

# **DECRETO 79/2003, de 12 de mayo, por el que se regula el sistema agrícola de producción integrada de Canarias**

**BOIC 28 Mayo 2003**

**LA LEY 6172/2003**

## **INTRODUCCIÓN**

La modernización de la agricultura exige un modelo de explotación agraria que, haciendo uso de los nuevos métodos de producción logrados con la investigación y modernas tecnologías, dé como resultado unos productos de alta calidad, conseguidos a costes razonables para el agricultor y a precios competitivos y asumibles por el consumidor medio, teniendo en cuenta, siempre, las exigencias de la protección del medio ambiente y la conservación de los recursos naturales y del paisaje para las generaciones futuras; es ésta una agricultura sostenible, que se sitúa entre la agricultura productivista y la ecológica y que se implementa mediante la utilización eficiente de los «inputs» y tecnologías agrarias.

La agricultura sostenible se instrumenta a través de la Producción Integrada, entendida ésta como el sistema de producción que genera alimentos y otros productos de alta calidad mediante el uso equilibrado de recursos y mecanismos que evitan el uso abusivo de insumos contaminantes.

Las Agrupaciones de Tratamiento Integrado en Agricultura (ATRIAS), creadas al amparo de la legislación estatal, han permitido en estos últimos años adquirir experiencia en la utilización de técnicas de manejo integrado de cultivos. Todo ello ha generado la necesidad de diferenciar las producciones agrícolas obtenidas por estos métodos, garantizar las características de tales productos e informar al consumidor sobre ellas.

Como consecuencia de lo anterior, fue aprobado el Decreto 104/1999, de 25 de mayo (LA LEY 7014/1999), por el que se regulaba la Producción Integrada en agricultura y su indicación en productos agrícolas. Las dificultades para la puesta en práctica del sistema de producción integrada han permitido constatar la necesidad de derogar dicha norma, aprobando en su lugar un nuevo Decreto que regule con mayor detalle y claridad, el proceso, requisitos, condiciones y demás circunstancias del sistema.

El Real Decreto 1.201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas (LA LEY 1639/2002), establece en su artículo 11 la posibilidad de que las Comunidades Autónomas regulen identificaciones de garantía propias siempre que garanticen el respeto de lo dispuesto en el Capítulo II y en los anexos.

En su virtud, visto el dictamen del Consejo Consultivo de Canarias, a propuesta del Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y previa deliberación del Gobierno en su sesión del día 12 de mayo de 2003,

DISPONGO:

## **CAPÍTULO I GENERALIDADES**

**Artículo 1** Objeto

Es objeto de este Decreto la regulación del sistema agrícola de producción integrada de Canarias, estableciendo las normas de producción y requisitos generales que deben cumplir los operadores que se acojan a dicho sistema de producción, así como la regulación del uso de las identificaciones de garantía que diferencien estos productos ante el consumidor.

## **Artículo 2 Definición**

**1.** A los efectos de este Decreto se entiende por sistema de producción integrada aquel sistema agrario de producción, transformación, en su caso, y comercialización, que utiliza al máximo los recursos y mecanismos naturales, minimizando los aportes de insumos procedentes del exterior, asegurando unos productos finales de alta calidad mediante la utilización preferente de tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

**2.** El sistema agrario definido deberá ser desarrollado de conformidad con las normas de este Decreto y de la normativa básica del Estado y con los requisitos que para cada producto, o grupo de productos, se recojan en las Normas Técnicas Específicas que serán aprobadas por Orden de la Consejería competente en materia de agricultura, a propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y publicadas en el Boletín Oficial de Canarias, que complementarán las Normas Técnicas Generales que se aprueban como anexo de este Decreto."

## **Artículo 3 Identificación de garantía y logotipo**

**1.** Con la identificación de garantía "Producción Integrada Canaria" se podrán identificar todos aquellos productos agrícolas producidos, transformados, en su caso, y comercializados, con cumplimiento de las prescripciones de este Decreto y de las Normas Técnicas Específicas de cada producto.

**2.** La exteriorización de la identificación de garantía se llevará a cabo mediante un logotipo que será aprobado y regulado por la Consejería competente en materia de agricultura.

**3.** En el etiquetado de los productos, además de la identificación de garantía, deberá constar la denominación de la entidad que haya realizado el control, así como el número de registro del operador, en su caso".

**4.** Se prohíbe la utilización en cualquier signo de exteriorización de un producto no autorizado, de la expresión «producción integrada» o similares, siempre que, en este último caso, pueda inducir a error o confusión en el consumidor.

**5.** Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al sistema de producción integrada cuando por el etiquetado, la publicidad o los documentos comerciales, el producto se identifique con dicha expresión o pudiera sugerir al comprador que ha sido obtenido de acuerdo con las normas del sistema de producción integrada.

## **Artículo 4 Producción y comercialización**

**1.** A los efectos de este Decreto se entiende por producción al conjunto de operaciones realizadas para la obtención, manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales de productos agrícolas acogidos al sistema de producción integrada.

**2.** Por comercialización se ha de entender la venta o suministro de un operador a otro, incluyendo la puesta a disposición, el almacenamiento, la exposición para la venta o la oferta de venta de productos vegetales.

## **Artículo 5 Fomento y promoción**

**1.** La Consejería competente en materia de agricultura fomentará la producción, transformación, comercialización e identificación por los consumidores de los productos agrícolas obtenidos mediante técnicas de producción integrada, a través de los mecanismos que, en función de la actividad de

promoción, estime oportunos.

**2.** A los efectos establecidos en el apartado anterior, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria podrá reconocer Agrupaciones de Producción Integrada. Para su reconocimiento deberá disponer de los servicios técnicos competentes y que en sus estatutos figure expresamente la obligación de que sus miembros deberán cumplir las instrucciones técnicas que dichos servicios técnicos puedan establecer. Dichas instrucciones, salvo justificación expresa, deberán ser únicas para todos los miembros de la Agrupación de Producción Integrada.

**3.** El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria podrá reconocer uniones de Agrupaciones de Producción Integrada, bajo cualquier forma jurídica.

**4.** El procedimiento para el reconocimiento de las Agrupaciones de Producción Integrada y sus Uniones será regulado por Orden de la Consejería competente en materia de agricultura.

**5.** Cada agrupación de producción integrada o sus uniones tendrán la consideración de un operador de producción integrada.

**6.** Las Agrupaciones de Producción Integrada en agricultura y sus uniones podrán recibir las subvenciones que se establezcan reglamentariamente.

**7.** La Consejería competente en materia de agricultura llevará a cabo las acciones necesarias para la promoción de la identificación de garantía "Producción Integrada Canaria" entre los consumidores.

## **CAPÍTULO II DE LOS OPERADORES**

### **Artículo 6 Operadores**

**1.** Se entiende por operador a toda persona física o jurídica que obtenga, manipule, elabore, envase, etique, almacene o comercialice productos vegetales en las condiciones establecidas en la presente disposición.

**2.** Las distintas fases del proceso de producción y comercialización podrán ser realizadas por operadores distintos.

**3.** Los operadores podrán formalizar acuerdos entre sí para la realización de todas o algunas de las fases del proceso, haciendo constar expresamente en los acuerdos el sometimiento de las partes al sistema de control previsto en este Decreto.

### **Artículo 7 Requisitos y condiciones de los operadores**

**1.** Los operadores que pretendan que sus productos sean comercializados bajo el logotipo de la identificación de garantía deberán cumplir los requisitos y condiciones siguientes:

- a)** Haber presentado la comunicación previa a que se refiere el artículo 8 del presente Decreto.
- b)** Someter su empresa al régimen de control.
- c)** Todas las operaciones de la explotación agrícola y las relativas a la comercialización deberán sujetarse a las disposiciones de este Decreto y a las Normas Técnicas Específicas de producción del producto.
- d)** Disponer de un libro-registro en el que tengan reflejo las distintas operaciones que se vayan realizando.
- e)** Someter la explotación o la industria al régimen de inspecciones, controles e instrucciones que se establezcan para cada producto en las Normas Técnicas Específicas, así como a aquellos otros que pudieran ordenarse en cualquier momento.
- f)** Disponer del asesoramiento permanente, interno o externo, de un Técnico competente con

conocimiento de las técnicas de producción integrada, que se acreditará mediante certificaciones de asistencia a cursos sobre dicha materia o por experiencia laboral en el funcionamiento de las Agrupaciones de Tratamiento Integrado (ATRIAs) o Agrupaciones de Defensa Vegetal (ADVs).

**2.** Asimismo, los operadores-productores deberán notificar anualmente a la entidad de control, con anterioridad a la fecha que para cada producto se determine en las Normas Técnicas Específicas, el programa de producción de la explotación agrícola, salvo que se trate del mismo que en el ejercicio anterior, en cuyo caso bastará con comunicar tal circunstancia, y sus resultados. Por su parte, los operadores-comercializadores comunicarán a la entidad de control, en el mes de enero de cada ejercicio, los resultados de las ventas.

**3.** Qedarán dispensados del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7.1.f) aquellos operadores que acrediten su cualificación en producción integrada

## **CAPÍTULO III COMUNICACIÓN PREVIA Y REGISTRO DE LOS OPERADORES**

### **Artículo 8 De la comunicación previa**

**1.** Las personas físicas o jurídicas, interesadas en producir o comercializar bajo el logotipo de la identificación de garantía "Producción Integrada Canaria", deberán comunicar previamente el inicio de su actividad al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

**2.** La comunicación previa, acompañada de la documentación que resulte preceptiva, se presentará en los registros del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, o en cualquiera de las oficinas y registros previstos en la normativa de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

### **Artículo 9 Del procedimiento de comunicación previa**

#### **1. En la comunicación previa deberán figurar los siguientes extremos:**

**a)** Datos personales de la persona física o jurídica:

**a.1.- Generales:**

- Nombre y apellidos o razón social.
- Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) o Código de Identificación Fiscal (C.I.F.) y escritura pública de constitución y estatutos de la sociedad.
- Domicilio, teléfono y fax.

**a.2.- Específicos para productores:**

- Referencia catastral de la parcela o parcelas, y número de recinto del Sistema de identificación Geográfica de Parcelas Agrícolas de Canarias (S.I.G.P.A.C.).
- Superficie destinada o que se destinará a producción integrada, con especificación del producto o productos.
- Memoria técnica descriptiva de las distintas fases de la producción.

**a.3.- Específicos para comercializadores:**

- Localización de la industria.
- Memoria técnica descriptiva de las distintas fases del proceso de comercialización.

**b)** Declaración responsable de la persona física o del representante legal de la persona jurídica, de cumplir, en todo momento, las condiciones reseñadas en el apartado 1, letras c) a f) del artículo 7, y, en el apartado 2.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria aprobará modelos normalizados de comunicación previa para ser utilizados por los ciudadanos, que, en todo caso, serán siempre susceptibles de presentación telemática.

**2.** Posteriormente, se procederá de oficio a la inscripción en el Registro de Operadores de Producción Integrada de Canarias, salvo que se incumplan los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 7 del presente Decreto.

**3.** La inscripción quedará condicionada al mantenimiento los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 7 del presente Decreto.

**4.** Todo cambio o modificación que se pretenda introducir o se introduzca en las condiciones de la inscripción tendrá que ser notificada al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria para su inscripción.

**5.** En el caso de que se constate el incumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 7, se procederá a la suspensión de la actividad.

## **Artículo 10 Certificado final de idoneidad**

La comunicación previa por sí sola no da derecho a que el producto resultante pueda ser comercializado posteriormente, bajo la identificación de garantía. Será necesario, además de superar los controles periódicos de la explotación e industria que puedan realizar las entidades de control reguladas en el artículo 13, que el producto cuente con un certificado final de idoneidad emitido por alguna de dichas entidades, que acredite que el proceso productivo y las distintas fases de la comercialización se han desarrollado de conformidad con la memoria técnica descriptiva y con cumplimiento de este Decreto y de las Normas Técnicas Específicas.

## **Artículo 11 Registro de operadores**

**1.** El Registro de Operadores de Producción Integrada de Canarias dependerá del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

**2.** En el Registro de Operadores de Producción Integrada de Canarias se inscribirán todos aquellos operadores que cumplan los requisitos establecidos en el apartado 1 del artículo 7 del presente Decreto.

**3.** Las cuestiones relativas al funcionamiento y composición del Registro, y al procedimiento de inscripción, serán objeto de desarrollo por Orden del Consejero competente en materia de agricultura.

### **4. En el Registro se anotarán necesariamente:**

- a)** Los datos relacionados en el artículo 9, apartado 1.a).
- b)** Cualquier alteración o modificación de los datos del apartado anterior.
- c)** El resultado de las inspecciones y controles periódicos a la explotación o industria.
- d)** Resultados de la explotación agraria y de las ventas, en cada campaña.
- e)** Suspensiones temporales y cualquier otra incidencia que pudiera afectar a los efectos de la inscripción.

## **Artículo 12 Naturaleza y cancelaciones**

**1.** El Registro tendrá el carácter de público, por lo que cualquier persona interesada podrá examinar sus índices, tomar las notas que tenga por convenientes y, previa solicitud y abono de la preceptiva tasa, obtener certificaciones que estime oportunas. Ello, con las limitaciones establecidas en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

**2.** La inscripción será medio de prueba de la existencia de que un operador produce o comercializa productos bajo la identificación de garantía "Producción Integrada Canaria", y de todos los datos en ella consignados.

### **3. Se procederá a la cancelación de la correspondiente inscripción:**

**a)** Por petición del operador.

**b)** De oficio, por el incumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en el artículo 7 si, transcurrido un año desde la resolución de suspensión de la actividad del operador, éste no hubiera subsanado los incumplimientos que dieron lugar a la misma, comunicándolo a la autoridad competente.

## **CAPÍTULO IV ENTIDADES DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN**

### **Artículo 13 De las entidades de control y certificación**

**1.** Serán consideradas entidades de control y certificación de los operadores, aquellas entidades privadas y organismos públicos que se encuentren acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) o cualquier otro organismo de identificación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la "European Cooperation for Accreditation" (EA), en el cumplimiento de la Norma Europea EN 45011 o la Guía ISO/IEC 65 (Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos), y que cumplan con los criterios establecidos en el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 882/2004. No serán válidas las acreditaciones en el cumplimiento de la Norma Europea EN 45011 emitidas con alcances que hagan referencia a figuras de calidad diferenciada diferentes de las reguladas por el presente Decreto y, en su caso, sus Normas Técnicas Específicas.

**2.** Las entidades que realicen control y certificación deberán comunicar el inicio de su actividad al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, acompañando dicha comunicación con una declaración en la que manifiestan que cumplen los requisitos señalados en el apartado anterior.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria aprobará modelos normalizados de comunicación para ser utilizados por los ciudadanos, que, en todo caso, serán siempre susceptibles de presentación telemática.

**3.** La comunicación previa, acompañada de la documentación que resulte preceptiva, se presentará en los registros del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, o en cualquiera de las oficinas y registros previstos en la normativa de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común".

**4.** En el caso de que se constate el incumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 1, se procederá a la suspensión de la actividad.

### **Artículo 14 De las funciones**

Las entidades de control y certificación deberán realizar las siguientes funciones:

**a)** Inspección de las parcelas de producción y de las anotaciones en los libros de la explotación de los operadores-productores y de las industrias y libros de registros de operaciones de los operadores-comercializadores.

- b)** Toma de muestras para la realización de análisis de residuos de productos fitosanitarios.
- c)** Informar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria sobre los posibles incumplimientos de las normas que rigen la producción integrada.
- d)** Emitir el certificado final de idoneidad previsto en el artículo 10 de este Decreto.
- e)** Informar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria tras la finalización de cada campaña, del volumen y destino de los productos de los operadores sujetos a su control y certificación.
- f)** Controlar el correcto uso por los operadores de la identificación de garantía

## **Artículo 15 De las obligaciones**

**1.** Los órganos o entidades que realicen los controles deberán, al menos:

- a)** Garantizar la objetividad e imparcialidad, así como la eficacia de los controles.
- b)** Guardar el debido sigilo respecto a las informaciones y datos que obtengan en el ejercicio de sus actividades de control.
- c)** Velar por la correcta concesión de uso de las identificaciones de garantía a los operadores.
- d)** Exigir a los operadores la retirada de las identificaciones de garantía a todo lote cuando se constaten irregularidades significativas y establecer y proponer las medidas correctoras necesarias.
- e)** Informar periódicamente al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria de la relación de operadores sometidos a su control y de los volúmenes producidos y comercializados por cada uno de ellos, así como de las irregularidades constatadas

**2.** Los controles deberán realizarse, como mínimo, una vez al año, debiendo inspeccionarse «in situ» las explotaciones e industrias, sin que sea necesario cumplimentarse el previo aviso y disponiendo para ello de las siguientes facultades:

- a)** Acceso a las parcelas, locales o instalaciones, y documentos necesarios para el correcto ejercicio de las funciones encomendadas.
- b)** Tomar muestras y supervisar el ejercicio de la actividad.
- c)** Adoptar las medidas provisionales cuando detecten irregularidades en la producción o comercialización de productos.

**3.** El control por los operadores deberá realizarse con total garantía de que se cumplan las medidas exigidas en la normativa básica del Estado.

## **DISPOSICIÓN ADICIONAL**

### **Primera Autoridad competente**

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.d) del Real Decreto 1.201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, se designa al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, como autoridad competente a los efectos previstos en el citado Real Decreto.

### **Segunda Reconocimiento provisional de entidades de certificación en proceso de acreditación**

**1.** El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria podrá reconocer provisionalmente a entidades de certificación sin acreditación previa por la Entidad Nacional de Acreditación, por el plazo máximo de

dos años, siempre y cuando se acredite que dichas entidades responden a lo establecido en la EN 45.011 o la Guía ISO/IEC 65 (Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos).

**2.** Dos meses antes de la finalización del plazo establecido en el apartado anterior y a solicitud de la entidad de certificación, se podrán establecer prorrogas al reconocimiento provisional mencionado en el apartado anterior, por un máximo de dos años, cuando la entidad de acreditación justifique adecuadamente que no ha podido finalizar el proceso acreditativo por causas no imputables a la misma

### **Tercera Presentación telemática de solicitudes y documentación complementaria**

En la presentación telemática de solicitudes y documentación complementaria se utilizarán los medios electrónicos, informáticos y telemáticos prevenidos en la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos. A estos efectos, los medios electrónicos y sistemas de comunicación utilizables deberán ajustarse a las especificaciones que se establezcan por Orden de la consejería competente en materia de agricultura.

## **DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

### **Única Acreditación provisional de entidades de certificación**



## **DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

### **Única**

Queda derogado el Decreto 104/1999, de 25 de mayo, por el que se regula la Producción Integrada en agricultura y su indicación en productos agrícolas.

## **DISPOSICIONES FINALES**

### **Primera Facultades de desarrollo**

Se faculta al Consejero competente en materia de agricultura para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo y aplicación de este Decreto y, en particular, para adaptar el Anexo de Normas Técnicas Generales que se aprueba con este Decreto, a los nuevos conocimientos y avances técnicos y científicos, o para incorporar al mismo la normativa de aplicación que se establezca

### **Segunda Entrada en vigor**

El presente Decreto entrará en vigor transcurrido un mes desde su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

## **ANEXO NORMAS TÉCNICAS GENERALES**

Estas normas generales definen las prácticas agrícolas que deben cumplir los operadores sin perjuicio de la observancia de otras legislaciones, especialmente las relativas al material de producción vegetal, fertilizantes, fitosanidad, gestión de residuos y envases, prevención de riesgos laborales, sanidad y medio ambiente.

### **1. Medidas culturales generales.**

#### **a) Obligatorias:**

- El momento y la intensidad de las prácticas culturales agrícolas deben minimizar los posibles impactos ambientales.
- En los cultivos sin suelo deberá disponerse de instalaciones que permitan la recirculación de los lixiviados, salvo autorización que incluya plazos determinados para su plena disposición y siempre que sea agronómicamente aconsejable.
- Los substratos inertes deberán ser adecuadamente reciclados, siempre que sea agronómicamente aconsejable.
- La retirada para su reciclado o vertido controlado de plásticos de acolchado o de cubiertas de plástico.
- En los cultivos anuales, siempre que sea posible, deberá establecerse un programa de rotación de cultivos de, al menos, tres hojas. Deberá justificarse la no aplicación del programa.
- En cultivos perennes, el sistema de cultivo, incluyendo el sistema de formación, debe respetar el estado fisiológico óptimo de las plantas.

**b) Prohibidas:**

- El abandono de restos plásticos, envases y otros residuos en el interior o lindes de la parcela.
- La quema de restos vegetales, salvo cuando sea expresamente recomendada por la autoridad competente.
- El uso de PVC en los materiales de acolchado.

## 2. Preparación del terreno.

**a) Obligatorias:**

- Eliminar las malas hierbas y restos vegetales de cultivos anteriores en la forma adecuada y con la suficiente antelación con respecto al cultivo siguiente, pudiendo quedar sus restos sobre el suelo cuando no representen un riesgo de transmisión de plagas o enfermedades de los vegetales, o en la agricultura de conservación.
- Las labores se realizarán respetando al máximo la estructura del suelo y, a ser posible, sin volteo. Se evitarán las escorrentías y los encharcamientos. Asimismo se tendrá en cuenta la pendiente del terreno para la adecuada conservación del suelo adaptando las dimensiones y características de las obras de conservación (terrazas, bancales, lomas) con el fin de evitar fenómenos de erosión.
- Mantener y mejorar la fertilidad del suelo mediante:

- La definición del nivel óptimo de humus de acuerdo con las características de la localidad y su mantenimiento mediante las medidas adecuadas.
- El mantenimiento de la biodiversidad del agrosistema.
- La optimización de las propiedades físicas del suelo para evitar la compactación.
- El mantenimiento de la protección del suelo durante el mayor tiempo posible mediante una cubierta vegetal cultivada o no.
- La mínima perturbación física o química del suelo.

**b) Prohibidas:**

- Desinfección del suelo mediante tratamientos químicos, salvo casos técnicamente justificados y

autorizados por la Dirección General que resulte competente, pudiendo generalizarse para una determinada zona o comarca.

- Uso de forma reiterada y sin criterios agronómicos de todos aquellos aperos de labranza que tiendan a la destrucción de la estructura del suelo y den lugar a la formación de suelo de labor.

### 3. Siembra y plantación.

#### a) Obligatorias:

- Emplear materia vegetal procedente de productores oficialmente autorizados y, en su caso, certificados y con el correspondiente pasaporte fitosanitario.
- Utilizar semillas debidamente desinfectadas cuando esta práctica pueda evitar enfermedades posteriores.
- Emplear, si existen, cultivares resistentes o tolerantes a alguna de las enfermedades importantes de la especie y adaptados a las condiciones locales.
- En cultivos 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.
- 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.
- En parcelas establecidas de cultivos leñosos, para incorporarse al sistema de producción integrada, se deberá controlar previamente la incidencia de virosis o problemas fúngicos.
- El material de plantación, la densidad de plantación, el momento y dosis de siembra, las rotaciones, el marco de plantación y la posibilidad de asociación con otros cultivos, se adaptarán a las condiciones locales.

#### b) Prohibidas:

- Cuando se trate de cultivos bajo abrigo, la asociación de cultivos en el mismo invernadero, salvo que dicha asociación presente efectos agronómicamente favorables.
- El uso de patrones, combinaciones injerto-patrón o variedades especialmente sensibles a determinadas enfermedades de especial incidencia o relevancia.
- La asociación de especies diferentes de cultivos leñosos, cuando sean incompatibles con los requisitos de la producción integrada.

### 4. Enmiendas y fertilización.

#### a) Obligatorias:

- El suministro de nutrientes se realizará fundamentalmente vía suelo.
- Para los macronutrientes se realizará y aplicará un programa de fertilización para cada cultivo y unidad de cultivo y un programa general de fertilización para toda la rotación potenciando la aportación de fertilizantes naturales y reduciendo los químicos de síntesis.

En la programación deberá de tenerse en cuenta que los fertilizantes provenientes del exterior agua, fertilizantes, etc. deben compensar las extracciones de las cosechas y las pérdidas técnicas.

La base para estimar las necesidades de macronutrientes excepto el nitrógeno, será el análisis

físico-químico del suelo, que se realizará al integrarse la parcela al sistema de producción integrada y, al menos, uno cada cinco años. El programa determinará las épocas y forma de aplicación adecuada para minimizar las pérdidas por lixiviación, erosión, etc.

- Cuando se aporte materia orgánica u otras materias con valor fertilizante, el aporte deberá contener la mínima cantidad de metales pesados, patógenos u otros productos tóxicos que sea técnicamente posible, sin exceder los límites legales establecidos. Será obligatorio al menos mantener el nivel de materia orgánica del suelo.
- Respecto al nitrógeno, deberá definirse para cada cultivo y en función del tipo de suelo (textura y contenido en materia orgánica) la máxima cantidad de nitrógeno aplicado, y de forma orientativa el momento de cada aplicación, dosis y fórmula del fertilizante.
- Los oligoelementos sólo se aplicarán cuando un análisis previo determine su insuficiencia.
- Deberán realizarse las enmiendas necesarias siempre que el pH del suelo se aparte sustancialmente del valor aceptado como óptimo para el cultivo, o cuando las características físicas o químicas del suelo así lo aconsejen. Los purines y demás residuos semilíquidos de explotaciones ganaderas aportados al suelo deberán ser previamente tratados por alguno o varios de los sistemas conocidos.
- Se realizará un seguimiento analítico al cultivo (hojas, frutos, etc.) para comprobar que el programa de fertilización adoptado es el adecuado o, en otro caso, para su corrección.
- La fertilización se efectuará teniendo en cuenta las extracciones del cultivo, el estado nutricional de la planta, el nivel de fertilidad del suelo, la edad de la plantación, la calidad del fruto, el comportamiento vegetativo de la plantación, las aportaciones efectuadas por otras vías (agua, materia orgánica, etc.), y las pérdidas por lixiviación o erosión y las épocas de aplicación más adecuadas.
- En caso de ser necesaria la aportación de microelementos, se restringirá a los mínimos indispensables y cuando los análisis así lo indiquen.
- La aplicación de materiales con valor fertilizante no generará concentraciones indeseables de metales pesados, patógenos y otros productos tóxicos que excedan de los límites tolerables.

**b)** Prohibidas:

- Superar la cantidad máxima tolerable por hectárea y año de nitrógeno total, así como los límites que se fijen de metales pesados, de patógenos y de otros productos tóxicos.
- Realizar aplicaciones de nitrógeno nítrico en los márgenes de las parcelas lindantes a corrientes de agua.

## 5. Poda.

**a)** 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 y afilados (tijeras, cuchillos, etc.).

- En la realización de la poda se deberán desinfectar los instrumentos de corte cuando se cambie de parcela o variedad.

**b) Prohibidas:**

- Quema incontrolada de restos de poda.
- Abandono de los restos de poda en la parcela, salvo en aquellos casos en los que es una práctica habitual del cultivo y está agronómicamente aconsejado, debiendo trocearse o triturarse en estos casos.

## 6. Riego.

**a) Obligatorias:**

- Disponer de las características analíticas de la calidad del agua de riego (química y bacteriológica).
- Se tomarán todas aquellas medidas técnicas que minimicen las pérdidas de agua en la aplicación del riego.
- Se calcularán anualmente las necesidades hídricas del cultivo basándose en los datos locales de evapotranspiración, utilizando para ello la información de la estación meteorológica más próxima.
- Los volúmenes máximos de cada riego se establecerán en función de la profundidad radicular, del estado hídrico y de las características físicas del suelo. A partir de valores de la conductividad intolerables para el cultivo, se empleará una fracción de lavado complementaria a las dosis normales de riego.
- Para la programación de los riegos se seguirán métodos técnicamente aceptados.
- El sistema de riego deberá diseñarse para cada parcela.
- Deberán utilizarse técnicas de riego que garanticen la mayor eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hídricos y para ello se tendrá en cuenta:
  - En el riego por gravedad o inundación, la longitud de los surcos o de las pocetas y su pendiente máxima, que 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.

- Siempre que sea posible se deberá llevar un registro del agua de riego consumida y si no deberá hacerse una estimación de la misma.

**b) Prohibidas:**

- Utilización de aguas residuales sin la previa depuración.
- Utilización de aguas caracterizadas por parámetros de calidad intolerables para el cultivo, para el suelo o para la salud pública.

## 7. Control integrado.

**a) Obligatorias:**

- En el control de plagas y enfermedades, se antepondrán los métodos biológicos, biotécnicos, culturales, físicos y genéticos 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. En el caso de cultivos de carácter extensivo, se podrá establecer que la estimación de riesgo se realice en unidades territoriales homogéneas mayores a la de parcela.
- 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 clasificación toxicológica para humanos, ganado e impacto medioambiental, y por su mayor eficacia en el control de la plaga, el patógeno o la mala hierba.
- Se deberá minimizar la presencia de residuos, prolongando lo máximo posible los plazos de seguridad.
- Deberá protegerse la fauna auxiliar en general y al menos dos especies cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario.
- Las malas hierbas se controlarán, siempre que sea posible, con medios mecánicos, biológicos o aquellos que ofrezcan el menor riesgo de emisiones de CO<sub>2</sub>. En caso de que sea necesaria la aplicación de herbicidas, se efectuará mediante las técnicas recomendadas en la etiqueta del producto. Se emplearán materias activas autorizadas seleccionadas con los mismos criterios citados para los productos fitosanitarios.
- Deberá protegerse la fauna auxiliar en general y en particular, al menos, dos especies cuya protección y aumento de sus poblaciones se considere prioritario para cada cultivo.
- En el caso de aplicaciones químicas, el aplicador deberá estar cualificado específicamente.

**b) 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 una vez implantado el cultivo.
- Utilización de herbicidas residuales en suelos arenosos.
- El empleo de productos fitosanitarios no selectivos, de larga persistencia, alta volatilidad, lixiviales, etc.
- El empleo de productos fitosanitarios en márgenes de cauces, embalses o depósitos de agua y en condiciones meteorológicamente desfavorables.

## **8. Aplicación de productos fitosanitarios.**

**Obligatorias:**

- En la aplicación de productos fitosanitarios, el aplicador deberá estar cualificado específicamente.
- En todo caso sólo podrán utilizarse productos fitosanitarios inscritos en el registro de productos y material fitosanitario y aprobados expresamente para el cultivo en que se aplique.
- La maquinaria utilizada en la aplicación de productos fitosanitarios, herbicidas, abonados foliares, etc., deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento.

- En todo caso se deberá tener en cuenta para todos los cultivos los «Principios de buenas prácticas fitosanitarias» establecidas por la Organización Europea y Mediterránea para la Protección de las Plantas y las Directivas específicas para cada cultivo cuando existan.
- La maquinaria utilizada en los tratamientos fitosanitarios se someterá a revisión y calibrado periódico. La revisión se efectuará de conformidad con las disposiciones vigentes en la materia, al menos una vez cada cuatro años en un centro oficial o reconocido, y todos los años por el productor.
- Los volúmenes máximos de caldo y caudal de aire en los tratamientos fitosanitarios se ajustarán a los parámetros precisos, teniendo en cuenta el estado fenológico del cultivo para obtener la máxima eficacia con la menor dosis.
- Las malas hierbas se controlarán, siempre que sea posible, con medios mecánicos, biológicos o aquellos que ofrezcan el menor riesgo de emisiones de CO<sub>2</sub>.

## 9. Recolección.

### a) Obligatorias:

- La recolección se realizará en las fechas y condiciones adecuadas para evitar lesiones en los productos vegetales que reduzcan su calidad y propicien la aparición de patógenos causantes de podredumbre.
- Se eliminarán los productos vegetales que presenten síntomas con presencia de patógenos causantes de podredumbres.
- Los productos vegetales 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 período 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.
- Para producciones dirigidas a otros mercados distintos del nacional, deberá verificarse que cumplen la legislación establecida en el lugar de destino, respecto al contenido de residuos.

### b) Prohibidas:

- Abandonar el destío en la parcela si su presencia representa un riesgo para la propagación de plagas o enfermedades de los vegetales.
- Efectuar la recolección cuando los productos vegetales están mojados, salvo autorización expresa de la Dirección General competente fundamentada en condiciones meteorológicas adversas.

## 10. Tratamientos post-recolección.

### a) 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, a los productos de síntesis.
- En el tratamiento con productos químicos de síntesis se utilizarán de entre los autorizados aquéllos con perfil toxicológico más favorable y cuyos límites máximos de residuos estén armonizados a nivel comunitario.

**b) Prohibidas:**

- La utilización para el lavado de aguas no potables.

## 11. Conservación.

Obligatorias:

- Métodos de conservación que mantengan una alta calidad interna y externa.
- La calidad debe controlarse periódicamente y, específicamente, antes de la comercialización, teniendo en cuenta aspectos de muestreo, tipo de determinación y límites de residuos que garanticen la seguridad del consumidor.
- Los registros de cada cámara deben conservarse.

## 12. Almacenamiento y conservación de productos no elaborados.

**a) 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 se realizarán 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:
  - En la maduración y conservación de frutas y hortalizas se emplearán cámaras de temperatura y humedad controlada.
  - En la conservación de cereales o leguminosas y otros granos se emplearán técnicas y productos autorizados en su norma técnica específica. En general se emplearán métodos que conserven la facultad germinativa de los granos.

**b) Prohibidas:**

- Utilización de productos químicos de síntesis para lucha de plagas y parásitos de almacén, salvo casos que estén justificados técnicamente y autorizados por la Autoridad competente.

## 13. Transporte, elaboración y envasado.

**a) Obligatorias:**

- Los receptáculos y los contenedores de los vehículos utilizados para transportar los productos vegetales deberán encontrarse limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento, con el fin de protegerlos de la contaminación, y de forma que permitan una limpieza y desinfección

adecuadas.

- Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otra carga distinta que los productos vegetales o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá procederse a una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
- Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán estar en adecuadas condiciones de higiene y cargados exclusivamente con productos vegetales.
- Declaración de responsabilidad del agricultor de identificación de los frutos procedentes de parcelas acogidas a producción integrada.
- Registro de las partidas que entren, en el que figure: producto, cantidad, unidad de cultivo con tratamiento homogéneo de origen.
- Inspección visual de las partidas de productos vegetales en la recepción, estableciendo un sistema de verificación de la calidad de los productos entrantes. Existirá un registro de incidencias en caso de incumplimiento. Las partidas que no cumplan los requisitos anteriores deben dejar de considerarse como de producción integrada.
- Toma de muestra del producto sistematizada para la realización de determinaciones analíticas de calidad.
- No se deben almacenar productos químicos ni desechos en las zonas de recepción de los productos vegetales.
- Separación real, definida y señalizada de los productos vegetales recepcionados procedentes de la producción integrada.
- Pulcritud permanente en las zonas de recepción.
- Las zonas de maniobras de los vehículos estarán pavimentadas, tendrán suficiente amplitud para la carga y descarga y con evacuación de las aguas pluviales.
- Los muelles de descarga serán independientes y señalizados para los productos de producción integrada y con plataformas para adaptar su altura a la caja de los vehículos.
- Utilización de cintas transportadoras provistas de bandas de calidad alimentaria.
- Las técnicas de acondicionamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal, así como el respeto al medioambiente.
- Las técnicas e instalaciones de almacenamiento tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal.
- Los recipientes de evacuación de los residuos serán exclusivos para este fin y se limpiarán periódicamente, debiéndose establecer un plan de limpieza para ello.
- Las partidas que se recepcionan tendrán un control de calidad, manteniéndose la trazabilidad mediante registros y procedimientos de toma de muestras representativas y que incluyan las actuaciones a tomar en las diferentes condiciones del producto específico, indicándose las determinaciones analíticas mínimas a realizar e índices de aceptación de las mismas.
- Las técnicas de almacenamiento, envasado y transporte de productos vegetales tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto específico.
- La evacuación de los residuos se realizará en recipientes exclusivos para este fin, que se limpiarán periódicamente, debiéndose establecer un plan de limpieza para ello.
- Las técnicas e instalaciones de transformación y elaboración de productos tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto vegetal.

- Todos los productos vegetales que se utilicen en la elaboración del producto transformado deberán haber cumplido con las condiciones de este Decreto y de las normas técnicas específicas de cada producto.
- Los tratamientos que se realicen y los coadyuvantes que se empleen, deberán estar autorizados e incluidos en las normas técnicas específicas correspondientes.
- Las técnicas de almacenamiento, envasado y transporte de productos elaborados tenderán al mantenimiento de la calidad y características organolépticas del producto.
- El uso de tratamientos de conservación debe adecuarse a la situación y destino del producto, principalmente para productos en los que se efectúe una conservación prolongada.
- Los tratamientos de conservación deben estar autorizados. Se utilizarán métodos que tengan la menor toxicidad posible y preferentemente métodos físicos o con productos naturales, antes que de síntesis.
- 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 el Registro de operadores al que se refiere el artículo 11.
- Las operaciones de elaboración deben de efectuarse por series completas separadas físicamente o en el tiempo de operaciones de productos convencionales.
- Aquellas industrias que realicen elaboración mixta (convencional o integrada) deberán comunicar al órgano o entidad de control con antelación suficiente, el inicio de las operaciones de manipulación de envasado de productos de producción integrada.

**b) 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.

## 14. Comercialización.

**a) Obligatorias:**

- En cada centro de recepción y/o manipulación debe existir un albarán de control de entrada, en el que figure el producto, la cantidad, la parcela de origen, la unidad de cultivo con tratamiento homogéneo y fecha de entrada, firmado por la persona que realiza la entrega.
- Las empresas o centros de transformación que no tengan la totalidad de la producción del cultivo bajo control, tendrán además que cumplir los siguientes requisitos:
  - Debe existir un sistema documentado e implantado de identificación y trazabilidad de los productos para garantizar la separación, desde la explotación hasta la entrega del producto elaborado al cliente.
  - Deberá quedar claramente definido el intervalo de tiempo durante el cual se manipula cada tipo de producto, lo cual debe ser conocido por todo el personal implicado en el proceso.
  - Las líneas de manipulación deberán ser limpiadas completamente de producto de origen no controlado antes de proceder a la manipulación de producto amparado por esta norma.

- 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.
- 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 solicitará previamente al órgano o entidad de control.
- Las ventas a terceros países de productos obtenidos bajo producción integrada deben ir acompañados del correspondiente documento que será expedido por el órgano o entidad de control.

**b) 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 figurar en el etiquetado ninguna mención que sugiera que la marca de garantía constituye una calidad organoléptica, nutritiva o sanitaria superior.
- No podrán comercializarse como productos amparados por esta norma los procedentes de unidades de cultivo que no cumplan con lo indicado en el presente Decreto y en las normas técnicas específicas de cada producto, en todo el proceso productivo.

## 15. Instalaciones.

**a) Obligatorias:**

- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.
- Los materiales polimétricos autorizados serán inocuos y no deberán trasmisir a los productos elaborados o transformados propiedades nocivas ni cambiar sus características organolépticas.
- 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 superficies de contacto directo con los productos deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la comprobación de su estado de limpieza.
- Las instalaciones estarán en buen estado de conservación mediante un adecuado mantenimiento.
- La zona de extracción, envasado y de manipulación deberá estar perfectamente limpia y construida de tal forma que permita una higiene adecuada (paredes alicatadas, desagües, etc.).
- Se evitarán huecos y ventanas o se instalarán elementos que impidan la entrada de insectos.
- Todas las instalaciones deben tener ventilación adecuada, natural o mecánica.
- Los locales por donde circulen los productos deben estar suficientemente iluminados por medios naturales o artificiales.
- Los tubos fluorescentes o lámparas se protegerán con medios adecuados para evitar la posible caída de cristales en caso de rotura y su fijación al techo o a las paredes será de forma que

facilite su limpieza y se evite la acumulación de polvo.

- Los sistemas de desagüe serán los adecuados.
- En caso de existir sumideros, se dispondrá de los medios que permitan la evacuación de las aguas de baldeo o limpieza. Estos sumideros estarán provistos de los dispositivos adecuados que eviten el retroceso.
- Deberán existir zonas para el almacenamiento de productos y envases vacíos.
- Las zonas de almacenamiento se mantendrán ordenadas y limpias.
- Se evitará el almacenamiento de materiales de desecho en la zona de manipulado.
- Los productos químicos deben estar almacenados en un lugar que se pueda cerrar y debidamente señalizado. El acceso al lugar de almacenamiento así como la manipulación de los productos, solo podrá realizarse por el personal designado por la empresa.
- Los productos químicos almacenados estarán correctamente etiquetados y con autorización para su uso en la industria alimentaria.
- La empresa dispondrá de un suministro de agua potable clorada (o cualquier otro sistema de potabilización y desinfección autorizado por la Administración sanitaria competente) utilizada para el contacto directo con los productos (lavado, tratamiento, refrigeración, o la humidificación del producto) o con cualquier superficie en contacto con éstos.
- Los depósitos intermedios de agua deben limpiarse y desinfectarse periódicamente.

**b) Prohibidas:**

- Todos los especificados en el Código Alimentario Español (artículo 2.04.03) y normativa vigente, como el hierro cromado en las instalaciones para agua potable, el plomo y las soldaduras con aleaciones de estaño-plomo.
- La utilización de equipamientos con grietas, picaduras o zonas muertas en las que se acumulen sustancias o productos elaborados a las que no lleguen las soluciones de limpieza. Asimismo no se utilizarán tornillos o fileteados en las zonas en contacto con el producto elaborado.

## **16. Equipos.**

- Las empresas o centros de transformación deben establecer y llevar a cabo el mantenimiento de los equipos para asegurarse de su correcto funcionamiento y tomar las medidas necesarias para evitar el contacto de los productos con sustancias químicas u objetos extraños (protectores, bandejas, etc.).
- La disposición de los equipos debe permitir su mantenimiento y limpieza adecuados, en línea con unas buenas prácticas de higiene.
- Las superficies de trabajo se mantendrán en buen estado y se renovarán cuando sea necesario.
- Todas las máquinas, recipientes, elementos de transportes, envases provisionales y lugares de almacenamiento deberán reunir, en general, 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.
  - Tener un programa de mantenimiento de equipos para garantizar su correcto funcionamiento

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

- Las carretillas de gasoil se usarán exclusivamente fuera del almacén.
- Se deben utilizar máquinas y herramientas en buen estado, que sean seguros y con los medios de protección adecuados.

