecerán en función de la profundidad radicular, de las características físicas del suelo, y a partir de valores de la conductividad intolerables para el cultivo.

Se empleará una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego cuando sea necesario.

Para la programación de los riegos se seguirán técnicas generalmente aceptadas.

Deberán utilizarse métodos de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hidráulicos y para ello se tendrá en cuenta:

En el riego por gravedad o inundación, la longitud de los surcos o de los tablares y su pendiente máxima se establecerán en función del volumen de riego necesario y de las condiciones hidráulicas y de permeabilidad del terreno.

En el riego a presión el valor del coeficiente de uniformidad (CU) estará comprendido entre los valores establecidos en función de la separación entre emisores y la pendiente del terreno.

Prohibidas

Utilización de aguas residuales sin la previa depuración.

Utilización de aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo.

Control integrado

Obligatorias

En el control de plagas y enfermedades, se antepondrán los métodos biológicos, culturales y físicos a los métodos químicos.

La estimación del riesgo en cada parcela se hará mediante evaluaciones de los niveles poblacionales, estado de desarrollo de las plagas y fauna útil, fenología del cultivo y condiciones climáticas.

La aplicación de medidas directas de control de plagas sólo se efectuarán cuando los niveles de poblaciones superen los umbrales de intervención y cuando la estimación del riesgo lo indique, en el caso de enfermedades.

En el caso de resultar necesaria una intervención química, las materias activas a utilizar serán seleccionadas, entre las autorizadas, de acuerdo con los criterios de menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor clasificación toxicológica, menor problemas de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menor problema de resistencias.

Deberá protegerse la fauna auxiliar en general y las auxiliares principales cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario.

Las malas hierbas se controlarán, siempre que sea posible, con medios mecánicos. En caso de que sea

necesaria la aplicación de herbicidas, se emplearán materias activas autorizadas, teniendo en cuenta su selectividad, eficacia, ecotoxicología y parámetros físico-químicos. Las Normas Técnicas Específicas detallarán las citadas materias activas autorizadas.

Prohibidas

Utilización de calendarios de tratamientos.

Abandonar el control fitosanitario antes de la finalización del ciclo vegetativo del cultivo.

En hortícolas, utilización de herbicidas dentro del invernadero.

Utilización de herbicidas remanentes en suelos arenosos.

El abandono de envases de productos fitosanitarios en el medio ambiente.

Maquinaria

Obligatorias

La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, herbicidas, abonados foliares, etc., deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, lo que permitirá elevar la eficacia de su utilización y por tanto disminuirán los efectos contaminantes que provocan las pérdidas incontroladas, con un sensible ahorro económico.

La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se someterá a revisión y calibrado periódico.

Los volúmenes máximos de caldo y caudal de aire en los tratamientos fitosanitarios se ajustarán a los parámetros precisos para obtener la máxima eficacia con la menor dosis.

Recolección

Obligatorias

La recolección se realizará en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones.

Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de la presencia de patógenos causantes de podredumbres.

Los frutos deberán recolectarse en un estado de madurez que permita alcanzar las exigencias de calidad comercial.

Los productos recolectados, hasta tanto no se envíen al almacén manipulador, se colocarán bajo techo, para evitar la incidencia directa de los agentes atmosféricos y en un lugar con máxima ventilación.

Se tomarán muestras en el periodo de recolección y/o elaboración, para analizar la posible presencia de residuos fitosanitarios y garantizar que se han utilizado exclusivamente las materias activas incluidas en la estrategia de protección integrada, y que se cumple con lo establecido en la legislación española en relación con los LMRs. (Límites máximos de residuos).

Prohibidas

Efectuar la recolección con frutos mojados.

Abandonar el destrío en la parcela.

Tratamientos post-recolección Obligatorias Sólo se permitirán en cosechas destinadas a conservación prolongada o en las que esté técnicamente justificado.

Se preferirán los métodos físicos o con productos naturales, al uso de productos de síntesis.

En el tratamiento con productos químicos de síntesis se utilizarán, de entre los autorizados, aquellos con perfil toxicológico más favorable.

Prohibidas.

La utilización para el lavado de aguas no potables.

Conservación

Obligatorias.

Métodos de conservación que mantengan una alta calidad interna y externa.

La calidad debe controlarse periódicamente y, específicamente, antes de la comercialización.

Los registros de cada cámara deben conservarse.

Condiciones de las instalaciones (hortícolas)

Obligatorias

Material de cubierta reciclable y en condiciones adecuadas.

Prohibidas PVC en material de cubierta.

Las normas generales definen las operaciones o prácticas que deben llevarse a cabo en las fases de almacenamiento o conservación, transformación o elaboración y comercialización y que deben cumplir los elaboradores con independencia a la legislación vigente.

Las normas técnicas específicas pueden establecerse para cada producto sin necesidad de transformación cuyo destino, tras haber sido obtenido en la fase de producción, es la comercialización o aquellos que son transformados previamente a su comercialización que complementan a las normas generales, especifican las normas a seguir en sus fases de elaboración, envasado, almacenamiento, etc. de un producto determinado, según normas internacionales cuando existan, nacionales o técnicas adecuadas y compatibles con estos sistemas de producción.

Almacenamiento y conservación de productos no elaborados

Obligatorias

El almacenamiento debe realizarse con procedimientos que permitan garantizar la mejor calidad posible de los productos.

Los materiales de construcción deben seleccionarse para evitar cualquier tipo de contaminación de los productos almacenados.

La limpieza, desinfección y lucha contra los parásitos de los lugares de almacenamiento de forma que no se produzca ningún tipo de contaminación de los productos.

En los casos de almacenes o industrias mixtas deben separarse claramente los productos procedentes de cultivo de producción integrada del resto de productos convencionales.

Técnicas de almacenamiento:

Maduración de frutas y hortalizas: se emplearán cámaras de temperatura y humedad controlada.

Conservación de cereales o leguminosas y otros granos: con técnicas y productos autorizados en su norma técnica específica. En general se emplearán métodos que conserven la facultad germinativa de los granos.

Prohibidas

Utilización de productos químicos de síntesis para lucha de parásitos, salvo casos que estén justificados técnicamente y autorizados por el Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Elaboración y envasado

Obligatorias

Los materiales utilizados en la construcción y reparación de industrias que realicen este proceso deben ser los más adecuados para evitar en lo posible contaminación de los productos.

Todas las máquinas, recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir las condiciones siguientes:

No transmitir a los productos con que entren en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminar, ni originar reacciones químicas perjudiciales.

No alterar las características de composición y los caracteres organolépticos de los productos.

La limpieza se realizará con métodos y productos autorizados al igual que el control de roedores y de insectos.

Los productos frescos y elaborados utilizados como ingredientes deben haber sido obtenidos conforme a las presentes normas y provenir de fincas e industrias inscritas en los Registros correspondientes.

Las operaciones de elaboración deben efectuarse por series completas separadas, físicamente o en el tiempo, de operaciones con productos convencionales.

Aquellas industrias que realicen elaboración mixta (convencional o integrada) deberán notificarlo al Instituto

de Calidad Agroalimentaria con suficiente antelación al inicio de las operaciones de manipulación de envasado de productos de producción integrada.

Para la operación de limpieza, dependiendo del producto de que se trate, se realizarán métodos de:

Aventado.

Cribado.

Cepillado.

Lavado con agua de calidad.

Para la conservación se utilizarán algunos de los siguientes procedimientos:

- Conservación por frío: Refrigeración, congelación, hidrocooling.

Conservación por calor: Esterilización, pasterización, etc.

Desecación, deshidratación, liofilización, concentración de salazón en seco y salmuera, encurtido y encabezado.

Envasado al vacío con nitrógeno.

Prohibidas

Aditivos y coadyuvantes tecnológicos distintos a los que se autoricen en las normas técnicas específicas de cada producto.

Métodos de transformación que no se autoricen en las normas técnicas específicas aunque lo permita la legislación alimentaria oficial.

Utilización de agua no potable.

Comercialización

Obligatorias.

Almacenamiento: El almacenamiento de productos de producción integrada se realizará con medidas que garanticen e identifiquen lotes de productos.

Etiquetado:

- Cualquier etiqueta debe ir provista del logotipo de la marca de garantía de producción integrada.

- En las etiquetas debe figurar de forma destacada el método de producción integrada.

Envasado: Los envases o recipientes utilizados en productos que se destinen a transportes o destino final circularán cerrados.

Los productos a granel sólo podrán realizar su venta si dicho producto va acompañado de un documento de control que se solicitará previamente al Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Las ventas a terceros países de productos obtenidos bajo producción integrada deben ir acompañados del correspondiente documento que será expedido por el Instituto de Calidad Agroalimentaria para realizar la exportación.

Prohibidas

Mezclar productos de producción integrada con productos convencionales.

Omisión del porcentaje de cada uno de los ingredientes de productos transformados en lo que se refiere al etiquetado.

Tampoco debe figuran en el etiquetado ninguna mención que sugiera que la marca de garantía constituye una calidad organoléptica, nutritiva o sanitaria superior.